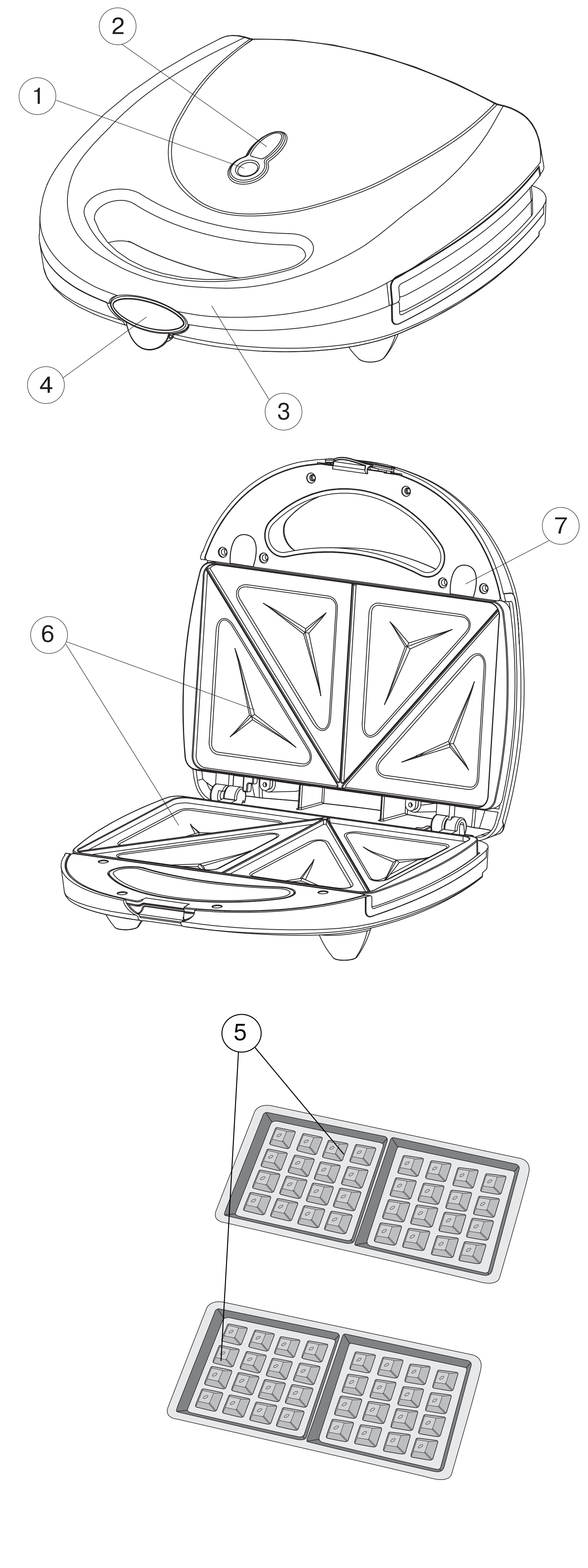

ENGLISH

SANDWICH MAKER

Description
1. Power indicator
2. Ready-to-cook indicator
3. Handles
4. Clip-fastening
5. Detachable cooking plates for waffles making
6. Detachable cooking plates for sandwitches making
7. Plates clips

Safety measures
When using electrical appliances, observe the following safety measures:
- Read the instructions carefully.
- Use the unit only for its intended purposes, as specified in this manual. Improper usage of the unit can lead to its damage or do harm to the user or his/her property.
- Before switching on the unit, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the body of the unit.
- The power cord is equipped with a "euro plug"; insert it into the socket with a secure grounding.
- Place the unit on the flat stable heat-resistant surface in a way that the access to the power socket is easy.
- Use the unit in places with proper ventilation. To avoid fire do not place the unit near the curtains or draperies, do not cover it during the operation.
- Do not use the unit outdoors.
- Never use the unit in places where flammable substances are used or kept.
- Do not use the unit near gas-stoves or heaters; do not place the unit on hot surfaces.
- Provide that the power cord does not hang over the table, contact hot surfaces or sharp edges.
- Do not twist the power cord and do not wind it over the housing of the unit.
- When disconnecting the plug do not pull the cord, take the plug.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink; do not subject it to moisture.
- In order to avoid risk of electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the unit into water or other liquids. If it happens, DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and apply to the authorized service center for testing or repair.
- Periodically check the integrity of the power cord.
- Do not use the unit if the power cord or the power plug is damaged, in case of malfunction, and if the unit fell down. Do not try to repair the unit yourself. For repair apply to the authorized service center.
- Be careful: during the operation the body of the unit heats up, do not touch hot surfaces.
- Do not move the unit until it cools down completely.
- In order to avoid fire, do not put very thick slices of bread into the sandwich maker and do not wrap them into foil.

ATTENTION! Take the sandwiches out of the unit immediately after cooking, long keeping of sandwiches in the unit can cause fire.

- Never take the products out of the sandwich maker using sharp objects, it can damage the non-stick coating.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper use of the unit.
- Never leave the operating unit unattended.
- Unplug the unit when you do not use it and before cleaning.
- Make sure that the unit has cooled down completely before cleaning.
- Use soft non-abrasive cleaners, which are put on a sponge or on a soft cloth to clean the unit.
- Use the unit for household purposes only.
- Keep these instructions.

Using the unit
- Before switching on the unit, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the body of the unit detachable panels.
- Wipe the non-stick coating of the detachable plates (5,6) with a wet sponge or cloth, then wipe it dry.
- Before using the unit for the first time, pour a little vegetable oil on the non-stick coating and spread it over the whole surface of the detachable plates (5,6), wipe off excessive oil with a paper towel, close the unit and insert the plug into the socket for 5-10 minutes, then unplug the unit.

Note: When using the unit for the first time the heating elements burn, some smoke and specific smell can appear – it is normal.

Removable panels
- Before removing the panels, unplug the unit and make sure that the panels have cooled down.
- To remove the panels simultaneously, press the clips (7) and remove the panels.
- To put the panels on their place, put them into the sandwich maker and slightly press them until the clips are actuated.

Making sandwiches
- Put the detachable panels for sandwich making (6).
- Put a slice of bread on the lower panel; put the filling on the slice, cover with the second slice of bread, carefully press the handles (3) together, the clip-fastening (4) should snap.
- Insert the plug into the socket – the light indicators (1) and (2) will light up.
- When the preset temperature is reached the indicator (2) will go out.
- Pull the lower part of the clip-fastening (4), open the unit and check whether the sandwiches are ready or not. Depending on your taste, you can remove sandwiches immediately after the indicator (2) goes out or wait for some time.
- After cooking of the sandwiches, take the plug out of the socket, open the lid and take the ready sandwiches using a wooden spatula. Do not use metal objects in order not to damage the non-stick coating of the panels.
- Keep the unit closed if you do not use it.

Useful tips
- For the best results, use medium slices of bread. Cooking time depends on the thickness of slices and sort of bread.
- You can use brown bread as well as white bread.
- Cut the bread into slices of corresponding size.
- Use vegetable oil or ordinary margarine to oil slices, as other oils burn.
- Do not put too much filling otherwise it will leak.
- Do not use filling from vegetables which wilt under temperature (lettuce, cucumber). Usage of tomatoes and onions gives good results.

Making waffles
Ingredients for making wafers:
- 100 g of flour
- 2 eggs
- a little of vegetable oil
- milk
- salt, sugar to taste

Thoroughly stir all the ingredients, by adding a little of milk, to a smooth paste.
- Put the panel for wafers making (5) and lubricate them with vegetable oil.
- Insert the plug into the socket, the indicators (1) and (2) will light up.
- Wait 30-60 seconds for the panels to heat up, and then pour necessary amount of dough on the lower panel.
- Press the handles (3) together, the clip-fastening (4) should snap.
- When the preset temperature is reached the indicator (2) will go out.
- Open the unit and check whether the waffles are ready or not. Depending on your taste, you can remove waffles immediately after the indicator (2) goes out or wait for some time.
- After cooking of the waffles, take the plug out of the socket, open the lid and take the ready wafers using a wooden spatula. Do not use metal objects in order not to damage the non-stick coating of the panels.
- Keep the unit closed if you do not use it.

Clean and care
- Unplug the unit.
- Let the unit cool down completely, we recommend opening the upper lid.
- Remove the panels, by pressing the clips, wipe the non-stick coating with a wet cloth, using a soft detergent, and wipe dry.
- Do not use abrasive substances and metal puffs, as you can damage the non-stick coating of the panels or lacquer coating of the unit.
- Never immerse the unit into water!

Warning: When making sandwiches do not use aluminum foil, paper packaging or other objects, as they can lead to fire.

Attention! If the body of the unit contacts inflammable objects (for instance, curtains) risk of fire increases.

Storage
- Unplug the unit.
- Clean the unit before taking the unit for storage.
- Wind the power cord.
- Keep the unit vertically in a dry cool place out of reach of children.

Recipes
Cheese and ham sandwich
- 2 slices of brown or white bread, oiled
- 1 slice of cheese
- 1 slice of ham.

Put a slice of bread (oiled side down) on the lower panel, 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 (3) together, the clip-fastening (4) should snap.

Instant breakfast sandwich
-2 slices of brown or white bread
- half tomato (cut)
- 1 slice of bacon

Put a slice of bread, slices of tomato, a slice of bacon on the lower panel, cover with the second slice of bread, carefully press the handles (3) together, the clip-fastening (4) should snap.

Bean and bacon sandwich
- 2 slices of brown or white bread, oiled
- 50 g of bacon, sliced
- 50 g of beans in tomato sauce

Mix the sliced bacon with the beans and small amount of mustard (to taste). Put a slice of bread (oiled side down) on the lower panel, put the mixture, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (3) together, the clip-fastening (4) should snap.

Welsh cheese sandwich
- 2 slices of brown or white bread, oiled
- 50 g of grated cheese
- 1/4 teaspoon of mustard
- salt
- ground black pepper

Mix cheese with mustard, add salt and pepper to taste. Put a slice of bread (oiled side down) on the lower panel, put the mixture, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (3) together, the clip-fastening (4) should snap.

Banana sandwich
- 2 slices of brown or white bread, oiled
- 1/4 sliced banana
- a piece of chocolate.

Put a slice of bread (oiled side down) on the lower panel, put a piece of chocolate, sliced banana, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (3) together, the clip-fastening (4) should snap.

Serve sandwiches hot.

SPECIFICATIONS
Power supply: 220-240 V, ~ 50 Hz
Power: 640–760 W

The manufacturer reserves the right to change the device's characteristics without prior notice.

