

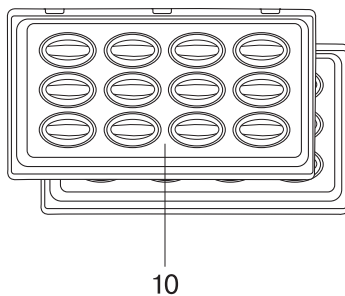
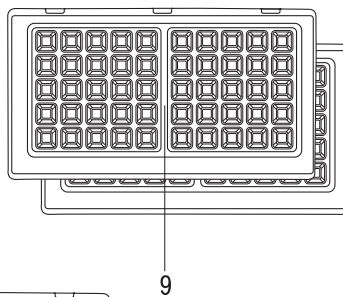
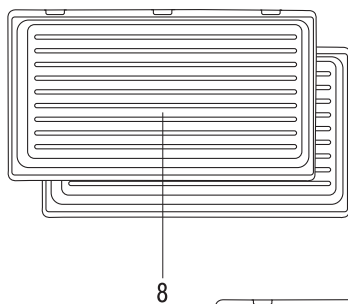
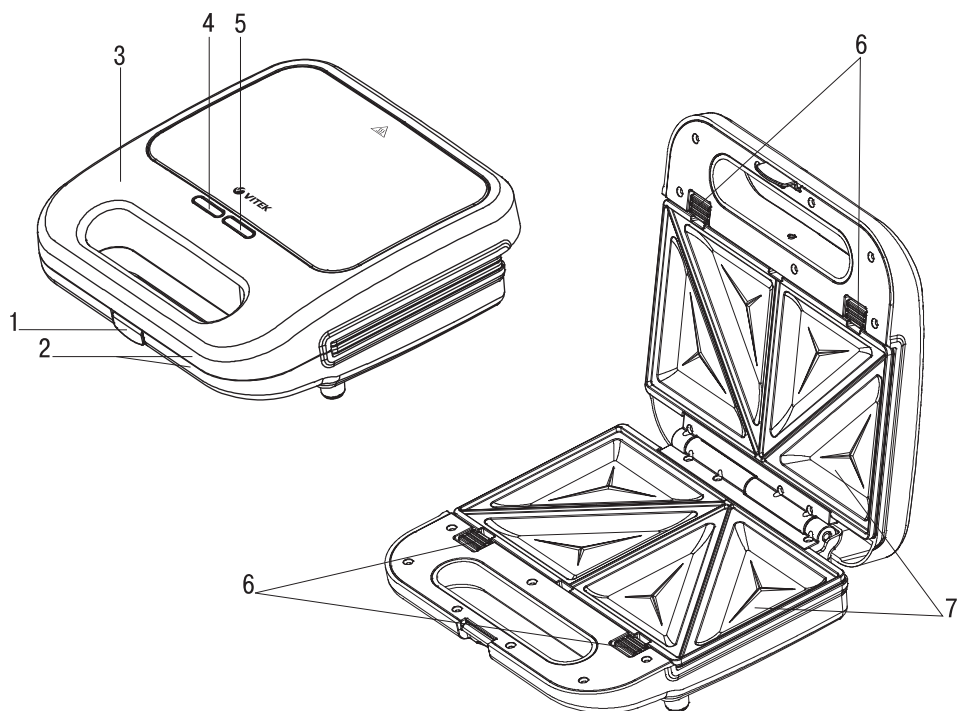
VT-7148

Waffle maker

Вафельница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	7
KZ Пайдалану нұсқасы	13
UA Інструкція з експлуатації	18
KG Пайдалануу боюнча нускама	23



WAFFLE MAKER VT-7148

You can use this unit to bake waffles, make sandwiches, toast bread and also cook meat, fish or vegetables.

DESCRIPTION

1. Handles clip
2. Upper and lower frying plate handles
3. Body
4. Power indicator
5. Ready-to-cook indicator
6. Removable frying plate locks
7. Frying plates for making sandwiches
8. Griddle plate frying plates
9. Frying plates for making waffles
10. Frying plates for making nut waffles

Attention!

For additional protection against possible electric shock it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD, contact a specialist.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit for its intended purpose only, as specified in this manual. Mishandling the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Switch the unit on only with the frying plates installed.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave the operating unit unattended.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface away from sources of moisture, heat and open flame and with free access to the mains socket.
- Do not place and do not use the unit near highly inflammable materials or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- To avoid fire, do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.

Be careful: the unit body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces to avoid burns.

- Beware of steam emission from gaps between the frying plates. Be careful, keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates.
- Do not use the unit for cooking frozen food; defrost frozen food before cooking.

ATTENTION! Take the products out of the unit right after cooking. Keeping products in the operating unit for a long time can cause their ignition.

- Never use sharp metal objects to take the prepared food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates. Always use kitchen tools suitable for non-stick coatings.
- Do not move the unit when it is hot; wait until it cools down completely.
- Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains, take the plug and remove it carefully from the socket.
- Do not touch the unit body and the power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose it to moisture.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself into water or any other liquids. If this has happened, DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only then take the unit out of the water. Apply to any authorized service center at the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Periodically check the power cord and power plug integrity.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- This unit is not intended for usage by children.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.

ENGLISH

- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Never use the unit if the power cord or the power cord plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

BEFORE THE FIRST USE

In case of the unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least three hours at room temperature.

- The unit is intended for operation with AC system and 50 or 60 Hz frequency. The unit does not need any additional settings for operating with the required nominal frequency.
- Unpack the unit and remove all package materials, wipe the body with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- To release the lock (1), press it on the back side and open the unit, press simultaneously on the two lower frying plate locks (6) towards the handle (2) and remove the lower frying plate, remove the upper frying plate in the similar way.
- Wash all the frying plates (7, 8, 9, 10) with warm water and neutral detergent, rinse and wipe them dry.
- Before you start cooking, install the required set of frying plates; to do this, first insert the rear part of the frying plate and simultaneously press on the front part of the frying plate until the locks (6) click.

- Install the second frying plate as described above.
- Before using the frying plates for the first time pour some vegetable oil and spread it over the cooking surface of the plates, wipe any surplus oil with a paper napkin.
- Close the frying plates and slightly press them together until the lock (1) clicking.
- Insert the power plug into the mains socket; the indicators (4, 5) will light up.
- When the installed frying plates (7, 8, 9 or 10) heat up to the required temperature, the indicator (5) will go out; unplug the unit.
- Wait until the installed frying plates cool down completely, open the unit and remove the remaining vegetable oil from the frying plates with a paper napkin.

Note: - while the first unit operation the heating elements burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or foreign smell is possible. It is normal and is not a sign of malfunction.

COOKING PRODUCTS

- Place the unit on a flat stable surface away from sources of moisture, heat and open flame and with free access to the mains socket.
- Do not place and do not use the unit near highly inflammable materials or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Use the unit in places with proper ventilation.

Using the frying plates:

- «7» – a set of frying plates for making various sandwiches;
- «8» – a set of griddle plate frying plates intended for cooking meat, fish or vegetables;
- «9» – a set of frying plates for making waffles;
- «10» – a set of frying plates for making nut waffles.
- Before using the unit make sure that the frying plates are installed properly and fixed, then slightly grease the plates with a small amount of vegetable oil.

Note: - do not use frying plates of different purpose at the same time.

- Press the handles (2) together and fix them with the clip (1).
- Insert the power plug into the mains socket; the indicators (4, 5) will light up.
- When the frying plates heat up to the required temperature and the ready-to-use indicator (5) goes out, release the clip (1), open the unit and place the food products on the lower cooking surface. Press the handles (2) together and fix them with the clip (1).

- Cooking time depends on the type of products, so you can from time to time open the unit to check the product's readiness. As you become more familiar with the recipes you can define the degree of readiness more precisely.
- When the food is ready, release the clip (1), open the unit and remove the ready products with wooden or heat-resistant plastic kitchen tools.

Attention! During the operation the frying plates (7, 8, 9 or 10) and the unit body (3) heat up strongly; do not touch hot surfaces to avoid burns. Do not touch the unit body with bare hands. Use the thermal protective kitchen tools.

- When you use the unit as a griddle plate carefully put the products on the lower frying plate, avoid burns by possible splashes of juice or fat dripping from the products.
- Unplug the unit after you finish cooking.
- Before cleaning the unit wait until it cools down completely.

ATTENTION!

While the frying plates are heating up, do not open the unit, the frying plates heat up quicker and more evenly in closed position.

Be careful: the unit body (3) heats up strongly during the operation. To avoid burns do not touch hot surfaces, open the unit only by the handles (2).

- Be careful and beware of hot steam emission from gaps between the installed frying plates (7, 8, 9 or 10). Keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates.
- Do not use the unit for defrosting and cooking frozen food.
- In the griddle plate mode do not cook meat with large bones.
- Frying time depends on the products used.
- Before eating make sure that the food is cooked through.
- Take the products out of the unit right after cooking; keeping products in the operating unit for a long time can cause their burning.
- Never use sharp metal objects to take the prepared food out, as they can damage the non-stick coating of the frying plates. Always use plastic or wooden kitchen tools suitable for non-stick coatings.

