

DUMONT



Руководство по эксплуатации
Электрическая мясорубка Dumont

Модель DMMG-3023

Содержание

1. Правила и условия безопасной эксплуатации _____	3
2. Внешний вид и комплектация _____	5
3. Эксплуатация _____	5
4. Обслуживание и уход _____	10
5. Хранение и транспортировка _____	11
6. Правила и условия реализации и утилизации _____	11
7. Сведения об ограничениях в использовании оборудования _____	11
8. Возможные неисправности и методы их устранения _____	12
9. Гарантийные обязательства _____	13
10. Технические характеристики _____	14
11. Информация об изготовителе и импортере _____	14

Просим обратить внимание!

Если у вас возникнут сложности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Dumont:

8-800-511-59-57

(пн-пт с 09:00 до 18:00 по московскому времени)

service@dumont.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам.



Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку продукции торговой марки Dumont. Dumont – это качество, красота и надёжность, внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Электрическая мясорубка Dumont DMMG-3023 – отличное решение, чтобы освободить свое время от готовки полуфабрикатов. Простота его использования поможет вам измельчить продукты равномерной консистенции за считанные минуты.

Чтобы узнать обо всех продуктах торговой марки, посетите наш сайт www.dumont.ru

1. Правила и условия безопасной эксплуатации

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Используйте прибор только по его назначению, указанному в инструкции. Не используйте его для других целей.

Перед началом работы осмотрите прибор и шнур питания, убедитесь в отсутствии механических повреждений.

В случае обнаружения повреждений прибора или шнура питания прекратите использование, отключите прибор от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем и/или в инструкции, совпадают с параметрами используемого источника питания.

Используя удлинитель, убедитесь, что он соответствует потребляемой мощности прибора и имеет заземление.

Не погружайте прибор в воду и другие жидкости.

Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

Не прикасайтесь к электрической вилке или проводу питания мокрыми руками.

Не протягивайте шнур питания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор, разбирать или вносить изменения в конструкцию.

DUMONT

Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные. Не позволяйте детям играть с прибором. Храните прибор в местах недоступных для детей.

Не касайтесь вращающихся частей прибора во время его использования.

Отключите прибор от сети и дождитесь полной остановки вращающихся частей перед сменой насадки или обслуживанием.

Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что он собран должным образом. Перед каждым использованием убедитесь, что все его части плотно зафиксированы.

Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими ножами.

Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.

Не перегружайте прибор продуктами и не прикладывайте к толкателю значительных усилий.

Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом прибора.

Не передвигайте работающий прибор.

Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы прибора.

Чистку прибора проводите после каждого использования.

Не используйте прибор без продуктов. Это может привести к повреждению прибора.

Не используйте прибор для измельчения костей, орехов и других твердых продуктов.

Используйте прибор только для продуктов питания.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от электросети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.

Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.

Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность.

Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.

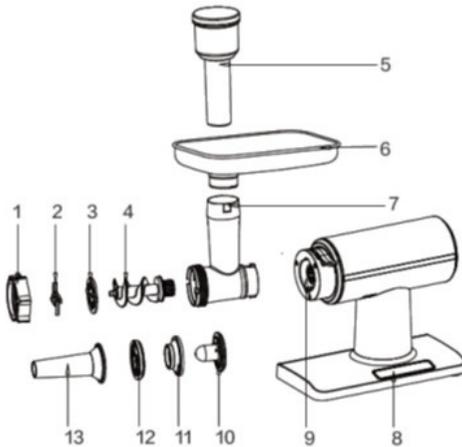
Используйте только входящие в комплект аксессуары и комплектующие. Использование иных принадлежностей может привести к поломке устройства и получению травм.

Не допускайте попадания воды в моторный блок.

Данный прибор не рассчитан на продолжительную работу. Непре-

Рывное использование прибора должно длиться не более 2 минут с последующим 15-минутным перерывом для охлаждения мотора. Данный прибор имеет встроенную защиту от перегрузки. В случае, если произошло автоматическое отключение при перегрузке, следует немедленно вытащить вилку из розетки электросети, дать прибору полностью остыть в течение не менее 60 мин перед повторным использованием.

