

LERAN®



Мини-печь

Руководство по эксплуатации

Модель:
ТО 5085 GC

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления. Только для домашнего использования.

Содержание

| | |
|----------------------------------|----|
| Меры безопасности | 3 |
| Описание прибора | 6 |
| Эксплуатация прибора | 7 |
| Обслуживание и уход | 11 |
| Технические характеристики | 12 |
| Дополнительная информация | 13 |
| Гарантийные условия | 14 |

Меры предосторожности

1) При использовании ПЛИТЫ СО СТЕКЛЯННОЙ КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или прихватки.
2. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.
3. Не погружайте шнур питания, вилку шнура или какие-либо части плиты в воду или другие жидкости.
4. Следите, чтобы шнур не свисал с острых краев мебели и не соприкасался с горячими поверхностями.
5. Не используйте прибор с поврежденными шнуром питания или вилкой шнура питания или, если прибор поврежден каким-либо образом. Обратитесь в специализированный сервисный центр для диагностики и ремонта.
6. Во избежание риска получения травм или повреждения прибора, используйте только рекомендованные производителем аксессуары.
7. Не устанавливайте прибор рядом с горячими газовыми или электрическими горелками.
8. Прибор необходимо установить задней стенкой к стене.
9. Отключайте прибор от сети электропитания, если не пользуетесь им и перед чисткой. Дайте прибору полностью остыть прежде, чем устанавливать или снимать аксессуары и перед чисткой.
10. Для отключения, установите регулятор времени на **OFF**, затем выньте вилку из розетки. Всегда держите за вилку, а не за шнур.
11. Передвигайте сковороду с горячим маслом или жидкостями с особой осторожностью.
12. Не накрывайте плиту металлической фольгой во избежание перегрева плиты.
13. Будьте осторожны, вынимая поддоны, противни, решетки или переработанное масло, или горячие жидкости.
14. Не мойте внутреннюю камеру духовки металлическими мочалками, не прикасайтесь к электрическим деталям во избежание риска получения электрического шока.
15. Не помещайте металлические приборы в горячую духовку во избежание риска получения электрического шока.
16. Возможен риск возникновения пожара, если накрыть духовку или при соприкосновении работающего прибора с воспламеняемыми материалами, включая занавески, гардины, стены и т.д. Не храните никакие предметы наверху работающего прибора.
17. При использовании контейнеров для приготовления или выпекания будьте очень осторожны, за исключением использования металлической или жаропрочной посуды.
18. Убедитесь, что ничего не соприкасается с верхом или низом духовки.
19. Не помещайте изделия из следующих материалов: картон, пластик, бумага или подобные внутрь духовки.
20. Не храните аксессуары, не рекомендованные производителем, в духовке, когда она не используется.
21. Всегда используйте защитные прихватки, вынимая и устанавливая детали в горячую духовку.
22. Прибор оснащен дверцей из закаленного стекла. Это стекло прочнее обычного и устойчиво к поломке, но, тем не менее, может разбиться или треснуть вблизи краев. Не царапайте стекло.

23. Прибор выключен, когда кнопка Таймера находится в положении «OFF».
24. Не используйте прибор на улице.
25. Используйте прибор по его прямому назначению.
26. Поверхности нагреваются во время использования.
27. Дверца или внешние поверхности могут нагреваться во время использования.
28. Не используйте прибор с внешним таймером или удаленными системами управления.
29. Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями или недостатком знаний, или опыта могут пользоваться прибором только, если они находятся под присмотром, или получили инструкции о безопасном использовании прибора, а также, если они понимают все возможные риски, связанные с его использованием. Детям запрещается играть с прибором.
30. Чистка и обслуживание прибора не должно осуществляться детьми младше 8 лет и только под присмотром взрослых.
31. Держите прибор и его шнур питания подальше от детей младше 8 лет.
32. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить производителем или в авторизованном сервисном центре во избежание повреждения прибора.

