

ORCK-030

*Інструкція з експлуатації
Електричної плити*



Зміст

Частина 1: Попередні рекомендації.....	3
Техніка безпеки.....	3
Рекомендації.....	3
Для фахівців.....	4
Частина 2: Презентація пристрою.....	5
Панель керування.....	6
Оснащення плити.....	6
Частина 3: Встановлення.....	7
Вибір місця для встановлення.....	7
Регулювання ніжок.....	9
Електричні підключення.....	9
Частина 4: Робота з пристроєм.....	10
Перед першим використанням.....	10
Керування конфорками варильної поверхні.....	10
Вибір посуду.....	10
Підбір потужності нагріву.....	10
Функції духовки та її обслуговування.....	11
Духовка із природною конвекцією (стандартна).....	11
Можливі розташування ручки.....	11
Увімкнення та вимкнення духовки.....	12
Частина 5: Обслуговування та догляд.....	12
Варильна поверхня.....	12
Духовка.....	12
Заміна лампочки освітлення духовки.....	13
Періодичний огляд.....	13
Частина 6: Дії в аварійних ситуаціях.....	13
Частина 7: Приготування їжі в духовці – практичні поради.....	14
Випічка.....	14
Частина 8: Технічні характеристики.....	16
Частина 9: Транспортування.....	16

Частина 1: Попередні рекомендації

Увага! Плита обов'язково повинна кріпитися до стіни!

Техніка безпеки

- У разі виявлення несправності відімкніть пристрій від мережі живлення. Не намагайтесь самостійно ремонтувати пристрій. Зверніться в авторизований сервісний центр.
- Не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром живлення. У випадку його пошкодження, він повинен бути відремонтований або замінений кваліфікованим спеціалістом.
- Під час виймання шнура живлення з розетки, тримайтеся за вилку шнура, а не за сам шнур.
- Завжди вимикайте пристрій з мережі, коли він не працює довгий час.
- Не хапайтеся без зайвої потреби за ручку дверцят духовки, зокрема не рухайте пристрій, схопивши за ручку.
- Пакувальний матеріал від даного пристрою може бути небезпечний для дітей.
- Не дозволяйте дітям грати з пристроєм.
- Не допускайте домашніх тварин до пристрою.
- Користуватись пристроєм можуть тільки дорослі згідно даної інструкції.
- Дана побутова техніка не призначена для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами, що не мають достатнього досвіду і знань, крім випадків, коли вони роблять це під спостереженням відповідальних за дотримання безпеки осіб або перед цим пройшли навчання під керівництвом вказаних осіб. Стежте за тим, щоб діти не грали з побутовою технікою.
- Пристрій розрахований на використання у приміщенні в домашніх цілях. У разі його комерційного використання гарантія втрачається.
- Даний пристрій створений згідно всім відповідним нормам і стандартам якості і безпеки.

Рекомендації

- Пристрій повинен бути встановлений і запущений в роботу тільки кваліфікованим фахівцем. Виробник не несе ніякої відповідальності у випадку, якщо пристрою були нанесені які-небудь пошкодження при встановленні некваліфікованими людьми.
- При розпакуванні пристрою переконайтесь, що він не був пошкоджений при транспортуванні. Якщо пошкодження були, не використовуйте пристрій, а негайно зверніться з даною проблемою в місце придбання.
- Якщо плита не використовується протягом тривалого часу, відімкніть її від мережі живлення.
- Під час першого використання духовки плити може з'явитись специфічний запах, що надходить від нагрівальних елементів та інших частин. Для нових пристроїв нормально мати так званий запах від «заводського зібрання». У зв'язку з цим, рекомендується перший раз увімкнути духовку на максимальну температуру без наявності в ній продуктів харчування і дати їй попрацювати приблизно 45 хвилин. В той же час добре провітрюйте приміщення.

