



**МИНИ-ПЕЧЬ
TESLER EOG-4500
BLACK**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Tesler.

**Благодарим Вас за покупку электрической печи TESLER!
Надеемся, она станет Вашим незаменимым помощником и порадует Вас
вкусными и полезными блюдами.**

Внимание! Пожалуйста, перед использованием внимательно изучите инструкцию.

Содержание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	6
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
РЕЖИМ РАБОТЫ ВЕРТЕЛА (С ВЕРХНИМ ИЛИ ВЕРХНИМ И НИЖНИМ ПОДОГРЕВОМ).....	8
РЕЖИМ РАБОТЫ ВЕРХНЕГО ПОДОГРЕВА.....	10
РЕЖИМ РАБОТЫ НИЖНЕГО ПОДОГРЕВА.....	10
РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПОДОГРЕВА.....	11
УХОД И ЧИСТКА.....	12
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ.....	12
ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ.....	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	14

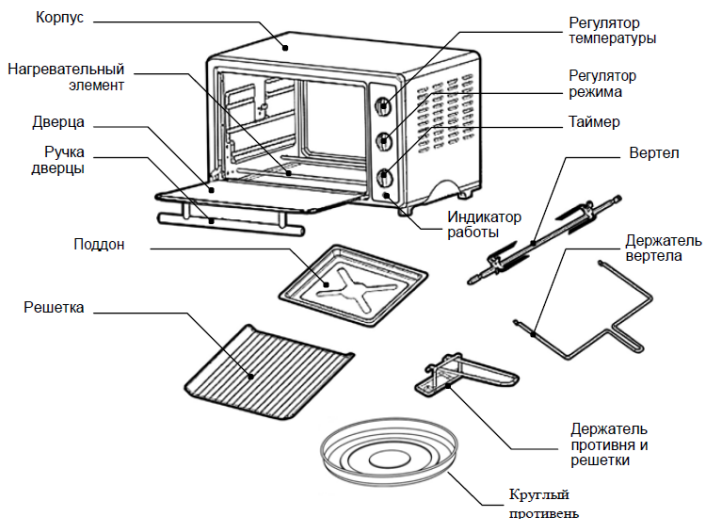
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимание! При использовании электрической мини-печи необходимо руководствоваться следующими рекомендациями по безопасности:

- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.
- Не дотрагивайтесь до горячей поверхности.
- Пользуйтесь прибором, касаясь только регуляторов, ручек и кнопок.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретой печкой.
- Чтобы избежать электрического удара, необходимо не допускать попадания жидкости на шнур или вилку печки.
- Не следует допускать того, чтобы электрический шнур печки свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячей поверхности.
- Не используйте прибор в случае повреждения вилки или шнура, а также, если в работе прибора произошел сбой или сам прибор был поврежден. В этом случае необходимо незамедлительно обратиться в авторизированный сервисный центр.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
- Не размещайте прибор по близости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или СВЧ печью.
- Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования печки с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство размером не менее 12 см.
- Перед очисткой необходимо выключить прибор из розетки и дождаться, когда все его части остынут.
- Также рекомендуется выключать прибор из розетки, если он не используется.
- При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие разогретые жидкости, необходимо предпринимать повышенные меры предосторожности.
- Не накрывайте съемный поддон и другие части печки металлической фольгой, это может привести к перегреву прибора.
- Повышенные меры предосторожности необходимы при перемещении противня и извлечении горячего жира и других жидкостей.
- При очистке печки не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.

- Опасность пожара возрастает, если во время работы печка соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д.
- Не оставляйте никаких предметов на поверхности печки, когда она включена.
- Повышенные меры предосторожности необходимы при использовании контейнеров, сделанных не из стекла и металла.
- В печку нельзя помещать следующие материалы: картон, пластик, бумагу и др.
- Когда печка не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем.
- Всегда сначала подключайте вилку к прибору и только после этого в розетку. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.
- Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки, когда извлекаете предметы из горячей печки.
- Данный прибор имеет дверцу из закаленного стекла, которое отличается большой прочностью. Даже если закаленное стекло разобьется, осколки не будут острыми. Старайтесь не допускать трещин и царапин. Если же вы обнаружите трещины или царапины на поверхности дверцы, свяжитесь с дистрибьютором до начала использования печки.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте прибор только по назначению.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Во время работы корпус и дверцы печки могут нагреваться.
- Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу печки.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или ПДУ.
- Прибор не приспособлен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не имеет достаточно знаний и практики, если они не проинструктированы людьми, ответственными за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с печью.
- Заменить поврежденный шнур печки может только производитель, авторизованная сервисная служба или любой другой сервисный центр.
- Сохраняйте инструкцию на весь срок эксплуатации!

КОМПЛЕКТАЦИЯ



- Мини-печь - 1 шт.
- Решетка - 1 шт.
- Противень - 1 шт.
- Круглый противень - 1 шт.
- Ручка для противня/решетки - 1 шт.
- Вертел - 1 шт.
- Ручка для вертела - 1 шт.
- Инструкция - 1 шт.
- Гарантийный талон - 1 шт.