CLEANING AND CARE

- Clean the unit after every use.
- Unplug the unit after you finish using it.
- Open the unit and let it cool down to room temperature.

- Remove the installed frying plates simultaneously pressing the locks (6).
- Clean the frying plates and wash them with a neutral detergent solution, rinse and wipe them dry.
- Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- Do not use abrasives, solvents or metal sponges for cleaning the frying plates (7, 8, 9, 10) and the unit body (3), as they can damage the non-stick coating or the outer surface of the unit body.

ATTENTION! To avoid electric shock, do not immerse the unit into water or any other liquids.

STORAGE

Before taking the unit away for storage, clean the frying plates (7, 8, 9 or 10) and the unit body (3). Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

Some recipes

Cheese and ham sandwich

Install the frying plates for making sandwiches (7).

- 2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil
- 1 slice of cheese
- 1 slice of ham.

Put a slice of bread (oiled side down) on the lower frying plate, put a slice of cheese and a slice of ham on the bread, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (2) together, then fix the handles (2) with the clip (1).

Instant breakfast sandwich

- 2 slices of rye or wheat bread,
- half tomato (cut into slices),
- 1 slice of bacon.

Put a slice of bread on the lower frying plate, then put slices of tomato and a slice of bacon on the slice of bread, cover with the second slice of bread, carefully press the handles (2) together, then fix the handles (2) with the clip (1).

Traditional waffles

Install the frying plates for making waffles (9).

Ingredients:

- 4 eggs
- 1/2 l milk
- 500 g flour
- 150 g of butter or margarine
- 4 table spoons of sugar
- 2 tea spoons of leaven
- Divide whites of the eggs from yolks and whisk the whites.

ENGLISH

- Melt the butter or margarine and let it cool down slightly.
- Add sugar, leaven, melted butter or margarine to sifted flour and stir.
- Add the whisked whites, keeping stirring, and then add the yolks.
- Bake waffles on the heated frying plates for about 3 minutes, periodically checking the baking process.

Nut waffle

Install the frying plates for making nut waffles (10). Install the heating plate with the grooves on the lower half of the unit.

Dough

- flour 3 glasses
- vinegar 1 table spoon
- baking soda 1 tea spoon
- sugar 0.5 glass
- butter 200 g
- egg 3 pcs.

Cream

- condensed milk 1 can
- butter 200 g
- milk
- cocoa powder 2 tea spoons
- vanillin to taste
- walnuts 150 g
- Dough making: - whip melted butter with sugar and eggs, add baking soda slaked with vinegar, add flour and mix well.
- Cream making: - melt and whip well butter with condensed milk, add vanillin, cocoa powder and chopped walnuts to taste.
- Put small pieces of dough (define the size experimentally) into the frying plate (10) openings.
- Close the frying plates and press them together until the lock (1) clicking.
- After cooking, take the nut waffle halves out and wait until they cool down.
- Put the cream into the cooled nut waffle halves and close with the second nut waffle half, refrigerate the nut waffles.
- It is recommended to sprinkle nut waffles with powdered sugar before serving them.

Note: - all recipes are for recommendation only.

DELIVERY SET

Waffle maker with the installed set of frying plates for making sandwiches – 1 pc.
Frying plates for making waffles – 1 set.
Griddle plate frying plates – 1 set.
Frying plates for nut waffles – 1 set.
Manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Rated input power: 700-800 W

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@vitek.ru for receipt of an updated manual.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

ВАФЕЛЬНИЦА VT-7148

В данном устройстве можно испечь вафли, приготовить сэндвичи, поджарить тосты, а также приготовить мясо, рыбу или овощи.

ОПИСАНИЕ

1. Фиксатор ручек
2. Ручки верхней и нижней рабочих поверхностей
3. Корпус
4. Индикатор включения в сеть
5. Индикатор готовности
6. Фиксаторы съёмных рабочих поверхностей
7. Рабочие поверхности для приготовления сэндвичей
8. Рабочие поверхности для контактного гриля
9. Рабочие поверхности для выпечки вафель
10. Рабочие поверхности для приготовления пирожных «орешек»

Внимание!

Для дополнительной защиты от возможного удара электрическим током целесообразно установить в цепи питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электрической сети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при

подключении устройства к электрической розетке.

- Включайте устройство только с установленными рабочими поверхностями.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Не устанавливайте и не используйте устройство вблизи легковоспламеняемых материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.

Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.

- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями. Соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
 - Запрещается использовать устройство для приготовления замороженных продуктов, разморозьте продукты перед их приготовлением.
- ВНИМАНИЕ! Вынимайте продукты сразу после приготовления. При длительном нахождении продуктов во включенном приборе может произойти их возгорание.**
- Запрещается извлекать приготовленные продукты острыми металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
 - Не перемещайте горячий прибор, дожидесь полного его остывания.

РУССКИЙ

- Отключайте устройство от сети перед его чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- Отключая устройство от электросети, никогда не тяните и не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из розетки.
- Не прикасайтесь к корпусу прибора и не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током запрещается погружать сетевой шнур, вилку сетевого шнура или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ БЕРИТЕСЬ за прибор, немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора и сетевого шнура во время работы устройства.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой.

Опасность удушья!

- Не используйте устройство, если поврежден шнур питания или вилка шнура питания, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

В случае транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

Перед первым включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.

- Устройство предназначено для работы в сети переменного тока с частотой 50 Гц или 60 Гц, для работы устройства при

требуемой номинальной частоте никакая настройка не требуется.

- Извлеките устройство из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Освободите фиксатор (1), для этого нажмите на него с задней стороны и раскройте устройство, нажмите одновременно на два фиксатора (6) по направлению к ручке (2) на нижней рабочей поверхности и снимите её, аналогичным образом снимите верхнюю рабочую поверхность.
- Промойте все рабочие поверхности (7, 8, 9, 10) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и вытрите насухо.
- Перед началом приготовления установите необходимые рабочие поверхности, для этого вставьте сначала заднюю часть рабочей поверхности и одновременно нажмите на переднюю часть рабочей поверхности до срабатывания фиксаторов (6).
- Аналогично установите вторую рабочую поверхность.
- Перед первым использованием рабочих поверхностей нанесите на них небольшое количество растительного масла и распределите масло по всей рабочей поверхности, излишки масла удалите бумажной салфеткой.
- Закройте рабочие поверхности и слегка сожмите их до срабатывания фиксатора (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорятся индикаторы (4, 5).
- Когда установленные рабочие поверхности (7, 8, 9 или 10) нагреются до заданной температуры, индикатор (5) погаснет, выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Дождитесь полного остывания установленных рабочих поверхностей, раскройте устройство и удалите с рабочих поверхностей остатки растительного масла с помощью бумажной салфетки.

Примечание: - при первом использовании устройства нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Установите устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Не устанавливайте и не используйте устройство вблизи легковоспламеняемых материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.

Использование рабочих поверхностей:

- «7» – комплект рабочих поверхностей для приготовления разнообразных сэндвичей;
- «8» – комплект рабочих поверхностей контактного гриля предназначен для приготовления мяса, рыбы или овощей;
- «9» – комплект рабочих поверхностей для выпечки вафель;
- «10» – комплект рабочих поверхностей для приготовления пирожных «орешек».
- Перед использованием устройства убедитесь, что рабочие поверхности установлены и зафиксированы, после этого слегка смажьте поверхности небольшим количеством растительного масла.

Примечание: - запрещается использовать одновременно разные по назначению рабочие поверхности.

- Соедините ручки (2) и зафиксируйте их фиксатором (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорятся индикаторы (4, 5).
- Когда рабочие поверхности нагреются до заданной температуры, индикатор готовности (5) погаснет, освободите фиксатор (1), раскройте устройство и поместите на нижнюю рабочую поверхность продукты. Соедините ручки (2) и зафиксируйте их фиксатором (1).
- Время приготовления зависит от продуктов, поэтому можно периодически раскрывать устройство для определения степени готовности продуктов. По мере освоения рецептов приготовления. Вы будете точнее определять степень готовности продуктов.
- Когда продукты приготовятся, освободите фиксатор (1), раскройте устройство

РУССКИЙ

и выньте готовые продукты, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.

Внимание! Во время работы рабочие поверхности (7, 8, 9 или 10) и корпус (3) сильно нагреваются, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не касайтесь корпуса устройства незащищенными руками. Используйте термозащитные кухонные аксессуары.

- При использовании устройства в качестве контактного гриля осторожно положите продукты на нижнюю рабочую поверхность, остерегайтесь ожогов возможными брызгами жира или сока, выделяемых продуктами.
- Завершив приготовление продуктов, выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Прежде чем проводить чистку устройства дождитесь его полного остывания.

ВНИМАНИЕ!

Не открывайте устройство во время разогрева рабочих поверхностей, в закрытом положении рабочие поверхности нагреваются равномернее и быстрее.

Будьте осторожны: во время работы корпус (3) сильно нагревается. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, а открывая устройство, держитесь только за ручки (2).

