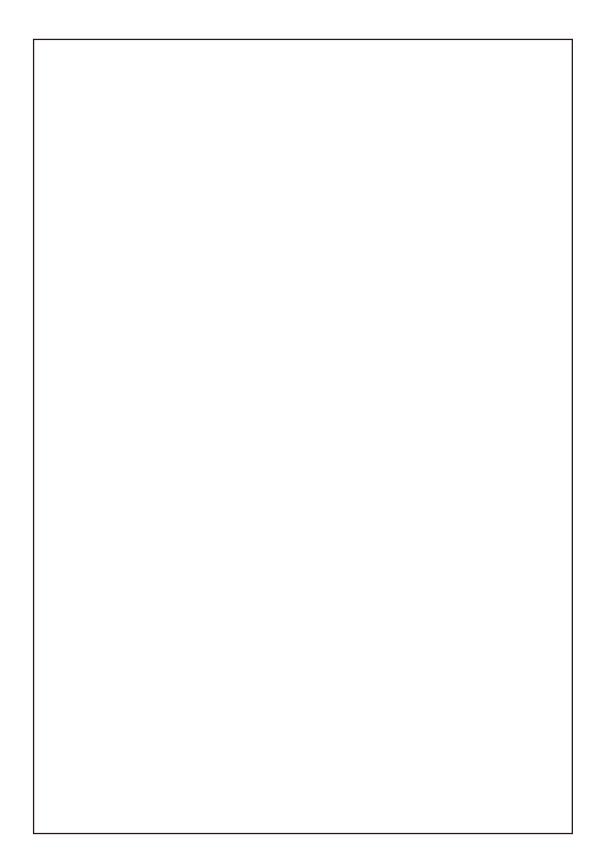
# 142.5\*210mm



# МИНИ-ПЕЧЬ TESLER EOGC-4500

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





# СОДЕРЖАНИЕ Благодарим Вас за покупку электрической печи TESLER! Надеемся, что она станет Вашим незаменимым помощником и порадует Вас вкусными и полезными блюдами. Внимание! Пожалуйста, перед использованием внимательно изучите инструкцию. Содержание БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ...... 10 ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ...... 11

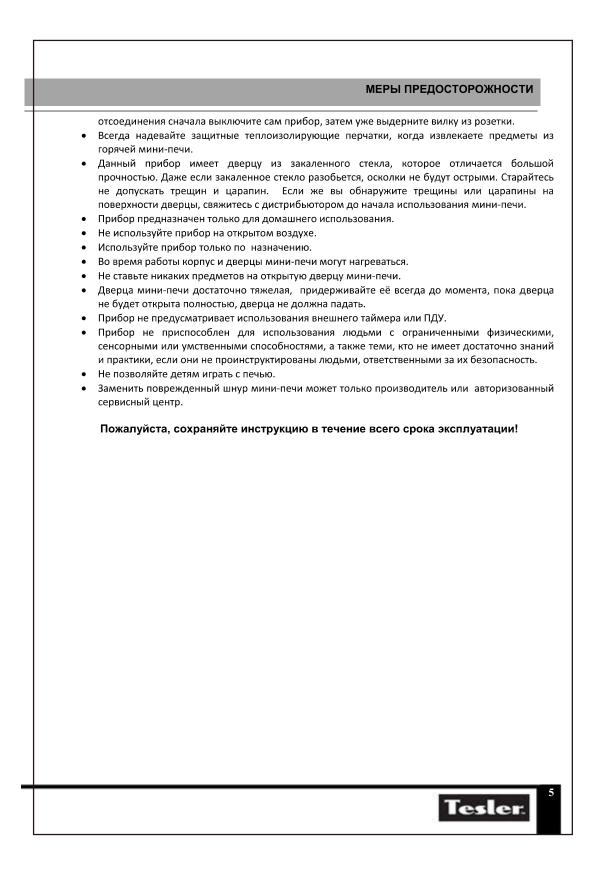
## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

#### 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 работающей мини-печью.
- Чтобы избежать электрического удара, необходимо не допускать попадания жидкости на шнур или вилку мини-печи.
- Не следует допускать того, чтобы электрический шнур мини-печи свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячей поверхности, касался острых краев различных поверхностей (стола, полок).
- 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 мини-печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство размером не менее 10 см.
- Перед очисткой необходимо выключить прибор из розетки и дождаться, когда все его части остынут.
- Перед выключением из сети переводите регуляторы в положение «ВЫКЛ» ( \_\_\_\_\_\_).
- Также рекомендуется выключать прибор из розетки, если он не используется.
- При выключении из розетки, всегда тяните только за вилку шнура питания, никогда не тяните за шнур.
- При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие разогретые жидкости, необходимо предпринимать повышенные меры предосторожности.
- Не накрывайте съемный поддон и другие части мини-печи металлической фольгой, это может привести к перегреву прибора.
- Повышенные меры предосторожности необходимы при перемещении противня и извлечении горячего жира и других жидкостей.
- Не оставляйте работающую печь без присмотра.

