

С Pullman я справлюсь



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

PL-PRO3500

МЯСОРУБКА электрическая

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

При покупке прибора необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	3
Комплект поставки	3
Устройство прибора	4
Меры предосторожности и техническое обслуживание	5
Подготовка к работе и порядок работы	7
Чистка и уход	12
Правила и условия реализации хранения и утилизация	12
Гарантия	13
Возможные неисправности и методы их устранения	15
Технические характеристики	16
Сервисное обслуживание	17



ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Мясорубка электрическая *Pullman PL-PRO3500* – это компактный многофункциональный прибор, с широким набором аксессуаров, высокой производительностью и мощным медным двигателем. Имеет две скорости работы и функцию «Реверс». Прибор предназначен для выполнения комплекса работ по переработки пищевых продуктов в домашних условиях, а именно:

- для приготовления мясного или рыбного фарша различной степени рубки;
- терки, шинковки, резки овощей, фруктов, сыров, орехов, шоколада;
- приготовить различные мясные полуфабрикаты – сосиски, люля-кебаб и др.

В комплектацию устройства входят терка-шинковка с 3-мя сменными барабанами, а так же насадка для колбас, для «Кеббе». Прозрачная крышка загрузочного лотка выполнена из пищевого пластика и может быть использована как емкость для получаемого фарша.

В прибор встроена защита от перегрева.

! В целях Вашей безопасности и корректного использования мясорубки внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

!! Использование прибора не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

1. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка электрическая с лотком загрузки – 1 шт.

Крышка-лоток – 1 шт.

Камера мясорубки со шнеком и кольцом – 1 шт.

Металлические решетки для помола – 3 шт.

Нож – 1 шт.

Насадка для «Кеббе» с блоком – 1 шт.

Насадки для домашних колбас с блоком – 3 шт.

Толкатель мясорубки – 1 шт.

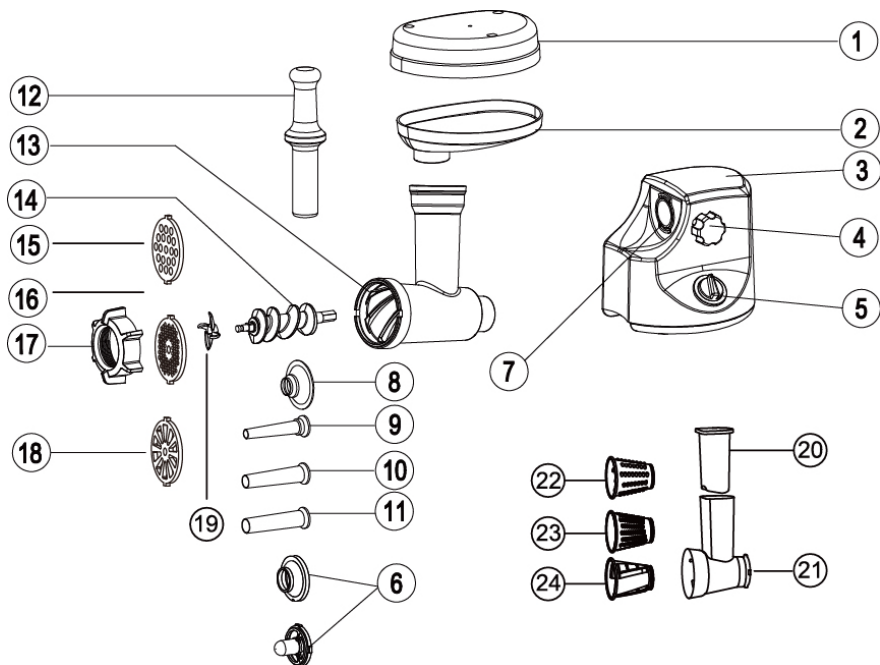
Овощерезка с 3 сменными барабанами – 1 шт.

Толкатель овощерезки – 1 шт.

Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Упаковка – 1 шт.

2. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Крышка лотка | 13. Режущая камера |
| 2. Лоток для продуктов | 14. Шнек |
| 3. Корпус | 15. Решетка 5 мм |
| 4. Фиксатор съемного блока | 16. Решетка 8 мм |
| 5. Ручка переключателя | 17. Фиксирующее кольцо |
| 6. Насадка для «Кеббе» | 18. Подрезная решетка |
| 7. Входное отверстие | 19. Нож |
| 8. Блок насадки для колбас | 20. Толкатель овощерезки |
| 9. Насадка для колбас малая | 21. Камера овощерезки |
| 10. Насадка для колбас средняя | 22. Мелкая терка |
| 11. Насадка для колбас крупная | 23. Крупная терка |
| 12. Толкатель для мясорубки | 24. Барабан для шинкования |

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1. Убедитесь, что прибор отключен от сети.

3.2. Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение с мороза в теплое помещение), может вызвать конденсацию влаги внутри прибора и нарушить его работоспособность при включении. После хранения мясорубки при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать её можно не раньше, чем через 6 часов пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

3.3. Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

3.4. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 10 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами прибора. Использование, обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.

3.5. Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети с заземлением.

Запрещается использование прибора в местах повышенной влажности и там, где он может случайно упасть в воду, например, около раковины. Не касайтесь прибора и его частей (электрошнура и т.п.) влажными руками!

3.6. Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. Если Вы заметили какие-либо неполадки в работе прибора, немедленно отключите его от электросети.

3.7. Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем, во избежание получения травм, возникновения пожара и поражения электрическим током.

3.8. Мясорубка должна быть подключен к электросети 220-240В / 50-60 Гц через розетку с заземлением и силой тока не менее 10А. Неправильно выполненное заземление или отклонение

параметров напряжения более чем на 10% могут повлечь нестабильную работу прибора или поражение электрическим током.

3.9. Располагайте сетевой шнур таким образом, чтобы он не касался прибора и не свешивался с края рабочей поверхности. Располагайте сетевой шнур на достаточном расстоянии от источников тепла. При эксплуатации прибора, следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до сетевого шнура.

3.10. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Сетевой шнур не следует дергать, перекручивать или тянуть.

3.11. Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих целях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.

3.12. Не погружайте блок электродвигателя мясорубки в какую-либо жидкость, не мойте съемные детали и аксессуары в посудомоечной машине. Ни в коем случае не притрагивайтесь к мясорубке мокрыми руками во время ее работы.

3.13. Переносите мясорубку, придерживая корпус прибора двумя руками. После использования не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.

3.14. Рекомендуются не оставлять мясорубку включенной дольше, чем того требует переработка продуктов.

3.15. Перед сменой принадлежностей и насадок выключайте мясорубку. Их можно присоединять или снимать с мясорубки лишь после полной остановки электродвигателя. Не касайтесь пальцами, ложками и лопатками движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к его поломке. В случае поломки не пользуйтесь неисправным прибором или насадками.

3.16. Во избежание травм, держите на безопасном расстоянии от движущихся частей мясорубки пальцы рук, волосы и одежду. Ни в коем случае не беритесь за лезвия.

3.17. Чтобы избежать заклинивания, не допускайте чрезмерного давления при проталкивании продуктов внутрь горловины режущего корпуса мясорубки.

3.18. Не передвигайте работающую мясорубку.

3.19. Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без

косточек. Не перемалывайте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи в скорлупе, зерна кофе, круп, бобов и другие особо твердые продукты. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.

3.20. Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно.

3.21. При эксплуатации прибора ставьте его в центр стола или рабочей поверхности, оставляя со всех сторон свободное пространство минимум 20 см.

3.22. Разбирать, ремонтировать прибор или вносить какие-либо изменения в его конструкцию небезопасно. Любое повреждение электропроводки прибора может вызвать удар током, пожар или замыкание. В случае возникновения неисправностей следует сразу обратиться в сервисный центр.

3.23. **ВНИМАНИЕ!** Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ! *Рабочее время мясорубки на максимальных оборотах не должно превышать 3-х минут. Далее перерыв не менее 1 минуты. Рабочее время на 1 скорости не должно превышать 10 минут. Далее перерыв не менее 10 минут.*

ВНИМАНИЕ! *Ножи мясорубки острые! Будьте осторожны при обращении с ними. Перед разборкой мясорубки убедитесь, что она отключена от электросети!*

ВНИМАНИЕ! *Во время работы мясорубки будет слышен звук работающего электродвигателя и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.*

ВНИМАНИЕ! *Обрабатываемый продукт разрешается продвигать к шнеку только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается!*

4.1. Перед первым использованием вымойте все съемные части

электрической мясорубки теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Блок электродвигателя протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью.

