

ORCK-040

*Инструкция по эксплуатации
Стеклокерамической плиты*



Содержание

Часть 1: Предварительные рекомендации.....	3
Техника безопасности.....	3
Рекомендации.....	3
Для специалистов.....	4
Часть 2: Презентация устройства.....	5
Панель управления.....	6
Оснащение плиты.....	6
Часть 3: Установка.....	7
Выбор места для установки.....	7
Регулировка ножек.....	9
Электрические подключения.....	9
Часть 4: Работа с устройством.....	10
Перед первым использованием.....	10
Управление конфорками варочной поверхности.....	10
Выбор посуды.....	10
Подбор мощности нагрева.....	10
Функции духовки и ее обслуживание.....	11
Духовка с естественной конвекцией (стандартная).....	11
Возможные положения ручки.....	11
Включение и выключение духовки.....	12
Часть 5: Обслуживание и уход.....	12
Стеклокерамическая варочная поверхность.....	12
Духовка.....	12
Замена лампочки освещения духовки.....	13
Периодический осмотр.....	13
Часть 6: Действия в аварийных ситуациях.....	14
Часть 7: Приготовление пищи в духовке – практические советы.....	14
Выпечка.....	14
Часть 8: Технические характеристики.....	16
Часть 9: Транспортировка.....	16

Часть 1: Предварительные рекомендации

Внимание! Плита обязательно должна крепиться к стене!

Техника безопасности

- В случае обнаружения неисправности отключите устройство от сети питания. Не пытайтесь самостоятельно производить ремонт. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания. В случае его повреждения, он должен быть отремонтирован или заменен квалифицированным специалистом.
- При отключении шнура питания от розетки, беритесь за вилку шнура, а не за сам шнур.
- Всегда отключайте устройство от сети, когда оно не работает длительное время.
- Не беритесь без лишней надобности за ручку дверцы духовки, в том числе не двигайте, ухватив за ручку, устройство.
- Упаковочный материал от данного устройства может быть опасен для детей.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не допускайте домашних животных к устройству.
- Пользоваться устройством могут только взрослые согласно настоящей инструкции.
- Данная бытовая техника не предназначена для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, кроме случаев, когда они делают это под наблюдением ответственных за соблюдение безопасности лиц или перед этим прошли обучение под руководством указанных лиц. Следите за тем, чтобы дети не играли с бытовой техникой.
- Устройство рассчитано на использование внутри помещения в домашних целях. В случае ее коммерческого использования гарантия теряется.
- Данное устройство произведено согласно всем соответствующим нормам и стандартам качества и безопасности.

Рекомендации

- Устройство должно быть установлено и запущено в работу только квалифицированным специалистом. Производитель не несет никакой ответственности в случае, если устройству были нанесены какие-либо повреждения при установке неквалифицированными людьми.
- При распаковке устройства убедитесь, что оно не было повреждено при транспортировке. Если повреждения были, не используйте устройство, а немедленно обратитесь с данной проблемой в место покупки.
- Если плита не используется в течение долгого времени, отключите ее от сети питания.
- Во время первого использования духовки плиты, может появиться специфический запах, исходящий от нагревательных элементов и прочих частей. Для новых устройств нормально иметь так называемый запах от заводской сборки. В связи с этим, рекомендуется первый раз включить духовку на максимальную температуру без наличия в ней продуктов питания и дать ей поработать примерно 45 минут. В то же время хорошо проветривайте помещение.
- Во время работы плиты, ее внешняя поверхность и духовка нагреваются. Даже после завершения работы, данные части остаются теплыми и медленно остывают. Не прикасайтесь к горячим местам плиты и держите подальше от нее детей.
- Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете еду из духовки.