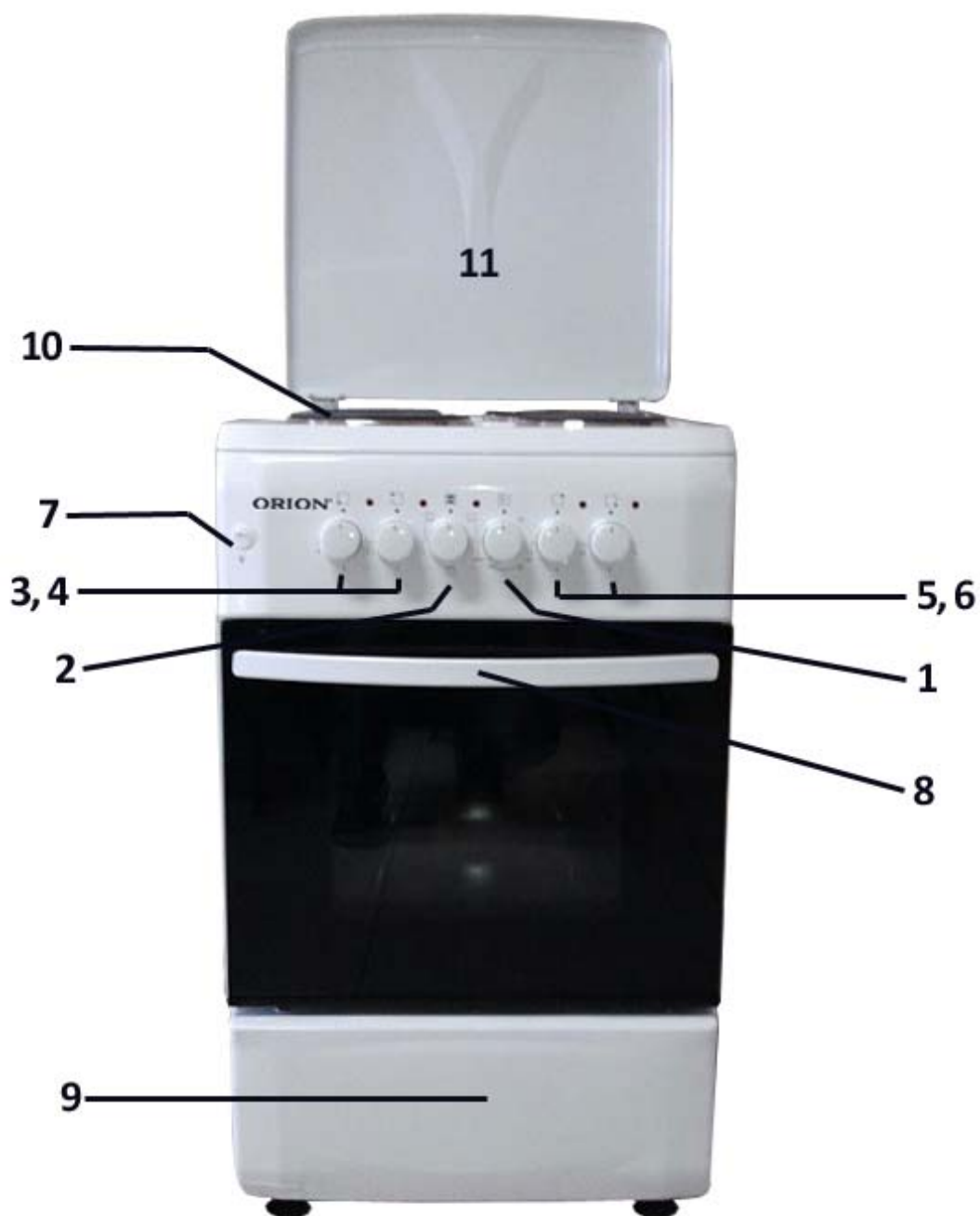
- Під час роботи плити її зовнішня поверхня та духовка нагріваються. Навіть після завершення роботи дані частини залишаються теплими і поволі остигають. Не торкайтесь до гарячих (теплих) місць плити і тримайте подалі від неї дітей.
- Завжди користуйтеся рукавичками, коли дістаєте їжу з духовки.
- Завжди стійте в стороні від плити при відкритті духовки, щоб уникнути прямого попадання на вас пари і тепла.
- Завжди наглядайте за сковородою/каструлею, на якій готуєте їжу з додаванням рослинного або соняшникового масла. Існує небезпека спалаху під дією тепла. Не допускайте попадання води на конфорки у поєднанні з маслами. Якщо займання все-таки відбулося, швидко накрийте кришкою сковороду/каструлю і вимкніть плиту.
- Через роботу плити повітря в приміщенні, де вона знаходиться, нагрівається і насичується запахами і парами. Переконайтесь в тому, що кухня добре вентилюється: відкривайте вікна або встановіть механічний пристрій вентиляції або витяжку.
- **УВАГА!!!** Перед тим, як закрити кришку плити, спочатку вимкніть усі конфорки. Також, дайте поверхні плити трохи остигнути перед закриттям кришки.
- **Перед тим, як замінити лампу духовки, обов'язково вимкніть пристрій з мережі живлення. В іншому випадку Вас може вразити струмом.**
- Перед увімкненням плити всі залишки їжі та бруд повинні бути ретельно видалені з поверхні плити та її кришки.
- Коли двері духовки або кришка піддону відкриті, не залишайте нічого на ній. Ви можете розхитати, розбалансувати плиту або просто поламати двері духовки або кришку. Не дозволяйте дітям сидати на двері духовки.
- Не кладіть важкі і легко займисті предмети у відділення піддону (нейлон, пластик, папір, одяг і т. д.). Зокрема не зберігайте там сковорідки з пластиковими ручками/кришками.
- Не піддавайте пристрій дії природних атмосферних явищ (сонце, дощ, сніг і так далі).
- Не тримайте поряд з плитою легко займисті предмети під час її роботи.
- Стежте за проводами поряд розташованих пристроїв, щоб вони не стикались з гарячими частинами плити.
- Даний пристрій не працює за таймером або за допомогою дистанційного керування.
- Не вішайте рушники та ганчірки на ручки плити і її духовки.



