

**ORION®**

## **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

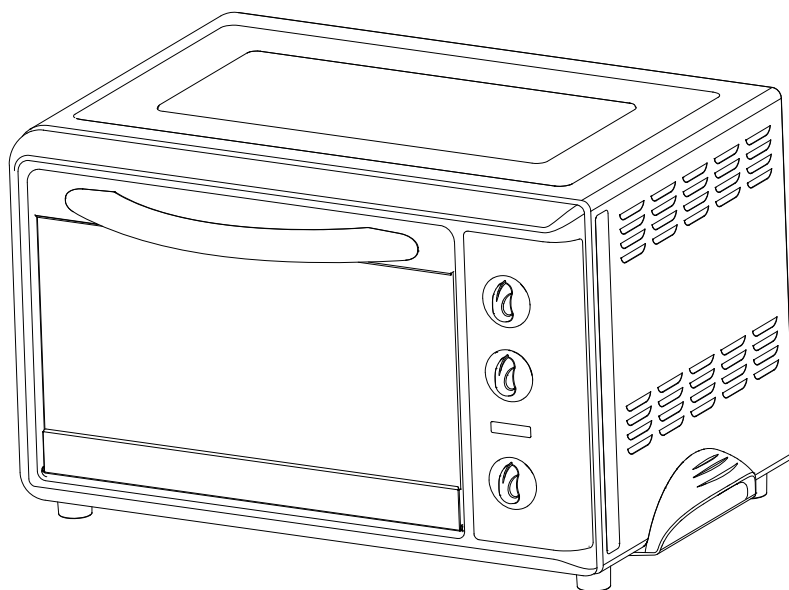
---

**Конвекційна духовка**

**УКРАЇНСЬКА UA**

**Модель: OR-TOV32**

230В, 50Гц, 2100Вт



## Шановні покупці!

### Велике СПАСИБІ Вам за покупку конвекційної духовки ORION!

Ми щиро віримо в те, що протягом багатьох років Ви будете одержувати справжнє задоволення від функцій та можливостей цього виробу!

Перед початком експлуатації, будь ласка, уважно прочитайте дану інструкцію, яка в простій і зрозумілій формі містить опис та пояснення всіх функцій і збережіть її на майбутнє.

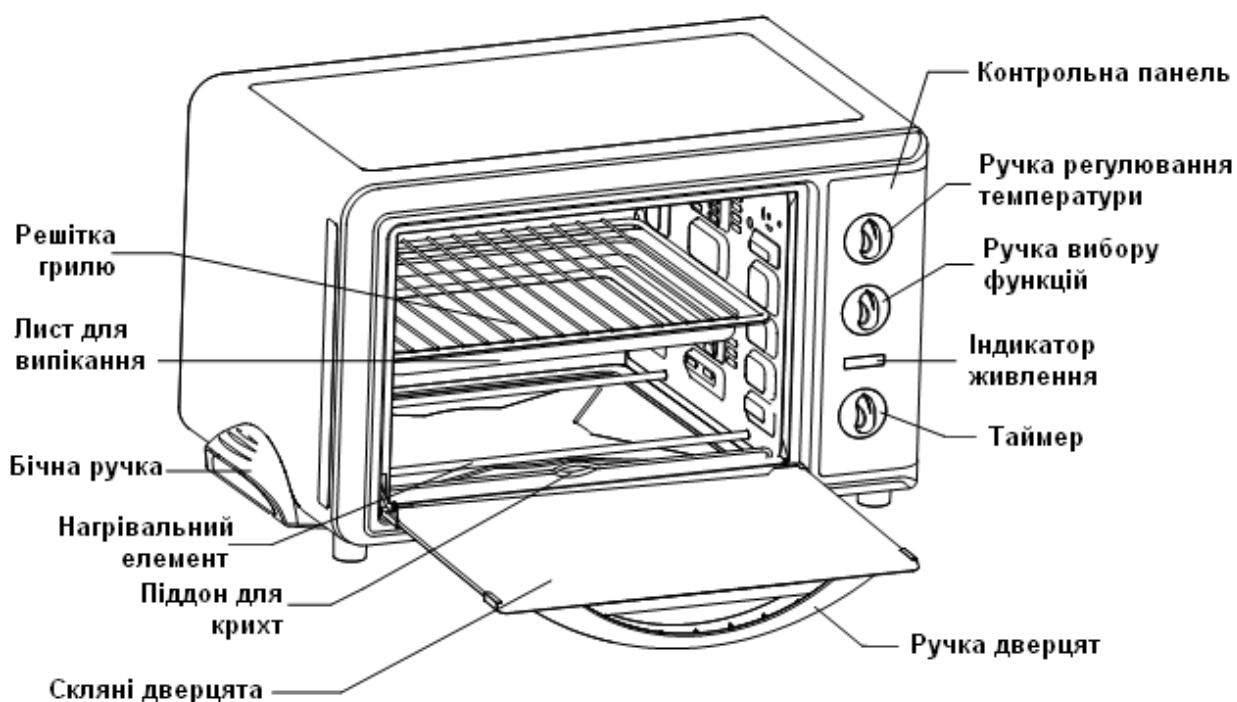
## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

