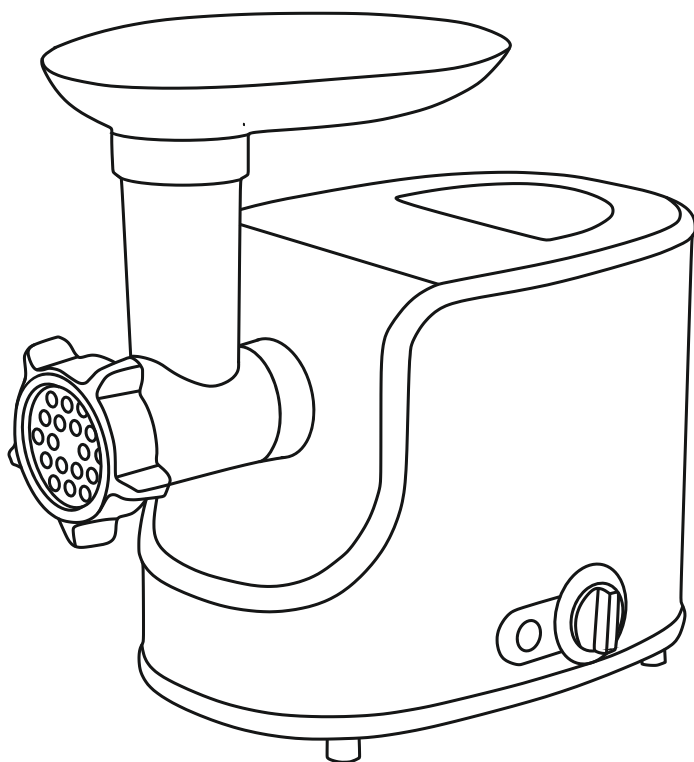


# DAUKEN

Ваш выбор  
достоин уважения



**Электрическая мясорубка  
DAUKEN FW3040**

**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.

Благодарим за приобретение мясорубки Баикеп. Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

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



# Оглавление

---

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
НАСАДКИ	8
ЧИСТКА И УХОД	11
КОМПЛЕКТАЦИЯ	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	12
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	13

# Меры предосторожности

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 указанной 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 осмотрите прибор. 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 вилок. 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.
- 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.
- 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 виде в недоступном для детей 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 менять режим сразу из положения работы скоростей **1, 2** 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.

# Устройство мясорубки



1. Лоток
2. Кнопка фиксации камеры мясорубки
3. Отсек для ножей и решеток
4. Корпус мясорубки с двигателем
5. Переключатель режимов
6. Толкатель
7. Камера с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Прижимная гайка
10. Нож
11. Решетка маленького диаметра
12. Решетка среднего диаметра
13. Решетка большого диаметра
14. Насадка для колбас
15. Насадка для кеббе

Дополнительно:  
- Овощерезка  
- Соковыжималка

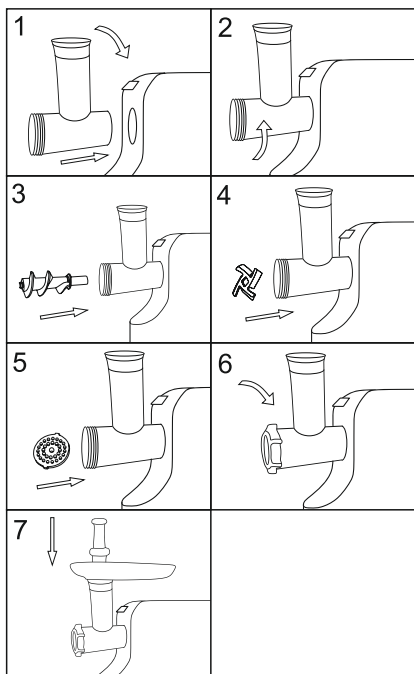


# Эксплуатация

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.

## 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 (Рис. 1). Поворачивайте камеру мясорубки против часовой стрелки, как показано на рисунке 1, пока не услышите щелчок (Рис. 2). Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к ее корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (Рис. 3).
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 4). Неправильная установка ножа может привести к повреждению деталей мясорубки.
4. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки (Рис. 5).

5. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 6). Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (Рис. 7).
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.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

## Рубка мяса

Выбирайте мясо без жира. По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия. Нарезьте мясо кусками около 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

Подключите мясорубку к электросети. Положите на лоток подготовленные куски мяса. Включите мясорубку, повернув переключатель в положение 1. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину. По окончании работы выключите мясорубку, повернув переключатель в положение ОЕР, и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

### ВНИМАНИЕ

Запрещается измельчать мороженное мясо.

