

# Pullman®



## Руководство по эксплуатации

PL-2260  
PL-2280  
PL-2281T

**Сушилка для овощей и фруктов 3 в 1**  
с функциями приготовления йогурта и десертов

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки «PULLMAN». Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и упаковочным материалом.

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания.....	3
Комплект поставки.....	3
Устройство прибора.....	3
Меры предосторожности.....	4
Подготовка к работе.....	6
Порядок работы.....	7
Чистка и уход.....	9
Возможные неисправности и методы их устранения.....	9
Правила и условия реализации, хранения и утилизации.....	9
Гарантия.....	10
Технические данные.....	11
Гарантийный талон.....	12

# 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Настоящее руководство по эксплуатации устанавливает правила эксплуатации и содержит описание и сведения по назначению, использованию, транспортировке и хранению прибора. Данный прибор предназначен исключительно для использования в бытовых условиях. В противном случае изготовитель снимает с себя ответственность за последствия, а также гарантийные обязательства.

1.2. Прибор PULLMAN модели: PL-2260, PL-2280, PL-2281T предназначен для высушивания овощей, фруктов, мяса, рыбы, грибов, лекарственных трав, для приготовления йогурта, пастилы и десертов в домашних условиях, при оптимальной температуре от 35 до 70 градусов.

1.3. Сушильная камера имеет возможность приготовления натурального домашнего йогурта. Вместимость стеклянных баночек до 9 шт. (Стеклянные баночки для приготовления йогурта в комплектацию не входят).

1.4. Сушилка обладает следующими преимуществами: большой объем сушильной камеры, поддоны, 2 из которых со съёмной сеткой, изготовлены из первичного пищевого пластика высокого качества, наличие встроенного вентилятора, ускоряющего процесс сушки, наличие терморегулятора позволяет выбирать и устанавливать нужную температуру сушки, низкий уровень шума, два года гарантии. В комплекте сушилки поддон для приготовления пастилы и десертов\*.

# 2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Сушилка для овощей и фруктов – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
3. Упаковочный пакет – 1 шт.
4. Упаковочная коробка – 1 шт.
- 5.\*Поддон для приготовления пастилы и десертов: PL-2260 и PL-2280 – 2 шт. PL-2281T – 4 шт.
6. Таймер на 24 часа: PL-2281T – 1 шт.



# 3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Крышка
2. Съёмные поддоны:  
PL-2260 – 6 шт., PL-2280 и PL-2281T – 8 шт.  
(2 из которых со съёмной сеткой)
3. Корпус
4. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
5. Регулятор температуры

Вы можете доукомплектовать Вашу сушилку следующими полезными товарами:

1. Поддон для пастилы универсальный к сушилкам для овощей и фруктов D 31-35 см Pullman.
2. Дополнительный поддон для сушилки Pullman.



4.11. Запрещается применять для мытья прибора химические средства.

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

4.13. Не допускается эксплуатация прибора в помещениях со специфическими запахами красок, растворителей и т. п., а также в помещениях, содержащих взрывоопасные концентрации газов и паров в воздухе.

4.14. Прибор предназначен для сушки пищевых продуктов и для приготовления йогурта.

4.15. Не допускайте ударов и падений поддонов, т. к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.

4.16. Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.

4.17. Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легко воспламеняющихся веществ и сгораемых предметов.

4.18. Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.

4.19. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.

4.20. Не оставляйте продукты внутри прибора на длительное время, они могут испортиться.

4.21. Не оставляйте прибор работающим более, чем на 40 часов. По окончании непрерывной работы в течение 40 часов, выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора, отключите его от сети и дайте остыть в течение, как минимум 2 часов.

4.22. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.

4.23. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.

4.24. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь.

4.25. Внимание! Не используйте прибором вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

4.26. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

## **ВНИМАНИЕ!**

### **ПАМЯТКА ПО СБОРКЕ ПРИБОРА:**

- Достаньте прибор из коробки
- Удалите упаковку и всю печатную продукцию из пространства между поддонами

- Прибор готов к работе

## **ВНИМАНИЕ!**

**Не накрывать при эксплуатации!**

**Использовать не менее трех поддонов при сушке продуктов!**

## **4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

4.1. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (220-240 В, 50-60 Гц).

4.2. Всегда отсоединяйте прибор от электросети перед очисткой.

4.3. Необходимо отсоединить прибор от сети:

- если в работе наблюдаются отклонения;
- перед чисткой прибора и уходом за ним;
- после окончания работы.

4.4. Запрещается тянуть за электрошнур.

4.5. При очистке запрещается мыть прибор под струёй воды, погружать прибор в воду.

4.6. Нельзя пользоваться прибором если:

- он падал на пол;
- если его электрошнур имеет повреждения.

4.7. Запрещается самостоятельно разбирать прибор и производить ремонт. Доверьте ремонт квалифицированному специалисту.