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями печи

Регуляторы режима: эта мини-печь имеет следующие режимы:

- верхний подогрев,
- нижний подогрев,
- одновременный (верхний и нижний подогрев)
- верхний подогрев с вертелом
- верхний и нижний подогрев с вертелом

Регулятор температуры: можно выбрать температуру от 100° до 250°C.

Таймер: можно установить время приготовления до 60 минут. Чтобы включить таймер, нужно повернуть кнопку-регулятор вправо (по часовой стрелке), чтобы выключить – влево (против часовой стрелки). Звуковой сигнал оповестит об окончании запрограммированного времени.

Индикатор работы: горит всегда, когда мини-печь включена.

Решетка: для выпечки, приготовления тостов или обычных блюд в различной посуде. Решетку следует устанавливать выпуклой стороной вверх.

Противень (поддон): для использования во время приготовления мяса, птицы, рыбы и других блюд, с которых во время приготовления могут выделяться жир и или вода.

Круглый противень: для приготовления пиццы, пирогов и т.д.

Ручка-держатель для противня и решетки позволит извлекать и помещать их в печку.

Ручка для вертела поможет доставать вертел из печки.

Вертел используется для запекания различных сортов мяса и птицы.

Внимание! Чтобы исключить возможность получения ожогов, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей при использовании мини-печи. Всегда соблюдайте повышенную осторожность при извлечении горячих решетки, поддона или горячей посуды из мини-печи. Используйте держатели для решетки и противня или вертела.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед тем, как использовать прибор в первый раз:

- Изучите все необходимые инструкции.
- Удалите наклейки с поверхности корпуса.
- Убедитесь, что все регуляторы находятся в выключенном положении.
- Протрите дверцу, внутренние части и внешнюю поверхность печки влажной губкой с мягким моющим средством.
- Перед использованием тщательно просушите все части печки.
- Вставьте вилку в розетку электросети, прибор перейдет в режим ожидания.

Внимание! После установки всех комплектующих мы рекомендуем включить печь на максимальной температуре (250°C) в режиме "одновременный подогрев" на 15 минут, чтобы убедиться, что печь не содержит остатков масла, сохранившихся после транспортировки.

В нашей инструкции приведены основные рекомендации по использованию режимов работы печи. Данная информация является рекомендованной, и окончательный выбор пищевых ингредиентов и способов приготовления остается за пользователем.

Для установки режима работы используйте регуляторы режима и температуры.

РЕЖИМ РАБОТЫ ВЕРТЕЛА (С ВЕРХНИМ ИЛИ ВЕРХНИМ И НИЖНИМ ПОДОГРЕВОМ)

Этот режим идеально подходит для приготовления курицы и разного рода дичи.

Для наилучших результатов рекомендуется:

- готовить в мини-печи одновременно порцию не более 2-2,3 кг.
- при приготовлении на вертеле курицы убедиться, что выступающие части (ножки, крылья) не будут препятствовать вращению вертела
- предварительно прогреть мини-печь в течение 15 минут на температуре 250°C .

Алгоритм работы:

- Поместите приготавливаемый продукт (мясо, дичь) на вертел. Убедитесь, что продукт зафиксирован зажимами вертела, расположен в центре вертела и сбалансирован относительно оси вертела.

- Установите заостренный наконечник в гнездо на стенке мини-печи. Убедитесь, что квадратное основание вертела зафиксировалось в гнезде на противоположной стенке мини-печи.
- Установите на нижних направляющих поддон.
- Установите необходимую температуру на регуляторе температуры.
- Регулятор режима переведите в соответствующий режим работы.
- Установите ручку таймера на необходимое время.
- Проверяйте готовность блюда в процессе приготовления.
- По истечении установленного на таймере времени прозвучит звуковой сигнал. Если процесс приготовления был завершен до истечения установленного времени, переведите таймер в положение «0» вручную. Также переведите регулятор режима в положение «».
- Извлеките вертел из мини-печи следующим образом:
 - поместите крючки держателя вертела в пазы на каждой стороне вертела,
 - приподнимите левую сторону вертела движением вверх и наружу,
 - затем потяните вертел из гнезда на правой стороне и аккуратно извлеките.

РЕЖИМ РАБОТЫ ВЕРХНЕГО ПОДОГРЕВА

- Для наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть мини-печь в течение 15 минут на температуре 250⁰С.
- Поместите приготавливаемый продукт на решетку. Установите решетку на верхние направляющие внутри мини-печи. Приготавливаемые продукты должны располагаться как можно ближе к нагревательным элементам, но не касаться их.
- Для снижения риска пожара, можно обернуть продукты фольгой.
- Установите на нижних направляющих поддон.
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
- Выберите режим верхнего подогрева.
- Установите необходимое время приготовления на таймере.
- В середине процесса приготовления переверните приготавливаемые продукты.
- По истечении установленного на таймере времени прозвучит звуковой сигнал. Если процесс приготовления был завершен до истечения установленного времени, переведите таймер в положение «0» вручную. Также переведите регулятор режима в положение «».

