

DEXP

Пайдаланушы нұсқаулығы

**Ет тартқыш
DEXP MG-2000S**

Мазмұны

Құрылғының мақсаты.....	5
Сақтық шаралары	5
Құрылғының сұлбасы	6
Құрылғыны жинастыру.....	7
Пайдалану нұсқаулығы	8
Фарш дайындау.....	8
Кеббе дайындау	9
Шұжық дайындау	10
Майдалау және турамдау	10
Тазалау және күтім жасау.....	11
Техникалық сипаттамалар	11
Монтаждау, сақтау, тасымалдау (көлікпен), сату және кәдеге жарату ережелері және шарттары	12
Қосымша ақпарат	12

Құрметті сатып алушы!

«DEXP» маркасымен жасап шығарылатын өнімдерді таңдағаныңыз үшін сізге алғысымызды білдіреміз. Біз жоғары сапаға, функционалдылыққа және дизайнға қойылатын талаптарға сәйкес әзірленген және жасап шығарылған бұйымдарды және құрылғыларды ұсынғанымызға қуаныштымыз. Пайдаланар алдында қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ осы өнімді дұрыс пайдалану және оған күтім жасау бойынша ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Осы Нұсқаулықты күтіп ұстаңыз және өнімді болашақта пайдаланғанда оны анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

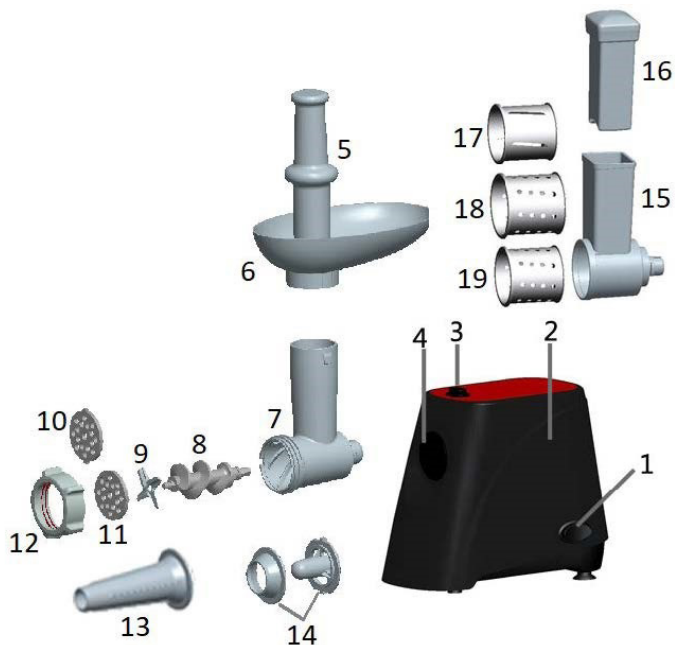
Құрылғының мақсаты

Ет тартқыш етті майдалауға, сондай-ақ басқа да өнім түрлерін шабуға арналған.

Сақтық шаралары

1. Құрылғын қуат көзіне жалғамас бұрын, үйдегі электр желісінің кернеуі техникалық сипаттамаларға сәйкес келетініне көз жеткізіп алыңыз.
2. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны судың жанында пайдаланбаңыз.
3. Құрылғыны ақаулығы табылғанда немесе сымы бүлінгенде пайдалануға болмайды.
4. Басқа өндірушілердің керек-жарақтарын немесе детальдарын пайдалануға тыйым салынады. Осындай керек-жарақтар мен детальдарды пайдаланған кезде кепілдік міндеттемелер күшін жоғалтады.
5. Қуат сымы, шанышқы немесе басқа бөлшектер зақымдалған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
6. Желілік сым зақымдалған жағдайда оны ауыстыру қажет.
7. Бұл құрылғыны балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа жандардың бақылаусыз пайдалануға болмайды. Балаларға бұл құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Шабатын блогын қолданған кезде абай болыңыз, әсіресе оны бұрандалы біліктен алып тастағанда және тазалау кезінде. Шабатын жүздері өте өткір!
9. Кез-келген саптаманы шығармас бұрын, құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.
10. Құрылғыны қосқан кезде ингредиенттерді ет тартқыштың жүктеу бөлігіне саусақтарыңызбен немесе басқа заттармен (мысалы, шпательмен) итермеңіз. Ол үшін тек қана итергішті пайдалану керек болады.
11. Құрылғы қосулы кезде саусақтарыңызды металл барабанға салмаңыз.
12. Құрылғы тек жеке пайдалануға арналған, коммерциялық мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді.
13. Аспапты электр желісіне қоспас бұрын, оның тиісті тәртіппен дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғының сұлбасы

