

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Мясорубка DEXP MGP-1800

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP».

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании устройства.

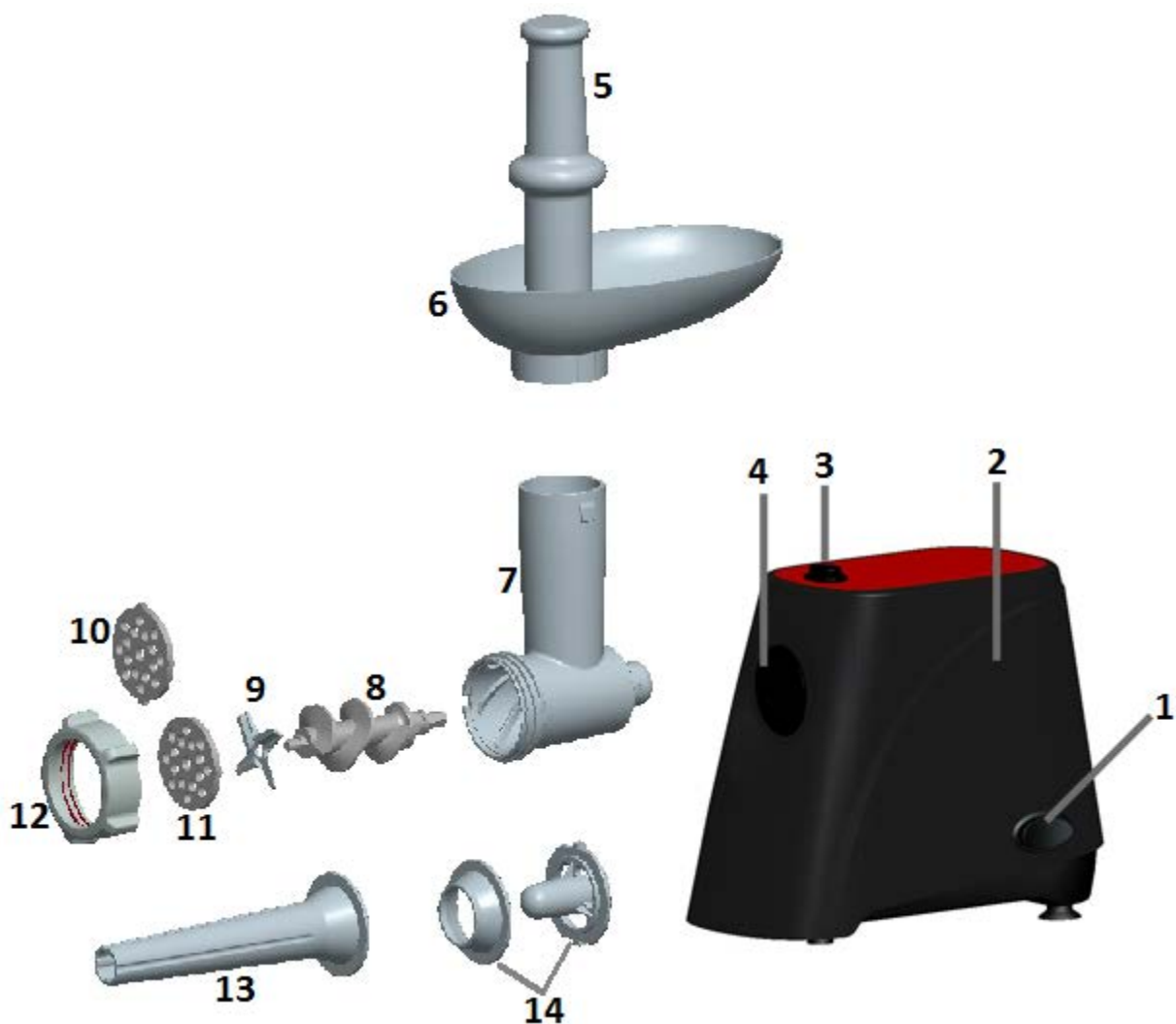
Назначение устройства

Мясорубка предназначена для измельчения мяса, а также других видов продуктов.

Меры предосторожности

- Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
- Во избежание поражения электрическим током, не используйте устройство вблизи воды.
- Не используйте устройство при возникновении неисправности или повреждении провода.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на его нижней панели, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить.
- Во избежание угрозы жизни и здоровью детей не позволяйте им играть с устройством.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Перед извлечением любой насадки выключите устройство и отключите его от электросети.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаткой) при включенном устройстве. Для этого разрешается использовать только толкатель.
- Не вставляйте пальцы в загрузочную часть при включенном устройстве.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что оно собрано должным образом.

