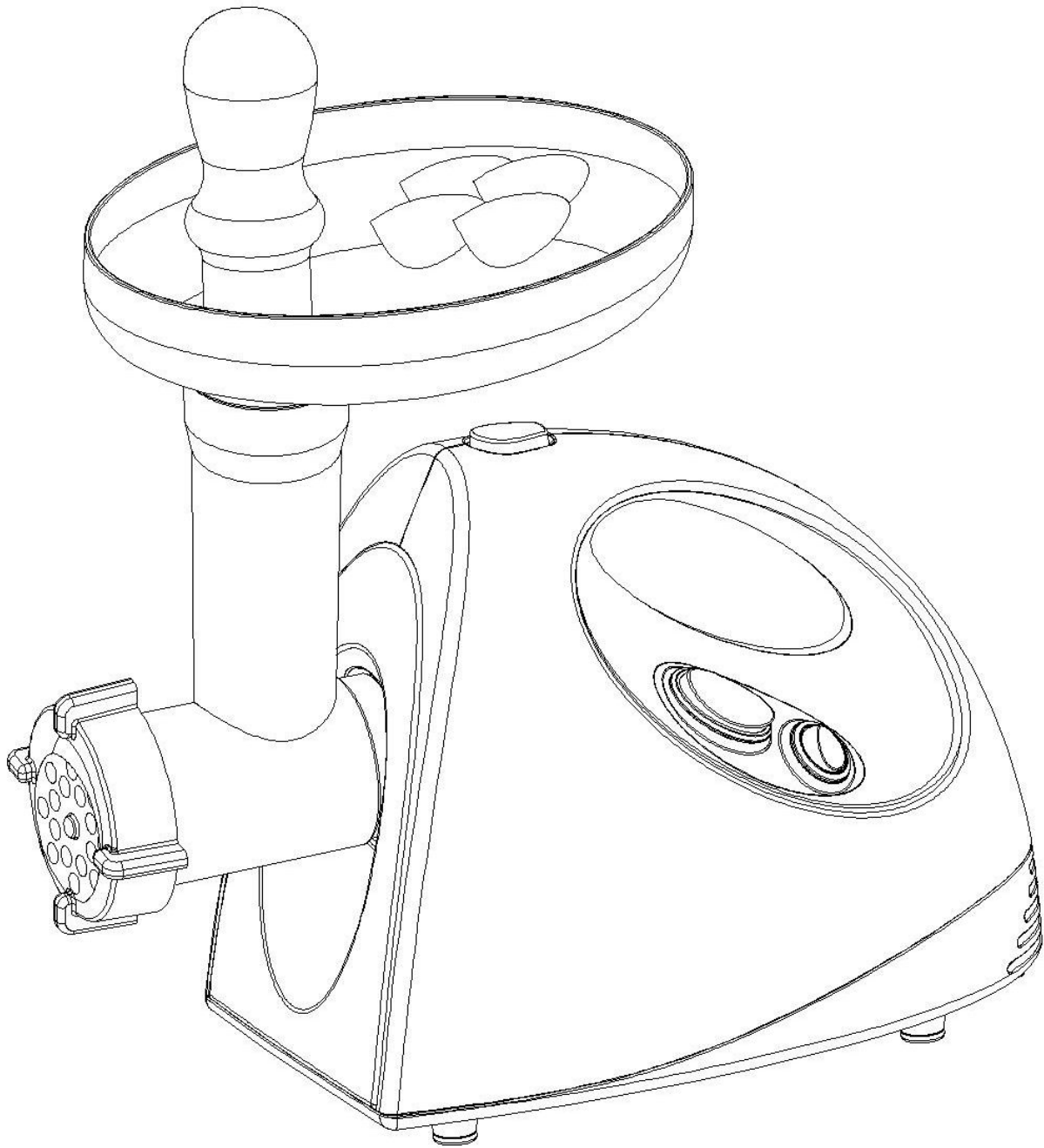


ORION

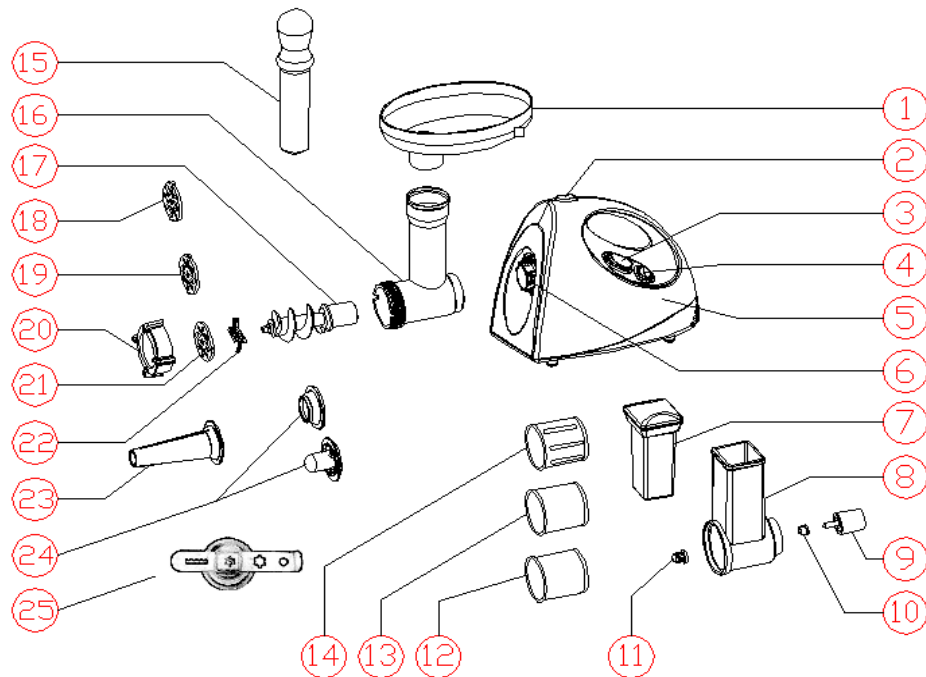
М'ЯСОРУБКА

OR-MG02

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ОПИС



1. Лоток для харчових продуктів
2. Кнопка фіксатор
3. ON/0/R (ON(Вкл.) /OFF(Вимк.) / Reverse (Зворотній хід)
4. I/II перемикач режимів
5. Корпус
6. Отвір для привідного валу
7. Квадратний штовхач
8. Тримач хрестоподібного ножа
9. Кріплення для овочевих насадок-терок
10. Втулки
11. Кріплення для овочевої терки шматочками
12. Овочева терка шматочками
13. Овочева терка-подрібнювач
14. Овочева терка скибками
15. Штовхач
16. Голівка м'ясорубки
17. Шнек
18. Решітка для дрібної рубки
19. Решітка для середньої рубки
20. Кріпильна гайка голівки м'ясорубки
21. Решітка для великої рубки
22. Хрестоподібний ніж
23. Приладдя для готування ковбасок (конус)
24. Приладдя для готування фаршированих ковбасок (формував) «Кеббе».
25. Приладдя для готування печива.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- ◆ Цей прилад призначений тільки для використання у домашніх умовах.
- ◆ Перед зборкою, розбиранні прилад слід виключати та витягати штепсельну вилку з розетки.
- ◆ Будьте особливо уважні, якщо поблизу працюючого приладу знаходяться діти. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- ◆ Переносячи прилад, тримайте його за корпус двома руками.
- ◆ Під час використання набору приладів для готування ковбасок не можна одночасно приєднувати решітчатий диск та ніж.
- ◆ Користуйтеся тільки штовхачем, який входить у комплект. Ні в якому разі не проштовхуйте продукти пальцями або столовими приладами.
- ◆ Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою такі продукти, як кістки, горіхи, імбір та т.і.
- ◆ Час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 10 хвилин, після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути прилад та дати йому охолонути до кімнатної температури, після чого роботу можна продовжити.
- ◆ Перемикайте прилад з «ON» на «R» або з «R» на «ON», якщо після попереднього робочого стану пройшло більше 30 секунд, інакше це може спричинити переміщення уверх та вниз або пошкодити пристрій.
- ◆ Не вмикайте пристрій, якщо активований запобіжник.
- ◆ Щоб запобігти утворенню заторів навколо шнеку, не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи продукти.
- ◆ Не вмикайте пристрій, якщо шнур або виделка пошкоджені та не ремонтуйте його самостійно. Поверніть його до сервіс-центру або зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

Цей пристрій не призначений для використання дітьми, особами з обмежаними фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків інструктування їх з питань використання приладу з боку осіб, що є відповідальними за їх безпеку. Зберігайте пристрій в недоступному для дітей місці.