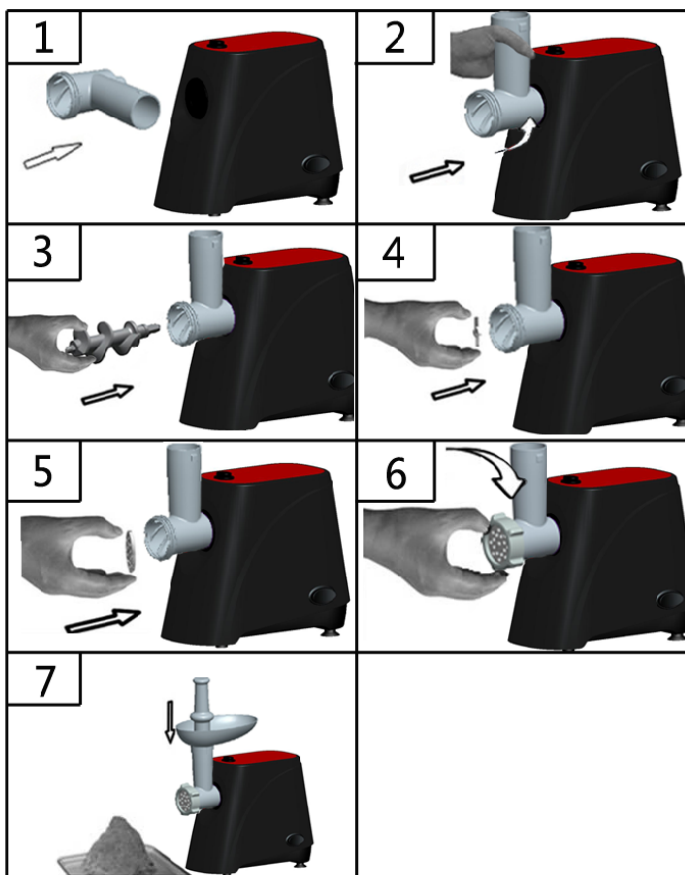


1. «Қос./Өшір./Реверс» ауыстырғышы.
2. Мотор блогы.
3. Ет тартқыштың жүктеу бөлігін ажыратуға арналған батырма.
4. Жүктеу бөлігі үшін бекіткіш.
5. Ет тартқыштың металл тиеу бөлігіне арналған итергіш.
6. Жүктемелеу тұғыры.
7. Ет тартқыштың металл жүктеу бөлігі.
8. Шнектің білігі.
9. Кесетін блок.
10. Фаршқа арналған шағын диск.
11. Фаршқа арналған орташа диск.
12. Бекіндіргіш сақина.
13. Шұжықтарды жасауға арналған саптама.
14. Кеббеге арналған саптама.
15. Ұсақтауға арналған ет тартқыштың пластикалық тиеу бөлігі.
16. Ет тартқыштың металл жүктеу бөлігіне арналған итергіш.
17. Түйірлеп тұрауға арналған барабан.
18. Майдалап тұрайтын барабан.
19. Орташалап тұрайтын барабан.

Құрылғыны жинастыру

1. Ет тартқыштың тиеу бөлігін ажырату үшін батырманы басыңыз және металл тиеу бөлігін мотор блогына салыңыз. Жүктеу бөлігі 1-суретте көрсетілгендей сәл көлбеу болуы керек. Сосын оны тігінен қалыпқа келтіріңіз (Сур. 2).
2. Ет тартқыштың металл тиеу бөлігінің барабанына шнек білігін ұзын ұшымен алға қарай салыңыз. Біліктің моторға тигеніне көз жеткізу үшін оны ақырын бұраңыз (Сур. 3).
3. Бұрандамаға кесетін блокты кигізіңіз (Сур. 4).
4. Кесу блогынан кейін тартылған ет дискісін бекітіңіз (Сур. 5).
5. Дискіні бір қолыңызбен ұстап, бәрін бекіту сақинасымен бекітіңіз. Тым қатты бұрап тастамаңыз (Сур. 6).
6. Алынатын науаны 7-суретте көрсетілгендей бекітіңіз.
7. Ет тартқышты ыңғайлы жерге қойыңыз.