4.2. Поместите режущую камеру в отверстие в корпусе мясорубки, повернув ручку фиксатора против часовой стрелки. Последовательно поворачивая камеру в противоположных направлениях, добейтесь ее установки в рабочее положение (до щелчка). Затяните фиксатор, поворачивая его по часовой стрелке до полной фиксации режущей камеры, как показано на рис. 1. и 2.

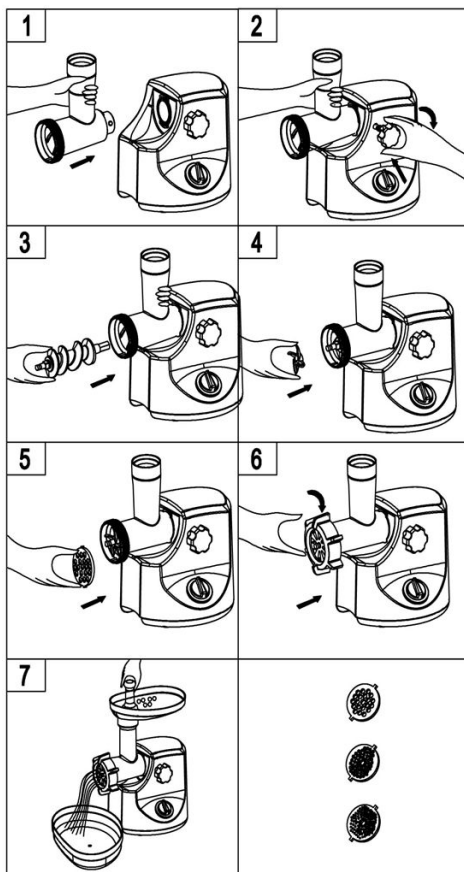
4.3. Слегка поворачивая шнек, поместите его в режущую камеру мясорубки длинной стороной внутрь, чтобы он вошел в корпус двигателя, как показано на рис. 3.


4.4. Поместите нож на посадочное место шнека режущей поверхностью к решетке, как показано на рисунке 4.

4.5. Поместите нужную решетку так, чтобы выступы совпали с выемками на режущей камере, как показано на рис. 5.

4.6. Плотнo закрутите фиксирующее кольцо, как показано на рис. 6. Но не затягивайте слишком туго. Для продуктов используйте толкатель, как показано на рис. 7.

4.7. Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу корпуса, должны быть открыты.



!  Нож должен быть установлен режущей стороной к решетке.

4.8. Использование мясорубки для фарша.

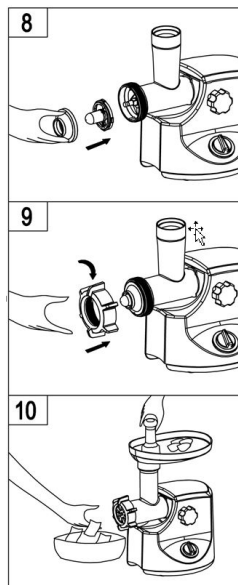
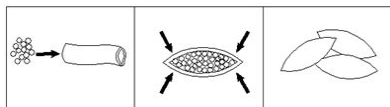
- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Не используйте замороженное мясо, его следует предварительно разморозить.
- Решетку с диаметром отверстий 5 мм следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, вареного мяса для пастушьей запеканки или мясного хлеба. Для продуктов, не имеющих хрящей и не создающих дополнительную нагрузку двигателю.
- Решетка с диаметром отверстий 8 мм – является универсальной и подойдет для классического фарша, для фарша, имеющего небольшие хрящи, для перемалывания трав для «Иван-чай». Идеальна для бургеров, твердого сыра, а также очищенных от кожуры фруктов. Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Подрезная решетка – идеальна для котлет и блюд из рубленного мяса. Получаемый фарш сохраняет максимальное количество мясного сока.
- Нарезайте мясо или другие продукты на небольшие куски, свободно проходящие через отверстие лотка в загрузочную горловину.
- Полностью размотайте шнур электропитания и подключите к розетке. Включите мясорубку, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».
- Положите куски мяса в лоток. Для подачи мяса в режущую камеру используйте толкатель, как показано на рис.7.
- После завершения работы выключите прибор и отсоедините его от источника питания.

