

**ORION®**

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

**БУТЕРБРОДНИЦЯ 4 в 1**  
**Модель: OR-SM05**  
230В, 50Гц, 750Вт

**УКРАЇНСЬКА UA**



## Шановні покупці!

### Велике СПАСИБІ Вам за покупку бутербродниці 4 в 1 ORION!

Ми щиро віримо у те, що впродовж довгих років Ви будете отримувати велику насолоду від функцій і можливостей цього виробу!

Перед початком експлуатації, будь ласка, уважно прочитайте дану інструкцію, яка у простій та зрозумілій формі містить опис і пояснення всіх функцій і збережіть її на майбутнє.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При використанні електричних приладів дотримуйте наступних правил безпеки.

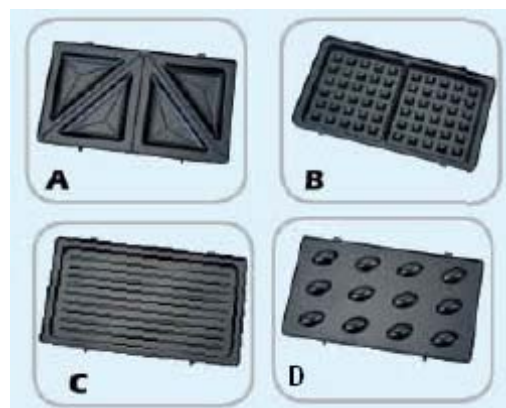
1. Прочитайте інструкцію.
2. Перед використанням приладу перевірте, щоб напруга розетки співпадала з напругою, зазначеною на приладі.
3. Не доторкайтеся до гарячих поверхонь приладу.
4. **Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилку або сам прилад у воду або іншу рідину.**
5. Не залишайте працюючий прилад без нагляду біля дітей.
6. Встановлюйте прилад на стійку поверхню, не розташовуйте поблизу газових плит або інших гарячих поверхонь.
7. Відключайте прилад від мережі, якщо довго його не використовуєте, а також перед чищенням. Перед чищенням приладу переконайтеся, що він охолонув.
8. Не користуйтеся приладом, якщо пошкоджено шнур живлення або штепсельна вилка, а також, якщо пошкоджено сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр для ремонту.
9. Не розміщуйте шнур на куті стола, а також, щоб він контактував з гарячою поверхнею.
10. Не використовуйте прилад поза будинком.
11. Використовуйте прилад тільки з метою, зазначеною у цій інструкції.
12. Збережіть цю інструкцію.
13. Для переміщення приладу не тягніть за мережний шнур.
14. Будьте особливо уважні, якщо прилад використовується дітьми або людьми з обмеженими можливостями.
15. Не користуйтеся приладом у сонному стані або в стані сильної втоми.
16. Використовуйте прилад тільки в побутових цілях.

## ВИКОРИСТАННЯ

Увага! Даний пристрій є універсальним! Він об'єднує в собі одразу 4 прилади, завдяки змінним внутрішнім поверхням різної форми, в результаті чого Ви можете готувати:

- сендвічі (бутербродниця) **A**
- товсті вафлі (вафельниця) **B**
- підсмажувати і підігрівати (гриль) **C**
- кондитерські горішки (горішниця) **D**

Перед першим використанням змажте антипригарне покриття маслом і прожарте два шматочки хліба або інші продукти (залежить від встановленої форми), дотримуючись правил експлуатації (див. нижче), але вживати їх не варто. Робити **тільки перед першим використанням!** Потім витягніть вилку з розетки й дайте приладу охолонути, протріть антипригарне покриття вологим рушником.



## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ З ФОРМАМИ ДЛЯ СЕНДВІЧІВ

- Поставте всередину пристрою форму для сендвічів **A** замість попередньої.
- Вставте вилку в розетку. Закрийте кришку приладу. Щоб розігріти прилад почекайте біля 3-х хвилин.
- Як тільки антипригарне покриття досягне потрібної температури згасне червоний індикатор, це означає, що прилад готовий до експлуатації.
- Під час експлуатації індикатор температурного показника то спалахуватиме, то гаснутиме, що у свою чергу вказує на правильний контроль функціонування.
- Для досягнення золотистої скоринки, намастіть невелику к-ть вершкового масла або маргарину на зовнішню сторону хліба.
- Розташуйте скибочку хліба на антипригарному покритті, додайте начинку, потім покладіть зверху начинки ще скибочку хліба. Обережно стисніть ручки разом і закрийте кришку приладу.
- Після приблизно 2-х хвилин сендвічі будуть готові, хоча час приготування - справа смаку.
- Робота приладу може бути зупинена у будь-який момент шляхом вимкнення вилки з розетки.
- Щоб витягнути сендвічі використовуйте пластикову лопатку, ні в якому разі не використовуйте гострі предмети, такі як ніж, так як це може призвести до ушкодження антипригарного покриття.



### Увага!

- 1) Якщо пристрій важко закривається, це означає, що всередину покладені занадто товсті шматки хліба або багато начинки. Прилад не повинен закриватися із зусиллям.
- 2) Усі заводські наклейки і захисні матеріали мають бути видалені перед увімкненням.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИБОРА С ФОРМАМИ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

- Поставте всередину пристрою форму для вафель **В** замість попередньої.
- Вставте вилку в розетку. Закрийте кришку приладу. Щоб розігріти прилад почекайте біля 3-х хвилин.
- Як тільки антипригарне покриття досягне потрібної температури згасне червоний індикатор, це означає, що прилад готовий до експлуатації.
- Під час експлуатації індикатор температурного показника то спалахуватиме, то гаснутиме, що у свою чергу вказує на правильний контроль функціонування.
- Після розігрівання відкрийте пристрій і залийте його внутрішню поверхню підготовленим рідким тістом.
- Злегка натискаючи, обережно закрийте пристрій.
- У цій моделі пристрою не передбачений вибір температури нагріву, тому просто відімкніть через деякий час пристрій з розетки (приблизно 5-6 хв) і перевірте, чи готові вафлі.
- Якщо вафлі готові, відкрийте пристрій і витягніть їх. Так само Ви можете у будь-який момент зупинити роботу приладу, витягнувши з розетки шнур живлення.
- Щоб витягнути вафлі використовуйте пластикову лопатку, ні в якому разі не використовуйте гострі предмети, такі як ніж, так як це може призвести до ушкодження антипригарного покриття.



### Увага!

- 1) Якщо пристрій важко закривається, це означає, що налито надто багато рідкого тіста. Прилад не повинен закриватися із зусиллям.
- 2) Усі заводські наклейки і захисні матеріали мають бути видалені перед увімкненням.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ З ФОРМОЮ ДЛЯ ГРИЛЮ

- Поставте всередину пристрою форму для грилю С замість попередньої.
- Вставте вилку в розетку. Закрийте кришку приладу. Щоб розігріти прилад почекайте біля 3-х хвилин.
- Як тільки антипригарне покриття досягне потрібної температури згасне червоний індикатор, це означає, що прилад готовий до експлуатації.
- Під час експлуатації індикатор температурного показника то спалахуватиме, то гаснутиме, що у свою чергу вказує на правильний контроль функціонування.
- Після розігрівання відкрийте пристрій і розташуйте в ньому м'ясо, рибу, птаха, овочі або інші продукти для смаження або підігрівання. Внутрішню поверхню рекомендується змастити рослинною олією.
- Злегка натискаючи, обережно закрийте пристрій.
- У цій моделі пристрою не передбачений вибір температури нагріву, тому просто відімкніть через деякий час пристрій з розетки (залежить від того, що смажиться) і перевірте, чи готова їжа.
- Якщо їжа готова, відкрийте пристрій і витягніть її. Так само Ви можете у будь-який момент зупинити роботу приладу, витягнувши з розетки шнур живлення.
- Щоб витягнути їжу використовуйте пластикову лопатку, ні в якому разі не використовуйте гострі предмети, такі як ніж, так як це може призвести до ушкодження антипригарного покриття.