- Соблюдайте осторожность и остерегайтесь выхода горячего пара из зазоров между установленными рабочими поверхностями (7, 8, 9 или 10). Не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
- Не используйте устройство для разморозки и приготовления замороженных продуктов.
- В режиме контактного гриля не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов.
- Перед употреблением продуктов в пищу убедитесь в их готовности.
- Вынимайте продукты из устройства сразу после их приготовления, длительное нахождение продуктов во включенном устройстве может привести к их возгоранию.

- Запрещается извлекать приготовленные продукты, используя острые металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте пластиковые или деревянные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите чистку устройства после каждого использования.
- Завершив работу, выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Раскройте устройство и дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Снимите установленные рабочие поверхности, одновременно нажав на фиксаторы (6).
- Очистите рабочие поверхности и промойте их раствором нейтрального моющего средства, ополосните и вытрите насухо.
- Корпус (3) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Запрещается использовать для чистки рабочих поверхностей (7, 8, 9, 10), корпуса (3) абразивные моющие средства, растворители или металлические мочалки, так как они могут повредить антипригарную поверхность или внешнюю поверхность корпуса устройства.

ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните чистку рабочих поверхностей (7, 8, 9 или 10) и корпуса устройства (3).

Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Несколько рецептов

Сэндвич с сыром и ветчиной

Установите рабочие поверхности для сэндвичей (7).

- 2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 1 ломтик сыра,
- 1 ломтик ветчины.

Положите на нижнюю рабочую поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите на хлеб ломтик сыра и ветчины, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (2) вместе, зафиксируйте ручки (2) фиксатором (1).

Быстрый сэндвич на завтрак

- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба,
- половинка помидора (нарезать ломтиками),
- 1 ломтик бекона.

Положите на нижнюю рабочую поверхность ломтик хлеба, положите на хлеб ломтики помидора, ломтик бекона, накройте вторым ломтиком хлеба, осторожно сожмите ручки (2) вместе, зафиксируйте ручки (2) фиксатором (1).

Обычные вафли

Установите рабочие поверхности для выпечки вафель (9).

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г сливочного масла или маргарина
- 4 ст.л. сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя для теста
- Отделите белки от желтков и взбейте белки.
- Растопите сливочное масло или маргарин и немного остудите.
- В просеянную муку добавьте сахар, разрыхлитель для теста, растопленное сливочное масло или маргарин и перемешайте.
- Введите в тесто сначала взбитые белки и, продолжая перемешивать, затем желтки.
- Выпекайте вафли на разогретых рабочих поверхностях около 3 минут, периодически контролируйте процесс выпечки.

Пирожное «орешек»

Установите рабочие поверхности для выпечки пирожных «орешек» (10). Рабочую пластину с углублениями, устанавливайте на нижнюю половину устройства.

Ингредиенты:

Тесто

- мука 3 стакана
- уксус 1 столовая ложка

- пищевая сода 1 чайная ложка
- сахар 0,5 стакана
- сливочное масло 200 гр.
- яйцо 3 шт.

Крем

- молоко сгущенное 1 банка
- масло сливочное 200 г
- молоко
- какао порошок 2 чайные ложки
- ванилин по вкусу
- грецкие орехи 150 г
- Приготовление теста: - взбейте растопленное сливочное масло с сахаром и яйцами, добавьте пищевую соду, гашеную уксусом, добавьте муку и хорошо перемешайте.
- Приготовление крема: - сливочное масло растопить и хорошо взбивать со сгущенным молоком, добавьте по вкусу ванилин, какао порошок и измельченные грецкие орехи.
- Маленькие кусочки теста (размер определите опытным путем) кладите в отверстия рабочей поверхности (10).
- Закройте рабочие поверхности и сожмите их до срабатывания фиксатора (1).
- После приготовления, выньте половинки пирожного и дождитесь их остывания.
- В остывшие половинки «орешков» кладем крем и закрываем второй половинкой «орешка», убираем пирожные в холодильник.
- Перед подачей пирожных «орешек», рекомендуется посыпать их сахарной пудрой.

Примечание: - все рецепты носят рекомендательный характер.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вафельница с установленным комплектом рабочих поверхностей для сэндвичей – 1 шт.
Рабочие поверхности для выпечки вафель – 1 комплект.
Рабочие поверхности для контактного гриля – 1 комплект.
Рабочие поверхности для пирожных «орешек» – 1 комплект.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60Гц
Номинальная потребляемая мощность: 700-800 Вт

РУССКИЙ

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте

info@vitek.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
(STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ,
КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЁНГ ИП РОУД,
ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1,
ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 1.

Тел.: +7 (499) 685-48-18, e-mail: info@vitek.ru

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

ВАФЛИ ПІСІРГІШ VT-7148

Берілген құрылғыда вафли пісіруге, сэндвич әзірлеуге, тостылар қуыруға, сонымен қатр ет, балық және көкөніс әзірлеуге болады.

СИПАТТАМАСЫ

1. Тұтқалар бекіткіші
2. Жоғарғы және төменгі жұмыс беттерінің тұтқалары
3. Корпусы
4. Желіге қосу көрсеткіші
5. Даярлық көрсеткіші
6. Шешімшелі жұмыс беттерінің бекіткіштері
7. Сэндвич әзірлеуге арналған жұмыс беттері
8. Жанаспалы гриль үшін жұмыс беттері
9. Вафли пісіруге арналған жұмыс беттері
10. «Жаңғақ» пирожныйы дайындауға арналған жұмыс беттері

Назар аударыңыз!

Қосымша қорғаныс үшін жуыну бөлмесіндегі қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАҚ) 30 мА-ден аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс, орнатқан кезде маманға хабарласыңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны қолдану алдында пайдалану бойынша басшылықты зейін қойып оқыңыз және оны пайдаланудың барлық мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсатына сай ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

- Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өрттің пайда болу тәуекеліне жол бермеу үшін, құрылғыны электр ашалығына қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны орнатылған жұмыс беттерімен ғана іске қосыңыз.
- Аспапты панажайлардан тыс пайдаланбаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны түзу тұрақты жылуға төзімді бетте, ылғал, жылу және ашық от көздерінен алшақ, желілік ашалыққа еркін жетуге болатын етіп орналастырыңыз.

- Құрылғыны тез тұтанатын материалдардың немесе сұйықтықтардың, сонымен қатар жылудан түр өзгертуіне ұшырайтын заттардың қасына орналастырмаңыз және қолданбаңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.
- Жанып кетуге жол бермеу үшін ешқандай жағдайда құрылғыны шымылдық немесе перделердің қасына орналастырмаңыз және оны жұмыс кезінде бүркеп жаппаңыз.

Абай болыңыз: жұмыс уақытында аспап корпусы қатты қызады, күйік алуға жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.

- Жұмыс беттері арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз. Сақтықты сақтаңыз, жұмыс беттерінің қасына қолыңызды және дененің басқа ашық бөліктерін таямаңыз.
- Құрылғыны мұздатылған тағамдарды дайындау үшін пайдалануға тыйым салынады, дайындау алдында тағамдарды еріту қажет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тағамдарды дайындап болған кезде бірден алып шығыңыз, тағамдар іске қосулы аспапта ұзақ уақыт бойы орналасқан жағдайда, олар тұтануы мүмкін.

- Әзірленген тағамдарды жұмыс бетінің күюге қарсы қабатын бүлдіре алатын металл заттармен шығаруға тыйым салынады. Әрқашан күюге қарсы қабаты бар ыдыстарға арналған жабдықтарды қолданыңыз.
- Ыстық аспапты қозғамаңыз, оның толық салқындауын күтіңіз.
- Құрылғыны тазалау алдында, немесе егер сіз оны пайдаланбаған жағдайда, оны желіден ажыратыңыз.
- Желілік баудың үстелден салбырап тұруына, сонымен бірге ыстық беттермен немесе ас үй жиһазының үшкір қырларымен жанасуына жол бермеңіз.
- Желілік баудың айыртетігін электржелісінен ажыратқан кезде, ешқашан желілік баудан тартпаңыз, желілік айыртетіктен қолмен ұстаңыз және оны ашалықтан ұқыпты шығарыңыз.
- Аспап корпусына қолыңызды тигізбеңіз және желілік бау айыртетігін ылғалды қолыңызбен ұстамаңыз.
- Құрылғыны асуілік қол жуғыштың тікелей қасында пайдаланбаңыз, оған ылғалдың әсерін тигізбеңіз.

