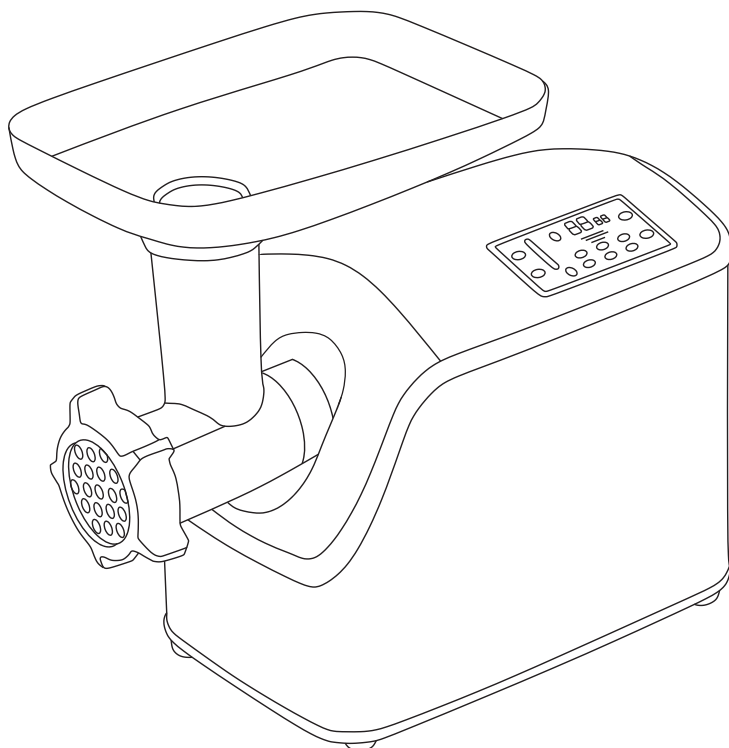


DAUKEN

Ваш выбор
достоин уважения



Электрическая мясорубка
DAUKEN FW2640 LE

Руководство
по эксплуатации

Перед применением
внимательно
ознакомьтесь
с инструкцией

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, позвоните на горячую линию Dauken:

8-800-300-69-14

(пн-пт с 10:00 до 19:00 по МСК)

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

Оглавление

Меры безопасности	2
Комплектация	5
Устройство мясорубки	5
Эксплуатация	7
Сборка	7
Включение	8
Чистка и уход	10
Технические характеристики	12

Меры безопасности

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими. Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности: Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор к розетке с заземлением. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.

Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.

Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.

Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.

Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.

Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.

Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.

Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.

Запрещается передвигать работающую мясорубку.

По окончании работы сразу отключайте мясорубку от электросети и проводите ее чистку.

При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.

Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.

Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют его движение.

Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой прибора. Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей.

Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или мыть их под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.

Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.

Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек или нож от остатков продуктов.

Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.

В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части. Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности. Храните прибор в чистом и сухом состоянии в недоступном для детей сухом и прохладном месте.

ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность. Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении выключено. Не следует непрерывно использовать мясорубку более 5 минут. Делайте интервалы в работе на 10 минут, чтобы дать двигателю остыть.

Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положения включено в положение REV (реверс).

Сначала подождите, пока двигатель полностью остановится. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, также, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки и испугу пользователя.

По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.

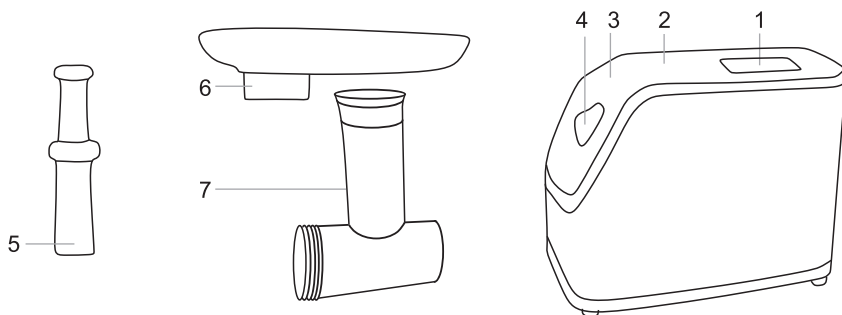
ПРИМЕЧАНИЕ:

