

DUMONT



Руководство по эксплуатации
Гриль электрический Dumont

Модель DMEG-7000

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	10
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.

Гриль электрический Dumont DMEG-7000 – это устройство для приготовления пищи, которое значительно экономит ваше время на кухне, идеально подходит для людей с Высоким уровнем занятости, поскольку всего лишь за 3–4 минуты Вы получаете ресторанное блюдо дома. С любовью и заботой о вашем здоровье электрический гриль позволит готовить блюда без добавления масла или жира, сохраняя полезные свойства продуктов.

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

1. Правила и условия безопасной эксплуатации

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием устройства и сохраните ее для дальнейшего использования.

Используйте прибор только по назначению, как указано в руководстве по эксплуатации.

Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что ее напряжение совпадает с указанным на приборе или в инструкции.

Подключайте прибор только к розеткам с заземлением.

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

Обязательно Выключайте прибор из розетки, если он не используется, а также перед его очисткой или перемещением.

Не тяните за провод при отключении прибора от розетки, беритесь сухими руками за штепсель.

Не располагайте шнур питания вблизи источников тепла. Не перекручивайте и не перегибайте его, избегайте контакта с острыми предметами.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства. Во избежание ожога, воспользуйтесь ручкой или кнопками на панели управления.

Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку или жарочные панели гриля в воду или любую другую жидкость.

Не пользуйтесь прибором с поврежденным корпусом, если он неис-

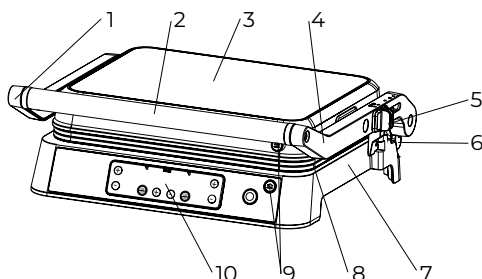
правен или каким-либо образом поврежден. Во избежание риска поражения электрическим током никогда не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электрогриль. Обратитесь к квалифицированному специалисту авторизованного сервисного центра для проверки или ремонта устройства. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током при использовании гриля.

Использование не рекомендованных производителем комплектующих может привести к пожару, поражению электрическим током или получению травм.

Не используйте прибор вне помещений. Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях, исключительно в бытовых условиях.

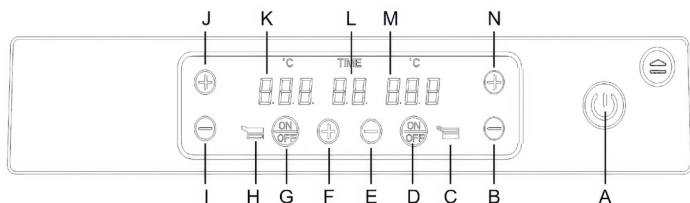
По окончании использования отключайте прибор от электросети.

2. Внешний вид и комплектация



1. Левый рычаг подъема
2. Ручка
3. Верхняя панель корпуса
4. Правый рычаг подъема
5. Фиксатор
6. Кнопка фиксации гриля в открытом положении на 180°
7. Корпус
8. Съемные панели для приготовления пищи с антипригарным покрытием
9. Кнопки отсоединения панелей
10. Панель управления

Панель управления



- | | |
|--|---|
| <p>A. Кнопка включения / Выключения питания (световой индикатор).</p> <p>B. Кнопка уменьшения температуры нижней панели (°C).</p> <p>C. Индикатор нижней жарочной панели.</p> <p>D. Кнопка включения/Выключения нагрева нижней панели.</p> <p>E. Кнопка уменьшения времени таймера (в минутах).</p> <p>F. Кнопка увеличения времени таймера (в минутах).</p> <p>G. Кнопка включения/Выключения нагрева верхней панели.</p> | <p>H. Индикатор верхней жарочной панели.</p> <p>I. Кнопка уменьшения температуры верхней панели (°C).</p> <p>J. Кнопка увеличения температуры верхней панели (°C).</p> <p>K. Дисплей температуры верхней панели (°C).</p> <p>L. Отображение времени таймера (минута).</p> <p>M. Дисплей температуры нижней панели (°C).</p> <p>N. Кнопка увеличения температуры нижней панели (°C).</p> |
|--|---|

3. Эксплуатация

Назначение: кухонная бытовая техника.

Перед первым использованием протрите рабочие панели губкой или тканью, смоченной в теплой воде. Для достижения лучшего результата слегка смажьте нагревательные панели небольшим количеством растительного масла. Затем протрите бумажным кухонным полотенцем и вытрите излишки масла.

Примечание: во время первого использования Вы можете заметить легкий дым или запах. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Это не угрожает безопасности Вашего устройства.

