

DUMONT



**Руководство по эксплуатации
Электрическая мясорубка Dumont**

Модель DMMG-3004 / DMMG-3005

Содержание

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

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-3004/DMMG-3005 – компактный и удобный прибор для измельчения мяса, овощей и других продуктов. Она имеет функцию реверса, которая позволяет легко справляться с застрявшими кусочками и обеспечивает равномерное измельчение.

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

1. Правила и условия безопасной эксплуатации

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

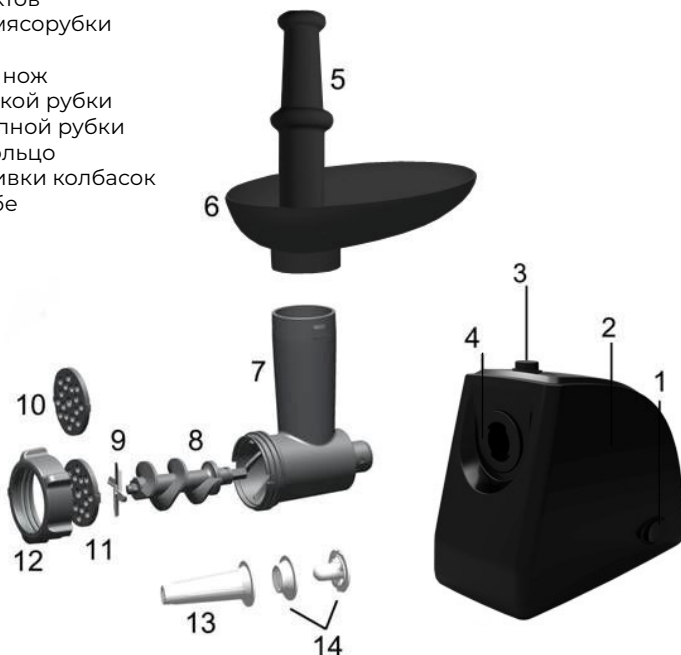
- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Используйте только те аксессуаров, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки

следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.

- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически расправляйте сетевой шнур.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.

2. Внешний вид и комплектация

1. переключатель режимов работы
2. корпус прибора
3. кнопка блокировки
4. место установки головки мясорубки
5. толкатель
6. лоток для продуктов
7. корпус головки мясорубки
8. шнек
9. крестообразный нож
10. решетка для мелкой рубки
11. решетка для крупной рубки
12. фиксирующее кольцо
13. насадка для набивки колбасок
14. насадка для кеббе



3. Эксплуатация

Назначение: кухонная бытовая техника.

Подготовка мясорубки к эксплуатации

- После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.
- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Запрещено мыть любые детали мясорубки в посудомоечной машине, поскольку чистящие средства для него абразивные, может сойти защитный слой покрытия.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем, который входит в комплект поставки.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, и, прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.

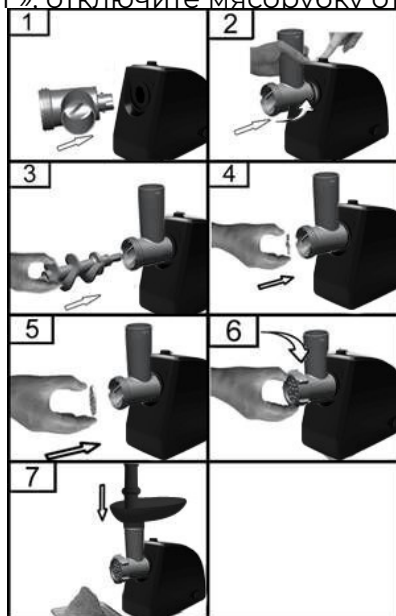
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого раз-

мера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка.

