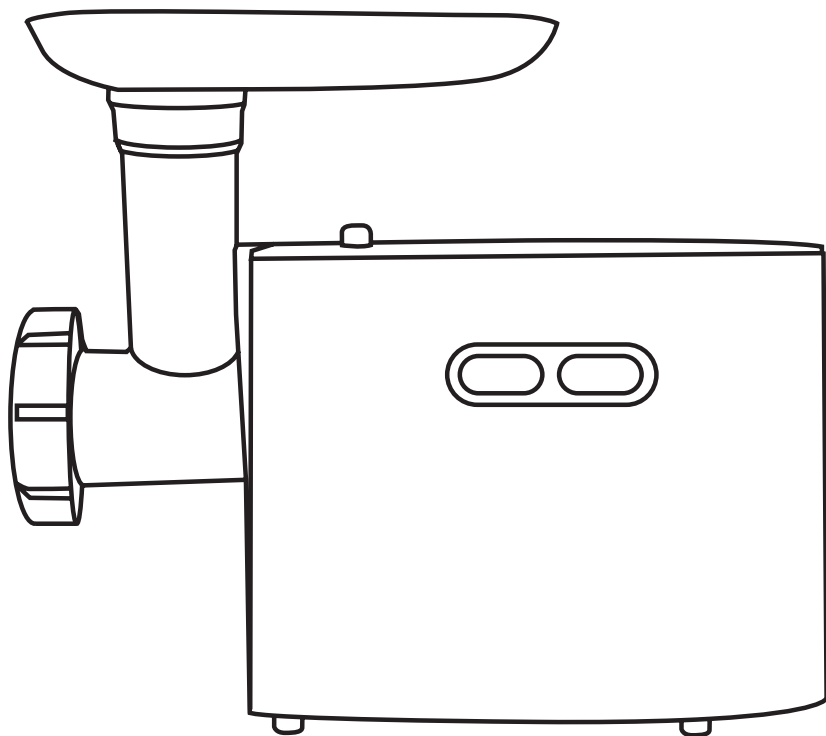


DAUKEN

Ваш выбор
достоин уважения



Электрическая Мясорубка

DAUKEN FW2720

**Руководство
по эксплуатации**

Перед применением
внимательно
ознакомьтесь
с инструкцией

Благодарим за приобретение техники Dauken.

Перед использованием внимательно прочтите
эту инструкцию для получения важных указаний
по технике безопасности и эксплуатации
данного прибора.

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.



Для просмотра электронной
версии инструкции, **наведите
камеру на QR-код.**



Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для использования в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для применения в коммерческих целях.

Оглавление

Меры предосторожности	4
Устройство мясорубки	6
Перед началом работы	7
Эксплуатация	7
Сборка	7
Приготовление фарша	9
Приготовление кеббе	9
Приготовление сосисок	10
Использование насадки соковыжималки	11
Использование насадки овощерезки	12
Использование функции реверс	12
При перегреве двигателя	13
Чистка и уход	13
Хранение и техническое обслуживание	14
Устранения неполадок	15
Условия сервисного обслуживания	16
Технические характеристики	17
Комплектация	17
Утилизация	19

Инструкция является универсальной для моделей FW2720, FW2720V, FW2720J. Часть материала в инструкции может не относиться к приобретенной комплектации.

Меры предосторожности

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора. Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: кухни для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах. Используйте его только по назначению. Любое нецелевое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:

- ▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- ▲ Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ кабеля может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- ▲ Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму вилку, не тяните за кабель электропитания.
- ▲ Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.
- ▲ Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.
- ▲ Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей прибора самостоятельно.
- ▲ Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.
- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Во время переноса устройства держите его обеими руками. Не держитесь только за основание или верхнюю часть.
- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или

во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.

- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Не используйте посудомоечную машину и агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей. В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.
- ▲ Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей прибора самостоятельно.
- ▲ Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.

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 10 минут. Делайте интервалы в работе на 10-20 минут, чтобы дать двигателю остыть.
- ▲ Запрещается во время работы менять режим сразу из положения ON (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.