Service life of the unit - 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-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

SANDWICHTOASTER

Beschreibung
1. Einschaltindikator
2. Bereitschaftsanzeige
3. Handel
4. Handelhalterung
5. Abnehmbare Formen für die Zubereitung von Waffeln
6. Abnehmbare Formen für die Zubereitung von Sandwiches
7. Formenhalterungen

Sicherheitsmaßnahmen
Beim Gebrauch der elektrischen Geräte sind wichtige Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.
- Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden hervorrufen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt, die am Gehäuse des Geräts angegeben ist.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker" ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Stellen Sie das Gerät auf der stabilen Oberfläche so auf, dass freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
- Nutzen Sie das Gerät nur in den Orten mit einer ausreichenden Lüftung. Um das Brandrisiko zu vermeiden, ist es nicht gestattet, das Gerät neben Vorhängen oder Gardinen aufzustellen und es während des Betriebs abzudecken.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät außerhalb der Räumlichkeiten zu nutzen.
- Nutzen Sie nie das Gerät in den Räumen, wo leicht entflammbare Flüssigkeiten aufbewahrt und verwendet werden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Gasherden und Heizgeräten zu nutzen, sowie auf heiße Oberflächen zu stellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße oder scharfe Gegenstände nicht berührt.
- Drehen Sie das Netzkabel nicht ab und wickeln Sie es nie um das Gerät.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abschalten vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie es am Stecker.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu nutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie nie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschlagrisiko zu vermeiden. Wenn es trotzdem der Fall ist, BERÜHREN SIE AUF KEINEN FALL das Gerät, schalten Sie es sofort vom Stromnetz ab und danach holen Sie es aus dem Wasser. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservicedienst, um das Gerät zu prüfen und zu reparieren.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Versuchen Sie es nicht, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservicedienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Seien Sie vorsichtig: Während des Betriebs wird das Gehäuse des Geräts stark erhitzt, berühren Sie nie heiße Stellen des Geräts.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu transportieren, bevor es komplett abgekühlt wird.
- Um das Brandrisiko zu vermeiden, ist es nicht gestattet, zu dicke Brotscheiben in den Sandwichtoaster hereinzustecken und diese in Alu-Folie einzuwickeln.

ACHTUNG! Nehmen Sie Nahrungsmittel sofort nach der Zubereitung aus dem Sandwichtoaster heraus, ihr längeres Auffinden im eingeschalteten Gerät kann zur ihrer Entflammung führen.

- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel aus dem Sandwichtoaster mit scharfen Gegenständen herauszunehmen, es kann die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät Kindern als Kinderspielzeug zu geben.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, es sei denn ihnen eine angemessene und verständliche Anweisung über die sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren seiner falschen Nutzung durch die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen, sowie vor der Reinigung.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Sandwichtoaster abgekühlt ist.
- Nutzen Sie zur Reinigung weiche Waschmittel, die auf einen Schwamm oder ein weiches Tuch aufgetragen werden.
- Verwenden Sie das Fußsprudelbad nur im Haushalt.
- Bewahren Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung.

Nutzung des Geräts
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt, die am Gehäuse des Geräts angegeben ist.
- Wischen Sie die Antihaftbeschichtung von abnehmbaren Formen (5, 6) mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm, danach trocknen Sie es.
- Vor der ersten Nutzung des Geräts schmieren Sie die Antihaftbeschichtung der abnehmbaren Formen (5, 6) mit kleiner Menge Pflanzenöl ein und verteilen Sie es gleichmäßig, entfernen Sie das Restpflanzenöl mit einem Papiertuch, klappen Sie das Gerät zu und schalten Sie den Netzstecker in die Steckdose für 5-10 Minuten ein, danach schalten Sie das Gerät aus.

Anmerkung: Beim ersten Einschalten des Geräts verbrennen Heizelemente, es kann zur Entstehung des Rauches oder eines fremden Geruchs führen – es ist normal.

Abnehmbare Formen
- Vor der Abnahme der Formen schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und vergewissern Sie sich, dass alle Formen abgekühlt sind.
- Um die Formen abzunehmen, drücken Sie gleichzeitig die Formenhalterungen (7) und nehmen Sie diese ab.
- Um die Formen zurückzusetzen, legen Sie diese in den Sandwichtoaster herein und drücken Sie leicht darauf bis zur Betätigung von Halterungen.

Zubereitung von Sandwiches
- Setzen Sie die abnehmbaren Formen für die Zubereitung von Sandwiches (6) auf.
- Legen Sie eine Brotscheibe auf die untere Form, legen Sie darauf die Füllung, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe zu, drücken Sie vorsichtig die Handel (3) zusammen, dabei soll die Halterung (4) einklinken.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei leuchten Indikatoren (1) und (2) auf.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Bereitschaftsanzeige (2).
- Ziehen Sie am unteren Teil der Halterung (4), öffnen Sie das Gerät und prüfen Sie den Bereitschaftsgrad von Sandwiches. Abhängig von Ihrem Geschmack können Sie Sandwiches gleich nach der Ausschaltung des Indikators (2) herausnehmen oder noch einige Zeit abwarten.
- Schalten Sie das Gerät nach der Zubereitung von Sandwiches vom Stromnetz ab, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die zubereiteten Sandwiches mit einem Holzspatel heraus. Es ist nicht gestattet, scharfe Metallgegenstände für die Herausnahme von Sandwiches aus dem Gerät zu nutzen, weil die Antihaftbeschichtung dadurch beschädigt werden kann
- Wenn Sie das Gerät nicht nutzen, bewahren Sie es geschlossen auf.

Nutzhinweise
- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, nutzen Sie nur Brotscheiben mittlerer Größe.. Die Zubereitungszeit von Sandwiches hängt von der Dicke der Brotscheiben und der Brotsorte.
- Sie können Brot aus Weizen- oder Roggenmehl verwenden.
- Schneiden Sie Brot in Scheiben der jeweiligen Größe.
- Nutzen Sie zum Schmieren von Brotscheiben Pflanzenöl oder gewöhnliche Margarine, weil andere Fette anbrennen.
- Geben Sie in Sandwiches nicht zu viel Füllung zu, sonst wird sie ausfließen.
- Nutzen Sie keine Füllung aus dem Gemüse, das unter der Einwirkung der Temperatur (Salat, Gurke) dörrt. Die Nutzung von Tomaten und Zwiebeln gibt gute Ergebnisse.

Zubereitung von Waffeln
Zutaten für die Zubereitung von Waffeln:
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- etwas Pflanzenöl
- Milch
- Salz, Zucker nach Geschmack

Mischen Sie sorgfältig Zutaten bis zur Entstehung einer homogenen Masse durch, geben Sie dabei etwa Milch zu.
- Setzen Sie die abnehmbaren Formen für die Zubereitung von Waffeln (5) auf und schmieren Sie diese mit Pflanzenöl.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei leuchten Indikatoren (1) und (2) auf.
- Warten Sie 30 bis 60 Sekunden ab, bis das Gerät aufheizt, danach gießen Sie die notwendige Teigmenge in die untere Form ein.
- Klappen Sie die Handel (3) zusammen, dabei soll die Halterung (4) einklinken.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Bereitschaftsanzeige (2).
- Öffnen Sie den Sandwichtoaster und prüfen Sie, ob Waffeln fertig sind. Abhängig von Ihrem Geschmack können Sie Waffeln gleich nach der Ausschaltung des Indikators (2) herausnehmen oder noch einige Zeit abwarten.
- Schalten Sie das Gerät nach der Zubereitung von Waffeln vom Stromnetz ab, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die zubereiteten Waffeln mit einem Holzspatel heraus. Es ist nicht gestattet, scharfe Metallgegenstände für die Herausnahme von Sandwiches aus dem Gerät zu nutzen, weil die Antihaftbeschichtung dadurch beschädigt werden kann
- Wenn Sie das Gerät nicht nutzen, bewahren Sie es geschlossen auf.

Reinigung und Pflege
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, öffnen Sie dafür der oberen Deckel.
- Nehmen Sie die Formen heraus, indem Sie auf die Halterungen drücken, wischen Sie die Antihaftbeschichtung mit einem feuchten Tuch, nutzen Sie dabei ein weiches Reinigungsmittel, danach wischen Sie diese mit einem trockenen Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, Metallbürsten und Abrasivmittel für die Reinigung von abnehmbaren Formen und Gehäuse des Geräts zu nutzen, weil die Antihaftbeschichtung der Formen oder die Lackierungsschicht des Gehäuses des Geräts dadurch beschädigt werden kann.
- Es ist nicht gestattet, das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen!

Warnung: Es ist nicht gestattet, Alu-Folie, Papierverpackung oder andere Gegenstände zu nutzen, um das Brandrisiko zu vermeiden.

Achtung! Es entsteht ein hohes Brandrisiko, wenn das Gehäuse des betreibenden Geräts mit leicht entflammbaren Gegenständen (z.B. mit Gardinen) in Berührung kommt.

Aufbewahrung
Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab.
Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es komplett reinigen.
Wickeln Sie das Netzkabel zusammen.
Bewahren Sie das Gerät in senkrechter Lage in einem kühlen, trockenen und für Kinder unzugänglichem Ort auf.

Rezepte
Sandwich mit Käse und Schinken
- 2 mit Pflanzenöl geschmierten Scheiben Weizen- oder Roggenbrot.
-1 Scheiben Käse
-1 Scheibe Schinken

Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach unten) auf die untere Form, legen Sie eine Scheibe Käse und Schinken auf die Brotscheibe, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben), drücken Sie vorsichtig die Handel (3) zusammen, dabei soll die Halterung (4) einklinken.

Schnelles Sandwich zum Frühstück
- 2 Scheiben Weizen- oder Roggenbrot
- 1/2 geschnittene Tomate
- 1 Scheibe Bacon

Legen Sie eine Brotscheibe, eine Scheibe Tomate und Bacon auf die untere Form, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe zu, drücken Sie vorsichtig die Handel (3) zusammen, dabei soll die Halterung (4) einklinken.

Sandwich mit Bacon und Bohnen
- 2 mit Pflanzenöl geschmierten Scheiben Weizen- oder Roggenbrot
- 50g geschnittener Bacon
- 50g Bohnen in Tomatensauce

Mischen Sie den geschnittenen Bacon mit Bohnen und einer kleinen Menge Senf (nach Gechmack) zusammen. Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach unten) auf die untere Form, schmieren Sie die Brotscheibe mit dem Gemisch, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben), drücken Sie vorsichtig die Handel (3) zusammen, dabei soll die Halterung (4) einklinken.

Walisisches Sandwich mit Käse
- 2 mit Pflanzenöl geschmierten Scheiben Weizen- oder Roggenbrot
- 5g Reibkäse
- 1/4 Teelöffel Senf
- Salz
- schwarzer gemahlener Pfeffer

Mischen Sie Käse mit Senf zusammen, geben Sie Salz und Pfeffer nach Geschmack zu. Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach unten) auf die untere Form, schmieren Sie die Brotscheibe mit dem Gemisch, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben), drücken Sie vorsichtig die Handel (3) zusammen, dabei soll die Halterung (4) einklinken.

Sandwich mit Banane
- 2 mit Pflanzenöl geschmierten Scheiben Weizen- oder Roggenbrot
- 1/4 geschnittene Banane
- ein Stück Schokolade

Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach unten) auf die untere Form, legen Sie ein Stückchen Schokolade, geschnittene Banane auf die Brotscheibe, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben), drücken Sie vorsichtig die Handel (3) zusammen, dabei soll die Halterung (4) einklinken.

Servieren Sie Sandwiches heiß.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50 Hz
Leistung: 640–760 W

Dieses Erzeugnis entspricht allen erforderlichen europäischen und russischen Vorsichts- und hygienischen Vorschriften.

Benutzungsdauer der Teekanne - 3 Jahre

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

РУССКИЙ

СЭНДВИЧНИЦА

Описание
1. Индикатор питания
2. Индикатор готовности к использованию
3. Ручки
4. Зажим-блокировка
5. Съемные панели для приготовления вафель
6. Съемные панели для приготовления сэндвичей
7. Фиксаторы панелей

Меры предосторожности
При использовании электрических устройств соблюдайте следующие правила безопасности:
- Внимательно прочитайте инструкцию.
- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- 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.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Не используйте устройство вблизи газовых плит и обогревателей, а также не ставьте его на горячие поверхности.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола или соприкасаться с острыми краями или горячими поверхностями.
- Не перекручивайте сетевой шнур и не наматывайте его вокруг корпуса устройства.
- Вынимая вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
- 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 не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или само устройство в воду или другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к устройству, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать устройство из воды. Для проверки или ремонта устройства следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Будьте осторожны: во время работы корпус устройства сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте устройство, пока он полностью не остынет.
- Во избежание возгорания не помещайте в сэндвичницу слишком толстые ломтики хлеба и не заворачивайте их в фольгу.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте продукты сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение сэндвичей во включенном устройстве, может привести к их воспламенению.

