

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ НАБОР ПОСУДЫ

Модель: OCWS16

РУССКИЙ RU



Рекомендуем перед использованием посуды торговой марки ORION внимательно ознакомиться с данной инструкцией, в которой описаны все необходимые сведения о посуде, что позволит Вам правильно и эффективно пользоваться изделием в быту.

ВВЕДЕНИЕ

Посуда торговой марки ORION изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и предназначена для приготовления и хранения пищи.

Посуда из нержавеющей стали удобна и функциональна в использовании, имеет современный эстетический вид, долговечна и безопасна. Данный материал имеет высокие показатели экологической чистоты, устойчив к воздействию кислот и щелочей, легко очищается от загрязнений.

Чтобы такая посуда служила вам много лет, необходимо соблюдать простые правила по эксплуатации и уходу.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 16x7.5см ковш со стеклянной крышкой
- 16x7.5см кастрюля со стеклянной крышкой
- 18x8.5см кастрюля со стеклянной крышкой
- 20x9.5см кастрюля со стеклянной крышкой
- 24x11.5см кастрюля со стеклянной крышкой
- 24x6.5см глубокая сковорода со стеклянной крышкой

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 12 предметов
- Высококачественная нержавеющая сталь
- Крышки из огнеупорного стекла
- Зеркальная полировка
- Капсулированное пятишаровое дно
- Для газовых/электрических плит, плит со стеклокерамической и индукционной поверхностями

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките посуду из упаковки. Аккуратно удалите все стикеры, этикетки, упаковочные материалы.
2. Помойте посуду в теплой или горячей воде с добавлением мягкого моющего средства. Для удаления оставшейся от производства грязи и смазки используйте мягкую губку.
3. Не используйте едкие очистители и щелочи, абразивные моющие средства, порошки, металлические мочалки.

КАК ПРАВИЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ

- Правильно подберите диаметр дна посуды и конфорки плиты, диаметр дна кастрюли (сковороды, ковша) не должен быть меньше диаметра диска (конфорки) плиты.
- При использовании газовых плит не допускайте, чтобы огонь выступал за пределы дна посуды. Убедитесь, что пламя не касается сторон посуды, а только дна.
- Правильно подберите размер посуды. Выберите тот размер посуды, который будет соответствовать количеству приготовляемых продуктов.
- Не наполняйте посуду до верха.
- Приготовление пищи рекомендуем начинать при средней или минимальной температуре.
- Соблюдайте принцип постепенного нагрева и постепенного охлаждения. Следите за правильным температурным режимом приготовления пищи.
- Не поднимайте крышку без необходимости, это приводит к потере тепла.
- Необходимо уменьшить температуру нагрева, если из посуды валит пар и происходит чрезмерный нагрев продуктов.
- Готовьте только в чистой посуде.
- Никогда не нагревайте посуду, если в ней отсутствует содержимое - это может привести к перегреву и изменению цвета стали.
- Запрещено резать ножом или любыми острыми предметами что-либо в кастрюле (сковороде, ковше).

- Запрещено пользоваться посудой с дефектами и повреждениями.
- Ручки и крышки могут нагреваться. Рекомендуем пользоваться прихватками или кухонными рукавицами.
- Следите за тем, чтобы вода полностью не выкипала – это может привести к пригоранию блюда и к появлению пятен на посуде.
- Избегайте пригорания пищи ко дну посуды.
- При приготовлении пищи добавляйте соль в уже горячее блюдо или воду, чтобы избежать появления белых пятен на стенках посуды.
- Разрешено использовать посуду в электрической или газовой духовке.
- Посуда не предназначена для использования в микроволновой печи.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

- Мойте посуду сразу после ее использования, чтобы остатки пищи не засыхали на стенках и дне посуды.
- Для приготовления пищи в посуде из нержавеющей стали рекомендуем использовать очищенную воду, чтобы избежать появления пятен от солей, содержащихся в чрезмерно жесткой воде.
- После мытья посуды необходимо вытирать ее насухо.
- Для чистки посуды можно использовать любое мягкое моющее средство и неабразивную губку. Рекомендуем приобрести специальные средства для ухода за посудой из нержавеющей стали.
- Запрещено использовать абразивные очистители и щетки.
- Запрещено резко охлаждать посуду - это может привести к изменению цвета и деформации поверхности. Дайте посуде остыть естественным путем перед чисткой.
- Не подвергайте стеклянные крышки воздействию резкого перепада температур. Это может привести к разрушению стекла.
- Запрещено удалять пригоревшую пищу со дна посуды острыми предметами и металлическими щетками. Рекомендуем налить на дно немного воды и добавить обычное моющее средство, прокипятить кастрюлю (сковороду, ковш) 5-10 минут и дать воде остыть. Потом удалите загрязнение с помощью губки.
- Своевременно удаляйте цветные разводы, вытирайте темные пятна и разводы от воды, а также белые известковые пятна на внутренней поверхности посуды.
- Пятна, которые могут появиться из-за кислот и других веществ, что содержаться в пище, можно удалить, протерев загрязненное место лимоном или уксусом.
- Разрешено мыть посуду в посудомоечной машине.
- При мытье посуды в посудомоечной машине, вынимайте ее сразу же после завершения, чтобы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна.
- При сильном загрязнении помогает раствор 4,5% столового уксуса. Налейте в посуду раствор уксуса и доведите его до кипения. Дайте раствору остыть. Далее тщательно помойте посуду в горячей воде с моющим средством.

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 рекомендуется хранить в сухом и чистом помещении при комнатной температуре с относительной влажностью воздуха не более 80 %. 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

Набор посуды OCWS16 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.

Наименование: ОРИОН ОЦВС16
Основное предназначение: Набор посуды
Страна производитель: Китайская Народная Республика
Изготовитель и разработчик: Орион Электроникс Лтд.
Адрес изготовителя: Венгрия, 1106 Будапешт, ул. Ясберены, д. 29
Дата изготовления: Май 2011
Гарантийный срок эксплуатации: 12 месяцев
Гарантийное обслуживание и сервис: ООО "Фокстрот сервис", г.Киев, ул.Щусева 44
Модель отвечает требованиям: ДСТУ 3276-95, пункты 4.1.4-4.1.8; 4.1.12; 4.1.21;
СанПіН 42-123-4240-86; НРБУ-97
Цвет: нержавеющая сталь



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