2) При использовании плиты со стеклянной керамической варочной поверхностью необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

Электрическая безопасность:

1. Установка и подключение нового прибора необходимо осуществлять только квалифицированным специалистом.
2. Ремонт прибора должен осуществляться только квалифицированными специалистами во избежание получения травм или повреждений прибора. Обратитесь в местный сервисный центр для осуществления ремонтных работ.
3. Соединение можно осуществить при наличии подключенной вилки в розетку или подключением проводов в соответствии с правилами подключения.
4. Соблюдайте данные инструкции, чтобы действовала гарантия производителя.
5. Если прибор не работает, отключите все конфорки и обратитесь в сервисный центр.
6. Если панель треснула, отключите прибор во избежание риска получения электрошока. Не используйте варочную поверхность, пока не замените стеклянную поверхность.
7. При приготовлении пищи на конфорках, не используйте алюминиевую фольгу и не ставьте на них продукты глубокой заморозки в алюминиевой посуде.
8. Если шнур питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту для замены во избежание риска получения травм.

Детская безопасность:

1. Маленькие дети и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями или недостатком знаний, или опыта могут пользоваться прибором только, если они находятся под присмотром, или получили инструкции о безопасном использовании прибора, а также, если они понимают все возможные риски, связанные с его использованием.
2. Детям запрещается играть с прибором.
3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: детали могут нагреваться во время работы. Дети не должны находиться рядом с работающей плитой без присмотра. Плита нагревается во время использования.

Безопасность во время использования:

1. Прибор должен использоваться для приготовления пищи дома. Он не предназначен для использования в коммерческих и производственных целях.
2. Не используйте конфорки для обогрева помещения.
3. Будьте осторожны, подключая электроприборы к сети рядом с плитой. Соединительные клеммы не должны соприкасаться с горячими поверхностями.
4. Перегретый жир или масло легко возгорается. Будьте внимательны при приготовлении продуктов в масле или жире.
5. Отключайте прибор после приготовления.
6. Панель управления должна быть всегда сухой и чистой.
7. Никогда не устанавливайте легковоспламеняющиеся вещества на варочную поверхность.
8. Следите, чтобы шнур питания не соприкасался с горячими поверхностями

во избежание повреждения конфорок и изоляции кабеля.

Безопасность при чистке:

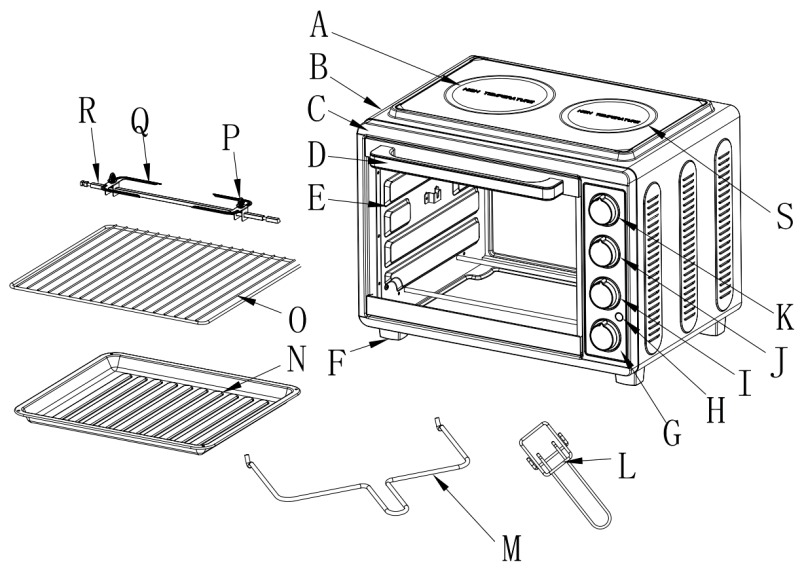
1. Всегда отключайте прибор от сети электропитания.
2. Не чистите прибор паровой струёй или высоким давлением.
3. Чистите прибор в соответствии с инструкциями по обслуживанию и уходу в данном руководстве.
4. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки стеклянной дверцы во избежание разлома стекла.

Во избежание повреждения прибора:

1. Не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
2. Следите за краями при перемещении сковород и кастрюль.
3. Не ставьте на конфорки пустую посуду.
4. Керамическая поверхность очень прочная, но следите, чтобы острые предметы не падали на неё, это может разбить её.
5. Будьте осторожны при перемещении посуды, выполненной из чугуна, её жесткое дно может поцарапать поверхность.
6. Если сахар или сладкая смесь попадет на горячую конфорку, уберите её немедленно, пока она не остыла, иначе после остывания она может повредить поверхность.

