



МИНИ-ПЕЧЬ
TESLER EOGC-45D

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Tesler.

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.

Оглавление

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ.....	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	6
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
УСТРОЙСТВО МИНИ-ПЕЧИ.....	6
ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ	8
ЗАПЕКАНИЕ В МИНИ-ПЕЧИ.....	8
ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИИ	9
ФЕРМЕНТАЦИЯ	9
ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ.....	10
ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ.....	10
ДАТА ПРОИЗВОДСТВА.....	10
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ.....	10
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	11

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.

Данный прибор должен быть подключен к розетке сети питания 220~240 В/ 50 Гц.

Во избежание электрического удара не погружайте прибор, его части, шнур питания или вилку шнура питания в воду или какую-либо другую жидкость.

Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Пользуйтесь прибором, касаясь только регуляторов, ручек и кнопок.

Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с работающей мини-печью.

Не позволяйте детям играть с печью.

Не оставляйте работающую печь без присмотра.

Не следует допускать, чтобы электрический шнур мини-печи свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячих поверхностей, острых краев различных поверхностей (стола, полка). Не перегибайте шнур питания, не ставьте на него тяжелые предметы.

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.

При работе мини-печь должна быть устойчиво установлена, чтобы не допустить её опрокидывания или падения.

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 около 10-15 см. Не накрывайте печь.

Перед очисткой необходимо выключить прибор из розетки и дождаться, когда все его части остынут.

Рекомендуется выключать прибор из розетки, если он не используется.

Перед выключением из сети отключите печь кнопкой «Выкл».

Всегда сначала подключайте вилку к прибору и только после этого в розетку. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем выдерните вилку из розетки.

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 помещайте в мини-печь избыточное количество продуктов, располагайте противень или решетку на соответствующих направляющих в зависимости от размеров приготавливаемого блюда.

Не накрывайте противень 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.

При очистке мини-печи не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара. Не очищайте нагревательные элементы.

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 надевайте защитные теплоизолирующие перчатки, когда извлекаете предметы из горячей мини-печи.

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 мини-печи.

Прибор предназначен только для домашнего использования.

Не используйте прибор на открытом воздухе.

Используйте прибор только по назначению.

Во время работы корпус и дверцы мини-печи могут нагреваться.

Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу мини-печи.

Дверца мини-печи достаточно тяжелая, придерживайте её всегда до момента, пока дверца не будет открыта полностью, дверца не должна падать.

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.

Заменить поврежденный шнур мини-печи может только производитель или авторизованный сервисный центр.

Пожалуйста, сохраняйте инструкцию в течение всего срока эксплуатации!

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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 заводской этикетки 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 (230·С) в режиме одновременно верхнего и нижнего подогрева с вертелом на 15 минут, чтобы убедиться, что печь не содержит остатков масла, сохранившихся после транспортировки.

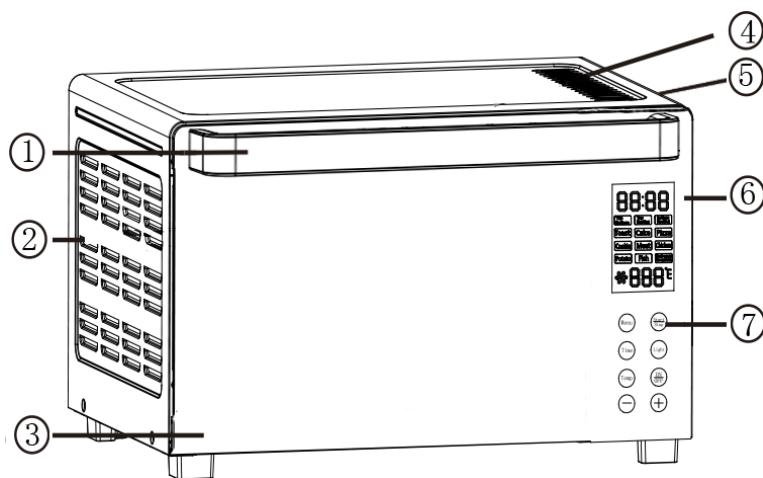
КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

УСТРОЙСТВО МИНИ-ПЕЧИ

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями мини-печи

1. Ручка дверцы
2. Вентиляционные отверстия
3. Дверца
4. Вентиляционные отверстия
5. Корпус печи
6. Дисплей
7. Кнопки управления
8. Противень
9. Решетка
10. Ручка для противня и решетки
11. Вертел
12. Ручка для вертела



* Рисунки и эскизы носят приблизительный характер. Реальный дизайн мини-печи может

незначительно отличаться от эскиза.