- Никогда не извлекайте продукты из сэндвичницы острыми предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие.
- Не разрешайте детям использовать сэндвичницу в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями. В качестве исключения использование прибора разрешается только в том случае, если лицом, отвечающим за их безопасность, даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании прибора и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Отключайте устройство от электрической сети, если не используете его. Отключать его следует и перед чисткой.
- Перед чисткой устройства убедитесь, что оно остыло.
- При чистке используйте мягкие неабразивные моющие средства, нанесенные на губку или на мягкую ткань.
- Используйте устройство только в бытовых целях.
- Сохраните эту инструкцию.

Использование устройства
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Протрите антипригарное покрытие сменных панелей (5, 6) влажной тканью или губкой, после чего протрите насухо.
- Перед использованием устройства в первый раз нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие сменных панелей (5, 6) и распределите его. Излишки масла удалите бумажной салфеткой, закройте устройство, включите его в сеть на 5-10 минут, после чего отключите.

Примечание: При первом включении устройства нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшой дымок и специфический запах - это нормальное явление.

Сменные панели
- Перед снятием панелей отключите устройство от электросети и убедитесь в том, что панели остыли.
- Для снятия панелей одновременно нажмите на фиксаторы (7) и снимите панели.
- Для установки панелей на место, поместите их в сэндвичницу и слегка надавите на них до срабатывания фиксаторов.

Приготовление сэндвичей
- Установите съемные панели для приготовления сэндвичей (6).
- Положите на нижнюю панель кусок хлеба, на него - начинку, накройте вторым куском хлеба, осторожно сожмите ручки (3) вместе, при этом зажим-блокировка (4) должен защелкнуться.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, при этом загорятся индикаторы (1) и (2).
- При достижении заданной температуры индикатор (2) погаснет.
- Потяните за нижнюю часть зажима-блокировки (4), откройте устройство и проверьте готовность сэндвичей. В зависимости от вашего вкуса, можно извлечь сэндвичи сразу после выключения индикатора (2) или выждать еще некоторое время.
- Когда сэндвичи будут готовы, следует вынуть вилку сетевого шнура из розетки и открыть крышку. Вынимать готовые сэндвичи следует с помощью деревянной лопатки. Для извлечения сэндвичей не используйте острые металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Если устройство не используется, держите его закрытым.

Полезные советы
- Для достижения лучшего результата используйте ломтики хлеба средней толщины. Время приготовления сэндвичей зависит от толщины ломтиков и сорта хлеба.
- Вы можете использовать хлеб из пшеничной или ржаной муки.
- Нарезайте хлеб ломтиками соответствующего размера.
- Для смазывания ломтиков хлеба используйте растительное масло или обычный маргарин, так как другие жиры подгорают.
- Не кладите в сэндвич слишком много начинки, иначе она будет вытекать.
- Не используйте начинку из овощей, которые вянут под воздействием высокой температуры (салат, огурец). Можно добиться хороших результатов, применяя помидоры и лук.

Приготовление вафель
Ингредиенты для приготовления вафель:
- 100 граммов муки
- 2 яйца
- немного растительного масла
- молоко
- соль, сахар по вкусу.

Тщательно перемешайте ингредиенты, добавив небольшое количество молока, до однородной массы.
- Установите панели для приготовления вафель (5) и смажьте их растительным маслом.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, при этом загорятся индикаторы (1) и (2).
- Дождитесь разогрева панели в течение 30-60 секунд, после чего вылейте необходимое количество теста на нижнюю панель.
- Соедините ручки (3) вместе, при этом зажим-блокировка (4) должен защелкнуться.
- При достижении заданной температуры индикатор (2) погаснет.
- Откройте сэндвичницу и проверьте готовность вафель. В зависимости от вашего вкуса, можно извлечь вафли после выключения индикатора (2) или выждать ещё некоторое время.
- После приготовления вафель выньте вилку сетевого шнура из розетки, откройте крышку и деревянной лопаткой достаньте готовые вафли. Чтобы не повредить антипригарное покрытие панели, для извлечения сэндвичей не используйте острые металлические предметы.
- Если устройство не используется, держите его закрытым.

Чистка и уход
- Отключите устройство от сети.
- Дайте устройству полностью остыть, для этого рекомендуется открыть верхнюю крышку.
- Снимите панели, нажав при этом на защелки, протрите антипригарную поверхность влажной тканью, используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки сменных панелей и корпуса устройства абразивные вещества или металлические мочалки, так как ими можно повредить антипригарную поверхность панелей или лакокрасочное покрытие корпуса.
- Никогда не погружайте устройство в воду!

Предупреждение: При приготовлении сэндвичей не используйте алюминиевую фольгу, бумажную упаковку или другие предметы, так как они могут стать причиной возникновения пожара.

Внимание! При соприкосновении корпуса работающего устройства с легковоспламеняющимися предметами (например, занавесками) повышается риск возникновения пожара.

Хранение
- Отключите устройство от сети.
- Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Храните устройство в вертикальном положении в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Рецепты
Сэндвич с сыром и ветчиной
-2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,
-1 ломтик сыра,
-1 ломтик ветчины.

Положите на нижнюю панель ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите на хлеб ломтик сыра и ветчины, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, при этом зажим-блокировка (4) должен защелкнуться.

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

Положите на нижнюю панель ломтик хлеба, ломтики помидора, ломтик бекона, накройте вторым ломтиком хлеба, осторожно сожмите ручки (3) вместе, при этом зажим-блокировка (4) должен защелкнуться.

Сэндвич с беконом и фасолью (бобами)
- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г нарезанного бекона,
- 50 г фасоли в томатном соусе.

Смешайте нарезанный бекон с фасолью и небольшим количеством горчицы (по вкусу). Положите на нижнюю панель ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на него полученную смесь, накройте ее вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, при этом зажим-блокировка (4) должен защелкнуться.

Уэльский сэндвич с сыром
- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- 50 г тертого сыра
- четверть чайной ложки горчицы,
- соль
- молотый черный перец.

Смешайте сыр с горчицей, добавьте соль и перец по вкусу. Положите на нижнюю панель ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на хлеб полученную смесь, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, при этом зажим-блокировка (4) должен защелкнуться.

Сэндвич с бананом
- 2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,
- четверть нарезанного банана,
- кусочек шоколада.

Положите на нижнюю панель ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите кусочек шоколада, нарезанный банан, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, при этом зажим-блокировка (4) должен защелкнуться.
Подавайте сэндвичи в горячем виде.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Электропитание: 220-240 В, ~ 50 Гц
Мощность: 640–760 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики приборов без предварительного уведомления

Срок службы прибора - 3 года

ME 61
Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае

ҚАЗАҚ

СЭНДВИЧ ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

Сипаттамасы
1. Желіге қосылу көрсеткіші
2. Сэндвичтердің дайын болу көрсеткіші
3. Саптары
4. Саптардың бекіткіші
5. Вафлилерді пісіруге арналған шешілмелі пішіндер
6. Сэндвичтерді пісіруге арналған шешілмелі пішіндер
7. Пішіндер бекіткіштері

Сақтандыру шаралары
Электр құрылғыларын пайдаланған кезде келесі қауіпсіздік ережелерін сақтаңыз:
- Зейін қойып нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Берілген нұсқаулықта көрсетілгендей, құрылғыныtек оның тікелей міндеті ғана бойынша пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруі мүмкін.
- Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «евроайыртетікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Құрылғыны түзу тұрақты жылуға төзімді бетте, желілік ашалыққа еркін жетуге болатын етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетісі бар жерлерде пайдаланыңыз. Тұтануға жол бермеу үшін ешбір жағдайда құрылғыны перделердің қасында орналастырмаңыз және оны жұмыс уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Құрылғыда бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тез тұтанатын заттарды сақтайтын немесе пайдаланатын бөлмелерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны газ пештерінің және жылытқыштардың қасында пайдаланбаңыз, сонымен қатар оны ыстық беттерге қоймаңыз.
- Желілік баудың Үстелден салбырауына , сонымен қатар оны ыстық беттермен, және өткір шеттермен жанасуына жол бермеңіз.
- Желілік бауды иіріп бұрамаңыз және оны құрылғы корпусына айналдыра орамаңыз.
- Желілік баудың айыртетгін ашалықтан суырғанда баудан тартпаңыз, қолыңыбен айыртетіктен ұстаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны тікелей асханалық қол жуғыштың қасында пайдаланбаңыз, ылғадың әсерін тигізбеңіз.
- Электр тогы соққысына жол бермеу үшін желілік бауды, желілік айыртетікті немесе құрылғының өзін суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер мұндай жағдайда, құрылғыны ҰСТАМАҢЫЗ, оны электр желісінен ажыратыңыз және содан кейін ғана құрылғыны судан шығаруға болады. Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Желілік баудың тұтастығын үнемі тексеріп тұрыңыз.
- Құрылғыны желілік айыртетік немесе бау бүлінген кезде, егер ол іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Сақ болыңыз: жұмыс істеу уақытында құрылғы корпусы қатты қызады, ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Құрылғы толық суығанға дейін, оны орнынан қозғамаңыз.
- Өртенуге жол бермеу үшін сэндвич пісіруге арналған ыдысқа тым қалың нан тілімдерін салмаңыз және оларды қаңылтыр қағазға орамаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сэндвичтерді дайындалғаннан кейін бірден шығарыңыз, сэндвичтердің іске қосылған құрылғыда көп уақыт бойы орналасқанда олар тұтануы мүмкін.

- Ешқашан сэндвич пісіруге арналған ыдыстан азықтүлікті өткір заттармен шығармаңыз, бұл күюге қарсы қабатты бүлдіруі мүмкін.
- Сэндвичті пісруге арналған ыдысты балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Берілген құрылғы балаларға және мүмкіндіктері шектеулі адамдарға, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және оларға түсінікті нұсқаулықтар берілмегенген болса арналмаған.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Егер сіз құрылғыны пайдаланбасаңыз, сонымен қатар тазалау алдында оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында, оның суық екеніне көз жеткізіңіз.
- Тазалағанда ысқышқа немесе матаға салынған жұмсақ қажамайтын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны тек тұрмыстық мақсаттарда пайдаланыңыз.
- Бұл нұсқаулықты сақтап қойыңыз.
-

Құрылғыны пайдалану
- Іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусындағы кернеуге сәйкес келетіне көз жеткізіңіз.
- Күюге қарсы қабатты дымқыл матамен немесе ысқышпен, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында өсімдік майының біршама көлемін жұмыс беттерінің күюге қарсы қабатына құйыңыз және оны жағыңыз, артығын қағаз сүлгімен жойыңыз, құрылғыны жабыңыз және баудың айыртетігін ашалыққа 5-10 минутқа қосыңыз, содан кейін ажыратыңыз.

Ескерту: Құрылғыны бірінші рет іске қосқанда қыздырғыш элементтер күйеді, сол кезде біршама түтін және ерекше иіс пайда болуы мүмкін – бұл қалыпты құбылыс.