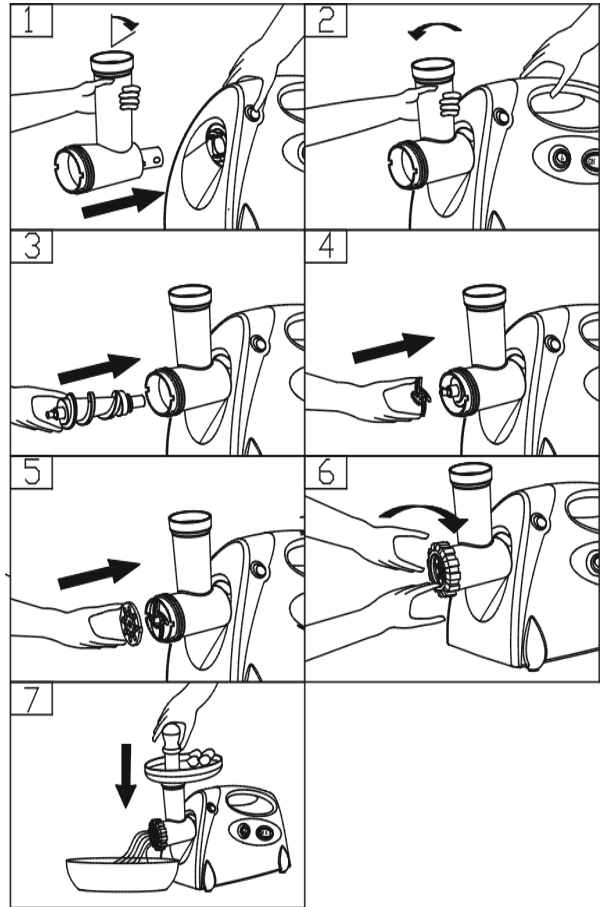
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- ◆ Перед першим використанням звільніть корпус від упаковочних матеріалів та очистіть його від пилу за допомогою сухої тканини. Усі компоненти, крім корпусу мотора, вимийте у мильній воді та ретельно просушіть.
- ◆ Перед тим, як увімкнути прилад у розетку, переконайтеся, що вимикач ON/0/R на м'ясорубці знаходиться у "0" положенні.

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

ЗБОРКА

- ◆ Натисніть на кнопку фіксатор, вставте корпус голівки м'ясорубки у поглиблення на корпусі мотора (мал.1), обертайте фіксатор голівки проти годинникової стрілки для того, щоб надійно закріпити його до корпусу мотора (мал.2)
- ◆ Вставте шнек довгим кінцем у корпус голівки м'ясорубки та злегка поверніть його для того, щоб надійно з'єднати з редуктором двигуна (мал. 3)
- ◆ Одягніть ніж на шнек таким чином, щоб його закруглена сторона була повернута до шнеку, а гладка стикалася з решіткою м'ясорубки (мал.4). Якщо ніж буде встановлен невірно, він не буде виконувати функцію рубки.
- ◆ Оберіть потрібну решітку та встановіть її на вісь шнеку поруч з ножем. (мал.5).
- ◆ Загвинтіть кріпильну гайку голівки м'ясорубки за годинниковою стрілкою.(мал.6) Уникайте занадто тугого затягування.
- ◆ Установіть лоток для харчових продуктів у завантажувальний отвір.
- ◆ Установіть прилад на стійку поверхню.
- ◆ Переконайтесь у тому, що вентиляційні отвори на корпусі мотору не закриті.



РУБКА М'ЯСА

- ◆ Перед початком рубки м'яса переконайтесь у тому, що усі кістки, сухожилля та надлишки жиру вилучені. Промийте м'ясо та наріжте його на кубики такого розміру, щоб вони помістилися у отворі лотку.
- ◆ Увімкніть прилад у мережу живлення, потім натисніть кнопку 1/11 у положення "1", потім увімкніть кнопку ON/0/R у положення "ON" («ВКЛ.»)
- ◆ Не кваплячись, проштовхуйте шматочки м'яса у розтруб голівки м'ясорубки через отвір у лотку за допомогою штовхача (мал.7).
- ◆ Після закінчення роботи, вимкніть прилад, відключіть його з мережі.

