

ORION®

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**КУХОННИЙ
КОМБАЙН**

УКРАЇНСЬКА UA

**Модель:
ORION OR-FP02**

Будь-ласка, прочитайте інструкцію повністю й уважно перед експлуатацією приладу.

Зберігайте інструкцію у доступному місці.

ORION®

**Шановні покупці!
Дуже ВДЯЧНІ Вам за купівлю
Кухонного комбайна ORION!**

Ми щиро віримо в те, що протягом багатьох років Ви будете отримувати справжнє задоволення від функцій і можливостей цього виробу!

Перед початком експлуатації, будь-ласка, уважно прочитайте дану інструкцію, яка у простій і зрозумілій формі містить опис і пояснення всіх функцій.

ЗМІСТ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ТА ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.....	4
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
ДЕТАЛІ.....	5
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	5
СКЛАДАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ КОМБАЙНА.....	5
Установлення ножа для подрібнення.....	5
Установлення насадки для замісу тіста.....	6
Установлення насадки для перемішування рідин.....	6
Установлення диска для нарізки/диска для шаткування/диска для нарізки соломкою.....	7
Установлення насадки для цитрусових.....	7
ЯК РОЗІБРАТИ КОМБАЙН.....	8
ЧИЩЕННЯ.....	8
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	8

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ТА ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

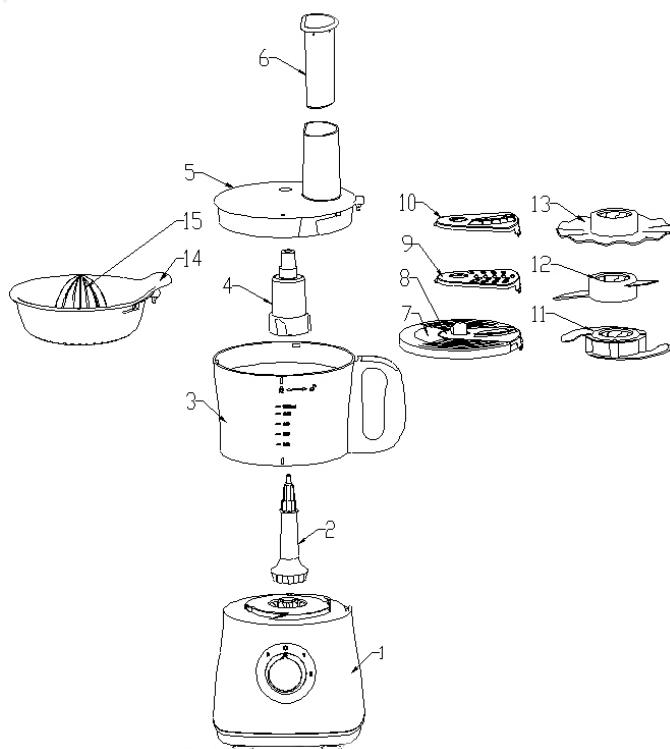
1. Уважно прочитайте інструкцію перед експлуатацією приладу й збережіть її для подальшого використання.
2. Даний прилад призначений лише для домашнього використання.
3. Прилад не призначений для використання дітьми та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, крім випадків, коли здійснюється контроль іншими особами, відповідальними за їх безпеку.
4. Не дозволяйте дітям грати з приладом.
5. Плад оснащено захисним блокуванням, він не буде працювати при неправильній установці замків.
6. Прилад має захист від перегріву. Якщо пристрій дуже нагрівається, він вимикається автоматично. Повторне вмикання можливе тільки після охолодження мотору (близько 15 хвилин).
7. Не використовуйте прилад без перерви більше 1 хвилини.
8. Деякі деталі приладу можуть нагріватися під час його роботи.
9. Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте мережний шнур, штепсельну вилку, корпус кухонного комбайна у воду або інші рідини.
10. Відключайте прилад від мережі, якщо Ви ним не користуєтеся, якщо хочете зняти або додати аксесуари, перед чищенням.
11. Не мийте корпус приладу під струменем води.
12. Ніколи не пропихайте їжу пальцями або іншими предметами (наприклад, ножем). Завжди використовуйте штовхач.
13. Ножі та диски-насадки є дуже гострими, будьте дуже обережні при використанні. Беріться за предмети подалі від ріжучих країв, коли ви користуєтеся ними.
14. Не використовуйте прилад, якщо ушкоджено шнур або штепсельну вилку, а також, якщо ушкоджено або несправний сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр. Ремонт приладу може робити тільки фахівець.
15. Не допускайте провисання електричного шнура із краю стола або над гарячими поверхнями.
16. Не ставте прилад поблизу газових, електричних плит, нагрітих печей.
17. Перед зняттям чаші з корпусу приладу дочекайтеся повної зупинки усіх рухомих частин приладу.
18. Кількість використовуваних продуктів не повинна перевищувати допустиму місткість чаші приладу.
19. Щоб правильно встановити час обробки продуктів, звертайтеся до інструкції даного приладу.
20. Якщо процес обробки не завершений за вказаний час, вимкніть прилад та дайте йому охолонути протягом 10 хвилин. Якщо потрібно більше 5 підходів для обробки продуктів, дайте приладу охолонути протягом 90 хвилин. Правильне та акуратне використання приладу дозволить продовжити термін його служби.
21. Даний прилад необхідно вмикати у мережну розетку із заземленням.
22. Рівень шуму: $L_c=85\text{Db(A)}$.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Джерело живлення:	220-240В по змінному струму, 50- 60 Гц
Споживча потужність:	500Вт
Об'єм чаші (продукти):	1.2л
(рідина):	2л

