

# Dario

**КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**



**М'ЯСОРУБКА**

**DMG0320**

онлайн-магазин,  
знижки та інструкції



подарунки, рецепти  
та корисні поради



**Шановний покупцю! Дякуємо Вам за придбання товару Торгової Марки Dario. Наші вироби - вірні і надійні помічники у Вашому домашньому господарстві.**

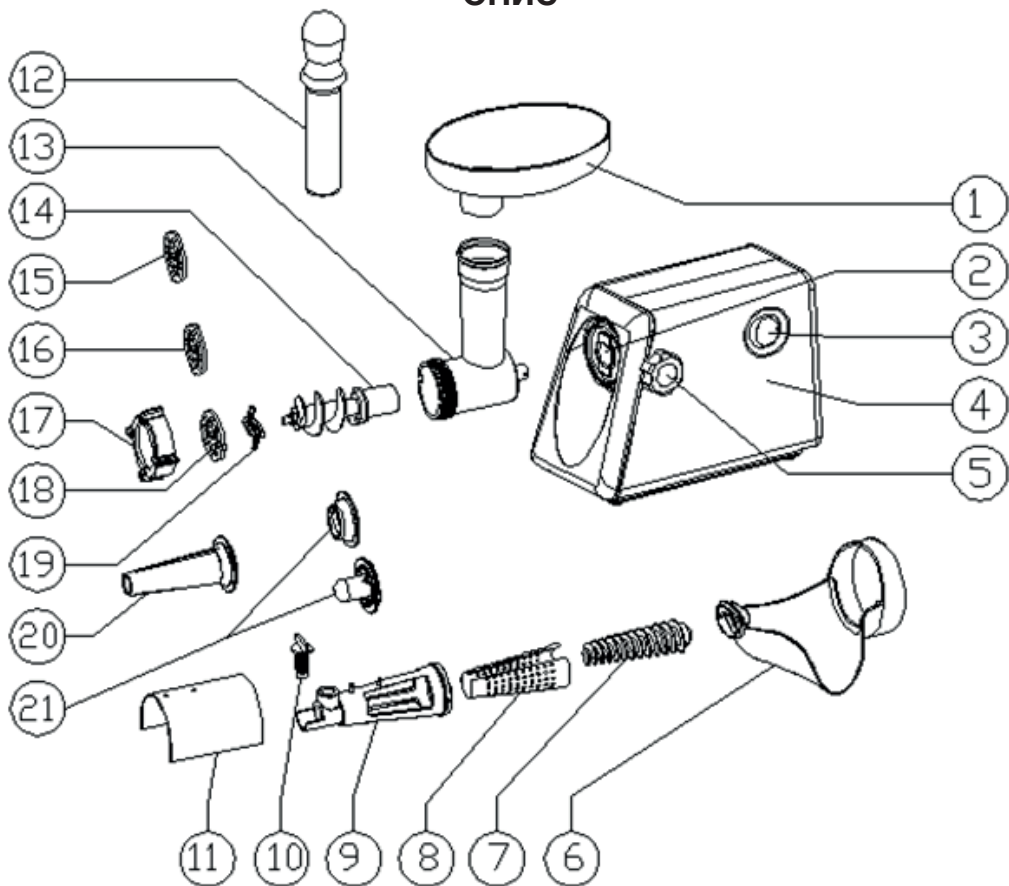
**Дякуємо за Ваш вибір!**

Для правильного користування та уникнення непорозумінь уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з техніки безпеки і користування приладом. Невиконання правил та рекомендацій, викладених в даній інструкції, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом, опіків або інших серйозних травм. Зберігайте це керівництво з експлуатації, щоб мати можливість звернутися до нього в майбутньому або передати його, якщо знадобиться, наступному власникові разом з приладом.

При дотриманні правил експлуатації та техніки безпеки термін експлуатації приладу складає 5 років.

