

 **Binatone**
Simply better



НАСТОЛЬНАЯ ПЕЧЬ

электрическая

Модель: TO 3020

Электрический прибор бытового назначения. Мини-печь. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Меры предосторожности

При использовании прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям мини-печи голыми руками. Всегда используйте ручки или прихватки.
2. Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте мини-печь, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
4. Следите, чтобы шнур питания не соприкасался с горячими поверхностями.
5. Не используйте прибор с поврежденными шнуром питания или вилкой шнура питания, а так же если прибор имеет любые механические повреждения. При наличии подобных неисправностей, обратитесь в специализированный сервисный центр для диагностики и ремонта прибора.
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. При простое мини-печи, а также перед чисткой всегда отключайте прибор от электросети. Дайте прибору полностью остыть прежде, чем устанавливать или снимать аксессуары или начинать его очистку.
9. Для отключения прибора, установите регулятор времени на ВЫКЛ, и затем выньте вилку из розетки. Всегда держите за вилку, а не за шнур питания.
10. Используйте для выпекания аксессуары и посуду только из жаростойких материалов.
11. Будьте осторожны, вынимая из печи поддоны, противни, решетки, т.к. на них могут быть остатки горячего масла или иных жидкостей.
12. Не используйте металлические губки при очистке прибора.
13. Во избежание пожара, не накрывайте печь никакими тканями и материалами, включая занавески, гардины, полотенца и т.д. Не храните никакие предметы на поверхности прибора.
14. Убедитесь, что во время работы ничто не соприкасается с поверхностью прибора.
15. Никогда не помещайте в печь предметы или посуду из таких материалов как картон, пластик, бумага и т.д.
16. Не храните в духовке аксессуары, не рекомендованные производителем, даже когда она не используется.
17. Всегда используйте защитные прихватки, вынимая или помещая посуду, или аксессуары в горячую духовку.
18. Прибор находится в выключенном состоянии, если кнопка Таймера находится в положении «OFF».
19. Не используйте прибор на улице.
20. Используйте прибор только по его прямому назначению.
21. Не используйте прибор с внешним таймером или удаленными системами управления.
22. 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 взрослых людей, или получили инструкции о

- безопасном использовании прибора, а также, если они понимают все возможные риски, связанные с его использованием. Детям запрещается играть с прибором.
23. Не разрешайте детям младше 8 лет проводить чистку прибора без присмотра взрослых.
 24. Держите печь и шнур питания вне досягаемости от детей младше 8 лет.
 25. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить производителем или в авторизованном сервисном центре во избежание повреждения прибора.
 26. Установку и подключение прибора должен выполнять квалифицированный специалист. Если возникнет необходимость в ремонте, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
 27. Четко следуйте всем инструкциям по технике безопасности, чтобы не лишиться права на гарантию.
 28. Если шнур питания поврежден, в целях безопасности, обратитесь для его замены к квалифицированному специалисту.
 29. Прибор должен использоваться для приготовления пищи в домашних условиях. Он не предназначен для использования в коммерческих и производственных целях.
 30. Будьте осторожны, подключая другие электроприборы к сети рядом с мини-печью. Шнуры питания других приборов не должны соприкасаться с горячими поверхностями печи.
 31. Не накрывайте мини-печь металлической фольгой. Это может привести к перегреву.
 32. Отключайте прибор после приготовления.
 33. Храните легковоспламеняющиеся жидкости вдали от прибора.
 34. Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети электропитания.
 35. Проводите чистку прибора только в соответствии с инструкциями по обслуживанию и уходу.

Хранение и транспортировка:

1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
2. Рекомендуется хранить прибор в сухом прохладном месте.
3. Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.

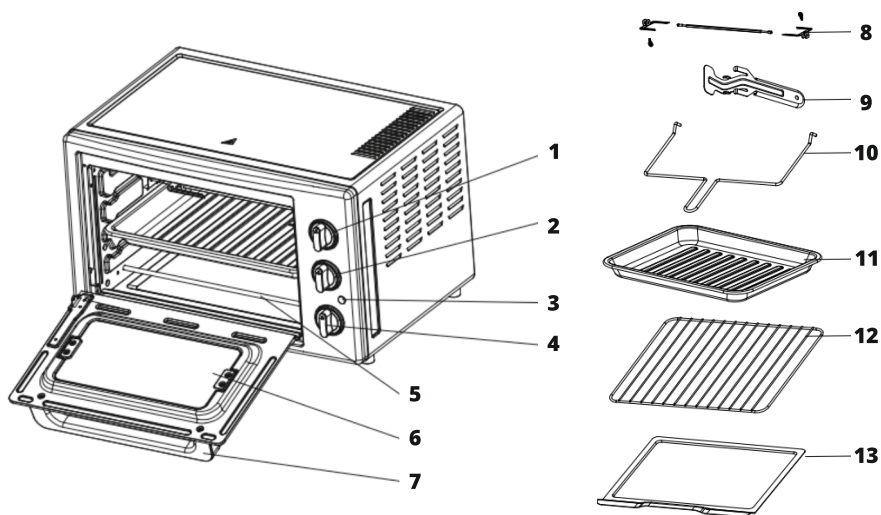
Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора:

1. Распакуйте устройство.
2. Снимите все стойки и поддоны. Вымойте аксессуары в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.