ДЕТАЛІ

1. База з мотором
2. Штир
3. Чаша комбайна
4. Основа для кріплення ножів
5. Кришка чаші комбайна
6. Штовхач
7. Підставка для дисків
8. Диск для нарізки
9. Диск для шаткування
10. Диск для нарізки соломкою
11. Ніж для подрібнення
12. Насадка для замісу тіста
13. Насадка для перемішування рідин
14. Насадка для цитрусових
15. Конус для цитрусових



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

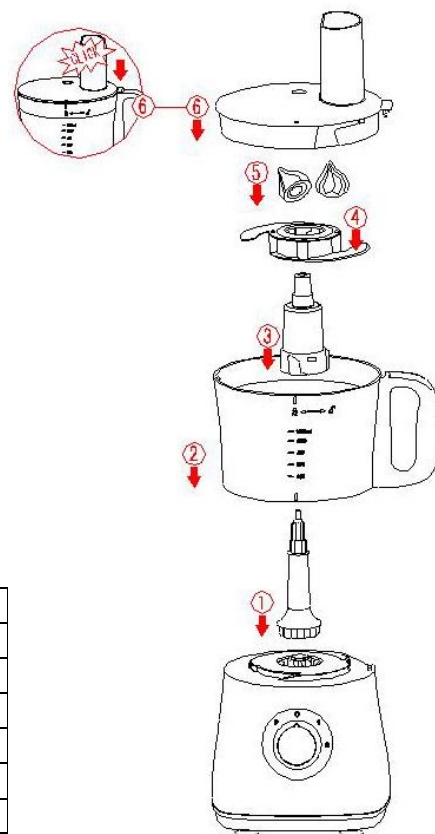
Обережно розпакуйте кухонний комбайн та зніміть усі пакувальні матеріали, бірки, етикетки. Розберіть прилад на частини (Див. розділ «Як розібрати комбайн»). Почистіть всі частини крім бази з мотором м'яким засобом у теплій воді. Промийте усі частини приладу та дайте їм висохнути. **НЕ ЗАНУРЮЙТЕ БАЗУ З МОТОРОМ У ВОДУ.**

СКЛАДАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ КОМБАЙНА

Установлення ножа для подрібнення

1. Встановіть штир на базу з мотором.
2. Встановіть чашу на штир, поворотом за годинниковою стрілкою так, щоб чаша щільно закріпилася на базі з мотором.
3. Закріпіть основу для кріплення ножів на штирі.
4. Помістіть ніж для подрібнення на основу для кріплення ножів.
5. Поверніть та встановіть ніж у правильне положення.
6. Накрийте чашу кришкою, повернувши її за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
7. Помістіть штовхач у прийомний отвір.

