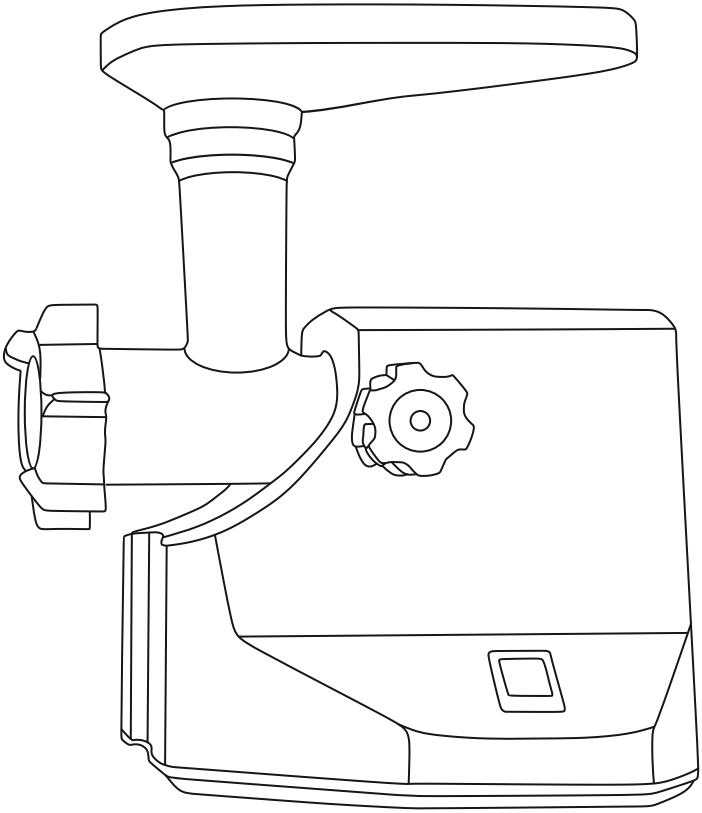
DAUKEN

Ваш выбор
достоин уважения



Электрическая мясорубка
DAUKEN FW2000

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 Dauken. 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
ЧИСТКА И УХОД 9
КОМПЛЕКТАЦИЯ 10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 10

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:

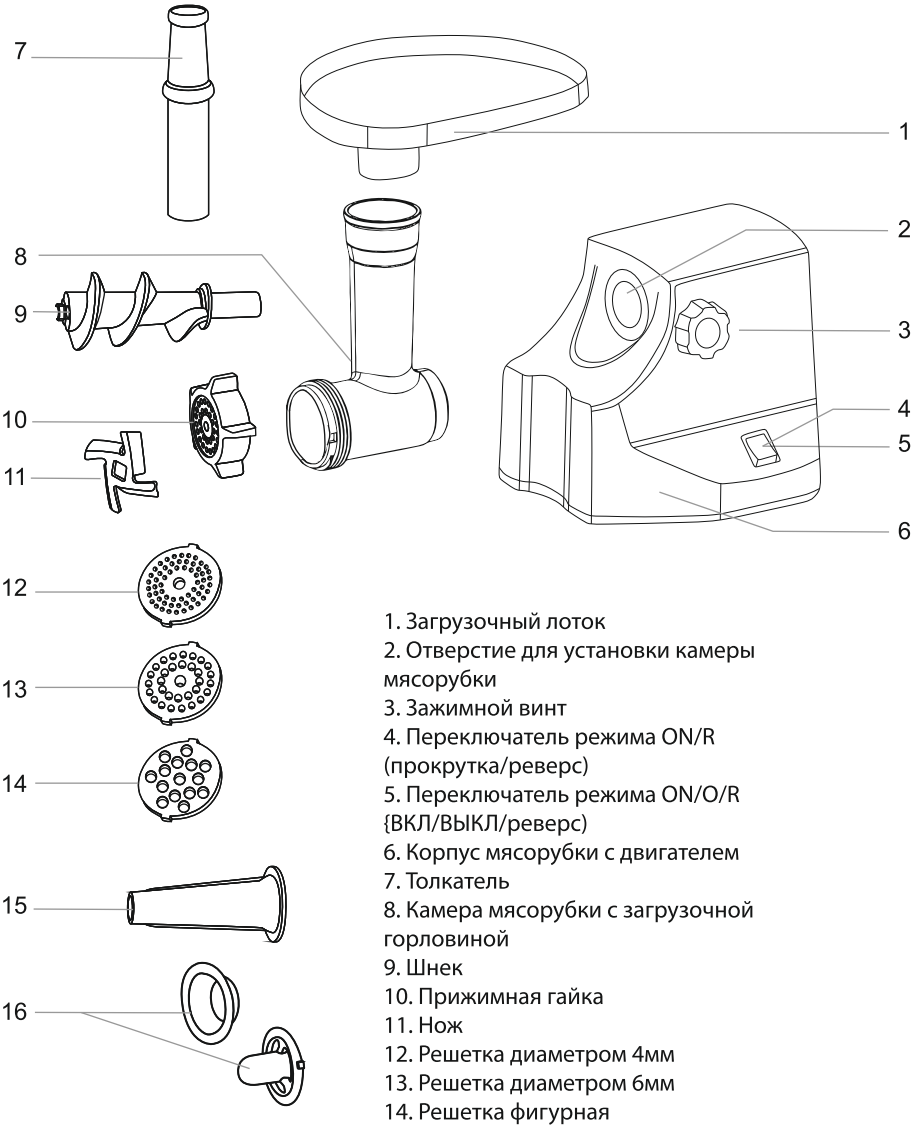
- Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха.
- Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений.
- Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует 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 прибор необходимо осмотреть. 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 ктаймеру 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 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 **OM/O/B** находится в положении **O** (выключено).
- Не следует непрерывно использовать мясорубку более 10 минут. Делайте интервалы в работе на 10 минут, чтобы дать двигателю остыть.
- Запрещается во время работы менять режим сразу из положения **ON** в положение **R** (реверс).
- Сначала подождите 30 секунд, пока двигатель полностью остановится. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, также возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.
- 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