- Сначала убедитесь в правильной установке панелей.
- Закройте гриль и включите его в розетку. Вы услышите звук, индикаторы на панели управления мигают три раза, это означает, что самотестирование завершено. Если Вы не выполняете никаких других операций, главный индикатор питания мигает, указывая на то, что гриль находится в режиме ожидания.
- Далее нажмите кнопку включения/Выключения питания, световой индикатор погаснет, а на панели управления появится надпись «--- 8 8 ---»; затем нажмите кнопку включения/Выключения нагревания верхней или нижней панели, Вы заметите, что на панели управления появится значение температуры (например, 230), а индикатор верхней или нижней панели загорится и будет непрерывно мигать, указывая на то, что гриль начал предварительный нагрев.

Примечание: если Вы снова нажмете кнопку включения/Выключения питания, гриль вернется в режим ожидания.

- Если Вы хотите отрегулировать температуру приготовления, Вы можете нажать кнопку уменьшение или увеличение температуры, чтобы установить желаемую температуру приготовления (максимум 230 °C, минимум 60 °C). Сначала попробуйте установить температуру 210 или 220, позже Вы можете отрегулировать ее ниже или выше в соответствии с необходимостью выбора различных температурных режимов.
- В данном изделии предусмотрена отдельная регулировка температуры между верхней и нижней панелями. Когда Вы используете прибор в качестве контактного гриля, необходимо одновременно установить температуру для нижней и верх-

ней панелей. Для использования в качестве открытого гриля Вы можете Выбрать одну из панелей или две, в зависимости от необходимости.

- Для достижения необходимой температуры потребуется примерно 3-5 минут, индикатор верхней или нижней панели перестанет мигать и будет гореть постоянно. Это означает, что гриль готов к использованию. Откройте гриль, положите сэндвич, мясо или другие продукты на нижнюю панель. Закройте гриль-тостер. Когда продукты приготовятся, откройте крышку с помощью ручки. Извлекайте продукты с помощью неметаллической посуды. Никогда не используйте металлические щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие панелей.
- Если Вы хотите приготовить еще одну порцию, вам не нужно закрывать гриль для повторного разогрева, Вы можете сразу поместить продукты на нижнюю панель.
- Гриль был разработан с уникальной ручкой и фиксатором, который позволяет крышке подстраиваться под толщину продуктов. Вы можете легко приготовить на гриле все, что угодно: от тонко нарезанного картофеля до толстого филейного стейка, причем с равномерной прожаркой.
- По окончании приготовления отсоедините вилку от розетки и оставьте гриль остывать в открытом виде.

Как пользоваться таймером

- По умолчанию таймер отображается на дисплее в режиме «0 0» и находится в состоянии непрерывного нагрева. Если Вам необходимо установить время приготовления, Вы можете нажать на кнопку уменьшения или увеличения времени таймера, чтобы установить желаемое время приготовления (максимум 99 минут, минимум 1 минута).
- После установления времени на дисплее начнет отображаться обратный отсчет. При обратном отсчете в течение 1 минуты таймер будет показывать секунды (59-01), на дисплее будут мигать цифры. Когда обратный отсчет завершится, нагрев панелей прекратится.

Примечание: если Вы не используете гриль в течение 2 часов, питание будет отключено автоматически.

Для использования в режиме контактного гриля

- Установите необходимый температурный режим. Для начала

установите температуру в 230°C. Впоследствии Вы можете установить более низкую или более Высокую температуру в зависимости от необходимости.

- Подготовьте бургеры, мясную Вырезку без кости, тонкие куски мяса или другие продукты в соответствии с инструкцией и положите их на нижнюю панель.
- Закройте верхнюю панель, которая имеет плавающий фиксатор, предназначенный для равномерного зажатия продуктов. Верхняя панель должна быть полностью опущена, чтобы на блюде появились следы гриля.
- Когда блюдо будет готово, откройте крышку с помощью ручки. Снимите блюдо с помощью пластиковой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие панелей.
- Используйте прибор в качестве контактного гриля для приготовления бургеров, мясной Вырезки без костей, тонких ломтиков мяса и овощей.
- Используйте прибор в качестве контактного гриля, если вам нужно приготовить что-то за короткий период времени или если Вы Выбираете полезный для здоровья способ приготовления пищи. При использовании контактного гриля еда готовится быстро, так как одновременно обжаривается с обеих сторон. Ребра на панелях гриля в сочетании со стоком для жира, позволяют жиру стекать с мяса и Вытекать с панелей в емкость для жира.

Использование в качестве пресс-гриля

- Установите необходимый температурный режим. Сначала попробуйте установить температуру 210°C. Позже Вы можете установить более низкую или более Высокую температуру в зависимости от необходимости.
- Подготовьте сэндвичи в соответствии с инструкцией и поместите их на нижнюю панель. Всегда кладите сэндвичи ближе к задней части нижней панели.
- Закройте верхнюю панель, можете закрепить фиксатором, предназначенным для равномерного прижатия сэндвича. Для приготовления сэндвичей верхняя панель должна быть опущена до конца.
- Готовьте в среднем от 1 до 3 минут или до золотисто-коричневого цвета, корректируя время по своему усмотрению.