Назар аударыңыз: қадағалаңыз желдеткіш саңылаулар ашылды.



Пайдалану нұсқаулығы

Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында тамақ өнімдерімен жанасатын барлық бөліктерді мұқият тазалаңыз.

Құрылғы термостатпен жабдықталған, ол қызып кеткен жағдайда ет тартқышты автоматты түрде өшіреді. Егер термостат жұмыс істеп тұрса және құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде өшірілсе, келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Құрылғыны өшіру үшін Қосу/Өшіру батырмасын басыңыз.
2. Құрылғыны қуаттаудан ағытыңыз.
3. Құрылғыны суытыңыз (бұл кем дегенде 60 минут).
4. Құрылғыны желіге қосыңыз да жұмысты жалғастырыңыз.

Фарш дайындау

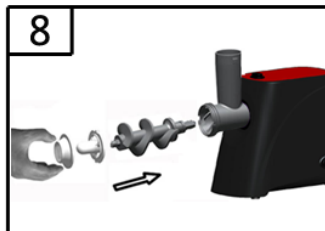
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

- Сүйектерді, жаңғақтарды, сондай-ақ басқа да қатты тағамдарды ұсақтау үшін құрылғыны пайдаланбаңыз.
 - Мұздап қалған етті тартуға тыйым салынады! Тартылған етті пісірер алдында етті жібіту керек.
 - Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ет тартқыштың жүктеу бөлігіне тым көп ет салуға тырыспаңыз.
1. Қажетті ұнтақтау дәрежесіне байланысты үлкен немесе ұсақ тартылған ет үшін дискіні таңдаңыз.
 2. Дайындалған ет кесектерін жүктеу науасына салыңыз.
 3. Құрылғыны қосыңыз.
 4. Абайлаңыз надавливая арналған толкатель, протолкните ет кескіш блок.
 5. Егер ет тартқыштың тиеу бөлігі бітеліп қалса, құрылғыны өшіріп, тазалаңыз. Қажет болғанда «Реверс» функциясын қолданыңыз.

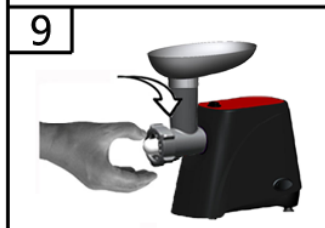
Кеббе дайындау

Кеббе — бұл шығыс тағамдарының дәстүрлі еттен жасалатын асы. Кеббе ет пирогтары, шұжықтар немесе толтырылған котлеттер деп аталады. Кеббені дайындау үшін алдымен тартылған етді пияз, ұн (жарма) және котлеттерге арналған басқа ингредиенттермен араластырып дайындау керек.

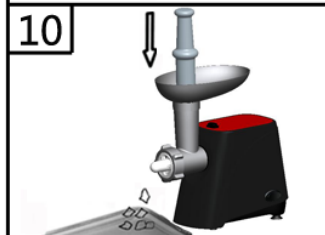
1. Ұзын бөлігін алдына қаратып шнектің білігін салыңыз. (Сур. 8). Конус пен қалыптық саптаманы кигізіңіз.



2. Бекіткіш сақиналардың барлығын бекіндіріңіз (Сур. 9).
Ескерту: бұл саптама фаршқа арналған дискісіз және кесетін блоксыз пайдаланылады.

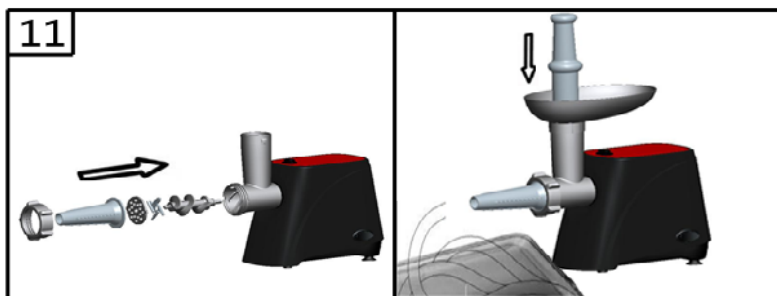


3. Кеббе дайындауға ет тартқыш дайын. (Сур. 10).
4. Кеббе қоспасын дайындаңыз және оны кеббе саптамасы бар ет тартқыштан өткізіңіз.



