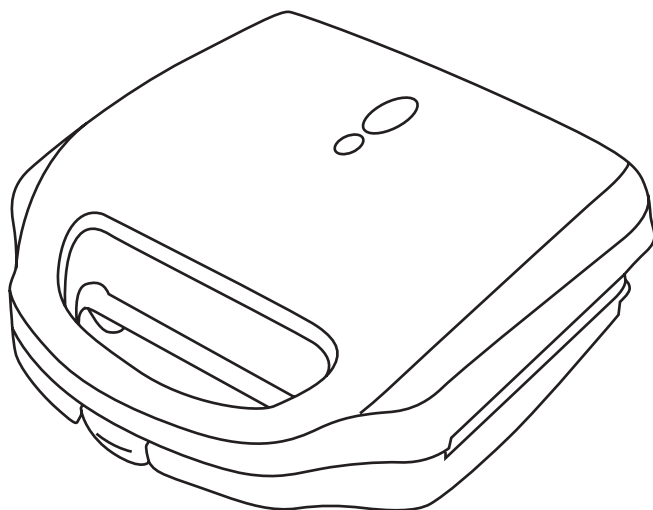


*Atlanta*★



**ATH-1051**  
Печь для хот-догов электрическая

---

*Инструкция по эксплуатации*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!  
МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С УДАЧНЫМ ВЫБОРОМ! ВЫ СТАЛИ ОБЛАДАТЕЛЕМ ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ “ATLANTA”, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОГРЕССИВНЫМ ДИЗАЙНОМ И ХОРОШИМ КАЧЕСТВОМ ИСПОЛНЕНИЯ. МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ СТАНЕТ ВАШИМ СПУТНИКОМ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ.

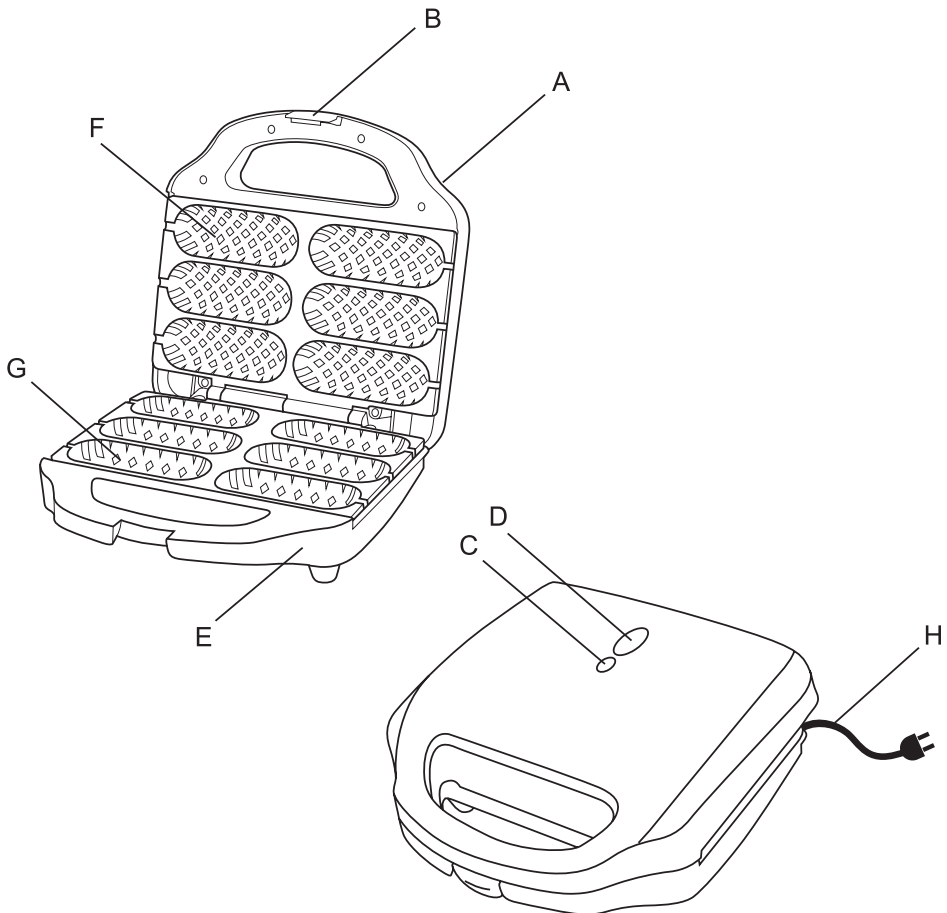
**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**  
НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ АППАРАТ ВБЛИЗИ ИСТОЧНИКОВ ТЕПЛА, ТАКИХ КАК: РАДИАТОРЫ ОТОПЛЕНИЯ, ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ; ИЛИ В МЕСТАХ, ПОДВЕРЖЕННЫХ ВОЗДЕЙСТВИЮ ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ, ЧРЕЗМЕРНОЙ ПЫЛИ, МЕХАНИЧЕСКОЙ ВИБРАЦИИ ИЛИ УДАРНЫХ НАГРУЗОК. НИЧЕМ НЕ НАКРЫВАЙТЕ АППАРАТ. ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ СЕТЕВОГО ШНУРА ПОТЯНИТЕ ЗА ШТЕКЕР. НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВНУТРЬ АППАРАТА ВОДЫ ИЛИ ИНЫХ ЖИДКОСТЕЙ: ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ АППАРАТА. ПОСЛЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ В УСЛОВИЯХ ПОНИЖЕННЫХ ТЕМПЕРАТУР НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ АППАРАТ В СЕТЬ РАНЕЕ, ЧЕМ ПОСЛЕ ДВУХ ЧАСОВ ЕГО НАХОЖДЕНИЯ В ТЕПЛОМ ПОМЕЩЕНИИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХИМИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ЖИДКОСТИ (БЕНЗИН, КЕРОСИН, СПИРТ, РАЗЛИЧНЫЕ РАСТВОРИТЕЛИ) ДЛЯ ЧИСТКИ КОРПУСА ПЕЧИ.

