

ORION®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

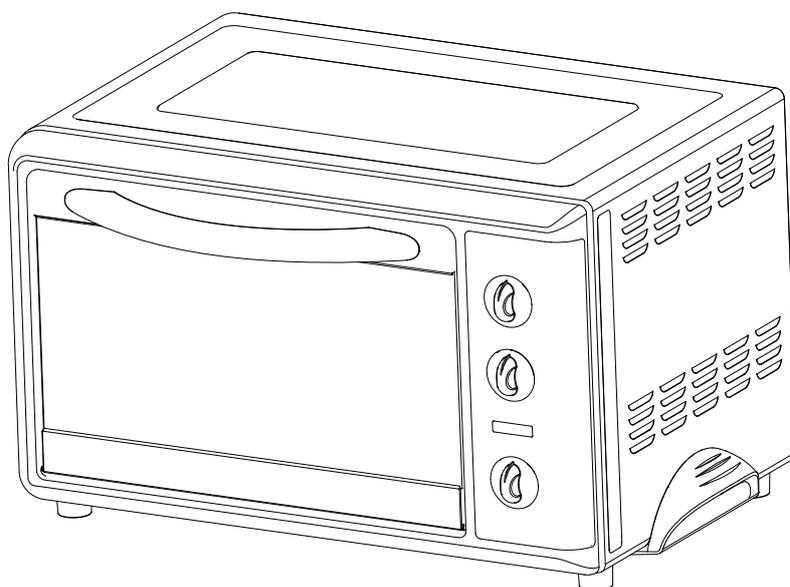
**Конвекционная
духовка**

РУССКИЙ

RU

Модель: OR-TOV32

230В, 50Гц, 2100Вт



Уважаемые покупатели!

Большое СПАСИБО Вам за покупку конвекционной духовки ORION!

Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого изделия!

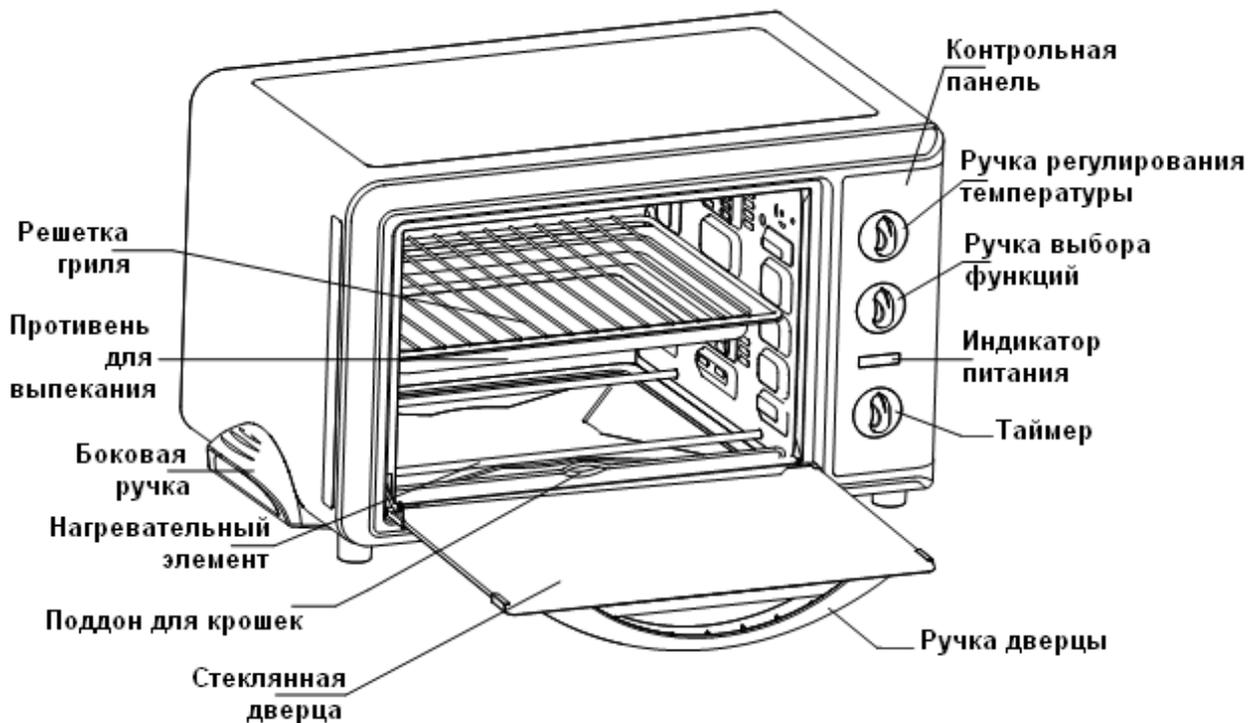
Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описание и объяснение всех функций и сохраните ее на будущее.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