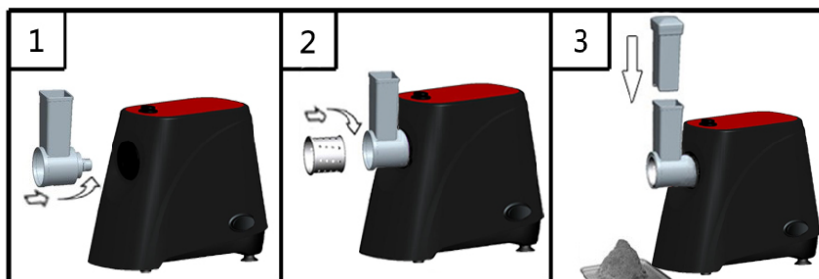
Шұжық дайындау

1. 11-суретте көрсетілгендей, бұрандалы білікті, кескіш блокты, тартылған ет дискісін және шұжық саптамасын салыңыз. Бекіткіш сақинамен барлығын бекітіңіз.
2. Етті дайындап алыңыз.
3. Ет тартқыш шұжық түрлерін жасауға дайын.
4. Шұжық қабығын жылы суға 10 минутқа батырыңыз.
5. Шұжық саптамасының үстіне дымқыл қабық киіп, соңында түйін байлаңыз. Саптамадағы ауаны шығару үшін тесікті жаппаңыз.
6. Фаршты жүктемелеу тұғырына салыңыз.
7. Құрылғыны іске қосыңыз.
8. Итерішті абайлап басып, тартылған етті кесу блогына итеріңіз.
9. Толығымен толтыру үшін қабықты шұжық саптамасынан ақырын тартыңыз.
10. Таңдалған аралықты сақтай отырып, қабықты қысыңыз және бұраңыз.



Майдалау және турамдау

1. Ет тартқыштың тиеу бөлігін ажырату үшін батырмасын басып, ұсақтағыш ет тартқыштың пластикалық тиеу бөлігін мотор блогына ет тартқыштың металл жүктеу бөлігіне ұқсас етіп салыңыз (сур. 1).
2. Ет тартқыштың пластикалық тиеу бөлігінің барабанына қажетті үккішті немесе ұсақтағышты салыңыз. Үккіштің моторды бекітуге кіргеніне көз жеткізу үшін оны ақырын бұраңыз. (Сур. 2).
3. Қажетті ингредиенттерді еттартқыштың корпусына орналастырыңыз. Итерішті қолданыңыз (Сур. 3).

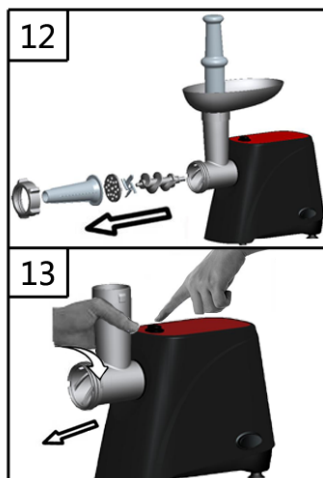


Тазалау және күтім жасау

Тордың тесіктеріне жабысып қалған етті нан кесегін ет тартқыштан өткізу арқылы тазартуға болады.

1. азаламас бұрын ет тартқышты өшіріп барып, оны қуаттан ажыратыңыз (Сур. 12).
2. Корпусты мотор блогынан ажыратыңыз. (Сур. 13).
3. Бекіткіш сақинаны бұрап алыңыз да, корпусстың барлық бөліктерін алыңыз. Еттартқышты ыдыс жуғыш машинкада жуушы болмаңыз.
4. Оның детальдарын сабындалған суда жуыңыз. Еттартқышты пайдаланған соң бірден тазалап жуып тастап отырыңыз.
5. Детальдарын таза жылы суда шайыңыз да оларды бірден кептіріп қойыңыз.
6. Тазалап болған соң біз ол детальдарды өсімдік майымен майлап отыру керектігін ұсынамыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: құрылғының кез келген ақаулықтары анықталған жағдайда оны пайдалануды дереу тоқтатып, авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну қажет.



