

**ORION®**

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

**БУТЕРБРОДНИЦА 4 в 1**

**РУССКИЙ**

**RUS**

**Модель: OR-SM05**

**230В, 50Гц, 750Вт**



## Уважаемые покупатели!

### Большое СПАСИБО Вам за покупку бутербродницы 4 в 1 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 и сохраните ее на будущее.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов соблюдайте следующие правила безопасности.

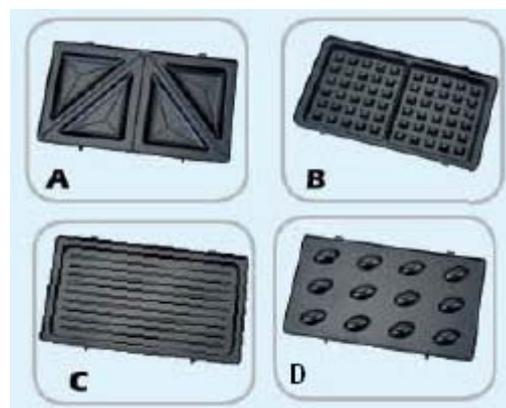
1. Прочитайте инструкцию.
2. Перед использованием прибора проверьте, чтобы напряжение розетки совпадало с напряжением, указанным на приборе.
3. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора.
4. **Во избежание удара электрическим током не погружайте шнур, вилку или сам прибор в воду или другую жидкость.**
5. Не оставляйте работающий прибор без наблюдения вблизи детей.
6. Устанавливайте прибор на плоскую поверхность, не допускайте расположения вблизи газовых плит или других горячих поверхностей.
7. Отключайте прибор от сети, если долго его не используете, а также перед чисткой. Перед чисткой прибора убедитесь, что он остыл.
8. Не пользуйтесь прибором, если поврежден шнур питания или штепсельная вилка, а также, если поврежден сам прибор. Отнесите его в сервисный центр для ремонта.
9. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
10. Не используйте прибор вне дома.
11. Используйте прибор только в целях, указанных в этой инструкции.
12. Сохраните эту инструкцию.
13. Для перемещения прибора не тяните за сетевой шнур.
14. Будьте особенно внимательны, если прибор используется детьми или людьми с ограниченными возможностями.
15. Не пользуйтесь прибором в сонном состоянии или в состоянии сильной усталости.
16. Используйте прибор только в бытовых целях.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Внимание! Данное устройство универсально! Оно совмещает в себе сразу 4 прибора, благодаря сменным внутренним поверхностям разной формы, в результате чего Вы можете готовить:

- сэндвичи (бутербродница) **A**
- толстые вафли (вафельница) **B**
- поджаривать и подогревать (гриль) **C**
- кондитерские орешки (орешница) **D**

Перед первым использованием смажьте антипригарное покрытие маслом и прожарьте два кусочка хлеба или другой пищи (в зависимости от установленной формы), следуя правилам эксплуатации (см. ниже), но употреблять их не стоит. **Делать только перед первым использованием!** Затем извлеките вилку из розетки и дайте прибору остыть, протрите антипригарное покрытие влажным полотенцем.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА С ФОРМАМИ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

- Поставьте форму для сэндвичей **А** вместо предыдущей.
- Вставьте вилку в розетку. Закройте крышку прибора. Чтобы разогреть прибор подождите около 3-х минут.
- Как только антипригарное покрытие достигнет нужной температуры потухнет красная лампочка, это означает, что бутербродница 4 в 1 готова к эксплуатации.
- Во время эксплуатации лампочка температурного показателя будет то загораться, то гаснуть, что в свою очередь указывает на правильный контроль функционирования.
- Для достижения золотистой корочки, намазывайте небольшое кол-во сливочного масла или маргарина на внешнюю сторону хлеба.
- Поместите ломтик хлеба на антипригарное покрытие, добавьте начинку, затем поместите поверх начинки еще ломтик хлеба. Осторожно сожмите ручки вместе и закройте крышку бутербродницы 4 в 1.
- После приблизительно 2-х минут сэндвичи будут готовы, хотя время приготовления - дело вкуса.
- Работа прибора может быть остановлена в любой момент путем отключения вилки из розетки.
- Чтобы извлечь сэндвичи используйте пластиковую лопаточку, ни в коем случае не используйте острые предметы, такие как нож, т.к это может привести к повреждению антипригарного покрытия.



