

# ORION®

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

КУХОННЫЙ  
КОМБАЙН

**РУССКИЙ** **RUS**

Модель:  
**ORION OR-FP02**

**Пожалуйста, прочитайте инструкцию полностью и внимательно перед эксплуатацией прибора.**

**Храните инструкцию в доступном месте.**

# ORION®

**Уважаемые покупатели!  
Большое СПАСИБО Вам за покупку  
Кухонного комбайна ORION!**

Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого изделия!

---

Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описание и объяснение всех функций.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
ДЕТАЛИ.....	5
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	5
СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОМБАЙНА.....	5
Установка ножа для измельчения.....	5
Установка насадки для замеса теста.....	6
Установка насадки для перемешивания жидкостей.....	6
Установка диска для нарезки/диска для шинковки/диска для нарезки соломкой.....	7
Установка насадки для цитрусовых.....	7
КАК РАЗОБРАТЬ КОМБАЙН.....	8
ЧИСТКА.....	8
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	8

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

---

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для дальнейшего использования.
2. Данный прибор предназначен только для домашнего использования.
3. Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
4. Не разрешайте детям играть с прибором.
5. Прибор оснащен защитной блокировкой, он не будет работать при неправильной установке замков.
6. Прибор имеет защиту от перегрева. Если прибор слишком нагревается, он отключается автоматически. Повторное включение возможно только после остывания мотора (около 15 мин).
7. Не используйте прибор непрерывно более 1 минуты.
8. Некоторые части прибора могут нагреваться во время его работы.
9. Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус кухонного комбайна с мотором в воду или другие жидкости.
10. Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, если хотите снять или добавить аксессуары, перед чисткой.
11. Не мойте корпус прибора под струей воды.
12. Никогда не пропихивайте пищу пальцами или другими предметами (например, ножом). Всегда используйте толкатель.
13. Ножи и диски-насадки очень острые, будьте предельно осторожны в обращении. Беритесь за предметы подальше от режущих краев, когда Вы пользуетесь ими.
14. Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора может производить только специалист.
15. Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
16. Не ставьте прибор возле газовых, электрических плит, нагретых печей.
17. Перед снятием чаши с корпуса прибора дождитесь полной остановки всех движущихся частей прибора.
18. Количество используемых продуктов не должно превышать допустимую вместимость чаши прибора.
19. Чтобы правильно установить время обработки продуктов, обращайтесь к инструкции данного прибора.
20. Если процесс обработки не завершен за указанное время, выключите прибор и дайте ему остыть в течение 10 минут. Если требуется более 5 подходов для обработки продуктов, дайте прибору остыть в течение 90 минут. Правильное и аккуратное использование прибора позволит продлить срок его службы.
21. Данный прибор должен включаться в сетевую розетку с заземлением.
22. Уровень шума:  $L_c=85\text{Db(A)}$ .

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Источник питания:	220-240В по переменному току, 50- 60 Гц
Потребляемая мощность:	500Вт
Объем чаши (продукты):	1.2л
(жидкость):	2л



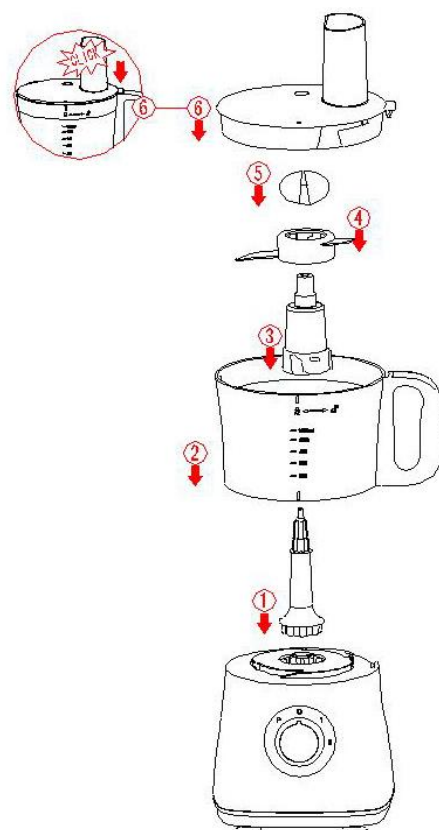
### Советы и предостережения

Перед измельчением продуктов убедитесь, что в приборе установлен нож для измельчения. Не измельчайте сыр или шоколад слишком долгое время, иначе данные продукты перегреются и начнут плавиться. Оптимальное рабочее время: 30-60 секунд.

