

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Мясорубка DEXP MG-2000S

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 прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

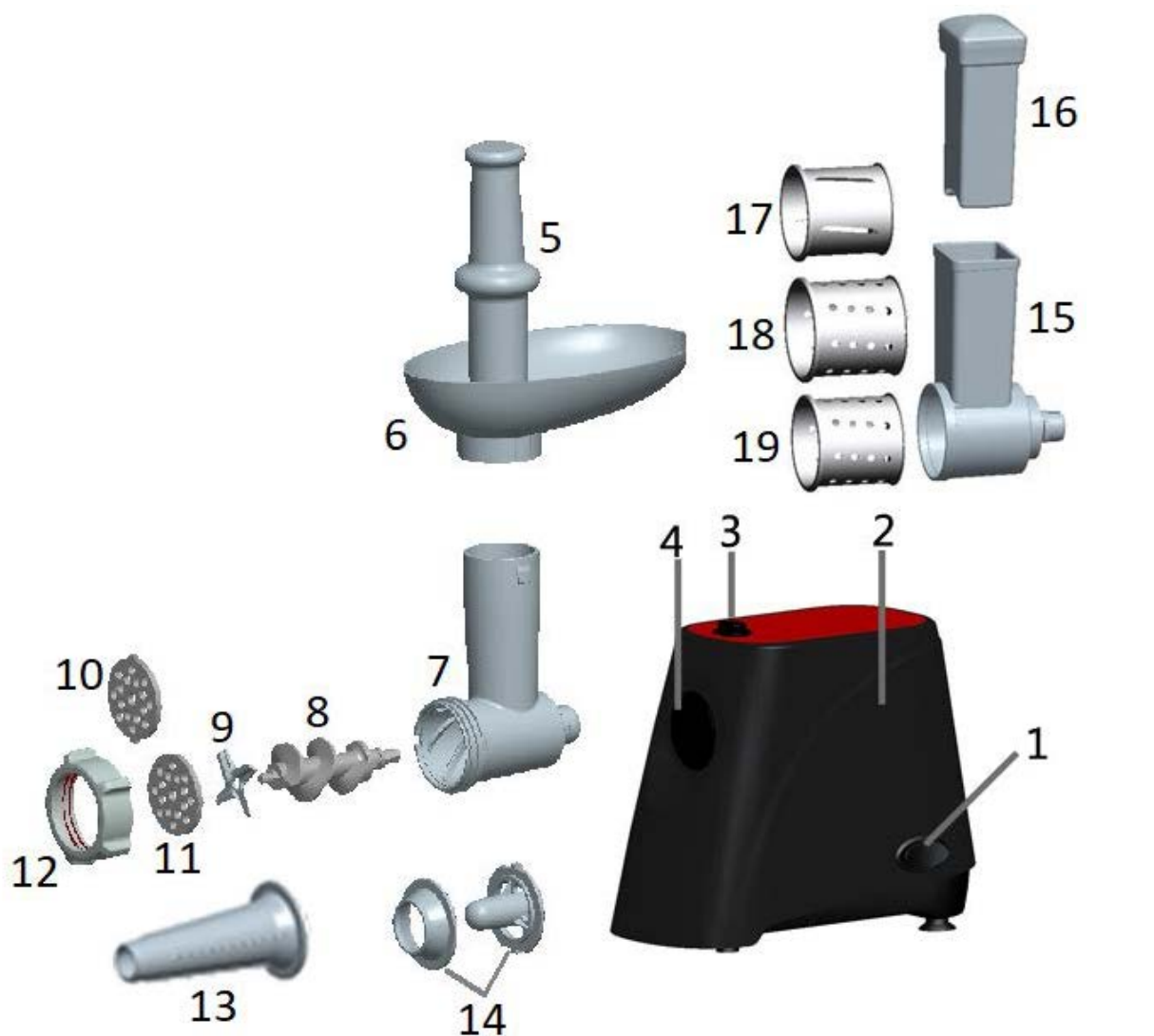
Назначение устройства

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.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на его нижней панели, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- 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 прибор и отключите его от электросети.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только толкатель.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан при включенном приборе.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что он собран должным образом.