- При очистке мини-печи не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.
- Опасность пожара возрастает, если во время работы мини-печи соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д.
- Не оставляйте никаких предметов на поверхности мини-печи, когда она включена.
- Повышенные меры предосторожности необходимы при использовании контейнеров, сделанных не из керамики и металла.
- В мини-печь нельзя помещать следующие материалы: картон, пластик, бумагу и др.
- Когда мини-печь не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем.
- Всегда сначала подключайте вилку к прибору и только после этого в розетку. Для



## ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

#### ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Перед тем, как использовать прибор в первый раз:

- Извлеките печь из упаковки.
- Удалите всё из камеры печи.
- Изучите инструкцию.
- Удалите наклейки с поверхности корпуса (кроме наклейки с указанием модели)
- Протрите дверцу, внутренние части и внешнюю поверхность мини-печи влажной губкой с мягким моющим средством.
- Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.
- Перед использованием тщательно просушите все части мини-печи.
- Убедитесь, что все регуляторы находятся в выключенном положении.
- Вставьте вилку в розетку электросети, прибор перейдет в режим ожидания.

Внимание! После установки всех комплектующих мы рекомендуем включить пустую печь на максимальной температуре (250· C) в режиме одновременно верхнего и нижнего подогрева с вертелом на 15 минут, чтобы убедиться, что печь не содержит остатков масла, сохранившихся после транспортировки.

#### комплектация

•	Мини-печь	1 шт.
•	Решетка	1 шт.
•	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 ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВО МИНИ-ПЕЧИ Перед началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями мини-печи 1. Световой индикатор 2. Таймер 3. Регулятор гриля (вертела) и конвекции 4. Регулятор температуры 5. Регулятор режима 6. Ручка дверцы 7. Решетка 8. Поддон 9. Ручка-держатель для поддона 10. Нагревательные элементы 11. Нижняя планка дверцы 12. Вертел 13. Ручка для вертела 14. Конвекция Регулятор гриля (вертела): включение/выключение электропривода вертела, а также режима конвекции. Вертел и конвекция могут быть включены одновременно. Регулятор режимов: эта мини-печь имеет следующие режимы: верхний подогрев. нижний подогрев, одновременный (верхний и нижний подогрев) Любой из режимов может быть включен одновременно с работой вертела и конвекцией. Регулятор температуры: можно выбрать температуру от 100° до 250°С. 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. Световой индикатор: горит всегда, когда мини-печь работает. Внутренняя подсветка включена всегда, когда включен таймер мини-печи. Решетка: для выпечки, приготовления тостов или обычных блюд в различной посуде. Решетку следует устанавливать выпуклой стороной вверх. Противень: для использования во время приготовления мяса, птицы, рыбы и других блюд, с которых во время приготовления могут выделяться жир и или вода. Ручка-держатель для противня и решетки позволит извлекать и помещать их в мини-печь. Ручка для вертела поможет доставать вертел из мини-печи. 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 горячей решетки, поддона или горячей посуды из мини-печи. Используйте держатели для решетки и противня или вертела. **Tesler**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИНИ-ПЕЧИ

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.

#### ЗАПЕКАНИЕ В МИНИ-ПЕЧИ

• Подключите вилку шнура питания мини-печи к электрической розетке.

- Для лучшего результата рекомендуется предварительно прогреть мини-печи в течение 5 минут до начала приготовления:
  - установите регулятор режима в положение верхнего и нижнего подогрева,
    - о установите температуру 250°С,
    - о установите таймер на 5 минут.
- Поверните регулятор температуры, установив нужную температуру.
- Установите регулятор режима в нужное положение.
- Установите решетку и (или) поддон на держатели внутри мини-печи. Вы можете устанавливать решетку и поддон на разные уровни в зависимости от желаемого результата, размера продуктов, времени приготовления.

• Положите подготовленные по рецепту продукты и поставьте на решетку. Если вы будете выпекать прямо на решетке, то установите под неё поддон. Вы также можете запекать прямо в поддоне, не используя решетку.