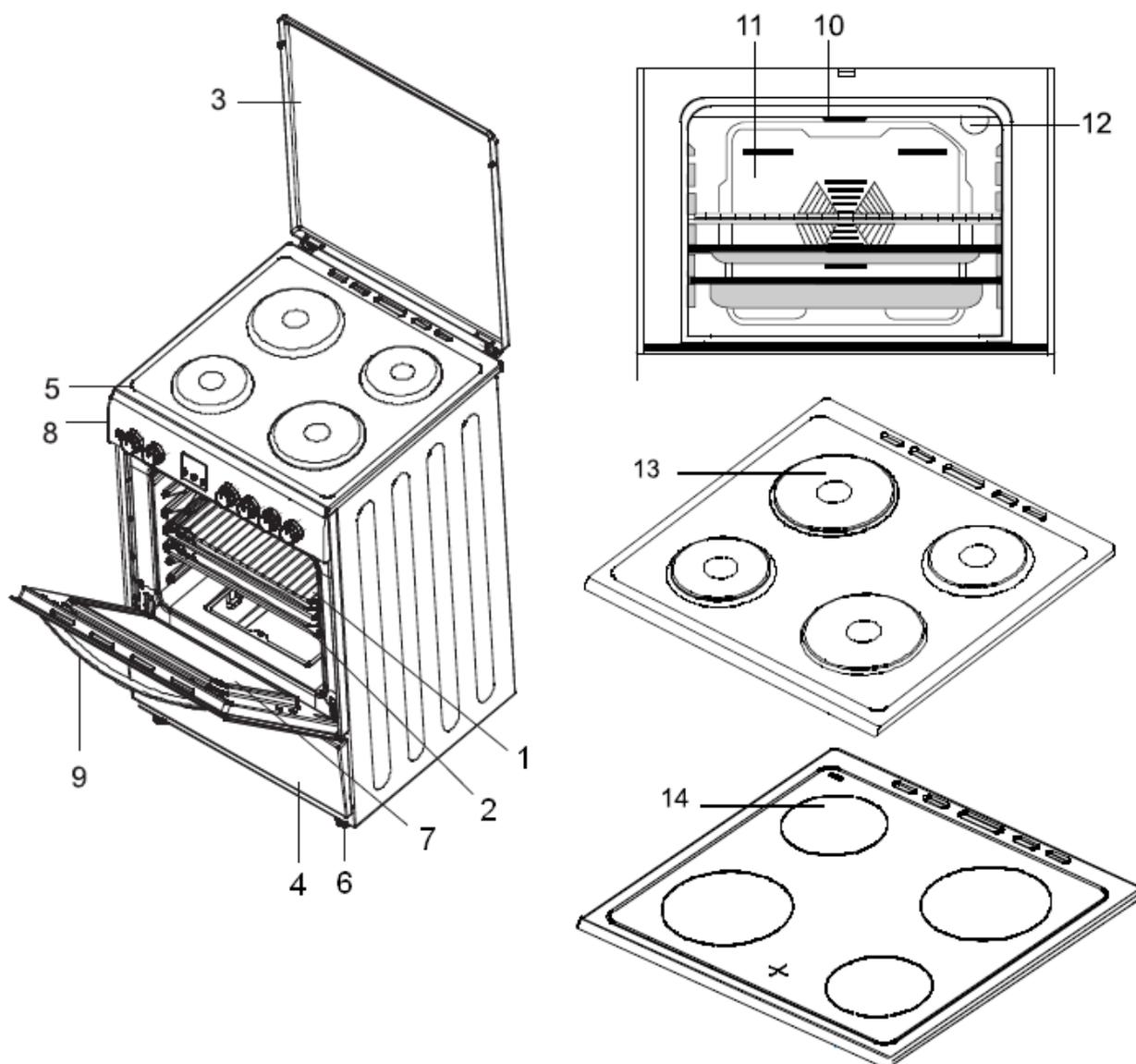
- Всегда стойте в стороне от плиты при открытии духовки, во избежание прямого попадания на вас пара и тепла.
- Всегда присматривайте за сковородой/кастрюлей, на которой готовите пищу с добавлением растительного или подсолнечного масла. Есть опасность возгорания под действием тепла. Не допускайте попадания воды на конфорки в сочетании с маслами. Если возпламенение все-таки произошло, быстро накройте крышкой сковороду/кастрюлю и выключите плиту.
- Из-за работы плиты, воздух в помещении, где она находится, нагревается и пропитывается запахами и парами. Убедитесь в том, что кухня хорошо вентилируется: открывайте окна или установите механическое устройство вентиляции или вытяжку.
- **ВНИМАНИЕ!!!** Перед тем, как закрыть крышку плиты, сначала выключите все конфорки. Также, дайте варочной поверхности плиты немного остыть перед закрытием крышки.
- **Перед тем, как заменить лампочку духовки, обязательно отключите устройство от сети питания. В противном случае Вас может поразить током.**
- Перед включением плиты все остатки пищи и грязь должны быть тщательно удалены с варочной поверхности плиты и ее крышки.
- Когда дверь духовки или крышка поддона открыта, не оставляйте ничего на ней. Вы можете расшатать, разбалансировать плиту или просто поломать дверь духовки или крышку. Так же, не позволяйте детям садиться на дверь духовки.
- Не кладите тяжелые и легко воспламеняющиеся предметы в отделение поддона (нейлон, пластик, бумага, одежда и т. д.). В том числе не храните там и сковородки с пластиковыми ручками/крышками.
- Не подвергайте устройство действию природных атмосферных явлений (солнце, дождь, снег и т.д.).
- Не держите рядом с плитой легко воспламеняющиеся предметы во время ее работы.
- Следите за проводами рядом расположенных устройств, чтобы они не соприкасались с горячими частями плиты.
- Данное устройство не работает по таймеру или при помощи дистанционного управления.
- Не вешайте полотенца и тряпки на ручки плиты и ее духовки.
- Если во время работы на стеклокерамической поверхности будут обнаружены какие-либо повреждения, немедленно выключите плиту и отключите кабель питания от сети.
- Во время работы конфорок плиты, длительное время смотреть на подсветку стеклокерамических зон конфорок нельзя!



