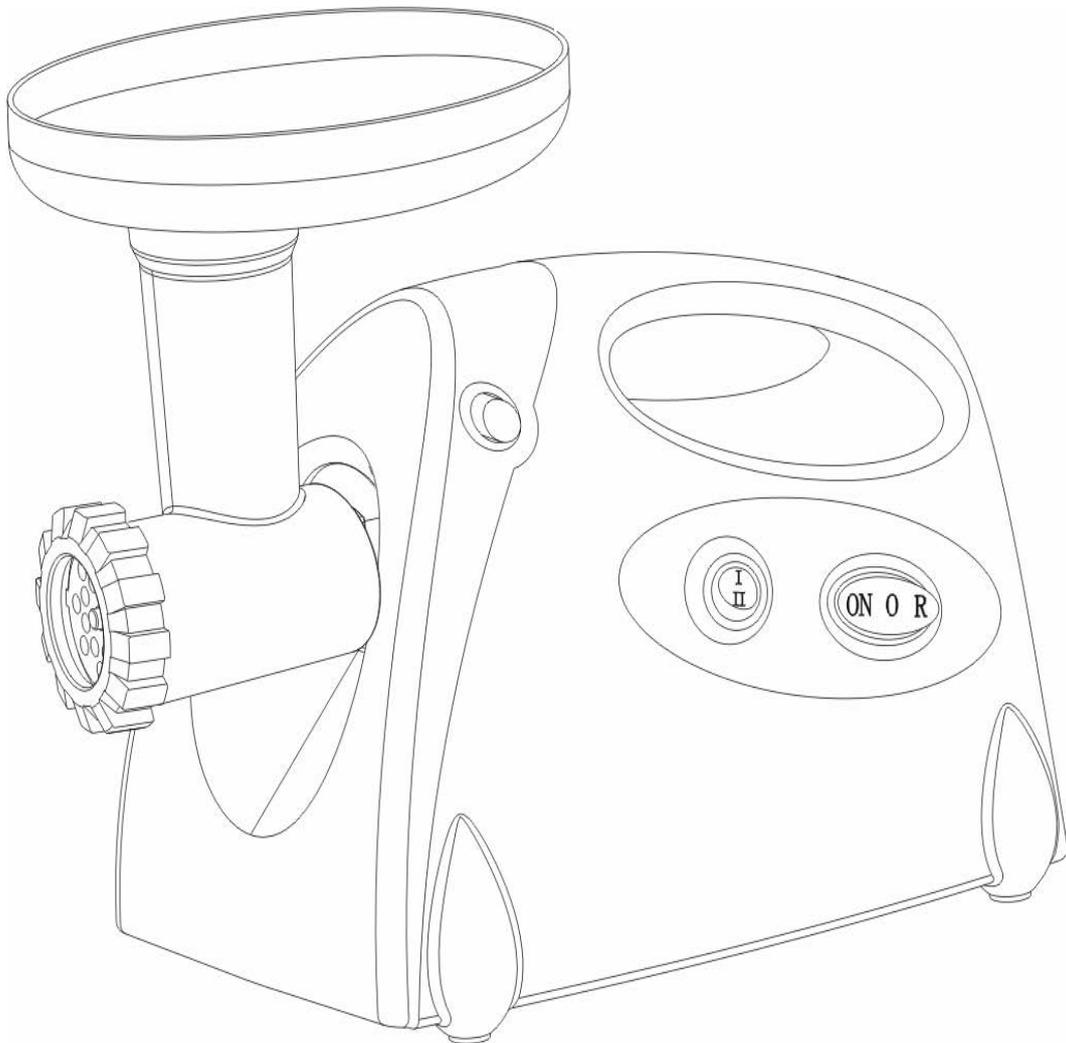


ORION

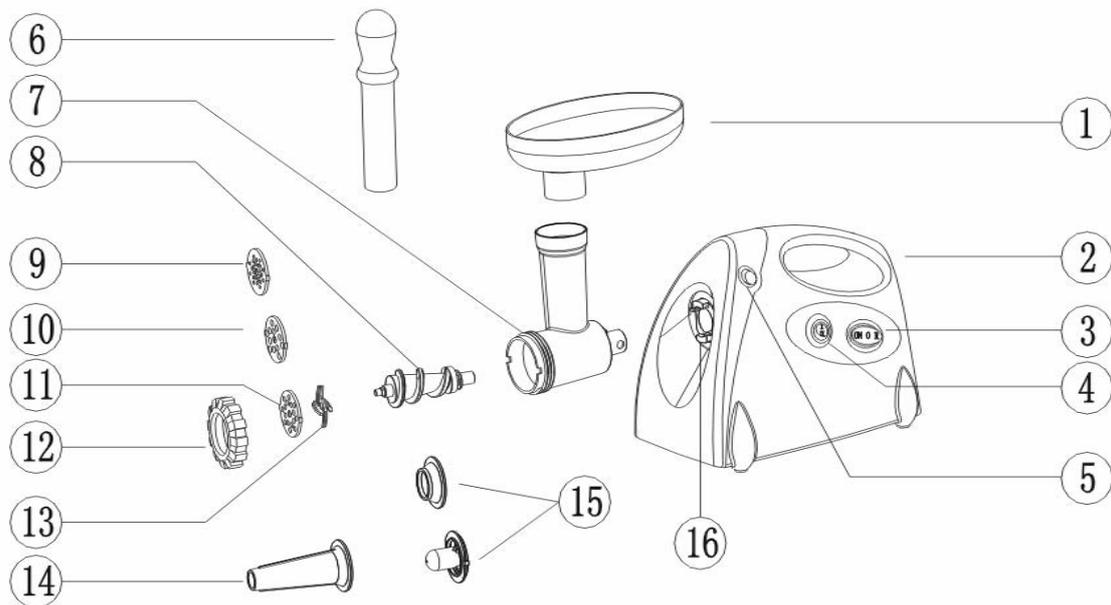
МЯСОРУБКА

OR-MG01

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ОПИСАНИЕ



1. Лоток для пищевых продуктов
2. Корпус
3. ON/0/R (ON(Вкл.)/OFF(Выкл.)/ Reverse (Обратный ход)
4. Переключатель скоростей
5. Кнопка фиксатора
6. Толкатель
7. Корпус головки мясорубки
8. Шнек
9. Решетка для мелкой рубки
10. Решетка для средней рубки
11. Решетка для крупной рубки
12. Крепежная гайка головки мясорубки
13. Крестообразный нож
14. Принадлежность для приготовления колбасок
15. Принадлежность для приготовления фаршированных колбасок (формирователь).
16. Отверстие для приводного вала

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. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ◆ Переноса прибор, держите его за корпус двумя руками.
- ◆ Во время использования набора принадлежностей для приготовления колбасок нельзя одновременно присоединять решетчатый диск и нож.
- ◆ Пользуйтесь только толкателем, входящим в комплект. Ни в коем случае не проталкивайте продукты пальцами или столовыми приборами.
- ◆ 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.*
- ◆ Во избежание образования заторов вокруг шнека, не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая продукты.
- ◆ Не следует ремонтировать прибор самостоятельно, для этого обратитесь к квалифицированному специалисту.