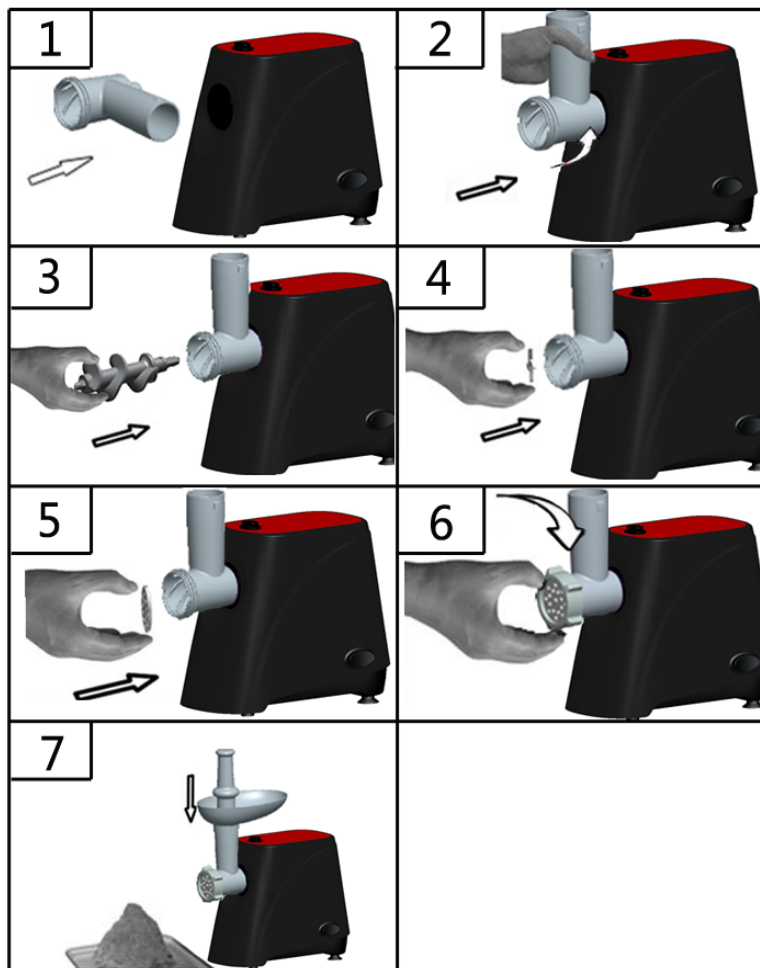
Элементы устройства



1. Переключатель «Вкл./Выкл./Реверс».
2. Блок мотора.
3. Кнопка для отсоединения загрузочной части мясорубки.
4. Крепление для загрузочной части.
5. Толкатель.
6. Загрузочный поддон.
7. Загрузочная часть мясорубки.
8. Вал шнека.
9. Режущий блок.
10. Малый диск для фарша.
11. Средний диск для фарша.
12. Фиксирующее кольцо.
13. Насадка для приготовления колбас.
14. Насадка для «кеббе».

Сборка устройства

1. Удерживая кнопку отсоединения загрузочной части мясорубки, вставьте загрузочную часть в блок мотора. Загрузочная часть должна быть слегка наклонена, как показано на рисунке 1. Затем верните её в вертикальное положение (Рис. 2) и отпустите кнопку.
2. Вставьте в загрузочную часть вал шнека длинным концом вперед. Аккуратно поверните его, чтобы убедиться, что вал попал в крепление мотора (Рис. 3).
3. Наденьте на винт режущий блок (Рис. 4).
4. После режущего блока закрепите диск для фарша (Рис. 5).
5. Придерживая одной рукой диск, закрепите все фиксирующим кольцом. Не затягивайте его слишком сильно (Рис. 6).
6. Закрепите съемный поддон как показано на рисунке 7.
7. Поместите мясорубку в удобном месте.
8. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были открыты.



Эксплуатация устройства

Перед первым использованием устройства тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Устройство оснащено термостатом, который автоматически отключает мясорубку в случае перегрева. Если сработал термостат и устройство выключилось во время работы, выполните следующие действия:

1. Отключите устройство от питания.
2. Нажмите кнопку включения/выключения чтобы выключить устройство.
3. Дайте устройству остыть (это займёт не менее 60 минут).
4. Включите устройство в сеть и продолжайте работу.

Приготовление фарша

- Не используйте устройство для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
 - Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
 - Во время работы устройства не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.
1. Выберите диск для крупного или мелкого фарша в зависимости от нужной степени измельчения
 2. Положите подготовленные куски мяса на загрузочный поддон
 3. Включите устройство.
 4. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните мясо в режущий блок.