Для фахівців

- Перед тим, як увімкнути плиту в електричну мережу, переконайтесь, що напруга і частота струму в мережі відповідають напрузі й частоті, вказаним на маркуванні. **Заземлення обов'язкове!** Етикетка з маркуванням має бути розташована на задній стінці або в передній частині відділення для зберігання посуду (піддону), де її можна побачити, відкривши кришку/висунувши ящик.
- Даний пристрій не підключений ні до яких систем антиспалаху. Тому він повинен бути обережно встановлений згідно всім правилам даної інструкції і безпеки в цілому. Особливу увагу зосередьте на вентиляції приміщення.

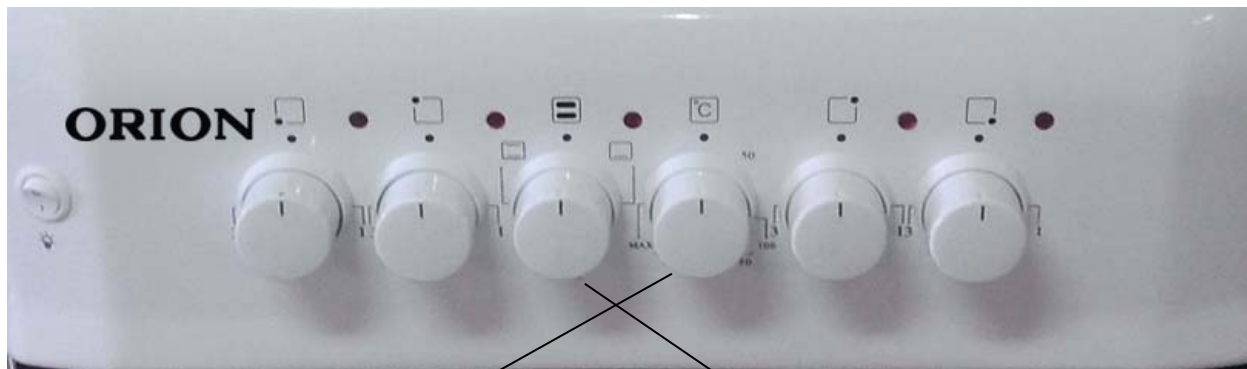
Частина 2: Презентація пристрою



Глибина – 55см, ширина – 50см, висота – 85см.

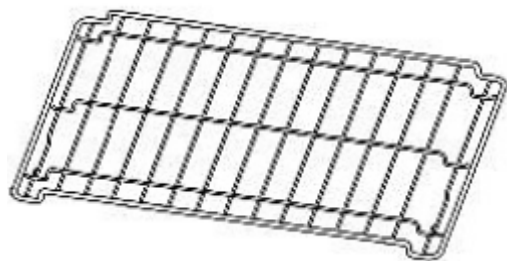
1. Ручка регулятора температури духовки
2. Ручка вибору функцій духовки
- 3, 4, 5, 6. Ручки керування конфорками
7. Кнопка увімкнення/вимкнення підсвічування духовки
8. Кріплення дверцят духовки
9. Ящик (для певних моделей)
10. Конфорки варильної поверхні
11. Кришка (для певних моделей)

Панель керування

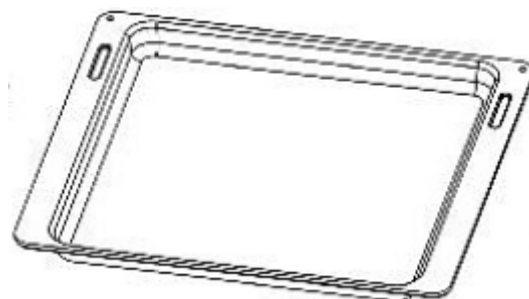


Ручка регулятора температури і вибору функцій духовки

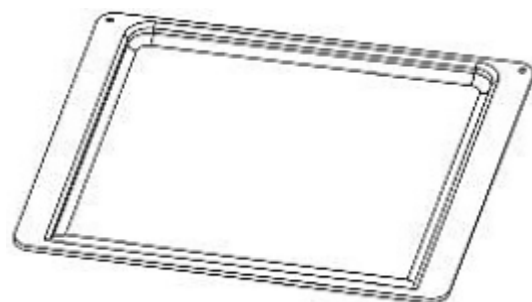
Оснащення плити



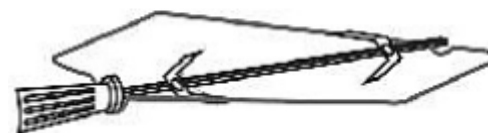
Решітка для грилю (для сушки)



