

# Руководство по эксплуатации

---

Универсальный пекарь

UP-701/4

UP-702/1

UP-703/1

**DEXP**



# Содержание

<b>Назначение устройства.....</b>	<b>4</b>
<b>Меры предосторожности.....</b>	<b>4</b>
<b>Технические характеристики .....</b>	<b>5</b>
<b>Схема устройства .....</b>	<b>5</b>
<b>Правила и условия эксплуатации.....</b>	<b>6</b>
Смена панелей.....	6
Гриль.....	6
Приготовление сэндвичей.....	6
Приготовление вафель.....	7
<b>Обслуживание и уход.....</b>	<b>7</b>
<b>Примеры рецептов.....</b>	<b>8</b>
На панели для гриля .....	8
На панели для сэндвичей .....	9
На панели для венских вафель/плоских вафель.....	10
<b>Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации .....</b>	<b>12</b>
<b>Дополнительная информация .....</b>	<b>12</b>

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

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

## Назначение устройства

Универсальный пекарь — устройство, предназначенное для приготовления вафель, сэндвичей и блюд на гриле.

## Меры предосторожности

1. Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети с заземлением.
2. Соблюдайте осторожность при обращении с устройством во время работы, некоторые его элементы нагреваются до высокой температуры. Открывайте устройство только за предназначенную для этого ручку.
3. Не используйте данное устройство в непосредственной близости от источников воды. Никогда не подставляйте устройство под струю воды и не погружайте его полностью в воду.
4. Не размещайте устройство и шнур питания вблизи нагревательных элементов, газовых конфорок и т. д.
5. Используйте только оригинальные аксессуары.
6. Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг устройства.
7. Не допускайте, чтобы шнур питания перегибался о край столешницы или касался горячих поверхностей.
8. Не оставляйте устройство без присмотра во время работы. Не используйте внешние таймеры и системы дистанционного управления.
9. Всегда отключайте устройство после использования и во время чистки.
10. Перед чисткой или хранением убедитесь, что устройство полностью остыло.
11. 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. Не позволяйте детям играть с устройством.
12. Оберегайте устройство от воздействия острых предметов, абразивных составов и других объектов, которые могут его повредить.
13. Данное устройство предназначено исключительно для использования в быту. Используйте устройство только по назначению.
14. Не используйте устройство вне помещений.
15. Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

16. Не используйте устройство после падения, а также при наличии видимых повреждений устройства или шнура электропитания. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
17. Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов и объектов (например, занавесок).

## Технические характеристики

- Модель: UP-701/4, UP-702/1, UP-703/1.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 700 Вт.
- Антипригарное покрытие.
- Материал корпуса: металл, пластик.
- Панель для сэндвичей\*.
- Панель для вафель\*.
- Панель для гриля\*.
- Теплоизолированная ручка.
- Световой индикатор включения и готовности.
- Область применения: бытовое.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты от влаги и пыли: IP00.

\* Опционально, зависит от модели.

## Схема устройства



1. Теплоизолированная ручка.
2. Верхняя часть корпуса.
3. Крышка из нержавеющей стали.
4. Световой индикатор включения (красный) и готовности (зеленый).
5. Пластины с антипригарным покрытием.
6. Нижняя часть корпуса.
7. Фиксатор.

# Правила и условия эксплуатации

## Смена панелей

1. Убедитесь, что устройство отключено и полностью остыло.
2. Нажмите на фиксаторы по направлению стрелки, чтобы отсоединить панель.
3. Установите необходимую панель, расположив ее на устройстве и надавив до щелчка.



**Примечание:** перед первым использованием протрите рабочую поверхность панелей влажной тканью, а затем вытрите насухо. При первом использовании устройства может возникнуть легкий запах или дым, это допустимо и дефектом не является.

## Гриль

1. Установите панель для гриля.
2. Разместите устройство на ровной стабильной поверхности и подключите устройство к сети. Загорится красный индикатор.
3. Закройте устройство.
4. Как только устройством нагреется, загорится зеленый световой индикатор. Приблизительное время нагрева — 2 минуты.
5. После того, как рабочая поверхность разогрелась, разместите продукт на поверхности и приступите к приготовлению, соблюдая меры предосторожности.
6. По окончании использования устройства отключите его от сети и дайте остыть.

## Приготовление сэндвичей

1. Установите панель для сэндвичей.
2. Слегка смажьте рабочую поверхность сливочным или растительным маслом.
3. Разместите устройство на ровной стабильной поверхности и подключите устройство к сети. Загорится красный индикатор.
4. Закройте устройство и подготовьте сэндвич.
5. Как только устройство нагреется, загорится зеленый световой индикатор.
6. Поднимите фиксатор, откройте верхнюю часть устройства, расположите сэндвичи на рабочей поверхности.
7. Закройте крышку, опустите фиксатор.

**Примечание:** во время готовки индикатор готовности будет периодически гаснуть и вновь загораться для поддержания требуемой температуры. Процесс готовки должен происходить только тогда, когда устройство находится в закрытом состоянии.

