



СОКОВЫЖИМАЛКА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ OSCAR DA-900

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.
2. Не допускается установка и эксплуатация оборудования на открытом воздухе.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте моторный блок оборудования в воду или иную жидкость и не мойте его под прямой струей воды.
4. Не оставляйте оборудование без присмотра, если поблизости находятся дети.
5. Если оборудование не используется, а также перед сборкой, разборкой и очисткой отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).
6. Избегайте контактов с движущимися узлами оборудования.
7. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также в случае возникновения неисправности, падения или иных повреждений. Необходимо обратиться в службу сервиса авторизованного дилера компании-производителя для осмотра, ремонта или наладки оборудования.

8. Использование насадок, не изготовленных или не рекомендованных фирмой-производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током и травмам обслуживающего персонала.
9. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край стола и не касался горячих и острых предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении питания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками.
10. Перед включением оборудования убедитесь в том, что оно полностью собрано и цилиндр закреплён фиксатором.
11. Перед включением и выключением электропитания убедитесь в том, что сетевой выключатель находится в положении «OFF» (выкл.).
12. После каждого использования необходимо отключить оборудование от сети. Перед разборкой оборудования убедитесь в том, что двигатель полностью остановился.
13. Не допускается засовывать в приемное отверстие руки и посторонние предметы в процессе работы. Если продукт застрял в отверстии, протолкните его при помощи пестика или другого куска продукта. Если это не помогает, отключите электропитание, разберите оборудование и выньте застрявший продукт.
14. Не допускается установка оборудования на конфорки электрических и газовых плит и поблизости от них, а также внутрь разогретых печей.
15. Оборудование предназначено для выжимания соков из свежих фруктов, овощей, трав и злаков, измельчения и гомогенизирования пищевых продуктов, а также для приготовления пасты (макаронных изделий), лапши и хлебных палочек. Не допускается использовать оборудование не по назначению.

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

OSCAR DA-900 – это многофункциональная соковыжималка усиленной конструкции, основным рабочим узлом которой является шнек, изготовленный из гигиеничных материалов – поликарбоната и меламина. Использование этих материалов исключает возможность попадания в свежие соки ядовитых тяжелых металлов, которые могут содержаться в обычных металлических шнеках.

Многофункциональная соковыжималка OSCAR DA-900 работает на низкой скорости (80 об/мин), благодаря чему соки имеют насыщенный вкус и сохраняют максимум питательных и полезных веществ.

Многофункциональная соковыжималка OSCAR DA-900 легко собирается и разбирается для быстрой очистки.

Многофункциональная соковыжималка OSCAR DA-900 рассчитана на многолетнюю надежную и бесперебойную работу.

ФУНКЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Соковыжималка для фруктов

OSCAR DA-900 эффективно выжимает сок из твердых и мягких фруктов, включая цитрусовые, из которых обычно выжать сок труднее всего.

2. Соковыжималка для овощей

OSCAR DA-900 выжимает сок из любых видов овощей, включая сельдерей, морковь, сладкий перец, редис и капусту, сохраняя естественный свежий вкус и все полезные и питательные вещества.

3. Соковыжималка для трав и злаков

OSCAR DA-900 позволяет выжимать сок из пырея, листьев алоэ, сосновых игл и других видов зелени, трав и злаков.

4. Кухонный комбайн

OSCAR DA-900 может быть использована для измельчения чеснока, зеленого лука, красного перца, имбиря, редиса и многих других продуктов, включая травы и специи. С ее помощью можно легко и быстро приготовить блюда для диетического и детского питания.

5. Экструдер для макаронных изделий

При помощи наконечников, входящих в комплект поставки, в считанные минуты можно приготовить домашние спагетти, плоскую лапшу или хлебные палочки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	OSCAR DA-900
Габаритные размеры, мм	260 x 175 x 215
Параметры электросети	220/50/1
Установочная мощность, кВт	0,20
Материал корпуса	пластмасса
Скорость вращения шнека, об/мин	75 – 90
Максимальная длительность непрерывной работы, мин	30

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ОБОРУДОВАНИЯ



СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Присоедините цилиндр к моторному блоку и поверните фиксатор по часовой стрелке (примерно на 60°). Установите загрузочный лоток на приемное отверстие цилиндра.