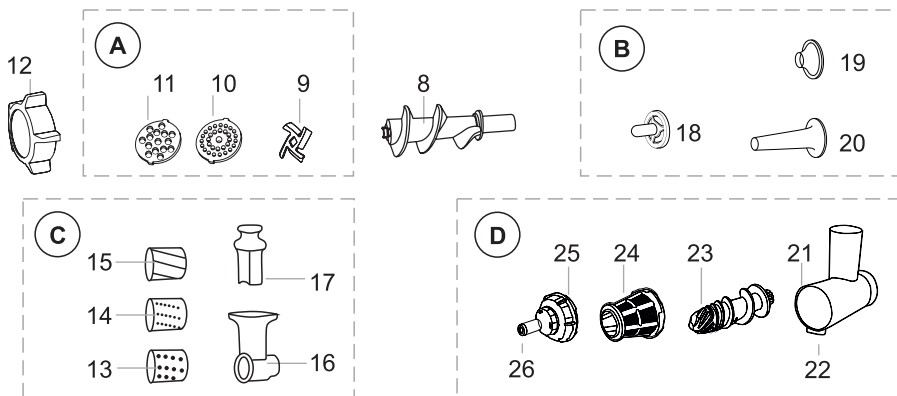
Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

Комплектация

1. Мясорубка
2. Набор решеток и нож (A)
3. Набор насадок для сосисок и кеббе (B)
4. Набор насадок овощерезок (C)
5. Шнековая соковыжималка (D)
6. Руководство пользователя
7. Гарантийный талон

Устройство мясорубки



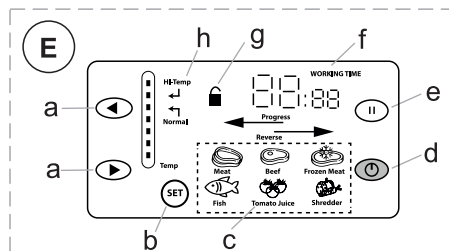


Устройство модели (A)

1. Дисплей
2. Корпус мясорубки с двигателем
3. Кнопка фиксации камеры мясорубки
4. Отверстие для установки камеры мясорубки
5. Толкатель
6. Лоток
7. Камера с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Нож
10. Средняя решетка
11. Крупная решетка
12. Прижимная гайка

Набор насадок (B) (C) (D)

13. Насадка для крупной терки
14. Насадка для мелкой терки
15. Насадка для шинкования
16. Измельчитель
17. Толкатель для измельчителя
18. Основание насадки кеббе
19. Основание насадки для колбасок
20. Формирующая насадка для колбасок
21. Блок соковыжималки
22. Отверстие для выхода сока
23. Шнек соковыжималки
24. Фильтр соковыжималки
25. Фиксирующая крышка
26. Регулятор степени отжима



Дисплей (E)

- a) Кнопки направления
- b) Кнопка выбора скорости
- c) Индикаторы режима работы (скорость)
 1. Мясо 2. Говядина 3. Замороженное мясо
 4. Рыба 5. Режим для Соковыжималки
 6. Режим для нарезки овощей
- d) Кнопка включения-выключения
- e) Кнопка Пауза (Стоп), Возобновление работы
- f) Индикатор времени работы
- g) Индикатор блокировки
- h) Индикатор температуры двигателя

Эксплуатация

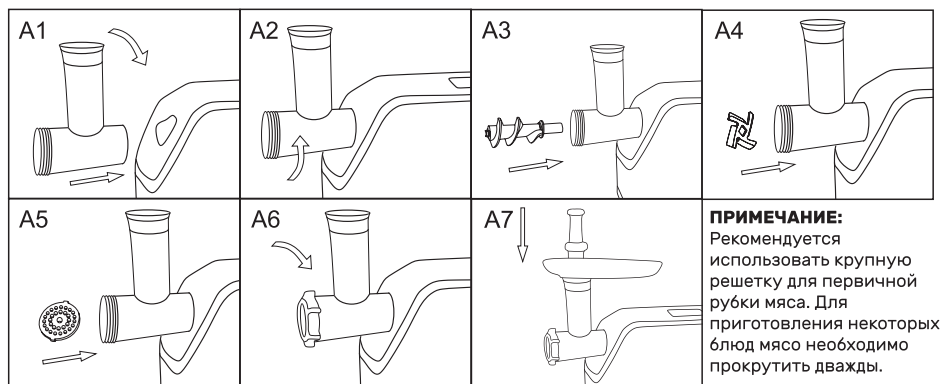
Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.

Во избежание выхода изделия из эксплуатации, не рекомендуется сильно надавливать на экран, срывать пленку с экрана, нажимать мокрыми руками. Запрещена эксплуатация дольше 10 мин без перерыва.

Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

Сборка



1. Нажмите кнопку фиксации камеры мясорубки, возьмите камеру мясорубки и под уклоном вставьте ее в отверстие для установки на корпусе (A1). Поворачивайте камеру мясорубки против часовой стрелки, как показано на рисунке A2, пока не услышите щелчок (A2). Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к ее корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.

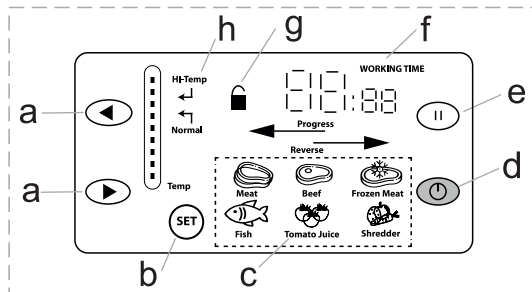
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки зубчатым соединением внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (A3).

3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (A4). Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться и это может повредить горловину мясорубки.

4. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки (A5).
5. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (A6). Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (A7).
7. Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

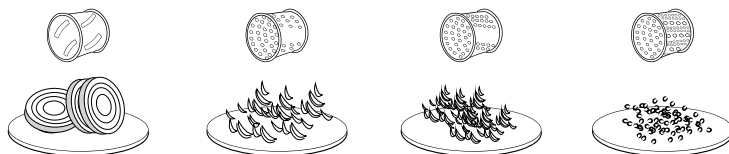
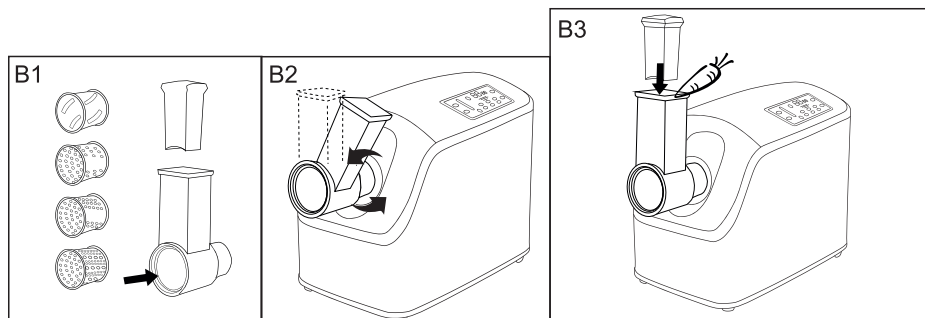
Включение

1. Включите мясорубку, длительным нажатием на кнопку включения/выключения (d)
 2. Выберите нужную скорость с помощью кнопки «SET» (b)
 3. При этом будет загораться один из 6 индикаторов скорости (c)
 4. С помощью кнопок выбора направления (a) вы можете выбрать рабочее направление или реверс.
- При длительной работе мясорубки двигатель может перегреваться, за температурой можно следить с помощью индикатора (h).




Насадки овощерезки(опционально)

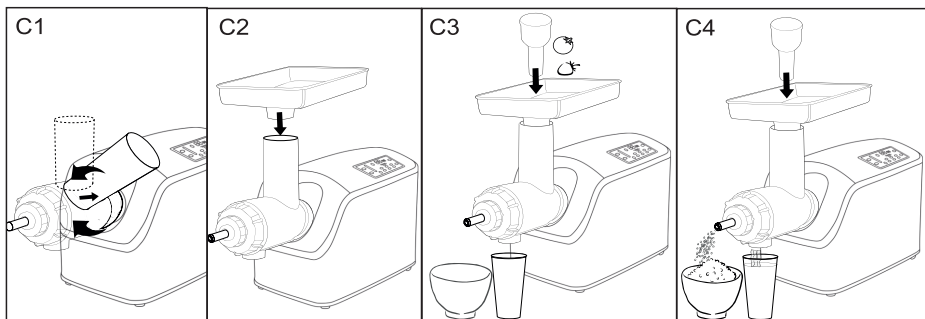
Мясорубка позволяет нарезать овощи ломтиками, шинковать или мелко натирать. Нарезьте овощи на кусочки такого размера, чтобы они могли проходить в загрузочную горловину. Выберите подходящую насадку и установите ее в камеру горловины (B1). Установите камеру для измельчения овощей в мясорубку (B2), Подготовьте толкатель для овощей, под отверстием камеры поставьте емкость для измельченных овощей. Загружайте предварительно нарезанные овощи в загрузочную горловину (B3). С помощью кнопки выбора скорости «SET» выберите режим «Shredder». Нажмите на кнопку ◀. Чтобы остановить работу мясорубки нажмите на кнопку ||.