8. Как только индикатор готовности погаснет, аккуратно откройте крышку устройства, проверьте готовность сэндвичей.
9. Снимите сэндвичи, используя пластиковые щипцы или деревянную лопатку. Никогда не используйте металлические кухонные принадлежности во избежание повреждения антипригарного покрытия.
10. По окончании использования устройства отключите его от сети и дайте остыть.

## Приготовление вафель

1. Установите панель для вафель.
2. Слегка смажьте рабочую поверхность сливочным или растительным маслом.
3. Разместите устройство на ровной стабильной поверхности и подключите устройство к сети. Загорится красный индикатор.
4. Закройте устройство и подготовьте тесто для вафель.
5. Как только устройство нагреется, загорится зеленый световой индикатор.
6. Поднимите фиксатор, откройте верхнюю часть устройства, налейте тесто. Будьте осторожны при наливании теста, т.к. панели очень горячие.
7. Закройте крышку, опустите фиксатор.

**Примечание:** во время готовки индикатор готовности будет периодически гаснуть и вновь загораться для поддержания требуемой температуры. Процесс готовки должен происходить только тогда, когда устройство находится в закрытом состоянии.

8. Как только индикатор готовности погаснет, аккуратно откройте крышку устройства, проверьте готовность вафель.
9. Снимите вафли, используя пластиковые щипцы или деревянную лопатку. Никогда не используйте металлические кухонные принадлежности во избежание повреждения антипригарного покрытия.
10. Приготовьте следующую партию вафель.
11. По окончании использования устройства отключите его от сети и дайте остыть.

## Обслуживание и уход

1. Убедитесь, что устройство отключено от сети и полностью остыло.
2. Очистите антипригарное покрытие и края фиксатора, используя влажную ткань и бумажные полотенца.
3. Для удаления стойких загрязнений добавьте несколько капель растительного масла или замочите загрязненный участок небольшим количеством воды на 5 минут.
4. Очистите внешнюю поверхность устройства от загрязнений слегка смоченной тканью во избежание блокировки вентиляционных отверстий.
5. Не используйте абразивные вещества и металлические мочалки, они могут повредить покрытие рабочей поверхности и корпуса устройства.
6. Не используйте сильные химические растворы для ухода за устройством.
7. Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

## Примеры рецептов

Используйте приведенные ниже рецепты только для справки. Действительное время приготовления может зависеть от размера продуктов, их свежести и Ваших личных предпочтений.

### На панели для гриля

#### Куриные крылья гриль

##### Ингредиенты

- Куриные крылья — 300 г.
- Масло подсолнечное — 10 мл.
- Чеснок — 10 г.
- Острый перец — 2 г.
- Соль — по вкусу.

##### Процесс приготовления:

1. Промойте крылышки, затем уберите лишнюю влагу с помощью бумажного полотенца. Если у крылышек присутствует третья фаланга, отрежьте ее, чтобы избежать пригорания.
2. Измельчите чеснок, смешайте его с острым перцем и добавьте к крылышкам. Затем добавьте масло, посолите. Оставьте крылышки в получившемся маринаде на 15 минут.
3. Установите в универсальный пекарь панель для гриля. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку, выложите крылышки на панель. Готовьте 15–17 минут при закрытой крышке.

#### Печень гриль

##### Ингредиенты

- Печень говяжья — 700 г.
- Мед — 8 г.
- Чеснок — 5 г.
- Сухие травы — 2 г.
- Паприка сладкая — 2 г.
- Масло растительное — 30 мл.
- Сок лимонный — 20 мл.
- Соль, другие специи — по вкусу.

##### Процесс приготовления

1. Печень промойте, удалите все прожилки и пленку, нарежьте на куски.
2. Все оставшиеся ингредиенты перемешайте в отдельной емкости. В получившийся маринад положите куски печени, оставьте на 40 минут.
3. Установите в универсальный пекарь панель для гриля. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. После этого откройте крышку и выложите на панель два порционных куска. Готовьте при закрытой крышке 10–12 минут.
4. Повторите с оставшимися кусками.

## Семга гриль

### Ингредиенты

- Семга (стейк) — 200 г.
- Сок лимонный — 10 мл.
- Масло растительное — 10 мл.
- Соль, специи — по вкусу.

### Процесс приготовления

1. Натрите семгу солью и специями, сбрызните лимонным соком.
2. Установите в универсальный пекарь панель для гриля. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку, смажьте панель растительным маслом и выложите стейк.
3. Закройте крышку, готовьте 10–15 минут.

## На панели для сэндвичей

### Сэндвич с тунцом и сыром

#### Ингредиенты

- Хлеб для тостов — 4 ломтика.
- Тунец (консервированный) — 100 г.
- Сыр твердый — 50 г.
- Яйцо отварное — 1 шт.
- Лук репчатый — 30 г.
- Майонез — 30 г.