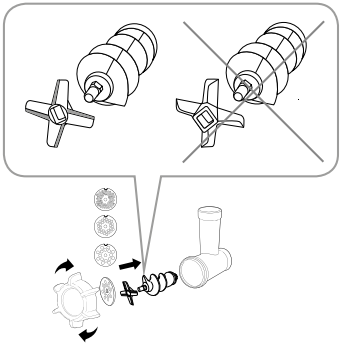
1. Загрузочный лоток
2. Отверстие для установки камеры мясорубки
3. Зажимной винт
4. Переключатель режима ON/R (прокрутка/реверс)
5. Переключатель режима ON/O/R {ВКЛ/ВЫКЛ/реверс)
6. Корпус мясорубки с двигателем
7. Толкатель
8. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
9. Шнек
10. Прижимная гайка
11. Нож
12. Решетка диаметром 4мм
13. Решетка диаметром 6мм
14. Решетка фигурная
15. Насадка для колбас
16. Насадка для кеббе

Эксплуатация электроприбора

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.
* Перед подключением убедитесь, что переключатель **ON/O/R** находится в положении **O**.

Сборка





1. Удерживайте камеру мясорубки и вставьте ее во входное отверстие (при вставке голова должна быть наклонена в соответствии со стрелкой на верхнем торце, рис), затем поворачивайте зажимной винт по часовой стрелке до тех пор, пока камера не закрепится в корпусе мясорубки.(рис. 2).
2. Поместите шнекв конец камеры и поворачивайте, пока шнек не будет установлен в корпус (рис. 3).
3. Установите режущий нож на шнек режущей стороной наружу, как показано на рисунке (рис. 4). Неправильная установка ножа может привести к повреждению деталей мясорубки.
4. Установите нужную решётку на шнек (рис. 5).
5. Прижмите центральную часть решётки одним пальцем, а затем вверните прижимную гайку до упора (рис. 6). Не затягивайте гайку слишком сильно.
6. Установите загрузочный лоток в камеру и зафиксируйте её.
7. Расположите мясорубку на ровной поверхности,
8. Вентиляционные решётки внизу и сбоку корпуса мясорубки должны иметь доступ к воздуху.

Рубка мяса

Выбирайте мясо без жира. По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия. Нарежьте 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, нажав кнопку **ON**. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину. По окончании работы выключите мясорубку, нажав кнопку **ON**, и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

ВНИМАНИЕ

Запрещается измельчать мороженное мясо.

Функция реверса

- Вслучае если во время работы мясорубки мясо перестаёт прокручиваться, выключите прибор, подождите 30 секунд.
- Приведите переключатель режима на задней стороне мясорубки **ON/R** (4) в положение **R**
- Затем приведите переключатель режима **ON/O/R** (5) в положение **R**.
- Шнек начнёт вращаться в противоположном направлении, очищая камеру мясорубки.
- Если функция реверса не помогает, выключите прибор и очистите его вручную.

Защита от перегрева

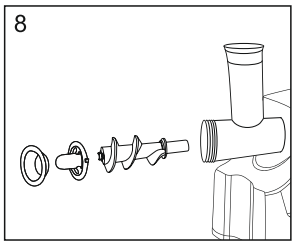
Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработала функция защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости.

Если такое произошло, выключите мясорубку переключателем режимов, отключите вилку прибора от розетки и дайте мясорубке остыть в течение 60 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.