4.8. Не ставьте на основание с вентилятором поддон с продуктами, с которых стекает вода или сок.

4.9. Поддоны должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите в поддоны слишком много продуктов, расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.

4.10. Важно! Во избежание возгорания при сушке трав или мелких корней необходимо периодически отключать прибор и проверять наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от нагревателя. Траву рекомендуется укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.

4.27. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

4.28. Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.

4.29. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

4.30. После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода, расправляйте провод на время хранения. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

4.31. Прибор не предназначен для использования лицами с пониженными физическими, психическими или умственными способностями. Не допускается детям играть с прибором.

4.32. Для приготовления йогурта поставьте на основание с вентилятором прочные стеклянные ёмкости с плотно зарываемыми крышками. Не допускайте протекания жидкости из ёмкостей на основание прибора.

## **ОСТОРОЖНО!**

**НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ. ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЕТЬМИ СТАРШЕ 12 ЛЕТ ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ. ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РАБОТЕ С ПРИБОРОМ ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ.**

## **5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Прибор предназначен только для бытового использования.**

5.1. Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все части в наличии (см. п.3) и не повреждены.

5.2. Перед первым включением прибора, не подключая прибор к сети, протрите сухой тканью пластиковый корпус, промойте водой поддоны и крышку, вытрите насухо, установите на прибор.

## **ВНИМАНИЕ!**

Во время первого включения прибора возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на внутренних деталях прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма - проветрите помещение.

## **6. ПОРЯДОК РАБОТЫ**

УСТАНОВИТЕ ПРИБОР НА ТВЕРДУЮ СУХУЮ РОВНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.

### **6.1. ФУНКЦИЯ – СУШКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ТРАВ, ГРИБОВ, РЫБЫ, МЯСА**

6.1.1. Разложите заранее подготовленные продукты в поддоны.

6.1.2. Внимание! Во время работы прибора рекомендуется устанавливать все поддоны, даже если часть из них остаются пустыми. Свободная циркуляция воздуха - необходимое условие для успешной сушки продуктов.

6.1.3. Для регулировки расстояния между поддонами, каждый поддон имеет выступы по периметру. Чтобы увеличить загрузочное пространство



6.1.4. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, затем поверните регулятор температуры по часовой стрелке на нужную вам температуру.

6.1.5. Сушите продукты в соответствии с рекомендациями в таблице 1.

6.1.6. Закончив процесс сушки, подождите пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты из поддонов и упакуйте.

6.1.7. Если Вы вынуждены прервать процесс сушки на время более 3-5 часов и намерены продолжить сушку в приборе позже, рекомендуется извлечь продукты из прибора и убрать их на хранение в морозильную камеру, либо продолжить сушку естественным путем на воздухе, разложив поддоны с продуктами на чистую сухую поверхность.

6.1.8. Рекомендуемые условия и температурные режимы сушки продуктов указаны в таблице 1. Время сушки является приблизительным и может в значительной степени изменяться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов.

### **6.2. ФУНКЦИЯ – ЙОГУРТ**

6.2.1. Поместите ёмкости с йогуртом в корпус прибора, установите 2 поддона без сетки и закройте крышкой.

6.2.2. Установите регулятор температуры на 40°.

6.2.3. Готовьте йогурт в соответствии с рекомендациями в таблице 1 или по своему вкусу.

## ПРИМЕЧАНИЕ!

Используйте только свежие натуральные продукты для закваски. Не используйте холодное молоко. Подогрейте молоко до 40° С. Используйте прочные стеклянные ёмкости с плотно зарываемыми крышками. (Стеклянные ёмкости не входят в комплектацию)

## ПРИМЕЧАНИЕ!

Закройте прибор крышкой. Не снимайте с прибора крышку в течение всего времени работы. Подключите прибор к сети. После завершения работы, выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора и нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Затем выключите прибор из розетки.

## 6.3 ФУНКЦИЯ – ДЕСЕРТЫ

6.3.1 Поместите поддоны для пастилы или пергамент на поддоны, добавьте безе или меренги.

6.3.2 Установите регулятор температуры на 70°С.

6.3.3 Готовьте безе или меренги в соответствии с рекомендациями в таблице 1 или по своему вкусу.