- Электр тоғы соққысын алдын-алу үшін, желілік бауды, желілік бау айыртетігін немесе құрылғының өзін суға немесе өзге кез-келген сұйықтықтарға матырмаңыз. Егер осылай болса, аспапты ҰСТАМАҢЫЗ, дереу желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырыңыз, және содан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады. Кепілдеме талонында және www.vitek.ru сайтында көрсетілген кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
 - Желілік баудың және желілік бау айыртетігінің бүтіндігін мезгілімен тексеріп тұрыңыз.
 - Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балаларға аспап корпусына қолдарын тигізуге рұқсат етпеңіз.
 - Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
 - Дене, сенсорлық немесе ақыл-сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
 - Аспаппен ойнауларына жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек.
 - Құрылғыны жұмыс уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
 - Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тұншығу қаупі!**
- Егер қуаттандыру бауы немесе қуаттандыру бауының ашасы зақымданған болса, егер құрылғы кідіріспен жұмыс істесе, сондай-ақ ол құлаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
 - Қуаттандыру бауы зақымданған жағдайда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
 - Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен қатар құрылғы

құлағаннан кейін аспапты ашалықтан суырыңыз және кепілдеме талоны мен www.vitek.ru сайтында көрсетілген хабарласу мекен-жайлары бойынша кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ОСЫ ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙЛАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны суық (қысқы) жағдайларда сақтаған немесе тасымалдаған кезде оны үш сағаттан кем емес уақыт бойы бөлме температурасында ұстау керек.

Алғашқы іске қосу алдында электр желісіндегі кернеудің құрылғының корпусында көрсетілген кернеуге сәйкестігіне көз жеткізіңіз.

- Құрылғы жиілігі 50 Гц немесе 60 Гц айнымалы ток желісінде жұмыс істеуге арналған, құрылғының талап етілген номиналдық жиілікте жұмыс істеуі үшін ешқандай баптау талап етілмейді.
- Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарды жойыңыз, корпусын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Бекіткішті (1) босатыңыз, ол үшін оны артқы жағынан басыңыз және құрылғыны ашыңыз, бірден екі бекіткішке (6) төменгі жұмыс бетіндегі тұтқаның (2) бағытына қарай басыңыз және оны шешіп алыңыз, сол сияқты жоғарғы жұмыс бетін шешіп алыңыз.
- Барлық жұмыс беттерін (7, 8, 9, 10) бейтарап жуу құралы бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.
- Дайындау алдында қажетті жұмыс беттерін орнатыңыз, ол үшін алдымен жұмыс бетінің артқы бөлігін салыңыз және бекіткіштер (6) іске қосылғанға дейін жұмыс бетінің алдыңғы бөлігіне бірден басыңыз.
- Сол сияқты екінші жұмыс бетін орнатыңыз.
- Жұмыс беттерін алғашқы пайдалану алдында оған өсімдік майының шағын көлемін құйыңыз және майды бүкіл жұмыс

беті бойынша жағыңыз, майдың артығын қағаз майлықпен кетіріңіз.

- Жұмыс беттерін жабыңыз және оларды бекіткіш (1) іске қосылғанға дейін сәл қысыңыз.
- Желі бауының ашасын розеткаға салыңыз, бұл кезде индикаторлар (4, 5) жанады.
- Орнатылған жұмыс беттері (7, 8, 9 немесе 10) берілген температураға дейін қыздырылғанда, индикатор (5) өшеді, желі бауының ашасын розеткадан шығарыңыз.
- Орнатылған жұмыс беттерінің толық салқындауын күтіңіз, құрылғыны ашыңыз және жұмыс беттерінен өсімдік майының қалдықтарын қағаз майлықпен жойыңыз.

Ескертпе: - қрылғыны алғаш рет қолдану кезінде қыздыру элементтері күйеді, бұл кезде біраз түтінінің немесе бөгде иістің пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және қауа болып табылмайды.

ТАҒАМДАРДЫ ӨЗІРЛЕУ

- Құрылғыны түзу тұрақты бетке ылғал, жылу және ашық от көздерінен алшақ, желілік ашалыққа қол жетімділік еркін болатындай етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны тез тұтанатын материалдардың немесе сұйықтықтардың, сонымен қатар жылудан түр өзгертуге ұшырайтын заттардың қасында орналастырмаңыз және пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.

Жұмыс беттерін пайдалану:

«7» – әртүрлі сәндвичтерді әзірлеуге арналған жұмыс беттерінің жинағы;
 «8» – ет, балық немесе көкөніс әзірлеу үшін арналған түйіспелі грильдің жұмс беттерінің жинағы;
 «9» – фавли пісіруге арналған жұмыс беттерінің жинағы;
 «10» – «жаңғақ» пирожныйын дайындауға арналған жұмыс беттерінің жиынтығы.

- Құрылғыны пайдалану алдында, жұмыс беттің орнатылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз, осыдан кейін беттерді өсімдік майының шағын көлемімен сәл жағыңыз.

Ескерту: - мақсаты бойынша әртүрлі жұмыс беттерін бір уақытта пайдалануға тыйым салынады.

- Тұтқаларды (2) қосыңыз және оларды бекіткішпен (1) бекітіңіз.

- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз, осы кезде көрсеткіш (4, 5) жанады.
- Жұмыс беттері берілген температураға дейін қызған кезде, дайындық индикаторы (5) сөнөді, бекіткішті (1) босатып, құралды ашыңыз және төменгі жұмыс бетіне азықтарды орналастырыңыз. Тұтқаларды (2) біріктіріп, оларды бекіткішпен (1) бекітіңіз.
- Әзірлеу уақыты тағамдарға байланысты болады, сондықтан тағамдардың әзірлік дәрежесін анықтау үшін құрылғыны мезгілімен ашып тұруға болады. Дайындау әдістерін игерген сайын Сіз тағамдардың даярлық дәрежесін дәлірек анықтайтын боласыз.
- Тағамдар әзірленіп болғаннан кейін, бекіткішті (1) босатыңыз, құрылғыны ашыңыз және әзірленген тағамдарды ағаш немесе термотөзімді пластмасс асуілік жабдықтарды пайдаланып шығарыңыз.

Назар аударыңыз! Жұмыс кезінде жұмыс беттері (7, 8, 9 немесе 10) және корпус (3) қатты қызады, күйіп қалмас үшін ыстық беттерге қол тигізбеңіз. Құрылғы корпусына қорғалмаған қолдарыңызды тигізбеңіз. Термоқорғаныстық асуі аксессуарларын пайдаланыңыз.

- Сіз құрылғыны түйіспелі гриль ретінде қолданған кезде өнімдерді абайлап төменгі жұмыс бетіне орналастырыңыз, сұйықтықтар немесе майлардың мүмкін шашырауларынан күйіп қалудан сақтаныңыз.
- Тағамдарды әзірлеуді аяқтағаннан кейін, желілік баудың айырететігін ашалықтан шығарыңыз.
- Құрылғыны тазалауды жүргізу алдында, оның толық салқындауын күтіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жұмыс беттерін қыздыру кезінде құрылғыны ашпаңыз, жабық күйінде жұмыс беттері біркелкі әрі жылдам қыздырылады.

Абай болыңыз: жұмыс кезінде корпусы (3) өте қатты қызады. Күйіп қалуларға жол бермеу үшін ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз, құрылғыны ашу кезінде тек тұтқалардан (2) ұстаңыз.

- Жұмыс беттері (7, 8, 9 немесе 10) арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақтаныңыз. Қолдарыңызды және дененің өзге ашық жерлерін жұмыс беттеріне жақындатпаңыз.

ҚАЗАҚША

- Құрылғыны еріту және мұздатылған өнімдерді даярлау үшін қолданбаңыз.
- В режиме контактного гриля не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Әзірлеу ұзақтығы пайдаланылатын тағамдарға байланысты болады.
- Тағамдарды тамаққа тұтыну алдында, олардың толық әзірленгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді әзірлеп болған соң бірден шығарыңыз, іске қосулы құрылғыда өнімдердің ұзақ уақыт қалуы олардың тұтануына әкелуі мүмкін.
- Әзірленген тағамдарды үшкір металл заттарды пайдаланып шығаруға тыйым салынады, олар жұмыс беттерінің күйге қарсы қабаттарын бүлдіре алады. Әрқашан күйге қарсы қабаты бар ыдыстарға арналған пластик немесе ағаш жабдықтарды қолданыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Құрылғыны әр пайдаланған сайын тазалауды жүргізіңіз.
- Жұмыс істеуді аяқтағаннан кейін, желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
- Құрылғыны ашыңыз және оған бөлме температурасына дейін салқындауға уақыт беріңіз.
- Орнатылған жұмыс беттерін бір уақытта бекіткіштерге (6) басып шешіңіз.
- Жұмыс беттерін тазалаңыз және оларды бейтарап жуғыш затының ерітіндісімен жуыңыз, шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.
- Корпусын (3) жұмсақ сәл дымқыл маатмен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс беттерін (7, 8, 9, 10), корпусын (3) тазалау үшін қажайтын жуғыш заттарды, еріткіштерді немесе металл ысқыштарды пайдалануға тыйым салынады, себебі олар күйге қарсы қабатты немесе гриль корпусының сыртқы бетін бүлдіре алады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! *Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін құрылғыны суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.*

САҚТАЛУЫ

Грильді сақтауға салып қойғанға дейін, жұмыс беттерін (7, 8, 9 немесе 10) және құрылғы корпусын (3) тазалауды орындаңыз. Аспапты құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Бірнеше дайындау әдісі

Ірімшік және бұжығы қосылған сэндвич

Сэндвичтерге арналған жұмыс беттерін (7) орнатыңыз.

- Өсімдік майы жағылған 2 тілім қарабидай немесе бидай наны,
- 1 тілім ірімшік,
- 1 тілім бұжығы.