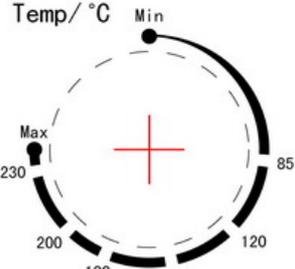
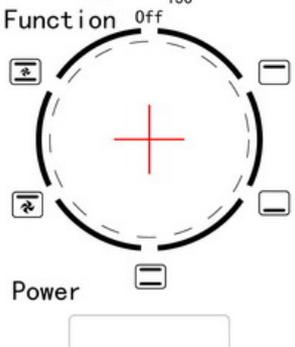
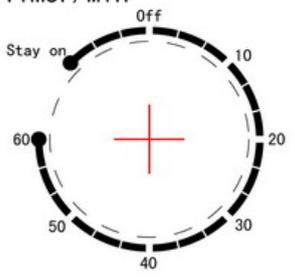
Во время пользования электрическими приборами необходимо соблюдать основные меры безопасности, особенно, если рядом находятся дети:

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора.
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 осторожны. Во время приготовления, вероятнее всего, будет скапливаться горячий пар. Рекомендуется использовать кухонные рукавицы для работы с устройством.
15. Не помещайте в прибор слишком большие продукты или кухонные принадлежности. Это может вызвать возгорание или электрическое замыкание.
16. Не накрывайте прибор ничем и не ставьте на него сверху никакие предметы.
17. Будьте особенно внимательны, если прибор используется детьми или людьми с ограниченными возможностями.
18. Не чистьте прибор при помощи жестких абразивных чистящих средств. Они могут повредить электрические соединения, что может в дальнейшем привести к поражению электрическим током.
19. Рекомендуется, чтобы посуда, в которой Вы помещаете продукты в духовку, была изготовлена из металла или стекла. Посуда из других материалов должна использоваться с крайней осторожностью, так как ее использование может повлечь за собой необратимые процессы.
20. Не храните никакие посторонние предметы внутри духовки в то время, как она не используется. Особенно не помещайте внутрь бумагу, картон, пластик и т.д.
21. Не покрывайте поддон для крошек или другие части прибора фольгой или подобными материалами во избежание перегрева.
22. Не используйте аксессуары, не предназначенные для работы на кухне и с подобными приборами в частности.
23. **Не используйте прибор с открытой дверцей!**
24. Во время выключения прибора сначала отключите питание на панели устройства, а потом уже извлеките шнур питания из розетки.
25. Не пользуйтесь прибором в сонном состоянии или в состоянии сильной усталости.
26. Прибор не оборудован пультом дистанционного управления.
27. Используйте прибор только в бытовых целях.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

	<p>Ручка регулирования температуры Поворачивайте ручку для достижения желаемой температуры приготовления в диапазоне от 70 до 250°C.</p>
	<p>Ручка выбора функций Поворачивайте ручку для выбора желаемой функции приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> - работа только верхнего нагревательного элемента;<input type="checkbox"/> - работа только нижнего нагревательного элемента;<input type="checkbox"/> - работа нижнего и верхнего нагревательных элементов;<input type="checkbox"/> - работа только верхнего нагревательного элемента при циркуляции горячего воздуха;<input type="checkbox"/> - работа нижнего и верхнего нагревательных элементов при циркуляции горячего воздуха.
	<p>Таймер Поворачивайте ручку для выбора желаемого времени приготовления в диапазоне от 0 до 60 минут.</p>

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Извлеките прибор из упаковки. Извлеките все упаковочные материалы, наклейки, картонные и пластиковые прокладки снаружи и внутри устройства.
2. Протрите все части прибора влажной мягкой тряпкой.
3. Установите на твердой ровной поверхности.
4. Затем подключите прибор к сети питания и дайте ему предварительно нагреться. При первом использовании от прибора может исходить характерный «заводской» запах и легкий дым. Это может продолжаться примерно 15 мин и является абсолютно нормальным. Поэтому рекомендуется первый раз дать духовке поработать 15 минут при отсутствии внутри продуктов. При этом хорошо проветривайте помещение.