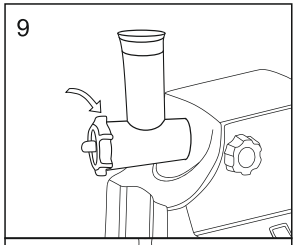
Насадки Приготовление кеббе

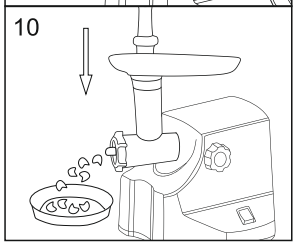
1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Разберите мясорубку, снимите прижимную гайку, решётку и нож и повторите пункты 4-6 в обратном порядке из раздела «Сборка».
3. Поместите обе части насадки для кеббе в камеру (рис. 8).
4. Вверните прижимную гайку до упора. Не затягивайте гайку слишком сильно.
5. Подключите мясорубку к источнику питания.
6. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будут получаться полые колбаски кеббе (рис. 10).

8



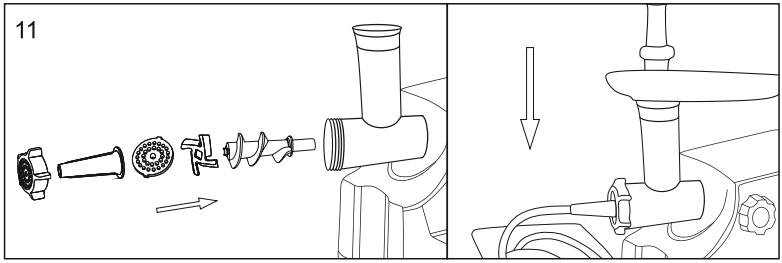
ВНИМАНИЕ
Не используйте необработанное мясо, это приведёт к поломке. Сперва сделайте фарш, затем пропустите его через насадку для приготовления кеббе.





Приготовление колбас

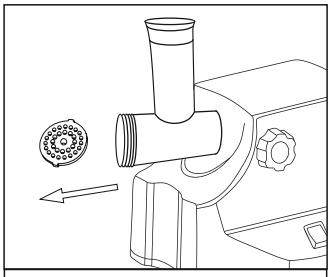
1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Снимите прижимную гайку, решётку, нож и повторите пункты 4-6 в обратном порядке из раздела «Сборка».
3. Поместите насадку для колбас в камеру (рис. 11).
4. Вверните прижимную гайку до упора.
Не затягивайте гайку слишком сильно.
5. Подключите мясорубку к источнику питания.
6. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будет получаться колбака.
7. Нарежьте колбасу на маленькие колбаски.

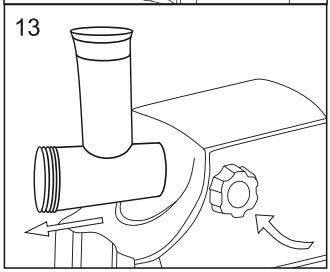


Чистка и уход

Разборка мясорубки

Убедитесь, чо двигатель полностью остановился, заем отключите мясорубку от электросети.
Чтобы разобрать мнсорубку, повторите пункты 1-6 в обратном порядке из раздела «**Сборка**».
Если у вас не получается открутить прижимную гайку вручную, используйте для этого инструменты.
Чтобы удалить решётку, поместите отвертку между решёткой и головой камеры (рис. 12} и используйте отвёртку как рычаг.
Поверните нажимной винт против часовой стрелки до упора (рис. 13) итогда вы сможете достать камеру.





Чистка

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, переведите переключатель режимов в положение **O**,

а затем отсоедините мясорубку от электросети.
2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса,
3. Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами теплой проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать ножи решетки растительным маслом.

ВНИМАНИЕ

Корпус мясорубки нельзя мыть полностью, протирайте его влажной тканью.
Детали мясорубки не следует мыть в посудомоечной машине.
Использование хлоросодержащих отбеливателей приводит к обесцвечиванию алюминиевых поверхностей.
Храните мясорубку в сухом прохладном месте.

Комплектация

— Мясорубка
— Набор ножей, решеток и насадок
— Руководство пользователя и гарантийный талон

Технические характеристики

Напряжение питающей сети: 220-2408
Частота тока: 50- 60 Гц
Номинальная мощность: 700 Вт
Максимальная мощность: 2000 Вт
Срок службы: 5 лет с даты приобретения покупателем.
Гарантийный срок службы: 12 месяцев

Главный офис изготовителя: «ZHONGSHAN JASUN ELECTRICAL CO., LTD»
No 13 Tongfu Road, West Tongan Avenue, Dongfeng Town, 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°С, 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.


dAUKEN