2. Внешний вид и комплектация



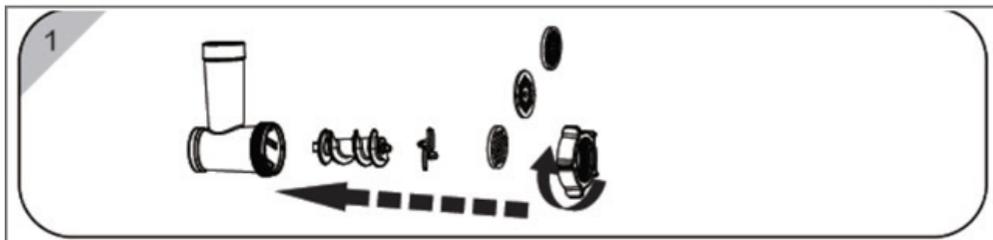
1. Фиксирующее кольцо
2. Нож для мясорубки
3. Перфорированный диск для фарша (3 шт.)
4. Шнек
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Корпус головки мясорубки
8. Моторный блок
9. Входное отверстие с фиксатором
10. Насадка для кеббе
11. Кольцо для кеббе
12. Кольцо для сосисок
13. Насадка для сосисок

3. Эксплуатация

Назначение: для измельчения продуктов.

Мясорубка предназначена для измельчения сырого мяса, а также для приготовления сосисок и кеббе.

Перед первым использованием промойте все насадки под струей теплой воды. Вытрите их насухо полотенцем и смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и решеток.



DUMONT

Вставьте шнек для мясорубки в корпус мясорубки.

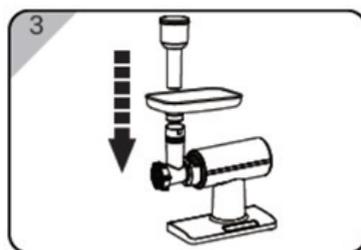
Поместите на шнек нож для мясорубки лезвием вперед.

Присоедините нужный перфорированный диск на шнек к ножу, вставив выступы в пазы.

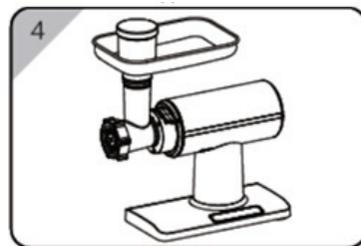
Нажмите на центр решетки одной рукой, затем другой рукой затяните переднее фиксирующее кольцо. Не перетягивайте слишком сильно.



Вставьте во входное отверстие моторного блока корпус мясорубки.

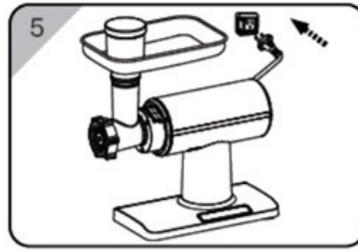


Установите сверху загрузочный лоток и зафиксируйте его.



Мясорубка собрана и готова к подключению. Перед тем, как поместить продукт в мясорубку, нарежьте его на небольшие кусочки размером 20×20×60 мм (рекомендуется мясо без жилок, костей и жира) так, чтобы они легко помещались в отверстие лотка. Подставьте посуду для фарша.

Если мясо используется с жилками или жиром, для лучшего использования подморозьте эти кусочки мяса в морозильнике.



Для включения изделия вставьте вилку шнура питания в розетку электросети. Нажмите кнопку включения «ON».

Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса в горловину мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку, проталкивая его постепенно.

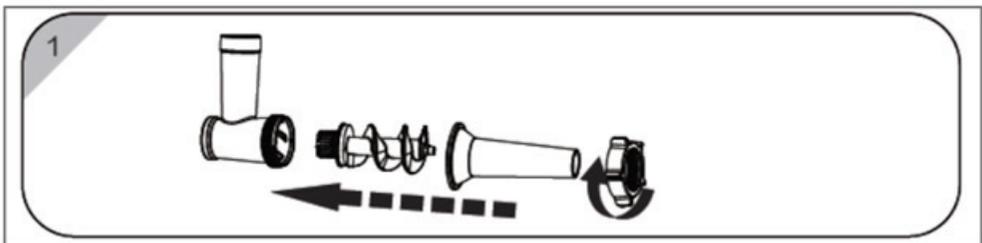
По окончании работы нажмите кнопку «OFF» и выньте вилку шнура питания из розетки электросети.

Если во время работы прибора мясо застряло, выключите мясорубку, дождитесь полной остановки мотора и не отключая от электросети включите функцию реверса, нажав кнопку «REV». Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.

Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите корпус мясорубки и прочистите его вручную.

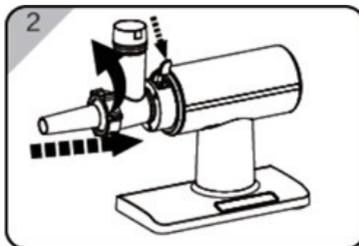
Приготовление сосисок

Заранее подготовьте фарш для сосисок пропустив мясо через мясорубку.