**ВНИМАНИЕ!**  
ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ АППАРАТА ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ АППАРАТ В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ЗА ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПЕЧИ

- A – крышка
- B – фиксатор
- C – индикатор работы
- D – индикатор готовности
- E – основание корпуса
- F – верхняя поверхность для выпекания
- G – нижняя поверхность для выпекания
- H – сетевой шнур



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230 В~ 50 Гц
Номинальная мощность:	700 Вт
Срок службы:	3 года

Дата производства представлена в серийном номере изделия: третья четвертая цифра месяц производства, пятая год производства (с 2010 по 2019 год). Пример: xx120xxxxxx – 12 месяц, 2010 год.

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора. Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется нанести немного растительного масла на нагревательные поверхности и включить прибор на пять минут в открытом виде. Затем тщательно вытереть масло с поверхностей. В данную инструкцию включены рецепты, предоставленные нашими клиентами.

### РАБОТА ПЕЧИ

1. Установите печь на ровную сухую теплоустойчивую нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.
2. Закройте печь.
3. Вставьте вилку печи в розетку. Загорится индикатор работы и индикатор готовности.
4. Когда печь достигнет оптимальной температуры, погаснет индикатор готовности, прибор готов для использования.

**Примечание: при первом использовании печи возможно незначительное выделение дыма, которое вскоре прекратится.**

5. Откройте печь и равномерно распределите тесто на нижней поверхности для выпекания. Каждая форма должна быть заполнена тестом не более чем 1 мм до края. Для рецептов с дрожжевым тестом нужно наливать тесто в форму не более чем на 2/3.

**Примечание: для приготовления теста используйте свои собственные рецепты или представленные в инструкции.**

6. Для получения золотистой корочки Вы можете смазать поверхности небольшим количеством растительного масла перед использованием. Это поможет легко извлечь приготовленные изделия.
7. Закройте крышку печи аккуратно, до характерного щелчка фиксатора. Не закрывайте резко крышку, т.к. в противном случае, тесто может перелиться через края формы.
8. Время приготовления зависит от рецепта и от предпочтений пользователя.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Будьте осторожны, в процессе приготовления возможен выход небольшого количества пара.

9. По окончании приготовления осторожно откройте крышку печи и извлеките деревянной или пластиковой лопаточкой готовые изделия. Не используйте острые или металлические предметы, они могут повредить антипригарное покрытие поверхностей для выпекания.
10. По окончании использования отключите печь из розетки, дайте остыть, удалите остатки приготовленной пищи и уберите на место.