#### Процесс приготовления

1. Натрите яйцо и сыр на крупной терке. Слейте лишнюю жидкость с тунца и разомните его вилкой. Лук нарежьте мелкими кубиками.
2. Смешайте все ингредиенты, выложите их на два ломтика хлеба. Сверху прикройте оставшимися ломтиками.
3. Установите в универсальный пекарь панель для сэндвичей. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку, выложите сэндвичи на панель. Готовьте при закрытой крышке 4–8 минут.

### Сэндвич с ветчиной и сыром

#### Ингредиенты

- Хлеб для тостов — 4 ломтика.
- Ветчина — 70 г.
- Сыр — 40 г.
- Майонез — 30 г.

#### Процесс приготовления

1. Нарежьте ветчину и сыр тонкими ломтиками.
2. Смажьте два ломтика хлеба майонезом, выложите на них ветчину и сыр, накройте оставшимися ломтиками.
3. Установите в универсальный пекарь панель для сэндвичей. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку, выложите сэндвичи на панель. Готовьте при закрытой крышке 4–8 минут.

## Сэндвич с томатами и моцареллой

### Ингредиенты

- Хлеб для тостов — 4 ломтика.
- Сыр моцарелла — 120 г.
- Помидоры — 120 г.
- Соус томатный — 20 г.
- Соус песто — 4 г.

### Процесс приготовления

1. Нарезьте сыр моцарелла и помидоры тонкими ломтиками.
2. Два ломтика хлеба смажьте томатным соусом, выложите сверху помидор и сыр, смажьте соусом песто. Накройте оставшимися ломтиками.
3. Установите в универсальный пекарь панель для сэндвичей. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку, выложите сэндвичи на панель. Готовьте при закрытой крышке 3–5 минут.

## На панели для венских вафель/плоских вафель

### Шоколадные вафли

#### Ингредиенты

- Мука пшеничная — 300 г.
- Темный горький шоколад — 150 г.
- Масло сливочное — 100 г.
- Яйцо — 2 шт.
- Сахар — 50 г.
- Какао — 10 г.
- Сахар ванильный — 5 г.
- Соль — по вкусу.

#### Процесс приготовления

1. Растопите шоколад и сливочное масло.
2. Смешайте до однородной массы яйца, какао, сахар, ванильный сахар и соль. Затем добавьте к ним растопленный шоколад с маслом и муку. Снова тщательно перемешайте смесь.
3. Установите в универсальный пекарь панель для венских вафель. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку и вложите тесто в формы. Готовьте при закрытой крышке 5–7 минут.

## Лимонное печенье

### Ингредиенты

- Мука пшеничная — 400 г.
- Сахар — 200 г.
- Масло сливочное — 130 г.
- Яйцо — 2 шт.
- Цедра лимона — 22 г.
- Молоко — 100 мл.

### **Процесс приготовления**

1. Натрите цедру лимона на мелкой терке. Растопите сливочное масло.
2. Перемешайте все ингредиенты.
3. Установите в универсальный пекарь панель для венских вафель. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку и вложите тесто в формы. Готовьте при закрытой крышке 12–14 минут.

### **Вафельные трубочки**

#### **Ингредиенты:**

- Молоко сгущенное — 360 г.
- Масло сливочное — 150 г.
- Крахмал картофельный — 150 г.
- Мука пшеничная — 120 г.
- Яйцо — 2 шт.
- Разрыхлитель пищевой — 3 г.

#### **Процесс приготовления**

1. Смешайте яйца, сгущенное молоко и разрыхлитель. Растопите сливочное масло и добавьте в смесь.
2. Добавьте к смеси муку и крахмал, взбейте миксером до однородной массы.
3. Установите в универсальный пекарь панель для плоских вафель. Закройте крышку и дождитесь, когда загорится зеленый индикатор. Откройте крышку и выложите тесто в формы. Готовьте при закрытой крышке 3–4 минуты.
4. Сверните получившееся вафли в трубочки, подавайте с ягодами, медом или любым топпингом.

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

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством.

## Дополнительная информация

**Manufacturer:** NINGBO JIULIN ELECTRONICS CO., LTD.

No.638, Kaifa East Road, Zhouxiang Town, Cixi City, Zhejiang Province, China.

**Изготовитель:** Нинбо Цзюлинь Электроникс Ко., Лтд. Восточное шоссе Кайфа № 638, Чжоусян, г. Цыси, пров. Чжецзян, Китай.

Сделано в Китае.

**Импортер в России:** ООО «ДНС Ритейл».

690068, Приморский край, город Владивосток, Проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** dnsretail@mail.dlogistix.com

**Уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Атлас».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

**Адрес электронной почты:** atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг): \_\_\_\_\_ v.7



# Гарантийный талон

SN/IMEI: \_\_\_\_\_

Дата постановки на гарантию: \_\_\_\_\_

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 24 месяца.

Срок эксплуатации: 36 месяцев.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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

**Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:**

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



## Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения (установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.