ВНИМАНИЕ: в процессе работы мясорубки в режущей камере начнет двигаться шнек это - норма и не является неисправностью. Не затягивайте очень туго фиксатор, чтобы устранить движение, это может привести к поломке прибора.

ВНИМАНИЕ! Если мясорубка работает, но фарш не выходит, необходимо выключить мясорубку, отключить ее от электросети, разобрать и очистить режущую камеру мясорубки и решетку.

4.9. Использование насадки для «Кеббе».
Разберите мясорубку до состояния, показанного на рис. 8.

Снимите нож. Пропустите фарш через насадку для приготовления «Кеббе». Используйте толкатель. Нарезьте готовые трубочки нужной длины острым ножом. Наполните трубочки начинкой и залепите их концы. Полуфабрикаты для «Кеббе» готовы.
См. рис. 8,9,10.

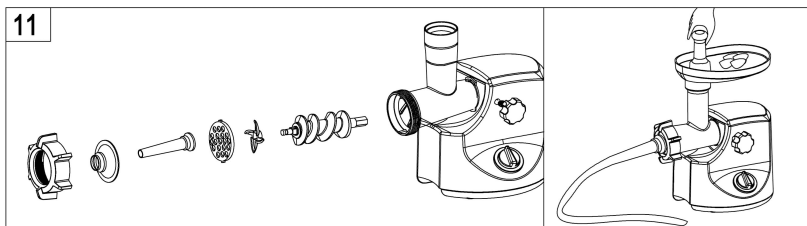


4.10. Использование насадки для сосисок, колбас.

Установите на шнек насадку для приготовления колбасок и фиксирующее кольцо, как показано на рис.11.

Предварительно подержите оболочку для колбас в теплой воде 10 минут, затем натяните влажную оболочку на насадку и завяжите на противоположном конце оболочки узел.

Наполняйте оболочку фаршем. По мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки.
Совет: если оболочка высыхает и прилипает к насадке, смочите ее водой.



4.11. Использование овощерезки.

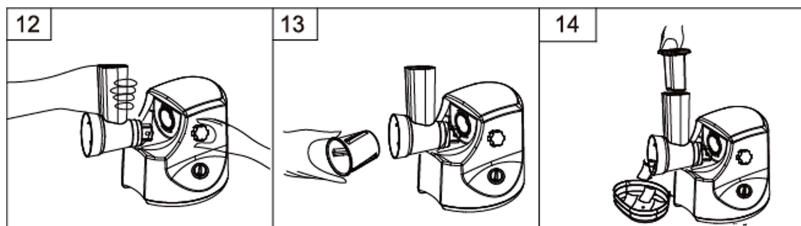
Поверните фиксатор съемного блока, удерживайте за овощепровод, вставьте ее во входное отверстие.

Поверните овощепровод против часовой стрелки так, чтобы корпус овощерезки был плотно закреплен.

Вставьте барабан в корпус овощерезки.

Загрузите продукты, и используйте толкатель.

См. рис. 12. 13. 14.



4.12. Функция «РЕВЕРС».

Если во время работы мясорубки мясо застряло, выключите ее, переведя переключатель на вкл./выкл. «OFF» и дождитесь полной остановки мотора.

Не отключая от электросети мясорубку, включите функцию обратного хода, переведя переключатель на реверс «REV». Вращение шнека будет происходить в противоположном направлении, что позволит очистить режущую камеру мясорубки. Если это не помогло, отключите прибор от электросети для разборки камеры и очистки вручную.

ВНИМАНИЕ! *Делайте перерыв между переключением I и II скоростью работы прибора и реверсом (REV) не менее 30 секунд, иначе это может вызвать поломку прибора.*

ВНИМАНИЕ! *По окончании работы выключите мясорубку и дождитесь полной остановки моторного блока. Извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Затем снимите и разберите режущую камеру. Отсоедините все насадки и вымойте их.*

4.13. Защита от перегрева. Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве двигателя.

Срабатывание автоматического отключения сигнализирует о

превышении рекомендуемого времени работы.

Если во время работы двигатель внезапно остановился, отключите прибор от электросети.

Дайте ему остыть в течение 60 минут.

После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

5. ЧИСТКА И УХОД

5.1. Отсоедините вилку сетевого шнура от электрической розетки. Дайте остыть прибору. Протирайте корпус прибора влажной тканью.

5.2. Для разборки мясорубки следуйте инструкции раздела 4., выполните шаги 1-6 в обратном порядке.