2. ДЛЯ ВЫЖИМАНИЯ СОКА

Вставьте в цилиндр шнек и конус для сока. Наденьте на цилиндр колпачок и заверните его против часовой стрелки до упора.

3. ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Вставьте в цилиндр шнек и конус для измельчения. Наденьте на цилиндр колпачок и заверните против часовой стрелки до упора.

Если Вы хотите делать пасту, лапшу или хлебные палочки, переходите к инструкциям на стр.6.

4. Подставьте под цилиндр емкость для сока и емкость для отходов. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

5. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя. Оборудование готово к работе.

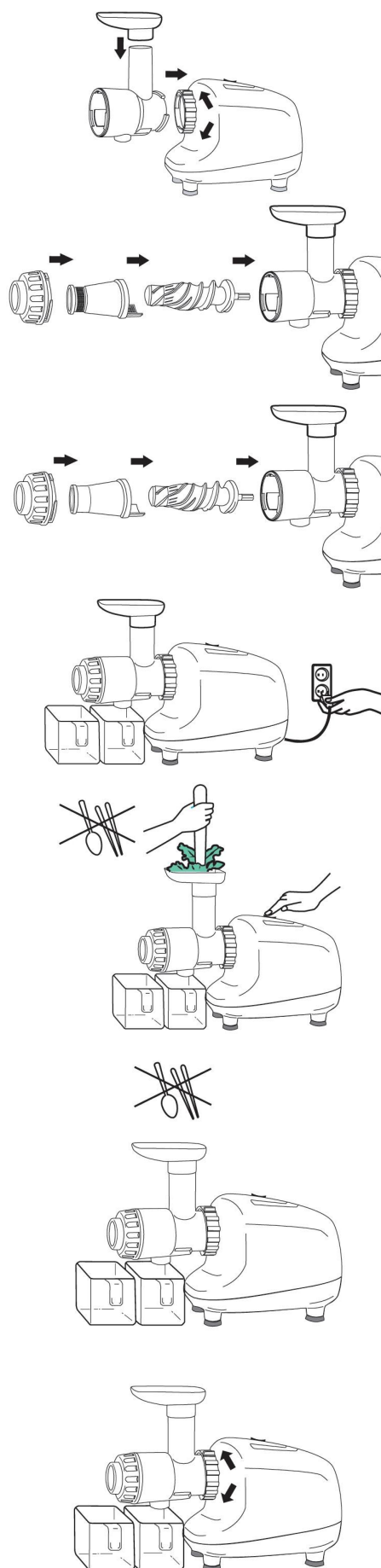
Продукт, предназначенный к переработке, следует выкладывать в загрузочный лоток и постепенно подавать через приемное отверстие к шнеку при помощи пестика. При подготовке продукта к переработке (очистке, нарезке и т.п.) оборудование можно не выключать. При выжимании сока сок будет выходить из отверстия в нижней части цилиндра, а пульпа – из отверстия в колпачке цилиндра. При выполнении всех остальных функций переработанный продукт будет выходить из отверстия в колпачке цилиндра.

6. Не допускается засовывать в приемное отверстие металлические предметы. В случае застревания продукта или полной блокировки шнека следует 2 – 3 раза нажать кнопку реверса, а затем нажать «ON» (вкл.) для возобновления нормальной работы.

7. Перед разборкой оборудования и перед тем, как касаться любых движущихся частей, необходимо отключить оборудование от сети при помощи сетевого выключателя. Поверните фиксатор против часовой стрелки и отсоедините цилиндр от моторного блока. Отверните колпачок и выньте шнек. Вымойте все узлы теплым мыльным раствором и тщательно ополосните чистой водой.