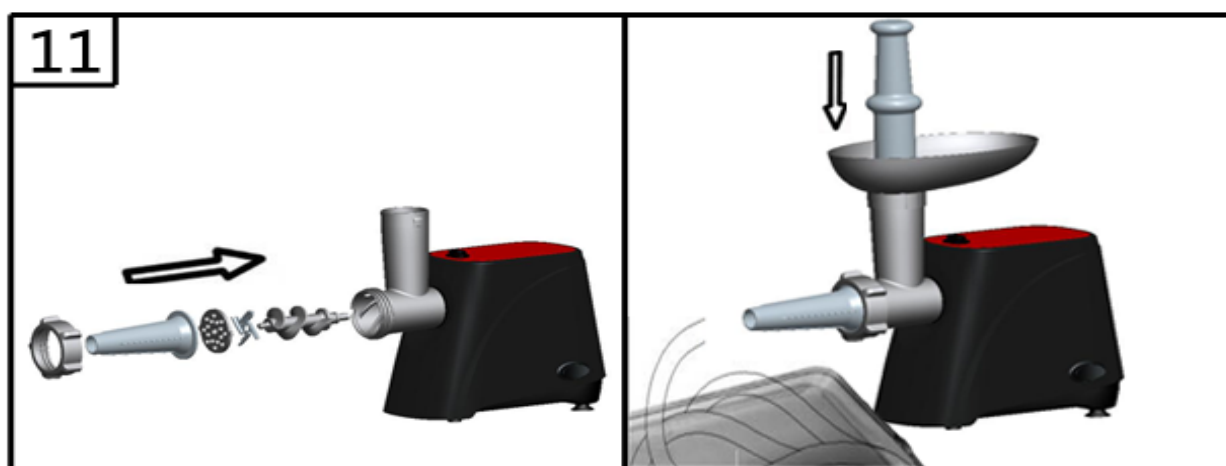
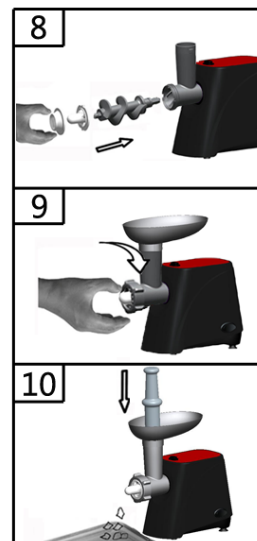
5. Если загрузочная часть мясорубки забита, выключите устройство и произведите очистку. При необходимости воспользуйтесь функцией «Реверс».

Приготовление кеббе

1. Вставьте вал шнека длинной частью вперед (Рис. 8). Наденьте конус и формовочную насадку. Закрепите все фиксирующим кольцом (Рис.9).
2. Эта насадка используется без диска для фарша и режущего блока.
3. Мясорубка готова к изготовлению кеббе (Рис.10).
4. Приготовьте смесь для «кеббе» и пропустите её через мясорубку с насадкой для кеббе.

Приготовление колбасок

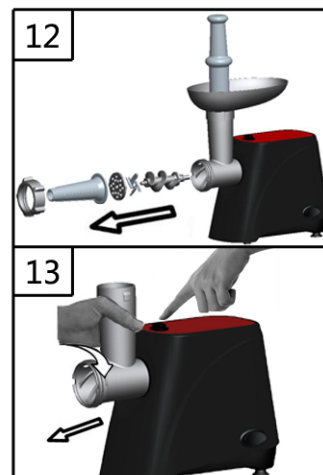
1. Вставьте вал шнека, режущий блок, диск для фарша и насадку для приготовления колбас как показано на рисунке 11. Закрепите все фиксирующим кольцом.
2. Приготовьте мясо.
3. Мясорубка готова к изготовлению колбас.
4. Окуните оболочку для колбасных изделий в теплую воду на 10 минут.
5. Наденьте влажную оболочку поверх насадки для колбас и завяжите на конце узел. Не закрывайте отверстие для выпуска воздуха на насадке.
6. Поместите фарш на загрузочный поддон.
7. Включите устройство.
8. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните фарш в режущий блок.
9. Медленно стягивайте оболочку с насадки для колбас для полного ее заполнения.
10. Сжимайте и перекручивайте оболочку, соблюдая выбранный интервал.



Очистка и уход

Мясо, застрявшее в отверстиях решетки можно очистить, пропустив кусок хлеба через мясорубку.

1. Перед очисткой выключите мясорубку и отключите его от питания (Рис.12).
2. Отсоедините корпус от блока мотора (Рис.13).
3. Открутите фиксирующее кольцо и выньте все детали из корпуса. Не мойте мясорубку в посудомойке.
4. Промойте детали в мыльной воде. Очищайте мясорубку сразу после использования.
5. Ополосните детали в чистой теплой воде и сразу высушите их.
6. Мы советуем смазывать детали растительным маслом после очистки.



ВНИМАНИЕ: при обнаружении любых неисправностей устройства необходимо незамедлительно прекратить его эксплуатацию и обратиться в авторизованный сервисный центр.

Технические характеристики

Параметры сети: 220-240 В / 50-60 Гц.

Мощность: 1800 Вт.

Производительность: 2.5 кг/мин.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.



Дополнительная информация

Изготовитель: Линк-Плас Электрик Эпплайнсис Ко., Лтд.
Шоссе Тун Цзи 18, Дунфэн, Чжуншань, Гуандун, Китай.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас»,
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155,
корпус 3, офис 5.

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств".

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Адрес в интернете:

www.dexp.club



Товар изготовлен (мм.гггг): _____

www.dexp.club