Важно: Существует риск получения ожога, когда стеклянный скребок используется на горячих конфорках! Следите, чтобы на варочной поверхности не было материалов, таких как: пластик, алюминий или бумага. Если какой-либо предмет из вышеуказанных материалов расплавился на варочной поверхности, его необходимо убрать немедленно.

Описание прибора



A: левые конфорки

B: корпус

C: фронтальная панель

D: ручка

E: стеклянная дверца

F: ножки

G: регулятор правых конфорок

H: индикатор вкл/выкл

I: регулятор левых конфорок

J: регулятор конфорок и духовки

K: регулятор температуры духовки

L: ручка противня

M: ручка вертела

N: противень для выпечки

O: решетка

P: винт

Q: вилка вертела

R: вал вертела

S: правые конфорки

Эксплуатация прибора

До начала эксплуатации

Перед первым использованием плиты с конвекцией, вертелом и подсветкой необходимо:








1. Прочитать все инструкции данного руководства.
2. Убедиться, что плита не подключена к сети электропитания и регулятор времени находится в положении «**ВЫКЛ**».
3. Промыть все аксессуары в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
4. Тщательно высушить все аксессуары и установить их в духовку, подключить прибор к сети электропитания.
5. После этого, мы рекомендуем включить духовку на самую высокую температуру (230°C) в режиме запекания на 15 минут, для удаления мелких частиц и пыли после транспортировки. Это также удалит все запахи.

! Обратите внимание: При первом включении может быть легкий запах и дым (около 15 минут). Это нормально. Это происходит из-за сгорания защитного вещества, нанесенного на нагревательные элементы на заводе.

Регулятор температуры духовки:


выберите желаемую температуру от 90°C до 230°C для запекания, жарки или поджаривания.


Регулятор режимов духовки:

Всего 8 режимов: Конфорки, ВЫКЛ ; Гриль ; Запекание ; Поджаривание ; Вертел ; Конвекция ; Вертел и конвекция 

*когда вы устанавливаете регулятор на «Конфорки», левые и правые конфорки будут работать.

Регуляторы мощности конфорок:

Левая конфорка: 

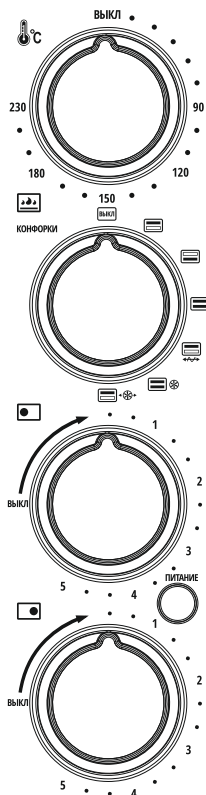
Правая конфорка: 

Выберите один из 5 уровней нагрева.


Подсветка: При работе духовки, включается подсветка, что облегчает пользователям наблюдение за процессом приготовления.

Противень для запекания: Для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов. Его также можно использовать в качестве поддона для скапывания жира или масла при приготовлении на вертеле.


Ручка противня: С её помощью можно брать противень или решетку, когда они горячие.




Гриль

1. Вставьте съёмную решетку с едой и противень для запекания.
2. Поместите на него продукты и оставьте дверцу приоткрытой.
3. Установите регулятор режимов на **ГРИЛЬ** .
4. Выберите температуру и установите регулятор времени на желаемое время.
5. По окончании приготовления прозвучит сигнал.
6. По завершении приготовления, установите таймер в положение **«ВЫКЛ»** для выключения прибора.

Запекание

1. Установите съёмную решетку или противень для запекания в желаемое положение.
2. Поместите на него продукты и закройте дверцу.
3. Установите регулятор режимов на **ЗАПЕКАНИЕ** .
4. Выберите температуру и установите регулятор времени на желаемое время.
5. По окончании приготовления прозвучит сигнал.
6. По завершении приготовления, установите таймер в положение **«ВЫКЛ»** для выключения прибора.