Ауыстырмалы пішіндер
- Пішіндерді шешу алдында, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, және пішіндердің суығанына көз жеткізіңіз.
- Пішіндерді шешу үшін бір мезгілде бекіткіштерге (7) басыңыз және пішіндерді шешіңіз.
- Пішіндерді орнына қою үшін, оларды сэндвич пісіруге арналған ыдысқа салыңыз және оларға бекіткіштер істегенге дейін сәл басыңыз.

Сэндвичтерді пісіру
- Сэндвичтерді пісіруге арналған шешілмелі пішіндерді (6) орнатыңыз.
- Төменгі қабатқа нан тілімін, оның үстіне – салындыны салыңыз, екінші нан тілімімен жабыңыз, саптарын(3) абайлап бірге қысыңыз және ілгекті (4) жабыңыз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз – жарық көрсеткіштері (1) және (2) жанады.
- Белгіленген температураға жеткенде көрсеткіш (2) сөнеді.
- Бекіткіштің төменгі бөлігінен (4) тартыңыз, құрылғыны ашыңыз және сэндвичтердің дайын болуын тексеріңіз. Сіздің талғамыңызға қарай, сендвичтерді көрсеткіш (2) сөнгеннен кейін алып шығаруға немесе тағы біршама уақыт күтуге болады.
- Сэндвичтерді пісіріп болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз, қақпақты ашыңыз және ағаш қалақшамен дайын болған сэндвичтерді алып шығарыңыз. Күюге қарсы қабатты бүлдірмеу үшін бұл үшін өткір металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса оны жабық күйде ұстаңыз.

Пайдалы кеңестер
- Неғұрлым жақсы нәтижеге жету үшін қалыңдығы орташа нан тілімдерін пайдаланыңыз. Сэндвичтердің пісірілу уақыты тілімдердің қалыңдығы және нанның сұрыбына байланысты болады.
- Сіз бидай немесе қара бидай ұнынан жасалған нанды пайдалана аласыз.
- Нанды сәйкес өлшемдегі тілімдерге тураңыз.
- Нан тілімдерін майлау үшін өсімдік майын немесе дәстүрлі маргаринді пайдаланыңыз, себебі басқа майлар күйеді.
- Сэндвичке тым көп салым салмаңыз, кері жағдайда ол сыртына ағады.
- Температура әсерінен кебетін көкөністерден (салат жапырақтарынан, қиярдан) жасалған салындыны пайдаланбаңыз. Қызандарды және пиязды пайдалану жақсы нәтижелерді береді.

Приготовление вафель
Вафлилерді пісіруге арналған қосындылар:
- 100 гр. ұн
- 2 жұмыртқа
- шамалы өсімдік майы.
- сүт
- тұз, қант қалағаныңызша

Біршама көлемде сүт қосып, қосындыларды біртекті массаға дейін жақсылап араластырыңыз.
- Вафлилерді пісіруге арналған пішіндерді (5) орнатыңыз және оларға өсімдік майын жағыңыз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа қосыңыз, сол кезде жарық көрсеткіштері (1) және (2) жанады.
- 30-60 секунд бойы пішіндердің қызуын күтіңіз, содан кейін қамырдың қажетті көлемін төменгі пішінге құйыңыз.
- Қолсаптарды (3) бірге қосыңыз сол кезде бекіткіш (4) сарт етіп жабылып қалуы керек.
- Белгіленген температураға жеткенде көрсеткіш (2) сөнеді.
- Сэндвич пісіруге арналған ыдысты ашыңыз және сэндвичтердің дайын болуын тексеріңіз. Сіздің талғамыңызға қарай, сендвичтерді көрсеткіш (2) сөнгеннен кейін алып шығаруға немесе тағы біршама уақыт күтуге болады.
- Сэндвичтерді пісіріп болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз, қақпақты ашыңыз және ағаш қалақшамен дайын болған сэндвичтерді алып шығарыңыз. Күюге қарсы қабатты бүлдірмеу үшін бұл үшін өткір металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса оны жабық күйде ұстаңыз.

Тазалау және күтім
- Аспапты желіден ажыратыңыз.
- Аспапқа толық салқындауға уақыт беріңіз, бұл үшін жоғарғы қақпақты ашу ұсынылады.
- Ілгекке басып пішіндерді шешіңіз, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып, дымқыл матамен күюге қарсы қабатты сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тазалау үшін қажайтын заттарды және металл ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олармен аспаптың ішкі күюге қарсы немесе сыртқы қабатын бүлдіруге болады.
- Аспапты ешқашан суға салмаңыз!

Ескерту: Сэндвичтерді пісірген кезде алюминий қаңылтыр қағазын, қағаз оармы немесе басқа заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар өрттің пайда болуының себеб» болуы мүмкін.

Назар аударыңыз! Жұмыс істеп тұрған аспаптың корпусы тез тұтанатын заттармен (мысалы, перделермен) жанасқанда өрттің пайда болу тәуекелі өседі.

Сақталуы
Аспапты сақтауға салу алдында , аспапты тазалауды орындаңыз.
Қоректендіру бауын орап қойыңыз.
Құрылғыны тік күйінде құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жердесақтаңыз.

Дайындау әдістері
Ірімшігі және сүрленген еті бар сэндвич
- Өсімдік майымен майланған, қара бидайдан немесе бидайдан жасалған нанның *2 тілімі*
- ірімшіктің 1 тілімі
- сүрленген еттің 1 тілімі.

Төменгі бетке нанның тілімін (майланған жағымен астына) салыңыз, нанға ірімшіктің және сүрленген еттің тілімін салыңыз, екінші нан тілімімен (майланған жағымен жоғары) жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, сол кезде бекіткіш (4) сарт етіп жабылып қалуы керек.

Таңға асқа жылдам сэндвич
- бидайдан немесе қара бидайдан жасалған нанның 2 тілімін
- туралған қызанның жартысы
- беконның 1 тілімі.

Төменгі пішінге нанның тілімін, қызанның тілімін, беконның тілімін салыңыз, нанның екінші тілімімен жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, сол кезде бекіткіш (4) сарт етіп жабылып қалуы керек.

Беконы және бұршақтары бар сэндвич
- өсімдік майымен майланған, бидайдан немесе қара бидайдан жасалған нанның 2 тілімін
- туралған беконның 50 г
- қызан тұздығындағы бұршақ 50 г .

Туралған бекон мен бұршақтарды қышаның біршама көлемімен араластырыңыз (талғамыңызға қарай). Төменгі пішінгемайланған жағымен астына)салыңыз, алынған қоспаны жағыңыз, оны нанның екінші тілімімен (майланған жағымен үстіне) жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, сол кезде бекіткіш (4) сарт етіп жабылып қалуы керек.

Ірімшігі бар уэльс сэндвичі
- өсімдік майымен майланған, бидайдан немесе қара бидайдан жасалған нанның 2 тілімін
- ұнтақталған ірімшік 50 г
- қыша шай қасығының төртінші бөлігі
- тұз
- ұнтақталған қара бұрыш.

Ірімшікті қышамен араластырыңыз, тұзды және бұрышты талғамыңызға қарай қосыңыз. Төменгі пішінге нан тілімін (майланған жағымен астына)салыңыз, алынған қоспаны жағыңыз, оны нанның екінші тілімімен (майланған жағымен үстіне) жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, сол кезде бекіткіш (4) сарт етіп жабылып қалуы керек.

Бананы бар сэндвич
- өсімдік майымен майланған, бидайдан немесе қара бидайдан жасалған нанның 2 тілімін
- туралған бананның төртінші бөлігі
- шоколадтың бір бөлігі.

Төменгі пішінге нан тілімін (майланған жағымен астына)салыңыз, шоколадтың бір бөлігін, туралған бананды, оны нанның екінші тілімімен (майланған жағымен үстіне) жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, сол кезде бекіткіш (4) сарт етіп жабылып қалуы керек.

Сэндвичтерді ыстық күйінде беріңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ
Қоректендіру кернеуі: 220-240 В, ~ 50 Гц
Тұтынатын қуаты: 640–760 Вт

Өндіруші прибордың характеристикаларын өзгертуге, алдын ала ескертусіз өзінің құқын сақтайды

Прибордын қызмет - 3 дейін

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.

Бұл тауар ЕМС – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/ EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)

ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

PRĂJITOR DE SANDVIŞURI

Descrierea produsului
1. Indicator de conectare la reţea
2. Indicator funcţionare
3. Mânere
4. Fixator mânere
5. Forme detaşabile pentru prepararea vafelor
6. Forme detaşabile pentru prepararea sandvişurilor
7. Fixatoare forme

Măsuri de precauţie
Respectaţi următoarele reguli de securitate înainte de folosirea aparatelor electrice:
- Citiţi cu atenţie instrucţiunea.
- Folosiţi aparatul conform destinaţiei sale şi în scopurile menţionate în prezenta instrucţiune. Folosirea incorectă a aparatului poate duce la defectarea acestuia sau să aducă prejudicii utilizatorului sau proprietăţii acestuia.
- Înainte de a porni aparatul verificaţi dacă tensiunea sursei de alimentare corespunde cu cea înscrisă pe corpul aparatului.
- Cordonul de alimentare este prevăzut cu fişă de standard european; conectaţi doar la priză cu pământare.
- Poziţionaţi aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă şi termorezistentă, astfel încât accesul la priza de alimentare să nu fie blocat.
- Folosiţi aparatul doar în încăperi bine ventilate. Pentru a evita aprinderea nu poziţionaţi aparatul în apropiere de perdele şi draperii şi nu îl acoperiţi în timp ce funcţionează.
- Nu folosiţi aparatul în afara încăperilor.
- Este interzisă folosirea aparatului în încăperile în care sunt depozitate sau utilizate substanţe uşor inflamabile.
- Nu folosiţi aparatul în apropierea aragazurilor sau încălzitoarelor, de asemenea nu aşezaţi aparatul pe suprafeţe fierbinţi.
- Nu lăsaţi cordonul de alimentare să atârne peste masă, precum şi feriţi de contactul cu suprafeţe fierbinţi sau muchii ascuţite.
- Nu răsuciţi cordonul de alimentare şi nu înfăşuraţi corpul aparatului cu acesta.
- Nu deconectaţi aparatul trăgând de conductor.
- Nu atingeţi fişa de alimentare cu mâinile ude.
- Nu folosiţi aparatul în apropiere imediată de chiuveta de bucătărie, feriţi de umiditate.
- Pentru a nu vă electrocuta nu introduceţi cordonul de alimentare, fişa de alimentare sau aparatul în apă sau alte lichide. Dacă acest lucru s-a întâmplat, NU ATINGEŢI aparatul, decuplaţi-l imediat de la reţea şi apelaţi la un service autorizat pentru verificarea acestuia.
- Verificaţi periodic integritatea cordonului de alimentare.
- Nu folosiţi aparatul dacă este deteriorată fişa de alimentare sau cordonul, dacă funcţionează neregulat, sau dacă acesta a căzut. Nu reparaţi singuri aparatul. Pentru reparaţii apelaţi la un service autorizat.
- Fiţi prudenţi: în timpul funcţionării corpul aparatului atinge temperaturi înalte, nu atingeţi suprafeţele fierbinţi.
- Nu transportaţi aparatul până acesta nu se va răci complet.
- Pentru a evita aprinderea nu inseraţi în prăjitorul de sandvişuri felii de pâine prea groase şi nu le înveliţi în folie de aluminiu.

ATENŢIE! Scoateţi sandvişurile imediat după preparare, dacă sandvişurile se află un timp îndelungat în aparatul pornit este posibilă aprinderea acestora.