Піддон для смаження



Піддон для випікання*



Вертів та виделки*

*для певних моделей

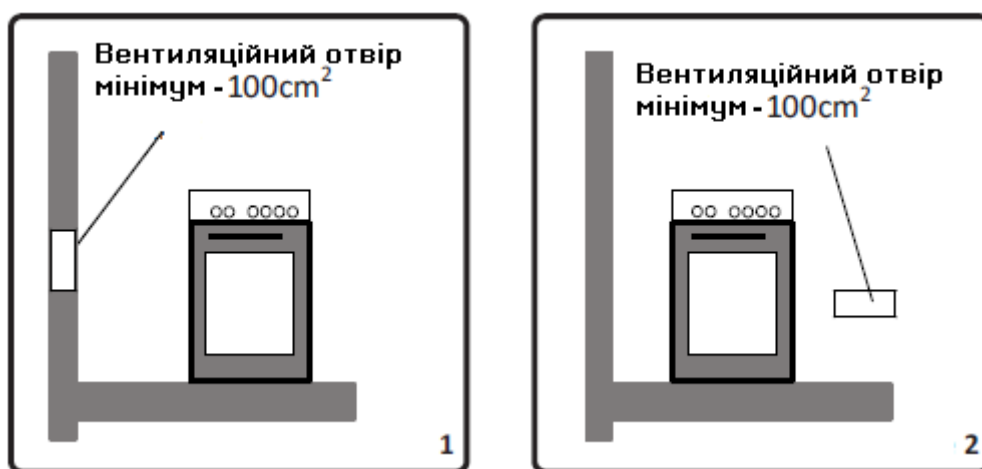
Частина 3: Встановлення

Перш ніж користуватись електричною плитою, уважно прочитайте дану інструкцію. Це допоможе Вам без проблем надалі користуватись пристроєм.

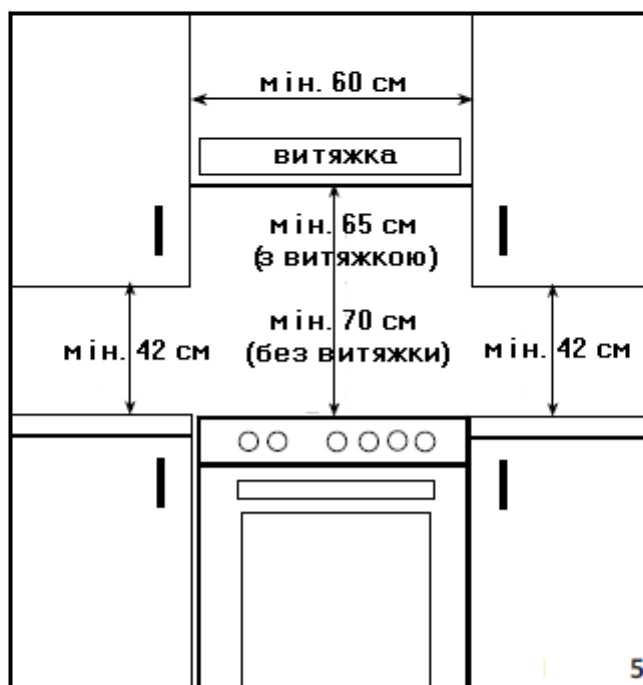
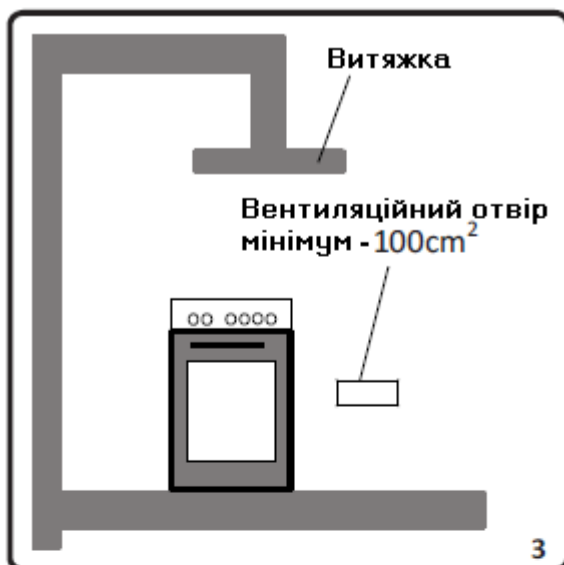
Для встановлення плити зверніться до сервіс-центру.

Вибір місця для встановлення

- Плита повинна бути встановлена у місці з хорошою вентиляцією.
- Під час роботи пристрою необхідно 2 м^3 повітря в годину на кожен кіловат вхідної потужності.
- Природна вентиляція повинна бути в достатній кількості. Відкривайте вікна та квартирки. Не будуйте зайвими і спеціальні вентиляційні отвори (дивіться малюнки 1 і 2).



- Ці вентиляційні отвори повинні мати поперечний перетин як мінімум 100 см^2 для свіжої циркуляції повітря (їх може бути декілька). Краще за все тримати їх відкритими і розташувати так, як зображено на малюнку. Якщо ж вентиляційних отворів в наявності немає, можна циркулювати повітря з сусіднього приміщення. В цьому випадку бажано, щоб у цьому приміщенні були присутні свої вентиляційні отвори або були відкриті вікна.
- Зазвичай, плити викидають продукти горіння прямо в навколишнє середовище. Продукти горіння можуть виводитись через спеціально встановлену витяжку, яка приєднана до димаря, що виходить на вулицю. Якщо Ви не можете встановити таку витяжку, рекомендуємо обладнати в стіні або квартирці вікна електровентилятор, що працює на видуванні повітря з приміщення на вулицю.