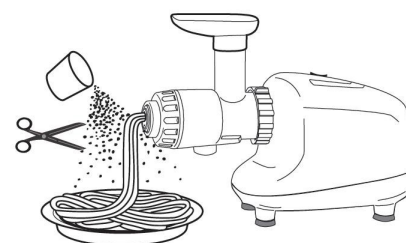
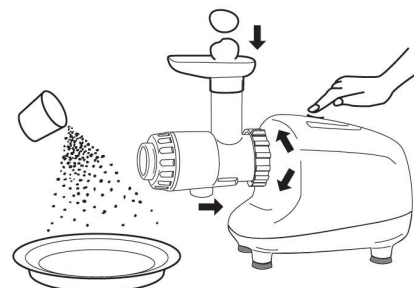
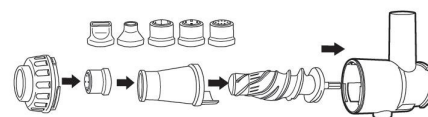
Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

8. Не допускается оставлять оборудование включенным более чем на 30 мин.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ, ЛАПШИ, ХЛЕБНЫХ ПАЛОЧЕК

1. Отверните колпачок цилиндра.
Замените конус для сока на конус для измельчения.
Выберите нужный наконечник и наденьте его на передний конец конуса.
Заверните колпачок цилиндра против часовой стрелки до упора.
2. Возьмите блюдо, слегка посыпьте его мукой и подставьте под колпачок цилиндра.
Нажмите кнопку «ON» (вкл.).
Непрерывно подавайте тесто в приемное отверстие цилиндра.
3. При помощи ножниц нарежьте пасту на куски нужной длины. Готовьте в соответствии с рецептом.
4. Разберите оборудование, вымойте все съемные узлы сначала холодной водой, затем – теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и просушите. Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.



ВЫБОР КОНУСА

Конус для сока – это конус с металлической сеткой. Используется *только для выжимания сока*.

Конус для измельчения – это конус из поликарбоната с внутренним ободом из нерж.стали. Используется для всех функций, *кроме выжимания сока*.

Все шесть наконечников могут быть использованы совместно с пустым конусом.

ВЫБОР НАКОНЕЧНИКА

Овальный наконечник

- Измельчение овощей
- Приготовление орехового масла
- Гомогенизирование замороженных фруктов, молока или йогурта
- Экструзия хлебных палочек

Круглый наконечник

- Измельчение овощей
- Приготовление орехового масла
- Гомогенизирование замороженных фруктов, молока или йогурта
- Экструзия хлебных палочек

Четыре оставшихся наконечника

- Экструзия макаронных изделий различного профиля

ВЫЖИМАНИЕ СОКА ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Конус: конус для сока

Наконечник: не требуется

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Соковыжималка OSCAR DA-900 может выжимать сок из неочищенных фруктов и овощей. Тем не менее, настоятельно рекомендуется перед выжиманием сока тщательно вымыть овощи и фрукты и очистить их от кожуры с целью удаления накопившихся химикатов.
- Для более эффективного выжимания сока нарежьте фрукты и овощи небольшими кусками.
- Включите оборудование и не выключайте до тех пор, пока весь сок не будет выжат, **но не более 30 мин.**
- При одновременной переработке мягких и твердых продуктов их следует чередовать. Рекомендуется начать с мягких продуктов и закончить более твердыми.
- Если пульпа начинает засорять цилиндр или оборудование начинает слегка вибрировать при работе, его следует отключить и опорожнить цилиндр. После этого следует собрать цилиндр и возобновить работу.
- Не следует выжимать сок из ингредиентов, которые могут дать плохой привкус (например, из кожуры апельсинов).
- Оборудование позволяет выжимать сок из тех частей овощей, которые обычно выбрасываются (например, из стеблей свеклы или моркови).
- Для того, чтобы было проще перерабатывать мягкие овощи и фрукты, их рекомендуется охладить.
- В соки могут быть по вкусу добавлены дополнительные ингредиенты, такие как имбирь, лимон, свекла.
- После загрузки в приемное отверстие последнего куса продукта дайте оборудованию поработать еще несколько секунд, чтобы весь сок был выжат.
- После каждого использования вымойте все узлы оборудования, которые контактировали с соком.