### **Внимание!**

- 1) Если устройство тяжело закрывается, значит внутри помещены слишком толстые куски хлеба или много начинки. Прибор не должен закрываться с усилием.
- 2) Все заводские наклейки и защитные прокладки должны быть удалены перед включением.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА С ФОРМАМИ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

- Поставьте внутрь устройства форму для вафель **В** вместо предыдущей.
- Вставьте вилку в розетку. Закройте крышку прибора. Чтобы разогреть прибор подождите около 3-х минут.
- Как только антипригарное покрытие достигнет нужной температуры потухнет красная лампочка, это означает, что прибор готов к эксплуатации.
- Во время эксплуатации лампочка температурного показателя будет то загораться, то гаснуть, что в свою очередь указывает на правильный контроль функционирования.
- После разогрева откройте устройство и залейте его внутреннюю поверхность подготовленным жидким тестом.
- Слегка надавливая, аккуратно закройте устройство.
- В данной модели устройства не предусмотрен выбор температуры нагрева, поэтому просто отключите через некоторое время устройство из розетки (примерно 5-6 мин) и проверьте, готовы ли вафли.
- Если вафли готовы, откройте устройство и извлеките их. Так же Вы можете в любой момент остановить работу прибора, вытащив из розетки шнур питания.
- Чтобы извлечь вафли используйте пластиковую лопаточку, ни в коем случае не используйте острые предметы, такие как нож, т.к это может привести к повреждению антипригарного покрытия.



### **Внимание!**

- 1) Если устройство тяжело закрывается, значит налито слишком много жидкого теста. Прибор не должен закрываться с усилием.
- 2) Все заводские наклейки и защитные прокладки должны быть удалены перед включением.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА С ФОРМОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ

- Поставьте форму внутрь устройства вместо предыдущей.
- Вставьте вилку в розетку. Закройте крышку прибора. Чтобы разогреть прибор подождите около 3-х минут.
- Как только антипригарное покрытие достигнет нужной температуры потухнет красная лампочка, это означает, что прибор готов к эксплуатации.
- Во время эксплуатации лампочка температурного показателя будет то загораться, то гаснуть, что в свою очередь указывает на правильный контроль функционирования.
- После разогрева откройте устройство и поместите в него мясо, рыбу, птицу, овощи или другие продукты для жарки или подогрева. Внутреннюю поверхность рекомендуется смочить растительным маслом.
- Слегка надавливая, аккуратно закройте устройство.
- В данной модели устройства не предусмотрен выбор температуры нагрева, поэтому просто отключите его через необходимое время из розетки (зависит от того, что жарится) и проверьте, готова ли пища.
- Если пища готова, откройте устройство и вытащите ее. Так же Вы можете в любой момент остановить работу прибора, вытащив из розетки шнур питания.
- Чтобы извлечь пищу используйте пластиковую лопаточку, ни в коем случае не используйте острые предметы, такие как нож, т.к это может привести к повреждению антипригарного покрытия.



### **Внимание!**

- 1) Если прибор тяжело закрывается, значит внутри помещено слишком много продуктов или они слишком большого размера. Прибор не должен закрываться с усилием.
- 2) Все заводские наклейки и защитные прокладки должны быть удалены перед включением.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА С ФОРМОЙ ДЛЯ ОРЕШКОВ

- Поставьте прибор внутрь формы для кондитерских орешков D вместо предыдущей.
- Вставьте вилку в розетку. Закройте крышку прибора. Чтобы разогреть прибор подождите около 3-х минут.
- Как только антипригарное покрытие достигнет нужной температуры потухнет красная лампочка, это означает, что прибор готов к эксплуатации.
- Во время эксплуатации лампочка температурного показателя будет то загораться, то гаснуть, что в свою очередь указывает на правильный контроль функционирования.
- После разогрева откройте устройство и поместите в углубления формы заранее приготовленное тесто. Внутреннюю поверхность углублений рекомендуется смочить растительным маслом (для последующих партий – уже не обязательно). См. подробный рецепт ниже.
- Если остатки теста выходят из углублений на поверхность формы, снимите их излишки. Затем, слегка надавливая, аккуратно закройте устройство.
- В данной модели устройства не предусмотрен выбор температуры нагрева, поэтому просто отключите его через некоторое время из розетки и проверьте, покрылось ли тесто румянцем.
- Если формы орешков готовы, откройте устройство и вытащите их. Так же Вы можете в любой момент остановить работу прибора, вытащив из розетки шнур питания.
- Чтобы извлечь формы орешков используйте пластиковую лопаточку, ни в коем случае не используйте острые предметы, такие как нож, т.к. это может привести к повреждению антипригарного покрытия.