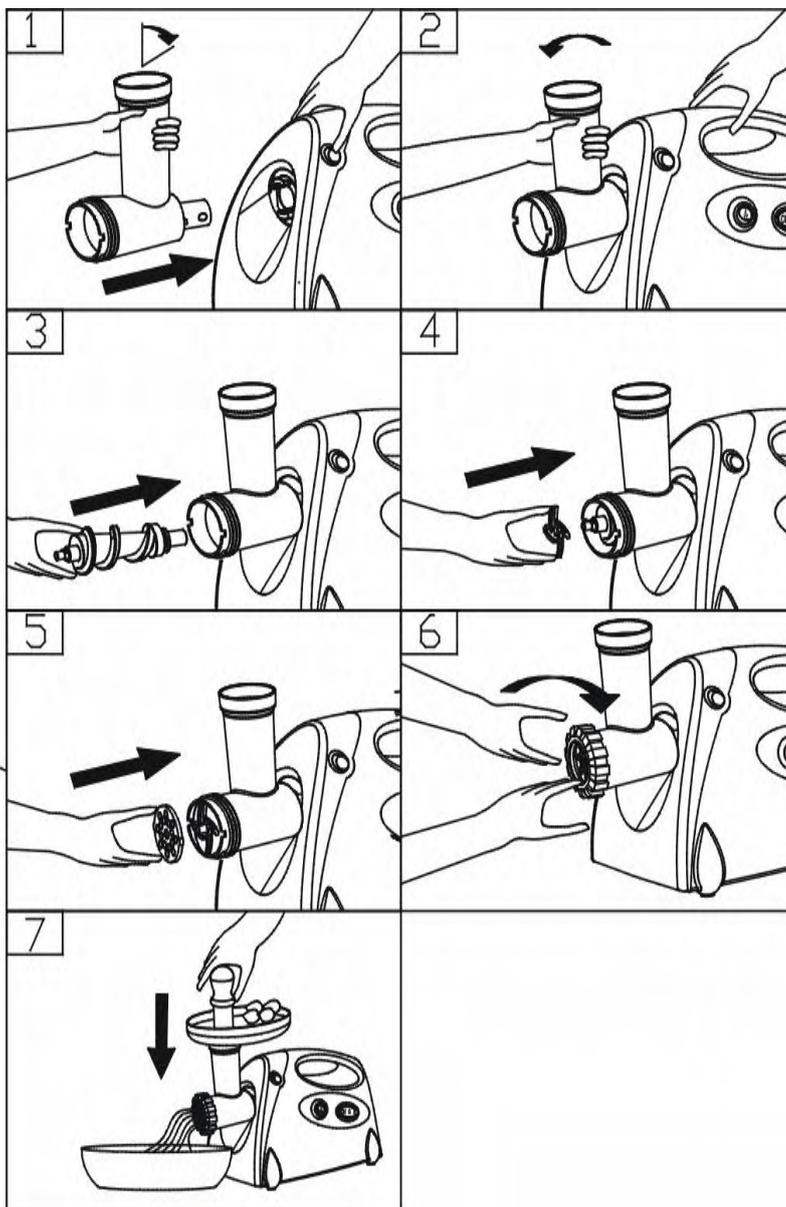
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- ◆ Перед первым использованием освободите корпус от упаковочных материалов и очистите его от пыли при помощи куска сухой ткани. Все компоненты, кроме корпуса мотора, вымойте в мыльной воде и тщательно просушите.
- ◆ Перед тем, как включить прибор в розетку, убедитесь, что выключатель ON/O/R на мясорубке находится в "0" положении.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

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 1/11(переключение скоростей) в положение "1/ или /11", затем включите кнопку ON/0/R в положение "ON"(«ВКЛ.»)
- ◆ Не торопясь, проталкивайте куски мяса в раструб головки мясорубки через отверстие в лотке при помощи толкателя (рис.7).
- ◆ После окончания работы, выключите прибор, отключите его от сети.

ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ДВИЖЕНИЯ (РЕВЕРС)

- ◆ В случае образования затора, чтобы устранить образовавшийся затор нажмите кнопку 1/11 в положении "1" и кнопку ON/0/R включить в положение "R"
- ◆ Шнек будет вращаться в обратном направлении и таким образом освободит головку корпуса мясорубки.
- ◆ Если функция РЕВЕРС не помогла, отключите прибор и прочистите головку корпуса.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ФАРШИРОВАННЫЕ

КОЛБАСКИ

РЕЦЕПТ

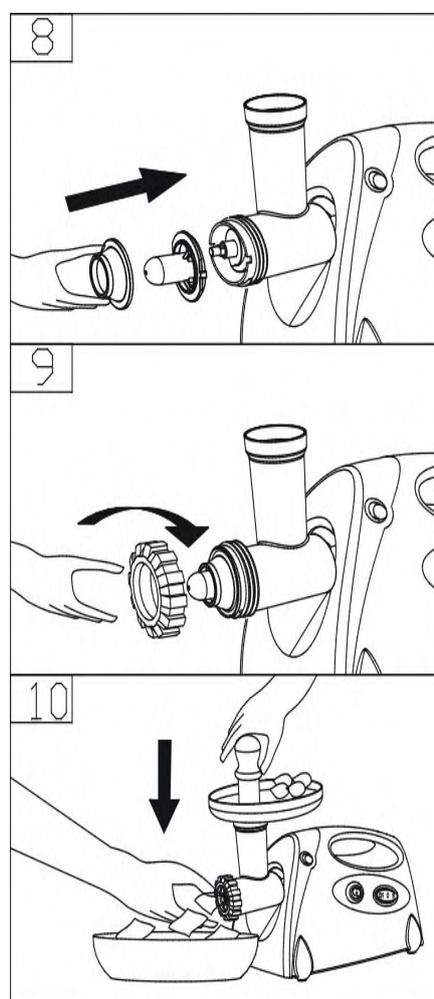
Начинка:

