DUMONT



Руководство по эксплуатации
Кухонная машина Dumont

Модель DMSM-2004

DUMONT

Содержание

1. Правила и условия безопасной эксплуатации 3
2. Внешний вид и комплектация 4
3. Эксплуатация 6
4. Обслуживание и уход 8
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



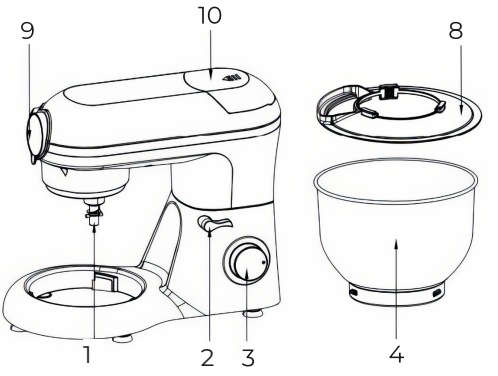
Уважаемый покупатель!
Благодарим вас за покупку продукции торговой марки Dumont.
Dumont – это качество, красота и надёжность, внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.
Кухонная машина Dumont DMSM-2004 – многофункциональное устройство, которое заменяет сразу три кухонных прибора: планетарный миксер, блендер и мясорубку. Она имеет мощность 1500 Вт, комплектуется чашей объёмом 5,5 литров, лопаткой для перемешивания, крюком для теста и венчиком для взбивания. Блендер оснащён насадкой-ножом из нержавеющей стали и имеет объём чаши 1,5 литра. Мясорубка укомплектована тремя решётками с разным диаметром отверстий и пластиковым толкателем.
Чтобы узнать обо всех продуктах торговой марки, посетите наш сайт dumont.ru

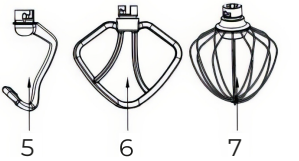
1. Правила и условия безопасной эксплуатации

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.
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.
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.
Берите нож всегда только за пластмассовую ручку.
Не используйте прибор без продуктов. Это может привести к повреждению прибора.
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.
Используйте прибор только для продуктов питания. Запрещается класть в чашу посторонние предметы.
Не допускайте попадания воды в моторный блок.
Не используйте чашу для разогрева продуктов в микроволновке.

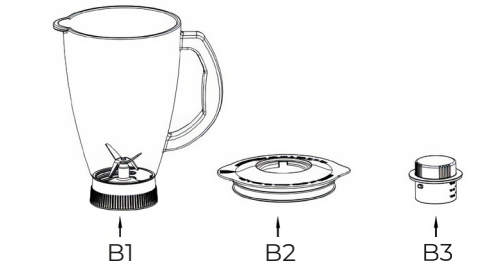
2. Внешний вид и комплектация





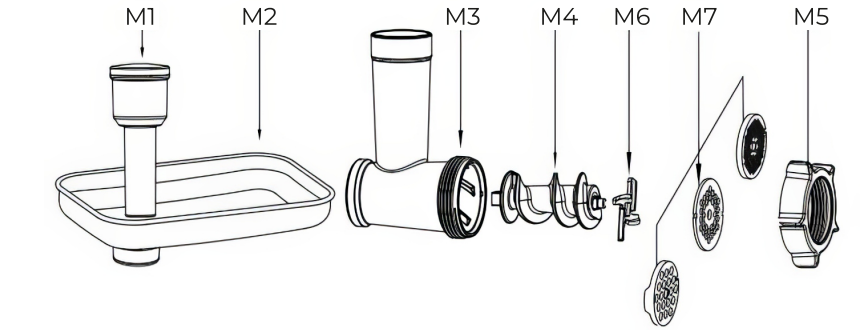
1. вал планетарного миксера;
2. кнопка фиксации моторного блока;
3. регулятор скорости;
4. чаша;
5. насадка-крюк для замешивания теста;
6. насадка для смешивания;
7. насадка для взбивания;
8. крышка для чаши;
9. заглушка мясорубки;
10. заглушка блендера

Блендер



B1. чаша блендера с ножевым блоком;
B2. крышка блендера;
B3. колпачок

Мясорубка



M1 толкатель;
M2 загрузочный лоток;
M3 корпус мясорубки;
M4 шнек;
M5 фиксирующее кольцо;
M6 нож;
M7 решетки с крупными, средними и мелкими отверстиями

3. Эксплуатация

Планетарный миксер

Прибор предназначен для измельчения, смешивания, взбивания различных продуктов и замешивания теста.