Для специалистов

- Перед тем, как включить плиту в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют напряжению и частоте, указанным на маркировке. Этикетка с маркировкой должна быть расположена на задней стенке или в передней части отделения для хранения посуды (поддона), где ее можно увидеть, открыв крышку/выдвинув ящик.
- Данное устройство не подключено ни к каким системам антивозгорания. Поэтому оно должно быть аккуратно установлено согласно всем правилам данного руководства и безопасности в целом. Особое внимание уделите вентиляции помещения.

Часть 2: Презентация устройства



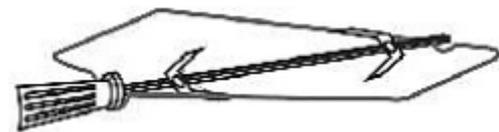
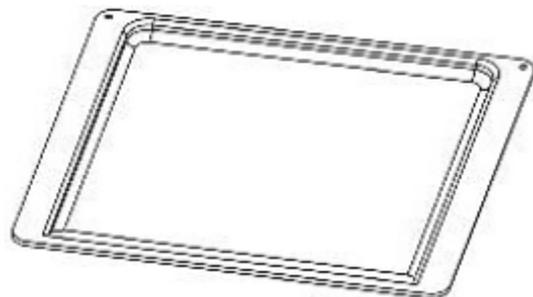
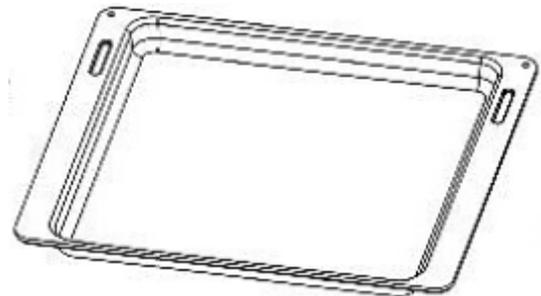
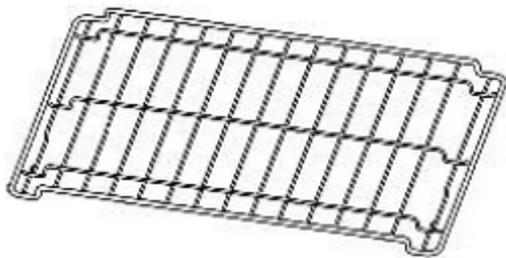
Глубина - 60см, ширина - 50см, высота - 85см.

1. Решетка гриля
2. Поддон для жарки
3. Крышка (для определенных моделей)
4. Ящик (для определенных моделей)
5. Варочная поверхность
6. Регулируемые ножки
7. Дверца духовки
8. Панель управления
9. Ручка дверцы духовки
10. Фронтальное сопротивление
11. Место вентилятора
12. Лампа духовки (для определенных моделей)
13. Конфорка
14. Световой элемент стеклокерамической поверхности

