



Электрическая мини-печь

Руководство по эксплуатации

Модели:

ТО 3322 В

ТО 3837 В

ТО 4831 В

ТО 38Р33 В

ТО 48Р33 В

ТО 1812 В

ТО 2628 В

ТО 3330 В

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

Важные меры предосторожности

При использовании любых электрических приборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности.

1. До начала сборки и эксплуатации прибора прочитайте данное руководство.
2. Во избежание риска получения электрического шока не опускайте шнур питания, вилку или сам прибор в воду или другие жидкости.
3. Всегда вынимайте шнур питания из электрической розетки, если не используете прибор или когда его чистите.
4. Если прибор неисправен и если он находится на гарантийном обслуживании, то квалифицированный техник должен произвести проверку, ремонт или настройку прибора.
5. Не устанавливайте прибор на/рядом с горячими поверхностями.
6. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
7. Прибор всегда должен быть выключен (положение OFF) при

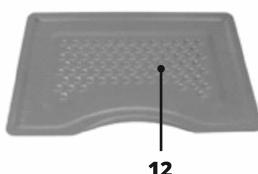
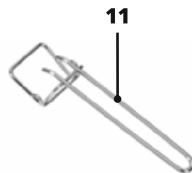
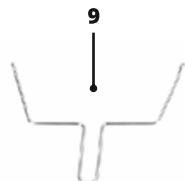
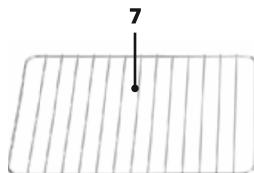
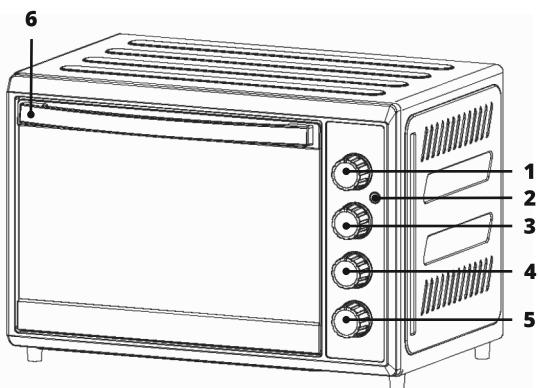
включении его в электрическую сеть.

8. Запрещается заменять оригинальную заводскую вилку шнура питания.
9. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
10. Не утилизируйте прибор вместе с бытовым мусором. Проконсультируйтесь в местных органах власти о правильной утилизации данного прибора.
11. Прибор предназначен только для бытового использования.
12. Не притрагивайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручками для перемещения прибора.
13. Не используйте прибор на открытом воздухе.
14. Прибор должен быть установлен на жаропрочной поверхности.
15. Всегда пользуйтесь прихватками при снятии горячей посуды с прибора.
16. В условиях мини кухни не блокируйте вентиляционные отверстия.

Описание прибора

Модель ТО 3322 В / ТО 3837 В / ТО 4831 В / ТО 3330 В

1. Регулятор температуры
2. Индикатор духовки
3. Регулятор нагрева
4. Регулятор конвекции и вертала
5. Таймер
6. Ручка
7. Решетка
8. Противень для запекания
9. Ручка вертала
10. Зажим вертала
11. Ухват для противня
12. Поддон для крошек