При встановленні плити зверніть увагу на деякі моменти:

- Якщо Ви збираєтесь встановити плиту поряд з якими-небудь кухонними меблями, то ці меблі не повинні по висоті перевищувати висоту плити.
- Не встановлюйте плиту поряд з холодильником. Поряд не повинно бути горючих і легкозаймистих предметів таких, як штори, одяг і так далі.
- Рекомендується залишити при встановленні плити мінімум по 2 см простору навколо неї для циркуляції повітря.
- Меблі, що знаходяться поряд з плитою, повинні бути виготовлені з жаротривкого матеріалу, що витримує понад 80⁰С тепла.
- Якщо поряд меблі, що знаходяться вище, ніж варильна поверхня плити, вони повинні стояти від плити на відстані не менше 10 см.

На малюнку 5 зображені мінімальні відстані від плити до витяжки і меблів при її встановленні.

Регулювання ніжок

- Не можна встановлювати плиту на килимок або подібні поверхні.
- Щоб забезпечити роботу плити без шуму і вібрації, необхідно встановити її на рівну, неслизьку і тривку поверхню.
- Відрегулювати положення плити на підлозі можна за допомогою ніжок.
- У жодному випадку не підкладайте картон, дерев'яні прокладки або подібний матеріал під плиту для вирівнювання її на підлозі.
- Після регулювання ніжок не рухайте плиту шляхом пересування її по підлозі. Переміщуйте плиту, тільки піднявши її.



Електричні підключення

Увага! Підключення до мережі може виконувати кваліфікований спеціаліст з монтажу із відповідним допуском. Забороняється самостійно виконувати переналаштування або зміни в електропроводці.

Плита розрахована на живлення змінним трифазним струмом (400В 3N ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230В. Перемикач плити для живлення однофазним струмом (230В) виконується встановленням містка на панелі підключення у відповідності до доданої схеми підключень.

Схема підключень знаходиться поряд із розподільчим щитком плити. Доступ до щитка можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Потрібно пам'ятати про правильний вибір поєднувального дроту, враховувати тип підключення та номінальну потужність плити. Поєднувальний кабель слід закріпити у відтяжці.



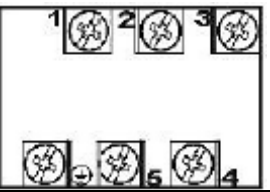

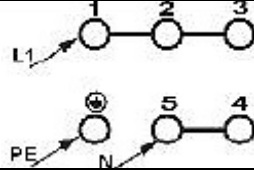

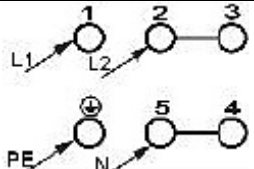

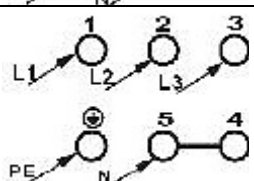
Увага! Слід пам'ятати про підключення нульового ланцюга до зажиму на розподільчому щитку, що позначений символом  (заземлення). Електропроводка, що живить плиту, повинна мати вимикач захисту, що дозволяє перервати подання струму під час виникнення аварійної ситуації. Дистанція між робочими контактами вимикача захисту повинна становити мінімум 3 мм. Спосіб підключення, що відрізняється від зображеного на схемі, може призвести до пошкодження плити.

Схема можливих підключень		Рекомендований тип з'єднувального кабелю	
Увага! Напруга нагрівальних елементів 230В Увага! У будь-якому поєднанні захисний дріт повинен бути з'єднаний із контактом  (заземлення) PE			
1	В мережі 230V однофазне підключення з нульовим дротом, міст поєднує контакти 1-2-3 та 4-5, захист на  (заземлення).	1N~	 H05VV-F3G4
2	Мережа 400/230V двофазне підключення з нейтраллю, міст – контакти 2-3 та 4-5, захист на  (заземлення).	2N~	 H05VV-F4G2,5
3	Мережа 400/230V трифазне з нейтраллю, міст – контакти 4-5, дроти фази 1, 2 та 3, нейтраль 4-5, дріт захисту на  (заземлення).	3N~	 H05VV-F5G1,5
Дроти фази – L1=R, L2=S, L3=T; N – нейтраль; PE - захисний нуль			

Частина 4: Робота з пристроєм

Перед першим використанням

- видаліть усі частини пакувальних матеріалів
- обережно (повільно) видаліть наклейки з дверцят духовки; якщо на рамі збережеться помітний слід, потрібно розігріти камеру духовки і на розігріте скло духовки побризкати рідиною для миття скла і протерти м'якою ганчіркою;
- звільніть ящик, очистіть камеру духовки від заводських засобів консервації;
- вийміть вміст духовки і промийте теплою водою із додаванням рідини для миття посуду;
- увімкніть вентиляцію у приміщенні або відкрийте вікно;
- прогрійте духовку (250⁰С протягом 30 хвилин), видаліть забруднення та ретельно помийте.

Увага! В плитах, оснащених електронним таймером, після підключення до мережі, на дисплеї відобразиться «0.00». Потрібно встановити поточний час таймера (див. в інших розділах).