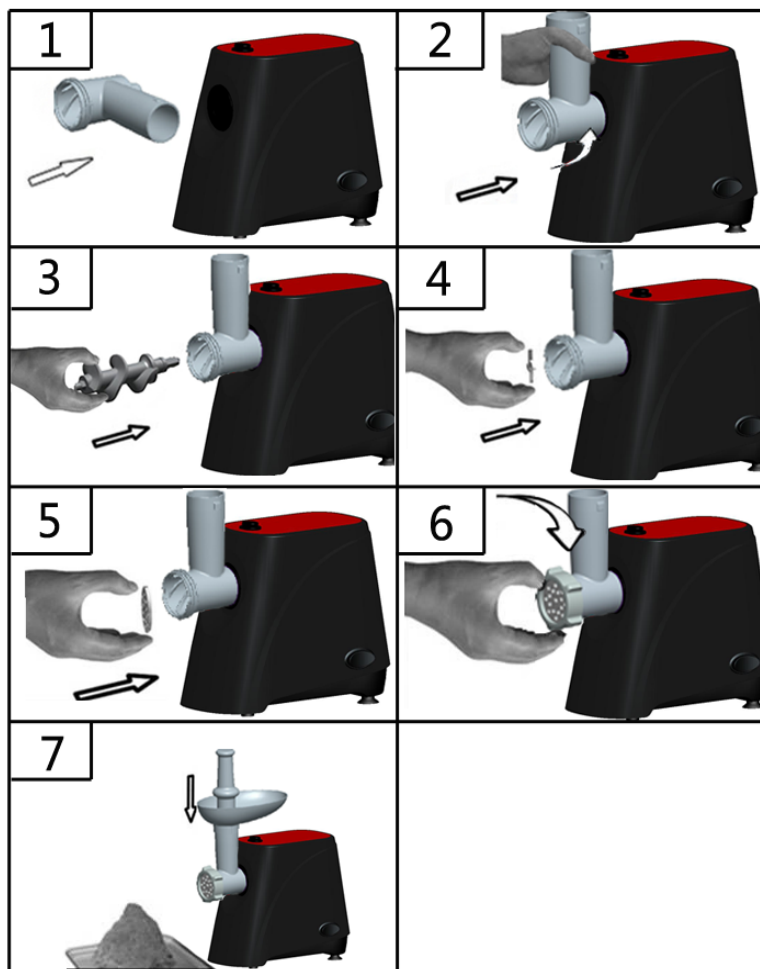
Элементы устройства



1. Переключатель «вкл/выкл/реверс».
2. Блок мотора.
3. Кнопка для отсоединения загрузочной части мясорубки.
4. Крепление для загрузочной части.
5. Толкатель для металлической загрузочной части мясорубки.
6. Загрузочный поддон.
7. Металлическая 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».
15. Пластиковая загрузочная часть мясорубки для шинковки.
16. Толкатель для пластиковой загрузочной части мясорубки
17. Барабан для нарезки ломтиками.
18. Барабан для мелкой тёрки.
19. Барабан для средней тёрки.

Сборка устройства

1. Нажмите на кнопку для отсоединения загрузочной части мясорубки и вставьте металлическую загрузочную часть в блок мотора. Загрузочная часть должна быть слегка наклонена, как показано на рисунке 1. Затем верните его в вертикальное положение (Рис. 2).
2. Вставьте в барабан металлической загрузочной части мясорубки 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 прибора 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:

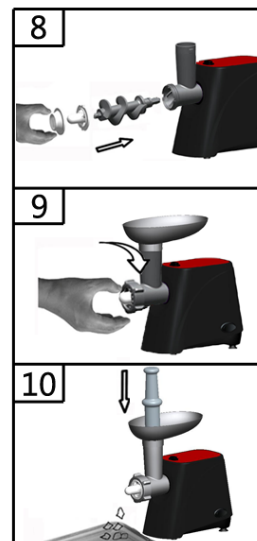
1. Нажмите кнопку включения/выключения чтобы выключить устройство.
2. Отключите устройство от питания.
3. Дайте устройству остыть (это займёт не менее 60 минут).
4. Включите устройство в сеть и продолжайте работу.

Приготовление фарша

- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
 - Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
 - Во время работы прибора 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 прибор.
 4. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните мясо в режущий блок.
 5. Если загрузочная часть мясорубки забита, выключите прибор и произведите очистку. При необходимости воспользуйтесь функцией «Реверс».