*При покупці приладу переконайтеся в наявності дати продажу, підпису і штампу продавця. Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності і комплектності приладу.*

## ОПИС



- |  |   |
|--|---|
| 1. Завантажувальний лоток                      | 11. Пластикові кришки до насадки для томатного соку |
| 2. Отвір для горловини м'ясорубки              | 12. Штовхач   |
| 3. ON/OFF/Reverse (Увімк./Вимк./Зворотній хід) | 13. Горловина м'ясорубки                            |
| 4. Корпус м'ясорубки                           | 14. Шнек  |
| 5. Запірний гвинт                              | 15. Решітка для дрібної рубки                       |
| 6. Лоток до насадки для томатного соку         | 16. Решітка для середньої рубки                     |
| 7. Шнек до насадки для томатного соку          | 17. Кріпильна гайка горловини м'ясорубки            |
| 8. Фільтр до насадки для томатного соку        | 18. Решітка для великої рубки                       |
| 9. Насадка для томатного соку                  | 19. Хрестоподібний ніж                              |
| 10. Винт для закріплення насадки               | 20. Насадка для ковбасок                            |
|  | 21. Насадки для кеббе                               |

\* Фактичний вигляд виробу може незначно відрізнятися від зображеного на малюнку.

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	DMG0320
Потужність	2000 Вт
Номинальна напруга	220-240 В
Номинальна частота	50-60 Гц
Матеріал корпусу	пластик
Матеріал завантажувального лотка	алюміній
Матеріал ножа	нержавіюча сталь
Набір аксесуарів	+
Функція реверсу	+
Захист двигуна від перевантаження	+
Габаритні розміри виробу	350x175x340 мм
Маса нетто	3,4 кг

**КОМПЛЕКТНІСТЬ**

М'ясорубка	1
Диски	3
Хрестоподібний ніж	1
Насадка для томатного соку	1
Насадка для кеббе	1
Насадка для ковбасок	1
Лоток	1
Штовхач	1
Керівництво з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1

## ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах. Не використовувати в промислових цілях.

Застосування приладу з іншою метою небезпечно і неприпустимо.

Виробник / продавець не несуть відповідальності за шкоду, спричинену користувачеві в результаті використання ним приладу не за призначенням або неправильного його обслуговування. Дозволяється використовувати прилад тільки згідно з пунктами, наведеними в цій інструкції. Тому суворо дотримуйтесь наступних вказівок.

### ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

1. Перед використанням перевірте прилад (корпус, мережевий шнур, штепсель та інші комплектуючі) на наявність видимих пошкоджень. Не намагайтеся вмикати і використовувати прилад при наявності пошкоджень, а також не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад! Зверніться в авторизований сервісний центр.
  2. Перед увімкненням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу.
  3. Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними здібностями чи розумовими вадами, або з нестачею досвіду та знання, якщо вони розуміють можливі небезпеки, або за ними здійснюється контроль відповідальною особою, щоб забезпечити безпеку використання приладу.
  4. Діти віком від 3 до 8 років можуть тільки вмикати/вимикати прилад за умови, якщо прилад розміщено/встановлено у нормальному передбаченому для нього робочому положенні. Крім того дітям має бути надано відповідний нагляд чи інструкції щодо безпечного користування приладом та вони усвідомили ризики небезпеки, які можуть виникнути під час використання приладу. Діти віком від 3 до 8 років не повинні під'єднувати прилад до мережі електро-живлення (штепсельної розетки), регулювати і чистити прилад чи виконувати роботи з технічного обслуговування, що здійснює користувач.
  5. Не залишайте прилад під відкритим небом, охороняйте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідини.
  6. Не піддавайте прилад дії високих температур і хімічно агресивних рідин.
  7. Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу. Стежте, щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.
  8. Від'єднайте вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку.
  9. Прилад категорично забороняється вмикати, якщо:
    - пошкоджений мережевий з'єднувальний шнур / вилка,
    - на приладі є видимі пошкодження,
    - перед цим прилад впав.
- Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.
10. Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Вмикайте м'ясорубку у електромережу безпосередньо перед експлуатацією і

вимикайте відразу після використання. Перед складанням, розбиранням, очищенням та будь-якими іншими діями з приладом переконайтеся, що він вимкнений від електричної мережі.

11. Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну поверхню.
12. Перед початком роботи переконайтеся, що прилад правильно зібраний.
13. Ніколи не використовуйте прилад в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали, або утворюються вибухонебезпечні гази.
14. З метою безпеки всі роботи з ремонту та обслуговування приладу, крім очищення, повинні виконуватися тільки представниками авторизованих сервісних центрів компанії Dario.
15. Під час використання набору приладдя для приготування ковбасок не можна одночасно приєднувати решітку і ніж.
16. Користуйтеся тільки штовхачем, що входить у комплект. Ні в якому разі не проштовхуйте продукти пальцями або столовими приборами.
17. Не намагайтеся молоти в м'ясорубці такі продукти, як кістки, горіхи, імбир тощо.
18. Час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 10 хвилин, після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути прилад і дати йому охолонути до кімнатної температури, після чого роботу можна продовжити.
19. Щоб уникнути утворення заторів навколо шнека, не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи продукти.
20. Не користуйтеся функцією "Reverse" (реверс) під час роботи м'ясорубки, це призведе до зупинки приладу і може його пошкодити. Вимкніть м'ясорубку і зачекайте, поки вона повністю зупиниться, потім переведіть перемикачі "ON/OFF/Reverse" в положення "Reverse".
21. Переносячи пристрій, обов'язково тримайте корпус обома руками. Не переносьте пристрій за пластину корпусу або горловину.

## **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

1. Переконайтеся, що напруга, зазначена на номінальній табличці, відповідає напрузі мережі у вашому домі.
2. Промийте всі деталі (за винятком корпусу та шнура) в теплій воді з миючим засобом.
2. Перед увімкненням м'ясорубки у мережу переконайтеся, що перемикач «ON/OFF/Reverse» знаходиться в положенні «OFF» (вимк.).

## **ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ**

### **СКЛАДАННЯ**

1. Помістіть корпус шнека в вихідний отвір в корпусі м'ясорубки. Утримуючи корпус шнека однією рукою, закрутіть запірний гвинт в отвір збоку на корпусі м'ясорубки за годинниковою стрілкою до фіксації корпусу шнека (мал.2).
2. Помістіть шнек в його корпус довгим кінцем всередину, злегка повертаючи його, поки він не встане в корпус м'ясорубки (мал.3).
3. Надіньте ріжучий ніж на шнек так, як показано на малюнку 4: закруглена сторона ножа повинна бути спрямована в бік шнека, гладка сторона повинна

# Dario

стикатися з решіткою м'ясорубки. М'ясорубка не працюватиме, якщо вона зібрана неправильно.

4. Помістіть решітку для дрібної, середньої або великої рубки (в залежності від бажаного кінцевого продукту) попереду хрестоподібного ножа, поєднавши виступи на решітці з виїмками на корпусі шнека (мал.5).

5. Закрутіть кріпильну гайку, але не прикладаючи надмірних зусиль (мал. 6).

6. Встановіть лоток для продуктів на горловині м'ясорубки (мал. 7).

7. Забезпечте безперешкодний доступ повітря до нижньої та бічної частин моторного відсіку м'ясорубки.

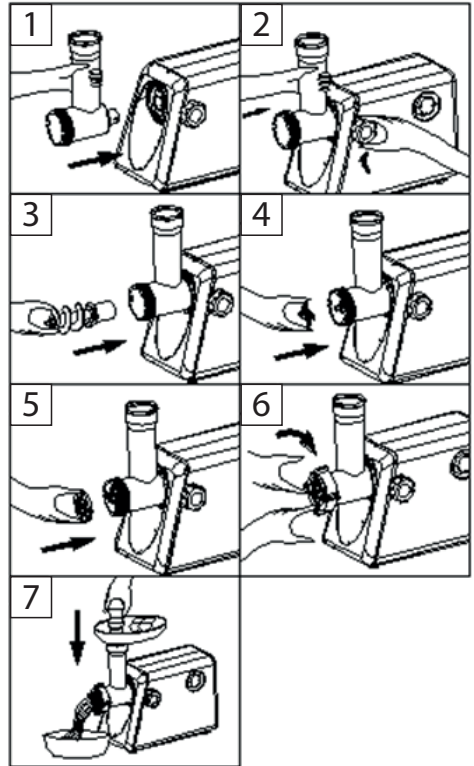
8. Підготуйте продукти, які Ви збираєтеся перемолоти, і помістіть їх в лоток. Якщо це м'ясо, поріжте його на шматочки, видаліть жили і кістки. Рекомендується використовувати м'ясо без жиру, шматки розміром 2 см x 2 см x 6см.

