

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



Гриль-пресс Leonord LE-1719 Pro

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Меры безопасности

Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.

- Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
 1. в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
 2. на сельскохозяйственных фермах;
 3. клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
 4. в частных пансионатах.
- Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой.
- Не касайтесь разогретых поверхностей, используйте ручки, для того чтобы раскрыть прибор.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
- Внимание! При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения сетевого шнура и вилки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен в сервисном центре. Внимание! чинить прибор могут только квалифицированные специалисты.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Прибор должен устойчиво стоять на сухой, ровной, жаропрочной поверхности.
- Не держите и не перемещайте прибор за сетевой шнур.
- Не помещайте прибор на, или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
- Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
- Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
- Приборы не предназначены для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Выполняйте все требования инструкции.
- Производитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.



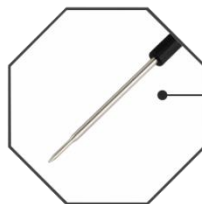
Поддон для сбора жира



Гнездо соединения термощупа с прибором



Двусторонние съемные пластины



Термощуп

ОПИСАНИЕ

Двусторонние съемные пластины:

- сторона пластины с ребристой поверхностью идеально подходит для приготовления стейков, бургеров, курицы и овощей на гриле, а также для приготовления сэндвичей/бутербродов
 - сторона пластины с гладкой поверхностью идеально подходит для приготовления блинчиков, блюд из яиц, ломтиков мяса, рыбы и морепродуктов
 Термощуп (определяет внутреннюю температуру мяса во время готовки, позволяет пользователю контролировать температурный режим)
 Гнездо соединения термощупа с прибором



Кнопки

ВКЛ/ВЫКЛ – включение/выключение прибора
 ОК – Старт/Отмена выполнения программы

Кнопки выбора степени прожарки стейка

MED RARE – с кровью
 MED – слабая прожарка
 MED WELL – средняя прожарка
 WELL DONE – полная прожарка

Кнопки выбора автоматических программ приготовления

MED RARE – приготовление стейков – «с кровью»

MED – приготовление стейков – «слабая прожарка»

MED WELL – приготовление стейков – «средняя прожарка»

WELL DONE – приготовление стейков – «полная прожарка»

 – приготовление птицы

 – приготовление гамбургеров

 – приготовление колбасок и сосисок

 – приготовление сэндвичей

 – приготовление рыбы

 – приготовление бекона

 – приготовление овощей

PRO – ручной режим

Индикаторы процесса приготовления

РАЗОГРЕВ – предварительный нагрев

ЗАГРУЗКА – добавить продукт

Кнопки выбора

ВЕРХНЯЯ



ВЕРХНЯЯ
ПЛАСТИНА



пластины для установки температуры:

ПЛАСТИНА увеличение температуры нагрева

НИЖНЯЯ



НИЖНЯЯ
ПЛАСТИНА



ПЛАСТИНА понижение температуры нагрева

ВЕРХНЯЯ ПЛАСТИНА  200°C +

НИЖНЯЯ ПЛАСТИНА  220°C -

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте изделие.
- Отсоедините съемные пластины и поддон для сбора жира.
- Съемные пластины и поддон для сбора жира промойте теплой, проточной водой с использованием щадящего моющего средства. Съемные пластины можно мыть в посудомоечной машине.
- Корпус прибора очистите влажной салфеткой, затем протрите насухо.
- Просушите элементы, установите верхнюю и нижнюю пластины и поддон для сбора жира на место перед подключением к электросети.
- Прибор должен быть установлен на устойчивой, ровной, термостойкой, твердой горизонтальной поверхности вдали от источников тепла. Рекомендуется оставить примерно 20 см со всех сторон свободного пространства, чтобы выходящий при работе прибора пар и/или капли масла/жира не попали на обои, мебель и другие предметы, чувствительные к повышенной влажности и температуре.

ВАЖНО!

При первом использовании, во время разогрева прибора, возможно незначительное появление дыма и специфического запаха, это связано с первичным разогревом внутренних элементов. Через некоторое время дым и запах исчезнут.

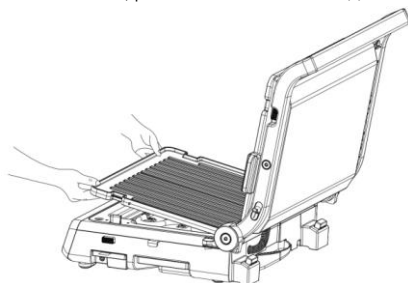
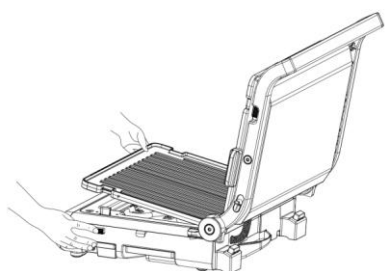
Съемные пластины и металлические элементы корпуса (верхняя крышка) сильно нагреваются во время использования. Во избежание ожога надевайте защитные рукавицы или термостойкие перчатки при использовании. Во время работы прибора касайтесь только передней части ручки прибора.

