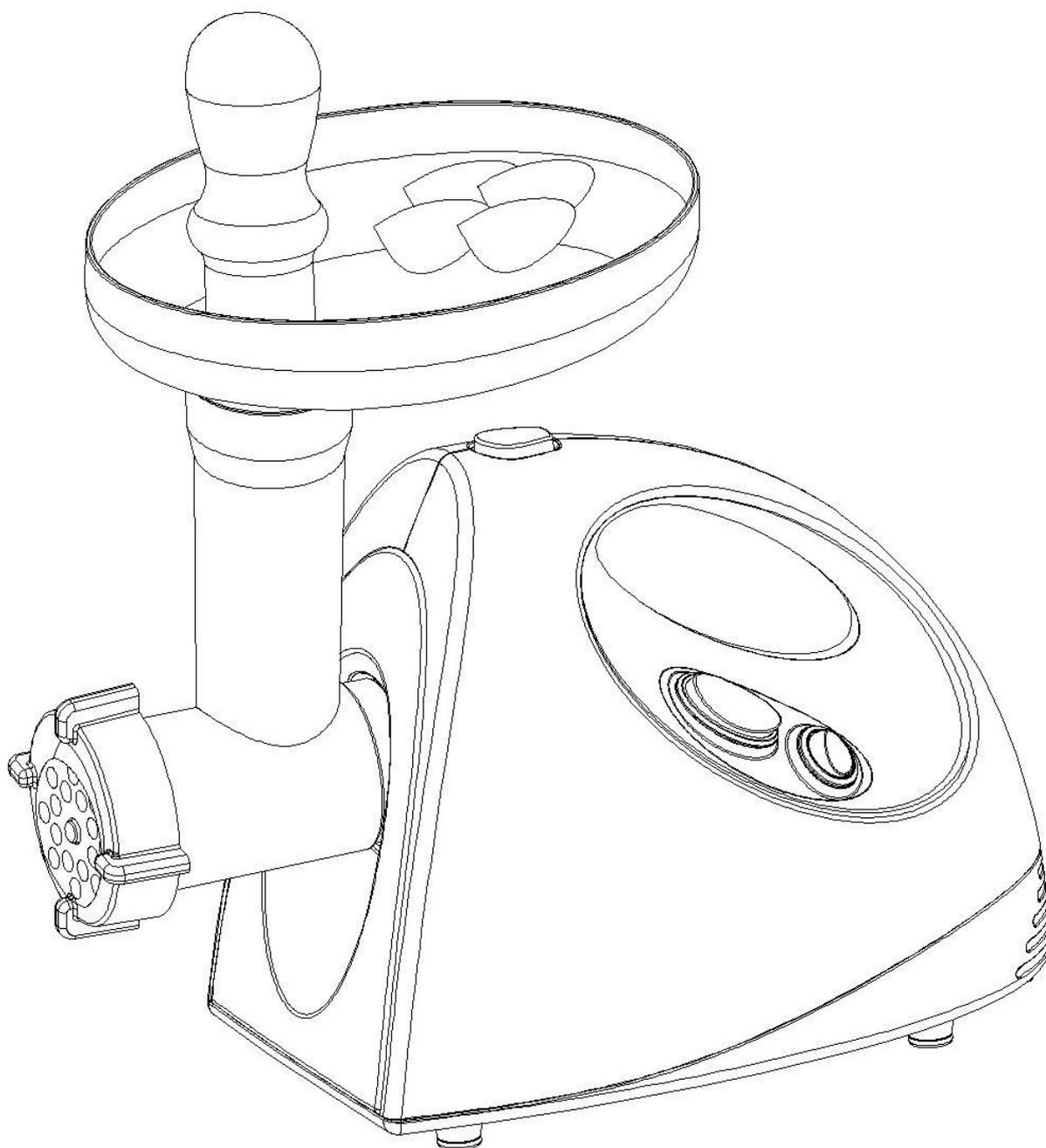


ORION

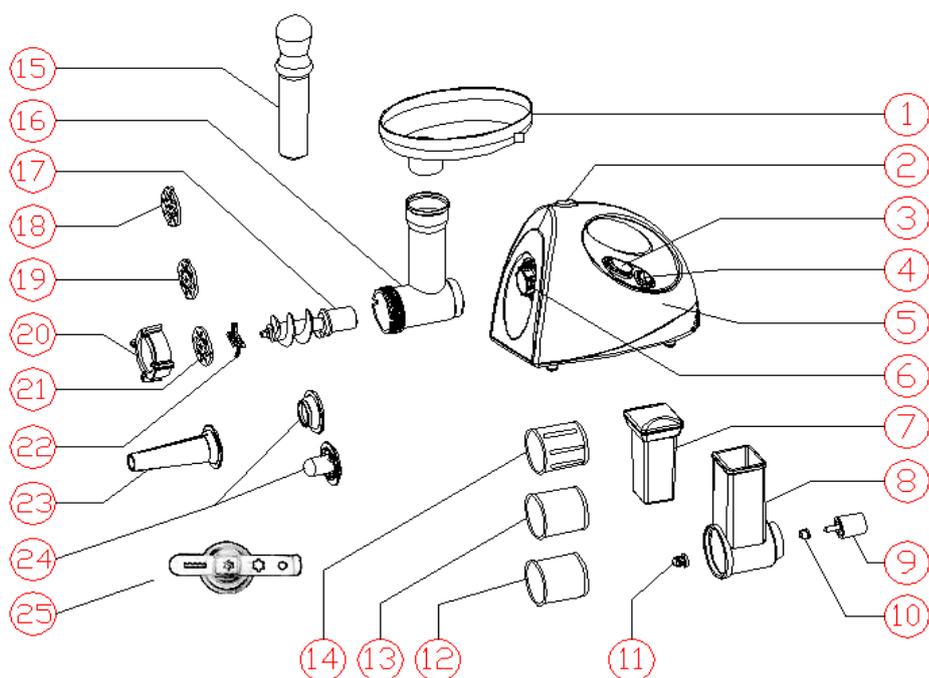
МЯСОРУБКА

OR-MG02

Инструкция по эксплуатации



Описание



1. Лоток для пищевых продуктов
2. Кнопка фиксатора
3. ON/0/R (ON(Вкл.) /OFF(Выкл.) / Reverse (Обратный ход)
4. I/II Переключатель режимов
5. Корпус
6. Отверстие для приводного вала
7. Квадратный толкатель
8. Держатель крестообразного ножа
9. Крепление для овощных насадок-терок
10. Втулки
11. Крепление для овощной терки кусочками
12. Овощная терка кусочками
13. Овощная терка – измельчитель
14. Овощная терка полосками
15. Толкатель
16. Головка мясорубки
17. Шнек
18. Решетка для мелкой рубки
19. Решетка для средней рубки
20. Крепежная гайка головки мясорубки
21. Решетка для крупной рубки
22. Крестообразный нож
23. Насадка для приготовления колбасок
24. Насадка для приготовления фаршированных колбасок «Кеббе».
25. Насадка для печени

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ◆ Этот прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
- ◆ Перед сборкой, разборкой, прибор следует выключить и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- ◆ Будьте особенно внимательны, если вблизи работающего прибора находятся дети.
- ◆ Перенося прибор, держите его за корпус двумя руками.
- ◆ Во время использования набора принадлежностей для приготовления колбасок нельзя одновременно присоединять решетчатый диск и нож.
- ◆ Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой такие продукты, как кости, орехи, имбирь и т.д.
- ◆ Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут, после 10 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры, после чего работу можно продолжить.
- ◆ Переключайте прибор с «ON» на «R» или с «R» на «ON», если после предыдущего рабочего состояния прошло более 30 секунд, иначе это может причинить перемещение вверх и вниз или разрушить прибор.
- ◆ Во избежание образования заторов вокруг шнека, не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая продукты.
- ◆ Не включайте прибор, если активирован предохранитель.
- ◆ Не пытайтесь заменить детали или отремонтировать прибор самостоятельно.

Этот прибор не предназначен для использования детьми, особам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев инструктирования их по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Храните прибор в недоступном для детей месте.

Не включайте прибор, если шнур или вилка повреждены.