- Nu scoateţi niciodată alimentele din prăjitorul de sandvişuri cu obiecte ascuţite pentru a nu deteriora suprafaţa anti-aderentă.
- Nu lăsaţi prăjitorul de sandvişuri la îndemâna copiilor.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copii sau persoane cu abilităţi reduse, dacă numai nu le-au fost făcute instrucţiuni clare şi corespunzătoare de către persoana responsabilă de securitatea lor privind utilizarea fără pericol a aparatului şi despre riscurile care pot apărea în caz de utilizare incorectă.
- Niciodată nu lăsaţi aparatul fără supraveghere în timpul funcţionării acestuia.
- Decuplaţi aparatul de la reţea dacă nu îl folosiţi sau înainte de curăţare.
- Înainte de curăţare permiteţi aparatului să se răcească complet.
- Pentru curăţare folosiţi agenţi de curăţare delicaţi neabrazivi aplicând pe un burete sau o cârpă moale.
- Folosiţi aparatul doar în scopuri casnice.
- Păstraţi această instrucţiune.

Folosirea aparatului
- Înainte de a porni aparatul verificaţi dacă tensiunea sursei de alimentare corespunde cu cea înscrisă pe corpul aparatului.
- Ştergeţi suprafaţa anti-aderentă a formelor schimbabile (5, 6) cu o cârpă umedă sau un burete, după care ştergeţi cu o cârpă uscată.
- Înainte de prima utilizare turnaţi puţin untdelemn pe suprafaţa anti-aderentă a formelor schimbabile (5, 6) şi distribuiţi-l pe întreaga suprafaţă, îndepărtaţi surplusul cu un şerveţel de hârtie, închideţi aparatul şi introduceţi fişa de alimentare în priza de reţea pentru 5-10 minute, după care opriţi aparatul.

Remarcă: În timpul primei utilizări aparatul poate emana puţin fum şi poate apărea un miros specific. Acest lucru este normal.

Formele schimbabile
- Înainte de a scoate formele deconectaţi aparatul de la reţea şi asiguraţi-vă că formele s-au răcit.
- Pentru a scoate formele apăsaţi simultan fixatoarele (7) şi scoateţi formele.
- Pentru a monta formele în poziţia iniţială, inseraţi-le în prăjitorul de sandvişuri şi apăsaţi-le uşor până la acţionarea fixatoarelor.

Prepararea sandvişurilor
- Aşezaţi formele detaşabile pentru prepararea sandvişurilor (6).
- Aşezaţi pe forma interioară o felie de pâine, iar pe aceasta umplutura, acoperiţi cu cealaltă felie de pâine, strângeţi cu grijă mânerele (3) fixatorul (4) trebuie să se închidă.
- Introduceţi fişa de alimentare în priză, indicatoarele (1) şi (2) se vor aprinde.
- La atingerea temperaturii setate indicatorul (2) se va stinge.
- Trageţi de partea inferioară a fixatorului (4), deschideţi aparatul şi verificaţi dacă sandvişurile sunt gata. În funcţie de preferinţele dumneavoastră puteţi scoate sandvişurile după aprinderea indicatorului (2) sau să aşteptaţi un timp oarecare.
- După prepararea sandvişurilor scoateţi ştecherul din priză, deschideţi capacul şi scoateţi sandvişurile gătite cu o spatulă de lemn. Pentru a nu deteriora suprafaţa anti-aderentă nu utilizaţi în aceste scopuri obiecte ascuţite de metal.
- Păstraţi aparatul închis dacă acesta nu este folosit.

Sfaturi utile
- Pentru un rezultat mai bun folosiţi felii de pâine de mărime medie. Timpul de pregătire al sandvişurilor depinde de grosimea şi sortul pâinii.
- Puteţi folosi atât pâine albă, cât şi de secară.
- Tăiaţi pâinea în felii de mărime corespunzătoare.
- Pentru a unge feliile de pâine folosiţi untdelemnul sau margarina, deoarece alte grăsimi pot duce la arderea alimentelor.
- Nu puneţi în sandviş prea multă umplutură pentru a evita scurgerea acesteia.
- Nu folosiţi pentru umplutură legume care se veştezesc sub influenţa temperaturilor (salata, castravetele). Folosirea roşiilor şi a cepei asigură rezultate bune.

Prepararea vafelelor
Ingrediente pentru prepararea vafelelor:
- 100 g de făină
- 2 ouă
- puţin ulei vegetal
- lapte
- sare, zahăr după gust

Mestecaţi bine ingredientele, adăugând o cantitate nu prea mare de lapte până veţi obţine o masă omogenă.
- Aşezaţi formele pentru prepararea vafelelor (5) şi ungeţi-le cu ulei vegetal.
- Introduceţi fişa de alimentare în priză, indicatoarele (1) şi (2) se vor aprinde.
- Aşteptaţi 30-60 de secunde până formele se vor încălzi, după care turnaţi cantitatea necesară de aluat pe forma inferioară.
- Împreunaţi mânerele (3), fixatorul (4) trebuie să se închidă.
- La atingerea temperaturii setate indicatorul (2) se va stinge.
- Deschideţi prăjitorul de sandvişuri şi verificaţi dacă vafelele sunt gata. În funcţie de preferinţele dumneavoastră puteţi scoate vafelele după aprinderea indicatorului (2) sau să aşteptaţi un timp oarecare.
- După prepararea vafelelor scoateţi ştecherul din priză, deschideţi capacul şi scoateţi vafelele gătite cu o spatulă de lemn. Pentru a nu deteriora suprafaţa anti-aderentă nu utilizaţi în aceste scopuri obiecte ascuţite de metal.
- Păstraţi aparatul închis dacă acesta nu este folosit.

Curăţire şi întreţinere
- Deconectaţi aparatul de la reţea.
- Permiteţi aparatului să se răcească complet, pentru aceasta se recomandă să ridicaţi capacul superior.
- Scoateţi formele apăsând clichetele, ştergeţi suprafaţa interioară anti-aderentă cu o cârpă umedă folosind un agent de curăţare delicat, după care ştergeţi cu o cârpă uscată.
- Nu folosiţi pentru curăţarea formelor schimbabile şi a corpului substanţe abrazive sau burete metalice, deoarece acestea pot deteriora suprafaţa interioară anti-aderentă sau corpul aparatului.
- Nu scufundaţi niciodată aparatul în apă!

Avertizare: Nu folosiţi folie de aluminiu sau ambalaj de hârtie în timpul preparării sandvişurilor, deoarece acestea pot cauza izbucnirea unui incendiu.

Atenţie! Dacă în timpul funcţionării de corpul aparatului se ating obiecte uşor inflamabile (de exemplu perdelele), riscul izbucnirii unui incendiu creşte.

Păstrare
Deconectaţi aparatul de la reţea.
Curăţaţi aparatul înainte de a-l depozita.
Înfăşuraţi cablul de alimentare.
Păstraţi aparatul în poziţie verticală la un loc uscat şi răcoros, inaccesibil pentru de copii.

Reţete
Sandviş cu caşcaval şi şuncă
-2 felii de pâine albă sau de secară unse cu ulei vegetal
-1 felie de caşcaval
-1 felie de şuncă.

Aşezaţi pe forma inferioară bucata de pâine (cu partea unsă în jos), aşezaţi pe pâine câte o felie de caşcaval şi şuncă, acoperiţi cu cealaltă felie de pâine (cu partea unsă în sus), strângeţi cu grijă mânerele (3), fixatorul (4) trebuie să se închidă.

Sandviş rapid pentru micul dejun
- 2 felii de pâine albă sau de secară
- o bucată de roşie tăiată
- 1 felie de bacon.

Aşezaţi pe partea inferioară felia de pâine, feliile de roşii, felia de bacon, acoperiţi cu cealaltă felie de pâine, strângeţi cu grijă mânerele (3), fixatorul (4) trebuie să se închidă.

Sandviş cu bacon şi fasole
- 2 felii de pâine albă sau de secară unse cu ulei vegetal
- 50 g de bacon feliat
- 50 g de fasole în sos de roşii.

Amestecaţi baconul feliat cu fasolea şi o cantitate mică de muştar (după gust). Aşezaţi pe forma inferioară o felie de pâine (cu partea unsă în jos), aplicaţi amestecul obţinut, acoperiţi cu cealaltă felie de pâine (cu partea unsă în sus), strângeţi cu grijă mânerele (3), fixatorul (4) trebuie să se închidă.

Sandviş de Wales cu caşcaval
- 2 felii de pâine albă sau de secară unse cu ulei vegetal
- 50 g de caşcaval ras
- un sfert de linguriţă de muştar
- sare
- piper negru măcinat.

Amestecaţi caşcavalul cu muştarul, adăugaţi sare şi piper după gust. Aşezaţi pe partea inferioară felia de pâine (cu partea unsă în jos), aplicaţi amestecul obţinut, acoperiţi cu cealaltă felie de pâine (cu partea unsă în sus), strângeţi cu grijă mânerele (3), fixatorul (4) trebuie să se închidă.

Sandviş cu banană
- 2 felii de pâine albă sau de secară unse cu ulei vegetal
- un sfert de banană
- o bucată de ciocolată.

Aşezaţi pe partea interioară felia de pâine (cu partea unsă în jos), puneţi bucata de ciocolată, banana tăiată, acoperiţi cu cealaltă felie de pâine (cu partea unsă în sus), strângeţi cu grijă mânerele (3), fixatorul (4) trebuie să se închidă.

Serviţi sandvişurile fierbinţi.

SPECIFICAŢII TEHNICE
Tensiune de alimentare: 220-240 V, ~ 50 Hz
Consum maxim de putere: 640–760 W

Producătorul îi rezervează dreptul de a schimba caracteristicile aparatelor fără anunţare prealabilă.

Termenul a produsului - 3 ani.

Garanţie
În legătură cu oferirea garanţiei pentru produsul dat, rugăm să Vă adresaţi la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanţie se realizează cu condiţia prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

Acest produs corespunde cerinţelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/ EEC i Directiva cu privire la electrosecuritate/ joasă tensiune (73/23 EEC).