---

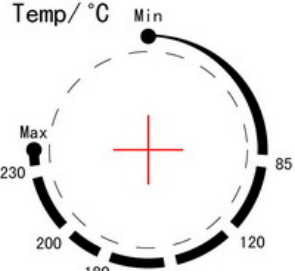
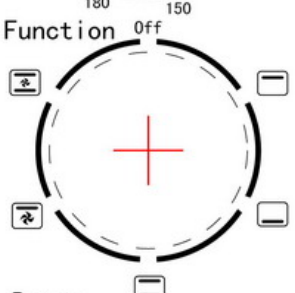

Під час користування електричними приладами необхідно дотримуватись основних заходів безпеки, особливо, якщо поруч перебувають діти:

1. Уважно прочитайте інструкцію перед експлуатацією приладу.
2. Перед використанням приладу перевірте, щоб напруга розетки збігалася з напругою, зазначеною на приладі.
3. Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу.
4. **Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилку або сам прилад у воду або іншу рідину.**
5. Не залишайте працюючий прилад без спостереження поблизу дітей.
6. Встановлюйте прилад на пласку поверхню, не ставте поблизу газових плит або інших гарячих поверхонь.
7. Відключайте прилад від мережі, якщо довго його не використовуєте, а також перед чищенням. Перед чищенням приладу переконайтеся, що він охолов.
8. Не користуйтеся приладом, якщо ушкоджений шнур живлення або штепсельна вилка, а також, якщо ушкоджений сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр для ремонту.
9. Не розміщуйте шнур на куті стола, а також, не дозволяйте щоб він торкався до гарячих поверхонь.
10. Не використовуйте прилад поза будинком.
11. Використовуйте прилад тільки з метою, зазначеною у цій інструкції.
12. Збережіть цю інструкцію.
13. Для переміщення приладу не тягніть за мережевий шнур.
14. Будьте обережні. Під час готування, найімовірніше, буде накопичуватися гаряча пара. Рекомендується використовувати кухонні рукавиці для роботи із приладом.
15. Не розміщуйте у приладі занадто великі продукти або кухонні прилади. Це може викликати займання або електричне замикання.
16. Не накривайте прилад нічим і не ставте на нього зверху ніякі предмети.
17. Будьте особливо уважні, якщо прилад використовується дітьми або людьми з обмеженими можливостями.
18. Не чистьте прилад жорсткими абразивними м'якими засобами. Вони можуть пошкодити електричні з'єднання, що може надалі призвести до ураження електричним струмом.
19. Рекомендується, щоб посуд, у якому Ви розташовуєте продукти в духовці, був виготовлений з металу або скла. Посуд з інших матеріалів повинен використовуватися із крайньою обережністю, тому що його використання може викликати необоротні процеси.
20. Не зберігайте ніякі сторонні предмети усередині духовки в той час, як вона не використовується. Особливо не розміщуйте всередині папір, картон, пластик і т.д.
21. Не вкривайте піддон для крихт або інші частини приладу фольгою або подібними матеріалами, щоб уникнути перегріву.
22. Не використовуйте аксесуари, не призначені для роботи на кухні й подібні прилади зокрема.
23. **Не використовуйте прилад з відкритими дверцятами!**
24. Під час вимикання приладу спочатку відключіть живлення на панелі пристрою, а потім вже витягніть шнур живлення з розетки.
25. Не користуйтеся приладом у сонному стані або в стані сильної втоми.
26. Прилад не обладнаний пультом дистанційного керування.
27. Використовуйте прилад тільки в побутових цілях.

## ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ПРИЛАДУ



## КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

	<p><b>Ручка регулювання температури</b> Повертайте ручку для досягнення бажаної температури готування в діапазоні від 70 до 250°C.</p>
 <p>Power <input type="checkbox"/></p>	<p><b>Ручка вибору функцій</b> Повертайте ручку для вибору бажаної функції готування:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> - робота тільки верхнього нагрівального елемента;</li><li><input type="checkbox"/> - робота тільки нижнього нагрівального елемента;</li><li><input type="checkbox"/> - робота нижнього й верхнього нагрівальних елементів;</li><li><input type="checkbox"/> - робота тільки верхнього нагрівального елемента при циркуляції гарячого повітря;</li><li><input type="checkbox"/> - робота нижнього й верхнього нагрівальних елементів при циркуляції гарячого повітря.</li></ul>
	<p><b>Таймер</b> Повертайте ручку для вибору бажаного часу готування в діапазоні від 0 до 60 хвилин.</p>

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

1. Витягніть прилад з упакування. Витягніть усі пакувальні матеріали, наклейки, картонні й пластикові прокладки зовні й усередині пристрою.
2. Протріть усі частини приладу вологою м'якою ганчіркою.
3. Встановіть на твердій рівній поверхні.
4. Потім підключіть прилад до мережі живлення й дайте йому попередньо нагрітися. При першому використанні від приладу може надходити характерний «заводський» запах і легкий дим. Це може тривати приблизно 15 хв. і є абсолютно нормальним. Тому рекомендується перший раз дати духовці попрацювати 15 хвилин при відсутності усередині продуктів. При цьому добре провітрюйте приміщення.

### **Примітки:**


1. Під час готування відстань між продуктами й верхнім нагрівальним елементом повинна бути не менше 30мм.
2. Усередині духовки є 4 заглиблення з кожної сторони для встановлення решітки гриля або листа на різній висоті. Вибір висоти дасть можливість оптимально приготувати продукти залежно від їхнього розміру й обраної функції роботи духовки.
3. При встановленні таймеру менш, ніж на 5 хвилин, спочатку завжди повертайте його трохи більше за позначку 5 хвилин, а потім повертайте ручку назад до бажаного часу.
4. Намагайтеся стежити за готуванням продуктів у духовці, щоб не пересмажити їх.
5. Завдяки функції конвекції (обробці гарячим повітрям), готування продуктів може бути прискорене. До того ж продукти вийдуть більш підпеченими й хрусткими (із хрусткою скоринкою).
6. При витягуванні продуктів з духовки завжди використовуйте кухонні рукавиці.

## ВИКОРИСТАННЯ КОНВЕКЦІЙНОЇ ДУХОВКИ

---

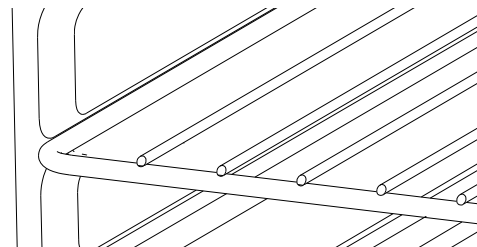
За допомогою даного приладу можна підсмажувати, випікати, готувати на грилі, а також розморожувати продукти.

### **Підсмажування**

1. Поверніть ручку регулювання температури за годинниковою стрілкою для встановлення необхідної температури.
2. Встановіть ручку вибору функцій у позицію  для одночасної роботи верхнього й нижнього нагрівальних елементів.
3. Встановіть решітку гриля в бажані заглиблення у стінках духовки (рекомендується у найнижчі).
4. Розташуйте на решітку продукти, наприклад шматочки хліба.

### **Примітка:**

*Решітка гриля може бути встановлена тільки в певному положенні. Якщо вона входить у заглиблення із труднощами, потягніть її назад і спробуйте встановити знову вже іншою стороною.*



5. Встановіть в потрібне положення таймер для позначення ступеня підсмажування продуктів. Як правило, для підсмажування хліба необхідно від 3 до 6 хвилин. По закінченні заданого таймером часу пролунає короткий дзвоник і живлення духовки автоматично вимкнеться.