### Устранение засоров

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, выключите мясорубку, повернув переключатель в положение **OFF**. Двигатель мясорубки должен прекратить работу.

Затем поверните переключатель в положение **REV** для вращения шнека в обратном направлении. Шнек будет вращаться в обратном направлении, пока переключатель находится в положении **REV**. После устранения засора можете продолжить работу в обычном режиме. Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите её и устраните засор вручную.

### Защита от перегрева

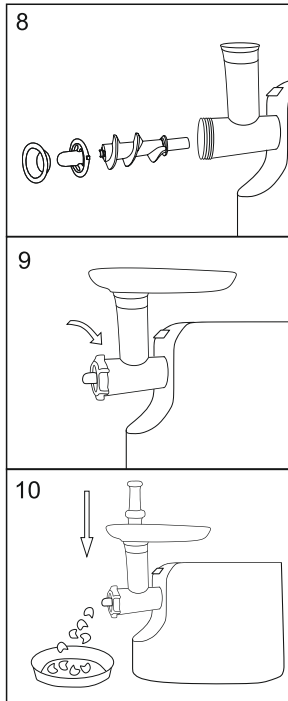
Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработала функция защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости.

Если такое произошло, выключите мясорубку переключателем режимов, отключите прибор от электросети и дайте мясорубке остыть в течение 20 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и включите ее. Если система защитного отключения срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для выяснения и устранения причины.

# Насадки

## Приготовление кеббе

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Разберите мясорубку, снимите прижимную гайку, решётку и нож.
3. Поместите обе части насадки для кеббе в камеру.
4. Вверните прижимную гайку до упора. Не затягивайте гайку слишком сильно.
5. Подключите мясорубку к источнику питания.
6. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будут получаться полые колбаски кеббе.

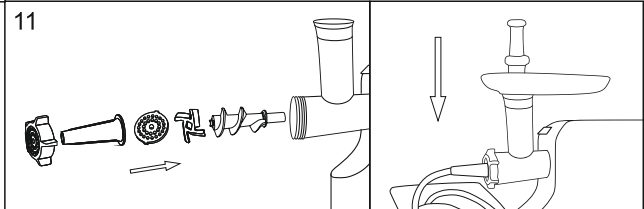


## ВНИМАНИЕ

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

## Приготовление колбас

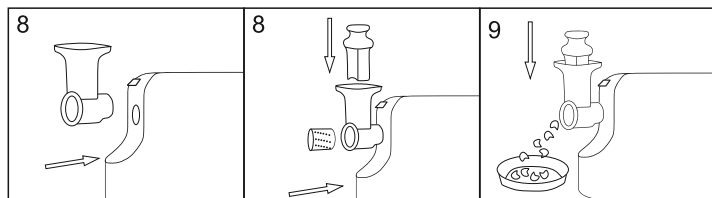
1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Разберите мясорубку, снимите прижимную гайку, решётку и нож.
3. Поместите насадку для колбас в камеру. Вверните прижимную гайку до упора. Не затягивайте гайку слишком сильно.
4. Подключите мясорубку к источнику питания.
- 5: Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будет получаться колбаса.
6. Нарезьте колбасу на маленькие колбаски.



## Овощерезка (опционально)

Мясорубка позволяет нарезать овощи ломтиками, шинковать или мелко натирать.

1. Нарезьте овощи на кусочки такого размера, чтобы они могли проходить в загрузочную горловину.
2. Установите камеру для измельчения овощей в мясорубку, выберите подходящую насадку и установите ее в камеру.
3. Подготовьте толкатель для овощей, под отверстием камеры поставьте емкость для измельченных овощей.
4. Загружайте предварительно нарезанные овощи в загрузочную горловину. Если установлена насадка для нарезки ломтиками или шинковки, используйте режим скорости 1. Если установлена мелкая терка, используйте режим скорости 2. Медленно проталкивайте овощи в загрузочную горловину с помощью толкателя.



### ВНИМАНИЕ

Запрещается проталкивать овощи вручную, для этой цели используйте исключительно толкатель.

