

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### НАБІР ПОСУДУ

Модель: OCWS16

УКРАЇНСЬКА UA



Радимо перед використанням посуду торговельної марки ORION уважно ознайомитися з даною інструкцією, в якій описані усі необхідні відомості про посуд, що дозволить Вам правильно і ефективно користуватися даним виробом у побуті.

#### ВСТУП

Посуд торговельної марки ORION виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі та призначений для приготування та зберігання їжі.

Посуд з нержавіючої сталі зручний та функціональний у використанні, має сучасний естетичний вигляд, довговічний та безпечний. Даний матеріал має високі показники екологічної чистоти, стійкий до впливу кислот та лугів, легко очищується від забруднень.

Щоб такий посуд служив вам багато років, необхідно дотримуватись просих правил експлуатації та догляду.

## **КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

- 16x7.5см ківш зі скляною кришкою
- 16x7.5см каструля зі скляною кришкою
- 18x8.5см каструля зі скляною кришкою
- 20x9.5см каструля зі скляною кришкою
- 24x11.5см каструля зі скляною кришкою
- 24x6.5см глибока сковорода зі скляною кришкою

## **ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- 12 предметів
- Високоякісна нержавіюча сталь
- Кришки з вогнетривкого скла
- Дзеркальне полірування
- Капсульоване п'ятишарове дно
- Для газових/електричних плит, плит зі склокерамічною та індукційною поверхнями

## **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

1. Вийміть посуд з упаковки. Акуратно зніміть усі стікери, етикетки, пакувальні матеріали.
2. Помийте посуд в теплій або гарячій воді з додаванням м'якого миючого засобу. Для видалення бруду, що залишився від виробництва, і мастила використовуйте м'яку губку.
3. Не використовуйте їдкі очисники та луги, абразивні миючі засоби, порошки, металеві мочалки.

## **ЯК ПРАВИЛЬНО КОРИСТУВАТИСЯ ПОСУДОМ**

- Правильно підберіть діаметр дна посуду і конфорки плити, діаметр дна каструлі (сковороди, ковша) не має бути менше діаметру диска (конфорки) плити.
- При використанні газових плит не допускайте, щоб вогонь виступав за межі дна посуду. Переконайтеся, що полум'я не торкається сторін посуду, а тільки дна.
- Правильно підберіть розмір посуду. Виберіть той розмір посуду, який відповідатиме кількості продуктів, що Ви збираєтеся готувати.
- Не наповнюйте посуд до верху.
- Приготування їжі радимо починати при середній або мінімальній температурі.
- Дотримуйтесь принципу поступового нагріву і поступового охолодження. Стежте за правильним температурним режимом приготування їжі.
- Не піднімайте кришку без необхідності, це призводить до втрати тепла.
- Необхідно зменшити температуру нагріву, якщо з посуду валить пара і відбувається надмірний нагрів продуктів.
- Готуйте лише в чистому посуді.
- Ніколи не нагрівайте посуд, якщо в ній відсутні продукти або вода - це може привести до перегрівання і зміни кольору сталі.
- Заборонено розрізати ножом або будь-якими гострими предметами що-небудь в каструлі (сковороді, ковші).
- Заборонено користуватися посудом з дефектами та ушкодженнями.

- Ручки і кришки можуть нагріватися. Рекомендуємо користуватися прихватками або кухонними рукавицями.
- Стежте за тим, щоб вода повністю не википала - це може привести до пригорання страви і до появи плям на посуді.
- Уникайте пригорання їжі до дна посуду.
- При приготуванні їжі додавайте сіль у вже гарячу страву або воду, щоб уникнути появи білих плям на стінках посуду.
- Дозволено використовувати посуд в електричній або газовій духовці.
- Посуд не призначений для використання в мікрохвильовій печі.

## **ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ**

- Мийте посуд відразу після його використання, щоб залишки їжі не засихали на стінках та дні посуду.
- Для приготування їжі в посуді з нержавіючої сталі радимо використовувати очищену воду, щоб уникнути появи плям від солей, що містяться в надмірно жорсткій воді.
- Після миття посуду необхідно витирати її досуха.
- Для чищення посуду можна використовувати будь-який м'який миючий засіб та неабразивну губку. Радимо придбати спеціальні засоби для догляду за посудом з нержавіючої сталі.
- Забороняється використовувати абразивні очисники і щітки.
- Забороняється різко охолоджувати посуд - це може привести до зміни кольору та деформації поверхні. Дайте посуду остигнути природним чином перед чищенням.
- Не піддавайте скляні кришки дії різкого перепаду температур. Це може привести до руйнування скла.
- Забороняється видаляти їжу, що пригоріла, з дна посуду гострими предметами та металевими щітками. Радимо налити на дно трохи води та додати звичайний миючий засіб, прокип'ятити каструлю (сковороду, ківш) 5-10 хвилин та дати воді остигнути. Потім видалить забруднення з допомогою губки.
- Своєчасно видаляйте кольорові розводи, витирайте темні плями і розводи від води, а також білі вапняні плями на внутрішній поверхні посуду.
- Плями, які можуть з'явитися з-за кислот та інших речовин, що міститися в їжі, можна видалити, протерши забруднене місце лимоном або оцтом.
- Дозволяється мити посуд в посудомийній машині.
- При митті посуду в посудомийній машині, виймайте його відразу ж після завершення миття, щоб під впливом кондиційної вологи не утворилися плями.
- При сильному забрудненні допомагає розчин 4,5% столового оцту. Налийте в посуд розчин оцту і доведіть його до кипіння. Дайте розчину остигнути. Далі ретельно помийте посуд в гарячій воді з миючим засобом.

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

Пристрій рекомендується зберігати в складських або домашніх умовах і при необхідності транспортувати будь-яким видом цивільного транспорту в наявній індивідуальній споживчій тарі. Місце зберігання (транспортування) повинно бути недоступним для потрапляння вологи, прямого сонячного світла й повинно виключати можливість механічних пошкоджень. Пристрій рекомендується зберігати в сухому та чистому приміщенні при кімнатній температурі з відносною вологістю повітря не більше 80 %. 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**

Набір посуду OCWS16 відповідає затвердженому зразку. При дотриманні власником правил експлуатації, викладених у даному Посібнику користувача, пристрій забезпечує безпеку в повному обсязі вимог, що підлягають обов'язковій сертифікації в системі Укрсепро, не виявляє шкідливого впливу на навколишнє середовище й людину й визнане придатним до експлуатації. Пристрій має гарантійний строк експлуатації —12 місяців з моменту покупки без обліку часу перебування в ремонті при дотриманні правил експлуатації. Право на гарантію дається при заповненні відомостей прикладеного гарантійного талона.

Найменування: ОРІОН ОЦВС16  
Основне призначення: Набір посуду  
Країна виробник: Китайська Народна Республіка  
Виготівник і розробник: Орion Електронікс Лтд.  
Адреса виготівника: Угорщина, 1106 Будапешт, вул. Ясберени, буд. 29  
Дата виготовлення: Травень 2011  
Гарантійний строк експлуатації: 12 місяців  
Гарантійне обслуговування й сервіс: ТОВ "Фокстрот сервіс", м.Київ, вул.Щусева 44  
Модель відповідає вимогам: ДСТУ 3276-95, пункти 4.1.4-4.1.8; 4.1.12; 4.1.21;  
СанПіН 42-123-4240-86; НРБУ-97  
Колір: нержавіюча сталь



Додаткова інформація на web -сайті компанії ORION [www.orion.ua](http://www.orion.ua)  
Відгуки та пропозиції приймаються за адресою [support@orion.ua](mailto:support@orion.ua)