### **Внимание!**

- 1) Если устройство тяжело закрывается, значит внутрь углублений формы помещено слишком много теста. Прибор не должен закрываться с усилием.
- 2) Все заводские наклейки и защитные прокладки должны быть удалены перед включением.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Перед использованием предварительно разогревайте прибор.
- Для лучшего результата используйте ломтики или кусочки средней толщины.
- Для сэндвичей вы можете использовать как черный, так и белый хлеб.
- Допускается использование ароматизированных пищевых масел.
- Для дополнительной ароматизации тоста можете заранее смазывать/спрыскивать кусочки хлеба, например, салом / смальцем, беконом и т.д.
- Не помешает и добавление гарнира: лук, петрушка, мята, кольца оливок, чеснок, томаты и т.д.
- Режьте хлеб, мясо, или готовьте тесто так, чтобы они подходили по размеру к соответствующей форме. Выступающие части будут стерты в крошку или будут подгорать.
- Используйте только масло или обычный маргарин, так как другие жиры подгорают. Не кладите в сэндвичи слишком много начинки, иначе она будет вытекать. Это же относится и к овощам на гриле, таким, как помидоры, например.
- В сэндвичах и на гриле старайтесь не использовать овощи, которые вянут под воздействием температуры (салат, огурец). Использование помидоров и лука дает хорошие результаты.

## ЧИСТКА И УХОД

- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору охладиться с открытой крышкой.
- Протрите внутреннюю поверхность влажной тканью с использованием моющего средства, а затем протрите ее насухо.
- Не используйте для чистки абразивные вещества и металлические мочалки, так как они могут поцарапать поверхности прибора.

## РЕЦЕПТЫ СЭНДВИЧЕЙ

### **Рецепт 1. Сэндвичи с сыром и ветчиной**

*ломтики черного или белого хлеба, смазанных маслом, 2 ломтика сыра, 2 ломтика ветчины*

Положите на внутреннюю поверхность ломтики хлеба (смазанной стороной вниз). Положите на каждый кусок хлеба ломтик сыра и ветчины, накройте все остающимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 2-5 минут.

### **Рецепт 2. Быстрый сэндвич на завтрак**

*ломтики белого или черного хлеба, 1 разрезанный помидор, 2 ломтика бекона*

Положите на внутреннюю поверхность ломтики хлеба (смазанной стороной вниз). Осторожно надавите на хлеб, положите на каждый кусок ломтики бекона и нарезанный помидор, накройте все остающимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 2-5 минут. Подать горячими.

### **Рецепт 3. Сэндвичи с бананом**

*ломтики белого или черного хлеба, смазанные маслом, ½ банана, плитка шоколада*

Положите на внутреннюю поверхность ломтики хлеба (смазанной стороной вниз), добавьте 2 квадратика шоколада, нарезанный банан, накройте все остающимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 2-5 минут.

## **РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ**

Прибор перед выпечкой вафель надо подготовить: поставить соответствующую форму **В**, прогреть несколько минут и смазать маслом. Если по рецепту тесто жидкое, то влить несколько ложек (после оно само растечется), если густое, то предварительно разровнять. Если покрытие вафельницы антипригарное — то смазывать ее маслом не нужно.

Выпекать вафли надо 2–4 минуты.

После выпечки не кладите вафли друг на дружку, а разложите их на решетку, для того, чтобы они не слиплись, а чуть подсохнув, были хрустящими.

Итак, приготовьте вафли дома (рецепты были подобраны максимально не калорийные из всех):

### **Рецепт 1. Простые и хрустящие вафли**

Продукты:

1 яйцо

2 ст.л. сахара

соль

1 стакан воды

1 стакан муки

сода на кончике ножа

Яйцо взбить с сахаром, добавить соль и соду, перемешать. Влить половину стакана воды, высыпать стакан муки, долить оставшуюся воду и хорошо перемешать. Вафли получаются тонкими и хрустящими. Следите чтобы они не подгорели. Рекомендуется промазать вафли чем-нибудь сладким.

### **Рецепт 2. Песочные вафли**

Продукты:

мука — 2 стакана

яйцо — 2 шт (лучше желтки)

сахар - половина стакана

50 г сл. масла

вода — 1,5 стакана

соль - по вкусу

сода — на кончике чайной ложки

Масло растереть с сахаром, добавить желтки. Все взбить, добавить соль и соду, хорошо перемешать. Затем влить 1 стакан воды, всыпать всю муку и, тщательно перемешивая, постепенно доливать остальную воду. При желании можно добавить еще 2–3 ст. ложки сахара, тогда вафли будут сладкие.