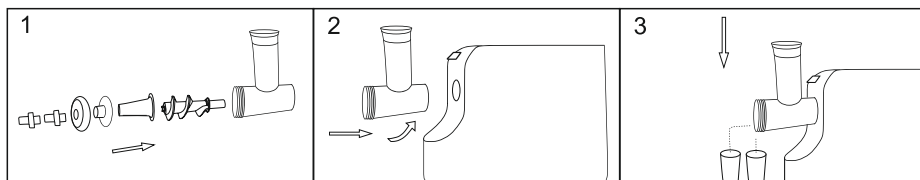
## Соковыжималка (опционально)

Дополнительная насадка позволяет использовать мясорубку в качестве соковыжималки.

1. Установите пластиковый шнек в камеру соковыжималки и поверните, чтобы зафиксировать в корпусе двигателя (Рис.1)
2. Установите вставку-сито и ситодержатель в камеру вокруг пластиковой шнека. (Рис. 1)
3. Установите пластиковую крышку в камеру и зафиксируйте её. (Рис.1)
4. Поверните камеру соковыжималки по часовой стрелке так, чтобы она зафиксировалась в корпусе мясорубки. (Рис.2)
5. Установите лоток в камеру соковыжималки. (Рис.3)
6. Поставьте стаканы для сока и жмыха. (Рис.3)

### ВНИМАНИЕ

Запрещается проталкивать овощи вручную, для этой цели используйте исключительно толкатель.



# Чистка и уход

Очищайте мясорубку после каждого использования, сразу же после окончания работы с ней. Чтобы извлечь мясо, оставшееся после прокрутки внутри рабочей камеры, прокрутите через мясорубку кусок хлеба.

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

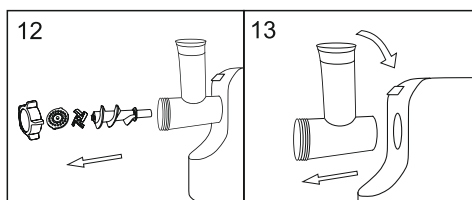
Открутите прижимную гайку и снимите все насадки со шнека, извлеките шнек из камеры (Рис. 12). Нажмите кнопку фиксации камеры и снимите ее (Рис. 13). Выньте толкатель и отсоедините лоток.

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

## ВНИМАНИЕ

Детали мясорубки не следует мыть в посудомоечной машине.

Храните мясорубку в сухом прохладном месте.



	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
 MAX 60°C		✓		✓				✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

# Комплектация

- Мясорубка
- Набор ножей, решеток и насадок
- Руководство пользователя и гарантийный талон
- Опционально: соковыжималка, овощерезка

# Технические характеристики

Напряжение питающей сети: 220-240В

Частота тока: 50- 60 Гц

Номинальная мощность: 800 Вт

Максимальная мощность: 1800 Вт

Вес нетто/брутто: 4,5 кг/5,1 кг

Срок службы: 5 лет с даты приобретения покупателем.

Гарантийный срок службы: 12 месяцев

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.

Произведено в КНР

# Условия гарантии производителя

## 1. Общие условия

1.1. Dauken гарантирует, что приобретенная пользователем Продукция и аксессуары к ней, приобретенные и используемые совместно с Продукцией (аксессуары и Продукция также совместно именуется Продукцией), не будут иметь дефектов производства и сборки при условии нормальной эксплуатации в соответствии с Руководством пользователя в течение гарантийного периода. Dauken не гарантирует непрерывную или безошибочную работу Продукции. Настоящая гарантия производителя предоставляет покупателю специальные юридические права. Гарантия производителя Dauken действительна на территории Российской Федерации в отношении Продукции, проданной покупателям на территории Российской Федерации. В соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, гарантия производителя для покупателя устанавливается конечным продавцом следующей продолжительностью: на Продукцию Dauken FW -серии

– 1 год, считая от даты приобретения покупателем;

на Продукцию Dauken BS -серии

– 1 год, считая от даты приобретения покупателем;

## 2. Исключения из гарантии

2.1. Настоящая гарантия производителя не распространяется на неисправности и повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильной или неполноценной настройки, установки или поддержки, внешних факторов, таких как повреждение в пути, механическое повреждение, а также на ремонты и модификации, произведенные неавторизованными третьими лицами, эксплуатацию Продукции без соблюдения требований к внешней среде, опубликованных в спецификации. Гарантия также не распространяется на повреждения, возникшие вследствие использования неправильно подобранных расходных материалов. В частности, гарантия производителя не включает:

2.1.1. Обслуживание Продукции не в соответствии с Руководством пользователя;