## РЕЦЕПТЫ

### Шпикачки с медом и кунжутом

Мед (жидкий) — 2 ст. л.; Соус-маринад (teriyaki) — 2 ст. л.;  
Сарделька — 1 кг.; Кунжут — 20 г.

Приготовление:

Если сардельки в пищевой оболочке, то можно использовать так, если же Смешать соевый соус и жидкий мед. Полученной смесью смазать сардельки. Нанизать их на деревянные палочки.

Затем сардельки посыпать семенами кунжута. Смазать форму маслом (на ваш вкус). Уложить по формочкам получившиеся сардельки. Готовить в районе 5-10 минут до румяной корочки (по вашему вкусу). При подаче можно полить смесью соуса и меда.

Приятного аппетита!

### Сырные палочки на дрожжевом тесте

Яйцо куриное (для теста - 2 шт.; для смазывания - 1 шт.) — 3 шт.; Дрожжи (пресованные) — 50 г; Молоко — 250 мл; Мука пшеничная — 500-600 г; Сахар — 2 ч. л.; Соль — 1 ч. л.; Масло растительное — 6 ст. л.; Сыр твердый — 250 г.

Приготовление:

Дрожжи растворить в тёплом молоке. Добавить соль, сахар, масло, яйца. Постепенно вводя муку, замесить мягкое тесто. Оставить на 1-2 часа, чтобы тесто поднялось. Разделить на 12 частей. Каждую раскатать в «блинчик» толщиной 3-5мм. Нарезать твердый сыр палочками. Уложить получившиеся палочки на «блинчики» и закрутить. Смазать формочки сливочным маслом (масло на ваш вкус) и уложить в них полученные заготовки. Готовить в течение 10-15 минут (до золотистой корочки).

Примечание:

Вместо сыра можно использовать любую начинку на ваш вкус: сосиски, сардельки, фрукты и.т.д

Приятного аппетита!

**Печенье «Норвежское удовольствие»**

Сахар — 80 г; Мука — 200 г; Масло сливочное — 125 г; Яйцо (1 вареное + 2 сырых) — 3 шт.; Корица — 3 ст. л.; Сахарная пудра — 5 ст. л.

**Приготовление:**

Одно яйцо ставим вариться вкрутую, нам нужен будет только желток. У нас осталось 2 яйца, разделяем на белки и желтки. Желтки взбиваем с сахаром до белой однородной массы. Добавим варёный желток, размешать до однородной консистенции. Добавляем размягченное масло, взбить массу. Постепенно добавляем муку. У нас получилось мягкое, жирненькое и очень эластичное тесто!!! Отщипываем маленькие кусочки, скатываем колбаски. Колбаски окунаем в белок, по несколько штук. Затем, все колбаски обваливаем в смеси корицы и сахарной пудры (на ваш вкус). Формочки немного смазать маслом. Можно вставить деревянные палочки в колбаски. Уложить в формы и готовить до золотистого цвета. После того как они приготовятся можно кушать как просто так, так и с мороженым или вареньем (джемом).

**Примечание:**

В тесто можно добавлять на ваш вкус различные ингредиенты: Изюм, кунжут, разные сладости и т.д.

Приятного аппетита!

**Хот-доги в сырном кляре**

Хот-доги — 6 штук; Яйцо куриное — 1 шт; Сметана — 2 ст. л.; Сыр голландский — 75 г; Мука — 1 ч. л.; Чеснок — 2 зуб.; Специи (соль, перец черный); Панировочные сухари.

**Приготовление:**

Делаем кляр: яйцо вилкой смешать с 2 ст. ложками сметаны (по вкусу можно 1 ложку сметаны и 1 ложку домашнего майонеза). Добавить тертый сыр (подойдет любой сыр, на ваш вкус, можно смешать голландский с моцареллой), тщательно перемешать. По желанию кляр можно посолить, добавить каких-нибудь приправ. Смазываем формочки подсолнечным маслом. На хот-догах делаем насечки, насаживаем на деревянные палочки и макаем полностью в кляр. Затем по желанию можно обсыпать панировочными сухарями. Уложить в формочки и готовить до золотистой корочки. Наши хот-доги готовы!!! Вкусно и в горячем, и в холодном виде!

Приятного аппетита!