Төменгі жұмыс бетіне нан тілімін (жағылған жағымен төмен қаратып) салыңыз, нанға ірімшік және бұжығы тілімін салыңыз, екінші нан тілімімен (жағылған жағын жоғары қаратып) жабыңыз, абайлап тұтқаларды (2) бірге қысыңыз, тұтқаларды (2) бекіткішпен (1) бекітіңіз.

Таңғы асқа жылдам сэндвич

- 2 тілім бидай немесе қарабидай наны,
- қызанақтың жартысы (тілімдерге тураңыз),
- 1 тілім бекон.

Төменгі жұмыс бетіне нан тілімін салыңыз, нанға қызанақ тілімін, бекон тілімін салыңыз, екінші нан тілімімен жабыңыз, абайлап тұтқаларды (2) бірге қысыңыз, тұтқаларды (2) бекіткішпен (1) бекітіңіз.

Дәстүрлі вафли

Вафли пісіруге арналған жұмыс беттерін (9) орнатыңыз.

Құрамдас бөліктері:

- 4 жұмыртқа
- 1/2 л сүт
- 500 г ұн
- 150 г сары май немесе маргарин
- 4 а.қ. қант
- 2 ш.қ. қамырға арналған қопсытқыш.
- Ақуыздарды сарыуыздардан бөліңіз және ақуыздарды бұлғаңыз.
- Сары майды немесе амргаринді ертіңіз және сәл салқындатыңыз.
- Себілген ұнға қант, қамырға арналған қопсытқыш, еріген сары май немесе маргарин қосыңыз және араластырыңыз.
- Қамырға алдымен бұлғанған ақуыздарды және араластыруды жалғастырып, содан кейін сарыуыздарды енгізіңіз.
- Вафлиді қыздырылған жұмыс беттерінде 3 минутқа таяу пісіріңіз, мезгілімен пісіру процесін қадағап отырыңыз.

«Жаңғақ» пирожныйы

«Жаңғақ» (10) пирожныйын пісіру үшін жұмыс беттерін орнатыңыз. Шұңғылдығы бар жұмыс пластинасын құрылғының төменгі жартысына орнатыңыз.

Қамыр

- ұн 3 стақан
- сіркесу 1 ас қасық
- ас содасы 1 шай қасық
- қант 0,5 стақан
- сары май 200 гр.
- жұмыртқа 3 дн.

Крем

- қоюлатылған сүт 1 банка
- сары май 200 г
- сүт
- какао ұнтағы 2 шай қасық
- ванилин талғамы бойынша
- грек жаңғағы 150 г
- Қамыр әзірлеу: - қант пен жұмыртқамен ерітілген сары майды шайқаңыз, сірке сумен сөндірілген ас содасын, ұн қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.
- Крем әзірлеу: - сары майды ерітіңіз және қоюландырылған сүтпен жақсылап шайқаңыз, қалауыңыз бойынша ванилин, какао ұнтағы мен ұсақталған грек жаңғағын қосыңыз.
- Қамырдың кішкентай бөліктерін (өлшемін тәжірибелі жолмен анықтаңыз) жұмыс бетінің тесіктеріне (10) салыңыз.
- Жұмыс беттерін жабыңыз және оларды бекіткіш (1) іске қосылғанға дейін сәл қысыңыз.
- Пісіргеннен кейін, пирожныйдың жартыларын шығарыңыз және олардың салқындауын күтіңіз.
- Салқындаған «жаңғақтардың» жартыларына крем саламыз және «жаңғақтың» екінші жартысымен жабамыз, пирожныйларды тоңазытқышқа қоямыз.
- »Жаңғақ» пирожныйын ұсынарда, оларға қант ұнтағын себу ұсынылады.

Ескерту: - барлық рецептілер ұсыныс сипатында болып табылады.

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

Сэндвичтерге арналған орнатылған жұмыс беттері жинақталымы бар вафли пісіргіш – 1 дн. Вафли пісіруге арналған жұмыс беттері – 1 жинақталым. Жанаспалы грильге арналған жұмыс беттері – 1 жинақталым. «Жаңғақ» пирожныйларына арналған жұмыс беттері – 1 жинақталым. Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номиналдық тұтынатын қуаты: 700-800 Вт

ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың құрамына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек.

Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін сәйкессіздік туралы info@vitek.ru электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



ВАФЕЛЬНИЦЯ VT-7148

У цьому пристрої можна спекти вафлі, приготувати сендвічі, підсмажити тости, а також приготувати м'ясо, рибу або овочі.

ОПИС

1. Фіксатор ручок
2. Ручки верхньої та нижньої робочих поверхонь
3. Корпус
4. Індикатор увімкнення у мережу
5. Індикатор готовності
6. Фіксатори знімних робочих поверхонь
7. Робочі поверхні для приготування сендвічів
8. Робочі поверхні для контактного гриля
9. Робочі поверхні для випікання вафель
10. Робочі поверхні для приготування тістечок «горішок»

Увага!

Для додаткового захисту від можливого удару електричним струмом доцільно встановити у ланцюзі живлення пристрій захистного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установа ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво по експлуатації та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише за його прямим призначенням, як викладено у даній інструкції. Неправильне використання пристрою може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням у мережу переконайтесь, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електричної мережі.
- Мережний шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її у розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не використовуйте перехідники при підмиканні пристрою до електричної розетки.
- Вмикайте пристрій лише зі встановленими робочими поверхнями.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.

- Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні далеко від джерел тепла, вологи та відкритого полум'я так, щоб доступ до електричної розетки завжди був вільним.
- Не встановлюйте та не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів або рідин, а також предметів, підданих теплової деформації.
- Використовуйте пристрій у місцях з доброю вентиляцією.
- Щоб уникнути загоряння, в жодному разі не розміщуйте пристрій поряд з занавісками або шторами та не накривайте його під час роботи.

Будьте обережні: під час роботи корпус пристрою сильно нагрівається, щоб уникнути опіків, не торкайтесь гарячих поверхонь.

- Остерігайтеся виходу пари з зазорів між робочими поверхнями. Дотримуйтеся обережності, не підносьте руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь.
- Забороняється використовувати пристрій для приготування заморожених продуктів, розморозьте продукти перед їх приготуванням.

УВАГА! Виймайте продукти відразу після приготування. При тривалому знаходженні продуктів в увімкнутому пристрої може статися їх займання.

- Забороняється витягувати приготовані продукти гострими металевими предметами, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь. Завжди використовуйте аксесуари, які призначені для посуду з антипригарним покриттям.
- Не переміщайте гарячий пристрій, дочекайтесь його повного остигання.
- Вимикайте пристрій з мережі перед його чистінням або у разі, якщо ви ним не користуєтесь.
- Не допускайте звисання мережного шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- Вимикаючи пристрій з електромережі, ніколи не тягніть за мережний шнур, візьміться за мережну вилку та акуратно витягніть її з електричної розетки.
- Не торкайтесь корпусу пристрою та вилки мережного шнура мокрими руками.

- Не користуйтеся пристроєм у безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, забороняється занурювати мережний шнур, вилку мережного шнура або сам пристрій у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ БЕРІТЬСЯ за пристрій, негайно витягніть вилку мережного шнура з розетки, і лише після цього дістаньте пристрій з води. Зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Періодично перевіряйте цілісність мережного шнура та вилки мережного шнура.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрою та мережного шнура під час роботи пристрою.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- Установлюйте пристрій під час роботи та у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Небезпека задущення!**

- Не використовуйте пристрій, якщо пошкоджений шнур живлення або вилка шнура живлення, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою

вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.

- Перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою у холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

Перед першим вмиканням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, що вказана на корпусі пристрою.

- Пристрій призначений для роботи в мережі змінного струму з частотою 50 Гц або 60 Гц, для роботи пристрою при потрібній номінальній частоті ніяке налаштування не потребується.
- Витягніть пристрій з упаковки та видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Звільніть фіксатор (1), для цього натисніть на нього з заднього боку та розкрийте пристрій, натисніть одночасно на два фіксатора (6) у напрямку до ручки (2) на нижній робочій поверхні та зніміть її, аналогічним чином зніміть верхню робочу поверхню.
- Промийте всі робочі поверхні (7, 8, 9, 10) теплою водою з нейтральним мийним засобом, ополосніть та витріть насухо.
- Перед початком приготування установіть необхідні робочі поверхні, для цього вставте спочатку задню частину робочої поверхні та одночасно натисніть на передню частину робочої поверхні до спрацювання фіксаторів (6).
- Аналогічно установіть другу робочу поверхню.

- Перед першим використанням робочих поверхонь нанесіть на них невелику кількість рослинної олії та розподіліть олію по всій робочій поверхні, надлишки олії видавіть паперовою серветкою.
- Закрийте робочі поверхні та злегка стисніть їх до спрацювання фіксатора (1).
- Вставте вилку мережного шнура у розетку, при цьому засвітяться індикатори (4, 5).
- Коли встановлені робочі поверхні (7, 8, 9 або 10) нагріються до заданої температури, індикатор (5) погасне, вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Дочекайтеся повного остигання встановлених робочих поверхонь, розкрийте пристрій та видаліть з робочих поверхонь залишки рослинної олії за допомогою паперової серветки.