Во время готовки, для добавления и снятия продуктов используйте только термостойкие деревянные, пластиковые или силиконовые аксессуары, так как металлические лопатки и щипцы могут поцарапать поверхность съемных пластин.

Запрещено включать прибор без установленных съемных пластин!

Установка/замена пластин

По очереди вставьте каждую пластину в металлические выемки, расположенные на задней части

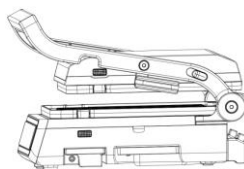
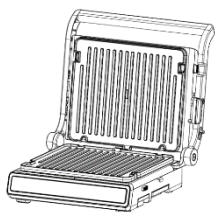


прибора. Затем аккуратно надавите на каждую пластину, чтобы она прочно встала на место. Для снятия пластин нажмите на кнопки отсоединения (3), расположенные сбоку прибора, и потяните панели на себя. Перед включением убедитесь, что обе пластины надежно закреплены на гриле, иначе прибор не будет нагреваться должным образом.

Рекомендации по использованию:

Используя рычаг (5), Вы можете раскрыть прибор на 180°, что позволит использовать обе пластины в горизонтальном положении и удвоит поверхность для готовки. Прежде чем приступить к приготовлению, выберите стороны пластин и способ раскрытия прибора, которые лучше всего подходят к Вашему рецепту.

Варианты установки пластин - ребристые пластины, гладкие пластины, комбинированный режим



Поддон для сбора жира

В основании прибора находится съемный поддон для сбора жира (7). Жир от готовящихся блюд стекает в него по желобам съемных пластин. После окончания готовки и после того как прибор полностью остынет, осторожно вытащите из прибора поддон. Для этого нажмите на поддон, край

его противоположной стороны выдвинется из боковой части прибора. Потяните поддон на себя и осторожно вытащите его. Слейте жир, промойте его вручную в теплой мыльной воде либо в посудомоечной машине, тщательно ополосните и высушите. Вставьте поддон для жира обратно в прибор.

Важно! Удаляйте из поддона собравшуюся жир и очищайте его после каждого использования!

Термошуп

Термошуп используется только в автоматическом режиме «Стейк» для определения температуры стейка во время его приготовления.

Извлеките поддон с термошупом (8) из прибора, достаньте устройство. Расправьте провод и вставьте разъем в гнездо соединения термошупа с прибором (12).

Перед загрузкой стейка в прибор, поместите острие термошупа в стейк, на панели управления отобразится температура продукта в настоящий момент. Загрузите стейк в прибор. При достижении заданной температуры прибор отключится. Для определения готовности мяса, руководствуйтесь Таблицей автоматических программ приготовления, значениями температуры и времени приготовления.

РАБОТА

Выбор режима:

1. Режим ожидания

- Установите пластины и поддон для сбора жира в прибор
- Подключите шнур питания к розетке 220-240 В.
- После звукового сигнала прибор перейдет в режим ожидания. Панель управления включится, мигнет один раз, далее останется активной только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.

2. Автоматические режимы приготовления

- Установите пластины и поддон для сбора жира в прибор
- Подготовьте продукты
- Подключите шнур питания к розетке 220-240 В и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
- Выберите автоматическую программу приготовления и нажмите один раз на кнопку выбранной программы. В случае выбора автоматического режима «Стейк», необходимо нажимать кнопку один, два, три или четыре раза для выбора степени прожарки.
- Нажмите кнопку ОК. Загорится индикатор предварительного нагрева панелей РАЗОГРЕВ.
- По завершении разогрева, раздастся тройной звуковой сигнал и загорится индикатор ЗАГРУЗКА.
- Раскройте прибор, беритесь за ручку, переведите в необходимое положение.
- Положите продукты на одну/обе панели и оставьте открытым / закройте прибор.
- Нажмите кнопку ОК, программа автоматически начнет работу.
- По окончании приготовления раздастся тройной звуковой сигнал, прибор выключится, программа приготовления завершена.
- Используя термостойкие деревянные, пластиковые или силиконовые аксессуары, снимите приготовленное блюдо с пластин.
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, отключите прибор от электросети.
- После того как прибор остынет, произведите чистку (см. раздел Чистка).