ВЫЖИМАНИЕ СОКА ИЗ ТРАВ И ЗЛАКОВ

Конус: конус для сока

Наконечник: не требуется

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не переполняйте цилиндр. Небольшие количества трав перерабатываются быстрее.
- Перед загрузкой следующей порции продукта убедитесь в том, что из предыдущей порции выжат весь сок.
- Небольшие порции продукта, используемые для придания вкуса, рекомендуется загружать в начале процесса выжимания сока. Если они будут загружены в конце, желаемый эффект может не быть достигнут.
- Соки, выжатые из трав, могут показаться слишком концентрированными. В этом случае рекомендуется добавлять морковь или свеклу, которые подсластят или замаскируют вкус трав, сохраняя все их полезные свойства.

ГОМОГЕНИЗИРОВАНИЕ

Конус: для измельчения

Наконечник: не требуется

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Ореховое масло – это полностью натуральный вариант арахисового масла.
- При переработке большинства видов орехов требуется добавление растительного масла.
- Перед переработкой орехи следует очистить от скорлупы и кожуры.
- Фрукты перед переработкой можно нарезать на куски и заморозить.
- Фруктовый сок можно заморозить в формах для кубиков льда и пропустить через оборудование.
- Для изменения вкуса и консистенции можно попробовать добавить молоко, йогурт, сироп или сахар.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Конус: для измельчения

Наконечник: круглый/овальный

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Функция измельчения данного оборудования может быть использована точно так же, как и у любого кухонного комбайна.
- Фрукты и овощи перед переработкой следует очистить от кожуры и косточек.
- Если требуется диетический фарш, срежьте с мяса и птицы излишек жира.
- Рыбу перед переработкой следует очистить от чешуи и костей.
- Оборудование предназначено для измельчения мяса, рыбы, фруктов, овощей, трав, предварительно замоченного риса и бобов.
- Оборудование может быть также использовано для приготовления маринадов, соусов и супов.

ЭКСТРУЗИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Конус: для измельчения

Наконечник: по выбору

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Если тесто слишком сухое, можно добавить воды.
- Перед выгрузкой готовых изделий блюдо следует присыпать мукой во избежание прилипания.
- Выкладывая готовые изделия на блюдо, присыпайте их мукой во избежание слипания.
- Макароны изделия могут быть нарезаны при помощи ножа или ножниц.
- Выберите наконечник в соответствии с типом макаронных изделий, который Вы хотите получить. Вставьте наконечник в колпачок цилиндра. Замесите тесто и придайте ему форму шариков или трубочек, диаметр которых немного меньше диаметра приемного отверстия.
- Непрерывная подача тестовых заготовок к шнеку позволит получить более длинные макаронные изделия.
- Готовые макаронные изделия следует поместить в кипящую воду. Свежие домашние макаронные изделия варятся быстрее, чем сухие фабричные.
- При желании в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты для придания макаронным изделиям цвета и аромата: шпинат, базилик, сушеные помидоры, пульпу, оставшуюся после выжимания сока.

- Оборудование предназначено только для экструзии макаронных изделий, а не для замешивания теста. Тесто замешивается отдельно вручную или при помощи тестомеса.
- При помощи OSCAR DA-900 можно более тщательно вымесить тесто для макаронных изделий следующим образом: смешайте ингредиенты теста достаточно хорошо, чтобы слепить их в шар. Пропустите тесто через цилиндр несколько раз для его вымешивания. **Не используйте никаких наконечников.**

РЕЦЕПТУРА

СОКИ ИЗ ТРАВ И ЗЛАКОВ

Пырей

Трава пырея 5 – 6 пригоршней

Сок из пырея следует употреблять с особой осторожностью. Этот природный антиоксидант может вызвать у неподготовленных людей тошноту. Рекомендуется употреблять не более 30 мл до тех пор, пока организм не адаптируется. Для смягчения вкуса можно смешать с морковью.