Перед первым использованием прибора вымойте все комплектующие чистой водой и хорошо просушите.

Поставьте прибор на ровный, чистый и сухой стол, придерживайте рукой моторный блок и нажмите кнопку фиксации. При этом моторный блок автоматически поднимется (рисунок 1 и 2).

Поместите ингредиенты для приготовления в чашу прибора, а затем установите ее в прибор. Поверните чашу по часовой стрелке до щелчка (рисунок 3). Не превышайте максимальный вес теста 1,5 кг.

Установите необходимую насадку (5), (6), (7) (одновременно можно установить только одну из трех насадок) в фиксатор насадок на моторном блоке, выровняв паз, вставьте насадку до упора (рисунок 4 и 5).


PG1



PG2



PG3



PG4



PG5


PG6

Нажмите на моторный блок, при этом автоматически защелкнется кнопка фиксации (рисунок 6). При необходимости накройте чашу крышкой.

Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите питание.

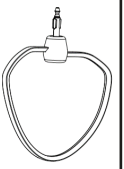
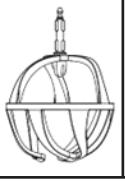
Установите регулятор скорости на требуемую скорость - начнется перемешивание.

После того, как тесто будет готово, поверните регулятор скорости обратно на «0» для завершения приготовления.

Придерживайте рукой моторный блок и нажмите кнопку фиксации,

поднимите верхнюю часть корпуса, поверните чашу для смешивания против часовой стрелки, снимите ее и достаньте тесто.
Перед заменой насадок дождитесь полной остановки прибора, выключите его и отсоедините шнур питания от сети.

Рекомендации по приготовлению

Насадка	Вид	Скорость	Время, мин	Максимальный вес	Способ приготовления
Крюк для теста		1-3	3-5	1000 г муки + 538 г воды	30 с на скорости 1, 30 с на скорости 2, и от 2-х до 4-х минут на скорости 3 для формирования комка
Смешивание		2-4	3-10	660 г муки + 840 г воды	20 с на скорости 2, 2 мин 40 с на скорости 4
Взбивание		5-6	3-10	3 яичных белка	3 минуты на скорости 5-6

Блендер

Блендер предназначен для приготовления соков, соусов, супов-пюре, молочных коктейлей, смузи, фитнес-напитков.
Положите в чашу блендера продукты. Закройте крышкой. Установите в крышку мерный колпачок.
Внимание! Не добавляйте в чашу блендера продукты с температурой выше 80 °С. Объем жидкости не должен превышать 1,5 л. Для более комфортного использования кладите продукты с заполнением не более 2/3 объема чаши блендера, придерживайте крышку, если чаша заполнена на максимум, чтобы под действием мотора крышку не выбило.
Снимите заглушку с верхней части моторного блока.
Установите блендер на моторный блок и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.
Не включайте блендер с открытой крышкой.

Внимание! Никогда не открывайте крышку во время работы блендера.
Подключите устройство к розетке и установите регулятор скорости на уровень 4-6. Включайте блендер не более чем на 3 минуты. После цикла работы в 3 минуты блендеру необходимо дать остыть в течение 3-5 минут. Общее время работы не должно превышать 15 минут.
Не снимайте чашу для смешивания или крышку во время приготовления.
Внимание! Необходимо добавить небольшое количество жидкости, чтобы облегчить измельчение и улучшить текстуру продуктов. Для смузи и коктейлей добавляйте фруктовый сок, молоко или йогурт. При приготовлении супов-пюре используйте бульон или воду.

Мясорубка
Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса.

Снимите заглушку с передней части моторного блока и установите мясорубку в соответствующий разъем под углом.
Поверните мясорубку против часовой стрелки до вертикального положения и установите загрузочный лоток и толкатель.
Подготовьте мясо, удалите все кости, нарежьте на кусочки размером около 2,5 см. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса в горловину мясорубки.
Включите прибор, повернув регулятор. Работайте на скорости от 3 до 6.
Внимание! На включайте миксер и мясорубку одновременно! Это приведет к перегрузке мотора и выходу прибора из строя.
Время непрерывной работы прибора не должно превышать 5 минут.