### **Рецепт 3. Венские вафли**

В большинстве стран предпочитают тонкие хрустящие вафли, а в Бельгии в почете толстые гофры.

Продукты:

4 яйца

5 ст.л. муки

5 ст.л. крахмала

1 ст.л. сахара

Яйца взбить с сахаром и аккуратно подмешать муку и крахмал. Выпекать в бутерброднице. Можно прослаивать вареной сгущенкой или шоколадом.

Чтобы вафли не были мягкими — наливайте тесто тонким слоем, сушите подольше и остужайте, не складывая друг на друга.

#### **Рецепт 4. Сливочные вафли**

Продукты:

200 г муки + 1 ч.л.разрыхлителя

3 ст.л.масла

1 яйцо

1–2 ст.л. сахара (по желанию)

250 мл. молока (можно часть заменить сливками, сметаной)

Муку просеять в миску, добавить чуть-чуть соли, разрыхлителя, масло, яйцо, сахар. Взбить сливки (или молоко) и добавить в миску. Все тщательно перемешать и сразу же выпекать вафли. Нежные сливочные вафли — это удовольствие. Если для приготовления вафель вы используете молоко, то вафли будут более темными и мягкими.

### **РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ГРИЛЕ**

#### **Рецепт 1. Овощи гриль**

Продукты:

баклажаны - 500 грамм

кабачки - 500 грамм

красный сладкий перец- 2 стручка

шампиньоны - 4 шт (больших)

масло оливковое - 5 столовых ложек

чеснок - 2 зубчика (измельченных)

каперсы - 2 столовые ложки

базилик (свежий) – 1 пучок

сок лимонный, черный перец, соль по вкусу

Нарежьте кабачки и баклажаны на тонкие ломтики по диагонали. Оливковым маслом слегка смажьте все овощи, и посыпьте перцем и солью. Запеките овощи на гриле (внутри прибора). Овощи разместите на крупном блюде, и посыпьте сверху измельченными чесноком, базиликом и каперсами.

Сбрызните овощи гриль лимонным соком.

#### **Рецепт 2. Мясо гриль**

Среди вариантов мяса на гриле можно приготовить, например, куриное филе. Для маринада понадобится:

уксус

очищенная вода

лавровый лист

зелень - любые травы по вкусу

перец-горошек

соль йодированная

Смешайте уксус с водой в равных долях - суммарное количество жидкости должно быть таким, чтобы покрывать мясо, плотно уложенное в глубокую форму.

Добавьте лавровый лист и соль, всыпьте перец. Зелень мелко нарубите и смешайте с маринадом. Мясо промойте, плотно уложите в форму и залейте маринадом. Оставьте настояться в холодильнике или просто прохладном месте. В зависимости от того, какой степени пряности Вы хотите получить мясо, Вам потребуется от 1 до 12 часов.

Прибор нужно предварительно разогревать 2-3 минуты. Затем, по надобности, смазать растительным маслом внутреннюю поверхность. После этого положите мясо на соответствующую форму для гриля в прибор и дайте ему какое-то время прожарится (10-20 мин). На готовность мясо нужно проверять, делая надрезы вдоль филе. Перед открытием прибора для проверки готовности, рекомендуется выключать его из розетки.

Отличным гарниром к мясу на гриле станут свежие овощи, а из вин можно предпочесть сухое красное вино!

### **Рецепт 3. Рыба гриль**

Среди вариантов рыбы на гриле можно приготовить, например, лосося.

Для этого потребуется:

лосось (стейк) – например, 4 шт. (по 175г)

винный уксус или сок лимона - 30 мл

соевый соус - 10 мл

Соедините уксус или сок лимона с соевым соусом. Выложите лосось в эмалированную миску. Залейте маринадом, накройте и оставьте на 30 мин.

Поместите рыбу на соответствующую форму для гриля внутри прибора и готовьте до золотистой корочки. Время от времени можно аккуратно смазывать маринадом, но не лейте открыто маринад на рыбу.

### **РЕЦЕПТ ПЕЧЕНЬЯ «ОРЕШКИ»**

Печенье «Орешки» можно приготовить, например, со сгущенкой. Начинка (сгущенка) готовится отдельно, а орешки («формочки») для заполнения начинкой – отдельно.