1593.indd 1
29.06.2011 12:36:20

ČESKÝ

SENDVIČOVICA

Popis
1. Indikátor zapojení do obvodu
2. Indikátor připravenosti
3. Ručičky
4. Boční držák ručiček
5. Snímatelné formy pro přípravu oplatek
6. Snímatelné formy pro přípravu sendvičů
7. Fixátory forem

Bezpečnostní opatřeni
Při použití elektrických přístrojů se řid'te následujícími bezpečnostními předpisy:
• Pozorně pročtete předpisy.
• Použijte vybavení jen dle jeho přímého účelu, jak uvedeno v daných předpisech. Špatné zachození s přístrojí může přivést k jeho poškození i udělat škodu uživateli nebo jeho majetku.
• Před zapojením se přesvědčte, že napětí elektrické sítě odpovídá napětí, stanovenému na korpusu vybavení.
• Síťová šňůra zaopatřená « eurozástrčkou »; zapojujte její jen do zásuvky, obsahující spolehlivý kontakt uzemnění.
• Stavte vybavení na rovný spolehlivý teplovzdorný povrch tak, aby přístup k síťové zásuvce byl volný.
• Použijte vybavení v místech s dobrou ventilací. V zamezení vznícení v žádném případě ne stavte vybavení vedle závěsů nebo záclon i ne prostírejte jeho během práce.
• Nepoužívejte přístrojí vně prostorů.
• Nesmí se využívat vybavení v prostorech, kde je skladovány nebo používají se hořlavé látky.
• Nepoužívejte přístrojí nablízku plynových sporáků i ohřívačů a také ne stavte jeho na horký povrch.
• Ne dopouštějte visení síťové šňůry se stolu, a také její styku s horkými povrchy, a také ostrými hrany.
• Ne překrucujte síťovou šňůru i ne ovíjejte její kolem pouzdra vybavení.
• Při odpojení vidlice síťové šňůry od zásuvky ne natahujte za šňůru, držíte za vidlici rukou.
• Ne berte za vidlice síťové šňůry mokrý rukama.
• Nepoužívejte vybavení v bezprostřední blízkosti od kuchyňského umyvadla, ne vystavějte působení vláhy.
• V zamezení úderu elektrickým proudem ne ponořujte síťovou šňůru, síťovou vidlici nebo sám přístroj do vody nebo další kapaliny. Pokud to je došlo, NE BERTE SE za přístroj, bez meškání odpojíte jeho od síti i obrat'te se v autorizované servisní středisko pro kontrolu nebo opravu přístroje.
• Diskontinuálně kontrolujte celistvost síťové šňůry.
• Nesmí využívat vybavení při poškození síťové vidlice nebo šňůry, pokud ono pracuje přerušovaně, a také za jeho pádu. Ne pokoušejte samostatně opravovat vybavení. Za všechny dotazy oprav obracejte se v autorizované servisní středisko.
• Dejte pozor: během práce kryt přístroje silně nahřívá se, ne dotýkejte se hořkých povrchů.
• Ne přesunujte přístroj, prozatím on plně ne ochladne.
• V zamezení vznícení ne stavte do sendvičovače příliš silné krajíčky obilí i ne zaobalujte jich ve fólii.

POZOR! Vybírejte sendvič bezprostředně po připravování, při trvalém setrvávání sendvičů v zapnutém přístroji, může dojít k jejich zapálení.

• Nikdy ne vyjímejte potraviny ze sendvičovače ostrými předměty, to je může poškodit nepřilnavý povrch.
• Ne dovolujte děti využívat sendvičovač jako hračku.
• Předepsané vybavení ne slouží pro použití děti i lidmi s omezenými možnostmi, pokud jen jim ne dány, osobou, odpovídající za jejich bezpečnost, vyhovující i jasný jim předpisy o bezpečném používání vybavení i těch nebezpečí, které může vznikat při jeho nesprávném používání.
• Nikdy ne nenechávejte pracující přístroj bez dozoru.
• Odpojujte přístroj od elektrické síti, jestli ne použijete jeho, a také před čištěním.
• Před čištěním přístroje se přesvědčte, že on chladny.
• Pro čištění použijte měkkých ne brousicích mycích prostředků, nanesených na mycí houbu nebo na měkkou látku.
• Použijte přístroj jenom v domácnosti.
• Uschovejte tyto předpisy.

Využití přístroje
• Před spuštěním se přesvědčte, že napětí elektrické sítě odpovídá napětí, stanovenému na tělese vybavení.
• Prošlapte nepřilnavý povrch směnitelných forem (5, 6) vlhkou látkou nebo mycí houbou, a poté propasírujte do sucha.
• Před použitím přístroje napoprvé nalijte málo rostlinného oleje na nepřilnavý povrch směnitelných forem (5, 6) i rozmístíte jeho, nadbytek odklid'te papírovým ubrouskem, uzavřete přístroj i vložte vidlice síťové šňůry do zásuvky na 5-10 minut, a poté odpojíte.

Poznámka: Při prvním zapojení přístroje ohřívači prvky ohořívají, přitom se může objevit mály čmoud a osobitá vůni - to je normální jev.

Vyměnitelné formy
- Před demontováním forem odpojíte vybavení od elektrické sítě a přesvědčte se, že formy ochladli.
- Pro odstranění forem současné stisknete na bočné držáky (7) a sundejte formy.
- Pro vložení forem na místo, vložte jejích do sendvičovice a lehce stiskněte na ne do spouštění fixátorů.

Příprava sendvičů
• Ustavte vyměnitelné formy pro přípravu sendvičů (6).
• Dáte na dolní formu krajíček, na něho - náplň, zakryjte druhým krajíčkem, opatrně stlačte ručičky (3) spolu, přitom fixátor (4) musí zaklesnout se.
• Vložte sítovou vidlice v zásuvku - vzplanou světelné indikátory (1) a (2).
• Při dosažení požadované teploty indikátor (2) zhasne.
• Popotáhnete za dolní část fixátoru (4), otevřitě vybavení a zkontrolujte hotovost sendvičů. Podle vašeho vkusu, lze vytáhnout sendviče za zhasnutí indikátoru (2) nebo vyčkat ještě nějakou dobu.
• Za připravování sendvičů, vytáhnete vidlice síťové šňůry ze zásuvky, odemkněte víko i dřevěnou lopatkou vyberte připravené sendviče. Aby ne poškodit nepřilnavý povrch forem ne použijte ostré kovové předměty.
• Pokud vybavení ne používá se, držíte jeho zavřeným.

Užitečné rady
- Pro lepší výsledek použijte krajíček obilí prostředně silný. Čas připravovaní sendviče záleží od výšky krajíčku i druhu obilí.
- Vy můžete využít jak bílý, tak jak žitný chléb.
- Řežte chléb na krajíčky přiměřeného rozměru.
- Pro mazání krajíčků obilí použijte rostlinný olej nebo běžný margarín, protože jiné tuky připaluju se.
- Ne pokládejte v sendvič příliš hodně nádivce, jinak ona bude vytékat.
- Nepoužívejte jako nádivky zeleniny, pro které je vadný účinek teploty (salát, okurky). Využití rajského jablíčka i cibule dává dobré výsledky.

Připravování oplatek
Složky do připravování oplatek:
- 100 g. mouky
- 2 vejce
- trochu rostlinného oleje.
- mléko
- sůl, cukr dle vkusu
Důkladné pomíchejte složky, dodav male množství mléka, do homogenní hmoty.
• Vložte formy pro připravu oplatek (5) a vymastíte jich rostlinným olejem.
• Vložte sítovou vidlice v zásuvku - vzplanou světelné indikátory (1) a (2).
• Počkejte ohřevu forem přes 30-60 sekund, pote vylijte nutné množství těstu na dolní formu.
• Stlačte ručičky (3) spolu, přitom fixátor (4) musí zaklesnout se.
• Při dosažení požadované teploty indikátor (2) zhasne.
• Otevřitě senvičovicu a zkontrolujte hotovost oplatek. Podle vašeho vkusu, lze vytáhnout oplatky za zhasnutí indikátoru (2) nebo vyčkat ještě nějakou dobu.
• Za připravování oplatek, vytáhnete vidlice síťové šňůry ze zásuvky, odemkněte víko i dřevěnou lopatkou vyberte připravené oplatky. Aby ne poškodit nepřilnavý povrch forem ne použijte ostré kovové předměty.
• Pokud vybavení ne používá se, držíte jeho zavřeným.

Čištění i obsluha
• Odpojíte přístroj od sítě.
• Dejte zařízení plně vychladnout, proto doporučuje se otevřít vrchní víko.
• Demontujte formy, stisknuv přitom na západky, propasíruje vnitřní nepřilnavý povrch vlhkou látkou, používajíc měkký prací prostředek, a potom otřete do sucha.
• Nepoužívejte do čistění vyměnitelných forem a korpusu cídicí brousicí látky nebo kovové kartáče, protože jimi lze poškodit vnitřní nepřilnavé krytí forem nebo vnější nátěrové pokrytí přístroje.
• Nikdy ne ponořujte přístroj ve vodu!

Varování: Při připravovaní sendvičů nepoužívejte hliníkovou fólii, papírové balení nebo další předměty, protože oni můžou zavinit vznik požáru.

Pozor! Při kontaktu pouzdra pracujícího přístroje s zápalními předměty (například, záclonou) vzrůstá riziko vzniku požáru.

Uschování
Odpojíte zařízení od sítě.
Předtím jak uklidit přístroj na uschování, splníte čištěni vybavení.
Smotejte napájecí šňůru.
Chraňte vybavení v svislé pozice v suchém chladném městě, nepřípustném pro děti.

Recepty
Sendvič se sýrem a šunkou
-2 krajíčků černého nebo bílého obilí, mazaných rostlinným oleji
-1 krajíček sýru
-1 krajíček šunky.

Dáte na dolní formu krajíček obilí (smazanou stranou dolů), dáte na chléb krajíček sýru i šunky, přikryjte druhým krajíčkem obilí (smazanou stranou nahoru), obezřetně stisknete kliky (3) spolu, přitom fixátor (4) musí zaklesnout se.

Rychlý sendvič na snídani
-2 krajíčků bílého nebo černého obilí
- půlka pokrájeného rajského jablíčka
- 1 krajíček anglické slaniny.

Dáte na dolní formu krajíček obilí, krajíček rajského jablíčka, krajíček anglické slaniny, přikryjte druhým krajíčkem obilí, obezřetně stisknete kliky (3) spolu, přitom fixátor (4) musí zaklesnout se.

Sendvič s šunkou a luštěniny
- 2 krajíčků bílého nebo černého obilí, smazaných oleji
- 50 g pokrájené anglické slaniny
- 50 g luštěnin v rajské omáčce.

Smíchejte pokrájenou anglickou slaninu s luštěniny a malým množstvím hořčicí (dle chuti). Dáte na dolní formu krajíček obilí (smazanou stranou dolů), namažte připravenou směs, přikryjte její druhým krajíčkem obilí (smazanou stranou nahoru), obezřetně stisknete kliky (3) spolu, přitom fixátor (4) musí zaklesnout se.

Waleský sendvič se sýrem
- 2 krajíčků bílého nebo černého obilí, smazaných oleji
- 50 g strouhaného sýru
- čtvrt čajové lžíce hořčice
- sůl
- mletý černý pepř.

Smíchejte sýr s hořčicí, doplňte solí i pepřem dle chuti. Dáte na dolní formu krajíček obilí (smazanou stranou dolů), namažte na chléb směs, přikryjte druhým krajíčkem obilí (smazanou stranou nahoru), obezřetně stiskněte kliky (3) spolu, přitom fixátor (4) musí zaklesnout se.

Sendvič s banánem
- 2 krajíčků bílého nebo černého obilí, smazaných oleji
- čtvrt pokrájeného banánovníku
- kousíček čokoládu.

Dáte na dolní formu krajíček obilí (smazanou stranou dolů), dáte kousíček čokoládu, nařezaný banánovník, přikryjte druhým krajíčkem obilí (smazanou stranou nahoru), obezřetně stisknete kliky (3) spolu, přitom fixátor (4) musí zaklesnout se.
Podávejte sendviče horkými.

TECHNICKE CHARAKTERISTIKY
Napájení: 220-240 V, ~ 50 Hz
Spotřeba: 640–760 W

Výrobce si vyhrazuje právo změnit charakteristiku přístrojů bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 3 roky

Záruka
Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.

Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКА

СЕНДВІЧНИЦЯ

Опис
1. Індикатор включення в мережу
2. Індикатор готовності
3. Ручки
4. Фіксатор ручок
5. Знімні форми для приготування вафель
6. Знімні форми для приготування сендвічів
7. Фіксатори форм

Заходи безпеки
При використанні електричних пристроїв дотримуйтесь наступних правил безпеки:
• Уважно прочитайте інструкцію.
• Використовуйте тільки за його прямим призначенням, як викладено в цій інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдати шкоди здоров'ю користувача або його майну.
• Перед включенням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, зазначеній на корпусі пристрою.
• Мережний шнур оснащений «євро вилкою», включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
• Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкої поверхні так, щоб доступ до розетки був вільним.
• Використовуйте пристрій у місцях з гарною вентиляцією. Щоб уникнути виникнення пожежі в жодному разі не розміщуйте пристрій поряд з фіранками або шторами і не накривайте його під час роботи.
• Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
• Забороняється використання пристрою в приміщеннях, де зберігаються або використовуються легкозаймисті речовини.
• Не використовуйте пристрій поблизу газових плит та обігрівачів, а також не ставте його на гарячі поверхні.
• Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями, або гострими крайками.
• Не перекручуйте мережевий шнур і не намотуйте його навколо корпусу приладу.
• При відключенні вилки від розетки не тягніть за шнур, тримайтеся за штепсель.
• Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
• Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте впливу вологи.
• Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте шнур, вилку або сам пристрій у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ пристрою, негайно вимкніть його з мережі і тільки після цього можна дістати пристрій з води. Зверніться до авторизованого сервісного центру для перевірки або ремонту пристрою.
• Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура.
• Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережної вилки або шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
• Будьте обережні: під час роботи корпус пристрою сильно нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.
• Не переміщуйте пристрій, поки він повністю не охолоне.
• Щоб уникнути виникнення пожежі не поміщайте в сендвічницю занадто товсті скибочки хліба і не загортати їх у фольгу.

УВАГА! Виймайте продукти відразу після приготування, при тривалому перебуванні у включеному пристрої, може відбутися їх займання.

• Ніколи не виймайте продукти з сендвічниці гострими предметами, це може пошкодити антипригарне покриття.
• Не дозволяйте дітям використовувати сендвічницю в якості іграшки.
• Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки їм не дано, особою, яка відповідає за їх безпеку, відповідні і зрозумілі інструкції щодо безпечного користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникнути при його неправильному використанні.
• Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
• Вимикайте пристрій від електричної мережі, якщо не використовуєте його, а також перед чищенням.
• Перед чищенням пристрою, переконайтесь, що він охолов.
• При чищенні використовуйте м'які неабразивні миючі засоби, нанесені на губку або на м'яку тканину.
• Використовуйте тільки в побутових цілях.
• Збережіть цю інструкцію.

Використання пристрою
• Перед включенням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, зазначеній на корпусі пристрою.
• Протріть антипригарне покриття змінних форм (5, 6) вологою тканиною або губкою, після чого протріть насухо.
• Перед використанням пристрою в перший раз нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття змінних форм (5, 6) і розподіліть його, надлишки видаліть паперовою серветкою, закрийте пристрій і вставте вилку в розетку на 5-10 хвилин, після чого відключіть.

Примітка: При першому включенні пристрою нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невеликий димок і специфічний запах - це нормальне явище.

Змінні форми
- Перед зняттям форм відключіть пристрій від електромережі і переконайтеся в тому, що форми охололи.
- Для зняття форм одночасно натисніть на фіксатори (7) і зніміть форми.
- Для встановлення форм на місце, помістіть їх в сендвічницю і злегка натисніть на них до спрацьовування фіксаторів.

Приготування сендвічів
• Встановіть знімні форми для приготування сендвічів (6).
• Покладіть на нижню форму шматок хліба, на нього - начинку, накрийте другим шматком хліба, обережно стисніть ручки (3) разом при цьому фіксатор (4) повинен замикатися.
• Вставте мережеву вилку в розетку, при цьому загоряться індикатори (1) і (2).
• При досягненні заданої температури індикатор (2) згасне.
• Потягніть за нижню частину фіксатора (4), відкрийте пристрій і перевірте готовність сендвічів. У залежності від вашого смаку, можна витягти сендвічі відразу після виключення індикатора (2) або почекати ще деякий час.
• Після приготування сендвічів, вийміть вилку з розетки, відкрийте кришку і дерев'яною лопаткою дістаньте готові сендвічі. Щоб не пошкодити антипригарне покриття форм не використовуйте для вилучення сендвічів гострі металеві предмети.
• Якщо пристрій не використовується, тримайте його закритим.

Корисні поради
- Для кращого результату використовуйте скибочки хліба середньої товщини. Час приготування сендвічів залежить від товщини скибочок і сорту хліба.
- Ви можете використовувати хліб з пшеничного або житнього борошна.
- Нарізайте хліб скибочками відповідного розміру.
- Для змазування скибочок хліба використовуйте рослинне масло або маргарин звичайний, так як інші жири підгорають.
- Не кладіть в сендвіч занадто багато начинки, інакше вона буде випливати.
- Не використовуйте начинку з овочів, які в'януть під впливом температури (салат, огірок). Використання помідорів і цибулі дає хороші результати.

Приготування вафель
Інгредієнти для приготування вафель:
- 100 гр. борошна
- 2 яйця
- трохи рослинного масла.
- молоко
- сіль, цукор за смаком
Ретельно перемішайте інгредієнти, додавши невелику кількість молока, до однорідної маси.
• Встановіть форми для приготування вафель (5) і змастіть їх рослинною олією.
• Вставте мережеву вилку в розетку, при цьому загоряться індикатори (1) і (2).
• Дочекайтеся розігріву форм протягом 30-60 секунд, після чого вилийте необхідну кількість тесту на нижню форму.
• З'єднайте ручки (3) разом при цьому фіксатор (4) повинен замикатися.
• При досягненні заданої температури індикатор (2) згасне.
• Відкрийте сендвічницю і перевірте готовність вафель. У залежності від вашого смаку, можна витягти вафлі після виключення індикатора (2) або почекати ще деякий час.
• Після приготування вафель, вийміть вилку мережевого шнура з розетки, відкрийте кришку і дерев'яною лопаткою дістаньте готові вафлі. Щоб не пошкодити антипригарне покриття форм не використовуйте для вилучення сендвічів гострі металеві предмети.
• Якщо пристрій не використовується, тримайте його закритим.

Чищення і догляд
• Від'єднайте пристрій від мережі.
• Дайте приладу повністю охолонути, для цього рекомендується відкрити верхню кришку.
• Зніміть форми, натиснувши при цьому на засувки, протріть антипригарну поверхню вологою тканиною, використовуючи м'який миючий засіб, а потім витріть насухо.
• Не використовуйте для чищення змінних форм і корпусу пристрою абразивні речовини або металеві мочалки, так як ними можна пошкодити антипригарну поверхню форм або лакофарбове покриття корпусу.
• Ніколи не занурюйте пристрій у воду!

Попередження: При приготуванні сендвічів не використовуйте алюмінієву фольгу, паперову упаковку або інші предмети, так як вони можуть стати причиною виникнення пожежі.

Увага! При зіткненні корпусу пристрою з легкозаймистими предметами (наприклад, фіранками) підвищується ризик виникнення пожежі.

Зберігання
Відключіть пристрій від мережі.
Перед тим як прибрати пристрій на зберігання, почистіть пристрій.
Змотайте шнур живлення.
Зберігайте пристрій у вертикальному положенні в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

Рецепти
Сендвіч з сиром і шинкою
-2 скибочки житнього чи пшеничного хліба, змазані рослинним маслом
-1 скибочка сиру
-1 скибочка шинки.

Покладіть на нижню форму скибочку хліба (змащеній стороною вниз), покладіть на хліб скибочку сиру і шинки, накрийте другою скибочкою хліба (змащеній стороною вгору), обережно стисніть ручки (3) разом, при цьому фіксатор (4) повинен замикатися.

Швидкий сендвіч на сніданок
- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба
- половинка нарізаного помідора
- 1 скибочка бекону.

Покладіть на нижню форму скибочку хліба, скибочки помідора, скибочку бекону, накрийте другою скибочкою хліба, обережно стисніть ручки (3) разом, при цьому фіксатор (4) повинен замикатися.

Сендвіч з беконом і бобами
- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинним маслом
- 50 г нарізаного бекону
- 50 г бобів у томатному соусі.

Змішайте нарізаний бекон з бобами і невеликою кількістю гірчиці (за смаком). Покладіть на нижню форму скибочку хліба (змащеній стороною вниз), нанесіть отриману суміш, накрийте її другою скибочкою хліба (змащеній стороною вгору), обережно стисніть ручки (3) разом, при цьому фіксатор (4) повинен замикатися.

Уельський сендвіч з сиром
- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинним маслом
- 50 г тертого сиру
- чверть чайної ложки гірчиці
- сіль
- мелений чорний перець.

Змішайте сир з гірчицею, додайте сіль і перець за смаком. Покладіть на нижню форму скибочку хліба (змащеній стороною вниз), нанесіть на хліб отриману суміш, накрийте другою скибочкою хліба (змащеній стороною вгору), обережно стисніть ручки (3) разом, при цьому фіксатор (4) повинен замикатися.

Сендвіч з бананом
- 2 скибочки пшеничного або житнього хліба, змазані рослинним маслом
- чверть нарізаного банана
- шматочок шоколаду.

Покладіть на нижню форму скибочку хліба (змащеній стороною вниз), покладіть шматочок шоколаду, нарізаний банан, накрийте другою скибочкою хліба (змащеній стороною вгору), обережно стисніть ручки (3) разом, при цьому фіксатор (4) повинен замикатися.
Подавайте сендвічі гарячими.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Напруга живлення: 220-240 В, ~ 50 Гц
Споживана потужність: 640–760 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладів без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу - 3 років

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 виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКІ

СЭНДВІЧНІЦА

Апісанне
1. Індыкатар уключэння ў сетку
2. Індыкатар гатовасці
3. Ручкі
4. Фіксатар ручак
5. Здымныя формы для прыгатавання вафель
6. Здымныя формы для прыгатавання сэндвічаў
7. Фіксатары формаў

Меры засцярогі
Пры выкарыстанні электрычных прылад выконвайце наступныя правілы бяспекі:
• Уважліва прачытайце інструкцыю.
• Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.
• Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга электрычнай сеткі адпавядае напрузе, паказанай на корпусе прылады.
• Сеткавы шнур забяспечаны "еўравілкай"; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
• Мясцуйце прыладу на роўнай устойлівай цеплаўстойлівай паверхні так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным.
• Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй. Каб пазбегнуць ўзгарання ні ў якім разе не мясцуйце прыладу побач з фіранкамі ці запавесамі і не накрывайце яе падчас працы.
• Не выкарыстоўвайце прыладу па-за памяшканнямі.
• Забараняецца выкарыстовываць прылады ў памяшканнях, дзе захоўваюцца ці выкарыстоўваюцца лёгкаўзгаральныя рэчывы.
• Не выкарыстоўвайце прыладу зблізку газавых пліт і абагравальнікаў, а таксама не стаўце яе на гарачыя паверхні.
• Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама яго кантакту з гарачымі паверхнямі, ці вострымі беражкамі.
• Не перакручвайце сеткавы шнур і не намотвайце яго вакол корпуса прылады.
• Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з разеткі не цягніце за шнур, трымайцеся за вілку рукой.
• Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
• Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвяргайце ўздзеянню вільгаці.
• У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці саму прыладу ў ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, НЕ БЯРЫЦЕСЯ за прыладу, неадкладна адключыце яе ад электрасеткі і толькі пасля гэтага можна дастаць прыладу з вады. Звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для праверкі ці рамонту прылады.
• Перыядычна правярайце цэласнасць сеткавага шнура.
• Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонта звяртайцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
• Будзьце асцярожныя: падчас працы корпус прылады моцна награваецца, не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
• Не перасоўвайце прыладу, пакуль яна цалкам не астыне.
• У пазбяганне ўзгарання не змяшчайце ў сэндвічніцу занадта тоўстыя лустачкі хлеба і не загортвайце іх у фальгу.