### Установка насадки для замешивания теста

1. Установите штырь на базу с мотором.
2. Установите чашу на штырь, поворотом по часовой стрелке так, чтобы чаша плотно закрепилась на базе с мотором.
3. Закрепите основу для крепления ножей на штыре.
4. Поместите насадку для замешивания теста на основу для крепления ножей.
5. Поверните и установите насадку в правильное положение.
6. Накройте чашу крышкой, повернув ее по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в приемное отверстие.

Продукты	Необходимое количество
Мука или мягкий сыр	≤300г
Яйца	≤5шт



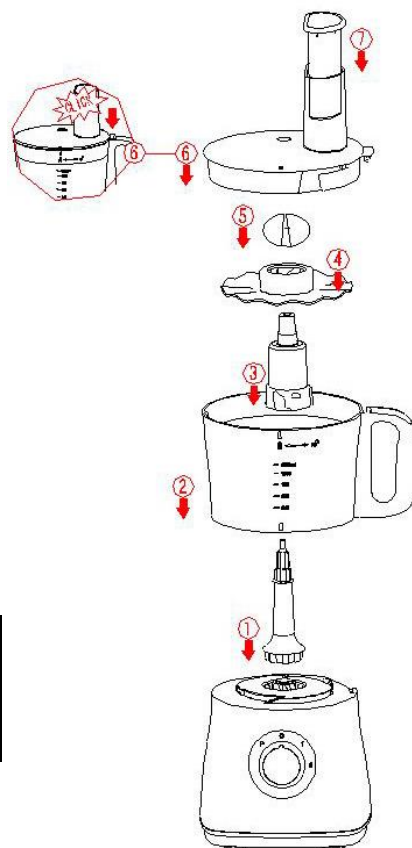
### Советы и предостережения

Перед замешиванием продуктов убедитесь, что в приборе установлена насадка для замешивания теста. Оптимальное время для замешивания: 30-180 секунд.

### Установка насадки для перемешивания жидкостей

1. Установите штырь на базу с мотором.
2. Установите чашу на штырь, поворотом по часовой стрелке так, чтобы чаша плотно закрепилась на базе с мотором.
3. Закрепите основу для крепления ножей на штыре.
4. Поместите насадку для перемешивания жидкостей на основу для крепления ножей.
5. Поверните и установите насадку в правильное положение.
6. Накройте чашу крышкой, повернув ее по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в приемное отверстие.

Продукты	Необходимое количество	Время работы
Яйца	2~5шт	30~70сек
Сыр	125~350мл	20сек

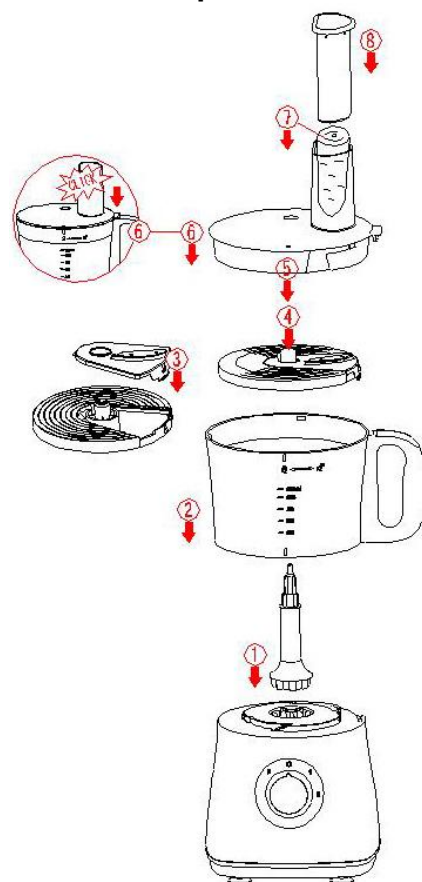


### Советы и предостережения

Насадка для перемешивания жидкостей используется для смешивания яиц и сыра, чтобы быстро приготовить майонез или основу для пудинга. Не используйте насадку для перемешивания жидкостей, чтобы замесить тесто.