### Увага!

- 1) Якщо пристрій важко закривається, значить, всередину покладено занадто багато продуктів або вони великого розміру. Прилад не повинен закриватися із зусиллям.
- 2) Усі заводські наклейки і захисні матеріали мають бути видалені перед увімкненням.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ З ФОРМОЮ ДЛЯ ГОРІШКІВ

- Поставте всередину пристрою форму для кондитерських горішків **D** замість попередньої.
- Вставте вилку в розетку. Закрийте кришку приладу. Щоб розігріти прилад почекайте біля 3-х хвилин.
- Як тільки антипригарне покриття досягне потрібної температури згасне червоний індикатор, це означає, що прилад готовий до експлуатації.
- Під час експлуатації індикатор температурного показника то спалахуватиме, то гаснучиме, що у свою чергу вказує на правильний контроль функціонування.
- Після розігрівання відкрийте пристрій та розташуйте у поглиблення форм заздалегідь підготовлене тісто. Внутрішню поверхню поглиблень рекомендується змастити рослинною олією (для наступних партій – вже не обов'язково). Див. докладний рецепт нижче.
- Якщо залишки тіста виходять з поглиблень на поверхню форми, зніміть їх частки. Потім, злегка натискаючи, обережно закрийте пристрій.
- У цій моделі пристрою не передбачений вибір температури нагріву, тому просто відімкніть через деякий час пристрій з розетки і перевірте, чи вкрилося тісто рум'янцем.
- Якщо форми горішків готові, відкрийте пристрій і витягніть їх. Так само Ви можете у будь-який момент зупинити роботу приладу, витягнувши з розетки шнур живлення.
- Щоб витягнути форми горішків використовуйте пластикову лопатку, ні в якому разі не використовуйте гострі предмети, такі як ніж, так як це може призвести до ушкодження антипригарного покриття.



### Увага!

- 1) Якщо пристрій важко закривається, значить, всередину поглиблень форми покладено надто багато тіста. Прилад не повинен закриватися із зусиллям.
- 2) Усі заводські наклейки і захисні матеріали мають бути видалені перед увімкненням.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

- Перед користуванням попередньо розігрівайте прилад.
- Для кращого результату використовуйте скибочки або шматочки середньої товщини.
- Для сендвічів Ви можете використовувати як чорний, так і білий хліб.
- Дозволяється використання ароматизованої харчової олії.
- Для додаткової ароматизації тосту попередньо змастіть шматочки хліба, наприклад, салом / смальцем, беконом і т.д.
- Не нашкодить і додавання гарніру: цибуля, петрушка, м'ята, кільця оливок, часник, томати і т.д.
- Ріжте хліб, м'ясо, або готуйте тісто так, щоб вони підходили за розміром до відповідної форми. Частина продуктів, що виступатимуть за форму, будуть стерті до крихт або будуть підгорати.
- Використовуйте тільки масло або звичайний маргарин, тому що інші жири підгорають. Не кладіть у сендвічі занадто багато начинки, інакше вона буде витікати. Це ж стосується й овочів на грилі, таких, як помідори, наприклад.
- У сендвічах і на грилі не використовуйте начинки з овочів, які в'януть під впливом температури (салат, огірок). Використання помідорів і цибулі дає гарні результати.

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- Відключіть прилад від мережі.
- Дайте приладу охолонути з відкритою кришкою.
- Протріть внутрішню поверхню вологою тканиною з використанням мийного засобу, а потім протріть її насухо.
- Не використовуйте для чищення абразивні речовини й металеві мочалки, тому що вони можуть подряпати поверхні приладу.

## РЕЦЕПТИ СЕНДВІЧІВ

### Рецепт 1. Сендвічі із сиром і шинкою

*скибочки чорного або білого хліба, намазаних маслом, 2 скибочки сиру, 2 скибочки шинки*  
Покладіть на внутрішню поверхню скибочки хліба (намазаною стороною вниз). Покладіть на кожний шматок хліба скибочку сиру й шинки, накрийте все скибочками хліба, що залишився (намазаною стороною доверху), опустіть кришку й готуйте приблизно 2-5 хвилин.