Продукти	Необхідна кількість
Шоколад	≤100г
Сир	≤200г
М'ясо	≤500г
Чай або спеції	50~100г
Фрукти та овочі	100~300г
Цибуля	≤500г



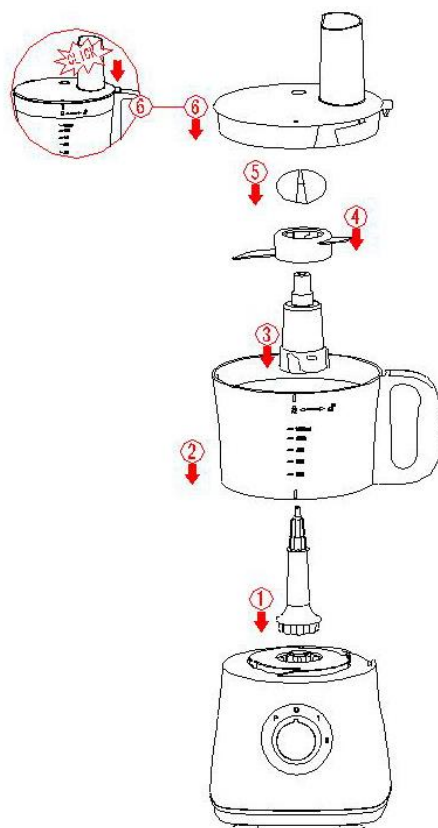
Поради та застереження

Перед подрібненням продуктів переконайтеся, що в приладі встановлений ніж для подрібнення. Не подрібнюйте сир або шоколад дуже довгий час, інакше дані продукти перегріються та почнуть плавитися. Оптимальний робочий час: 30-60 секунд.

Установлення насадки для замісу тіста

1. Встановіть штир на базу з мотором.
2. Встановіть чашу на штир, поворотом за годинниковою стрілкою так, щоб чаша щільно закріпилася на базі з мотором.
3. Закріпіть основу для кріплення ножів на штирі.
4. Помістіть насадку для замісу тіста на основу для кріплення ножів.
5. Поверніть та встановіть насадку у правильне положення.
6. Накрийте чашу кришкою, повернувши її за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
7. Помістіть штовхач у прийомний отвір.

Продукти	Необхідна кількість
Мука або м'який сир	≤300г
Яйця	≤5шт



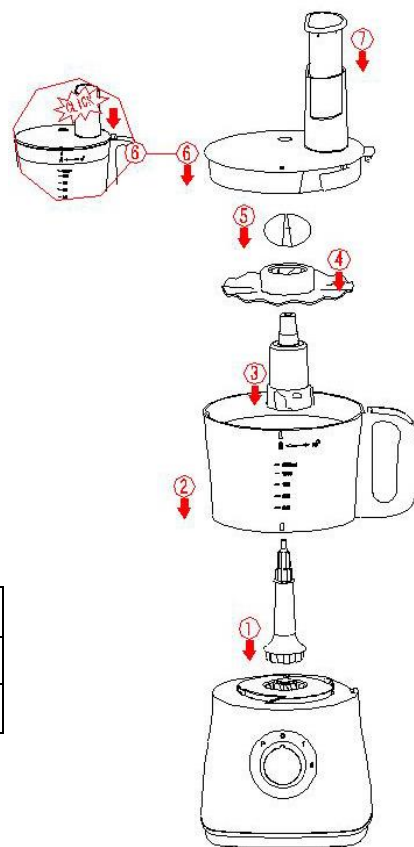
Поради та застереження

Перед замісом продуктів переконайтеся, що в приладі встановлена насадка для замісу тіста. Оптимальний час для замісу: 30-180 секунд.

Установлення насадки для перемішування рідин

1. Встановіть штир на базу з мотором.
2. Встановіть чашу на штир, поворотом за годинниковою стрілкою так, щоб чаша щільно закріпилася на базі з мотором.
3. Закріпіть основу для кріплення ножів на штирі.
4. Помістіть насадку для перемішування рідин на основу для кріплення ножів.
5. Поверніть та встановіть насадку у правильне положення.
6. Накрийте чашу кришкою, повернувши її за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
7. Помістіть штовхач в прийомний отвір.