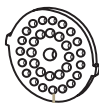
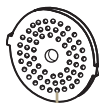
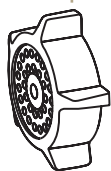
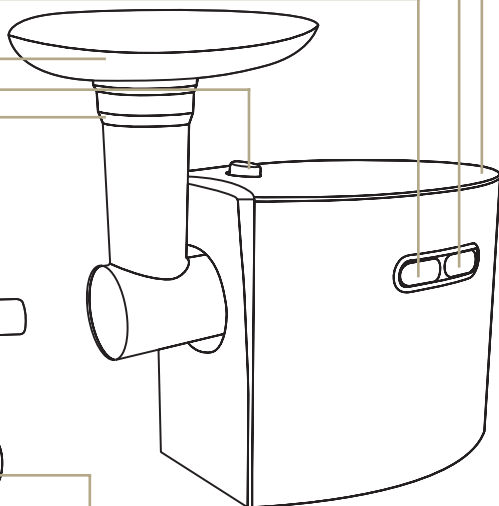
Примечание: Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.



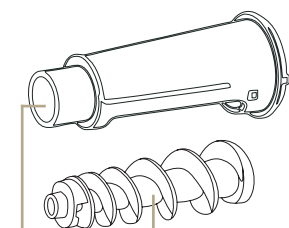
ВНИМАНИЕ! Запрещено погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ

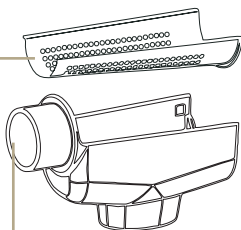
1. Корпус прибора
2. Кнопка включения/выключения (ON/OFF)
3. Кнопка функции «Реверс» (REV)
4. Загрузочный лоток
5. Кнопка фиксатора горловины
6. Загрузочная горловина
7. Шнек
8. Гайка



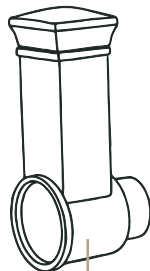
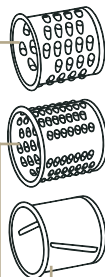
9. Толкатель
10. Диски для мелкой, средней и крупной нарезки
11. Нож
12. Насадка для изготовления сосисок
13. Насадка для изготовления «кеббе»



14. Конус
15. Ведущий шнек
16. Фильтр
17. Воронка



18. Крупная терка
19. Мелкая терка
20. Терка овощерезка
21. Насадка-овощерезка



Перед началом работы

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки.

Удалите все транспортировочные материалы и наклейки. Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия. Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора. **Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.** Промойте все съемные части, строго следуя указаниям раздела «ЧИСТКА И УХОД». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре. Устанавливайте мясорубку только на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.

Эксплуатация

Сборка

1. Возьмите камеру мясорубки и под уклоном вставьте ее в отверстие для установки на корпусе (рис 1. Поворачивайте камеру мясорубки против часовой стрелки, пока не услышите щелчок фиксатора. Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к ее корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.

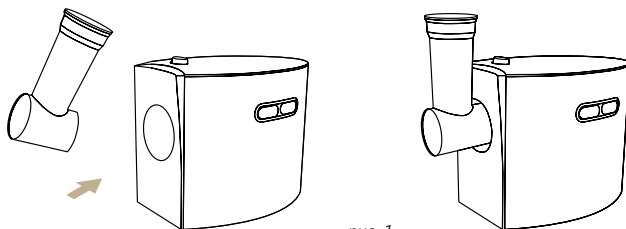


рис. 1

2. Вставьте шнек в камеру мясорубки шлицевым соединением внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (рис. 2).
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (рис. 3). Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться и это может повредить горловину мясорубки.

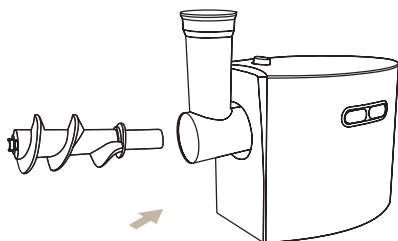


рис. 2

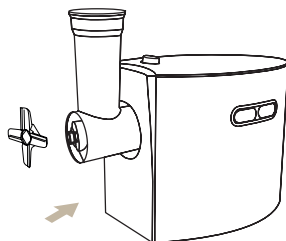


рис. 3

- Поместите выбранный Вами диск в горловину с учетом совпадения пазов на диске и горловине (рис.4).
- Зафиксируйте конструкцию с помощью гайки, завернув его по часовой стрелке, как указано на рис. 5.