Поджаривание

1. Установите съёмную решетку в желаемое положение.
2. Поместите на решетку продукты и закройте дверцу.
3. Установите регулятор режимов на **ПОДЖАРИВАНИЕ** .
4. Выберите температуру и установите регулятор времени на желаемое время.
5. По окончании приготовления прозвучит сигнал.
6. По завершении приготовления, установите таймер в положение **«ВЫКЛ»** для выключения прибора.



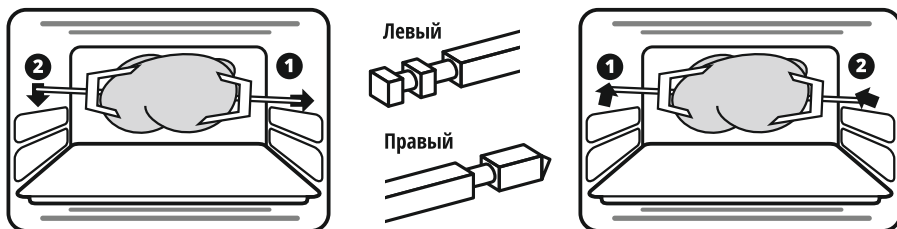
Примечание: Решетка должна быть установлена в середине духовки с углублением, направленным вниз.

Вертел

1. Установите желаемую температуру.
2. Установите регулятор режимов на **ВЕРТЕЛ** .
3. Установите первый шампур в вертел, направляя вперед. Закрепите первый шампур винтом.
4. Установите вертел, убедитесь, что продукты находятся по центру прежде, чем устанавливать второй шампур. Закрепите второй шампур винтом.
5. Вставьте наконечник шампура в торцевую головку, а другой конец (квадратный) расположите на держателе шампуров.
6. Включите прибор и установите регулятор времени на желаемое время.
7. Приготовление закончится, когда регулятор времени окажется в положении **«ВЫКЛ»**.
8. Для снятия продуктов с вертела, поднимите его с помощью держателя.
9. Убедитесь, что оба крюка равномерно расположены на краю вертела. Поднимите сначала конец, расположенный на держателе и медленно выньте шампур из торцевой головки.
10. Положите продукты на тарелку и освободите их от шампуров и вертела.
11. Если необходима конвекция вдобавок к вертелу, установите регулятор режимов на , что позволит использовать одновременно вертел и конвекцию.

Установка вертела

1. Установите вилку вертела в вал, вертел должен быть установлен на правильной стороне: маленький крюк на левой стенке духовки.
2. Установка вертела: вставьте вертел в отверстие для вертела с правой стороны, а затем вставьте другой конец в устройство для вала.
3. Снятие вертела: используйте рукоятку вертела для снятия вертела из устройства для вала, затем выньте вертел из отверстия.



Конвекция

1. Установите съёмную решетку или противень для запекания в желаемое положение.
2. Поместите на него продукты и закройте дверцу.
3. Установите регулятор режимов на для поджаривания и конвекции, или на для гриля или конвекции и вертела.
4. Выберите температуру и установите регулятор времени на желаемое время.
5. По окончании приготовления прозвучит сигнал.
6. По завершении приготовления, установите таймер в положение «ВЫКЛ» для выключения прибора.
7. Обратите внимание: устанавливайте регулятор на если вам нужна только конвекция.

Если вам одновременно нужен режим «Вертел», установите регулятор на если вам нужна только конвекция.

Если вам одновременно нужен режим «Вертел», установите регулятор на это позволит использовать два режима: «Конвекция и Вертел».

Расположение решетки

Печенье – Используйте нижние и средние направляющие.

Слоенный пирог – Используйте нижние направляющие (запекайте один за раз).

Пироги – Используйте нижние и средние направляющие.

- ❗ **ВНИМАНИЕ:** Будьте особо внимательны при вынимании противней, решетки или горячего контейнера из горячей духовки. Всегда используйте ручки и прихватки.

Варочная поверхность

Перед первым использованием, необходимо:

1. Прочитать все инструкции данного руководства.
2. Убедиться, что плита не подключена к сети электропитания и регулятор времени находится в положении **«ВЫКЛ»**.
3. Тщательно высушить все аксессуары и установить их в духовку, подключить прибор к сети электропитания.