- виконуйте усі роботи із дотриманням правил безпеки.

Керування конфорками варильної поверхні

Вибір посуду

Керування роботою конфорок виконується за допомогою чотирьох ручок, що знаходяться на панелі керування плити. Графічні символи, що розташовані над ручками, інформують про те, до якої панелі відноситься ручка. Вірно підібраний посуд повинен мати діаметр дна, що приблизно дорівнюватиме поверхні нагрівальної панелі, що використовується. Не слід використовувати посуд із великим або опуклим дном. Рекомендується використання спеціального посуду із товстим литим дном. Потрібно пам'ятати про те, що посуд повинен мати правильно підібрану кришку. Брудні поверхні нагрівальних панелей і посуду не дозволять повністю використовувати тепло.



невірно



вірно



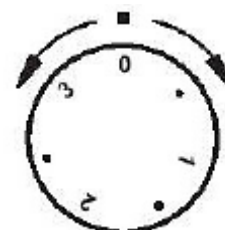
невірно



Підбір потужності нагріву

Потужність конфорки можна регулювати, повільно обертаючи ручку вправо або вліво. При увімкненні варильної поверхні, на панелі керування спалахує жовтий індикатор.

- МІН. Підігрів
- 1 Тушіння овочів, повільне варіння
 - Варіння супів, великої кількості їжі
 - 2 Повільне смаження
 - Приготування на грилі м'яса, риби
 - 3 МАКС. Швидке розігрівання, варіння або смаження
 - 0 Вимкнення



Увага! Оберегайте варильну поверхню від корозії. Вимикайте конфорку перед тим, як знімати каструлю. Не залишайте на увімкненій конфорці посуд із блюдами, що готуються на жирі та олії без нагляду, гарячий жир може спалахнути.

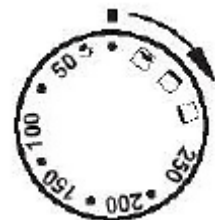
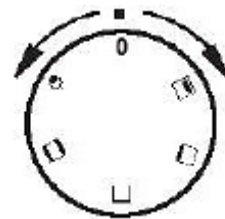
Функції духовки та її обслуговування

Духовка із природною конвекцією (стандартна)

Духовка може нагріватися верхнім і нижнім нагрівачами, грилем.
Керування роботою виконується за допомогою:

- ручки вибору режиму роботи духовки – встановлення полягає у повороті ручки на обрану функцію;
- а також ручки регулювання температури – встановлення полягає у повороті ручки на обране значення температури.

Вимкнення виконується встановленням обох ручок у положення «●» / «0».



Можливі розташування ручки



Автономне освітлення духовки. Встановивши ручку у це положення, вмикається освітлення духовки. Використовується, наприклад, під час миття камери.

*для певних моделей



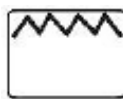
Увімкнені верхній та нижній нагрівачі. Встановлення ручки у це положення призведе до нагрівання духовки стандартним чином.



Увімкнений нижній нагрівач. У цьому положенні ручки духовка нагрівається тільки нижнім нагрівачем. Використовується для підсмаження випічки знизу.



Увімкнений верхній нагрівач. У цьому положенні ручки духовка нагрівається тільки верхнім нагрівачем. Використовується для підсмаження випічки зверху.



Увімкнений гриль. У цьому положенні ручки можна смажити продукти на грилі або на вертієві.

Увімкнення духовки супроводжуватиметься спалахуванням двох світлових індикаторів, жовтого (сигналізує про роботу духовки) і червоного (коли згасає, значить у духовці встановлена необхідна температура). Якщо за рецептом продукти слід розміщувати у попередньо розігріту духовку, це слід робити не раніше вимкнення червоного індикатору. У процесі приготування червоний індикатор буде періодично вмикатись і вимикатись, підтримуючи температуру всередині духовки. Жовтий індикатор може також спалахувати при положенні ручки у позиції «Освітлення камери духовки».

Увімкнення та вимкнення духовки

*для певних моделей

Для того, щоб увімкнути духовку, потрібно:

- визначити потрібні умови роботи, температуру та спосіб нагріву;
- встановити ручку у потрібному положенні, повертаючи її праворуч.

Увімкнення духовки супроводжуватиметься спалахуванням двох світлових індикаторів, жовтого (сигналізує про роботу духовки) і червоного (коли згасає, значить у духовці встановлена необхідна температура). Якщо за рецептом продукти слід розміщувати у попередньо розігріту духовку, це слід робити не раніше вимкнення червоного індикатору. У процесі приготування червоний індикатор буде періодично вмикатись і вимикатись, підтримуючи температуру всередині духовки. Жовтий індикатор може також спалахувати при положенні ручки у позиції «Освітлення камери духовки».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки потрібно ручку встановити в положення «0», обертаючи її вліво. Відповідний індикатор повинен згаснути.

Частина 5: Обслуговування та догляд

Охайність користувача й підтримка плити в чистоті та її правильне утримання значною мірою подовжує строк її безаварійної роботи. Перед чищенням плиту потрібно вимкнути, звернувши особливу увагу на те, щоб усі ручки перебували в положенні „0”. Чищення можна робити тільки після того, як плита охолоне.