Описание панели управления



Конвекция



Вертел



Конвекция + Вертел



Верхний нагревательный тэн



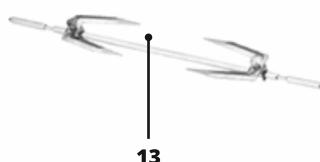
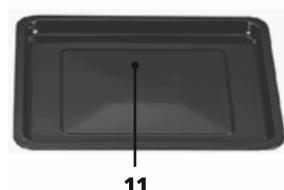
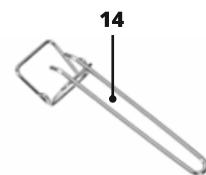
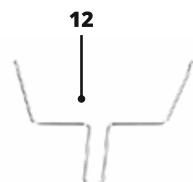
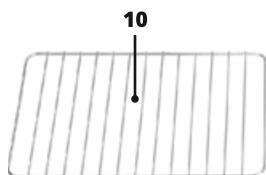
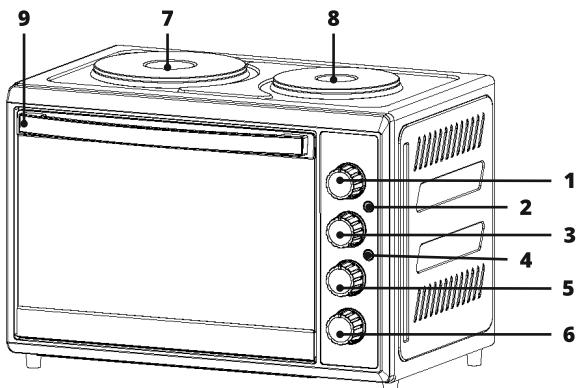
Верхний нагревательный тэн + Нижний нагревательный тэн



Нижний нагревательный тэн

Модель ТО 38Р33 В / ТО 48Р33 В

1. Регулятор температуры
2. Индикатор духовки
3. Регулятор нагрева
4. Индикатор конфорок
5. Регулятор конфорок
6. Таймер
7. Большая конфорка
8. Маленькая конфорка
9. Ручка
10. Решетка
11. Противень для выпечки
12. Ручка вертела
13. Зажимы вертела
14. Ухват для противня
15. Поддон для крошек

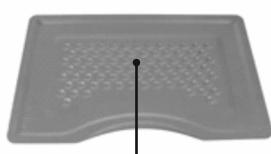
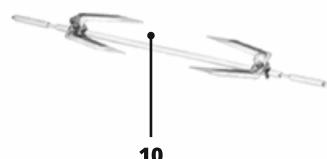
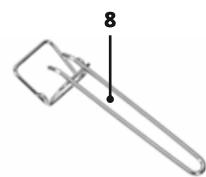
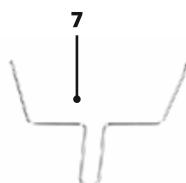
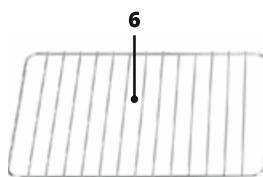
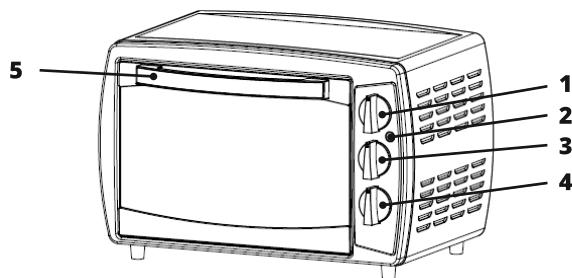


Описание панели управления

- | | |
|--|--|
| | Переключатель большой конфорки |
| | Переключатель маленькой конфорки |
| | Переключатель большой и маленькой конфорок |
| | Верхний тэн + Вертел |
| | Верхний нагревательный тэн + Нижний нагревательный тэн+ Вертел |
| | Нижний нагревательный тэн |

Модель ТО 1812 W / ТО 2628 W

1. Регулятор температуры
2. Индикатор духовки
3. Регулятор нагрева
4. Таймер
5. Ручка
6. Решетка
7. Ухват для вертела
8. Ухват для противня
9. Противень для запекания
10. Вертел
11. Поддон для крошек



Описание панели управления



Конвекция



Вертел



Верхний нагревательный тэн



Верхний нагревательный тэн + Нижний нагревательный тэн



Нижний нагревательный тэн

Функция «Жарка» – верхний нагревательный тэн

Обратите внимание, что функцию ЖАРКА можно использовать только при включении верхнего нагревательного тэна. Для получения лучших результатов, рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при 250°C.

- Установите решетку на противень выпечки.
- Положите продукты на решетку поставьте её на верхние направляющие.
- Продукты должны быть расположены как можно ближе к верхнему тэну, но не касаться его.
- Установите регулятор температуры на необходимое значение.
- Поверните регулятор функций на 
- Смажьте продукты соусом или маслом, по желанию.
- Рекомендуется оставить дверцу слегка приоткрытой.
- Переверните продукты в середине приготовления.
- По окончании приготовления, поверните регулятор в положение «OFF».