Выбор посуды для приготовления

1. Чем лучше посуда, тем лучше результат готовки.
2. Дно посуды должно быть как можно толще.
3. Обращайте особое внимание на диаметр дна. Обычно указывается диаметр обода.
4. При использовании посуды с алюминиевым или медным дном на керамической поверхности может произойти обесцвечивание металла, которое очень сложно удалить.
5. Будьте осторожны при использовании чугунной посуды или посуды с поврежденным жестким дном. На поверхности могут образовываться царапины, а впоследствии – трещины.
6. Когда посуда холодная, дно обычно слегка вогнутое, оно не должно быть выгнутым.
7. Если вы используете специальную посуду (скороварка, медленноварка и т.д.) следуйте инструкциям производителя.



Левая конфорка. Эксплуатация:

1. Поместите продукты в посуду и поставьте на конфорку, подключите прибор к сети электропитания, загорится индикатор.
2. Установите регулятор левых конфорок с **«ВЫКЛ»** на одну из 1-5 позиций, (1-5 позиции, соответствующие диапазону температур от 100 до 500 градусов) левые конфорки включатся. (1500Вт)
3. По окончании приготовления, установите регулятор в положение **«ВЫКЛ»**.
4. Отключите прибор от сети электропитания.

Правые конфорки. Эксплуатация:

1. Поместите продукты в посуду и поставьте на конфорку, подключите прибор к сети электропитания, загорится индикатор.
2. Установите регулятор в положение **«Конфорки»**.
3. Установите регулятор правых конфорок с **«ВЫКЛ»** на одну из 1-5 позиций, (1-5 позиции, соответствующие диапазону температур от 100 до 500 градусов) правые конфорки включатся. (1200 Вт)
4. По окончании приготовления, установите регулятор в положение **«ВЫКЛ»**. Затем установите регулятор режимов на **«ВЫКЛ»**
5. Отключите прибор от сети электропитания.

Обслуживание и уход

- !** Предупреждение: Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть перед чисткой.

Любые брызги, попадающие на поверхность во время приготовления, пристают к поверхности стенок духовки. Протрите стенки влажной мочалкой, тканью или нейлоновой губкой, смоченной в моющем средстве.

- !** Не используйте металлические губки и абразивные моющие средства, не скребите стенки металлическими приборами во избежание повреждения покрытия.

Все аксессуары необходимо промывать в горячей мыльной воде. Дверцу прибора можно протирать влажной губкой, а затем насухо бумажным или тканевым полотенцем. Корпус прибора протирайте влажной тканью.

- !** Не используйте абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия корпуса.

- !** Не используйте абразивные чистящие средства и металлические губки во избежание повреждения эмалированного покрытия.

- !** Дайте всем деталям и поверхностям полностью остыть прежде, чем подключать прибор к сети электропитания.

Технические характеристики

| | |
|-----------------------|-----------|
| Потребляемая мощность | 2000 Вт |
| Частота | 50/60 Гц |
| Напряжение | 220–240 В |
| Объем | 50 л |

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО «ЛЕРАН».

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro.

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Страна происхождения — Китай.

Изготовитель: «ШЭНЬЧЖЭНЬ КАВБАО ХАУСХОЛД КОММОДИТИ КО., ЛТД».

Адрес: 10/Е, ЦЗИНЬЖУНЬ БИЛДИНГ, №6019 ШЭНЬНАНЬ БОЛЕВАР, ФУТЯНЬ ДИСТРИКТ, ШЭНЬЧЖЭНЬ, КИТАЙ.

По заказу ООО «ЛЕРАН» Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1.

АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8б.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечении срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется. Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке означает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: « ____ » _____ 20 ____ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Китае компанией ШЭНЬЧЖЭНЬ КАВБАО ХАУСХОЛД КОММОДИТИ КО., ЛТД
Адрес: 10/Е, ЦЗИНЬЖУНЬ БИЛДИНГ, №6019 ШЭНЬНАНЬ БОЛЕВАР, ФУТЯНЬ ДИСТРИКТ, ШЭНЬЧЖЭНЬ, КИТАЙ
Сделано по заказу ООО «Леран»

Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556

www.leran.pro