Панель управления



Оснащение плиты



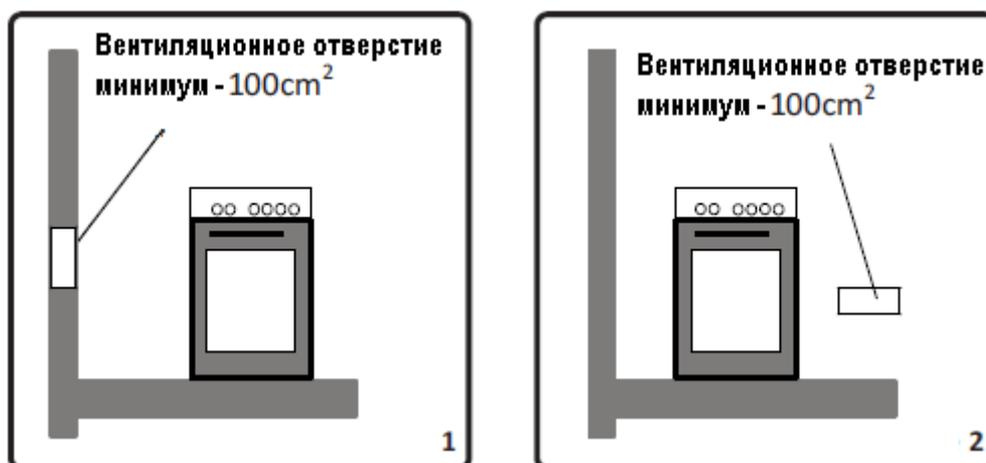
* для определенных моделей

Часть 3: Установка

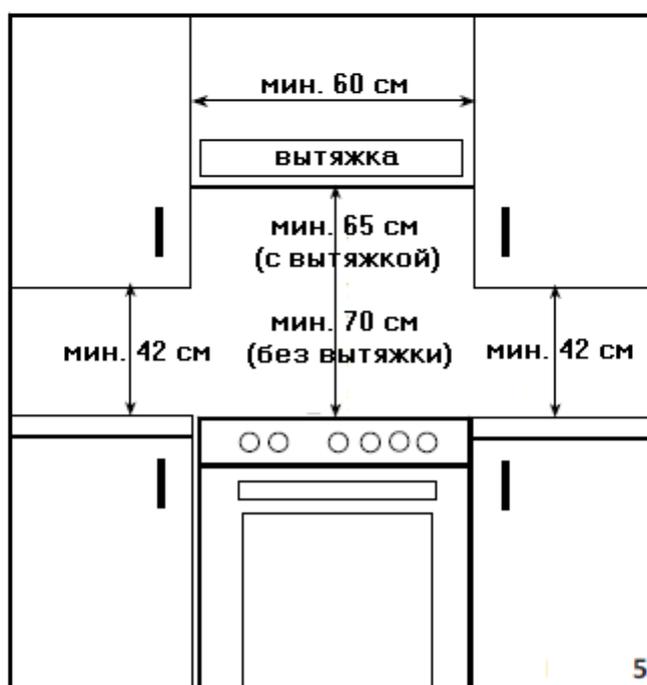
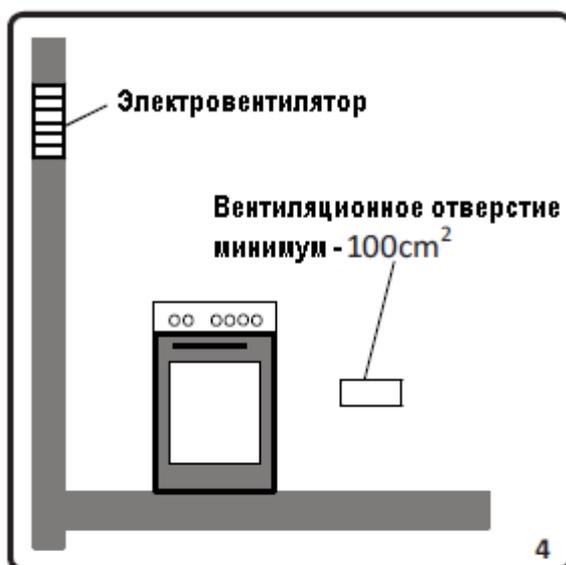
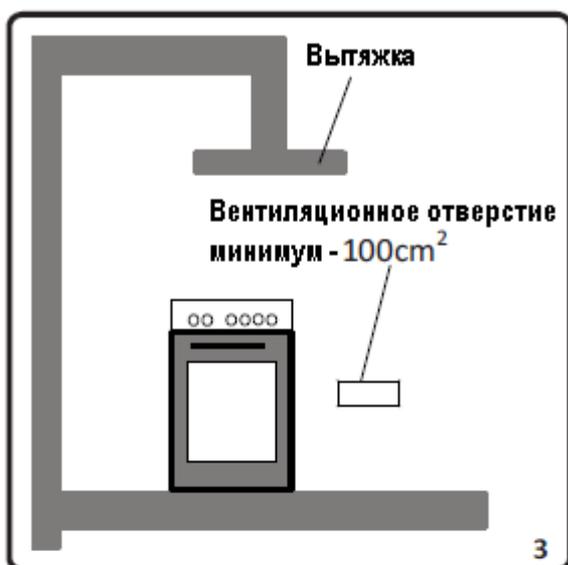
Прежде чем пользоваться электрической плитой, внимательно прочтите данное руководство. Это поможет Вам без проблем в дальнейшем пользоваться устройством. Для установки плиты обратитесь в сервис центр.