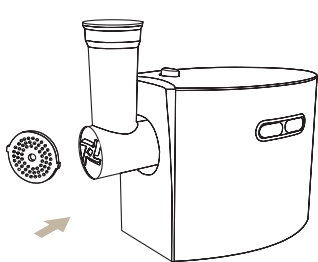


рис. 4

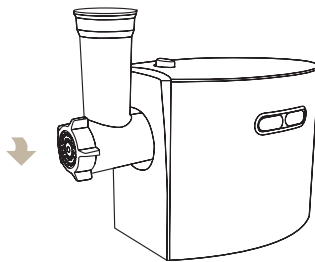
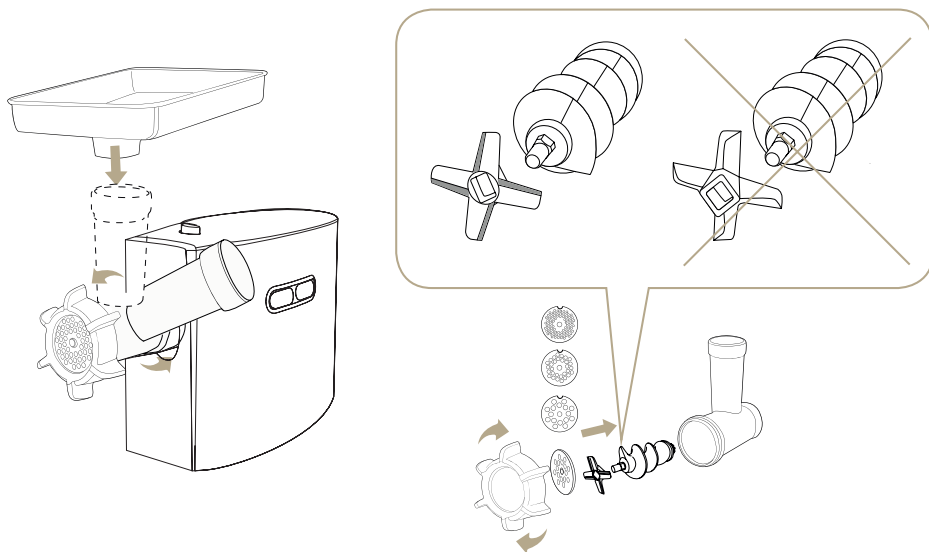


рис. 5

- Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток.
- 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.
- Прибор готов к работе.



ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен для использования в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для применения в коммерческих целях.

Приготовление фарша

Нарежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину. Удалите кости и пленку.

Поместите мясо на лоток. Протолкните мясо по горловине сверху вниз при помощи толкателя, слегка надавив на него.

Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (ON/OFF). Используйте толкатель, постепенно подавая мясо в лоток (рис. 6). После окончания работы выключите прибор и отключите его от сети.

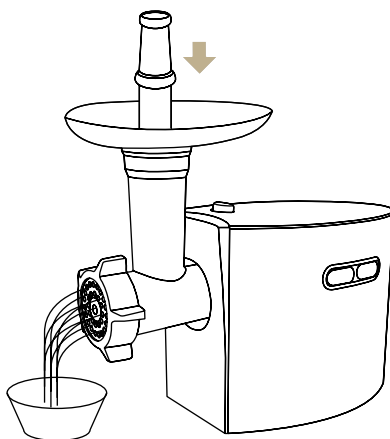


рис. 6



ВНИМАНИЕ! Не используйте замороженное мясо! Мощность мясорубки не предназначена для измельчения замороженных продуктов.



ВНИМАНИЕ! Во время работы используйте только толкатель, входящий в комплект. Запрещается использование посторонних предметов для проталкивания продуктов в загрузочную горловину.

Приготовление кеббе

Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Как правило, оно готовится из баранины и пшеничной муки, которые перекручивают в однородный фарш. Из приготовленного фарша делают полые трубочки, начиняют их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.

Для использования насадки для приготовления кеббе необходимо:

1. Установить соответствующую насадку, как указано на рисунке 7.
2. Зафиксировать конструкцию с помощью гайки, как указано на рис. 8. Не затягивайте гайку слишком туго.
3. Используйте толкатель, как указано на рис. 9, постепенно подавая мясо в лоток.