Таблица - 1

Продукт	Подготовка	Продолжительность готовки, часы
Апельсины	Извлечь косточку и тонко нарезать	10-12
Ананасы свежие	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	5-30
Абрикосы	Удалить косточку, нарезать ломтями или дольками толщиной 8-10 мм.	8-30
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм.	6-32
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм.	5-16
Безе / Меренги	Разместите Безе / Меренги на небольшом расстоянии друг от друга высотой не более 2 см	3-4
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку.	6-32
Грибы	Тонко нарезать. Мелкие грибы можно сушить целиком.	5-12
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5-8 мм.	6-28
Клюква	Сушить целиком.	5-24
Морковь	Натереть на терке или варить до мягкости, нарезать кружочками.	6-12
Персики	Удалить косточку, нарезать ломтями или дольками толщиной 8-10 мм.	8-30
Перец болгарский	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками.	3-12
Йогурт домашний	Подогрейте молоко до 40°С. Добавьте Йогурт натуральный или живую йогуртовую закваску, перемешайте венчиком. Сразу же разлейте заквашенное молоко по баночкам. Для охлаждения продукта выньте ёмкости с йогуртом из прибора и поставьте их в холодильник минимум на 4 часа. В готовый продукт добавьте сухофрукты или другие ингредиенты по Вашему вкусу.	8-9
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5-8 мм.	6-28
Мясо / рыба	Мясо/рыбу промыть и обсушить, нарезать поперек волокон брусками толщиной 0,5 см. Замариновать по своему вкусу на 6-8 часов, слить лишний маринад.	6-10



## **7. ЧИСТКА И УХОД**

7.1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.

7.2. Вымойте крышку и съемные поддоны для продуктов в теплой воде, с применением нейтрального моющего средства. Для того, чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности поддонов, рекомендуется их предварительное замачивание в теплой мыльной воде.

7.3. Корпус прибора в воду погружать запрещено.

7.4. Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

7.5. Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.

7.6. Съемные части прибора мыть в посудомоечной машине запрещено.

7.7. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.

## **8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ 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!

## **9. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ**

9.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.

9.2. Прибор необходимо хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от +5 до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%.

9.3. 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.

9.4. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

9.5. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин бытовой техники.

9.6. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

## **10. ГАРАНТИЯ**

10.1. Гарантийный срок - 24 месяца со дня покупки. Без предоставления гарантийного талона замена и ремонт электросушилки не производится.

10.2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения руководства по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.

10.3. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации.

10.4. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, комплектацию.

10.5. После осуществления ремонта в случаях, указанных в пункте 10.2. гарантийные обязательства прекращаются.

10.6. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

10.7. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении срока службы документы, прилагаемые к устройству при его продаже (товарный или кассовый чек, руководство по эксплуатации).

10.8. Претензии по качеству изделия направлять в адрес производителя.

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

10.10. Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: [service@pullman.ru](mailto:service@pullman.ru)

## **ВНИМАНИЕ!**

**Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.**

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

СУШИЛКА Зв1 для овощей и фруктов с функциями приготовления ЙОГУРТА и ДЕСЕРТОВ торговой марки «PULLMAN» модели: PL-2260, PL-2280, PL-2281T для бытового применения.

Номинальное рабочее напряжение 220-240 В

Номинальная частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность: 600 Вт

Рабочая температура сушки: от 35° до 70°C

Номинальная загрузка одного поддона: 1 кг

Высота одного поддона: 40 мм

Количество поддонов: PL-2260 – 6 шт., PL-2280 и PL-2281T – 8 шт.

Поддон для приготовления пастилы

и десертов: PL-2260 и PL-2280 – 2 шт. PL-2281T – 4 шт.

Таймер на 24 часа: PL-2281T – 1шт.

Длина электрического шнура: не менее 100±2см

Срок службы: 10 лет

Гарантийный срок: 24 месяца.

Страна изготовления: Россия.

Защитой прибора от перегрева служит термодатчик, который и регулирует рабочую температуру прибора. Защита прибора от возгорания обусловлена негорючими материалами прибора согласно классу безопасности по ГОСТу.

Товар сертифицирован.

Дата выпуска указана на приборе и на упаковочной коробке.

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

Произведено по заказу ООО «МАРКЕТ».

Изготовитель: ООО «Техно-Нева»

Адрес производителя: 195196, г. Санкт-Петербург, ВН. ТЕР. Г. Муниципальный округ Малая Охта, ул. Таллинская, д. 7, литера О, помещение 1-Н, офис 407.

Товар соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,

ТР ТС 020/2011 «ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ»

ТР ЕАЭС 037/2016 Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электро-техники и радиоэлектроники»

ТУ 28.93.16–001–55340830–2023



КОРЕШОК ТАЛОНА  
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)  
Изыятый «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. Исполнитель \_\_\_\_\_

линия отреза

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на гарантийный ремонт (техническое обслуживание)

СУШИЛКА 3в1 для овощей и фруктов с функциями приготовления ЙОГУРТА и ДЕСЕРТОВ  
«PULLMAN» модели: PL-2260, PL-2280, PL-2281T (электрическая)

«\_\_\_\_\_»

Продан магазином \_\_\_\_\_

(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Штамп магазина \_\_\_\_\_

(личная подпись продавца)

Выполнены работы

Исполнитель \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Владелец \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

(должность и подпись руководителя предприятия,  
выполнившего ремонт)

М. П.

*Pullman*®