ФУНКЦІЯ ЗВОРОТНОГО РУХУ (РЕВЕРС)

- ◆ У випадку утворення затору, щоб усунути затор натисніть кнопку 1/11 у положення "11" та кнопку ON/0/R вклучить у положення "R"
- ◆ Шнек буде обертатися у зворотньому напрямку і таким чином звільнить голівку корпусу м'ясорубки.
- ◆ Якщо РЕВЕРС не допоміг, відключить прилад та прочистить голівку корпусу.

ЯК ПРИГОТУВАТИ ФАРШИРОВАНІ КОВБАСКИ

РЕЦЕПТ

Начинка:

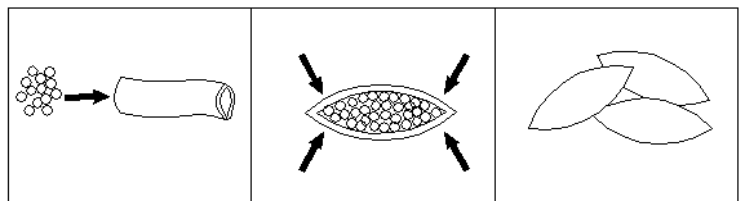
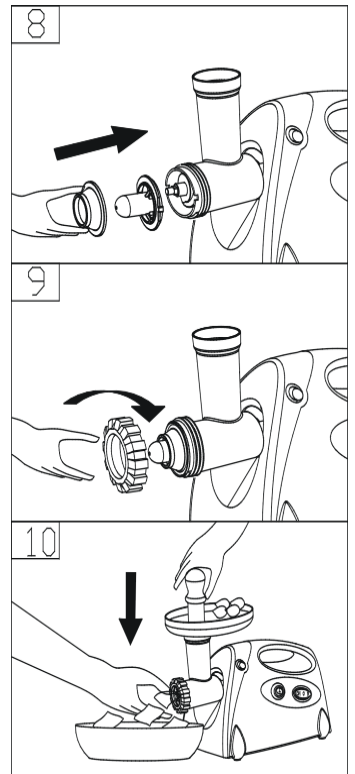
баранина	100г
Оливкова олія	1 1/2 ст. ложки
Цибуля	1 шт.
Спеції	за смаком
Сіль	за смаком
Борошно	1 1/2 ст. ложки

- ◆ Баранину пропустить через м'ясорубку один або два рази.
- ◆ Присмажте цибулю до золотистого кольору та додайте у фарш, посолить, додайте борошно та спеції.

Оболонка:

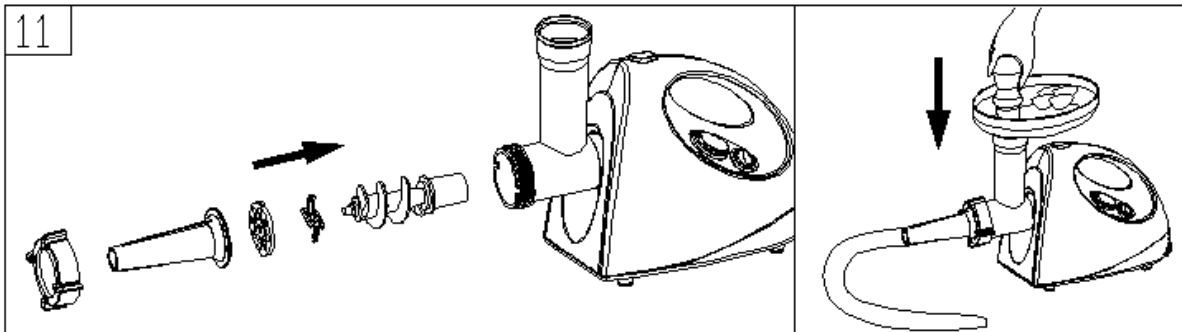
Нежирне м'ясо	450 г
Борошно	150-200г
Спеції	за смаком
Мускатний горіх	1
Мелений червоний перець	за смаком
Мелений чорний перець	за смаком

- ◆ М'ясо пропустить через м'ясорубку три рази та змішайте усі інгредієнти у посуді. Чим більше м'яса, а менше борошна, тим краща та смачніша консистенція оболонки.
- ◆ Перемолоти цю суміш три рази.
- ◆ Зніміть з м'ясорубки решітку для дрібної рубки та ніж.
- ◆ Установіть на шнек формувач ковбасок закругленою стороною назовні (мал.8). Вставте воронку та пригвинтіть кріпильне кільце до основної деталі м'ясорубки (мал.9).
- ◆ Завантажуйте фарш для ковбасок у розтруб голівки м'ясорубки через отвір лотку. Фарш буде виходити у вигляді порожнистого циліндру (мал.10).
- ◆ У процесі утворення цього безперервного порожнистого циліндру, розріжте його на відрізки потрібної довжини. Потім фаршируйте отримані оболонки начинкою та обсмажуйте.