Внимание! Если Вам необходимо остановить работу во время приготовления, нажмите кнопку ОК или ВКЛ/ВЫКЛ

Таблица автоматических программ приготовления

| NO | Название программы | Температура приготовления, °C | Max температура приготовления, °C | Время приготовления | Термошуп, температура, °C |
|----|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------------|
| 1 | MED RARE | 220 | 230 | 1 мин 30 сек | 55 |
| 2 | MED | 220 | 230 | 2 мин 10 сек | 60 |

| | | | | | |
|----|------------------|-----|-----|--------------|----|
| 3 | MED WELL | 220 | 230 | 2 мин 50 сек | 65 |
| 4 | WELL DONE | 220 | 230 | 3 мин 20 сек | 70 |
| 5 | Птица | 200 | 220 | 5 мин | |
| 6 | Гамбургер | 100 | 210 | 2 мин | |
| 7 | Колбаски/Сосиски | 160 | 180 | 4 мин 30 сек | |
| 8 | Сэндвич | 160 | 180 | 2 мин 30 сек | |
| 9 | Рыба | 190 | 210 | 5 мин 30 сек | |
| 10 | Бекон | 190 | 220 | 1 мин 50 сек | |
| 11 | Овощи | 170 | 200 | 2 мин 10 сек | |

3. Ручной режим PRO

- Установите пластины и поддон для сбора жира в прибор
- Подготовьте продукты
- Подключите шнур питания к розетке 220-240 В и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
- Нажмите кнопку PRO.
- В ручном режиме Вы можете вручную установить желаемую температуру от 80°C до 230°C используя кнопки +/- Поочередно касаясь на панели управления кнопок ВЕРХНЯЯ ПЛАСТИНА / НИЖНЯЯ ПЛАСТИНА Вы можете установить разную температуру приготовления отдельно для верхней и нижней пластин. Нажимайте +/- для установки желаемой температуры, затем нажмите ОК.
- Используя ручку, раскройте прибор и переведите его в необходимое положение.
- Положите продукты на одну/обе пластины и закройте/оставьте открытым прибор.
- После разогрева прибора до заданной температуры, прозвучит тройной звуковой сигнал, начнется приготовление.
- По окончании приготовления (время Вы определяете сами) или для приостановки работы прибора нажмите кнопку ОК. Раздастся звуковой сигнал, прибор остановит работу.
- Используя термостойкие деревянные, пластиковые или силиконовые аксессуары, снимите приготовленное блюдо с пластин.
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, отключите прибор от электросети.
- После того как прибор остынет, произведите чистку (см. раздел Чистка).

Внимание! Если Вам необходимо остановить работу во время приготовления, нажмите кнопку ОК или ВКЛ/ВЫКЛ

Использование термощупа

В автоматическом режиме «Приготовление стейков» для определения температуры блюда Вы можете использовать термощуп.

- Извлеките поддон с термощупом (8) из прибора, достаньте устройство из поддона.
- Аккуратно размотайте провод и вставьте разъем в гнездо соединения термощупа с прибором (12).
- На панели управления выберите желаемую степень прожарки. Нажмите ОК.
- Индикатор РАЗОГРЕВ начнет мигать. Когда прибор нагреет пластины до установленной для приготовления температуры, прозвучит тройной звуковой сигнал и загорится индикатор ЗАГРУЗКА.
- Перед приготовлением поместите острие термощупа в стейк, на панели управления, там где указана температура верхней панели, отобразится температура блюда в настоящий момент.
- Равномерно разместите стейк на нижней пластине, закройте прибор и нажмите кнопку ОК. ВАЖНО! Корпус термощупа не должен касаться нагревательных панелей!
- При достижении заданной температуры, прибор отключится, процесс приготовления завершен.
- Ориентируйтесь на данные температуры блюда на дисплее, а также руководствуйтесь Таблицей автоматических программ приготовления, содержащей данные о времени и температуре приготовления для разной степени прожарки, Вы можете отслеживать процесс приготовления продукта и регулировать степень готовности стейка по Вашему вкусу.

ВАЖНО! Корпус прибора может нагреваться во время работы. Открывать прибор следует только за ручку. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.



ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Откройте прибор, отсоедините съемные пластины и поддон для сбора жира.
- Съемные пластины и поддон для сбора жира промойте теплой, проточной водой с использованием щадящего моющего средства. Съемные пластины можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, металлические щетки и мочалки, органические растворители и агрессивные жидкости. Это может поцарапать и обесцветить прибор.
- Корпус прибора очистите влажной салфеткой, затем протрите насухо.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- Просушите элементы, установите верхнюю и нижнюю пластины и поддон для сбора жира на место перед подключением к электросети.

Хранение и транспортировка

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».
- Храните прибор в сухом, проветриваемом помещении.
- Электробытовой прибор в упаковке производителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства.

Технические характеристики

Напряжение 220-240 В, частота 50-60 Гц, мощность 1800 Вт.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы 5 лет.

Состав (материал): металл, пластмасса.

Дата производства указана на упаковке товара.

Назначение прибора: прибор предназначен для приготовления блюд на гриле, работает от сети переменного тока.

По окончании срока службы электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

LEONORD постоянно расширяет сеть сервис-центров. Полный перечень сервис-центров LEONORD на территории РФ вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.



ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
Класс защиты от поражения током I