Установите время готовки на таймере.

• Световой индикатор включится, когда вы установите время на таймере, и выключится по истечении времени работы таймера.

• Чтобы проверить степень готовности продуктов, переведите таймер в положение «0», откройте дверцу и выдвиньте решетку или поддон с помощью ручки, которая идет в комплекте.

• В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.

По окончании приготовления таймер мини-печь автоматически выключится, прозвучит сигнал об окончании приготовления. Если вы окончили приготовление до истечения времени, установленного на таймере, поверните таймер в положение «0», чтобы выключить мини-печь. Также переведите регулятор режима и регулятор работы вертела в положение, соответствующее выключению.

**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.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

При приготовлении на вертеле для наилучших результатов рекомендуется:

- готовить в мини-печи единовременно 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 °С.
- 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 250 С на регуляторе температуры.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Включите вертел, повернув соответствующий регулятор.
- Регулятор режима переведите в нужное положение.

• Установите ручку таймера на необходимое время. В среднем необходимо около 30 минут, чтобы приготовить 2,5 кг курицы.

• 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 «О» вручную. Также переведите регулятор режима и регулятор работы вертела в положение, соответствующее выключению.

- Извлеките вертел из мини-печи следующим образом:
  - о поместите крючки держателя вертела в пазы на каждой стороне вертела,
  - о приподнимите левую сторону вертела движением вверх и наружу,
  - о затем потяните вертел из гнезда на правой стороне и аккуратно извлеките.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИЛЯ

- Оставьте дверцу приоткрытой
- Установите регулятор режима в положение верхнего нагрева и включите конвекцию регулятором вертела и конвекции.
- Установите температуру на 250<sup>0</sup>С
- Установите время приготовления на таймере

• По окончании приготовления переведите таймер в положение «0» ,если вы окончите процесс приготовления до автоматического завершения работы мини-печи по таймеру.

Также переведите регулятор режима и регулятор работы вертела и конвекции в положение, соответствующее выключению.

#### УХОД И ЧИСТКА

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

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 какуюлибо другую жидкость. Мини-печь 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 мини-печи металлической посудой, так как это может повредить специальное покрытие.
- Мойте детали мини-печи теплой водой с мылом или жидкостью для мытья посуды.
- Дверцу мини-печи протирайте сначала влажной губкой, а затем сухим полотенцем или салфеткой.
- Внешнюю поверхность также протирайте влажной губкой.
- Перед использованием тщательно просушите все части мини-печи.

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Отключенную от сети мини-печь необходимо остудить и вымыть
- Хранить прибор нужно в коробке в чистом и сухом месте.
- 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

#### 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 неквалифицированным 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.

#### 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: 047EOGC55501017100650,где

- 1. первые три цифры (047) для внутреннего использования производителем,
- 2. буквы и цифры (EOGC5550), соответствующие сокращенному наименованию модели (полное обозначение см. на упаковке),
- 3. четыре цифры месяц и год производства (1017),
- 4. одна цифра (1)- для внутреннего использования производителем,
- 5. последние пять цифр (00650) порядковый номер изделия.

#### БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

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.



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем духовой камеры	EOGC-4500
-	40 л
Тип управления	механическое управление
Класс защиты от поражения электрическим током	1
Гриль (вертел)	есть
Конвекция	есть
Макс. температура	250 °C
Количество режимов приготовления	6
Питание	от сети пер. тока 220~240В, 50 Гц
Потребляемая мощность	1600 BT
Срок службы прибора	5 лет
Срок гарантии	1 год
Диапазон установки времени работы:	0 – 60 минут
Диапазон установки температуры:	100 - 250°C
Габаритные размеры	533х390х335 мм
Габаритные размеры упаковки:	573х426х386 мм
101 A.V. 027/2016 "06 accession	
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения электротехники и радиоэлектроники».	опасных веществ в изделиях
	.01671/20. 1Т». ия, город Москва, улица Николоямская, дом 45,
электротехники и радиоэлектроники». Сертификат соответствия № ЕАЭСRU C-CN.ПФ02.Е Орган по сертификации продукции: ООО «ПРОФІ Место нахождения: 109004, Российская Федерац строение 2, помещение II, комната 11.	.01671/20. 1Т». ия, город Москва, улица Николоямская, дом 45, тельно. порэйшн Лимитед оф Чжуншань истрикт, Чжуншань, Гуандун, Китай