Верните его в сервис-центр или обратитесь к квалифицированному специалисту.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

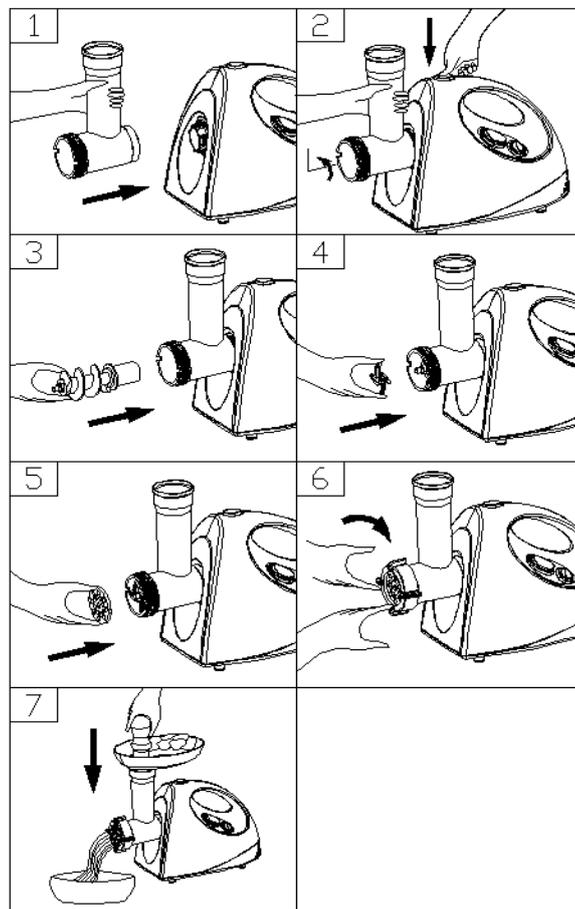
- ◆ Убедитесь, что вольтаж мясорубки соответствует вольтажу в Вашей сети.
- ◆ Вымойте все части (кроме прибора) в теплой воде с мылом.
- ◆ Перед тем, как включить прибор в розетку, убедитесь, что выключатель ON/0/R на мясорубке находится в "0" положении.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

СБОРКА:

- ◆ Нажмите на кнопку фиксатор, вставьте корпус головки мясорубки в углубление на корпусе мотора (рис.1), вращайте фиксатор головки против часовой стрелки для того, чтобы надежно закрепить его к корпусу мотора (рис.2)
- ◆ Вставьте шнек длинным концом в корпус головки мясорубки и слегка поверните его для того, чтобы надежно соединить с редуктором двигателя (рис. 3)
- ◆ Оденьте крестообразный нож на шнек таким образом, чтобы его закругленная сторона была повернута к шнеку, а гладкая соприкасалась с решеткой мясорубки (рис.4). Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.
- ◆ Выберите нужную решетку и установите ее на ось шнека рядом с ножом. (рис.5).
- ◆ Завинтите крепежную гайку головки мясорубки по часовой стрелке.(рис.6) Избегайте слишком тугого затягивания.

- ◆ Установите лоток для пищевых продуктов в загрузочное отверстие.
- ◆ Установите прибор на устойчивую поверхность.
- ◆ Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе мотора не закрыты.



РУБКА МЯСА:

- ◆ Перед началом рубки мяса убедитесь в том, что все кости, сухожилия и излишки жира удалены. Промойте мясо и порежьте его на кубики такого размера, чтобы они помещались в отверстия лотка.
- ◆ Включите прибор в сеть питания, затем нажмите кнопку I/II (переключение режимов) в положение "I", затем включите кнопку ON/O/R в положение "ON" («ВКЛ.»)
- ◆ Не торопясь, проталкивайте куски мяса в растроб головки мясорубки через отверстие в лотке при помощи толкателя (рис.7).
- ◆ После окончания работы, выключите прибор и отключите его от сети.

ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ДВИЖЕНИЯ (РЕВЕРС)

- ◆ В случае образования затора, для его устранения, нажмите кнопку I/II в положение "II" и кнопку ON/0/R - в положение "R".
- ◆ Шнек будет вращаться в обратном направлении и таким образом освободит головку корпуса мясорубки.
- ◆ Если РЕВЕРС не помог, отключите прибор и почистьте головку корпуса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

РЕЦЕПТ

НАЧИНКА:

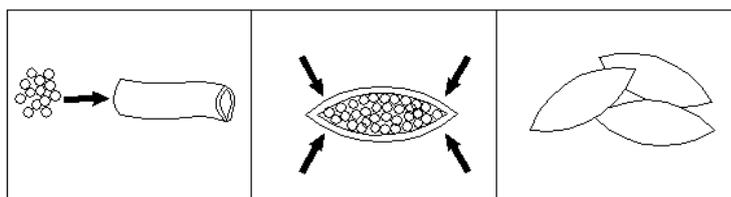
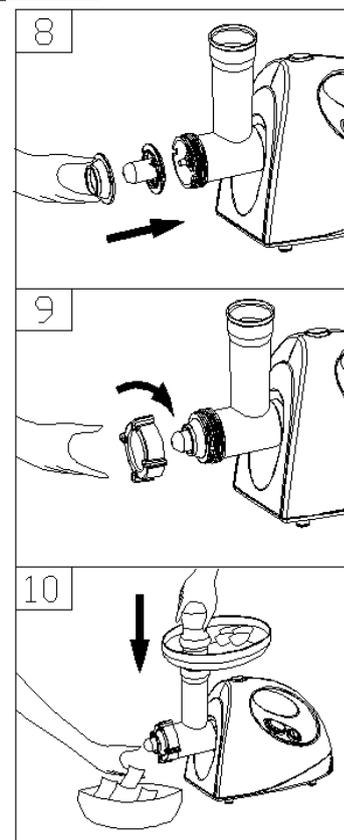
баранина	100г
оливковое масло	1 ½ ст. ложки
луковица (средняя)	1 ½ ст. ложки
специи	по вкусу
соль	по вкусу
мука	1 ½ ст. ложки

- ◆ Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.
- ◆ Поджарить лук до золотистого цвета и добавить в фарш, посолить, добавить муку и специи.

ОБОЛОЧКА:

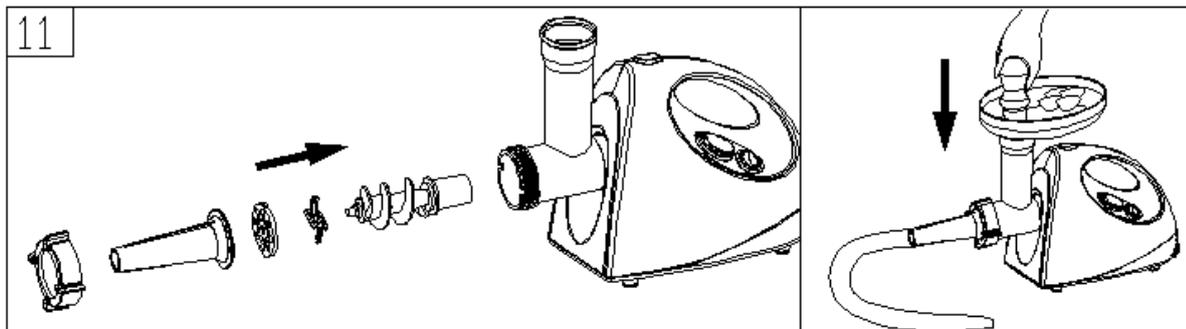
постное мясо	450г
мука	150-200г
специи	по вкусу
мускатный орех	1
молотый красный перец	по вкусу
молотый черный перец	по вкусу

- ◆ Мясо пустить через мясорубку три раза и смешать все ингредиенты в миске. Чем больше мяса и меньше муки, тем лучше и вкуснее консистенция оболочки.
- ◆ Перемолоть полученную смесь три раза.
- ◆ Снимите с мясорубки решетку для мелкой рубки и нож.
- ◆ Установите на шнек формователь колбасок закругленной стороной наружу (рис.8). Вставьте воронку и привинтите крепежное кольцо к основной детали мясорубки (рис.9).
- ◆ Загружайте фарш для колбасок в раструб головки мясорубки через отверстие лотка. Фарш будет выходить из мясорубки в виде полого цилиндра. (рис.10).
- ◆ В процессе образования этого непрерывного полого цилиндра, разрежьте его на отрезки требуемой длины. Затем фаршируйте полученные оболочки начинкой и обжаривайте.