Соковыжималка (опционально)

Дополнительная насадка позволяет использовать мясорубку в качестве соковыжималки. Обратите внимание, что насадка производит отжим сока из ягод, овощей и фруктов (кроме твердых плодов).

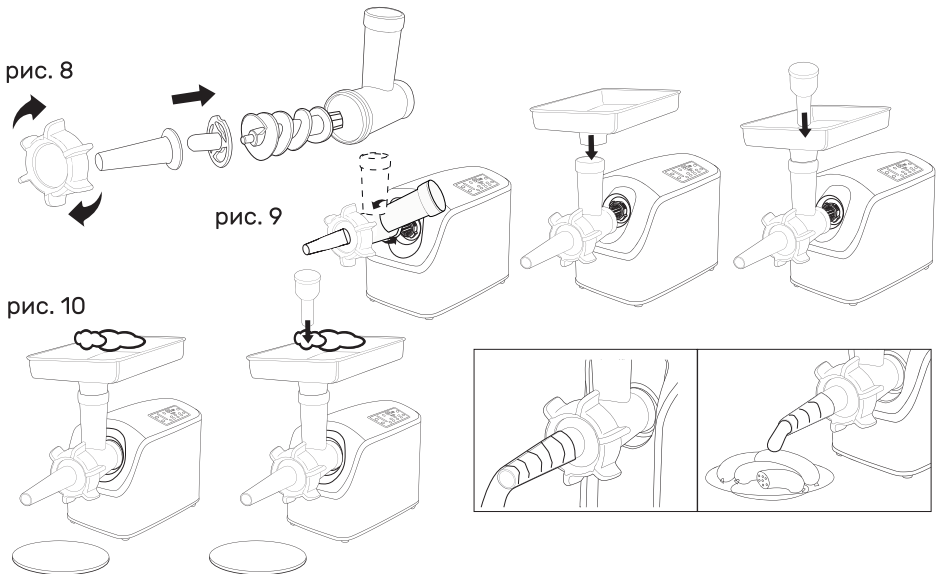
1. Установите пластиковый шнек в камеру соковыжималки.
2. Установите вставку-сито и ситодержатель в камеру вокруг пластикового шнека. Обратите внимание, что сито должно быть направлено в сторону отверстия для сока.
3. Установите крышку для жмыха для в камеру и зафиксируйте её.
4. Установите камеру соковыжималки в крепление мясорубки. Поверните камеру соковыжималки так, чтобы она зафиксировалась в корпусе мясорубки(C1).
5. Установите лоток в камеру соковыжималки (C2).
6. Поставьте стаканы для сока и жмыха (C3).
7. С помощью кнопки выбора скорости «SET» выберите режим «Tomato Juice»
8. Включите мясорубку с помощью кнопки  и начинайте опускать продукты в горловину соковыжималки(C4).



Приготовление колбас

Приготовление кеббе:

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Снимите прижимную гайку, решетку и нож и повторите пункты 3-6 в обратном порядке из раздела **«Сборка»**.
3. Поместите шнек, основание насадок для кеббе и насадку для колбас в камеру (рис. 8).
4. Вверните прижимную гайку до упора (рис. 9). Не затягивайте гайку слишком сильно.
5. Подключите мясорубку к источнику питания.
6. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будет получаться колбаса (рис. 10).
7. Нарежьте колбасу на маленькие колбаски.



Приготовление кеббе

Приготовление кеббе:

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Разберите мясорубку, снимите прижимную гайку, решетку и нож и повторите пункты 3-6 в обратном порядке из раздела **«Сборка»**.
3. Поместите шнек и обе части насадки для кеббе в камеру (рис. 12).
4. Вверните прижимную гайку до упора (рис. 13). Не затягивайте гайку слишком сильно.
5. Подключите фарш через мясорубку, на выходе у вас будут получаться полые колбаски кеббе (рис. 14).

ВНИМАНИЕ

Не используйте необработанное мясо, это приведет к поломке. Сперва сделайте фарш, затем пропустите его через насадку для приготовления кеббе.