### Рецепт 2. Швидкий сендвіч на сніданок

*скибочки білого або чорного хліба, 1 розрізаний помідор, 2 скибочки бекону*  
Покладіть на внутрішню поверхню скибочки хліба (намазаною стороною вниз). Обережно надавіть на хліб, покладіть на кожний шматок скибочки бекону й нарізаний помідор, накрийте все скибочками хліба, що залишився (намазаною стороною доверху), опустіть кришку й готуйте приблизно 2-5 хвилин. Подайте гарячими.

### Рецепт 3. Сендвічі з бананом

*скибочки білого або чорного хліба, намащені маслом, банан, плитка шоколаду*  
Покладіть на внутрішню поверхню скибочки хліба (намазаною стороною вниз), додайте 2 квадратики шоколаду, нарізаний банан, накрийте все скибочками хліба, який залишився (намазаною стороною доверху), опустіть кришку й готуйте приблизно 2-5 хвилин.

## **РЕЦЕПТИ ВАФЕЛЬ**

Прилад перед випіканням вафель необхідно підготувати: поставити відповідну форму **В**, прогріти декілька хвилин і змастити олією. Якщо за рецептом тісто рідке, то влити декілька ложок (потім воно саме розтечеться), якщо густе, то попередньо розрівняти. Якщо внутрішнє покриття антипригарне — то змащувати його олією не потрібно.

Випікати вафлі потрібно 2–4 хвилини.

Після випікання не кладіть вафлі одна на одну, а розкладіть їх на решітку, для того, щоб вони не злиплись, а трішки підсохнувши, були хрусткими.

Тож, приготуйте вафлі вдома (рецепти були підібрані максимально не калорійними з усіх):

### **Рецепт 1. Прості та хрусткі вафлі**

Продукти:

1 яйце

2 ст.л. цукру

сіль

1 склянка води

1 склянка борошна

сода на кінці ножа

Яйце збити із цукром, додати сіль і соду, перемішати. Влити половину склянки води, висипати склянку борошна, долити решту води і добре перемішати. Вафлі вийдуть тонкими та крихкими. Слідкуйте щоб вони не підгоріли. Рекомендується змащувати вафлі чим-небудь солодким.

### **Рецепт 2. Пісочні вафлі**

Продукти:

борошно — 2 склянки

яйце — 2 шт (краще жовтки)

цукор - половина склянки

50 г верш. масла

вода — 1,5 склянки

сіль - за смаком

сода — на кінці чайної ложки

Масло розтерти із цукром, додати жовтки. Все збити, додати сіль та соду, добре змішати. Потім влити 1 склянку води, всипати все борошно та, ретельно перемішуючи, поступово доливати решту води. При бажанні можна додати ще 2–3 ст. ложки цукру, тоді вафлі будуть більш солодкі.

### **Рецепт 3. Віденські вафлі**

У більшості країн любляють тонкі хрусткі вафлі, а у Бельгії люблять товсті гофри.

Продукти:

4 яйця

5 ст.л. борошна

5 ст.л. крохмалю

1 ст.л. цукру

Яйця збити з цукром і обережно підмішати у борошно і крохмаль. Випікати у бутербродниці. Можна вкривати вареним згущеним молоком або шоколадом.

Щоб вафлі не були м'якими — наливайте тісто тонким шаром, сушіть довше та охолоджуйте, не кладучи один на одного.

### **Рецепт 4. Вершкові вафлі**



Продукти:

200 г борошна + 1 ч.л. розрихлювача

3 ст.л. олії

1 яйце

1–2 ст.л. цукру (за бажанням)

250 мл. молока (можна частину замінити вершками, сметаною)

Борошно просійте в миску, додайте трішки солі, розрихлювача, олію, яйце, цукор. Збийте вершки (або молоко) і додайте в миску. Все ретельно перемішайте і одразу ж випікайте вафлі. Ніжні і вершкові вафлі — дійсна насолода. Якщо для приготування вафель Ви використовуєте молоко, вафлі вийдуть більш темними і м'якими.

