

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Прибор для приготовления пирогов.



### Технические характеристики.

Модель Pullman PL-1023B, Pullman PL-1023R

Напряжение 230 В

Частота 60 Гц

Мощность 1400 Вт

### 1. Комплектация

Прибор для приготовления пирогов	1 шт.
Формовочное кольцо	2 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.

### 2. Общие указания по технике безопасности

2.1 Внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации прибора перед началом эксплуатации.

2.2 Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на паспортной табличке прибора (230В), соответствует напряжению в сети.

2.3 Используйте только оригинальную оснастку.

- 2.4 Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь им, перед чисткой, при обнаружении неисправностей. Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- 2.5 Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его. Даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- 2.6 Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с физическими, нервными или психическими отклонениями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора, лицом отвечающим за их безопасность.
- 2.7 Не используйте прибор в качестве игрушки.
- 2.8 Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, влаги, углов и т.п.
- 2.9 Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых видимых повреждений воздержитесь от дальнейшей эксплуатации.
- 2.10 Не переносите прибор, держась за сетевой шнур.
- 2.11 Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь к продавцу.
- 2.12 Никогда не погружайте прибор и шнур в воду или иные жидкости. Не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками.
- 2.13 Прибор предназначен только для бытового использования.
- 2.14 Не используйте прибор вне помещений.

### **3. Специальные указания по технике безопасности**

- 3.1 Используйте данный прибор только по его прямому назначению, как указано в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинить вред пользователю и его имуществу. Устанавливайте прибор только на ровную и сухую поверхность. Не помещайте прибор на горячую поверхность.
- 3.2 Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (например: гардины, дерево и т.п.).

3.3 Во время работы корпус сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.

3.4 Не перемещайте прибор во время использования и когда он находится в нагретом состоянии. Не ставьте прибор для приготовления пирогов на край стола. Не обматывайте шнур вокруг прибора.

3.5 Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите почистить прибор, а также при возникновении поломки.

3.6 Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов из прибора, это может повредить антипригарное покрытие.

3.7 Отключайте прибор от электросети только сухими руками.

3.8 В целях предотвращения короткого замыкания системы не подключайте одновременно несколько приборов с высоким уровнем потребления электроэнергии к одному источнику питания.

3.9 При работе с прибором для приготовления пирогов не пользуйтесь запасными частями других производителей. Это может вызвать пожар, удар током или телесное повреждение.

3.10 В том случае, если длина кабеля недостаточна, можно использовать удлинитель.

**Внимание!** При работе прибора образуется горячий пар, который может послужить причиной ожогов.

**Внимание!** При первом включении прибора возможно кратковременное появление слабого запаха горелого масла – удаляется имеющаяся на нагревательном элементе излишняя смазка.

**Внимание!** Так как прибор остывает постепенно, не касайтесь рабочих поверхностей, беритесь только за ручки прибора.

**Внимание!** При повреждении рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети, так как это может представлять угрозу поражения электрическим током.

#### **4. Перед использованием**

- 4.1 Удалите все упаковочные материалы с прибора.
- 4.2 Полностью размотайте сетевой шнур.
- 4.3 Потяните фиксатор ручек вверх и откройте прибор.
- 4.4 Протрите антипригарное покрытие нагревательных пластин влажной тканью или губкой, после чего вытрите насухо.
- 4.5 Нанесите небольшое количество растительного масла на формы для укладки теста и распределите его равномерно. Удалите излишки масла с рабочей поверхности бумажным полотенцем.
- 4.6 Закройте прибор, предварительно надавив на фиксатор ручек до щелчка. Включите его в сеть на 5-8 минут, после чего прибор готов к использованию.

#### **5. Эксплуатация прибора**

- 5.1 Поставьте прибор на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- 5.2 Смажьте емкости для укладки теста растительным маслом.
- 5.3 Закройте прибор, предварительно надавив на фиксатор ручки вниз до щелчка.
- 5.4 Подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (230В).
- 5.5 Во время нагрева рабочих пластин на корпусе прибора загорается красный световой индикатор нагрева рабочей поверхности.
- 5.6 При оптимальном нагреве рабочей поверхности на корпусе прибора загорается зеленый световой индикатор готовности прибора к работе.
- 5.7 Приготовьте тесто и начинку для выпечки как описано в книге рецептов
- 5.8 Откройте прибор и равномерно распределите приготовленное тесто по 4-м емкостям на нижней нагревательной поверхности.
- 5.9 Разложите получившуюся начинку по емкостям и накройте её сверху кругом из теста меньшего диаметра (крышкой).
- 5.10 Закройте крышку прибора. Загорится красный световой индикатор. Как только пластины прогреются до оптимальной температуры (примерно через 4-5 минут после включения прибора), загорится зеленый световой индикатор (зеленый световой индикатор

периодически будет включаться и отключаться, это не является следствием неисправности прибора).