Внимание: при работе мясорубки или блендера головка планетарного миксера также будет крутиться. Это нормально, и не является неполадкой. Функция «планетарный миксер», «мясорубка», «блендер» не должны использоваться одновременно!
Например: при использовании мясорубки снимите все другие насадки во избежание лишней нагрузки на мотор.

4. Обслуживание и уход

Перед чисткой прибора выключите его и отключите от сети электропитания. Убедитесь, что регулятор скоростей находится в положении «0».

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.

Насадки, чашу миксера, ножевой блок блендера и металлически части мясорубки и овощерезки нельзя мыть в посудомоечной машине. Мойте их под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите все детали сухим полотенцем или просушите на воздухе.

Будьте осторожны при мытье ножей, чтобы не пораниться.

После мытья высушите нож и металлические части и протрите их тканью, пропитанной растительным маслом. Заверните смазанные растительным маслом детали в салфетку и уберите в пакет. Храните металлические части в сухом месте, а также не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели. 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

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

Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, положите его в оригинальную упаковку.

Храните устройство 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.

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. Проверьте напряжение в сети
	Сработала защита	Если прибор работал дольше 6 минут без перерыва, подождите, пока прибор остынет
	Откинут моторный блок	Устройство включится только тогда, когда моторный блок будет опущен в горизонтальное положение
Белки плохо взбиваются	Несвежие или теплые яйца	Для получения хорошего результата яйца должны быть свежими и охлажденными
	Недостаточное количество яиц	Необходимо взбивать не менее 3-х белков
Прибор чрезмерно гудит и греется	Заложенные ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объемы допустимым параметрам	Убавьте объем заложенных ингредиентов, убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы, не полностью разморозившихся продуктов. Не забывайте делать паузы в работе прибора, чтобы дать ему возможность остыть
	Внутренние части прибора сломаны	Обратитесь в сервисный центр

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

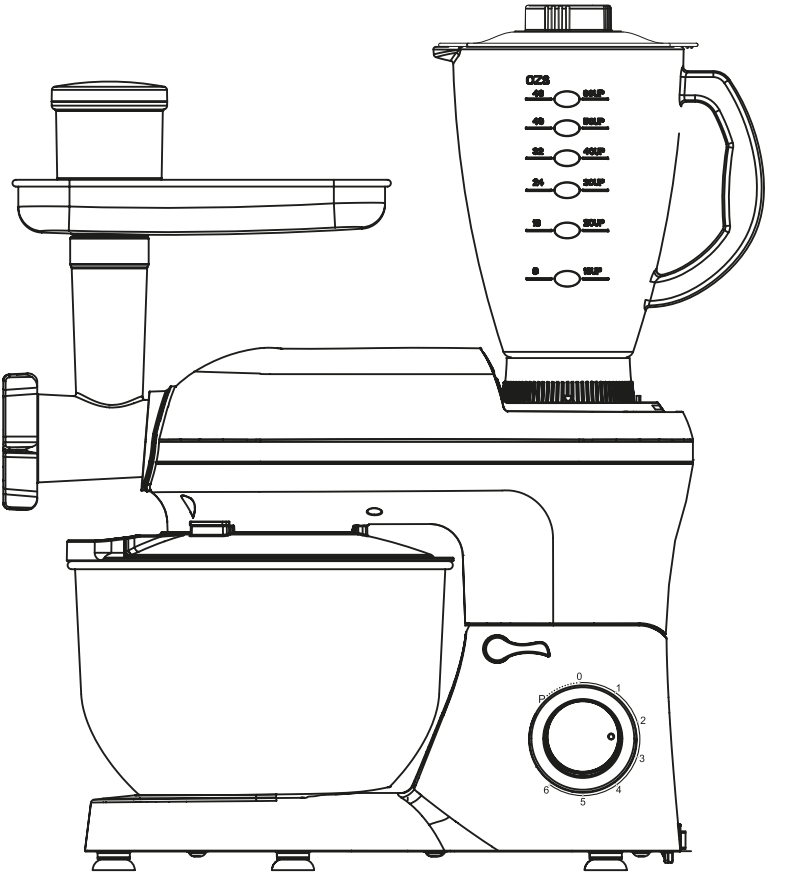
Напряжение: 220-240 В
Частота: 50-60 Гц
Мощность:1500 Вт
Класс защиты от поражения электрическим током: II
Размер: 47 × 23,9 × 53,3 см Вес: 7,1 кг
Срок службы: 3 года

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

DUMONT

Гарантийный талон



Кухонная машина Dumont

Модель DMSM-2004