Варильна поверхня

Забруднення, наприклад залишки, що пригоріли, продуктів харчування, видаляються з поверхні панелей м'якою ганчіркою (чорну поверхню конфорки не можна мити й чистити). При цьому нікельовані обідки миються з використанням рідини для миття посуду або м'яких рідких засобів, що чистять. Поверхню конфорки час від часу протирайте вазеліною або силіконовою змазкою. Для цього не можна використовувати тваринні і рослинні жири.

Для миття емальованих поверхонь слід використовувати рідини з м'якою дією. Не можна вживати засоби для чищення з абразивними властивостями, як порошки для чищення з абразивами, абразивні пасти, абразивні камені, пемзу, металеві мочалки й т.п. Плити з нержавіючими панелями необхідно ретельно відмити перед початком експлуатації. Особливу увагу потрібно звернути на видалення залишків клею з металевих поверхонь від обгортки, вилученої при монтажі, а також клейкої стрічки, використаної під час пакування плити. Робочу поверхню потрібно чистити регулярно, після кожного використання. Не можна допускати значного забруднення робочої поверхні, особливо пригорянь.

Духовка

- Духовку слід чистити після кожного використання. При чищенні включається освітлення, що дозволяє поліпшити видимість усередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- Парове чищення:
 - у миску, встановлену на перший знизу рівень духовки налейте 0,25 л води (1 склянка)
 - закрийте дверцята духовки
 - ручку регулятора температури встановіть в положення 50°C, ручку вибору режиму роботи - в положення «нижній нагрівач»
 - нагривайте камеру духовки близько 30 хвилин

- відкрийте дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протріть ганчіркою або губкою, потім промийте теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

Увага! Залишкова волога після парового очищення може мати вигляд крапель або залишків води під плитою.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

Увага!

Для чищення й підтримки в робочому стані скляних поверхонь не застосовуйте засоби для чищення, які містять абразиви.

Заміна лампочки освітлення духовки

Для виключення можливості ураження електричним струмом перед заміною лампочки переконайтесь, що пристрій вимкнений.

- Усі ручки керування встановіть в положення «●»/«0» і вимкніть живлення.
- Викрутіть та промийте ковпак лампочки, витріть його насухо.
- Викрутіть освітлювальну лампочку з гнізда, при необхідності замініть її на нову.

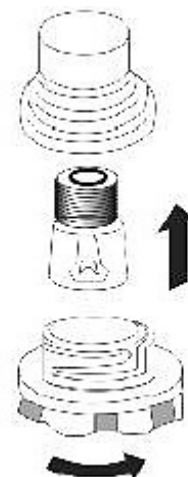
- лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:

- напруга 230

- потужність 25 W - різьблення E14

- Вкрутіть лампочку. Зверніть увагу на правильне положення лампочки у керамічному гнізді.
- Вкрутіть ковпак лампочки.

* для певних моделей



Періодичний огляд

Крім дій, необхідних для підтримки плити в чистоті, потрібно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів керування й робочих груп плити; після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, слід робити огляд технічного стану плити в сервісному центрі
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти
- при необхідності провести заміну вийшовших з ладу деталей і вузлів.

Увага!

Усі ремонтні й регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром або майстром, які мають необхідну кваліфікацію й допуск.

Частина 6: Дії в аварійних ситуаціях

У кожній аварійній ситуації слід:

- Вимкнути робочі вузли плити
- Від'єднати електроживлення
- Викликати майстра


Деякі дрібні дефекти користувач може виправити сам, дотримуючись вказівок у таблиці нижче. Перш, ніж звертатися до сервісного центру, перегляньте таблицю.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	ДІЇ
1. Електрика не працює	Відсутність живлення	Перевірте запобіжник, перегорівший замініть
2. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутіть або замініть лампу


Частина 7: Приготування їжі в духовці – практичні поради



Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським оснащенням плити.
- Випічку можна робити у формах і на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бічні поглиблення. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло й скорочують час готування.
- Не рекомендується застосовувати форми й піддони зі світлою й блискучою поверхнею при звичайному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), застосування такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу.
- При використанні кільцевого нагрівача попередній прогрів духовки не обов'язковий. Для інших режимів, перед готуванням продуктів духовку потрібно розігріти.
- Перед тим, як вийняти пироги з духовки, потрібно перевірити їхню готовність за допомогою палички (яка повинна залишитися сухою і чистою).
- Рекомендується залишити випічку в духовці на 5 хвилин після її вимкнення.
- Температура випічки, приготовленої з використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайній випічці (із застосуванням нижнього й верхнього нагрівача).
- Параметри випічки, наведені в таблицях 1 і 2 довідкові, і можуть змінюватись відповідно до вашого досвіду й смаку.
- Якщо відомості в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися даною інструкцією.