Примітка: - при першому використанні пристрою нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невелика кількість диму або стороннього запаху. Це допустимо і дефектом не є.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

- Установіть пристрій на рівній стійкій поверхні далеко від джерел вологи, тепла та відкритого полум'я так, щоб доступ до мережної розетки завжди був вільним.
- Не встановлюйте та не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів або рідин, а також предметів, підданих теплової деформації.
- Використовуйте пристрій у місцях з доброю вентиляцією.

Використання робочих поверхонь:

«7» – комплект робочих поверхонь для приготування різноманітних сендвічів;

«8» – комплект робочих поверхонь контактного гриля призначений для приготування м'яса, риби або овочів;

«9» – комплект робочих поверхонь для випікання вафель;

«10» – комплект робочих поверхонь для приготування тістечок «горішок».

- Перед використанням пристрою переконайтеся, що робочі поверхні встановлені і зафіксовані, після цього злегка змастіть поверхні невеликою кількістю рослинної олії.

Примітка: - забороняється використовувати одночасно різні за призначенням робочі поверхні.

- З'єднайте ручки (2) та зафіксуйте їх фіксатором (1).
- Вставте вилку мережного шнура у розетку, при цьому засвітяться індикатор (4, 5).
- Коли робочі поверхні нагріються до заданої температури, індикатор готовності (5) погасне, звільніть фіксатор (1), розкрийте пристрій та помістіть на нижню робочу поверхню продукти. З'єднайте ручки (2) та зафіксуйте їх фіксатором (1).
- Час приготування залежить від продуктів, тому можна періодично розкривати пристрій для визначення ступеня готовності продуктів. У міру освоєння рецептів приготування Ви будете точніше визначати ступінь готовності продуктів.
- Коли продукти приготуються, звільніть фіксатор (1), розкрийте пристрій та вийміть готові продукти, використовуючи дерев'яні або термостійкі пластмасові кухонні аксесуари.

Увага! Під час роботи робочі поверхні (7, 8, 9 або 10) та корпус (3) сильно нагріваються, щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь. Не торкайтеся корпусу пристрою незахищеними руками. Використовуйте термозахисні кухонні аксесуари.

- При використанні пристрою як контактний гриль обережно покладіть продукти на нижню робочу поверхню, остерігайтеся опіків можливими бризками жиру або соку, що виділяються продуктами.
- Завершивши приготування продуктів, вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Перш ніж здійснювати чищення пристрою, дочекайтеся його повного остигання.

УВАГА!

Не відкривайте пристрій під час розігрівання робочих поверхонь, у закритому положенні робочі поверхні нагріваються рівномірніше та швидше.

Будьте обережні: під час роботи корпус (3) сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь, а відкриваючи пристрій, тримайтеся тільки за ручки (2).

- Дотримуйтеся обережності та остерігайтеся виходу гарячої пари з зазорів між встановленими робочими поверхнями (7, 8, 9 або 10). Не підносьте руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до робочих поверхонь.

- Не використовуйте пристрій для розморожування та приготування заморожених продуктів.
- У режимі контактного гриля не готуйте шматки м'яса на великих кістках.
- Тривалість приготування залежить від використовуваних продуктів.
- Перед вживанням продуктів в їжу переконайтеся в їх готовності.
- Виймайте продукти з пристрою відразу після приготування, тривале знаходження продуктів у увімкненому пристрої може спричинити їх займання.
- Не витягуйте приготовані продукти, використовуючи гострі металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих поверхонь. Завжди використовуйте пластикові або дерев'яні аксесуари, призначені для посуду з антипригарним покриттям.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Чистіть пристрій після кожного використання.
- Завершивши роботу, вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Розкрийте пристрій та дайте йому охолонути до кімнатної температури.
- Зніміть встановлені робочі поверхні, одночасно натиснувши на фіксатори (6).
- Очистіть робочі поверхні та промийте їх розчином нейтрального мийного засобу, промийте та витріть насухо.
- Корпус (3) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Забороняється використовувати для чищення робочих поверхонь (7, 8, 9, 10), корпусу (3) абразивні мийні засоби, розчинники або металеві мочалки, так як вони можуть пошкодити антипригарну поверхню або зовнішню поверхню корпусу пристрою.

УВАГА! Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій у воду або у будь-які інші рідини.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим як забрати пристрій на зберігання, здійсніть чищення робочих поверхонь (7, 8, 9 або 10) або корпусу пристрою (3).
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

Декілька рецептів

Сендвіч з сиром і шинкою

- Установіть робочі поверхні для сендвічів (7).
- 2 скибочки житнього або пшеничного хліба, що змащені рослинною олією,
- 1 скибочка сиру,
- 1 скибочка шинки.
- Покладіть на нижню робочу поверхню скибочку хліба (змащену боком униз), покладіть на хліб шматочок сиру та шинки, накрийте другою скибочкою хліба (змащеною боком вгору), обережно стисніть ручки (2) разом, зафіксуйте ручки (2) фіксатором (1).

Швидкий сендвіч на сніданок

2 скибочки пшеничного або житнього хліба,

- половинка помідора (нарізати скибочками),
- 1 скибочка бекону.

Покладіть на нижню робочу поверхню скибочку хліба, покладіть на хліб скибочку помідора, скибочку бекону, накрийте другою скибочкою хліба, обережно стисніть ручки (2) разом, зафіксуйте ручки (2) фіксатором (1).

Звичайні вафлі

Установіть робочі поверхні для випікання вафель (9).

Інгредієнти:

- 4 яйця
- 1/2 л молока
- 500 г борошна
- 150 г вершкового масла або маргарину
- 4 ст.л. цукру
- 2 ч.л. розпушувача для тесту
- Відокремте білки від жовтків та збийте білки.
- Розтопіть вершкове масло або маргарин та трохи охудіть.
- У просіяне борошно додайте цукор, розпушувач для тіста, розтоплене вершкове масло або маргарин та перемішайте.
- Введіть у тісто спочатку збиті білки, і, продовжуючи перемішувати, потім жовтки.
- Випікайте вафлі на розігрітих робочих поверхнях близько 3 хвилин, періодично контролюйте процес випікання.

Тістечко «горішок»

Установіть робочі поверхні для випікання тістечок «горішок» (10). Робочу пластину з заглибленнями установлюйте на нижню половину пристрою.

УКРАЇНЬСКА

Тісто

- борошно 3 склянки
- оцет 1 столова ложка
- харчова сода 1 чайна ложка
- цукор 0,5 склянки
- вершкове масло 200 г
- яйце 3 шт

Крем

- молоко згущене 1 банка
- масло вершкове 200 г
- молоко
- какао-порошок 2 чайні ложки
- ванілін за смаком
- волоські горіхи 150 г
- Приготування тіста: – збийте розтоплене вершкове масло з цукром та яйцями, додайте харчову соду, гашену оцтом, додайте борошно та добре перемішайте.
- Приготування крему: – вершкове масло розтопити та добре збивати зі згущеним молоком, додайте за смаком ванілін, какао порошок та подрібнені волоські горіхи.
- Маленькі шматочки тіста (розмір визначте досвідченим шляхом) кладіть в отвори робочої поверхні (10).
- Закрийте робочі поверхні та стисніть їх до спрацювання фіксатора (1).
- Після приготування вийміть половинки тістечок та дочекайтеся їх остигання.
- В остиглі половинки «горішків» кладемо крем та закриваємо другою половинкою «горішка», прибираємо тістечка в холодильник.
- Перед подаванням тістечок «горішок» рекомендується посипати їх цукровою пудрою.

Примітка: - всі рецепти носять рекомендаційний характер.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Вафельниця з встановленим комплектом робочих поверхонь для сендвічів – 1 шт.
Робочі поверхні для випікання вафель – 1 комплект.
Робочі поверхні для контактного гриля – 1 комплект.
Робочі поверхні для тістечок «горішок» – 1 комплект.
Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номінальна споживана потужність: 700-800 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком. Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті info@vitek.ru для отримання оновленої версії інструкції.

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.

ВАФЛИ БЫШЫРГЫЧ VT-7148

Бул аспапта вафли бышырып, сэндвичтерди жасап, тостторду кууруп, эт, балык же жашылча-жемиштерди даярдасаңыз болот.

СЫПАТТАМА

1. Туткалардын бекитмеси
2. Үстүнкү жана астынкы иштөө беттеринин туткалары
3. Корпус
4. Электр тармагына кошулуу индикатору
5. Даярдык индикатору
6. Чечилме иштөө беттердин бекитмеси
7. Сэндвич жасоочу иштөө беттери
8. Тийүү гриль үчүн иштөө беттери
9. Вафлилерди жасоо үчүн иштөө беттери
10. «Жаңгак» таттуу тамакты жасоо үчүн иштөө беттери

Көңүл буруңуз!

Ток уруудан кошумча коргонуу үчүн электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 мА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын орнотуу максатка ылайык, аспапты орнотуу үчүн адиске кайрылыңыз.

КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Электр шайманды пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүңүз, бүткүл кызмат мөөнөтүнө сактап алыңыз. Түзмөктү түздөн-түз арналышы боюнча гана, ушул колдонмодо баяндалганга ылайык колдонуңуз. Түзмөктү туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

- Шайманды электр тармагына туташтыргандан мурун шаймандын чыңалуусу электр тармагындагы чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шнуру «европалык сайгычы» менен жабдылган; аны бекем жердетүү контакты бар розеткасына туташтырыңыз.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн аспапты электр розеткасына туташтырганда кошуучу түзүлмөлөрдү колдонбонуз.
- Иштөө беттери орнотулган учурда гана шайманды иштетиңиз.
- Аспапты имараттардын сыртында колдонбонуз.
- Иштеп турган аспапты эч качан кароосуз таштабаңыз.

- Шайманды тегиз, туруктуу, ысыка чыдамдуу беттин үстүнө, нымдуулук, жылуулук жана ачык от булактарынан алыс жеринде электр розеткасы ар дайым жеткиликтүү болгондой орнотуңуз.
- Шайманды бат өрттөнүүчү материалдар же суюктуктардын жана ысыктан деформациялануучу буюмдардын жанында орнотпоңуз да колдонбонуз.
- Шайманды вентиляциясы жакшы болгон жеринде колдонуңуз.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн шайманды пардалардын жанында эч качан жайгашпай, иштеп турган учурунда үстүн жаппай туруңуз.

Этият болуңуз: шайман иштеп турган учурда корпусу абдан катуу ысыйт, күйүктөр болбос үчүн шаймандын ысык беттерине тийбеңиз.

- Иштөө беттердин арасынан буу чыгуудан сак болуңуз. Этият болуңуз, колуңузду иштөө беттерине жакын келтирбеңиз же денеңиздин ачык жактарын алардын жанында жайгашпаңыз.
- Шайманды тондурулган азыктарды бышыруу үчүн колдонууга тыюу салынат, азыктарды алдын ала эритип алыңыз.

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ! Азыктарды бышыргандан кийин токтоосуз шаймандын ичинен чыгарыңыз, азыктар иштеп турган аспаптын ичинде өтө көп турганы алардын өрттөнүүсүнө алып келүү мүмкүн.

- Бышырылган азыктарды иштөө беттердин күйгүзбөс катмарын бузула турган учтуу металл заттары менен чыгарууга тыюу салынат. Күйгүзбөс катмары бар идиштер үчүн ылайыкташтырылган аксессуарларды гана колдонуңуз.
- Ысык шайманды ташыбаңыз, ал толугу менен муздап калганын күтүңүз.
- Шайманды тазалоонун алдында же иштетпеген учурда аны электр тармагынан ажыратыңыз.
- Электр шнуру столдун кырынан салаңдап кетүүсүнө, анын ысык беттерге же ашкана эмеректин учтуу кырларына тийүүсүнө жол бербейиз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан сурганды шнурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычынан кармап акырын чыгарыңыз.

- Шаймандын корпусун же кубаттуучу сайгычын суу колуңуз менен тийбеңиз.
- Ашкана раковинанын тикеден-тике жакынчылыгында шайманды колдонбоңуз, нымдуулуктан сактаңыз.
- Ток урбоо үчүн кубаттуучу сайгычын, электр шнурун же шаймандын өзүн сууга же башка суюктуктарга салбаңыз. Ушундай окуя болуп калса, шайманды ТИИБЕҢИЗ, кубаттуучу сайгычын токтоосуз розеткадан чыгарып, андан кийин гана шайманды суудан чыгарсаңыз болот. Кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Электр шнурунун жана кубаттуучу сайгычынын бүтүндүгүн мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз.
- Шайман иштеп турган учурунда корпусун же электр шнурун тийүүгө балдарга уруксат бербениз.
- Бул шайман балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү чектелген (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же нускамалоо болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес.
- Балдар түзмөк менен ойногонго жол бербегени үчүн аларга көз салуу зарыл.
- Шайман иштеп турган учурунда же иштөө циклдердин арасында аны балдар жетпеген жеринде сактаңыз.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

Көңүл буруңуз! Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербениз! Тумчуктуруунун коркунучу бар!

- Электр шнурунун, тармактык айрысынын бузулуулары бар болсо, түзмөк иштебей турса же кулап түшсө аны иштетпеңиз.
- Электр шнуру бузук болгондо коопчулуктарга жол бербегени үчүн аны өнүктүрүүчү, тейлөө кызмат же аларга окшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- Шайманды өз алдынча оңдогонго тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай,

ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.

- Шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар жетпеген жеринде сактаңыз.

БУЛ ТҮЗМӨК ТУРМУШ-ТУРУКТУУ ШАРТТАРДА КОЛДОНГОНУ ҮЧҮН ГАНА АРНАЛГАН. ШАЙМАНДЫ КОММЕРЦИЯЛЫК ПАЙДАЛАНУУГА ЖАНА ӨНДҮРҮШ ЗОНАЛАРДА ЖАНА ЖУМУШЧУ ИМАРАТТАРДА ТҮЗМӨКТҮ ИШТЕТҮҮГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ.

БИРИНЧИ КОЛДОНУУНУН АЛДЫНДА

Муздак (кыш) шарттарында шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

Биринчи иштетүүнүн алдында шаймандын корпусунда жазылган чыңалуусу электр тармагындагы чыңалуусуна ылайык болгонун текшериниз.

- Түзмөк ылдамдыгы 50Гц же 60Гц болгон алмашма ток тармагында иштөөгө арналган, зарыл болгон ылдамдыгында иштегени үчүн эч кошумча жөндөөнүн зарылдыгы жок.
- Түзмөктү таңгактан чыгарып, болгон таңгак материалдарын алып салып, корпусун нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Бекитмени (1) бошотуңуз, ал үчүн аны арты жагынан басып, түзмөктү ачыңыз, астынкы иштөө бетиндеги эки бекитмени (6) чогу туткасы (2) тарабына басып, аны чечиңиз, ошондой эле үстүнкү иштөө бетин чечиңиз.
- Болгон иштөө беттерин (7, 8, 9, 10) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып сүртүңүз.
- Бышырып баштагандын алдында керектүү иштөө беттерин орнотуңуз, ал үчүн биринчиден иштөө беттин арты жагын орнотуп, алды жагын бекитмелери (6) бекитилгенине чейин чогу басыңыз.
- Ошентип эле экинчи иштөө бетин орнотуңуз.
- Иштөө беттерин биринчи жолу колдонуунун алдында аларга бир аз өсүмдүк майын

тамызып, майды болгон иштөө беттин үстүнө таратып, ашкан майды кагаз сүлгү менен сүртүп алыңыз.

- Иштөө беттерин жабып, бекитмеси (1) бекитилгенине чейин бир аз кысыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз, ошондо индикаторлор (4, 5) күйөт.
- Орнотулган иштөө беттери (7, 8, 9 же 10) коюлган температурага чейин ысыганда, индикатор (5) өчөт, кубаттуучу сайгычын розеткадан чыгарыңыз.
- Орнотулган иштөө беттери толугу менен муздаганын күтүп, түзмөктү ачып, иштөө беттеринен калган өсүмдүк майын кагаз майлык менен кетириңиз.

Эскертүү: - *Шайманды биринчи колдонгондо ысытуу элементтердин сырткы катмары күйүп, бир аз түтүн же башкача жыт чыгуу мүмкүн. Бул нормалдуу болуп, бузулуу эмес.*

АЗЫКТАРДЫ БЫШЫРУУ

- Шайманды тегиз, туруктуу, ысыка чыдамдуу беттин үстүнө, нымдуулук, жылуулук жана ачык от булактарынан алыс жеринде электр розеткасы ар дайым жеткиликтүү болгондой орнотуңуз.
- Грильди бат өрттөнүп кетүүчү материалдар же суюктуктардын жана ысыктан деформациялануучу буюмдардын жанында орнотпоңуз да колдонбоңуз.
- Шайманды вентиляциясы жакшы болгон жеринде колдонуңуз.

Иштөө беттерди колдонуу:

«7» – ар түрдүү сэндвичтерди жасоо үчүн арналган иштөө беттеринин топтому;
«8» – тийишкен грильдин иштөө беттердин топтому эт, балык же жашылча-жемиштерди бышыруу үчүн арналган;
«9» – вафли бышыруу үчүн иштөө беттеринин топтому;
«10» – «жаңгак» таттуу тамакты жасоо үчүн иштөө беттердин топтому.

- Шайманды иштеткендин алдында иштөө беттери орнотулуп бекитилгенин текшерип алыңыз, андан кийин беттерди өсүмдүк майы менен бир аз майлап алыңыз.

Эскертүү: - *дайындоосу башка болгон иштөө беттерин чогуу колдонууга тыюу салынат.*

- Туткаларын (2) бириктирип, бекитмеси (1) аркылуу бекитип алыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз, ошондо индикатору (4, 5) күйөт.