8. Увімкніть пристрій у мережу і поверніть перемикач «ON/OFF/Reverse» в положення «ON» (увімкнуто). М'ясорубка почне працювати.

Примітка: перед тим, як додавати м'ясо, м'ясорубка має бути увімкнена.

9. Простовхуйте продукти в горловину м'ясорубки за допомогою штовхача (мал.7).

10. Після використання м'ясорубки вимкніть її і витягніть шнур живлення з розетки.



## ФУНКЦІЯ РЕВЕРС

1. Якщо м'ясорубка забилася, і шнек перестав обертатися, зупиніть м'ясорубку (перемикач «ON/OFF/Reverse» у положення OFF), зачекайте, поки м'ясорубка повністю зупиниться, та переведіть перемикач «ON/OFF/Reverse» у положення "Reverse".

2. Шнек буде обертатися у зворотний бік, і горловина м'ясорубки очиститься.

3. Якщо це не спрацює, вимкніть м'ясорубку, від'єднайте її від мережі, розберіть і почистіть.



## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК ДЛЯ КЕББЕ ТА КОВБАСОК

### ПРИГОТУВАННЯ ОБОЛОНКИ -

Складові:

- 500 гр. яловичини або баранини, бажано нежирної.
- Одна середня цибулина.
- Булгур або пшенична крупа 250 гр.
- Сіль, перець, спеції за смаком

Пшеничну крупу можна замінити борошном.

Пропустіть м'ясо і цибулю через м'ясорубку, вмішати попередньо замочену на 15 хвилин і віджату пшенична крупу або булгур, сіль, перець, спеції, ретельно перемішайте, і пропустіть через м'ясорубку ще два рази. З отриманого фаршу сформуємо оболонки для кеббе.

Зніміть решітку та ніж, приєднайте насадки для кеббе (мал. 8, 9), подавайте фарш в м'ясорубку, з м'ясорубки буде виходити м'ясна трубочка (мал.10). Знімайте частини потрібної довжини.

### ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ -

Складові:

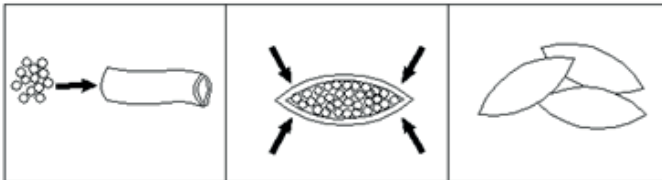
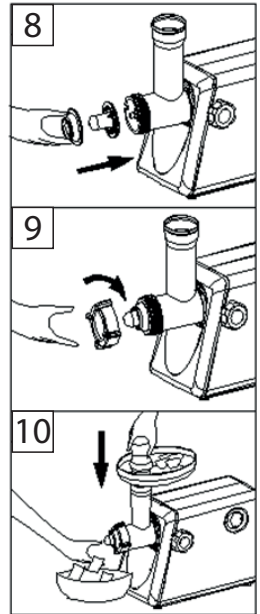
- 500 гр яловичини або баранини, бажано жирної
- Одна середня цибулина.
- Можна додати кедрові горішки.
- Сіль, спеції за смаком

Цибулю дрібно поріжте і обсмажте на сковорідці до золотистого кольору. Додайте змелене на м'ясорубці м'ясо і злегка обсмажте разом з цибулею. Додайте сіль, спеції, горішки. Фарш готовий.

### ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ -

Приєднайте до горловини м'ясорубки насадку для ковбасок. Наповніть готові трубочки фаршем за допомогою м'ясорубки або вручну.