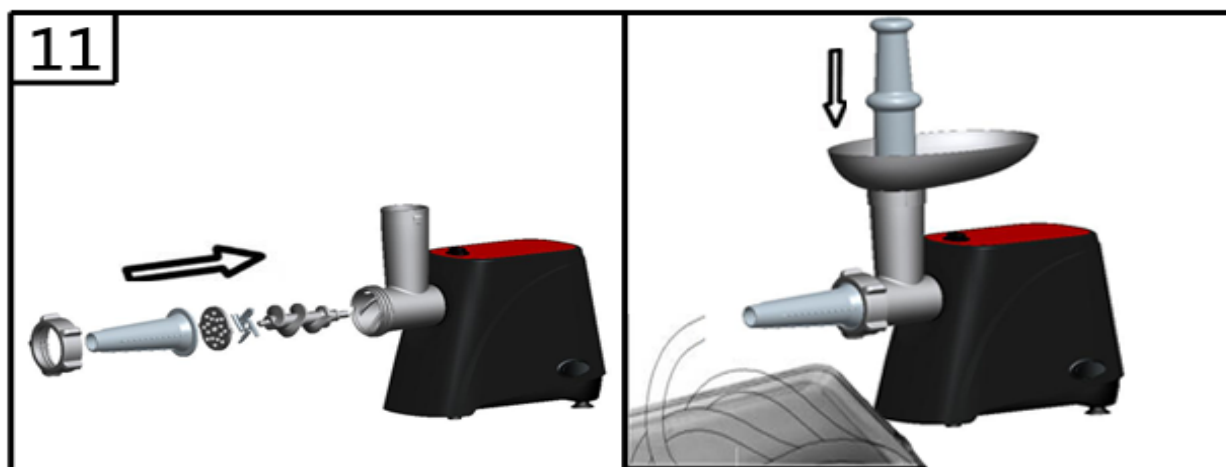
Приготовление кеббе

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.



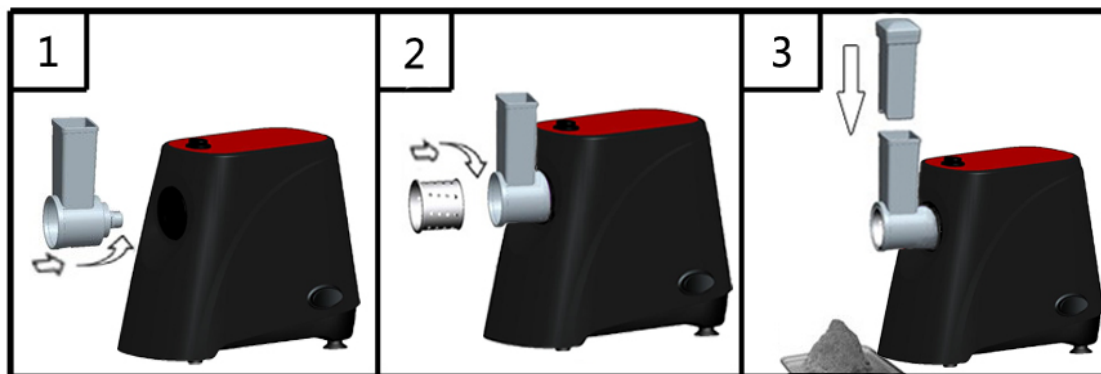
Приготовление колбасок

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 прибор.
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.



Измельчение и шинковка

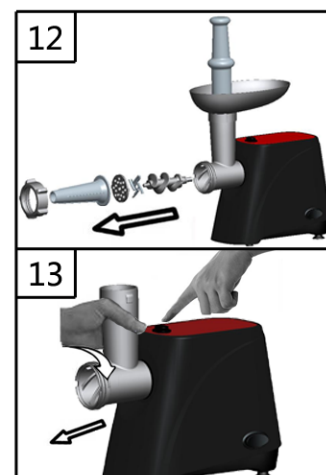
1. Нажмите на кнопку для отсоединения загрузочной части мясорубки и вставьте пластиковую загрузочную часть мясорубки для шинковки в блок мотора аналогично металлической загрузочной части мясорубки (Рис. 1).
2. Вставьте в барабан пластиковой загрузочной части мясорубки нужную терку или шинковку. Аккуратно поверните её, чтобы убедиться, что тёрка попала в крепление мотора. (Рис. 2).
3. Поместите необходимые ингредиенты в корпус мясорубки. Используйте толкатель (Рис. 3).



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: 2000 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: Чжуншань Линк-плас Электрик Эпплайенс Ко., Лтд.
Шоссе Тун Цзи 18, Дунфэн, Чжуншань, пров. 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

EAC

Товар изготовлен (мм.гггг): _____

v.6

www.dexp.club