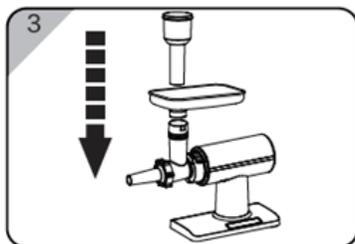


Вставьте шнек в корпус мясорубки. Установите на шнек насадку и кольцо для приготовления сосисок, и закрепите фиксирующим кольцом.

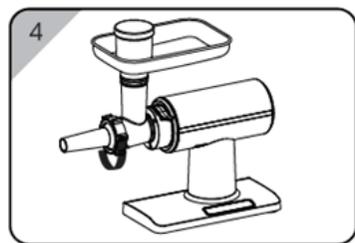
Внимание! Не затягивайте туго фиксирующее кольцо!



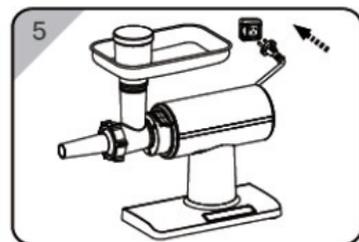
Вставьте во входное отверстие моторного блока корпус мясорубки.



Установите сверху загрузочный лоток и зафиксируйте его.



Мясорубка собрана и готова к изготовлению сосисок. Используйте для приготовления сосисок натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут.

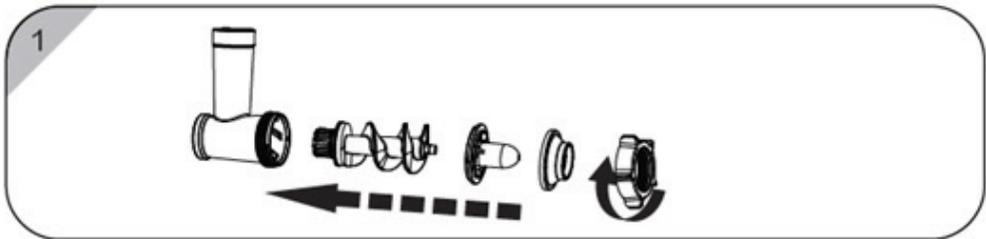


Для включения мясорубки вставьте вилку шнура питания в розетку электросети. Нажмите кнопку включения «ON». Положите фарш в загрузочный лоток. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её

с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
По окончании работы нажмите кнопку «OFF» и выньте вилку шнура питания из розетки электросети.

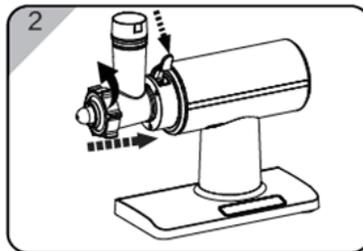
Приготовление кеббе

Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо, которое готовится в основном из баранины и булгура, измельченных вместе до состояния пасты. Смесь пропускается через форму для приготовления кеббе и нарезается небольшими кусочками.

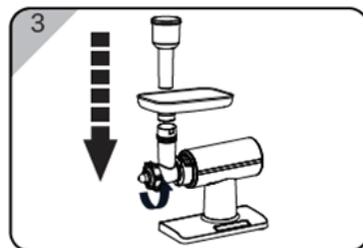


Вставьте шнек в корпус мясорубки. Установите на шнек насадку и кольцо для приготовления кеббе, и закрепите фиксирующим кольцом.

Внимание! Не затягивайте туго фиксирующее кольцо!

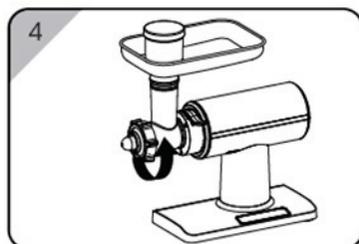


Вставьте во входное отверстие моторного блока корпус мясорубки.



DUMONT

Установите сверху загрузочный лоток и зафиксируйте его.



Мясорубка собрана и готова к приготовлению кеббе.



Для включения мясорубки вставьте вилку шнура питания в розетку электросети. Нажмите кнопку включения «ON». Заранее приготовленную смесь для кеббе поместите в загрузочный лоток.

Используйте толкатель для подачи смеси в горловину мясорубки. Приготовьте трубочки необходимой длины из подготовленной смеси. Наполните мясные трубочки начинкой, сформируйте кеббе. По окончании работы нажмите кнопку «OFF» и выньте вилку шнура питания из розетки электросети.

