

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



**Мультипечь LE - 17707 Dual**

**Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Использование данного прибора предлагает легкий и здоровый способ приготовления Ваших любимых блюд.**

**МУЛЬТИПЕЧЬ ЗАМЕНИТ 5 КУХОННЫХ ПРИБОРОВ:  
ФРИТЮРНИЦУ, ДУХОВКУ, МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ (БЕЗ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЙ), РОСТЕР.**

*Мультипечь оснащена сенсорным управлением, имеет 8 автоматических программ, в том числе специальную программу для сушки грибов, овощей и фруктов с таймером от 1 до 24 часов и температурой от 30 до 100°C.*

*Конструкционной особенностью данной модели является наличие двух независимых нагревателей, благодаря чему Вы можете готовить два разных блюда, установив для каждого разные настройки температуры и времени, а функция синхронизации позволит получить готовые блюда одновременно.*

### **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.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
  - на сельскохозяйственных фермах;
  - клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
  - в частных пансионатах.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Отключайте прибор от электросети, если Вы им не пользуетесь и перед чисткой.

- Не касайтесь разогретых поверхностей, используйте ручку 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.
- Не касайтесь отверстий для выхода пара на задней стенке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром, когда вынимаете чашу с приготовленным блюдом. Не наклоняйтесь над чашей сразу же после того, как вынули ее из прибора.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла. Расстояние от стены должно быть не менее 10 см. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не держите и не перемещайте прибор за сетевой шнур.
- Не помещайте прибор на/или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим содержимым. Не перемещайте работающий прибор.
- 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.

- Выполняйте все требования инструкции.

- Изготовитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.

## Описание

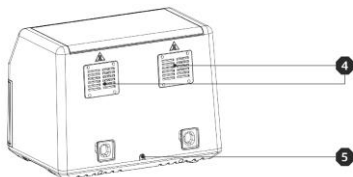
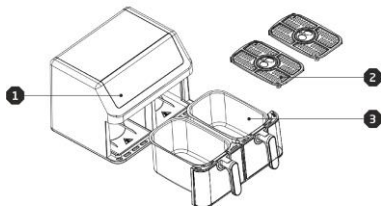
1. Панель управления

2. Съёмные решетки

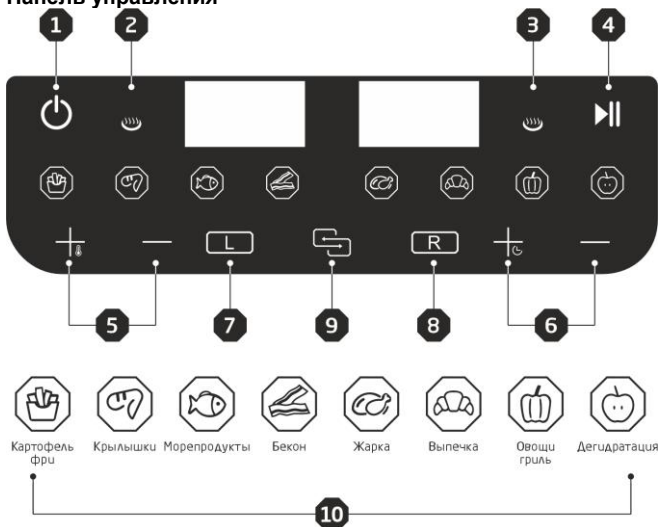
3. Чаши  
с антипригарным  
покрытием

4. Воздухоотводные  
отверстия

5. Шнур питания



## Панель управления











1. Кнопка «Вкл/Выкл»
2. Индикатор работы левого нагревателя
3. Индикатор работы правого нагревателя
4. Кнопка «Старт/Пауза»
5. Кнопки увеличения/уменьшения температуры приготовления
6. Кнопки увеличения/уменьшения времени приготовления
7. Кнопка «Левый нагреватель»
8. Кнопка «Правый нагреватель»
9. Кнопка «Синхронизация»
10. Индикаторы автоматических программ

### Автоматические программы приготовления

Таблица ниже поможет Вам выбрать программу приготовления. Данные настройки носят рекомендательный характер. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению,

размеру, форме и производителю, итог приготовления зависит от ингредиентов.


Меню	значок	Предустановленное время (мин)	Предустановленная температура (°C)	Диапазон регулировки и времени (мин)	Диапазон регулировки температур (°C)
Картофель фри		28	200	1-60	80-200
Крылышки		20	200	1-60	80-200
Рыба		18	180	1-60	80-200
Бекон		6	180	1-60	80-200
Жарка		25	180	1-60	80-200
Выпечка		12	180	1-60	80-200
Овощи гриль		17	160	1-60	80-200
Дегидратация		8H	65	1-24H	30-100

### Перед первым использованием

- Распакуйте изделие. Удалите все упаковочные материалы за исключением наклейки с серийным номером и техническими параметрами изделия.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность.
- Выдвиньте чаши из прибора, аккуратно потянув их за ручку на себя, выньте съемные решетки из чаш, промойте чаши и съемные решетки теплой водой со щадящим моющим средством, затем протрите насухо.