РЕЖИМ РАБОТЫ НИЖНЕГО ПОДОГРЕВА

В данном режиме нагрев происходит только снизу. Данная функция хорошо подходит для выпекания продуктов из теста, разогрева уже готовых блюд, для сушки, например, сухарей. Так же как и для предыдущего режима, перед готовкой духовку, желателно разогреть в течение 15 минут при температуре 250⁰ С.

- Поместите приготавливаемый продукт на решетку. Установите решетку на нижние направляющие внутри мини-печи (ближе к нагревательному элементу, но, не касаясь его).
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора. Для снижения риска пожара, можно обернуть продукты фольгой.
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
- Регулятор режима переведите в позицию нижнего подогрева.
- В середине процесса приготовления переверните приготавливаемые продукты.
- По истечении установленного на таймере времени прозвучит звуковой сигнал. Если процесс приготовления был завершен до истечения установленного времени, переведите таймер в положение

«0» вручную и регулятор режимов в положение «».

РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПОДОГРЕВА

В данном режиме работают все нагревательные элементы.

- Поместите приготавливаемый продукт на решетку. Установите решетку на средние направляющие внутри мини-печи.
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
- Регулятор режима переведите в позицию одновременного подогрева.
- Включите таймер, в процессе приготовления проверяйте степень готовности блюда.
- По истечении установленного на таймере времени прозвучит звуковой сигнал. Если процесс приготовления был завершен до истечения установленного времени, переведите таймер в положение «0» вручную. Также переведите регулятор режима в положение «».

Важно: Вес продуктов, которые помещаются на противень или решетку, не должен превышать 3 кг. Продукты должны располагаться равномерно по всей поверхности противня, ни одна из сторон которого не должна быть перегружена.

Данная мини-печь требует минимального технического обслуживания. Ее комплектация не предусматривает запчастей. Не пытайтесь починить ее самостоятельно. Если вам потребуется ремонт, обратитесь к квалифицированному специалисту.

УХОД И ЧИСТКА

Внимание! Перед очисткой всегда выключайте прибор из розетки и давайте ему остыть.

Во избежание электрического удара не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость. Печка имеет быстро очищающееся покрытие. При необходимости протрите стенки прибора тряпкой или губкой с мягким моющим средством.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТАЛЬНУЮ ГУБКУ И АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, НЕ ЦАРАПАЙТЕ СТЕНКИ ПЕЧКИ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ПОСУДОЙ, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ПОКРЫТИЕ.

Мойте детали печи теплой водой с мылом или жидкостью для мытья посуды. Дверцу печи протирайте сначала влажной губкой, а затем сухим полотенцем или салфеткой. Внешнюю поверхность также протирайте влажной губкой.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЩАТЕЛЬНО ПРОСУШИТЕ ВСЕ ЧАСТИ ПЕЧКИ.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Выключенную из розетки печку необходимо остудить и вымыть. Хранить прибор нужно в коробке в чистом и сухом месте. Не упаковывайте печку, если она не выключена из розетки и не остыла. Не наматывайте шнур вокруг корпуса прибора. Храните шнур в специальном отсеке или на задней панели снизу. В месте подсоединения шнура к прибору не должно быть никакого давления на шнур, иначе он деформируется или порвется.

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

Данный прибор был изготовлен и испытан по необходимым методикам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу прибора в течение 12 месяцев со дня покупки, при соблюдении условий указанных в гарантийном талоне изделия и следующих ниже пунктов:

- Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.
- На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, с некавалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.
- Мы оставляем за собой право, при получении рекламации, ремонтировать или заменять неисправные детали, либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.
- На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию, покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.
- Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании www.tesler-electronics.ru

Дополнительно:

Если прибор перестал правильно функционировать, до обращения в сервисный центр, предлагаем сначала проверить, нет ли для этого других причин, как, например, прерванное электроснабжение.



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду. Для гарантийного ремонта обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.

ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда, который содержит следующую информацию: модель изделия, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта и в гарантийном талоне.

Пример серийного номера: 047EOG4500B1216100650, где

1. первые три цифры (047) – для внутреннего использования производителя,
2. буквы и цифры (EOG4500B), соответствующие сокращенному наименованию модели (полное обозначение см. на упаковке),
3. четыре цифры - месяц и год производства (1216),
4. последние шесть цифр (100650) – порядковый номер изделия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренний объем	45 л
Тип управления	механическое
Гриль	есть
Макс. температура	250 °С
Количество режимов приготовления	5
Питание	от сети пер. тока 220~240В, 50 Гц
Потребляемая мощность	1800 Вт
Срок службы прибора	5 лет



Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара. Рисунки и эскизы носят приблизительный характер.

Производитель: Чжуншань Силк Имп. энд Эксп. Груп Ко., ЛТД оф Гуандун
Адрес: Но. 28 Юэ Лай Нань Род, Чжуншань, Гуандун, Китай.
Сделано в Китае.