Примечания:

1. Во время приготовления расстояние между продуктами и верхним нагревательным элементом должно быть не менее 30мм.
2. Внутри духовки есть 4 углубления с каждой стороны для установки решетки гриля или противня на разной высоте. Выбор высоты даст возможность оптимально приготовить продукты в зависимости от их размера и выбранной функции работы духовки.
3. При установке таймера менее, чем на 5 минут, сначала всегда поворачивайте его чуть больше, чем за отметку 5 минут и затем возвращайте ручку назад к желаемому времени.
4. Старайтесь следить за приготовлением продуктов в духовке, чтобы не пережарить их.
5. Благодаря функции конвекции (обдува горячим воздухом), приготовление продуктов может быть ускорено. К тому же продукты получатся более смуглыми и хрустящими (с хрустящей корочкой).
6. При извлечении продуктов из духовки всегда используйте кухонные рукавицы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНВЕКЦИОННОЙ ДУХОВКИ

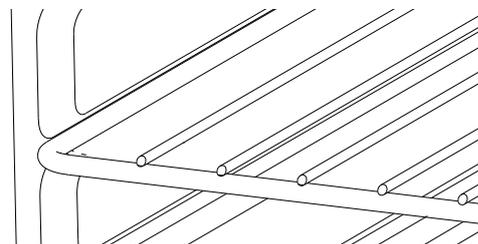
При помощи данного прибора можно поджаривать, выпекать, готовить на гриле, а так же размораживать продукты.

Поджаривание

1. Поверните ручку регулирования температуры по часовой стрелке для установки необходимой температуры.
2. Установите ручку выбора функций в позицию  для одновременной работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.
3. Установите решетку гриля в желаемые углубления в стенке духовки (рекомендуется в самое нижнее).
4. Поместите на решетку продукты, например кусочки хлеба.

Примечание:

Решетка гриля может быть установлена только в определенном положении. Если она входит в углубления с трудом, потяните ее назад и попробуйте вставить снова уже другой стороной.



5. Установите в нужное положение таймер для обозначения степени поджаривания продуктов. Как правило, для поджаривания хлеба необходимо от 3 до 6 минут. По истечении заданного таймером времени прозвучит короткий звонок и питание духовки автоматически отключится.

Примечание:

Вы можете самостоятельно в любое время остановить работу таймера. Просто поверните его в позицию OFF (выключено) до короткого звонка. Следите за приготовлением хлеба. При установке таймера на длительное время он может просто сгореть.

Выпекание

Рекомендуется предварительно разогреть духовку перед тем, как поместить внутрь продукты. Когда температура в духовке достигнет определенного уровня, нагревательные элементы перестанут работать.

1. Поверните ручку регулирования температуры по часовой стрелке для установки необходимой температуры.
2. Установите ручку выбора функций в желаемую Вами позицию для выбора работы нагревательных элементов.
3. Установите в нужное положение таймер для обозначения степени выпекания продуктов.
4. После предварительного разогрева духовки поместите продукты на противень для выпекания. Затем вставьте его в необходимые углубления в стенках духовки.

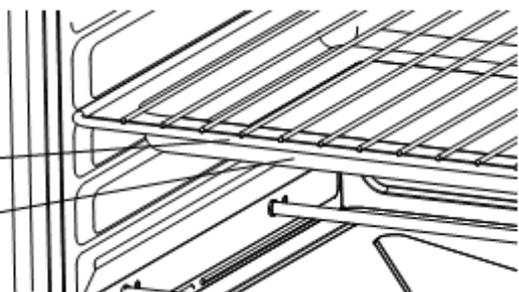
Примечание:

Во время работы нагревательные элементы будут включаться и выключаться для поддержания постоянной температуры.

5. По истечению заданного таймером времени, он перейдет в позицию OFF (выключено), прозвучит короткий звонок и питание духовки автоматически отключится. Погаснет соответствующий индикатор.
6. Извлеките противень с продуктами при помощи кухонных рукавиц. **Внимание!** Противень может быть очень горячим.

Приготовление на гриле

Рекомендуется предварительно разогреть духовку перед тем, как поместить внутрь продукты. Когда температура в духовке достигнет определенного уровня, нагревательные элементы перестанут работать.

1. Поверните ручку регулирования температуры по часовой стрелке для установки необходимой температуры.
 2. Установите ручку выбора функций в желаемую Вами позицию для выбора работы нагревательных элементов.
 3. Установите в нужное положение таймер для обозначения степени выпекания продуктов.
 4. После предварительного разогрева духовки Вы можете поместить продукты на противень для выпекания или же на решетку гриля. Если выбран второй вариант, то необходимо установить и решетку и противень в одни и те же углубления в стенках духовки, при чем решетка должна находиться над противнем сверху (см. рисунок).
- 
- Решетка гриля
Противень для выпекания
5. По истечению заданного таймером времени, он перейдет в позицию OFF (выключено), прозвучит короткий звонок и питание духовки автоматически отключится. Погаснет соответствующий индикатор.
 6. Извлеките противень и/или решетку гриля с продуктами при помощи кухонных рукавиц. **Внимание!** Противень или решетка могут быть очень горячими.