**ПРИМЕЧАНИЯ**

- При первом использовании, а также после длительного перерыва в работе, возможно появление слабого запаха сгоревшей пыли, осевшей на нагревательном элементе.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Данный прибор оснащен системой защиты от перегрева. Если температура внутри прибора становится слишком высокой или перекрывается отверстие доступа воздуха для вентиляции, система защиты автоматически отключает прибор. После того как нагревательный элемент остынет и температура придет в норму, Вы можете включить прибор снова и пользоваться им как обычно.
- Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию печи незначительные изменения без дополнительного объявления.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Печь приспособлена для работы от источника тока, характеристики которого указаны на этикетке.
- Печь должна использоваться только на ровной горизонтальной поверхности. Никогда не используйте печь на неровной термонеустойчивой поверхности.
- Для работы печи используйте отдельную розетку.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Внимательно следите за прибором, когда он включен или когда рядом с ним находятся дети. Не допускайте, чтобы сетевой шнур свисал со стола, так как дети могут потянуть за него, уронить печь и получить сильный ожог.
- Будьте осторожны температура поверхностей печи во время работы достигает свыше 100° С.
- Избегайте близости с легко деформирующимися от высокой температуры предметами.
- Для уменьшения опасности пожара или удара электрическим током:
  - храните неиспользуемую печь отсоединенной от сети;
  - ничем не накрывайте печь во время использования;
  - не используйте прибор во влажных местах;
  - не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности печи есть вода;
  - не вставляйте и не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками;
  - не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
  - не пользуйтесь прибором, если сетевой провод поврежден или намочен;

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- отключайте прибор от сети перед чисткой; никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор; аккуратно выньте вилку из розетки;
- храните прибор в сухом, прохладном месте.
- Печь предназначена для домашнего использования.
- Если во время работы произошли какие-либо неполадки, не используйте этот прибор. В этом случае обратитесь в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.

### ЧИСТКА И УХОД

- Печь нуждается в регулярной чистке. Сохраняйте поверхность чистой без нагара, не допускайте контактов с металлическими и другими твердыми предметами.
- Отключите печь от источника тока и дайте остыть, затем почистите ее влажной тряпкой. Не используйте химически активные или абразивные моющие средства для чистки печи, так как это может повредить ее.
- Не чистите печь при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте изделие в воду или другую жидкость.

### УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).





## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Продукция Atlanta имеет срок гарантийного обслуживания 12 месяцев со дня продажи или со дня производства, если дату продажи невозможно установить. В случае возникновения вопросов, пожеланий, предложений, пожалуйста, свяжитесь с нами по электронной почте: [vorpros@my-atlanta.ru](mailto:vorpros@my-atlanta.ru) или позвоните нам по телефону: +7 499 504-4855. Вы также можете обратиться непосредственно в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном на изделие.

Список сервисных центров постоянно обновляется, просим Вас посетить наш сайт [www.my-atlanta.ru](http://www.my-atlanta.ru), чтобы получить последнюю информацию.

### СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ ATLANTA

Абакан (Республика Хакасия)	ОАО «Абаканторгтехника»	ул. Вяткина, д. 9	3902228130
Архангельск	ЧП «Иванова Т.Ю.»	ул. Урицкого, д. 43	8182470880
Ахтубинск (Астраханская обл.)	ООО «Ковчег»	ул. Гоголя, д. 2 Б	8514136125
Братск	СЦ «Сота-Сервис»	ул. Южная, д. 25	3953417166
Брянск	ИП «Михайлов В.Н.»	ул. Красноармейская, д.170	4832331363
Волжский (Волгоградская обл.)	ООО «Бригантэ»	ул. Пушкина, д. 45В	8443397641
Воронеж	СЦ «Техно»	ул. Богдана Хмельницкого, д. 46	4732405773
Екатеринбург	СЦ «Мастер-Сервис»	ул. Д. Зверева, д. 31А, оф.2	3433851289
Ижевск (Республика Удмуртия)	ООО «Аргус-Сервис»	ул. Горького, д. 76	3412780664
Иркутск	СЦ «Универсал»	ул. Донская, д. 7	3952235766
Йошкар-Ола	СЦ «Мидас»	ул. Советская, д. 173	8362457368
Казань	ООО КЦ «ПРОФИ»	ул. Декабристов, д. 81В	8435624724
Казань (Республика Татарстан)	ООО «Техника»	ул. Амирхама, д. 30	8435214988
Калининград	СЦ «1000 мелочей-сервис»	Литовский вал, д. 32-34А	4012588354
Кемерово	ПБОЮЛ «Кукченко Н.В.»	Октябрьский пр., д. 53/2	3842353967
Кинешма	ООО «ИРИНА»	ул. Фрунзе, д. 1	4933156985
Киров	ООО «Экран-сервис»	ул. Некрасова, д. 42	8332547077
Королев (Московская область)	СЦ «Юник-Мастер»	пр. Циолковского, д. 5	4955162460
Краснодар	АСЦ «М-сервис-Юг»	ул. Акад. Лукьяненко, д.103, оф. 55	8612226413 8612709736