Аксессуары к мини -печи:

Решетка служит для выпечки, приготовления тостов, кексов или обычных блюд в различной посуде.

Противень : для использования в качестве поддона для крошек и капель 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.


Панель управления





После подключения мини-печи к сети питания вы услышите короткий сигнал.



Кнопка «Вкл/Выкл»  служит для включения и отключения мини-печи.

Кнопка «Меню»  служит для выбора и/или изменения выбранной программы. Используйте кнопки «+» и «-» для выбора нужной программы.

Кнопка «Время»  служит для установки времени приготовления. Нажмите кнопку «Время» и установите требуемое время с помощью кнопок «+» и «-» (шаг - 1 минута)

Кнопка «Температура»  служит для установки нужной температуры приготовления. Нажмите кнопку «Температура» и установите требуемое время с помощью кнопок «+» и «-». Одному нажатию на кнопки «+» и «-» соответствует изменение температуры на 5 °С.

Кнопка «Подсветка»  используется для включения и выключения подсветки.

Кнопка «Старт/Пауза»  служит для запуска и приостановки программы. После того как вы выбрали программу, установили время и температуру- нажмите  для запуска программы.

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.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

	Программа (обозначение на дисплее)		Таймер	Время по умолчанию	Диапазон темп., °C	Темп. по умолчанию	Подогрев сверху	Подогрев снизу	Конвекция	Гриль
1	Top/Bottom	Одновременный подогрев	0:01-2:00	0:10	70-230	230	√	√		
2	Top Heating	Верхний подогрев	0:01-2:00	0:10	70-200	200	√	*		
3	Bottom Heating	Нижний подогрев	0:01-2:00	0:10	70-200	200		√		
4	Toast	Запекание	0:01-0:15	0:05	200-230	220	√	√	√	
5	Cake	Выпечка	0:01-2:00	0:15	180-230	230	√	√	√	
6	Pizza	Пицца	0:01-2:00	0:20	180-230	220	√	√	√	
7	Cookie	Печенье	0:01-2:00	0:12	160-200	200	√	√	√	
8	Meat	Мясо	0:01-2:00	0:45	160-220	200	√	√	√	
9	Chicken	Курица	0:01-2:00	0:50	150-230	200	√			√
10	Potato	Картофель	0:01-2:00	0:10	200-230	220	√	√	√	√
11	Fish	Рыба	0:01-2:00	0:20	150-200	180	√	√	√	
12	Defrozen /Keepwarm	Размораживание/ Поддержание тепла/Ферментация	0:01-24:00	1:00	40-100	40		√		

*регулируется по времени.

Время и температура выпечки (для справки)

Продукт	Кол-во или толщина	Температура (°C)	Время (минуты)
Тосты	2-3 шт.	230	3-5
Гамбургер	2-3 шт.	200	5-10
Стейк, отбивная	2 см. толщиной	225-230	15-20
Ломтик ветчины	2 см. толщиной	200	8-12
Моллюски, креветки, рыба		200	8-12
Сэндвич	2-3 шт.	200	3-5
Сосиски	2-3	200-230	8-10
Рыбный стейк	1-2 см. толщиной	230	10-15
Мясной стейк	1-2 см. толщиной	230	10-15
Пицца		200	17-20
Пирог		150-200	18-22
Курица	Целая курица	175-200	30-40

Информация указанная выше предоставлена для справки, вы должны самостоятельно устанавливать настройки необходимые для приготовления вашего блюда.