5.11 После второго включения зеленого светового индикатора откройте крышку прибора и проверьте готовность выпечки.

5.12 В процессе приготовления крышка прибора должна быть плотно закрыта. Рекомендуется периодически проверять готовность пирогов.

5.13 По окончании процесса приготовления выньте готовые пироги при помощи деревянной или силиконовой лопаточки и остудите их.

5.14 Не используйте металлические кухонные приборы в этих целях, так как они могут повредить антипригарное покрытие прибора.

5.15 По завершении работы выньте вилку из электросети и дайте прибору остыть.

**Внимание!** Во время работы прибор может издавать свистящий звук. Это следствие выхода пара и не является следствием неисправности.

## 6. Подготовка теста

6.1 Для выпечки рекомендуется использовать слоеное, песочное и дрожжевое тесто. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать песочное тесто для основания пирогов и слоеное тесто для крышек.

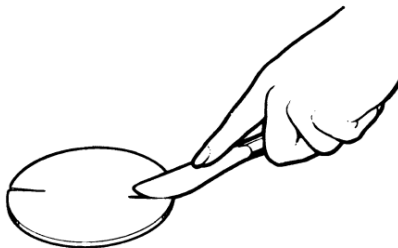
6.2 Тесто не должно быть слишком жидким, так как в таком случае возможно вытекание его из емкостей пластины.

6.3 Замороженное тесто перед использованием необходимо разморозить.

6.4 Для приготовления различных типов теста и начинок требуется разные периоды времени приготовления.

6.5 Для разделки теста оптимальных размеров используйте специальные формовочные кольца в комплекте. Кольцо большего диаметра предназначено для основания пирогов, кольцо меньшего диаметра предназначено для верхней части пирога.

6.6 Раскатайте тесто



толщиной 2-3 мм и вырежьте на его поверхности необходимые формы при помощи формовочных колец.

6.7 Рекомендуется сделать небольшой надрез с двух сторон основания для выпечки, как показано на рисунке, что обеспечит равномерную установку основания в емкости для выпекания.

6.8 Тесто, оставшееся после приготовления пирогов, может быть использовано для декорирования.

6.9 Не рекомендуется использовать жидкие ингредиенты для начинки (соусы, кремы, и т.д.).

**Внимание!** Прибор разработан для приготовления четырех пирогов за один раз. Приготовление меньшего количества пирогов за один прием может привести к неровному распределению температуры на поверхности прибора.

6.10 При укладке теста в емкости прибора убедитесь в том, что оно выступает за пределы емкости, это обеспечит более равномерное приготовление пирогов.

## 7. Чистка и уход

7.1 Всегда чистите прибор после использования во избежание образования нагара.

7.2 Отключайте прибор от электросети и давайте ему остыть перед очисткой.

7.3 Чистить поверхность следует мягкой влажной материей. Не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства, это может повредить антипригарное покрытие пластин.

7.4 Формовочные кольца можно промыть в теплой воде с моющими средствами.

7.5 После чистки насухо протрите прибор.

7.6 Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь в том, что он был очищен, высушен и остыл до комнатной температуры.

7.7 Хранить прибор в сухом прохладном месте, не доступном для детей.

7.8 Хранить прибор необходимо в вертикальном положении.

## **8. Гарантийные обязательства**

Срок гарантийного обслуживания прибора 1 год с момента его покупки. Документом, подтверждающим срок гарантии, является кассовый чек.

Срок службы товара составляет 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

## **9. Производитель**

9.1 «NINGBO WEISI ESPECIALLY ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD» («Нинбо Вэйсы Эспешалли Электрикал Апплайанс Ко., ЛТД»), Китай

9.2 Адрес производителя: Sibeil village, Simen town, Yuyao city Ningbo , Zhejiang, China (Сыбэй Вилладж, Сымень Таун, Юйяо Сити, Нинбо, Чжецзян, Китай)

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт**  
Изыта « » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. Исполнитель \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

*Pullman*™ является зарегистрированной  
торговой маркой. Все права защищены.  
Сделано в КНР специально для России.

**Гарантийный Талон**

Прибор для приготовления пирогов «Pullman PL-1023B», «Pullman PL-1023R»

Дата производства \_\_\_\_\_ Сентябрь 2014

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

---

Выполнены работы

Исполнитель

Владелец

фамилия,      имя ,      отчество           подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт и его адрес

**М.П.**

должность и подпись руководителя предприятия,

выполнившего ремонт

Товар сертифицирован