Функция «Запекание» – нижний нагревательный тэн

Обратите внимание, что функция ЗАПЕКАНИЕ используется только при включенном нижнем тэне. Для получения лучших результатов, рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при 250°C.

- Установите регулятор температуры на необходимое значение.
- Установите регулятор функций на 
- Установите решетку на самые низкие или средние направляющие.
- Положите продукты на решетку и установите её.
- Продукты необходимо положить как можно ближе к нижнему нагревательному тэну, но не касаться его.
- Смажьте продукты соусом или маслом по желанию.
- Рекомендуется оставить дверцу слегка приоткрытой.
- Переверните продукты в середине приготовления.
- По окончании запекания, установите регулятор в положение «OFF».

Функция «Обжаривание» – верхний и нижний тэны

Обжарьте вашу любимую мясную вырезку. В духовке можно приготовить курицу и индейку и обжарить мясо. Для получения лучших результатов, рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при 250°C. В духовке не рекомендуется использовать пакеты для обжаривания или стеклянные контейнеры. Также, запрещается использование в духовке пластиковых, картонных и бумажных контейнеров.

- Установите решетку на самую низкую направляющую

- Поместите продукты в сковороду для обжаривания. Если вы используете противень для запекания (жарки/поддон) в этом случае вам не нужно устанавливать решетку, т.к. противень устанавливается в направляющие духовки самостоятельно.
- Установите переключатель функций на 
- Для проверки готовности и для того, чтобы вынуть приготовленное блюдо, используйте ручку-ухват (поставляется вместе с прибором).
- По окончании приготовления, установите регулятор в положение «OFF».

Функция «Вертел»

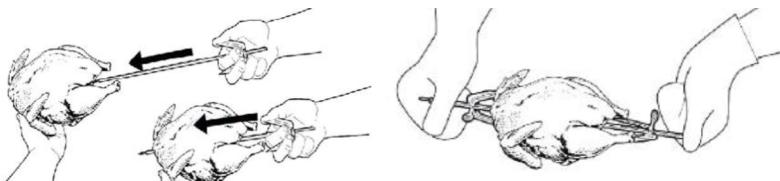
Функция вертала – отличительная черта настоящей духовки. Она включается вместе с верхним нагревательным тэном, что обеспечивает отличный результат приготовления. Мы рекомендуем готовить курицу на вертеле, но её вес не должен превышать 2,50 кг. Для получения лучших результатов, рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при 250°C.

- Установите противень для запекания на низ.
- Поместите продукт на вертел и закрепите его с обеих сторон зажимами, которые установите в углубления внутри духовки (см шаги 1/2/3 ниже).
- Установите температурный регулятор на желаемое значение.
- Установите регулятор функций на  или . Вы можете использовать функцию «Вертел»  или  «Вертел с конвекцией». Вы заметите разницу, если мощность нагрева и режим приготовления разные.
- Для проверки готовности или для того, чтобы вынуть готовый продукт, используйте, поставляемую с прибором, ручку-ухват.
- По окончании приготовления, установите регулятор в положение «OFF». Вынимайте продукт, используя ручку-ухват.

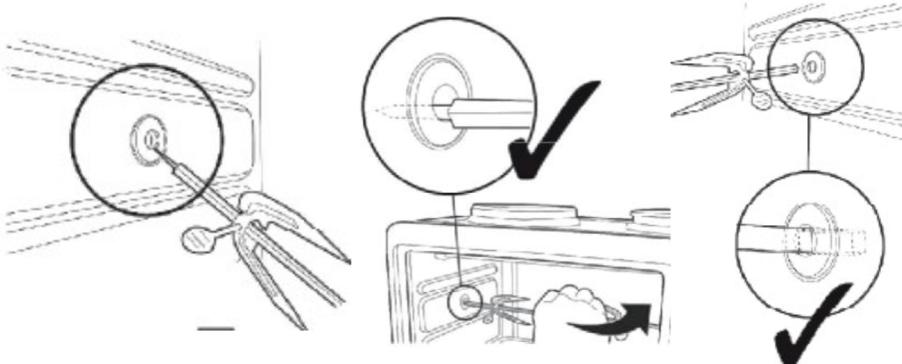
Шаг 1. Выньте зажимы для вертала из упаковки и разберите один конец



Шаг 2. Насадите продукт на вертел до зажима и закрепите второй зажим



Шаг 3. Поместите концы зажимов в углубления в духовке, убедитесь, что они плотно установлены



Обслуживание и уход

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ШНУРА ПИТАНИЯ ИЗ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ПРИБОРУ ПОЛНОСТЬЮ ОСТЬТЬ.