## **РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАНЬ НА ГРИЛІ**

### **Рецепт 1. Овочі гриль**

Продукти:

баклажани - 500 грам

кабачки - 500 грам

червоний солодкий перець - 2 шт

шампінйони - 4 шт (великих)

олія оливкова - 5 столових ложок

часник - 2 зубці (перемелених)

каперси - 2 столові ложки

базилік (свіжий) – 1 пучок

сік лимонний

чорний перець, сіль за смаком

Наріжте кабачки та баклажани на тонкі скибочки по діагоналі. Оливковою олією трішки змастіть усі овочі, та присипте перцем і сіллю. Запечіть овочі на грилі (всередині бутербродниці). Овочі розташуйте на великому блюді та присипте зверху подрібненим часником, базиліком та каперсами. Побризкайте овочі гриль лимонним соком.

### **Рецепт 2. М'ясо гриль**

Серед варіантів м'яса на грилі можна приготувати, наприклад, куряче філе. Для маринаду знадобиться:

оцет

очищена вода

лавровий лист

зелень – будь-які трави за смаком

перець-горішок

сіль йодована

Змішайте оцет з водою в рівних пропорціях - сумарна кількість рідини повинна бути такою, щоб вкривати м'ясо, щільно вкладене у глибокій формі. Додайте лавровий лист та сіль, всипте перець. Зелень дрібно нашинкуйте та змішайте з маринадом.

М'ясо промийте, щільно вклавте у форму та залийте маринадом. Залиште настоятись у холодильнику або просто прохолодному місті. В залежності від того, якого ступеню пряності Ви бажаєте отримати м'ясо, Вам знадобиться від години до дванадцяти годин.

Бутербродницю потрібно попередньо розігріти 2-3 хвилини. Потім, за бажанням, змастити рослинною олією внутрішню поверхню. Після цього покладіть м'ясо на відповідну форму для грилю в приладі і дайте йому якийсь час просмажитись (10-20 хв). На готовність м'ясо потрібно перевіряти, роблячи надрізи вздовж філе. Перед відкриттям приладу для перевірки готовності, рекомендується вимикати його з розетки.

Відмінним гарніром до м'яса на грилі стануть свіжі овочі, а з вин можна обрати сухе червоне вино!

### **Рецепт 3. Риба гриль**

Серед варіантів риби на грилі можна приготувати, наприклад, лосося.

Для цього знадобиться:

лосось (стейк) – наприклад, 4 шт (по 175г)

винний оцет або сік лимону - 30 мл

соєвий соус - 10 мл

З'єднайте оцет або сік лимону із соєвим соусом. Викладіть лосось в емаліровану миску. Залийте маринадом, накрийте і залиште на 30 хв.

Покладіть рибу на відповідну форму для грилю всередині приладу і готуйте до золотистої скоринки. Час від часу можна обережно змащувати маринадом, але не лийте відкрито маринад на рибу.

### **РЕЦЕПТ ПЕЧИВА «ГОРІШКИ»**

Печиво «Горішки» можна приготувати, наприклад, зі згущеним молоком. Начинка (згущене молоко) готується окремо, а горішки («формочки») для заповнення начинкою – окремо.

Продукти

яйця - 2 шт

вершкове масло - 100г

майонез - 100г

борошно - 2 склянкаи

цукор - 1/3 склянкаи

крохмаль - 1/3 склянкаи

сода - 1/3 чайної ложки

оцет 9% - 1 чайна ложка

Яйця розбийте у миску, додайте цукор і злегка збийте вінчиком. В яєчну масу додайте пом'якшене вершкове масло, потім майонез і змішайте. Соду згасіть оцтом, вилийте в тісто і гарно перемішайте. Борошно з'єднайте з крохмалем і просійте. Поступово всипаючи борошно з крохмалем, замісіть однорідне, пластичне (не круте) тісто. Приберіть тісто в холодильник на ~40-60 хвилин.

