



**МИНИ-ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ
TESLER EOGP-3000 BLACK**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
2014 г.**

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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимание! При использовании электрической печки необходимо руководствоваться следующими рекомендациями по безопасности.

1. Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.
2. Не дотрагивайтесь до горячей поверхности. Пользуйтесь прибором, касаясь только регуляторов, ручек и кнопок.
3. Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретой печкой.
4. Чтобы избежать электрического удара, необходимо не допускать попадания жидкости на шнур или вилку печки.
5. Не следует допускать того, чтобы электрический шнур печки свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячей поверхности.
6. 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.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
8. Не размещайте прибор по близости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или СВЧ печью.
9. Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования печки с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство размером не менее 12 см.
10. Перед очисткой необходимо выключить прибор из розетки и дождаться, когда все его части остынут. Также рекомендуется выключать прибор из розетки, если он не используется.
11. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие разогретые жидкости, необходимо предпринимать повышенные меры предосторожности.
12. Не накрывайте съемный поддон и другие части печки металлической фольгой, - это может привести к перегреву прибора.
13. Повышенные меры предосторожности необходимы при перемещении противня и извлечении горячего жира и других жидкостей.
14. При очистке печки не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.
15. Опасность пожара возрастает, если во время работы печка соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д. . Не

Содержание

- оставляйте никаких предметов на поверхности печки, когда она включена.
16. Повышенные меры предосторожности необходимы при использовании контейнеров, сделанных не из стекла и металла.
 17. В печку нельзя помещать следующие материалы: картон, пластик, бумагу и др.
 18. Когда печка не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем.
 19. Всегда сначала подключайте вилку к прибору и только после этого в розетку. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.
 20. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки, когда извлекаете предметы из горячей печки.
 21. 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.
 22. Не используйте прибор на открытом воздухе.
 23. Используйте прибор только по назначению.
 24. Прибор предназначен только для домашнего использования.
 25. Во время работы корпус и дверцы печки могут нагреваться.
 26. Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу печки.
 27. Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или ПДУ.
 28. 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.
 29. Не позволяйте детям играть с печью.
 30. Заменить поврежденный шнур печки может только производитель, авторизованная сервисная служба или любой другой сервисный центр.

Сохраняйте инструкцию на весь срок эксплуатации!

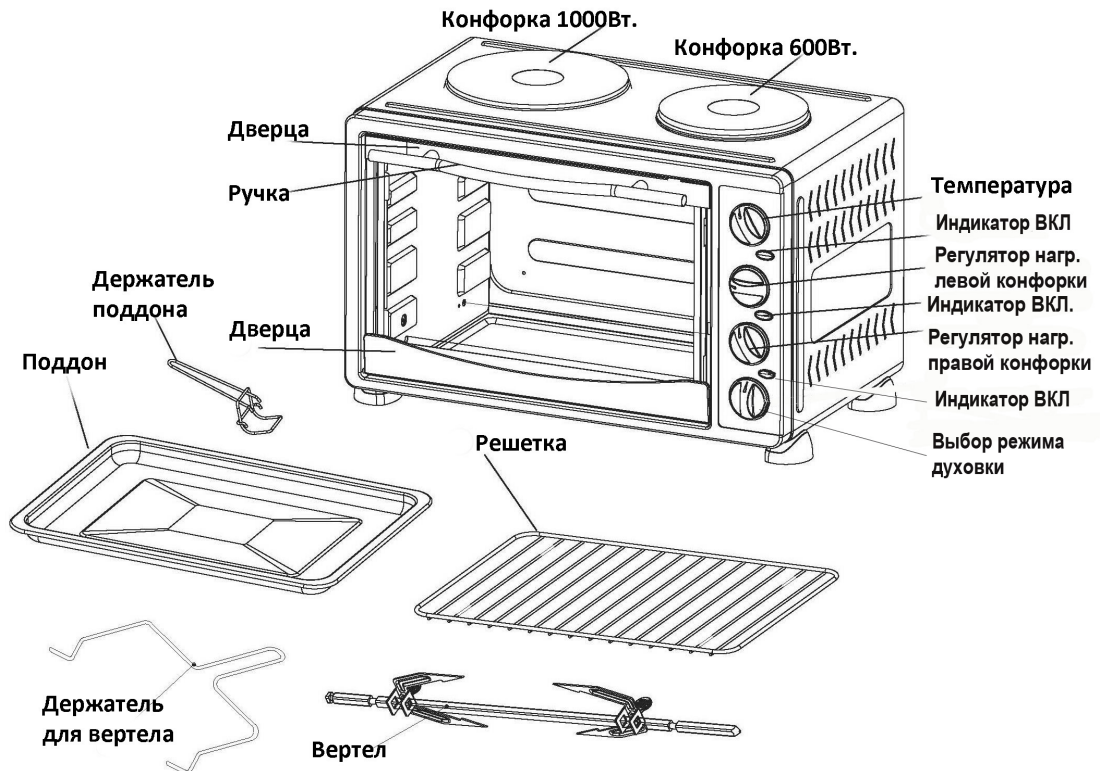
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед тем, как использовать прибор в первый раз:

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

Внимание! После установки всех комплектующих мы рекомендуем включить печку на максимальную температуру и режим, чтобы убедиться, что печка не содержит остатков масла, сохранившихся после транспортировки. Время работы в таком случае 3-4 мин.

КОМПЛЕКТАЦИЯ







КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ПЕЧКУ

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями печи

▪ **Возможные режимы:**

Данная модель имеет 4 режима работы духового шкафа:

Верхний нагрев , верхний нагрев с грилем , верхний и нижний нагрев , только нижний нагрев .

Каждая конфорка имеет свой регулятор температуры и индикатор включения. Значки   указывают которая конфорка управляется рукояткой.

- **Регулятор температуры:** можно выбрать температуру от 100° до 230°C.
- **Таймер:** 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 питания:• горит всегда, когда духовка включена.

- **Решетка:** для выпечки, приготовления тостов или обычных блюд в различной посуде.
- **Противень:** для приготовления мяса, птицы, рыбы и других блюд.
- **Ручка-держатель** для противня и решетки позволит извлекать и помещать их в печь.
- **Ручка для вертела** поможет доставать вертел из печи.
- **Вертел** используется для запекания различных сортов мяса и птицы.

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

ФУНКЦИИ



Режим для приготовления: свинина, куриные ножки и крылья, картофель дольками, отбивная, рыба и т.д. с более равномерным запеканием.

Алгоритм работы

- Разогрейте печку до температуры, указанной в рецепте.
- Установите ручку таймера на необходимое время.
- После прогрева в течении 5 минут поместите блюдо.
- Проверьте готовность блюда за 5-10 минут до предполагаемого окончания
- Когда процесс приготовления завершен, переведите таймер в положение «0». Если таймер был установлен, то после его истечения, прозвучит звуковой сигнал.



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

Наденьте вилку на заостренный наконечник вертела, убедившись, что зубцы вилки расположены в том же направлении, что и наконечник. Затем продвиньте вилку к квадратному основанию и зафиксируйте винтом. Вертел должен проходить непосредственно посередине приготавливаемого продукта. Вторую вилку поместите на другом конце вертела так, чтобы тушка была расположена строго по центру. Заостренный наконечник вертела закрепите в гнезде на правой стенке печки, при этом противоположный квадратный наконечник должен быть зафиксирован на левой стенке.

Алгоритм работы

- Установите противень на самый нижний уровень.
- Разогрейте печку до температуры, указанной в рецепте.
- Регулятор режима переведите в позицию
- Установите ручку таймера на необходимое время.
- После прогрева печи в течении 5 минут поместите в него приготавливаемое блюдо.
- Проверьте готовность блюда за 5-10 минут до предполагаемого окончания работы.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите таймер в положение «0». Если таймер был установлен на определенное время, то после его истечения, прозвучит звуковой сигнал.

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.

Содержание



Этот режим идеально подходит для приготовления хлеба, пиццы и дичи.