Вы можете протирать внутренние стенки духовки влажной мочалкой, тканью или нейлоновой губкой с добавлением мягкого моющего средства.

! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ, АБРАЗИВНЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА. НЕ СОСКРЕБАЙТЕ ОСТАТКИ ПИЩИ СО СТЕНОК ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПРЕДМЕТОВ, - ВСЕ ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ПОКРЫТИЯ.

Все аксессуары необходимо мыть в теплой мыльной воде. Дверцу духовки протирайте влажной мочалкой, а затем протирайте сухой тряпкой. Протирайте прибор снаружи влажной губкой.

! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА, ОНИ МОГУТ ПОВРЕДИТЬ ВНЕШНЕЕ ПОКРЫТИЕ.

! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ ГУБКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОДДОНА, Т.К. ОНИ МОГУТ ПОВРЕДИТЬ ВНЕШНЕЕ ЭМАЛИРОВАННОЕ ПОКРЫТИЕ.
ДАЙТЕ ХОРОШО ПРОСОХНУТЬ ВСЕМ ДЕТАЛЯМ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР.



Правильная утилизация. Данный значок означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с другими бытовыми отходами. С целью уменьшения ущерба окружающей среде и человеческому здоровью от неконтролируемой утилизации отходов, отправляйте отслуживший прибор в специальные пункты сбора для дальнейшей переработки.

Для утилизации бывшего в употреблении прибора, обращайтесь к продавцу по месту приобретения данного прибора.

Этот продукт может быть экологически безопасно переработан.

Технические характеристики

Модель	ТО 3322 В	ТО 3837 В	ТО 4831 В	ТО 38P33 В
Максимальная мощность (сумма мощностей нагревательных элементов)	1800	2000	2000	2000
Мощность нагревательного элемента	450	500	500	500
Количество нагревательных элементов	4	4	4	4
Мощность маленькой конфорки	-	-	-	600
Мощность большой конфорки	-	-	-	1000
Внутренний объем духового шкафа	33	38	48	38
Вертел	+	+	+	+
Гриль	+	+	+	+
Конвекция	+	+	+	+
Количество конфорок	-	-	-	2
Максимальная температура	250°C	250°C	250°C	250°C
Дверца	1 слой	1 слой	1 слой	1 слой
Подсветка	-	-	-	-
Поддон для крошек	+	+	+	+
Цвет	Черный	Черный	Черный	Черный
Внутреннее покрытие	Оцинковка	Оцинковка	Оцинковка	Оцинковка

Технические характеристики

Модель	TO 48P33 В	TO 1812 W	TO 2628 W	TO 3330 W
Максимальная мощность (сумма мощностей нагревательных элементов)	2000	1200	1600	1800
Мощность нагревательного элемента	500	300	400	450
Количество нагревательных элементов	4	4	4	4
Мощность маленькой конфорки	600	-	-	-
Мощность большой конфорки	1000	-	-	-
Внутренний объем духового шкафа	48	18	26	33
Вертел	+	+	+	+
Гриль	+	+	+	+
Конвекция	+	+	+	+
Количество конфорок	2	-	-	-
Максимальная температура	250°C	250°C	250°C	250°C
Дверца	1 слой	1 слой	2 слоя	2 слоя
Подсветка	-	-	+	+
Поддон для крошек	+	+	+	+
Цвет	Черный	Бежевый + серый	Бежевый + серый	Бежевый + серый
Внутреннее покрытие	Оцинковка	Оцинковка	Оцинковка	Антпригарное

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 КНР компанией ЧЖУНШАНЬ ХАНЛИ ЭЛЕКТРИКАЛ КО., ЛТД
Адрес: ЮАНЬЛИНЬ РД №52, НАНЬТОУ, ЧЖУНЬШАНЬ, ГУАНДУН, 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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

www.leran.pro