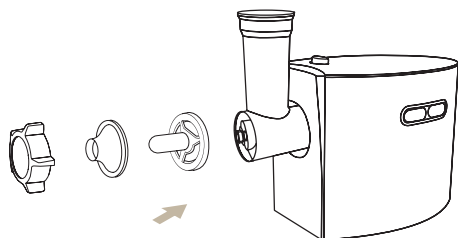


рис. 7

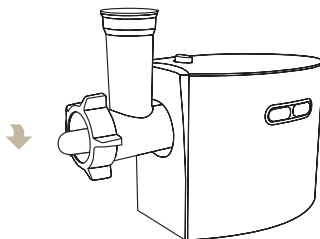


рис. 8

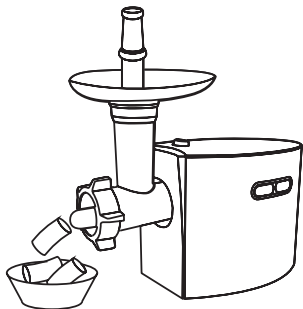


рис. 9



рис. 10

Приготовление сосисок

1. Установите соответствующую насадку, как указано на рисунке 11.
2. Зафиксируйте конструкцию с помощью гайки. Не затягивайте гайку слишком туго.
3. Подержите оболочку для изготовления сосисок в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления сосисок.
4. Поместите мясо в лоток и, используя толкатель, наполните оболочку.

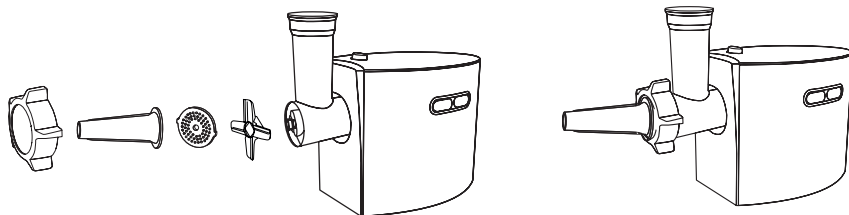


рис. 11



ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут. После 10 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры (не менее 10 минут), после чего можно продолжить работу.

Использование насадки соковыжималки

1. Установите горловину с металлическим шнеком на мясорубку.
2. Установите металлический фильтр в пластиковый конус. Вставьте пластиковый шнек на штырь металлического шнека.
3. Установите конус с фильтром на мясорубку так, чтобы пазы на горловине совпали с выступами на конусе.
4. Установите гайку и затяните её (рис.1).
5. Наденьте пластиковую воронку на пластиковый конус до щелчка. (рис.2)
6. Установите чашу необходимого размера под пластиковой воронкой для сбора сока, а под выходным отверстием воронки установите чашу необходимой высоты для сбора жмыха.
7. Подготовьте продукты, нарежьте в кусочками так, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину. Включите мясорубку, нажав на кнопку выключателя.
8. Используя толкатель, постепенно загружайте продукты для переработки в горловину (рис.3)

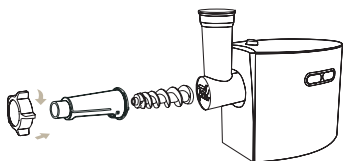


рис. 1

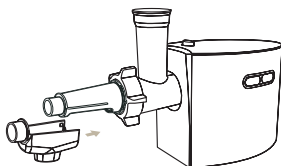


рис. 2

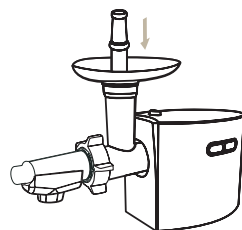


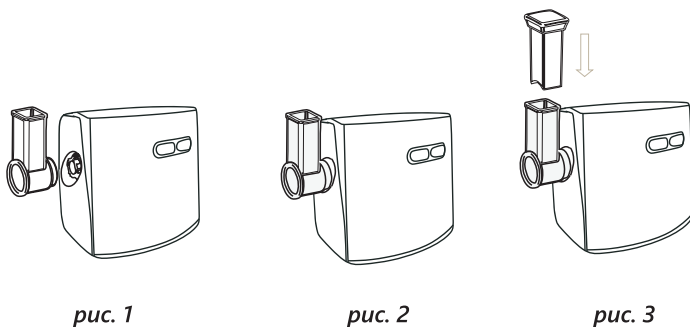
рис. 3



ВНИМАНИЕ! Насадку-соковыжималку можно использовать для обработки мягких фруктов, ягод и овощей, предварительно очищенных от твердой кожуры и крупных косточек. Запрещается использовать насадку-соковыжималку для обработки замороженных продуктов. Соковыжималка предназначена для получения сока из томатов, ягод и мягких овощей и фруктов без косточек.