Перед початком випікання прилад із відповідною формою всередині необхідно розігріти декілька хвилин, а потім змастити поглиблення внутрішньої форми рослинною олією за допомогою кондитерського пензлика або ватного тампону (для наступних партій горішків змащувати форму не потрібно).

Від тіста відірвіть невеличкі кульки і розкладіть їх в отвори форми. Закрийте кришку приладу, злегка притискаючи її. Випікати горішки потрібно до рум'янцю.

Готові половинки горішків перекладіть на блюдо та зріжте зайві шматочки тіста, якщо такі будуть (обрізане збережіть).

Наступним кроком необхідно приготувати варене згущене молоко.

Закрийте банку згущеного молока, без етикетки (не прострочену), покладіть в каструлю і залийте водою (банка повинна бути повністю вкрита водою).

Варіть згущене молоко, при слабкому кипінні, ~3-3,5 години.

По мірі випарювання води - трішки доливайте її, щоб банка була повністю вкрита водою в процесі всього варіння.

*У скороварці - процес значно прискорюється, і згущене молоко буде готове через 45-60 хвилин.*

Чим довше варити згущене молоко, тим густіше воно ставатиме, та отримає темно коричневий колір.

Варене згущене молоко обережно витягніть з води і дайте охолонути.

Згущене молоко можна перемішати з подрібненими горіхами (грецькими, фундуком і т.п.) і обрізками тіста від горішків.

Приготованим згущеним молоком наповніть половинки горішків і з'єднайте їх попарно.

Горішки готові.

### **Зберігання, транспортування, ресурс, утилізація**

Пристрій рекомендується зберігати в складських або домашніх умовах і при необхідності транспортувати будь-яким видом цивільного транспорту в наявній індивідуальній споживчій тарі. Місце зберігання (транспортування) повинно бути недоступним для потрапляння вологи, прямого сонячного світла й повинно виключати можливість механічних пошкоджень. Пристрій не містить шкідливих матеріалів і безпечний при експлуатації й утилізації (крім спалювання в непристосованих умовах). Даний пристрій не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну служби. Щоб уникнути виникнення негативного впливу на навколишнє середовище або здоров'я людини, необхідно виконувати вимоги по утилізації даного пристрою. Здайте пристрій у спеціалізований пункт або зверніться до продавця, у якого був придбаний даний пристрій. Компетентні люди відправлять даний пристрій на безпечно для навколишнього середовища переробку.

### **Гарантії постачальника**

Бутербродниця 4 в 1 ORION OR-SM05 відповідає затвердженому зразку. При дотриманні власником правил експлуатації, викладених у даному Посібнику користувача, пристрій забезпечує безпеку в повному обсязі вимог, що підлягають обов'язковій сертифікації в системі Укрседро, не виявляє шкідливого впливу на навколишнє середовище й людину й визнане придатним до експлуатації. Пристрій має гарантійний строк експлуатації —12 місяців з моменту покупки без урахування часу перебування в ремонті при дотриманні правил експлуатації. Право на гарантію надається при заповненні відомостей прикладеного гарантійного талона.

Гарантійні обов'язки не розповсюджуються на перераховані нижче додатки приладу:

- Гарантія не розповсюджується на частини виробу, які легко розбиваються (скло, пластмаса, лампи, и т. п.), а також на аксесуари, акумулятори, блоки живлення, пульти ДК, підставки, кріплення, з'єднувальні кабелі, навушники, футляри, и т. п.

Найменування: ОРИОН OR-SM05

Основне призначення: Бутербродниця 4 в 1

Живлення та потужність: 750Вт, 230В, 50Гц

Країна виробник: Китайська Народна Республіка

Виготівник і розробник: Оріон Електронікс Лтд.

Адреса виготівника: Угорщина, 1106 Будапешт, вул. Ясберени, буд. 29

Дата виготовлення: вказана у серійному номері

Гарантійний строк експлуатації: 12 місяців

Гарантійне обслуговування й сервіс: ТОВ "Фокстрот сервіс", м.Київ, вул.Щусева 44

Сертифікати: RoHS, FC, CE, CB