рис. 12

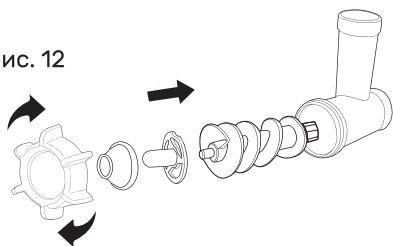


рис. 13

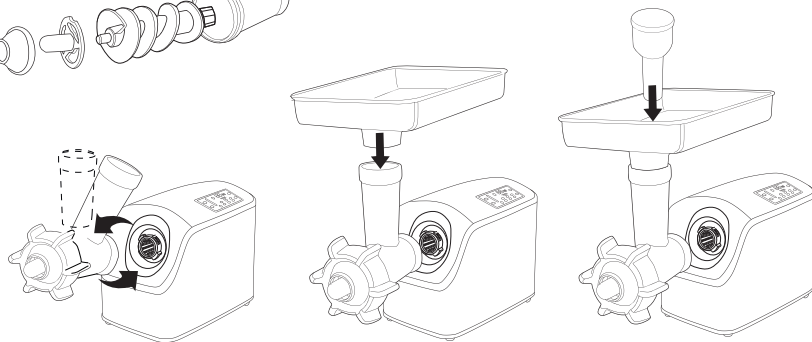
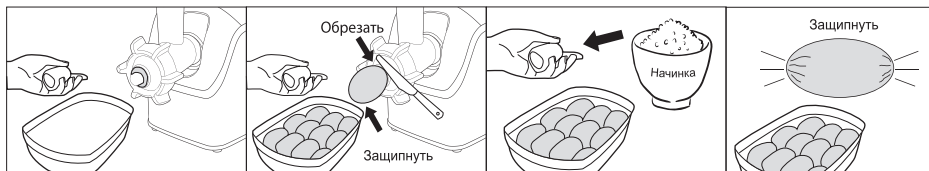


рис. 14



Чистка и уход

Очищайте мясорубку после каждого использования. Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.

Разборка

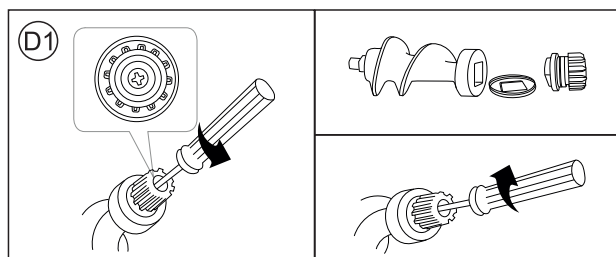
Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, выключите ее, а затем отсоедините от электросети.

1. Уберите толкатель, снимите загрузочный лоток.
2. Нажмите кнопку отсоединения съемных блоков, поверните блок мясорубки на 45° по часовой стрелке и отсоедините его от моторного блока.
3. Отверните против часовой стрелки прижимную гайку на блоке мясорубки, извлеките из него съемные детали (пластиковые насадки, перфорированный диск, нож, шнек).
4. ОПЦИОНАЛЬНО - Извлеките терку (шинковку) из блока нарезки продуктов. Фиксирующую крышку соковыжималки поверните по часовой стрелке и снимите ее. Установите регулятор интенсивности отжима в положение 0 и аккуратно отделите его от крышки. Извлеките фильтр и шнек соковыжималки.

Очистка

Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами проточной водой с применением мягких, неабразивных моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

Опционально - Подготовьте шнек соковыжималки для мытья в посудомоечной машине (D1). Металлическое крепление пластикового шнека запрещено мыть в посудомоечной машине.



	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
		✓		✓				✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ВНИМАНИЕ:

Мытье в посудомойке металлических деталей приведет к потере защитного покрытия на деталях и приведет снятию их с гарантии. Храните мясорубку в сухом прохладном месте. Не используйте при очистке прибора абразивные средства, химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Технические характеристики

Напряжение питающей сети: 230В. Частота тока: 50Гц.

Номинальная мощность: 800 Вт. Максимальная мощность: 1800 Вт.

Срок службы: 100 часов, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем.

Главный офис изготовителя: ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE
DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED, ROOM 506/507, 5/F, No.23, Nan'an Road,
Shiqi District, Zhongshan City, Guangdong, China

Импортер: Импортер: ООО "Ланком-Прайм" 192029, РФ, Санкт-Петербург, пр.

Обуховской обороны, 76

© Dauken. Все права защищены. 2020

Произведено в КНР

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий. Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Товар сертифицирован.

d|A|U|k|E|N