Техникалық сипаттамалар

- Моделі: MG-2000S.
- Қуаты: 2000 Вт.
- Желінің параметрлері: 220-240 В, 50 Гц.
- Өнімділігі: 2.5 кг/мин.
- Жылдамдықтар саны: 1.
- Корпусының материалы: пластик.
- Реверс функциясы.
- Қолданылу аясы: тұрмыстық.

Монтаждау, сақтау, тасымалдау (көлікпен), сату және кәдеге жарату ережелері және шарттары

- Құрылғы қандайда бір монтаждауды немесе тұрақты бекітуді талап етпейді.
- Құрылғының сақталуы өндірушінің және тұтынушының жылытылып тұратын панажайларында өндірушінің қаптамасында 5°C бастап 40°C дейінгі температураларда және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80%-дан аспайтын жерлерде жүргізілуі тиіс. Тұрғын-жайларда тотығуды туындататын агрессивті қоспалар (қышқылдардың, сілтілерді булары) болмауы тиіс.
- Құрылғыны құрғақ ортада тасымалдау керек.
- Құрылғы мұқият күтім жасауды қажет етеді, оны шаңның, ластың, соққылардың, ылғалдың, оттың және т.б. әсерінен сақтаңыз.
- Құрылғы Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес сатылуы тиіс.
- Құрылғыда ақаулық анықталған жағдайда дереу авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініп хабарласыңыз немесе құрылғыны кәдеге жаратыңыз.
- Бұл бұйымды кәдеге жарату қалдықтарды қайта өңдеу жөніндегі жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес жүзеге асырылуы тиіс. Бұл өнімнің дұрыс кәдеге жаратылуын қамтамасыз ете отырып, қалдықтардың бақылаусыз тасталуы нәтижесінде қоршаған ортаға және адам денсаулығына келтірілетін ықтимал зиянды болдырмауға және материалдық ресурстарды ұтымды пайдалануға көмектесесіз. Бұл өнімді қабылдау және жою пункттері туралы қосымша ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қалдықтарды шығаратын кәсіпорыннан алуға болады.

Қосымша ақпарат

Өндіруші: Чжуншань Линк-Плас Электрик Эпплайенсис Ко., Лтд.
Тунцзи тас жолы 18, Дунфэн, Чжуншань, Гуандун пров., Қытай.
Қытайда жасалған.

Импортер / юр.лицо, принимающее претензии в Казахстане:

ТОО «DNS KAZAKHSTAN», г. Нур-Султан, пр. Сарыарқа, дом 12, офис 301С, Казахстан.

Импорттаушы / Қазақстан шағымдар қабылдайтын заңды тұлға:

«DNS KAZAKHSTAN» ЖШС, Нұр-Сұлтан қ., Сарыарқа даңғ., 12-үй, 301С-кеңсе, Қазақстан.

Тауар Кеден Одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді:

- КО ТР 004/2011 «Төменвольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы».
- КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электр магниттік сәйкестілігі»;

Тауар Еуразиялық экономикалық одақтың 037/2016 ЕАЭО ТР «Электр техникасы және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттардың қолданылуын шектеу туралы» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді.

Бұйымның сыртқы түр-сипаты және оның сипаттамалары алдын ала хабарланбай өзгерілуі мүмкін.

Интернеттегі мекенжайы:

www.dex.p.club



Өндіріс күні пайдаланушы нұсқаулығының орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген.

V.1

Кепілдік талоны

SN/IMEI: _____

Кепілдікке қойылған күні: _____

Өндіруші кепілдік мерзімі ішінде құрылғының үздіксіз жұмыс істеуіне, сондай-ақ материалдар мен жинақтарда ақаулардың болмайтынына кепілдік береді. Кепілдік мерзімі өнімді сатып алған сәттен бастап саналады және тек жаңа өнімдерге қолданылады.

Кепілдік қызмет көрсету пайдаланушының нұсқаулығына сәйкес өнімді пайдалану шартымен кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кінәсіз істен шыққан элементтерді тегін жөндеуді немесе ауыстыруды қамтиды. Элементтерді жөндеу және айырбастау уәкілетті сервистік орталықтардың аумағында жүргізіледі.

Кепілдік мерзімі: 12 ай.

Пайдалану мерзімі: 24 ай.

Сервистік орталықтардың жаңартылған тізімі мына мекенжайда:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>



www.dexp.club