Заліпіть краї трубочок і обсмажте кеббе у великій кількості рослинного масла на сковорідці або в мультиварці Dario в режимі смаження.

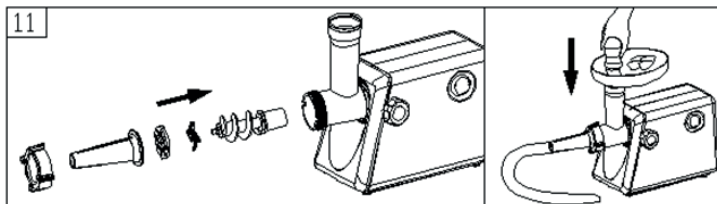


### ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК -

- Змеліть м'ясо (за бажанням можна додати сало і часник) на м'ясорубці, використовуючи велику решітку.
- Вимкніть м'ясорубку. Ретельно перемішайте фарш, додайте сіль і спеції за

смаком.

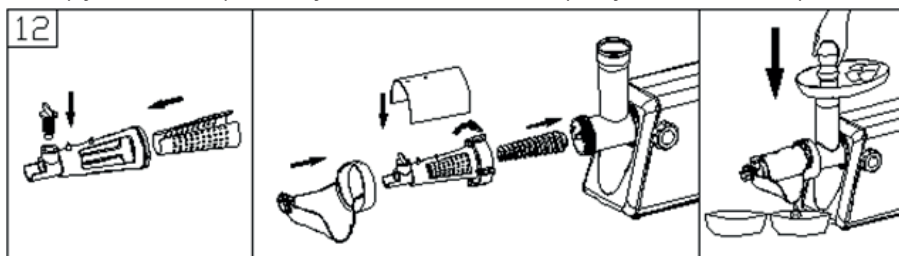
- Відкрутіть кріпильну гайку і зніміть решітку і ніж.
- Встановіть насадку для ковбасок, як показано на малюнку 11.



- Оболонку для ковбаси надіньте на насадку.
- Перекладіть готовий фарш в лоток м'ясорубки. Увімкніть м'ясорубку.
- Проштовхуйте фарш штовхачем і знімайте оболонку ковбаси з насадки в міру заповнення.
- Закріпіть обидва кінці наповненою оболонки. Приготуйте ковбаску на сковорідці або в мультиварці Dario на невеликій кількості рослинного масла або смальцю.

## ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ

- Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій на картинках для збірки насадки для приготування томатного соку.
- Ретельно вимийте помідори перед приготуванням. Помістіть помідори в горловину м'ясорубки. Використовуйте штовхач для просування помідорів вниз.



## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

1. Переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.
2. Вимкніть вилку з розетки.
3. Розберіть м'ясорубку, виконавши у зворотному порядку кроки, описані в пунктах 1-5 розділу «Використання м'ясорубки».
4. Видаліть залишки продуктів. Промийте кожну деталь (крім корпусу) в теплій воді.
5. Не користуйтеся абразивними або агресивними миючими засобами / матеріалами для очищення будь-яких частин м'ясорубки.
6. Не занурюйте відсік з мотором в воду, а протирайте його м'якою вологою серветкою або ганчіркою.
7. Протріть металеві деталі м'ясорубки ганчіркою, змоченою в олії.
8. Якщо прилад не використовується, завжди виймайте мережеву вилку з

розетки.

9. Зберігайте прилад у сухому, недоступному для дітей місці.

## **ВАШ ВНЕСОК У ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

### ***Утилізація транспортної упаковки -***

Просимо Вас, по можливості, здати упаковку в пункт прийому вторсировини після закінчення гарантійного терміну.

### ***Утилізація приладу -***

Електричні та електронні прилади, що відпрацювали свій строк, часто містять шкідливі речовини необхідні для їх роботи і безпеки. При неправильній утилізації приладів та їх потраплянні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади що відпрацювали свій строк разом зі звичайним побутовим сміттям. Рекомендуємо Вам здати такий прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію прилад повинен зберігатися в безпечному місці.

*Diario*