### **Примітка:**

*Ви можете самостійно у будь-який час припинити роботу таймера. Просто поверніть його в позицію OFF (вимкнено) до короткого дзвоника. Стежте за готуванням хліба. При встановленні таймера на тривалий час він може просто згоріти.*

## **Випікання**

Рекомендується попередньо розігріти духовку перед тим, як помістити всередину продукти. Коли температура в духовці досягне певного рівня, нагрівальні елементи перестануть працювати.

1. Поверніть ручку регулювання температури за годинниковою стрілкою для встановлення необхідної температури.
2. Встановіть ручку вибору функцій у бажану Вами позицію для вибору роботи нагрівальних елементів.
3. Встановіть в потрібне положення таймер для позначення ступеня випікання продуктів.
4. Після попереднього розігріву духовки розташуйте продукти на лист для випікання. Потім вставте його в необхідні заглиблення в стінках духовки.

### **Примітка:**

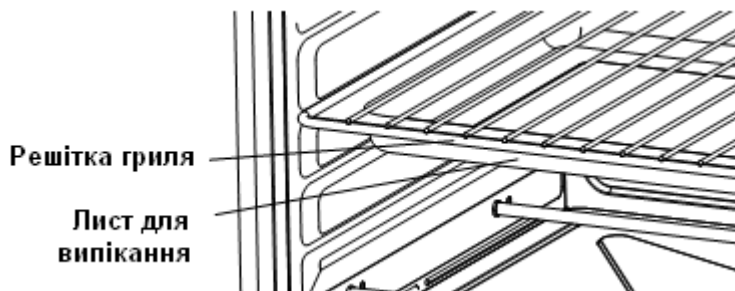
*Під час роботи нагрівальні елементи будуть вмикатися й вимикатися для підтримки постійної температури.*

5. По закінченні заданого таймером часу, він перейде в позицію OFF (вимкнено), пролунає короткий дзвоник і живлення духовки автоматично відключиться. Згасне відповідний індикатор.
6. Витягніть лист із продуктами за допомогою кухонних рукавиць. **Увага!** Лист може бути дуже гарячим.

## **Готування на грилі**

Рекомендується попередньо розігріти духовку перед тим, як помістити усередину продукти. Коли температура в духовці досягне певного рівня, нагрівальні елементи перестануть працювати.



1. Поверніть ручку регулювання температури за годинниковою стрілкою для встановлення необхідної температури.
2. Встановіть ручку вибору функцій у бажану Вами позицію для вибору роботи нагрівальних елементів.
3. Встановіть в потрібне положення таймер для позначення ступеня випікання продуктів.
4. Після попереднього розігріву духовки Ви можете розташувати продукти на лист для випікання або ж на решітку гриля. Якщо обраний другий варіант, то необхідно встановити решітку і лист в одні й ті ж самі заглиблення в стінках духовки, при чому решітка повинна бути над листом зверху (див. малюнок).
5. По закінченні заданого таймером часу, він перейде в позицію OFF (вимкнено), пролунає короткий дзвоник і живлення духовки автоматично відключиться. Згасне відповідний індикатор.
6. Витягніть лист і/або решітку гриля із продуктами за допомогою кухонних рукавиць. **Увага!** Лист або решітка можуть бути дуже гарячими.



**УВАГА!!! КОНВЕКЦІЙНА ДУХОВКА ПОВИННА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ТІЛЬКИ ІЗ ПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНИМ ПІДДОНОМ ДЛЯ КРИХТ!**

**НІКОЛИ НЕ ГОТУЙТЕ ПРОДУКТИ В ДУХОВЦІ З ВІДКРИТИМИ ДВЕРЦЯМИ!**

## **Розморожування**

Перед розморожуванням продуктів, з них необхідно зняти всі паперові, пластикові, алюмінієві (фольга) елементи. Крім того, не прогрівайте попередньо духовку й не обирайте функцію роботи нагрівальних елементів разом із циркуляцією гарячого повітря, тобто  і .

1. Відкрийте дверцята духовки й розташуйте продукти для розморожування на лист для випікання. Потім закрийте дверцята.
2. Вставте вилку шнура живлення в розетку.
3. Поверніть ручку регулювання температури за годинниковою стрілкою в позицію «70».
4. Встановіть в потрібне положення таймер.
5. По закінченні заданого таймером часу, він перейде в позицію OFF (вимкнено), пролунає короткий дзвоник і живлення духовки автоматично відключиться. Згасне відповідний індикатор.