Алгоритм работы

- Установите решетку для гриля на направляющие в середине внутреннего пространства печи.
- Сначала выложите приготавливаемые продукты на противне, затем установите его на решетке для гриля.
- Регулятор режима переведите в позицию
- Включите таймер, в процессе приготовления проверяйте степень готовности блюда.
- Для проверки готовности и извлечения уже приготовленных блюд используйте ручку-держатель для противня и решетки.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите таймер в положение «0». Если таймер был установлен на определенное время, то после его истечения, прозвучит звуковой сигнал.

Важно: Время выпекания всегда рассчитывается для охлажденного мяса. Приготовление замороженного мяса потребует гораздо больше времени. Именно поэтому использование термометра для мяса крайне желательно.



В данном режиме нагрев происходит только снизу. Данная функция хорошо подходит для выпекания продуктов из теста, разогрева уже готовых блюд, для сушки, (фруктов, сухарей). Так же как и для предыдущего режима, духовку желательно разогреть в течении 5 минут.

Некоторые простые советы по применению мини печи

Выбор температурного режима:

| Температура | Применение |
|-------------|---|
| I (50) | Размораживание. Разогрев. Консервация. Закваска. |
| II (100) | Песочные печенья. Булочки. Выпечка с начинкой. |
| III (150) | Хрустящие клецки. Кексы. Пирожные. Пирог. |
| IV (200) | Хлеб. Жареные клецки. Блины. Арахис, рис в коробке. |
| V (250) | Курица. Гусь. Утка. Мясо. Рыба. |

Выбор времени приготовления:

| Продукты | Время приготовления (мин) |
|---|---------------------------|
| Булочки. Песочные печенья. | 10-12 |
| Хлеб. Блины. | 12-15 |
| Арахис. | 15-20 |
| Бифштекс. Свиные ребрышки. Выпечка без начинки. | 20-25 |
| Выпечка с начинкой. | 25-30 |
| Курица. Утка. Гусь. | 30-35 |

Режим работы устройства с электроконфорками.

Используя поворотную рукоятку, можно выбрать режим работы левой конфорки



с мощностью 1000 Ватт.

Используя поворотную рукоятку, можно выбрать режим работы правой конфорки



с мощностью 600 Ватт.

Если планируется использовать две конфорки одновременно, то лучше делать поочередный прогрев каждой конфорки. Это позволит снизить нагрузку на бытовую электрическую сеть.

Убедитесь, что электрическая сеть рассчитана на нагрузку, указанную на шильдике, на тыльной стороне печи.

Как общую рекомендацию можно отметить, не использовать духовку и конфорки электроплитки одновременно. В этом случае расход электроэнергии будет максимальный, что вызывает сильный нагрев домашней электропроводки.

Рекомендации при использовании мини печи в различных режимах:

- не используйте длительное время работающими обе электро конфорки. Это позволит значительно сэкономить расход электроэнергии и обеспечит длительную работу без поломок.
- перед включение мини печи убедитесь, что на нагреваемых поверхностях (внутри шкафа и электро конфорках) не осталось пищи, крошек, нагара и прочих органических остатков. Чистая поверхность обеспечит работу без задымления и увеличит срок работы. Т.к. оставшиеся фрагменты пищи при нагревании обеспечивают сильный локальный нагрев поверхностей, что снижает срок эксплуатации.



Внимание! Мини печь является источником сильного нагрева!

Всегда используйте специальные держатели из комплекта печи для исключения ожогов.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Данная печька требует минимального технического обслуживания. Ее комплектация не предусматривает запчастей. Не пытайтесь починить ее самостоятельно. Если вам потребуется ремонт, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

УХОД И ЧИСТКА

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

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 печьку необходимо остудить и вымыть. Хранить прибор нужно в коробке в чистом и сухом месте. Не упаковывайте печьку, 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание ~220–240В, 50/60 Гц

Максимальная мощность 3100 Вт

Объем камеры 30 литров

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, 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.

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.



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.



Производитель: Фошан Шунде Фенки Трейдинг Ко., Лтд., Китай