3. Тщательно высушите все принадлежности и снова соберите в мини-печи.
4. Подключите к розетке.
5. Рекомендуется запустить ее при максимальной температуре примерно на 15 минут.

Описание прибора



1. **Регулятор температуры:** для выбора температуры до 230°C.
2. **Регулятор режимов:** для выбора режима работы.
3. **Индикатор:** загорается во время работы.
4. **Таймер:** при повороте против часовой стрелки духовка останется включенной, пока не отключится вручную, для активации таймера поверните регулятор по часовой стрелке).
5. **Нагревающий элемент.**
6. **Стеклопанель дверца.**
7. **Ручка дверцы.**
8. **Вертел:** для жарки различных видов мяса и птицы.
9. **Ухват для противня:** для снятия противня или решетки.
10. **Ручка вертела:** для снятия вертела.
11. **Противень:** для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.
12. **Решетка:** для поджаривания, выпекания, приготовления в стандартной посуде
13. **Поддон для крошек:** для сбора крошек или частиц пищи. Выдвигается для легкой очистки.

Эксплуатация

Режим (верхний и нижний нагрев)

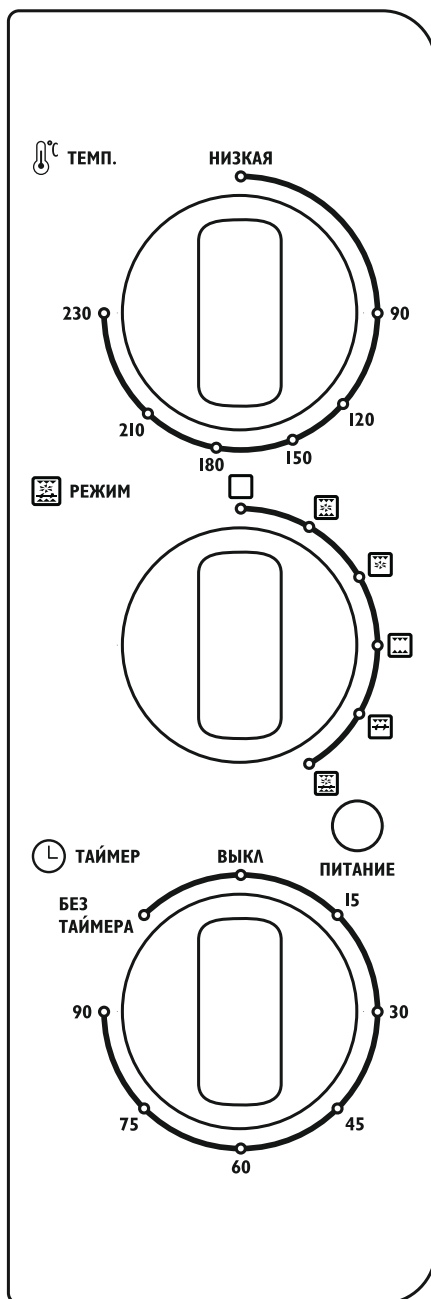
Эта функция идеально подходит для приготовления пиццы, хлеба и мяса птицы.



1. Поместите решетку в среднюю направляющую духовки.
2. Поместите продукт, который собирается приготовить, в противень, а затем поместите противень на решетку.
3. Поверните регулятор режимов в положение .
4. С помощью регулятора температуры, выберите нужное значение, согласно Вашему рецепту.
5. С помощью регулятора таймера, установите требуемое время приготовления.
6. Проверьте степень готовности блюда за 5-10 минут до окончания приготовления.
7. Когда заданное время приготовления истечет, прозвучит звуковой сигнал, регулятор таймера автоматически перейдет в положение **Выкл** и нагрев прекратится. Полностью откройте дверцу и вытащите противень с блюдом.

! Приготовленная пища, поддон, решетка и дверца могут быть очень горячими, обращайтесь с ними осторожно.

Режимы и (верхний нагрев с конвекцией и нижний нагрев с конвекцией)

Эта функция подходит для запекания кусков свинины, рыбы, мяса птицы, куриных ножек, куриных крылышек, отбивных, картофеля, и т.д., и обеспечивает более равномерный нагрев продукта, благодаря использованию конвекции.