**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.

## Работа

- Подключите шнур питания к сети (220-240 В), при этом раздастся звуковой сигнал и панель управления подсветится. В том случае, если прошла минута без манипуляций, дисплей перейдет в состояние ожидания, при этом кнопка  остается активной.

- Аккуратно выдвиньте чаши из прибора, потянув за ручку на себя.

- Проверьте, что решетки установлены на дно чаш.

- Поместите необходимые ингредиенты на решетки.

- Установите чаши в прибор.

**ВАЖНО!** Запрещено использовать чаши без решеток! Это может привести к поломке прибора.


**ВАЖНО!** Никогда не наливайте масло или иные жидкости внутрь чаш.



- Не касайтесь металлических частей чаш и решеток, чтобы не обжечься. Беритесь только за ручку!









Осторожно горячий пар! Не касайтесь воздухоотводных отверстий прибора чтобы не обжечься!



## Управление

- Нажмите кнопку . Дисплей подсветится, отобразятся функциональные кнопки.


- Нажмите  для активации панели управления левого нагревателя, выберите программу приготовления, нажмите  для запуска программы, при этом горит индикатор работы левого нагревателя.

- При необходимости изменения предустановленной температуры и времени, нажимайте кнопки   для регулировки температуры и   для регулировки времени приготовления.



- Нажмите  для активации панели управления правого нагревателя, выберите программу приготовления, нажмите  для запуска программы, при этом горит индикатор работы правого нагревателя.

- При необходимости изменения предустановленной температуры и времени, нажимайте кнопки  — для регулировки температуры и  — для регулировки времени приготовления.

**Примечание.** Шаг регулировки температуры составляет 5 °С при каждом нажатии, возможность установки температуры от 80 °С до 200 °С. Шаг регулировки времени составляет 1 минуту при каждом нажатии, диапазон установки таймера от 1 до 60 минут. Для программы «Дегидратация» шаг регулировки температуры составляет 5 °С при каждом нажатии, возможность установки температуры от 30 °С до 100 °С. Шаг регулировки времени составляет 1 час при каждом нажатии, диапазон установки таймера от 1 до 24 часов.

- По завершении программы приготовления раздастся звуковой сигнал. После остановки программы дисплей перейдет в состояние ожидания. Кнопка  остается активной.

- В том случае, если программы приготовления, которые Вы установили в разных чашах, различаются по времени приготовления, а Вам необходимо получить готовые блюда из правой и левой чаши одновременно, Вы можете использовать функцию синхронизации SyncPro. Для этого нажмите кнопку

 и далее . В данном режиме нагреватель, для которого установлена программа с меньшим временем приготовления, включится позже. Например, если левый нагреватель установлен на 20 мин, а правый нагреватель установлен на 15 мин, левый нагреватель начнет работу первым, а через 5 мин начнет работу правый нагреватель, в итоге оба нагревателя закончат приготовление через 20 мин.

**Внимание!** Функция синхронизации не применима к программе «Дегидратация».

### **Рекомендации по использованию**

- Технология циркуляции горячего воздуха обеспечивает мгновенный нагрев внутри прибора. Если Вы хотите вытащить чашу до окончания приготовления, в целях безопасности делайте это максимально плавно.
- Учитывайте объем блюд при выборе времени приготовления. Блюда небольшого объема готовятся быстрее.

- Переворачивайте блюда во время приготовления, если это необходимо для наиболее равномерного обжаривания.
- Если Вы хотите испечь пирог, запеканку или потушить/запечь овощи, мясо или рыбу, поместите продукты в форму для выпечки или форму для запекания, а затем поместите на решетку в чашу для приготовления.

### **Чистка**

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети.
- Промойте чаши и решетки теплой водой со щадящим чистящим средством, затем протрите насухо. Чаши и решетки запрещено мыть в посудомоечной машине. Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, металлические щетки и мочалки, органические растворители и агрессивные жидкости. Это может повредить антипригарное покрытие.
- Корпус прибора очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

### **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 изготовителя 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 2100 Вт (1050 Вт + 1050 Вт).

Гарантийный срок – 2 года. Срок службы – 5 лет.

Состав (материал): пластмасса, металл.

Дата изготовления указана на упаковке товара.

Назначение: мультипечь электрическая предназначена для приготовления пищи, 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 сервисных центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах 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.**

## Мультипечь LE - 17707 Dual

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ  
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Класс защиты от поражения током I