Использование насадки овощерезки

1. Выберите необходимый вид насадки и установите ее в барабан овощерезки.
2. Соберите овощерезку и установите ее как показано на рисунке 1.
3. Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
4. Подключите мясорубку к электросети и включите её.
5. Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками.



ВНИМАНИЕ! Насадку-овощерезку можно использовать для обработки как подготовленных продуктов, так и сырых. Запрещается использовать насадку для обработки замороженных продуктов.

Использование функции реверс

Если мясорубка забилась, воспользуйтесь функцией «РЕВЕРС», нажав соответствующую кнопку на корпусе прибора. При этом шнек начнёт вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

Если это не помогает, отключите мясорубку, выньте штекер из розетки и разберите мясорубку, следуя указаниям раздела «ЧИСТКА И УХОД». Прочистите ее и соберите снова.



ВНИМАНИЕ! Нельзя включать функцию «РЕВЕРС» в ходе работы прибора. Необходимо выключить прибор, нажав кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (ON/OFF) и подождать некоторое время до полной остановки мясорубки. После этого Вы можете нажать кнопку «РЕВЕРС» (REV). В противном случае это может привести к повреждению прибора.

При перегреве двигателя

Обращаем Ваше внимание, что данная модель оборудована системой защиты двигателя от перегрева. При перегреве двигателя питание прибора отключится автоматически.

Если ваш прибор внезапно прекратил функционировать:

1. Выньте штекер из розетки.
2. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (ON/OFF).
3. Дайте прибору остыть в течение 1 часа.
4. Вставьте штекер обратно в розетку.
5. Снова включите прибор.

Если система отключения двигателя при перегреве будет срабатывать слишком часто, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Чистка и уход

После каждого использования прибор необходимо разобрать и очистить.

1. Выключите прибор и выньте штекер из розетки.
2. Выньте внутренние части загрузочной горловины, как указано на рис. 12.
3. Удерживая фиксатор, снимите горловину.
4. Удалите крупные остатки продуктов со всех внутренних деталей и горловины.
5. Промойте горловину и все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством.
6. Чистые и просушенные нож и диски рекомендуется протирать тканью, пропитанной растительным маслом.

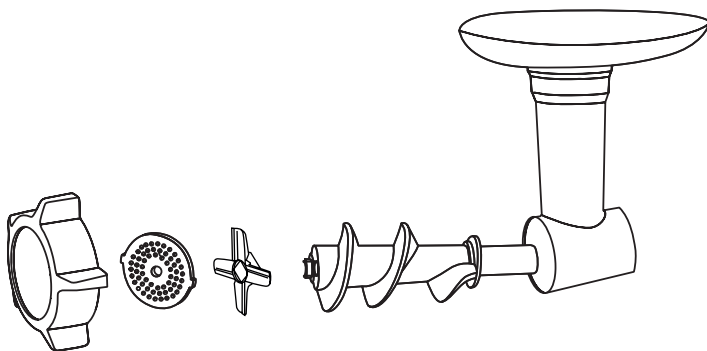


рис. 12

Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители! Во избежание выхода электродвигателя прибора из строя, никогда не погружайте корпус прибора в воду. Корпус следует протирать влажной тканью.

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



ВНИМАНИЕ! Детали на против которых отсутствует галочка указывающая на мытье в посудомоечной машине (вторая строка таблицы) **ЗАПРЕЩЕНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!**

Хранение и транспортировка

Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.

Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.

Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.

Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку. Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.

Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки

Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.

При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.

При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.