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Красноярск	ОАО «Электроника»	ул. Красной Гвардии, д. 21	3912212201
Красноярск	ИП «Высоцкий В.А.»	ул. Дудинская, д. 1	3912935433 3912945282
Москва	СЦ «Юник-Мастер»	бульвар маршала Рокоссовского, д. 3	4991680519
Новокузнецк	ООО «ДИСКУС»	пр. Кедровый, д. 3	3843798508
Новосибирск	ООО «РЦБО»	ул. Северный проезд, д. 7	3832303135
Новосибирск	ООО «Техносервис»	ул. Большевикская д. 131 корп. 5	3832120184
Омск	ООО «Силуэт-Билдинг»	ул. Герцена, д.19	3812238385
Пермь	ИП «Силаков С.А.»	ул. Даншина, д. 5, 2-ая проходная	3422182553
Пермь	СЦ «СК-Сервис»	ул. Деревообделочная, д. 3Б ул. Восстания, д. 40	3422214099
Петрозаводск	СТЦ «Электрон»	ул. Ленинградская, д. 20	8142595015
Ростов-на-Дону	АСЦ «Абсолют-Сервис»	ул. Мечникова, д. 71Д	8632993060
Санкт-Петербург	ООО «Технопоиск»	ул. Коли Томчака, д. 28	8127401628
Саратов	ИП «Колесников А.В.»	ул. Соколова, д. 320А	8452514199
Ставрополь	ЗАО «Бытсервис»	ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	8652740191
Тамбов	ООО «БВС 2000»	ул. Мичуринская, д. 137А	4752751718
Тула	ООО «Растр ТВ»	ул. Куркова, д. 9	4872493131
Тюмень	ООО «Пульсар»	ул. Первомайская, д. 6	3452201905
Улан-Удэ (Республика Бурятия)	СЦ «Мастер»	ул. Ербанова, д. 28	3012218963
Уфа (Республика Башкортостан)	ООО «Торговый Дом «Пилигрим»»	пр. Октября, д. 148 (отдел. вход со двора)	3472771262
Череповец (Вологодская область)	СЦ «Партнер»	ул. Гоголя, д. 49А	8202576370



## **ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ**

*Кофеварки*

*Кофемолки*

*Кухонные комбайны*

*Миксеры*

*Мясорубки электрические*

*Блендеры*

*Пароварки*

*Тепловентиляторы, обогреватели*

*Водонагреватели*

*Терки механические*

*Соковыжималки*

*Электроплиты, тостеры*

*Утюги*

*Наборы для укладки волос. Плойки.*

*Маникюрные наборы*

*Машинки для стрижки*

*Увлажнители*

*Фены*

*Чайники электрические*

*Чайники-термосы (термопоты)*

*Яйцеварки бытовые*

*Вентиляторы*

*Весы*

*Электробритвы*

*Печи микроволновые*

*Минипечи, аэрогрили*

*Хлебопечки*

*Пылесосы*

*Обогреватели масляные*

*Тепловентиляторы напольные*

*Мультиварки*

*Стиральные машинки*

*Радиоприемники*

*Часы электронные с радиоприемником*

Изготовлено под надзором Атланта Хаус Эплаенсис ЛЛС, расположенной по адресу: 1201В, Пичтри Стрит, Сьют 3500, Атланта, Джорджия, США, 30309, на сборочном заводе в Китайской народной республике.

Вопросы и предложения, пожалуйста направляйте в службу поддержки потребителя: [vorpros@my-atlanta.ru](mailto:vorpros@my-atlanta.ru)

---

**[www.my-atlanta.ru](http://www.my-atlanta.ru)**