Срок службы: 3 года

Гарантийный срок: 1 год

4. Обслуживание и уход



Перед чисткой прибора убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.

Чистку прибора проводите после каждого использования.

Перед чисткой разберите прибор в порядке, обратном порядку сборки. Удалите все остатки продуктов.

Для очистки моторного блока используйте влажную или сухую мягкую ткань. Не используйте слишком мокрую ткань, с которой капает вода. Не погружайте моторный блок в воду и другие жидкости.

Детали, контактирующее с продуктами мойте под струей теплой воды с моющим средством. После мытья вытрите все детали сухим полотенцем или просушите на воздухе. Нож и решетки смажьте небольшим количеством растительного масла.

Будьте осторожны при мытье ножей, чтобы не пораниться.

Детали мясорубки запрещено мыть в посудомоечной машине.

Никогда не используйте губку для чистки или абразивное чистящее средство, так как это может повредить как пластиковые, так и металлические детали.

5. Хранение и транспортировка

Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов. Избегайте воздействия прямого солнечного света. Храните в местах недоступных для детей.

Прибор транспортируется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора рекомендуется использовать оригинальную заводскую упаковку.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

6. Правила и условия реализации и утилизации

Особых требований по реализации не предусмотрено.

Упаковку, руководство по эксплуатации, а также само устройство необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте устройство вместе с обычным бытовым мусором.

7. Сведения об ограничениях в использовании оборудования

Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных

номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими возможностями, ограниченными возможностями сенсорной системы, умственными возможностями, либо лицами, не имеющими опыт и знания по использованию данного прибора до тех пор, пока их должным образом не будет контролировать или проинструктирует лицо, ответственное за их безопасность.

8. Возможные неисправности и методы их устранения

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Прибор не работает	Отсутствует подключение к электросети	Проверьте хорошо ли вставлена вилка шнура питания в розетку
	Розетка не исправна	Проверьте напряжение в сети
	Поврежден шнур электропитания	Обратитесь в ближайший сервисный центр
Прибор внезапно отключился при работе	Сработала защита	Выключите прибор, отключите от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 60 минут
Во время работы мясорубка засорилась	Продукты нарезаны слишком крупно или мясо слишком жилистое	Выключите прибор и используйте функцию реверса

9. Гарантийные обязательства

Мы предоставляем гарантию в течение 1 года с момента покупки.

Если произошла поломка, вам необходимо позвонить по справочной линии потребителей 8-800-511-59-57 или написать на электронную почту service@dumont.ru

Вы можете обратиться к продавцу или уточнить список актуальных авторизованных сервисных центров на официальном сайте dumont.ru.

Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку/электронный чек, или заполненный гарантийный талон.

Гарантия признается лишь в том случае, если изделие использовалось в соответствии с руководством по эксплуатации.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта.

Данная гарантия не распространяется на следующие случаи:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате использования прибора с нарушением рекомендаций руководства по эксплуатации.
2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с прибором после его доставки.
3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или высокого напряжения, неправильного монтажа.
4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии.
5. Повреждения корпуса прибора.
6. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных авторизованных сервисных центров;
7. Проблемы, возникающие при монтаже любых деталей, кроме деталей, поставляемых производителем.
8. На замену аксессуаров.

Гарантия недействительна при удалении и повреждении оригинального серийного номера на продукции.

DUMONT

10. Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Максимальная мощность: 2000 Вт

Номинальная мощность: 450 Вт

Класс защиты: I

Производительность: 2,0-2,5 кг/мин



11. Информация об изготовителе и импортере

Изготовитель: САНЛИДА ЭЛЕКТРИКАЛ ТЕКНОЛОДЖИ КО.,ЛТД.

Адрес изготовителя: 101, билдинг а, 27 Джианжунмао коммьюнити, Вулиан коммьюнити, Лонгган стрит, Лонгган Дистрикт, Шенжень, Китай 518116. Страна изготовления: Китай

Импортер: АО «Гранд-Трейд». Юридический адрес: 119021, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хамовники, ул. Льва Толстого, д. 5, стр. 1, этаж 6, помещ./ком. 1/23.

Тел.: +7 495 138-88-55, e-mail: info@grandtrade.world

Дата изготовления:

Дата изготовления указана в серийном номере прибора, где первые 2 цифры — год производства, 2 следующие — месяц производства.

DUMONT

Гарантийный талон

Наименование устройства: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата покупки: _____

Продавец: _____

С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись.



DUMONT

НА ВЕРШИНЕ НЕТ ГРАНИЦ