Продукты

яйца - 2 шт

масло сливочное - 100г

майонез - 100г

мука - 2 стакана

сахар - 1/3 стакана

крахмал - 1/3 стакана

сода - 1/3 чайной ложки

уксус 9% - 1 чайная ложка

Яйца разбейте в миску, добавьте сахар и слегка взбейте венчиком. В яичную массу добавьте размягченное сливочное масло, затем майонез и перемешайте. Соду погасите уксусом, влейте в тесто и хорошо перемешайте. Муку соедините с крахмалом и просейте. Постепенно всыпая муку с крахмалом, замесите однородное, пластичное (не крутое) тесто. Уберите тесто в холодильник на ~40-60 минут.

Перед началом выпечки прибор с соответствующей формой внутри необходимо разогреть несколько минут, а потом смазать отверстия внутренней формы растительным маслом при помощи кондитерской кисточки или ватного тампона (для следующих партий орешков смазывать форму не нужно). От теста отщипните небольшие шарики и разложите их в отверстия формы. Закройте крышку прибора, слегка прижимая ее.

Выпекать орешки нужно до зарумянивания. Готовые половинки орешков переложите на блюдо и срежьте излишки теста, если такие будут (обрезки сохраните).

Следующим шагом необходимо приготовить вареную сгущенку. Закрытую банку сгущенки, без этикетки (не просроченную), положите в кастрюлю и залейте водой (банка должна быть полностью покрыта водой). Варите сгущенку, при слабом кипении, ~3-3,5 часа. По мере испарения воды - немного доливайте ее, чтобы банка была полностью покрыта водой в процессе всей варки.

*В скороварке - процесс значительно ускоряется, и сгущенка будет готова через 45-60 минут.*

Чем дольше варить сгущенку, тем гуще она будет становиться, и приобретет темно коричневый цвет.

Вареную сгущенку аккуратно выньте из воды и остудите. Сгущенку можно перемешать с рублеными орехами (грецкими, фундуком и т.п.) и обрезками теста от орешков. Приготовленной сгущенкой наполните половинки орешков и соедините их попарно.

Орешки готовы.

### **Хранение, транспортирование, ресурс, утилизация**

Устройство рекомендуется хранить в складских или домашних условиях и при необходимости транспортировать любым видом гражданского транспорта в имеющейся индивидуальной потребительской таре. Место хранения (транспортировки) должно быть недоступным для попадания влаги, прямого солнечного света и должно исключать возможность механических повреждений. Устройство не содержит вредных материалов и безопасно при эксплуатации и утилизации (кроме сжигания в непригодных условиях). Данное устройство нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами после окончания срока службы. Чтобы избежать возникновения негативного влияния на окружающую среду или здоровье человека, необходимо выполнять требования по утилизации данного устройства. Сдайте устройство в специализированный пункт или обратитесь к продавцу, у которого было приобретено данное устройство. Компетентные люди отправят данное устройство на безопасную для окружающей среды переработку.

### **Гарантии поставщика**

Бутербродница 4 в 1 ORION OR-SM05 соответствует утвержденному образцу. При соблюдении владельцем правил эксплуатации, изложенных в настоящем Руководстве пользователя, устройство обеспечивает безопасность в полном объеме требований, подлежащих обязательной сертификации в системе УкрСЕПРО, не оказывает вредного воздействия на окружающую среду и человека и признано годным к эксплуатации. Устройство имеет гарантийный срок эксплуатации — 12 месяцев с момента покупки без учета времени пребывания в ремонте при соблюдении правил эксплуатации. Право на гарантию дается при заполнении сведений прилагаемого гарантийного талона.

Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия:

- Гарантия не распространяется на части изделия, которые легко разбиваются (стекло, пластмасса, лампы, и т. п.), а также на аксессуары, аккумуляторы, блоки питания, пульты ДУ, подставки, крепежи, соединительные шнуры, наушники, футляры, и т. п.

Наименование: ОРИОН OR-SM05

Основное предназначение: Бутербродница 4 в 1

Питание и мощность: 750Вт, 230В, 50Гц

Страна производитель: Китайская Народная Республика

Изготовитель и разработчик: Орион Электроникс Лтд.

Адрес изготовителя: Венгрия, 1106 Будапешт, ул. Ясберены, д. 29

Дата изготовления: указана в серийном номере

Гарантийный срок эксплуатации: 12 месяцев

Гарантийное обслуживание и сервис: ООО "Фокстрот сервис", г.Киев, ул.Щусева 44

Сертификаты: RoHS, FC, CE, CB