5.3. Вымойте все съемные насадки теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Моющие средства для посудомоечной машины быстро затупят нож и решетки. Не используйте горячую воду с температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.

5.4. Моторный блок протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью. Не погружайте его в воду и другие жидкости, не мойте в посудомоечной машине. Это может стать причиной удара электрическим током и повреждения прибора.

5.5. Просушите мясорубку и все вымытые аксессуары перед тем, как подключать ее к электросети.

5.6. После мытья проверьте, что шнур электропитания не повреждён.

Совет: если мясорубка не будет использоваться длительное время, после мытья протрите все ее металлические части, нож и решетки тканью, слегка смоченной в растительном масле.

6. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

6.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.

6.2. Храните прибор в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности не более 80%. Место

хранения должно исключать возможность падения прибора. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.

6.3. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

7. ГАРАНТИЯ

7.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.

7.2. Гарантия распространяется на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

7.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её компонентов, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.

7.4. Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

7.5. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.

7.6. Неисправности изделия, возникшие в результате:

- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
- механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
- применения изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев,

агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
– использования принадлежностей, расходных материалов и запчастей, не предусмотренных технологической конструкцией данной модели, не рекомендованных или неодобренных производителем.

7.7. Неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:

- наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
- обрывы и надрезы шнура питания;
- сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия.

7.8. Неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия, повлекшие выход прибора из строя. К безусловным признакам перегрузки относятся:

- деформация или оплавление деталей и узлов изделия;
- потемнение или обугливание изоляции проводов.

7.9. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

8.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами.

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Подключите прибор к электросети.
	Неисправна электрическая розетка.	Включите прибор в исправную розетку.
При измельчении продуктов чувствуется сильная вибрация прибора.	Продукты нарезаны слишком крупно.	Нарезайте продукты мельче.
Во время работы прибора появился посторонний запах.	Прибор перегревается во время работы.	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями прибора.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Страна изготовления: Китай

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Номинальная мощность: 800 Вт

Максимальная мощность: 3500 Вт (мощность при блокировке мотора)

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Дата изготовления: указана на упаковочной коробке и на приборе.

Серийный номер: указан на упаковочной коробке и на приборе.

Товар сертифицирован.

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

Производительность: до 3,5 кг/мин.

Материал корпуса: алюминий

Материал ножа и решеток: нержавеющая сталь

Материал лотка: алюминий

Материал крышки лотка: PP05

10. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: service@pullman.ru

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и при соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

ВНИМАНИЕ! *Фирма-производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.*

Изготовитель: «ZHONGSHAN AOUBALL ELECTRIC APPLIANCES CO., LTD» ("ЖОНГШАН АУБАЛ ЭЛЕТРИК ЭПЛАЙНСЕС КО., ЛТД "). Адрес: NO.1, WANRUI STREET, NANTOU TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA (№.1, ВАНРУИ СТРИТ, НАНТАУ ТАУН, ЖОНГШАН СИТИ, ГУАНДУНГ, КИТАЙ).

Импортер: ООО "Маркет" (Россия).

Адрес: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул., дом № 12, помещение I, комн.19.

Данный прибор соответствует требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011

«О безопасности низковольтного оборудования», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств»,

утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №879;

Технического регламента Евразийского экономического союза ТР

ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в

изделиях электротехники и радиоэлектроники», утвержденного

Решением Совета Евразийской экономической

комиссии от 18 октября 2016 г. № 113.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт

Изъята « » _____

Исполнитель _____

(Ф.И.О.)

Pullman[®] является зарегистрированной
торговой маркой. Все права защищены.
Сделано в КНР специально для России.

Гарантийный талон

Дата производства _____

Заводской номер _____

Фирма - продавец _____

Гарантийная мастерская _____

В случае, если графа «гарантийная мастерская» не
заполнена, услуги по гарантийному обслуживанию
принимает на себя фирма - продавец.

Дата продажи _____

Товар сертифицирован

С *Pullman* я живу



Подписывайтесь на PULLMAN™ в ВКонтakte:
vk.com/pullman_ru, оставляйте отзывы
и получайте подарки!

Ваше мнение очень важно для нас
и поможет стать ещё лучше.

ВЫСОКИЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА!

Мы рады, что вы выбрали именно нас!