ЗАПЕКАНИЕ В МИНИ -ПЕЧИ


Подключите вилку шнура питания мини-печи к электрической розетке.



Включите печь кнопкой .


Поместите приготавливаемый продукт (мясо, дичь) на решетку, поддон или на вертел.


В случае приготовления на вертеле 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.

Если вы готовите на решетке или на вертеле, то установите на нижних направляющих поддон, для того, чтобы стекающие с продуктов жир, вода или падающие крошки не попадали на нагревательные элементы.

С помощью кнопки  выберите подходящую программу (см. стр. 8)

С помощью кнопок , , а также «+» и «-» задайте необходимые время и температуру приготовления.

В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты. Для приостановки программы, а потом для её возобновления используйте кнопку .

По окончании приготовления таймер мини-печь автоматически выключится, прозвучит сигнал об окончании приготовления. Если вы окончили приготовление до истечения времени, установленного на таймере, нажмите кнопку , 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.

При приготовлении на вертеле курицы убедитесь, что выступающие части (ножки, крылья) не будут препятствовать вращению вертела

КОНВЕКЦИЯ

Функция конвекции включает режим принудительной циркуляции воздуха в духовке с помощью вентилятора. При включении функции конвекции время приготовления пищи значительно сокращается, по сравнению с приготовлением без включения конвекции. Горячий воздух равномерно распределяется вентилятором внутри всего объема печи, поэтому приготовление блюда происходит равномерно. Кроме того, температура приготовления при использовании конвекции ниже по сравнению с обычным режимом, что позволяет экономить электроэнергию.

Конвекция включается автоматически в программах 4-8,10,11 в таблице программ на стр. 8.

ФЕРМЕНТАЦИЯ

При использовании программы «Defrozen/Keep warm» можно готовить блюда, требующие ферментации (выстаивание теста, приготовление кваса, йогуртов и простокваши и других напитков, которые «бродят»). В данной программе температура регулируется от 40 градусов.

УХОД И ЧИСТКА

Мини-печь требует минимального технического обслуживания. Не пытайтесь починить ее самостоятельно. Если вам потребуется ремонт, обратитесь в сервисный центр.

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. Мини-печь имеет легко 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.

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: 052EOGC45DB1017100650, где

1. первые три цифры (052) – для внутреннего использования производителем,
2. буквы и цифры (EOGC45DB), соответствующие сокращенному наименованию модели и цвету модели (полное обозначение см. на упаковке),
3. четыре цифры - месяц и год производства (1017),
4. последние шесть цифр (100650) – порядковый номер изделия.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Отключенную от сети мини-печь необходимо остудить и вымыть.

Хранить прибор нужно в коробке в чистом и сухом месте.

Не упаковывайте мини-печь, 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.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	EOGC-45D
Цвет	черный
Объем духовой камеры	45 л
Тип управления	электронное управление
Гриль (вертел)	есть
Мин. температура	70 °С (40 °С в режиме ферментации)
Макс. температура	230 °С
Количество режимов приготовления	12
Питание	от сети пер. тока 220~240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	1800 Вт
Диапазон установки времени работы:	0 – 24 часа
Габаритные размеры	580x354x336 мм
Габаритные размеры упаковки:	620x445x410 мм
Срок гарантии	1 год
Срок службы прибора	5 лет
Страна производства	Китай

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 Сатсян Импорт энд Экспорт Ко., Лтд

Адрес: №209 Билдинг 2, Юцзя Билдинг, Вест оф Цигуан роад энд Чацяо роад, Истерн дистрикт, Чжуншань, Гуандун, Китай.

Сделано в Китае

Manufacturer:

Zhongshan Saqiang Import And Export Trading Co.,Ltd

Add:No.209 Building 2 ,Yujia Building , West of Qiguan Road & Chaqiao Road ,Eastern District, Zhongshan City ,Guangdong ,China .

Made in China

Импортер: ООО «Евро-Восток»

Адрес: 127299, г. Москва, ул. Космонавта Волкова, д. 10, стр. 1, к. 404