Выбор места для установки

- Плита должна быть установлена в месте с хорошей вентиляцией.
- Во время работы устройству необходимо 2 м^3 воздуха в час на каждый киловатт входной мощности.
- Должна присутствовать природная вентиляция в достаточном количестве. Открывайте окна и форточки. Так же не мешают специальные вентиляционные отверстия (смотрите рисунки 1 и 2).



- Эти вентиляционные отверстия должны иметь поперечное сечение как минимум на 100 см^2 для свежей циркуляции воздуха (их может быть несколько). Лучше всего держать их открытыми и расположить, как показано на рисунке. Если же вентиляционных отверстий в наличии нет, можно циркулировать воздух из соседней комнаты. В этом случае желательно, чтобы в этой «соседней комнате» присутствовали свои вентиляционные отверстия или были открыты окна.
- Обычно, плиты выбрасывают продукты горения прямо в окружающую среду. Так же продукты горения могут выводиться через специально установленную вытяжку, которая подсоединена к дымоходу, выходящему на улицу. Если Вы не можете установить такую вытяжку, рекомендуем оборудовать в стене или форточке окна электровентилятор, работающий на выдув воздуха из помещения на улицу.



При установке плиты обратите внимание на некоторые моменты:

- Если Вы собираетесь установить плиту рядом с какой-либо кухонной мебелью, то эта мебель не должна по высоте превышать высоту плиты.
- Не устанавливайте плиту рядом с холодильником. Рядом не должно быть горючих и легковоспламеняющихся предметов таких, как шторы, непромокаемая одежда и т. д.
- Рекомендуется так же оставить при установке плиты минимум по 2 см пространства вокруг нее для циркуляции воздуха.
- Находящаяся рядом с плитой мебель должна быть изготовлена из жаропрочного материала, выдерживающего свыше 80⁰С тепла.
- Если рядом стоящая мебель выше, чем варочная поверхность плиты, она должна стоять от плиты на расстоянии не менее 10 см.

На рисунке 5 показаны минимальные расстояния от плиты до вытяжки и мебели при ее установке.

Регулировка ножек

- Нельзя устанавливать плиту на коврик или подобные поверхности.
- Чтобы обеспечить работу плиты без шума и вибрации, необходимо установить ее на ровную, нескользкую и прочную поверхность.
- Отрегулировать положение плиты на полу можно с помощью ножек.
- Ни в коем случае не подкладывайте картон, деревянные прокладки или подобный материал под плиту для выравнивания ее на полу.
- После регулировки ножек уже не двигайте плиту путем перетаскивания ее по полу. Перемещайте, только приподняв ее.



Электрические подключения

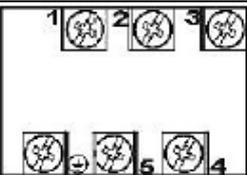
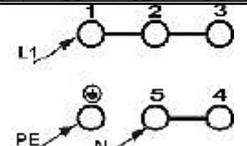
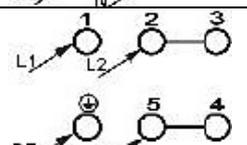
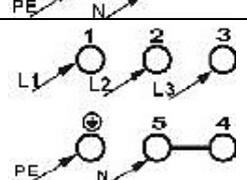
Внимание! Подключение к сети может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самостоятельно выполнять перенастройку или изменения в электропроводке.

Ниже дана обобщенная информация для подключения подобных типов плит. Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230В. Переключение плиты для питания однофазным током (230В) выполняется установкой мостика на панели подключения в соответствии с прилагаемой схемой подключений.

Схема подключений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, открутив крепление отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного провода, учитывать тип подключения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

Внимание! Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, который обозначен символом  (заземление). Электропроводка, которая питает плиту, должна иметь выключатель защиты, что позволяет прервать поступление тока во время возникновения аварийной ситуации. Дистанция между рабочими контактами выключателя защиты должна составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от изображенного на схеме, может привести к повреждению плиты.