При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

Устранение неполадок

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
Устройство не включается после подключения к сети	Электрошнур неправильно вставлен в розетку или в розетке нет напряжения	Заново подключите электрошнур в розетку. Подключите устройство к другому источнику питания.
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново.
Мясо не проходит	При переработке готового фарша (для колбасок) фарш не поступает в оболочку	Для наилучшего результата используйте диск для крупного фарша.
	Неправильно установлен нож	Установите нож правильно согласно разделу «Сборка».
	Слишком сильно затянуто фиксирующее кольцо	Не перетягивайте фиксирующее кольцо.
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала система защиты от перегрева и/или перегрузки	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут.
Посторонний запах в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Посторонний запах уйдет спустя некоторое время.
В процессе работы прибора может появиться небольшое количество искр	Это нормальное явление	Причина в щеточном двигателе конструкции.

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или на сайт [Dauken](http://Dauken.com). Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

Условия сервисного обслуживания

Условия бесплатного гарантийного обслуживания вашего изделия в течение всего срока гарантии:

- ▲ правильная эксплуатация изделия в соответствии с требованиями инструкции изготовителя;
- ▲ использование изделия только для личных бытовых нужд;
- ▲ соответствующее напряжение питающей сети;
- ▲ отсутствие у изделия механических повреждений.

Гарантия не распространяется на:

- ▲ расходные материалы и аксессуары (ножи, решетки, насадки и т.п.);
- ▲ естественный износ изделия;

При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

- ▲ механические повреждения;
- ▲ повреждения, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд;
- ▲ дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермостойкие части;
- ▲ повреждения, вызванные самостоятельным изменением владельцем конструкции изделия или его комплектующих.

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +15 °С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

Ремонт и восстановление прибора необходимо производить в специализированных сервисных центрах.

Технические характеристики

Тип товара	Электрическая мясорубка
Товарный знак	Dauken
Модель	FW2720
Мощность номинальная	800 Вт
Мощность максимальная	1800 Вт
Защита от поражения электротоком	Класс II
Тип двигателя	АС (переменного тока)
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Материал корпуса	пластик/металл
Материал ножа/дисков	нержавеющая сталь
Материал загрузочного лотка	металл
Количество дисков	3 (3, 5, 7 мм)
Производительность	2,5кг/мин
Реверс	есть
Защита от перегрева/перегрузки	есть
Прорезиненные ножки	есть
Ножки присоски	есть
Длина электрошнура	1.15м
Габаритные размеры	300*170*350мм
Вес нетто	4,4кг
Срок службы	3 года

Комплектация

DAUKEN FW2720

Моторный блок	1 шт
Загрузочная горловина	1 шт
Загрузочный лоток	1 шт
Толкатель для мясорубки	1 шт
Шнек	1 шт
Гайка	1 шт
Диски для приготовления фарша	3 шт
Насадка для приготовления колбасок	1 шт
Насадка для приготовления кеббе	1 шт
Основание насадки для кеббе	1 шт
Руководство пользователя	1 шт
Гарантийный талон	1 шт

DAUKEN FW2720V

Моторный блок	1 шт
Загрузочная горловина	1 шт
Загрузочный лоток	1 шт
Толкатель для мясорубки	1 шт
Шнек	1 шт
Гайка	1 шт
Диски для приготовления фарша	3 шт
Насадка для приготовления колбасок	1 шт
Насадка для приготовления кеббе	1 шт
Основание насадки для кеббе	1 шт
Насадка мелкая терка	1 шт
Насадка крупная терка	1 шт
Насадка-шинковка (терка)	1 шт
Насадка-овощерезка (блок)	1 шт
Руководство пользователя	1 шт
Гарантийный талон	1 шт

DAUKEN FW2720J

Моторный блок	1 шт
Загрузочная горловина	1 шт
Загрузочный лоток	1 шт
Толкатель для мясорубки	1 шт
Шнек	1 шт
Гайка	1 шт
Диски для приготовления фарша	3 шт
Насадка для приготовления колбасок	1 шт
Насадка для приготовления кеббе	1 шт
Основание насадки для кеббе	1 шт
Насадка мелкая терка	1 шт
Насадка крупная терка	1 шт
Насадка-шинковка (терка)	1 шт
Насадка-овощерезка (блок)	1 шт
Насадка соковыжималка	1 шт
Руководство пользователя	1 шт
Гарантийный талон	1 шт

Утилизация



Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы сможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016

d|AULKEN