



# **МИНИ-ПЕЧЬ TESLER EOGC-8000 (BLACK)**

**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.

### СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	4
Комплектация.....	8
Устройство мини-печи.....	8
Режимы работы.....	9
Техническое обслуживание .....	16
Гарантия и ремонт .....	17
Прочая информация.....	18
Технические характеристики .....	18

### 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 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 с поверхности 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 авторизованный 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 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 мини-печи металлической фольгой, это может привести к перегреву прибора.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- 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 стекла 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 отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.
- 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.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте прибор только по назначению.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Во время работы корпус и дверцы мини-печи могут нагреваться.
- Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу мини-печи.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или ПДУ.
- Прибор не приспособлен для использования людьми с

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

---

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 мини-печи может только производитель или авторизованный сервисный центр.

**Сохраняйте инструкцию на весь срок эксплуатации!**

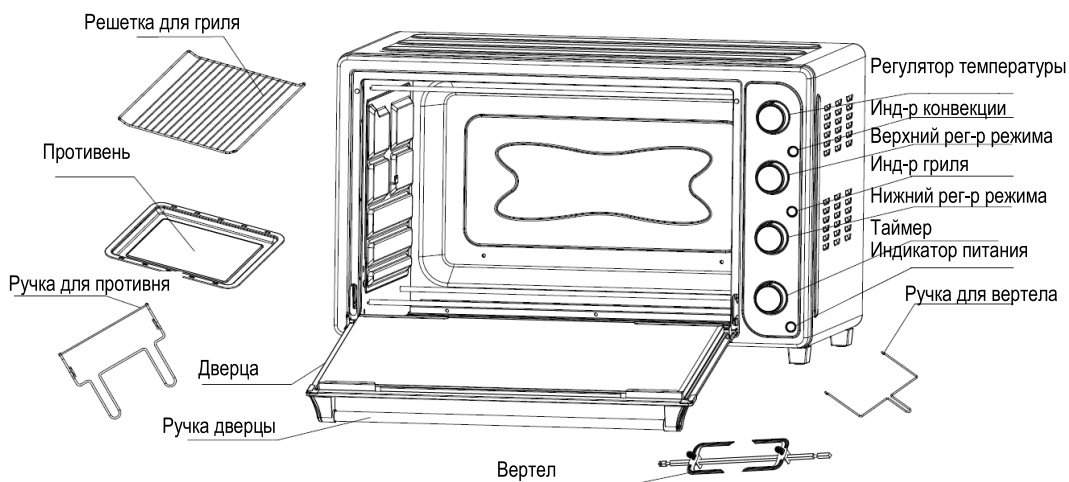
## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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 мини-печи влажной губкой с мягким моющим средством.
- Перед использованием тщательно просушите все части мини-печи.
- Вставьте вилку в розетку электросети, прибор перейдет в режим ожидания.

**Внимание!** После установки всех комплектующих мы рекомендуем включить печь на максимальной температуре (250·С) в режиме "одновременный подогрев» 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 началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями мини-печи.

### **Регуляторы режима:**

мини-печь имеет следующие основные режимы (нижний регулятор):

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

**Верхний регулятор режима** позволяет включать дополнительные функции:

- гриль
- конвекция
- гриль и конвекция

После выбора основного режима и температуры, установите таймер и затем установите регулятор конвекции/гриля в нужное положение.

**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.

**Внутренняя подсветка:** включена всегда во время работы мини-печи.

**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:** 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 горячих решетки, поддона или горячей посуды из мини-печи. Используйте держатели для решетки и противня или вертела.

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ 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.

Для установки режима работы используйте регуляторы «РЕЖИМ» и «ТЕМПЕРАТУРА».

### ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИИ

Функцию конвекции можно включить одновременно с включением любого из основных режимов (верхний, нижний или верхний и нижний подогрев одновременно). 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.

### 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<sup>0</sup>С.

#### Алгоритм работы:

- Установите температуру 250<sup>0</sup>С.
- 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 правой стенке мини-печи. Убедитесь, что квадратное основание вертела зафиксировалось в гнезде на левой 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 «ВЫКЛ».
- 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.

Рекомендуемое время приготовления на вертеле\*:

Блюдо	Температура	Время (на 0,5 кг)
Ростбиф	250°C	30-35 мин.
Буженина	250°C	45-50 мин.
Окорок	250°C	45-50 мин.
Курица	250°C	25-35 мин.
Индейка	250°C	25-35 мин.

\*Время приготовления может отличаться в зависимости от ваших предпочтений. Время приведено для охлажденного мяса. Приготовление замороженного мяса время потребует больше времени. Рекомендуется использовать термометр для мяса.

### РЕЖИМ РАБОТЫ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО ПОДОГРЕВА С КОНВЕКЦИЕЙ

- Для наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть мини-печь в течение 15 минут на температуре 250<sup>0</sup> С.
- Установите решетку на нижние направляющие внутри мини-печи. Поместите приготавливаемый продукт в ёмкость для запекания, установите емкость на решетку. Если вы хотите использовать противень, то нет необходимости устанавливать решетку, противень устанавливается на направляющие в мини-печи. Не рекомендуется использовать пакеты для запекания или стеклянные контейнеры.
- Выберите режим верхнего подогрева.
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
- 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 «ВЫКЛ».