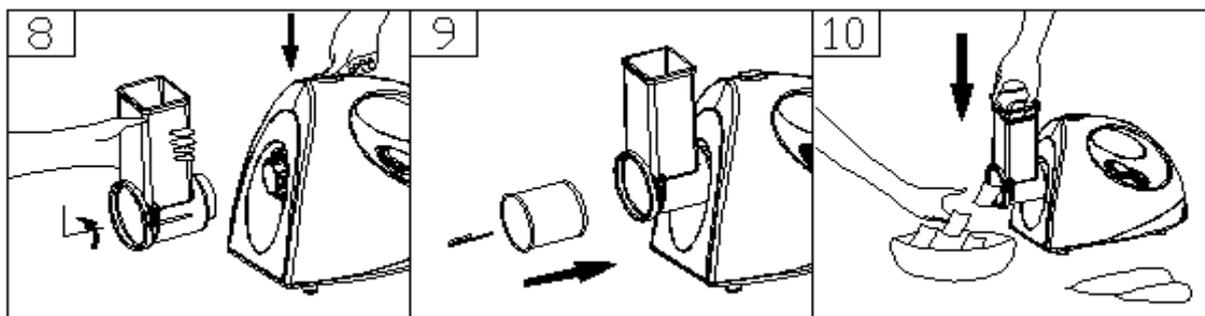
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

Перед приготовлением колбасок соберите мясорубку в той последовательности, как показано на рис.11, используя насадку для колбасок.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРОК-ОВОЩЕРЕЗОК

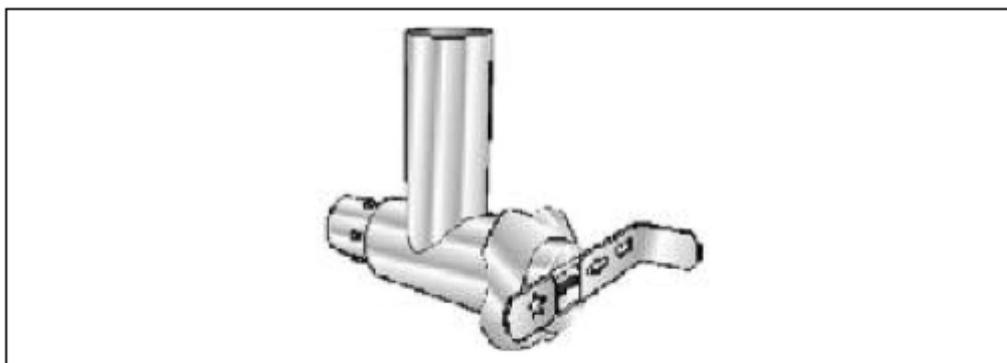
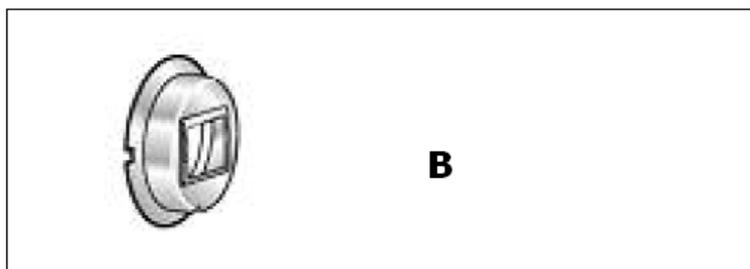
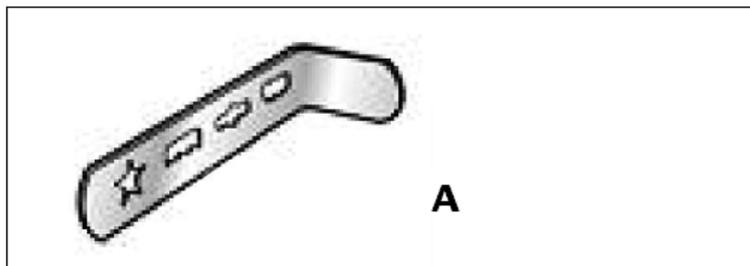
- ◆ Нажмите на кнопку фиксатор, вставьте корпус головки мясорубки в углубление на корпусе мотора (рис.8), вращайте фиксатор головки по направлению стрелки-указателя, нарисованной наверху, чтобы надежно закрепить его к корпусу мотора.
- ◆ Вставьте насадку-терку в головку мясорубки (рис.9).
- ◆ Нажмите кнопку I/II (переключение режимов) в положение "I", кнопка ON/O/R должна быть в положении "ON" («ВКЛ.») при резке. Проталкивайте продукты в раструб головки мясорубки через входное отверстие с помощью квадратного толкателя с силой 5Н (рис.10).