2.2. Любые ремонт или замену детали или изделия в целом, если необходимость таких ремонта или замены возникла в результате:

2.2.1. Повреждения, вызванного использованием Продукции с отклонениями от требований, установленных Руководством пользователя. Например, повреждения, вызванные загрязнениями внутри изделия из-за отсутствия регулярной чистки, повреждения, вызванные подключением к сети с неподходящим уровнем напряжения, а также повреждения, вызванные внешними условиями эксплуатации, такими как повышенный уровень пыли, относительной влажности, загазованность и парообразование, удары молнии, пожар, залив водой и т.д.;

2.2.2. Повреждения, причиненного самим покупателем или каким-либо третьим лицом, в частности, механического повреждения устройства;

2.2.3. Повреждения, явно причиненные Продукции использованием любых расходных материалов, или аксессуаров, или изделий третьих лиц, которые не утверждены к применению со стороны Dauken;

2.3 Из гарантийного покрытия исключаются неисправности и дефекты Продукции, обусловленные:

неправильным использованием (использованием без соблюдения Руководства пользователя); неправильным обслуживанием; неправильным использованием и обслуживанием

– действие гарантии прекращается в случае ремонта либо попытки ремонта изделия лицами / организациями, неавторизованными на ремонт соответствующего оборудования; неправильной установкой; авариями или стихийными бедствиями; неподходящими условиями хранения и эксплуатации; данные условия описаны в Руководствах и инструкциях, прилагаемых к изделию; поломкой, связанной с транспортировкой; поломкой, связанной с перепадами напряжения или несоответствующим сетевым напряжением; повреждением, причиненным в результате вмешательства третьих лиц, в частности, механическим повреждением механизмов устройства; дефектами, причиненными использованием неоригинальных запасных частей, аксессуаров, вспомогательных и расходных материалов и деталей, изготовленных не компанией Dauken и не предназначенных для использования с данной Продукцией;

2.4. Стоимость любой работы, выполняемой Dauken или авторизованными им сервисными центрами, в связи с любым из вышеуказанных исключений, будет взиматься с покупателя по существующим расценкам Dauken, учитывающим затраты времени (подробности предоставляются по запросу), либо по существующим расценкам наших сервисных центров. Покупатель обязуется возместить Dauken все расходы, понесенные Dauken в связи с негарантийным ремонтом.

### 3. Соблюдение формальностей для вступления в силу гарантии

Для этого покупатель обязан предоставить оригинал счета/ товарного чека, выданного покупателю конечным продавцом, с указанием в нем имени покупателя, наименования и адреса конечного продавца, наименования модели и серийного номера (где применимо) приобретенного изделия, а также даты покупки изделия. Dauken оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании, в случае если данная информация является неполной или подверглась удалению или изменению после первичной покупки изделия потребителем у конечного продавца.

### 4. Подсудность

Все споры, вытекающие в связи с настоящей гарантией производителя, окончательно разрешаются компетентным судом, расположенным на территории Российской Федерации и определяемым в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

### 5. Форс-мажор

Dauken не будет нести ответственность, полную или частичную, за какое бы то ни было нарушение своих обязательств по настоящим Условиям, если такое нарушение явилось результатом действия форс-мажорных обстоятельств.

Мы подтверждаем свою готовность незамедлительно проинформировать покупателя, в случае если нам стало известно о наступлении какого-либо форс-мажорного обстоятельства, и такое уведомление должно содержать описание обстоятельств, позволяющее считать их форс-мажорными.



Полный перечень авторизованных сервисных центров Dauken опубликован на интернет-сайте производителя: dauken.ru

Изготовитель: Цзянсу Мида Клининг Эпплайенс Ко., Лтд., пр-т Цаоху 39, зона экономического развития Сян- чэн, Сучжоу, Цзянсу, Китай.

Импортер: ООО «ООО «Ланком-Прайм»», пр-кт Обуховской обороны д.76Р, оф. 201, Санкт-Петербург, 192029

### ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Серийный номер	
Дата	
Подпись покупателя	
Проведенные работы	

### ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Серийный номер	
Дата	
Подпись покупателя	
Проведенные работы	

### ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Серийный номер	
Дата	
Подпись покупателя	
Проведенные работы	

### ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Серийный номер	
Дата	
Подпись покупателя	
Проведенные работы	

### ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Серийный номер	
Дата	
Подпись покупателя	
Проведенные работы	



**d|A|U|k|E|N**