Схема возможных подключений		Рекомендуемый тип соединительного кабеля	
Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230В) Внимание! В любом сочетании защитный провод должен быть соединен с контактом  (заземление) PE			
1	В сети 230V однофазное подключение с нулевым проводом, мост объединяет контакты 1-2-3 и 4-5, защита на  (заземление).	1N~	 H05VV-F3G4
2	Сеть 400/230V двухфазное подключение с нейтралью, мост - контакты 2-3 и 4-5, защита на  (заземление).	2N~	 H05VV-F4G2,5
3	Сеть 400/230V трехфазное с нейтралью, мост - контакты 4-5, провода фазы 1, 2 и 3, нейтраль 4-5, провод защиты на  (заземление).	3N~	 H05VV-F5G1,5
Провода фазы - L1=R, L2=S, L3=T; N - нейтраль; PE - защитный ноль			

Часть 4: Работа с устройством

Перед первым использованием

- удалите все части упаковочных материалов
- осторожно (медленно) удалите наклейки с дверцы духовки; если на раме сохранится заметный след, нужно разогреть камеру духовки и на разогретое стекло духовки взбрызнуть жидкостью для мойки стекла и протереть мягкой тряпкой;
- освободите ящик, очистьте камеру духовки от заводских средств консервирования;
- выньте содержимое духовки и промойте теплой водой с добавлением жидкости для мойки посуды;
- включите вентиляцию в помещении или откройте окно;
- прогрейте духовку (250⁰С в течение 30 минут), удалите загрязнение и тщательным образом помойте.

Внимание! В плитах, оснащенных электронным таймером, после подключения к сети, на дисплее отобразится "0.00". Нужно установить текущее время таймера (см. в других разделах).

- производите все работы с соблюдением правил безопасности.

Управление конфорками варочной поверхности

Выбор посуды

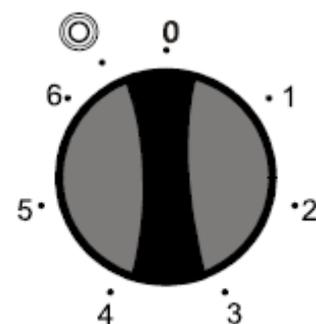
Управление работой конфорок выполняется с помощью четырех ручек, которые находятся на панели управления плиты. Графические символы, которые расположены над ручками, информируют о том, к какой панели относится ручка. Верно подобранная посуда должна иметь диаметр дна, которое приблизительно будет равняться поверхности нагревательной панели, которая используется. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Рекомендуется использование специальной посуды с толстым литым дном. Нужно помнить о том, что посуда должна иметь правильно подобранную крышку. Грязные поверхности нагревательных панелей и посуды не позволят полностью использовать тепло.



Подбор мощности нагрева

Мощность конфорки можно регулировать, медленно вращая ручку. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтый индикатор.

- 1 Тушение овощей, медленная варка
- 2-3 Медленная жарка
- 4-5-6 Быстрое разогревание, варка или жарка
- ☉ Разогревание в посудах большого диаметра.
- 0 Выключение



Внимание! Оберегайте варочную поверхность от повреждений (царапин). Выключайте конфорку перед тем, как снимать кастрюлю. Не оставляйте на включенной конфорке посуду с блюдами, которые готовятся на жире и масле без присмотра, горячий жир может вспыхнуть.

Функции духовки и ее обслуживание

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой выполняется с помощью:

- ручки выбора режима работы духовки - установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию;
- а также ручки регулировки температуры - установка заключается в повороте ручки на выбранное значение температуры.



Выключение выполняется установкой обеих ручек в положение "●" / "0".

Возможные расположения ручки



Автономное освещение духовки. Установив ручку в это положение, включается освещение духовки. Используется, например, во время мойки камеры.

*для определенных моделей



Включены верхний и нижний нагреватели. Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным образом.



Включен нижний нагреватель. В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Используется для поджарки выпечки снизу.



Включен верхний нагреватель. В этом положении ручки духовка нагревается только верхним нагревателем. Используется для поджарки выпечки сверху.



Включены верхний и нижний нагреватели и вентилятор. В этом положении ручки духовка нагревается нижним и верхним нагревателями и происходит обдув вентилятором.



Включен вентилятор. В этом положении ручки работает только вентилятор. Как правило эту функцию используют для разморозки замороженных продуктов.



Включен гриль. В этом положении ручки можно жарить продукты на гриле или на вертеле.



Включен гриль и верхний нагреватель. В этом положении ручки можно жарить продукты на гриле с включенным верхним нагревателем.

Наличие в устройстве описанных выше функций зависит от конкретной модели плиты. Включение духовки будет сопровождаться загоранием двух световых индикаторов, желтого (сигнализирует о работе духовки) и красного (когда гаснет, в духовке установлена необходимая температура). Если, согласно рецепту, продукты следует размещать в предварительно разогретой духовке, это следует делать не раньше выключения красного индикатора. В процессе приготовления красный индикатор будет периодически включаться и выключаться, поддерживая температуру внутри духовки. Желтый индикатор может также загораться при положении ручки в позиции "Освещение камеры духовки".