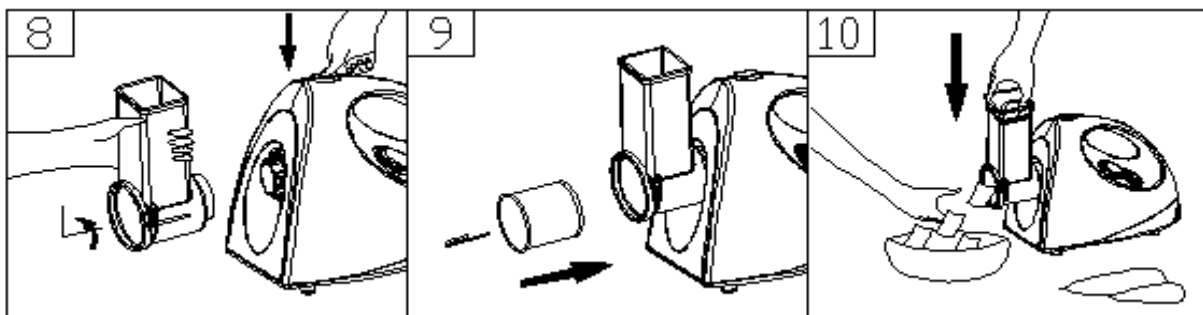
ГОТУВАННЯ КОВБАСОК

Перед готуванням ковбасок, зберіть м'ясорубку у тій послідовності, як показано на мал.11, використовуючи приладдя для ковбасок (конус).



ВИКОРИСТАННЯ ТЕРОК-ОВОЧЕРІЗОК

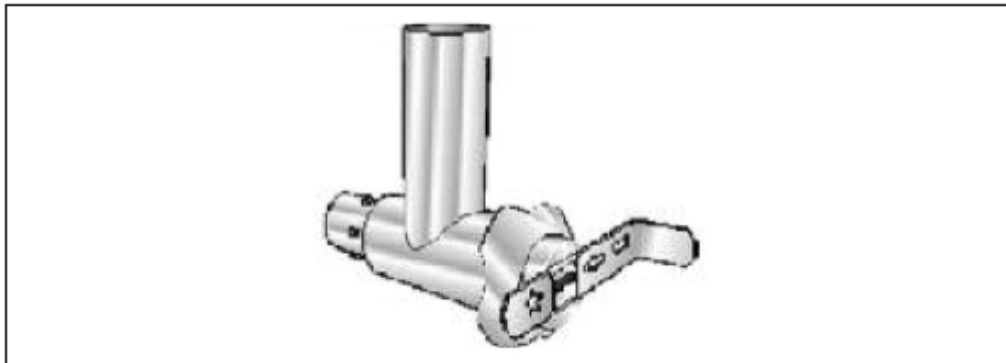
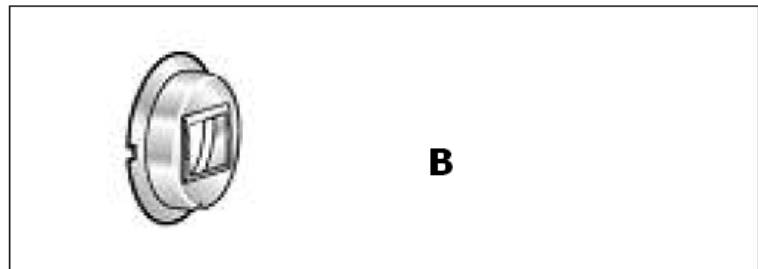
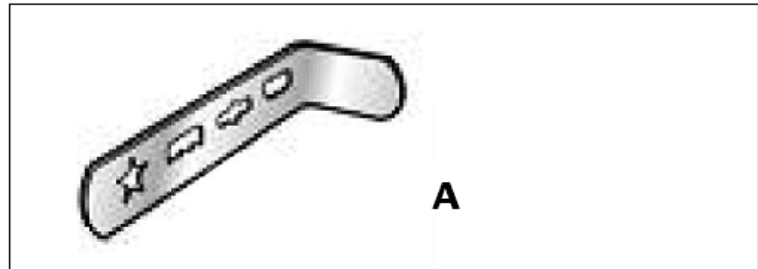
- ◆ Натисніть на кнопку фіксатор, вставте корпус головки м'ясорубки в поглиблення на корпусі мотору (мал.8), обертайте фіксатор головки за напрямком стрілки-вказівника, намальованого зверху, щоб надійно закріпити його до корпусу мотору.
- ◆ Вставте насадку-терку в головку м'ясорубки (мал.9).
- ◆ Натисніть кнопку I/II (перемикання режимів) в положення "I", кнопка ON/0/R повинна бути в положенні "ON" («УВІМК.») при різанні. Прощтовхуйте продукти в раструб голівки м'ясорубки через вхідний отвір за допомогою квадратного прощтовхувача з силою 5Н (мал.10).