ТАБЛИЦЯ 1: пироги (функція духовки: нагрівач верхній+нижній )

Вид випічки			Час випічки, хв
	Рівень	Температура [°C]	
Випічка у формах			
Бабка звичайна/мармурова	2	170-180	60-80
Бабка пісочна	2	160-180	65-80
Основа для торта	2-3	170-180	20-30
Бісквітний торт	2	170-180	30-40
Фруктовий пиріг (пісочний)			60-70
Сирник (пісочний)			60-90
Дріжджова бабка	2	160-180	40-60
Хліб (наприклад, грубозернистий)	2	210-220	50-60
Випічка на піддонах з комплектації плити			
Пиріг із фруктами (пісочний)	3	170-180	35-60
Пиріг із фруктами (дріжджовий)			30-50
Пиріг із крихтою	3	160-170	30-40
Бісквітний рулет	2	180-200	10-15
Піца (на тонкій основі)	3	220-240	10-15
Піца (на товстій основі)	2	190-210	30-50
Дрібна випічка			
Маленьке печиво	3	160-170	10-30
Французьке тістечко	3	180-190	18-25
Бізе	3	90-110	80-90
Тістечко зі збитими вершками			35-45

ТАБЛИЦЯ 2: готування м'яса (функція духовки: нагрівач верхній+нижній )

М'ЯСО	Рівень знизу		Температура [°C]		Час* у хв.
					
СВИНИНА «Жаркое»		2		200-210	90-140
Шинка		2		200-210	60-90
Філе		3		210-230	25-30
ТЕЛЯТИНА		2		200-210	90-120
БАРАНИНА		2		200-220	100-120
ДИЧИНА		2		200-220	100-120
ДОМАШНЯ ПТИЦЯ Курча		2		220-250	50-80
Гусак (приблизно 2кг)		2		190-200	150-180
РИБА		2		210-220	40-55

Частина 8: Технічні характеристики

Модель	ORCK-030
Колір	Білий
Розміри	
Висота (висота ніжок макс. +3,5 см), см	85
Висота з відкритою кришкою, см	145
Довжина, см	50
Глибина, см	55
Глибина з відкритими дверцятами духовки, см	-
Параметри конфорок	
Тип	електричні
Матеріал	емаль
Світловий індикатор роботи термостату	так
Конфорка високої потужності (18 см), Вт	1500
Конфорка середньої потужності (14 см), Вт	1000
Функція «автозапалювання» (окрема кнопка)	ні
Загальна металева кришка	так
Безпека конфорок	опція
Використання емальованого посуду	так
Параметри духовки	
Тип	електрична
Об'єм, л	53
Світловий індикатор роботи духовки	так
Підсвічування духовки (25Вт)	так
Легка в чищенні емаль	так
Потужність верхнього нагрівального елемента, Вт	900
Потужність нижнього нагрівального елемента, Вт	1300
Термостат	так
Безпека	стандартна
Потужність грилю, Вт	2000
Лоток для випічки	опція
Лоток для смаження	1
Хромована решітка	1
Двері з подвійним склом	так
Висувне відділення для зберігання посуду внизу	ні
Функції духовки	розморожування / верхній, нижній обігрів
Інше	
Загальна максимальна потужність, кВт	7,4
Живлення, В	240
Клас споживання енергії	A
Відповідність RoHS	стандарт
Відповідність CE	стандарт
Вага (нетто), кг	34
Вага (брутто), кг	36

Частина 9: Транспортування

Якщо Вам потрібно транспортувати плиту, помістіть її у ту ж коробку, в якій Ви її придбали (зберігайте її деякий час для таких випадків). Ознайомтесь з транспортними маркуваннями на коробці. Конфорки при транспортуванні повинні знаходитись вгорі. Прив'яжіть їх кришки і "коронки" до панелей плити. Між кришкою плити і варильною поверхнею розташуйте папір. Накрийте чим-небудь кришку плити і прив'яжіть її до бічної сторони духовки. Двері духовки з обох боків слід обкласти картоном або папером і також прив'язати до панелей плити.

Якщо оригінальна коробка не збереглася, пошукайте іншу, схожу за розмірами.

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) повинне бути недоступним для попадання вологи, прямого сонячного світла й повинне виключати можливість механічних ушкоджень. 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 безпечну для навколишнього середовища переробку.

Гарантії постачальника

Електрична плита ORION ORCK-030 відповідає затвердженому зразку. При дотриманні власником правил експлуатації, викладених у цьому Посібнику користувача, пристрій забезпечує безпеку в повному обсязі вимог, що підлягають обов'язковій сертифікації й визнаний 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 дається при заповненні відомостей прикладеного гарантійного талона.

Гарантійні зобов'язання не поширюються на перераховані нижче деталі пристрою:

- Гарантія не поширюється на частини пристрою, які легко розбиваються (скло, пластмаса, лампи, і т.п.), а також на аксесуари, акумулятори, блоки живлення, пульти ДК, підставки, кріплення, сполучні шнури, навушники, футляри, і т.п.

Найменування: ОРІОН ORCK-030

Основне призначення: Електрична плита

Живлення та потужність: 7,4кВт, 240В, 50Гц

Країна виробник: Туреччина

Виготовлювач і розроблювач: Орїон Електронікс Лтд.

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

Дата виготовлення: зазначена 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