Морковь с петрушкой

Петрушка 1 пригоршня

Морковь 4 – 5 шт.

Сначала следует загружать петрушку, затем – морковь.

Пырей с морковью

Трава пырея 1 пригоршня

Морковь 5 – 6 шт.

Сначала следует загружать пырей, затем – морковь.

ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ

Ореховое масло

Орехи 2 – 3 стакана

Масло арахисовое (или любое другое ореховое масло)

Соль (по вкусу)

Загружайте орехи в цилиндр небольшими порциями. После загрузки каждой порции дождитесь ее полной переработки и только после этого загружайте следующую. Большинство видов орехов требуют добавления время от времени небольших порций масла для увлажнения смеси. Для получения более однородной консистенции большинство орехов следует пропускать через цилиндр несколько раз.

Банан – Ягодный банан

Банан без кожуры 2 – 3 шт.

Ягоды без плодоножек и косточек 6 – 12 шт.

Поместите ингредиенты в пакет для замораживания и закройте горловину клипсой. Положите в морозилку на ночь. Перед заморозкой бананы рекомендуется нарезать на куски. Пропустите замороженные ингредиенты через цилиндр для получения замороженного десерта. Для улучшения консистенции продукт можно пропустить через цилиндр несколько раз.

Детское питание

Фрукты и/или овощи (очищенные, без плодоножек, кожуры и косточек).

Подготовьте фрукты и/или овощи и постепенно загружайте их в цилиндр. Большинство продуктов следует пропустить через цилиндр дважды. Соки для детского питания следует разбавлять водой, т.к. они слишком насыщенные. Для смягчения вкуса некоторые овощи и фрукты предварительно можно подвергнуть термообработке.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Сальса (мексиканский соус)

Помидоры без семян	1 1/2 стакана
Лук красный очищенный	1/4 стакана
Чеснок	1 ст.л.
Халапено	1 ст.л.
Зелень кориандра	1 – 2 ст.л. по вкусу (опция)
Лайм	2 шт.
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

Выжмите сок из лаймов вручную или при помощи соковыжималки. Переработайте первые пять ингредиентов рецепта, чередуя их. Если масса слишком жидкая, можно слить немного сока. Добавьте сок лайма. Помешайте. Добавьте соль и перец по вкусу.

ЭКСТРУЗИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тесто для макарон

Мука из пшеницы твердых сортов	3 стакана (можно заменить на любую другую муку)
Яйцо	3 шт.
Соль	1/8 ч.л.
Вода	по необходимости

Высыпьте муку горкой на большую разделочную доску. Сделайте вверху углубление и разбейте в него яйца и добавьте соль. Медленно смешайте с мукой при помощи вилки. После того, как ингредиенты смешаются, начинайте вымешивать тесто. Продолжайте до тех пор, пока тесто не станет однородным и очень плотным.

Если тесто липнет к рукам, насыпьте немного муки на разделочную доску и на тесто и продолжайте вымешивание до тех пор, пока тесто не станет однородным и очень плотным.

Готовность теста проверяется следующим образом. Положите тесто на поверхность, не присыпанную мукой. Если тесто не прилипает, оно готово.

При замешивании теста из муки твердых сортов пшеницы из-за размера зерна тесто не будет таким однородным, как из обычной муки.

Поместите тесто в герметичный полиэтиленовый пакет и дайте ему отлежаться при комнатной температуре в сухом месте в течение примерно часа. Если этого не сделать, то тесто не будет пластичным и экструзия будет затруднена. После того, как тесто вылежится, выньте его из пакета и приступайте к приготовлению макаронных изделий.