Рекомендуемое время приготовления\*:

Блюдо	Температура	Время (на 0,5 кг)
Ростбиф	200 <sup>0</sup> С	30-35 мин.
Буженина	200 <sup>0</sup> С	40-45 мин.
Окорок	200 <sup>0</sup> С	35-40 мин.
Курица	200 <sup>0</sup> С	25-35 мин.
Индейка	200 <sup>0</sup> С	25-35 мин.

\* Время приведено для охлажденного мяса. Приготовление замороженного мяса время потребует больше времени. Рекомендуется использовать термометр для мяса.

**РЕЖИМ РАБОТЫ ВЕРХНЕГО ПОДОГРЕВА**

- Для наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть мини-печь в течение 15 минут на температуре 250<sup>0</sup>С. Установите решетку на верхние направляющие внутри мини-печи. Поместите приготавливаемый продукт на решетку. Продукты должны быть расположены по возможности близко к нагревательным элементам, но не касаться их.
- Выберите режим верхнего подогрева.
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
- Установите необходимое время приготовления на таймере.
- Рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.
- 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 «ВЫКЛ».

Рекомендуемое время приготовления\*:

Блюдо	Температура	Время (на 0,5 кг)
Стейк на рёбрышке	250 <sup>0</sup> С	25-30 мин.
Бифштекс с косточкой	250 <sup>0</sup> С	25-30 мин.
Гамбургер	250 <sup>0</sup> С	25-28 мин.
Свинья отбивная	250 <sup>0</sup> С	40-45 мин.
Отбивная из барашка	250 <sup>0</sup> С	30-40 мин.
Куриные ножки	250 <sup>0</sup> С	30-35 мин.
Рыбное филе	200 <sup>0</sup> С	20-25 мин.

\* Время приведено для охлажденного мяса. Приготовление замороженного мяса время потребует больше времени. Рекомендуется использовать термометр для мяса.

### РЕЖИМ РАБОТЫ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО ПОДОГРЕВА

В данном режиме работают все нагревательные элементы. Так же как и для предыдущего режима, перед готовкой мини-печь, желательно разогреть в течение 15 минут при температуре 250<sup>0</sup> С.

В данной модели вы можете одновременно приготовить 4-6 ломтиков хлеба, 6 маффинов, замороженных вафель и блинов.

- Поместите приготавливаемый продукт на решетку. Установите решетку на средние направляющие внутри мини-печи (выпуклой стороной вверх).
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
- Регулятор режима переведите в позицию верхнего и нижнего подогрева.
- Установите необходимое время приготовления.
- 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 режимов в положение «ВЫКЛ».

## РЕЖИМ НИЖНЕГО ПОДОГРЕВА (ВЫПЕЧКА)

В данном режиме работают нижние нагревательные элементы. Так же как и для предыдущего режима, перед готовкой мини-печь, желательнее разогреть в течение 15 минут при температуре 250<sup>0</sup> С.

- Поместите приготавливаемый продукт на решетку. Установите решетку на средние или нижние направляющие внутри мини-печи.
- Приготавливаемые продукты должны быть расположены как можно ближе к нагревательным элементам, но не касаться их.
- Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
- Регулятор режима переведите в позицию нижнего подогрева.
- Включите таймер, в процессе приготовления проверяйте степень готовности блюда. Рекомендуется оставить дверцу слегка приоткрытой.
- 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 «ВЫКЛ».

Вид выпечки	Рекомендуемое положение противня в мини-печи
Печенье	Среднее или нижнее положение
Слоёные пироги	Только нижнее положение
Пироги	Среднее или нижнее 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.

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. 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 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.



### 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](http://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.

## ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Пример серийного номера: 047EOGC8000B1216100650, где

1. первые три цифры (047) – для внутреннего использования производителя,
2. буквы и цифры (EOGC8000B), 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

<b>Модель</b>	<b>TESLER EOGC-8000</b>
Внутренний объем	80 л
Тип управления	механич.
Гриль	есть
Макс. температура	250 °С
Количество режимов приготовления	5
Питание	от сети пер. тока 220~240В, 50 Гц
Потребляемая мощность	2200 Вт

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.



Соответствует требованиям Технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; Технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Товар сертифицирован, информация о сертификате соответствия ТР ТС находится в упаковке, при отсутствии копии сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

## ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

---

Производитель: НЬЮЭЙР ИМПОРТ ЭНД ЭКСПОРТ КОРПОРЕЙШН  
ЛИМИТЕД ОЧ ЧЖУНШАНЬ

Адрес: Рум 402-403, но 23, Наньан роад, Шитси дист., Чжуншань  
Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Перспектива Т»

117218, г. Москва, ул. Кржижановского, д. 29, корп. 5, пом. I, ком. 11

Сделано в Китае.

Срок службы прибора: 5 лет.

Manufacturer: NEWAIR IMPORT & EXPORT CORPORATION LIMITED OF  
ZHONGSHAN

Address: ROOM 402-403, NO 23, NAN'AN ROAD, SHIQI DIST,  
ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA

Importer: LLC «Perspektiva T»

117218, k.11, pom.I, korp.5, d. 29, ul. Krzhizhanovskogo, Moscow, Russia

Made in China

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.