баранина	100г
Оливковое масло	1 1/2 ст. ложки
Луковица (средняя)	1 шт.
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 1/2 ст. ложки

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

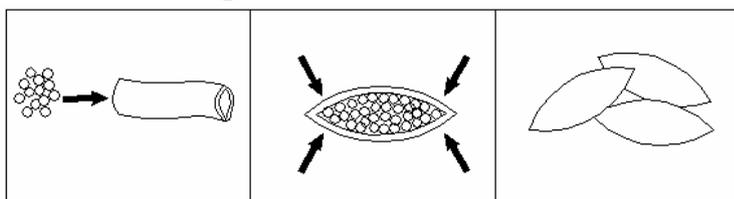
Оболочка:

Постное мясо	450 г
Мука	150-200г
Специи	по вкусу
Мускатный орех	1
Молотый красный перец	по вкусу



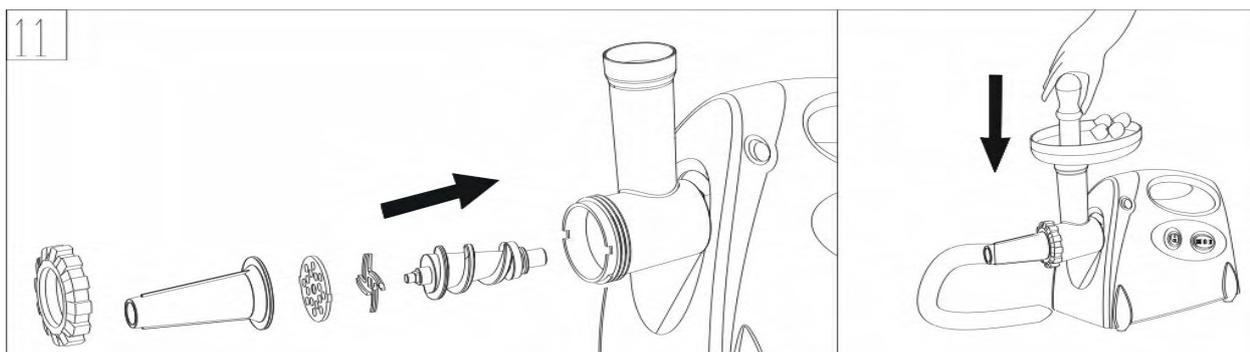
Молотый черный перец по вкусу

- ◆ Мясо пропустить через мясорубку три раза и смешать все ингредиенты в миске. Чем больше мяса, а 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 принадлежность для колбасок (конус).

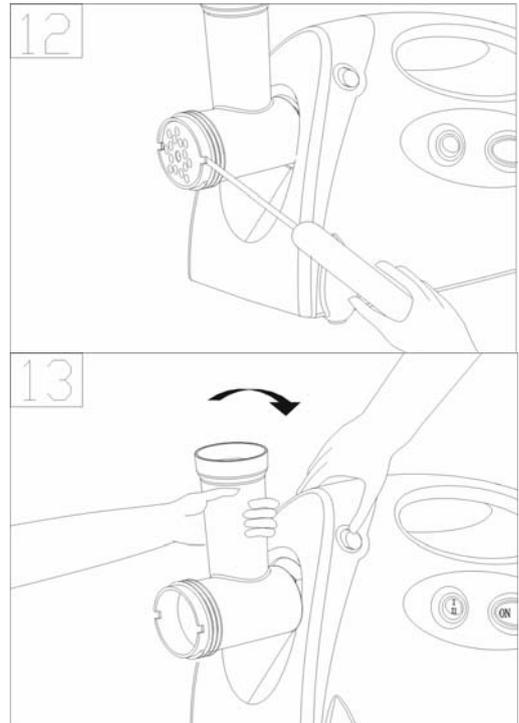
УХОД И ЧИСТКА

РАЗБОРКА

- ◆ Перед разборкой мясорубки убедитесь, что мотор полностью остановился.
- ◆ Отсоедините прибор от сети.
- ◆ Разберите мясорубку в обратной очередности (рис. 1-б).
- ◆ 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	1200 Вт
Нетто/Вес	4.0Кг/4.5Кг
Размер(Дл.хШ.хВ)	435ммх255ммх218мм