ВНИМАНИЕ!!! КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО С ПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫМ ПОДДОНОМ ДЛЯ КРОШЕК!

НИКОГДА НЕ ГОТОВЬТЕ ПРОДУКТЫ В ДУХОВКЕ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ!

Размораживание

Перед размораживанием продуктов, с них необходимо удалить все бумажные, пластиковые, алюминиевые (фольга) элементы. Кроме того, не прогревайте предварительно духовку и не выбирайте функцию работы нагревательных элементов совместно с циркуляцией горячего воздуха, то есть  и .

1. Откройте дверцу духовки и поместите продукты для размораживания на противень для выпекания. Затем закройте дверцу.
2. Вставьте вилку шнура питания в розетку.
3. Поверните ручку регулирования температуры по часовой стрелке в позицию «70».
4. Установите в нужное положение таймер.
5. По истечению заданного таймером времени, он перейдет в позицию OFF (выключено), прозвучит короткий звонок и питание духовки автоматически отключится. Погаснет соответствующий индикатор.

Примечания:

1. Во избежание порчи размороженных продуктов, их следует сразу полностью приготовить или через некоторое время после размораживания поместить на хранение в холодильник.
2. Не устанавливайте для размораживания слишком высокую температуру.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Во время приготовления некоторых продуктов на стекле дверцы будет конденсироваться влага. Это нормально. Она со временем исчезнет.
- Готовьте продукты сразу после размораживания.
- Замороженные продукты и толстое мясо требуют длительного времени для приготовления.
- Во время размораживания помещайте продукты на противень для выпекания.
- Как можно меньше открывайте дверцу духовки во время приготовления, чтобы тепло не выходило из духовки.
- Смоченные водой кусочки хлеба, как правило, при поджаривании станут более румяными, чем сухие.
- При выпекании может появиться характерный дым. Этого можно избежать, если заранее порезать продукты на не сильно крупные куски.

ЧИСТКА И УХОД

- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть перед тем, как убирать его на хранение.
- Протрите внутреннюю поверхность влажной тканью с использованием моющего средства, а затем протрите ее насухо. Внимание! Старайтесь не мыть, не протирать и вообще не касаться нагревательных элементов.
- Не используйте для чистки абразивные вещества и металлические мочалки, так как они могут поцарапать поверхности прибора.
- Отдельно уделяйте внимание чистке поддона для крошек в самом низу духовки. Извлеките его из устройства, промойте, высушите и поставьте обратно.
- Храните прибор в сухом чистом месте.

В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прежде чем обратиться за техобслуживанием, определите признаки неисправностей и осуществите некоторые действия, как показано ниже.

Признаки неисправностей	Возможные причины и действия по устранению
От прибора исходит дым во время <u>выпекания</u>	При первом использовании от прибора может исходить характерный «заводской» запах и легкий дым. Это может продолжаться примерно 15 мин и является абсолютно нормальным. Поэтому рекомендуется первый раз дать духовке поработать 15 минут при отсутствии внутри продуктов. При этом хорошо проветривайте помещение.
	Проверьте, возможно, противень для выпекания или какие-то внутренние части духовки загрязнены после предыдущего использования устройства. Почистьте их.
	Легкий дымок (пар) практически всегда сопутствует выпеканию продуктов. Это нормально. Отрежьте от выпекаемых продуктов некоторые куски, чтобы сделать их более тонкими. Это уменьшит дым.
	Если дым исходит от какой-либо части шнура питания, немедленно отключайте прибор от сети и обратитесь в авторизованный сервис центр для диагностики проблемы.
Решетка гриля застряла и дверца духовки открывается не плавно..	Вытащите решетку гриля и почистьте внутри духовки углубления по бокам для ее установки. Так же почистьте поддон для крошек. Проверьте, чтобы крючки духовки правильно прилегали к решетке гриля.
При <u>поджаривании</u> продукты (ломтики хлеба) получаются очень темными в сопровождении дыма или, наоборот, слишком светлыми.	Пользуйтесь таймером для регулировки времени поджаривания.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Источник питания: 230В по переменному току, 50Гц
Потребляемая мощность: 2100Вт

Дополнительная информация на web-сайте компании ORION www.orion.ua
Отзывы и предложения принимаются по адресу support@orion.ua

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

Конвекционная духовка ORION OR-TOV32 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-TOV32

Основное предназначение: Духовка

Питание и мощность: 2100Вт, 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