- Включите устройство, повернув переключатель в положение «ON».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки при помощи толкателя. Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясорубку, повернув переключатель (3) в положение «OFF», а затем в положение «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, повернув переключатель в положение «OFF», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

Переработка мяса

- Нажмите кнопку блокировки, удерживая головку мясорубки и установите ее во входное отверстие, затем переместите головку против часовой стрелки так, чтобы головка была затянута плотно.
- Вставьте шнек в корпус головки мясорубки.
- Установите крестообразный нож.
- Выберите одну необходимую решётку и установите её поверх ножа, совместив выступы на ре-



шётке с пазами в корпусе головки мясорубки, установите по-
верх решетки фиксирующее кольцо и закрутите его по часовой
стрелке.

Внимание:

Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решёт-
ке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять
функцию рубки. Решётка с более крупными отверстиями подходит
для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и
т.п.

Решётка с мелкими отверстиями подходит для переработки как сы-
рого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.

На раструб головки мясорубки установите лоток для продуктов.
Включите мясорубку, повернув переключатель в положение «ON».
Во время работы пользуйтесь только толкателем.

Набивка колбасок

- Приготовьте фарш. Установите головку мясорубки в место уста-
новки, как это описано выше.
- Установите шнек в корпус головки мясорубки, установите на
шнек крестообразный нож, одну из решеток, насадку для набив-
ки колбасок, фиксирующее кольцо и закрутите его по часовой
стрелке.
- Установите лоток для продуктов.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов.
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболоч-
ку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 ми-
нут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на кон-
це оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, повернув переключатель в положение
«ON».
- Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере за-
полнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания
оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, повер-
нув переключатель в положение «OFF», и отключите ее от элек-
трической сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку блокировки и
снимите головку мясорубки.
- Для разборки головки мясорубки открутите фиксирующее коль-

цо и извлеките из корпуса головки мясорубки насадку, установленную решётку, крестообразный нож и шнек.

Использование насадки «Кеббе»

Кеббе - традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

- Приготовьте основу для оболочки
- Установите головку мясорубки в место установки, как это описано выше.
- Установите шнек в корпус головки мясорубки, установите на шнек насадку «кеббе», а поверх нее крепление насадки для кеббе, установите поверх крепления фиксирующее кольцо и закрутите его по часовой стрелке.
- Установите лоток для продуктов.
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов.
- Вставьте сетевую вилку шнура электропитания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, повернув переключатель в положение «ON».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель.
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, повернув переключатель в положение «OFF» и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку блокировки и снимите головку мясорубки.
- Для разборки головки мясорубки открутите фиксирующее кольцо и извлеките из корпуса головки мясорубки крепление насадки для кеббе, насадку для кеббе, и шнек.

Функция автоматического отключения

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из

электрической розетки.

- Поверните переключатель режимов работы в положение «OFF».
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут (при повышенной температуре в помещении может понадобиться большее время для остывания электромотора), прежде чем включить её снова.

Срок службы: 3 года

Гарантийный срок: 1 год.

4. Обслуживание и уход

После окончания работы следует выключить мясорубку, повернув переключатель в положение «OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.

- Отверните фиксирующее кольцо и снимите решётки, крестообразный нож со шнека.
- Извлеките шнек из головки мясорубки.
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте детали мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.

Запрещено мыть любые детали мясорубки в посудомоечной машине, поскольку чистящие средства для него абразивные, может сойти защитный слой покрытия.

- Протрите корпус мясорубки влажной тканью, после чего вытрите насухо
- Для чистки корпуса мясорубки запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.

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
Не включается	Перегрев прибора	Дайте мясорубке остыть в течение 10 минут, далее попробуйте включить ее снова
Плохо работает	Наличие твердых предметов внутри механизма. Это могут быть кости, хрящи.	Извлеките из мясорубки все лишние предметы

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.

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

10. Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 1341 Вт

Класс защиты от поражения электрическим током: II



11. Информация об изготовителе и импортере

Изготовитель: ГУАНДУН ЛИНК ПЛЮС ЭЛЕКТРИК АППЛАЯНСЕС ТЕКНОЛОДЖИ КО., ЛТД.

Адрес изготовителя: НО.1101 ЛИНГДЕ, РОНГГУИ, ШУНДЕ, ФОШАН, ГУАНДУН.

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