- Когда сэндвич будет готов, откройте крышку с помощью ручки. Снимите сэндвич с помощью пластиковой лопатки. Никогда не используйте металлические щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие жарочных панелей.
- Используйте прибор в качестве пресс-гриля для приготовления сэндвичей, лепешек и кесадиллы.
- При приготовлении нескольких продуктов в контактном гриле важно, чтобы толщина продуктов была одинаковой, тогда крышка будет равномерно закрывать продукты.

Использование в качестве открытого гриля

- Поместите электрогриль на чистую ровную поверхность, где Вы собираетесь готовить.
- Чтобы зафиксировать электрогриль в открытом положении, левой рукой возьмитесь за ручку электрогриля и раскройте его в стандартное положение. Затем правой рукой нажмите кнопку фиксации гриля в открытом положении и, держась левой рукой за ручку, опустите верхнюю рабочую поверхность, чтобы обе рабочие поверхности оказались в одной плоскости. Электрогриль должен зафиксироваться в открытом положении и оставаться в нем до тех пор, пока Вы не закроете его, взявшись за ручку.
- Используйте электрогриль как открытый гриль для приготовления гамбургеров, стейков, птицы (мы не рекомендуем готовить курицу с костями, так как она неравномерно прожаривается на открытом гриле), рыбы и овощей.
- Приготовление на открытом гриле - самый универсальный способ использования гриль-тостера. В открытом положении площадь гриля увеличивается вдвое.
- У Вас есть возможность готовить разные виды продуктов по отдельности, не сочетая их вкусы, или готовить большое количество одного вида продуктов. В открытом положении также можно готовить куски мяса разной толщины, что позволит Вам приготовить каждый кусок по своему предпочтению.

Срок службы: 3 года.

Гарантийный срок: 1 год.

4. Обслуживание и уход

Перед чисткой всегда отключайте электрогриль от сети и давайте ему остыть. Рекомендуется выполнять чистку, когда рабочие поверхности еще теплые, но уже достаточно остыли. Снимите нагревательные пластины для их мытья. Никогда не погружайте прибор в воду и не помещайте в посудомоечную машину. Протрите нагревательные панели тканью или губкой с мягкой поверхностью для удаления остатков пищи. Для удаления запекшихся остатков пищи полейте на них немного теплой воды, смешанной с моющим средством, а затем протрите мягкой губкой для мытья посуды. Вы также можете положить на рабочие поверхности мокрую ткань, чтобы остатки пищи размокли и отделились.

Не используйте абразивных моющих средств, которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.

Не используйте металлические приборы для удаления остатков пищи, они могут повредить антипригарную поверхность.

Протирайте внешнюю поверхность гриля исключительно влажной тканью. Не чистите внешнюю поверхность жесткими губками, так как это может повредить покрытие. Не погружайте в воду или любую другую жидкость.

После каждого использования Вынимайте и очищайте емкость для сбора жира и мойте её в теплой мыльной воде. Запрещается использование острых предметов и абразивных средств для очистки поверхностей прибора, так как они могут повредить антипригарное покрытие или полировку корпуса прибора. Тщательно промойте и Вытрите чистой мягкой тканью и установите на место.

5. Хранение и транспортировка

Перед тем, как убрать прибор на хранение, необходимо Выполнить все указания раздела «Обслуживание и уход» и полностью просушить все части приборы.

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей. Избегайте воздействия влаги и прямого солнечного света.

При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды.

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 включается.	Проблема может состоять в поломке розетки, повреждении кабеля или перегорании ТЭНа.	Перебитый провод можно заменить или восстановить. Вышедший из строя теплонагреватель также меняется.
Оборудование включается, но не греет.	Причину следует искать в неисправном ТЭНе или терморегуляторе.	Вышедшие из строя детали меняются на новые.
Мощность электрогриля низкая или прибор отключается без причины.	Такая проблема обычно обусловлена неполадками в работе блока управления.	Как правило, неисправность связана с резкими перепадами напряжения или ошибками при подключении устройства.

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. Настоящая гарантия не распространяется на недостатки, возникшие после передачи товара потребителю по факту эксплуатации и аксессуаров, пришедшие в негодность после использования, не подлежат обмену в рамках гарантийного обслуживания.

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

10. Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 2000 Вт

Класс защиты от поражения электрическим током: I

11. Информация об изготовителе и импортере

Изготовитель: Йонкан Айнинг Электрик Апплаянс Ко.,Лтд.

Адрес изготовителя: №11 Хуаксия Роад Экономик Девелопмент зоун,Йонгкан сити,чжецзян провинс, Китай.

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