- ◆ После окончания работы выключите прибор и отключите его от сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ

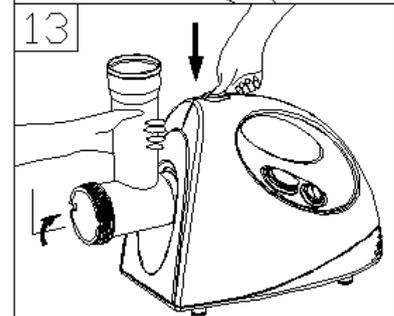
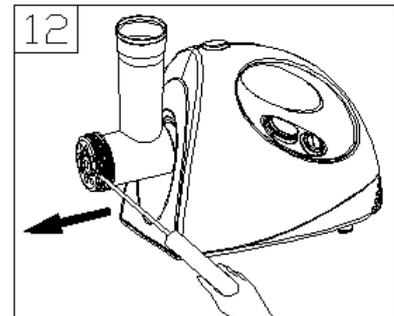
- ◆ Вставьте насадку для печенья на шнек (А).
- ◆ Переместите насадку для печенья на держатель (В) до желаемой формы.
- ◆ Сформируйте подготовленное тесто в рулоны 3 толщин и просовывайте его через наполнитель.
- ◆ Включите прибор нажатием кнопки ВКЛ / ВЫКЛ. Используйте только толкатель, чтобы выдавить тесто через наполнитель.
- ◆ Порежьте выдавленное тесто на кусочки любой желаемой длины.
- ◆ После окончания работы выключите прибор и отключите его от сети.



УХОД И ЧИСТКА

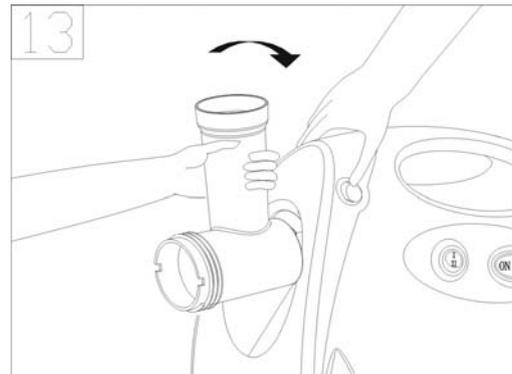
РАЗБОРКА:

- ◆ Перед разборкой мясорубки убедитесь, что мотор полностью остановился.
- ◆ Отсоедините прибор от сети.
- ◆ Разберите мясорубку в обратной очередности (рис. 1-6).
- ◆ Чтобы легко снять решетку, используйте отвертку, как показано на рисунке 12.
- ◆ Нажмите на кнопку фиксатор, чтобы снять корпус головки мясорубки, поворачивая ее как показано на рисунке 13.



ЧИСТКА:

- ◆ Удалите остатки продуктов. Помойте все принадлежности мясорубки в мыльной воде.
- ◆ Нельзя мыть принадлежности мясорубки в посудомоечной машине. Протрите корпус мотора влажной тканью, затем просушите.
- ◆ Перед тем как уложить просохшие детали для хранения, смажьте решетку и нож тонким слоем растительного масла – таким образом они будут защищены от окисления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПИТАНИЕ	230В, 50Гц
Мощность	1200Вт
Нетто/Вес	
Размер (Д × Ш × В)	34.5 x 29 x 16.6 см