- ◆ Після завершення роботи вимикайте пристрій та відімкніть його від мережі струму.

ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА

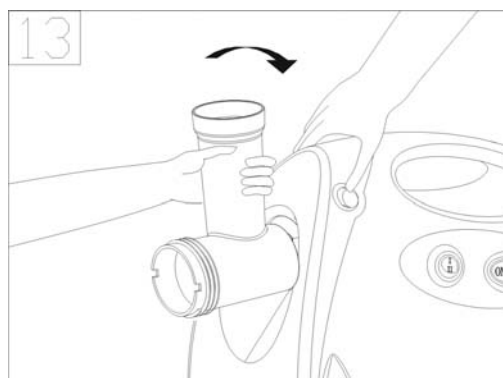
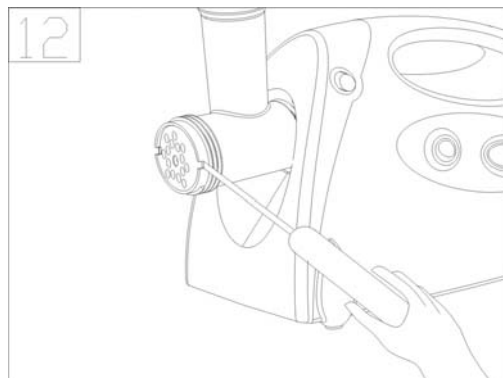
- ◆ Всуньте насадку для печива на шнек (А).
- ◆ Перемістіть насадку для печива на тримач до бажаної форми.
- ◆ Сформуєте підготоване тісто в рулони 3 товщин та просуньте його крізь заповнювач.
- ◆ Увімкніть пристрій натиском кнопки УВІМК / ВИМК. Використовуйте тільки штовхач, щоб вичавити тісто крізь заповнювач.
- ◆ Поріжте вичавленне тісто на шматочки будь-якої бажаної довжини.
- ◆ Після завершення роботи вимкніть пристрій та відімкніть його від мережі струму.



ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

РОЗБИРАННЯ

- ◆ Перед розбиранням м'ясорубки переконайтесь, що мотор повністю зупинився.
- ◆ Від'єднайте прилад від мережі.
- ◆ Розберіть м'ясорубку у зворотньому порядку (мал. 1-6).
- ◆ Щоб легко зняти решітку, використовуйте викрутку, як показано на малюнку 12.
- ◆ Натисніть на кнопку фіксатор, щоб зняти корпус голівки м'ясорубки, повертаючи її як показано на малюнку 13.



ЧИСТКА

- ◆ Видаліть залишки продуктів. Помийте усі прилади м'ясорубки у мильній воді.
- ◆ Не можна мити прилади м'ясорубки у посудомийчій машині. Протріть корпус мотора вологою тканиною, потім просушіть.
- ◆ Перед тим, як укласти просохлі деталі для зберігання, змажте решітку та ніж тонким шаром рослинної олії – таким чином вони будуть захищені від окиснення.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЖИВЛЕННЯ	230В ,50Гц
ПОТУЖНІСТЬ	1200 Вт
Нетто/Вага	
Розмір (Д × Ш × В)	34.5 x 29 x 16.6 см