Продукти	Необхідна кількість	Час роботи
Яйця	2~5шт	30~70сек
Сир	125~350мл	20сек

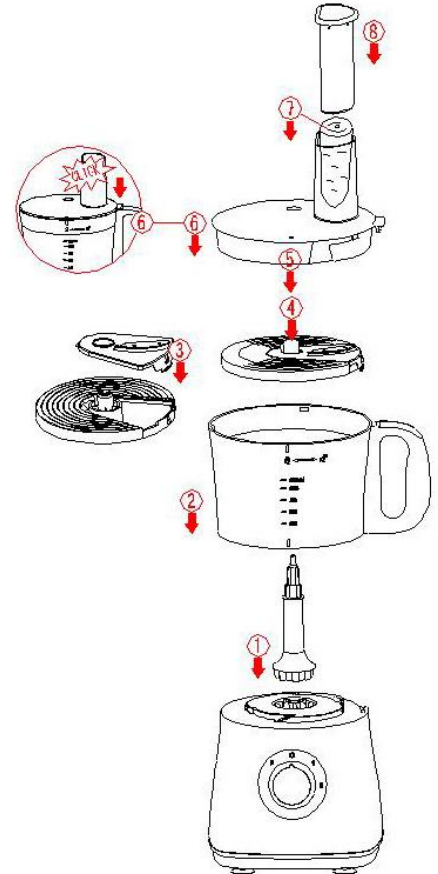


Поради та застереження

Насадка для перемішування рідин використовується для змішування яєць та сиру, щоб швидко приготувати майонез або основу для пудингу. Не використовуйте насадку для перемішування рідин, щоб замісити тісто.

Установлення диска для нарізки/диска для шаткування/диска для нарізки соломкою

1. Встановіть штир на базу з мотором.
2. Встановіть чашу на штир, поворотом за годинниковою стрілкою так, щоб чаша щільно закріпилася на базі з мотором.
3. Помістіть необхідний диск на підставку для дисків.
4. Закріпіть підставку для дисків на штирі.
5. Накрийте чашу кришкою.
6. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою до повної її фіксації.
7. Помістіть продукт в прийомний отвір.
8. Використовуйте штовхач для проштовхування продуктів.



Поради та застереження

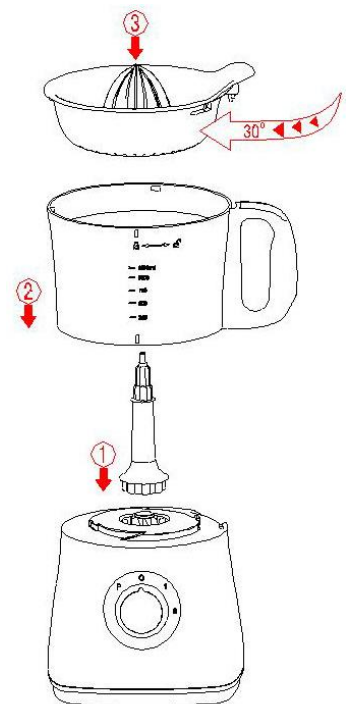
Виберіть необхідний диск. Акуратно проштовхуйте продукти. Заздалегідь поріжте необхідні продукти на невеликі шматочки, що вони легше проходили через прийомний отвір. Поступово поміщайте продукти в прийомний отвір. Якщо Ви подрібнюєте м'які продукти, виберіть нижчу швидкість, щоб не перетворити продукти на пюре. Якщо необхідно подрібнити велику кількість продуктів, зробіть це за декілька підходів (1200 мл за один раз).

Установка насадки для цитрусових

1. Встановіть штир на базу з мотором.
2. Встановіть чашу на штир, поворотом за годинниковою стрілкою так, щоб чаша щільно закріпилася на базі з двигуном.
3. Помістіть насадку для цитрусових на чашу, поверніть насадку за годинниковою стрілкою на 30 градусів.

Поради та застереження

Щоб отримати сік з цитрусових, встановлюйте низьку швидкість.



ЯК РОЗІБРАТИ КОМБАЙН

1. Вийміть штовхач. Поверніть кришку чаші проти годинникової стрілки та зніміть її.
2. Зніміть основу для кріплення ножів зі штиря.
3. Зніміть ніж з основи для кріплення ножів.
4. Поверніть чашу проти годинникової стрілки, щоб від'єднати її від бази з мотором. Зніміть чашу з бази.

ЧИЩЕННЯ

Помийте усі частини приладу (окрім бази з мотором) в теплій воді з миючим засобом. Будьте обережні, розбираючи підставку для дисків.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Вирішення
Комбайн не працює.	Переконайтеся, що Ви правильно зібрали комбайн.
Комбайн періодично припиняє роботу.	Чаша комбайна могла злегка від'єднатися від бази. Заново встановіть чашу та кришку чаші.
Мотор працює, а ножі не крутяться.	Переконайтеся, що штир встановлений правильно.

Додаткова інформація на web-сайті компанії ORION www.orion.ua
Відгуки та пропозиції приймаються за адресою support@orion.ua