- Иштөө беттери коюлган температурасына чейин ысыганда, даярдык индикатору (5) өчкөндө, бекитмесин (1) бошотуп, шайманды ачып, астынкы иштөө бетине азыктарды салыңыз. Туткаларды (2) бириктирип, аны бекитмеси (1) менен бекитип алыңыз.
- Бышыруу мөөнөтү азыктарга байланыштуу, ошол себептен азыктардын бышканын текшерүү үчүн шайманды мезгилдүү түрдө ачып туруу зарыл. Рецепттерди колдонуп үйрөнүүдөн улам сиз азыктардын бышканын так аныктай аласыз.
- Азыктар бышканда, бекитмени (1) бошотуп, шайманды ачып, жыгач же ысыка чыдамдуу пластмасса ашкана аксессуарларын колдонуп, азыктарды чыгарып алыңыз.

Көңүл буруңуз! Шайман иштеп турган убагында анын иштөө беттери (7, 8, 9 же 10) менен корпусу (3) абдан ысыйт, күйүк болбоо үчүн ысык беттерин тийбеңиз. Корголбогон колуңуз менен шайманды тийбеңиз. Ысыктан коргогон ашкана аксессуарларын колдонуңуз.

- Шайманды тийишкен гриль катары колдонгондо азыктарды астынкы иштөө бетине акырындык менен салыңыз, мүмкүн болгон азыктардын майы же суусу чачыраганынан пайда болгон күйүктөрдөн сак болуңуз.
- Азыктарды бышырып бүткөндө, кубаттуучу сайгычын розеткасынан чыгарып алыңыз.
- Шайманды тазалоодон мурун ал толугу менен муздаганына чейин күтүңуз.

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

Иштөө беттери ысып турган кезинде шайманды ачпаңыз. Шайман жабык болгондо иштөө беттери бирдей жана батыраак ысыйт.

Этият болуңуз: шайман иштеп турган учурда корпусу (3) абдан катуу ысыйт, күйүктөр болбоо үчүн шаймандын ысык беттерин тийбеңиз, грильди ачкан учурда туткаларынан (2) гана кармаңыз.

- Этият болуңуз, орнотулган иштөө беттеринин (7, 8, 9 же 10) арасынан буу чыгуудан сак болуңуз. Колуңузду иштөө беттерине жакын келтирбеңиз же денеңиздин ачык жактарын алардын жанында жайгашпаңыз.
- Тондурулган азыктарды эритүү же бышыруу үчүн шайманды колдонбоңуз.
- Гриль режиминде чоң сөөгү бар эттин кесимдерин бышырбаңыз.

КЫРГЫЗ

- Бышыруу мөөнөтү колдонулган азыктарга байланыштуу.
- Азыктарды жегенден мурун алар толугу менен куурулганын текшерип алыңыз.
- Азыктарды түзмөктөн бышыруудан кийин дароо чыгарыңыз, азыктар түзмөктө көпкө чейин болгондо алар жалындап кеткенине алып келүү мүмкүн.
- Бышырылган азыктарды иштөө беттердин күйгүзбөс катмарын бузула турган учтуу металл заттары менен чыгарууга тыюу салынат. Ар дайым күйгүзбөс катмары бар идиштер үчүн арналган пластик же жыгач аксессуарларды гана колдонуңуз.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО

- Шайманды ар колдонгондон кийин тазалап туруңуз.
- Шайманды иштетип бүткөндөн кийин кубаттуучу сайгычын розеткасынан чыгарыңыз.
- Шайманды ачып, ал үй температурасына чейин муздаганын күтүңүз.
- Бекитмелерин (6) чогу басып, орнотулган иштөө беттерин чечип алыңыз.
- Иштөө беттерин тазалап, нейтралдуу жуучу каражаттын эритмесинде жууп, чайкап, кургатып сүртүңүз.
- Корпусун (3) жумшак, бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Шаймандын иштөө беттери (7, 8, 9, 10) менен корпусун (3) тазалоо үчүн абразивдүү жуучу каражаттарды, эриткичтерди же металл жышыгычтарды колдонууга тыюу салынат, себеби алар күйгүзбөс катмарын же шаймандын корпусунун тышкы жагын бузуу мүмкүн.

КӨНҮЛ БУРУҢУЗ! Ток урбас үчүн шайманды сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.

САКТОО

Шайманды сактоо жайына алып салуунун алдында иштөө беттери (7, 8, 9 же 10) менен шаймандын корпусун (3) тазалап алыңыз. Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар жетпеген жеринде сактаңыз.

Кээ бир рецепттер

Быштак жана ветчина менен сэндвич

Сэндвичтерди жасоо үчүн иштөө беттерин (7) орнотуңуз.

- Каймак май сыйпалган 2 кесим буудай же кара буудай нан,

- 1 кесим быштак,
- 1 кесим ветчина.

Астынкы иштөө беттин үстүнө бир кесим нанды (май сыйпалган жагын ылдый каратып) салыңыз, нандын үстүнө ветчина жана быштак кесимдерин салып, үстүн экинчи нан кесими менен (май сыйпалган жагын өйдө каратып) жабыңыз, туткаларды (2) акырындык менен бириктирип, бекитмеси (1) аркылуу туткаларын (2) бекитип салыңыз.

Эртең мененки тамак үчүн тез жасалган сэндвич

- 2 кесим буудай же кара буудай наны,
- Помидордун жарымы (кичине тилимдерге кесилген),
- 1 кесим бекон.

Астынкы иштөө беттин үстүнө нандын бир кесимин салып, ага помидордун тилимдерин, бекондун кесимин салып, экинчи нан кесими менен жабыңыз, туткаларды (2) акырындык менен бириктирип, бекитмеси (1) аркылуу туткаларын (2) бекитип салыңыз.

Жөнөкөй вафли

Вафли бышыруу үчүн иштөө беттерин (9) орнотуңуз.

Ингредиенттер:

- 4 жумуртка
- 1/2 л сүт
- 500 г ун
- 150 г каймак май же маргарин
- 4 чоң кашык шекер
- 2 чай кашык көбүрткүч
- Жумуртканын агы менен сарысын ажыратыңыз, агын көбүртүп чалыңыз.
- Каймак майды же маргаринди эритип, бир аз муздатып алыңыз.
- Эленген унга көбүрткүчтү, эриген май же маргаринди кошуп, аралаштырып алыңыз.
- Аралаштырганды токтотпой, камырга биринчиден чалынган жумуртканын актарын, андан кийин сарысын кошуңуз.
- Вафлини ысыган иштөө беттердин арасында 3 минутага жакын бышырып, безгилдүү түрдө бышыруу процессин текшерип туруңуз.

«Жаңгак» таттуу тамагы

«Жаңгак» (10) таттуу тамагын бышыруу үчүн иштөө беттерин орнотуңуз. Оюктары бар иштөө пластинасын түзмөктүн астынкы жарымына орнотуңуз.

Камыр

- ун 3 чыны
- сирке 1 чоң кашык
- ичүүчү сода 1 чай кашык
- сахар 0,5 чыны
- каймак май 200 гр.
- жумуртка 3 даана.

Крем

- коюлтулган сүт 1 банка
- каймак май 200 гр.
- сүт
- какао күкүмү 2 чай кашык
- Жакканыңызга карата ванилин
- жаңгак 150 г
- Камырды жууруу: - эритилген каймак майга шекер менен жумуртканы кошуп чалып, сирке кошулган соданы жана унду кошуп, жакшылап аралаштырып алыңыз.
- кремди даярдоо: - каймак майды эритип, коюлтулган сүт менен жакшылап чалып, жакканыңызга жараша ванилин, какао күкүмү менен майдалатылган жаңгакты кошуңуз.
- Камырдын майда бөлүктөрүн (көлөмүн тажрыйба түрүндө таңдаңыз) иштөө бетиндеги (10) тешиктерге салыңыз.
- Иштөө беттерин жабып, бекитмеси (1) бекитилгенине чейин бир аз кысыңыз.
- Бышкандан кийин таттуу тамактын жарымдарын чыгарып, алар муздаганына чейин күтүңүз.
- «Жаңгактардын» муздаган жарымдарына кремди салып, «жаңгактын» экинчи жарымы менен жабып, таттуу тамакты муздаткычка алып салыңыз.
- «Жаңгак» таттуу тамакты столго коюунун алдында аларды кант пудрасы менен себүүнү сунуштайбыз.

Эскертүү: - рецептердин бардыгы кеңеш катары берилген.

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Сэндвич жасоо үчүн иштөө беттердин топтому орнотулган вафли жасагыч – 1 даана.
Вафли жасоо үчүн иштөө беттери – 1 топтом.
Тийүү гриль үчүн иштөө беттери – 1 топтом.
«Жаңгак» таттуу тамакты жасоо үчүн иштөө беттери – 1 топтом.
Колдонмо – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Кубаттандыруу чыңалуусу: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 700-800 Вт

УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл.

Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

Өндүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайн, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен колдонмо менен шаймандын маанилүү эмес айырмачылыктар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.

Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.



GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

KG

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июнине (алтынчы айында) өндүрүлгөн.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.