### **Примітки:**

1. Щоб уникнути псування розморожених продуктів, їх слід відразу повністю приготувати або через якийсь час після розморожування помістити на зберігання в холодильник.
2. Не встановлюйте для розморожування занадто високу температуру.

## **КОРИСНІ ПОРАДИ**

---

- Під час готування деяких продуктів на склі дверцят буде конденсуватися волога. Це нормально. Вона згодом зникне.
- Готуйте продукти відразу після розморожування.
- Заморожені продукти й товсте м'ясо вимагають тривалого часу для готування.
- Під час розморожування кладіть продукти на лист для випікання.
- Якнайменше відкривайте дверцята духовки під час готування, щоб тепло не виходило з духовки.
- Змочені водою шматочки хліба, як правило, при підсмажуванні стануть більш рум'яними, ніж сухі.
- При випіканні може з'явитися характерний дим. Цього можна уникнути, якщо заздалегідь порізати продукти на невеличкі шматки.

## **ЧИЩЕННЯ Й ДОГЛЯД**

---

- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- Відключіть прилад від мережі.
- Дайте приладу охолонути перед тим, як забирати його на зберігання.
- Протріть внутрішню поверхню вологою тканиною з використанням м'якого засобу, а потім протріть її насухо. Увага! Намагайтеся не мити, не протирати й взагалі не торкатись нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для чищення абразивні речовини й металеві мочалки, тому що вони можуть подряпати поверхню приладу.
- Окремо приділяйте увагу чищенню піддону для крихт аж унизу духовки. Витягніть його із пристрою, промийте, висушіть й поставте назад.
- Зберігайте прилад у сухому чистому місці.

## У ВИПАДКУ НЕСПРАВНОСТЕЙ

---

Перш ніж звернутися за техобслуговуванням, визначте ознаки несправностей і спробуйте деякі дії, як зображено нижче.

Ознаки несправностей	Можливі причини й дії по усуненню
3 приладу виходить дим під час <u>випікання</u>	При першому використанні від приладу може виходити характерний «заводський» запах і легкий дим. Це може тривати приблизно 15 хв. і є абсолютно нормальним. Тому рекомендується перший раз дати духовці попрацювати 15 хвилин при відсутності усередині продуктів. При цьому добре провітруйте приміщення.
	Перевірте, можливо, лист для випікання або якісь внутрішні частини духовки забруднені після попереднього використання пристрою. Почистіть їх.
	Легкий димок (пара) практично завжди супроводжує випікання продуктів. Це нормально. Відріжте від продукту, що випікається, деякі шматки, щоб зробити їх більш тонкими. Це зменшить дим.
	Якщо дим виходить від якої-небудь частини шнура живлення, негайно відключіть прилад від мережі й зверніться до авторизованого сервісного центру для діагностики проблеми.
Решітка гриля застрягла й дверцята духовки відкриваються не плавно..	Витягніть решітку гриля й почистіть усередині духовки заглиблення з боків для її встановлення. Так само почистіть піддон для крихт. Перевірте, щоб гачки духовки правильно прилягали до решітки гриля.
При <u>підсмажуванні</u> продукти (скибочки хліба) виходять дуже темними в супроводі диму або, навпаки, занадто світлими.	Користуйтеся таймером для регулювання часу підсмажування.

## СПЕЦИФІКАЦІЇ

---

Джерело живлення:  
Споживана потужність:

230В за змінним струмом, 50Гц  
2100Вт

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



### **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 потрапляння 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**

Конвекційна духовка ORION OR-TOV32 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 має шкідливого впливу на навколишнє середовище й людини та визнаний 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.

Гарантійні зобов'язання не поширюються на перераховані нижче частини виробу:

- Гарантія не поширюється на частини виробу, 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: ORION OR-TOV32

Основне призначення: Духовка

Живлення й потужність: 2100Вт, 230В, 50Гц

Країна виробник: Китайська Народна Республіка

Виготовлювач і розроблювач: Оріон Електронікс Лтд.

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

Дата виготовлення: зазначена в серійному номері

Гарантійний строк експлуатації: 12 місяців

Гарантійне обслуговування й сервіс: ТОВ "Фокстрот сервіс", м.Київ, вул.Щусева 44

Сертифікати: Rohs, FC, CE, CB