### Установка диска для нарезки/диска для шинковки/диска для нарезки соломкой

1. Установите штырь на базу с мотором.
2. Установите чашу на штырь, поворотом по часовой стрелке так, чтобы чаша плотно закрепилась на базе с мотором.
3. Поместите необходимый диск на подставку для дисков.
4. Закрепите подставку для дисков на штыре.
5. Накройте чашу крышкой.
6. Поверните крышку по часовой стрелке до полной ее фиксации.
7. Поместите продукт в приемное отверстие.
8. Используйте толкатель для проталкивания продуктов.

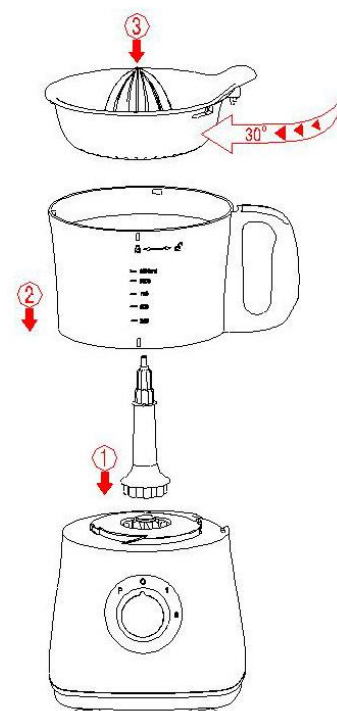


### Советы и предостережения

Выберите необходимый диск. Аккуратно проталкивайте продукты. Предварительно порежьте необходимые продукты на небольшие кусочки, чтобы они легче проходили через приемное отверстие. Постепенно помещайте продукты в приемное отверстие. Если Вы измельчаете мягкие продукты, выберите более низкую скорость, чтобы не превратить продукты в пюре. Если необходимо измельчить большое количество продуктов, сделайте это за несколько подходов (1200 мл за один раз).

### Установка насадки для цитрусовых

1. Установите штырь на базу с мотором.
2. Установите чашу на штырь, поворотом по часовой стрелке так, чтобы чаша плотно закрепилась на базе с двигателем.
3. Поместите насадку для цитрусовых на чашу, поверните насадку по часовой стрелке на 30 градусов.



### Советы и предостережения

Для получения сока из цитрусовых устанавливайте низкую скорость.

## **КАК РАЗОБРАТЬ КОМБАЙН**

1. Извлеките толкатель. Поверните крышку чаши против часовой стрелки и снимите ее.
2. Снимите основу для крепления ножей со штыря.
3. Снимите нож с основы для крепления ножей.
4. Поверните чашу против часовой стрелки, чтобы отсоединить ее от базы с мотором. Снимите чашу с базы.

## **ЧИСТКА**

Помойте все части прибора (кроме базы с мотором) в теплой воде с моющим средством. Будьте осторожны, разбирая подставку для дисков.

## **УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Проблема	Решение
Комбайн не работает.	Убедитесь, что Вы правильно собрали комбайн.
Комбайн периодически прекращает работу.	Чаша комбайна могла слегка отсоединиться от базы. Заново установите чашу и крышку чаши.
Мотор работает, а ножи не крутятся.	Убедитесь, что штырь установлен правильно.

Дополнительная информация на web-сайте компании ORION [www.orion.ua](http://www.orion.ua)  
Отзывы и предложения принимаются по адресу [support@orion.ua](mailto:support@orion.ua)