1. Поместите решетку в среднюю направляющую духовки.
2. Поместите продукт, который собираетесь приготовить, в противень, а затем поместите противень на решетку.
3. Поверните регулятор режимов в положение  или .
4. С помощью регулятора температуры, выберите нужное значение, согласно Вашему рецепту.
5. С помощью регулятора таймера, установите требуемое время приготовления.
6. Проверьте степень готовности блюда за 5-10 минут до окончания приготовления.
7. Когда заданное время приготовления истечет, прозвучит звуковой сигнал, регулятор таймера автоматически перейдет в положение **Выкл** и нагрев прекратится. Полностью откройте дверцу и вытащите противень с блюдом.

! Приготовленная пища, поддон, решетка и дверца могут быть очень горячими, обращайтесь с ними осторожно.



Режимы и (вертел с верхним нагревом и вертел с верхним и нижним нагревом)

Эта функция идеально подходит для приготовления цельных цыплят и крупных кусков мяса.

1. Вставьте заостренный конец оси вертела сквозь вилку, и закрепите его винтом-барашком. Поместите мясо на вертел, пропустив засотренную ось сквозь центр продукта. Поместите вторую вилку с другой стороны, тем самым, закрепив кусок мяса на вертеле. Убедитесь, что продукт расположен по центру вертела.

Вставьте заостренный конец вертела в гнездо привода, расположенное на правой стенке внутри печи. Убедитесь, что квадратный конец оси вертела упирается в опору оси, расположенную в левой стенке печи.

Поместите противень для сбора жира и крошек на самую нижнюю направляющую духовки.

2. Поверните регулятор режимов в положение  или .
3. С помощью регулятора температуры, выберите нужное значение, согласно Вашему рецепту.
6. Проверьте степень готовности блюда за 5-10 минут до окончания приготовления.
7. Когда заданное время приготовления истечет, прозвучит звуковой сигнал, регулятор таймера автоматически перейдет в положение **Выкл** и нагрев прекратится. Полностью откройте дверцу и вытащите противень с блюдом.

! Приготовленная пища, поддон, решетка и дверца могут быть очень горячими, обращайтесь с ними осторожно.

Очистка и обслуживание



Внимание: для защиты от поражения электрическим током не погружайте печь в воду или другие жидкости.

Мини-печь должна регулярно очищаться для лучшей работы и длительного срока службы. Регулярная уборка также уменьшит риск возникновения пожара.

1. Выньте вилку из электрической розетки. Дайте ему остыть.
2. Выньте из печи поддон для крошек, стойку, лоток. Промойте их в горячей мыльной воде.
3. Для очистки внутри печи протрите стенки, дно и стеклянную дверцу. Повторите сухой, чистой тканью.
4. Протрите снаружи духовки влажной тканью.



Не используйте абразивные чистящие средства и металлические губки для очистки печи.

Перед хранением прибора отключите его, дайте остыть и очистите. При длительном хранении убедитесь, что печь чистая и не содержит частиц пищи. Храните печь в сухом месте, например на столе, столешнице или на полке шкафа.

Никогда не убирайте на хранение прибор, пока он горячий или подключен к сети. Никогда не наматывайте шнур на прибор. Не допускайте давления на шнур питания так как это может привести к его износу и разрыву.

Технические характеристики

Печь предназначена для приготовления пищи. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Модель	ТО 3020
Напряжение	220–240 В
Частота	50/60 Гц
Максимальная мощность (сумма мощностей нагревательных элементов)	1500 Вт
Количество нагревательных элементов	4
Мощность нагревательных элементов	400 Вт (2 шт) и 350 Вт (2 шт)
Внутренний объем	30 л
Максимальная температура	230°C
Таймер	до 90 мин
Комплектация	<ul style="list-style-type: none">• противень,• решетка,• вертел,• ручка вертела,• ухват для противня• поддон для крошек,• руководство по эксплуатации

Дополнительная информация

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания. Срок службы: 5 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Специальные условия реализации не установлены.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

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 истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

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

Утилизация изделия

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара потребителю.
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 изготовления: _____

Дата продажи: «___» _____ 20__ года

Подпись продавца
(Без печати действительна)

МП

Произведено в КНР компанией GUANGDONG GALANZ MICROWAVE OVEN AND ELECTRICAL APPLIANCES
MANUFACTURING CO., LTD

Адрес: 25 RONGGUI NAN ROAD, RONGGUI, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

Сделано по заказу ООО «Леран».

Адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, пом. 6.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro
в разделе «Установка и ремонт».

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755