Включение и выключение духовки

*для определенных моделей

Для того, чтобы включить духовку, нужно:

- определить нужные условия работы, температуру и способ нагрева;
- установить ручку в нужном положении, возвращая ее справа.

Включение духовки будет сопровождаться вспыхиванием двух световых индикаторов, желтого (сигнализирует о работе духовки) и красного (когда гаснет, в духовке установлена необходимая температура). Если по рецепту продукты следует размещать в предварительно разогретую духовку, это следует делать не раньше, чем выключится красный индикатор. В процессе приготовления красный индикатор будет периодически включаться и выключаться, поддерживая температуру внутри духовки. Желтый индикатор может также загораться при положении ручки в позиции "Освещения камеры духовки".

Выключение духовки - для выключения духовки нужно ручку установить в положение "0", вращая ее влево. Соответствующий индикатор должен погаснуть.

Часть 5: Обслуживание и уход

Опрятность пользователя и поддержка плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной степени продлевает срок ее безаварийной работы. Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особенное внимание на то, чтобы все ручки находились в положении "0". Чистку можно делать только после того, как плита остынет.

Стеклокерамическая варочная поверхность

- Перед чисткой подождите, пока варочная поверхность остынет.
- Убедитесь, что чистящее средство не содержит никаких твердых частичек, которые могут поцарапать варочную поверхность.
- Используйте жидкие или кремоподобные чистящие средства.
- Используйте прохладную воду для мытья поверхности и мягкую тряпку для протирки. Помните, что после чистки и мытья стеклокерамической варочной поверхности, на ней не должно остаться никаких материалов от средств чистки, иначе они будут воспламеняться при последующей работе плиты.
- Также для чистки используйте специальную лопатку, если она идет в комплекте с плитой. Помните, что она острая и держите подальше от детей. Старайтесь не повредить лопаткой силиконовые края варочной поверхности.
- Остатки сладостей следует удалять с поверхности немедленно после работы плиты, не дожидаясь, пока она остынет.
- Не пользуйтесь металлическими предметами для чистки. Они могут поцарапать/повредить поверхность.
- Изменение цвета стеклокерамической поверхности ни в коем случае не говорит о нарушении ее функциональности и снижении срока службы.

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки следует мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мойки посуды.

- Паровая чистка:
 - в миску, установленную на первый снизу уровень духовки налейте 0,25 л воды (1 стакан)
 - закройте дверцу духовки
 - ручку регулятора температуры установите в положение 50°C, ручку выбора режима работы - в положение "нижний нагреватель"
 - нагревайте камеру духовки около 30 минут
 - откройте дверцу духовки, внутренний объем камеры протрите тряпкой или губкой, потом промойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание! Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть досуха.

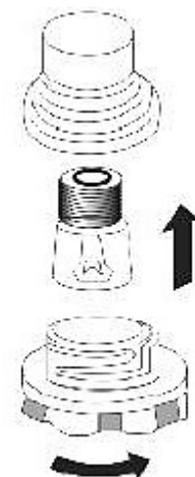
Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей, не применяйте средства для чистки, которые содержат абразивы.

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установите в положение "●"/"0" и выключите питание.
- Выкрутите и промойте колпак лампочки, вытрите его досуха.
- Выкрутите осветительную лампочку из гнезда, при необходимости замените ее на новую.
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W
 - резьба E14
- Вкрутите лампочку. Обратите внимание на правильное положение лампочки в керамическом гнезде.
- Вкрутите колпак лампочки.
 - * для определенных моделей



Периодический осмотр

Кроме действий, необходимых для поддержки плиты в чистоте, нужно:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты; после окончания гарантийного срока, минимум раз на два года, следует делать обзор технического состояния плиты в сервисном центре
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов.

Внимание!

Все ремонтные и регулировочные работы должны проводиться соответствующим сервисным центром или мастером, которые имеют необходимую квалификацию и допуск.

Часть 6: Действия в аварийных ситуациях

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера

Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, придерживаясь указаний в таблице ниже. Прежде, чем обращаться к сервисному центру, пересмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электричество не работает	Отсутствие питания	Проверьте предохранитель, перегоревший замените
2. Не работает освещение духовки	Лампа выкручена или перегорела	Подкрутите или замените лампу

Часть 7: Приготовление еды в духовке - практические советы

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, которые являются заводской комплектующей плиты.
- Выпечку можно делать в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые углубления. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления.
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу.
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для других режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть.
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность с помощью палочки (которая должна остаться сухой и чистой).
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения.
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20-30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя).
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах 1 и 2 справочные, и могут изменяться в соответствии с вашим опытом и вкусом.
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться данной инструкцией.

ТАБЛИЦА 1: пироги (функция духовки: нагреватель верхний+нижний )

Вид выпечки			Время выпечки, мин
	Уровень	Температура [°C]	
Выпечка в формах			
Бабка обычная/мраморная	2	170-180	60-80
Бабка песочная	2	160-180	65-80
Основа для торта	2-3	170-180	20-30
Бисквитный торт	2	170-180	30-40
Фруктовый пирог (песочный)			60-70
Сырник (песочный)			60-90
Дрожжевая бабка	2	160-180	40-60
Хлеб (например, грубозернистый)	2	210-220	50-60
Выпечка на поддонах из комплектации плиты			
Пирог с фруктами (песочный)	3	170-180	35-60
Пирог с фруктами (дрожжевой)			30-50
Пирог с крошкой	3	160-170	30-40
Бисквитный рулет	2	180-200	10-15
Пицца (на тонкой основе)	3	220-240	10-15
Пицца (на толстой основе)	2	190-210	30-50
Мелкая выпечка			
Маленькое печенье	3	160-170	10-30
Французское пирожное	3	180-190	18-25
Бизе	3	90-110	80-90
Пирожное со сбитыми сливками			35-45

ТАБЛИЦА 2: приготовление мяса (функция духовки: нагреватель верхний+нижний )

МЯСО	Уровень снизу		Температура [°C]		Время, мин
					
ГОВЯДИНА					на 1 см
Ростбиф или филе с кровью	3		250		12-15
Разогретая духовка - Сочный	3		250		15-25
Разогретая духовка - Поджаренный	3		210-230		25-30
Разогретая духовка - "Жаркое"	2		200-220		120-140
СВИНИНА					
"Жаркое"	2		200-210		90-140
Ветчина	2		200-210		60-90
Филе	3		210-230		25-30
ТЕЛЯТИНА	2		200-210		90-120
БАРАНИНА	2		200-220		100-120
ДИЧЬ	2		200-220		100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА					
Цыпленок	2		220-250		50-80
Гусь (приблизительно 2кг)	2		190-200		150-180
РЫБА	2		210-220		40-55

Часть 8: Технические характеристики

Модель	ORCK-040
Цвет	белый
Размеры	
Высота (высота ножек макс. +3,5 см), см	85
Высота с открытой крышкой, см	145
Ширина, см	50
Глубина, см	60
Глубина с открытой дверцей духовки, см	-
Параметры конфорок	
Тип	электрические
Материал	стеклокерамика
Световой индикатор работы термостата	да
Конфорка высокой мощности (18 см), Вт	1800
Конфорка низкой мощности (14 см), Вт	1200
Функция «автоподжиг» отдельной кнопкой	нет
Общая металлическая крышка	да
Безопасность конфорок	опционально
Использование эмалированной посуды	да
Параметры духовки	
Тип	электрическая
Объем, л	53
Световой индикатор работы духовки	да
Подсветка духовки (25Вт)	да
Легкая в чистке эмаль	да
Мощность верхнего нагревательного элемента, Вт	1000
Мощность нижнего нагревательного элемента, Вт	1000
Термостат	да
Безопасность	стандартная
Мощность гриля, Вт	2000
Лоток для выпечки	опционально
Лоток для жарки	1
Хромированная решетка	1
Дверца с двойным стеклом	да
Выдвижное отделение для хранения посуды внизу	Нет
Функции духовки	разморозка / верхний, нижний обогрев
Прочее	
Общая максимальная мощность, кВт	9,4
Питание, В	240
Класс потребления энергии	A
Соответствие RoHS	стандарт
Соответствие CE	стандарт
Вес (нетто), кг	42
Вес (брутто), кг	45,2

Часть 9: Транспортировка

Если Вам нужно перевезти плиту, поместите ее в ту же коробку, в которой Вы ее купили (храните ее некоторое время для таких случаев). Ознакомьтесь с транспортными маркировками на коробке. Конфорки при транспортировке должны находиться вверху. Привяжите их крышечки и «коронки» к панелям плиты. Между крышкой плиты и варочной поверхностью проложите бумагу. Накройте чем-либо крышку плиты и привяжите ее к боковой стороне духовки. Дверь духовки с обеих сторон следует обложить картонками или бумагой и также привязать к панелям плиты.

Если оригинальная коробка не сохранилась, подыщите другую, похожую по размерам.

Хранение, транспортировка, 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

Электрическая плита ORION ORCK-040 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 ORCK-040

Основное предназначение: Электрическая плита

Питание и мощность: 9,4кВт, 240В, 50Гц

Страна производитель: Турция

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