УВАГА! Вымайце прадукты адразу пасля прыгатавання, пры працяглым знаходжанні ва ўключанай прыладзе, можа адбыцца іх узгаранне.

• Ніколі не вымайце прадукты з сэндвічніцы вострымі прадметамі, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё.
• Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць сэндвічніцу ў якасці цацкі.
• Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры няправільным карыстанні ею.
• Ніколі не пакідайце працавальную прыладу без нагляду.
• Адключайце прыладу ад электрычнай сеткі, калі не выкарыстоўваеце яе, а таксама перад чысткай.
• Перад чысткай прылады пераканайцеся, што яна астыла.
• Пры чыстцы выкарыстоўвайце мяккія неабразіўныя мыйныя сродкі, нанесеныя на губку ці на мяккую тканіну.
• Выкарыстоўвайце прыладу толькі ў побытавых мэтах.
• Захавайце гэту інструкцыю.

Выкарыстанне прылады
• Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга электрычнай сеткі адпавядае напрузе, паказанай на корпусе прылады.
• Пратрыце антыпрыгарнае пакрыццё зменных формаў (5, 6) вільготнай тканінай ці губкай, пасля чаго пратрыце насуха.
• Перад выкарыстаннем прылады ў першы раз нанясіце невялікую колькасць алея на антыпрыгарнае пакрыццё зменных формаў (5, 6) і размяркуйце яго, лішкі выдаліце папяровай сурвэткай, зачыніце прыладу і ўстаўце вілку сеткавага шнура ў разетку на 5-10 хвілін, пасля чаго адключыце.

Нататка: Пры першым уключэнні прылады награвальныя элементы абгараюць, пры гэтым можа з'явіцца невялікі дымок і спецыфічны пах - гэта звычайная з'ява.

Зменныя формы
- Перад здыманнем формаў адключыце прыладу ад электрасеткі і пераканайцеся ў тым, што формы астылі.
- Для здымання формаў адначасова націсніце на фіксатары (7) і зніміце формы.
- Для ўсталёўкі формаў на месца, змясціце іх у сэндвічніцу і злёгку націснеце на іх да спрацоўвання фіксатараў.

Прыгатаванне сэндвічаў
• Усталюйце здымныя формы для прыгатавання сэндвічаў (6).
• Пакладзіце на ніжнюю форму кавалак хлеба, на яго - начынне, накрыйце другім кавалкам хлеба, асцярожна сцісніце ручкі (3) разам пры гэтым фіксатар (4) павінен зашчапіцца.
• Устаўце сеткавую вілку у разетку, пры гэтым загарацца індыкатары (1) і (2).
• Пры дасягненні зададзенай тэмпературы індыкатар (2) загасне.
• Пацягніце за ніжнюю частку фіксатара (4), адкрыйце прыладу і праверце гатовасць сэндвічаў. У залежнасці ад вашага густу, можна выняць сэндвічы адразу пасля выключэння індыкатара (2) ці вычакаць яшчэ некаторы час.
• Пасля падрыхтоўкі сэндвічаў, выміце вілку сеткавага шнура з разеткі, адкрыйце вечка і драўлянай лапаткай дастаньце гатовыя сэндвічы. Каб не пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё формаў не выкарыстоўвайце для вымання сэндвічаў вострыя металічныя прадметы.
• Калі прылада не выкарыстоўваецца, трымайце яе зачыненай.

Карысныя рады
- Для лепшага выніку выкарыстоўвайце лустачкі хлеба сярэдняй таўшчыні. Час прыгатавання сэндвічаў залежыць ад таўшчыні лустачак і гатунку хлеба.
- Вы можаце выкарыстоўваць хлеб з пшанічнай ці жытняй мукі.
- Наразайце хлеб лустачкамі адпаведнага памеру.
- Для змазвання лустачак хлеба выкарыстоўвайце алей ці звычайны маргарын, бо іншыя тлушчы падгараюць.
- Не кладзіце ў сэндвіч занадта шмат начыння, інакш яно будзе выцякаць.
- Не выкарыстоўвайце начынне з гародніны, якія вянуць пад уздзеяннем тэмпературы (салата, агурок). Выкарыстанне памідораў і лука дае добрыя вынікі.

Прыгатаванне вафель
Інгрэдыенты для прыгатавання вафель:
- 100 гр. мукі
- 2 яйкі
- трохі алея.
- малако
- соль, цукар па густу
Старанна перамяшайце інгрэдыенты, дадаўшы невялікую колькасць малака, да аднастайнай масы.
• Усталюйце формы для прыгатавання вафель (5) і вышмаруйце іх алеем.
• Устаўце сеткавую вілку ў разетку, пры гэтым загарацца індыкатары (1) і (2).
• Дачакайцеся разагравання формаў на працягу 30-60 секунд, пасля чаго выліце неабходную колькасць цеста на ніжнюю форму.
• Злучыце ручкі (3) разам пры гэтым фіксатар (4) павінен зашчапіцца.
• Пры дасягненні зададзенай тэмпературы індыкатар (2) загасне.
• Адкрыйце сэндвічніцу і праверце гатовасць вафель. У залежнасці ад вашага густу, можна выняць вафлі пасля выключэння індыкатара (2) ці вычакаць яшчэ некаторы час.
• Пасля прыгатавання вафель, выміце вілку сеткавага шнура з разеткі, адкрыйце вечка і драўлянай лапаткай дастаньце гатовыя вафлі. Каб не пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё формаў не выкарыстоўвайце для вымання сэндвічаў вострыя металічныя прадметы.
• Калі прылада не выкарыстоўваецца, трымаецце яе зачыненай.

Чыстка і догляд
• Адключыце прыладу ад сеткі.
• Дайце прыладзе цалкам астыць, для гэтага рэкамендуецца адкрыць верхняе вечка.
• Зніміце формы, націснуўшы пры гэтым на зашчапкі, пратрыце антыпрыгарную паверхню вільготнай тканінай, выкарыстоўваючы мяккі мыйны сродак, а затым вытрыце насуха.
• Не выкарыстоўвайце для чысткі зменных формаў і карпусоў прылады абразіўныя рэчывы ці металічныя вяхоткі, бо імі можна пашкодзіць антыпрыгарную паверхню формаў ці лакафарбавае пакрыццё корпуса.
• Ніколі не апускайце прыладу ў ваду!

Папярэджанне: Пры прыгатавання сэндвічаў не выкарыстоўвайце алюмініевую фальгу, папяровае пакаванне ці іншыя прадметы, бо яны могуць стаць чыннікам узнікнення пажару.

Увага! Пры судотыку корпуса працавальнай прылады з лёгкаўзгаральнымі прадметамі (напрыклад, фіранкамі) павялічваецца рызыка ўзнікнення пажару.

Захоўванне
Адключыце прыладу ад сеткі.
Перад тым як прыбраць прыладу на захоўванне, выканайце чыстку прылады.
Зматайце шнур сілкавання.
Захоўвайце прыладу ў вертыкальным становішчы ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

Рэцэпты Сэндвіч з сырам і вяндлінай
-2 лустачкі жытняга ці пшанічнага хлеба, змазаныя алеем
-1 лустачка сыра
-1 лустачка вяндліны.

Пакладзіце на ніжнюю форму лустачку хлеба (змазаным бокам уніз), пакладзіце на хлеб лустачку сыра і вяндліны, накрыйце другой лустачкай хлеба (змазанай бокам угару), асцярожна сцісніце ручкі (3) разам, пры гэтым фіксатар (4) павінен зашчапіцца.

Хуткі сэндвіч на сняданак -2 лустачкі пшанічнага ці
- палова нарэзанага памідора
- 1 лустачка бекону.

Пакладзяце на ніжнюю форму лустачку хлеба, лустачкі памідора, лустачку бекону, накрыйце другой лустачкай хлеба, асцярожна сцісніце ручкі (3) разам, пры гэтым фіксатар (4) павінен зашчапіцца.

Сэндвіч з беконам і бабамі
- 2 лустачкі пшанічнага ці жытняга хлеба, змазаныя алеем
- 50 г нарэзанага бекону
- 50 г бабоў у таматавым соусе.

Змяшайце нарэзаны бекон з бабамі і невялікай колькасцю гарчыцы (па гусце). Пакладзіце на ніжнюю форму лустачку хлеба (змазаную бокам уніз), вырабіце атрыманую сумесь, накрыйце яе другой лустачкай хлеба (змазанай бокам угару), асцярожна сцісніце ручкі (3) разам, пры гэтым фіксатар (4) павінен зашчапіцца.

Уэльскі сэндвіч з сырам
- 2 лустачкі пшанічнага ці жытняга хлеба, змазаныя алеем
- 50 г цёртага сыра
- чвэрць чайнай лыжкі гарчыцы
- соль
- молаты чорны перац.

Змяшайце сыр з гарчыцай, дадайце соль і перац па густу. Пакладзіце на ніжнюю форму лустачку хлеба (змазаную бокам уніз), нанясіце на хлеб атрыманую сумесь, накрыйце другой лустачкай хлеба (змазаным бокам угару), асцярожна сцісніце ручкі (3) разам, пры гэтым фіксатар (4) павінен зашчапіцца.

Сэндвіч з бананам
- 2 лустачкі пшанічнага ці жытняга хлеба, змазаныя алеем
- чвэрць нарэзанага банана
- кавалачак шакаладу.

Пакладзіце на ніжнюю форму лустачку хлеба (змазаную бокам уніз), пакладзіце кавалачак шакаладу, нарэзаны банан, накрыйце другой лустачкай хлеба (змазанай бокам угару), асцярожна сцісніце ручкі (3) разам, пры гэтым фіксатар (4) павінен зашчапіцца.
Падавайце сэндвічы гарачымі.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ
Напруга сілкавання: 220-240 В, ~ 50 Гц
Спажываная магутнасць: 640–760 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбораў без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы прыбора - 3 гады

Гарантыя
Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)

ЎЗБЕК

SENDVICH TAYYORLAGICH

Asosiy qismlari
1. Elektrga ulanganini ko'rsatish chirog'i
2. Tayyor bo'lganini ko'rsatish chirog'i
3. Dastaklar
4. Dastaklarni mahkamlash moslamasi
5. Vafli tayyorlash uchun yechiladigan qoliplar
6. Sendvich tayyorlash uchun yechiladigan qoliplar
7. Qoliplarni mahkamlash moslamalari

Xavfsizlik qoidalari
Elektr jihozlarini ishlatganda quyidagi asosiy xavfsizlik qoidalariga amal qiling:
• Qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing.
• Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmada aytilgandek ishlating. Jihozni noto'g'ri ishlatish uning buzilishiga, foydalanuvchi jarohatlanishiga yoki mulki shikastlanishiga sabab bo'lishi mumkin.
• Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz korpusida ko'rsatilgan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
• Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka o'rnatilgan, uni yer bilan yaxshi tutashgan rozetkaga ulang.
• Jihozni tekis, qo'zg'olmaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying, rozetka qulay va ochiq joyda bo'lishi kerak.
• Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlating. Yong'in chiqmasligi uchun jihozni hech qachon parda yaqiniga qo'ymang, ishlayotgan vaqtida ustini yopib qo'ymang.
• Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
• Jihozni tez yonadigan moddalar saqlanadigan yoki ishlatilayotgan joyda ishlatish ta'qiqlanadi.
• Jihozni gaz o'choq, isitgich yaqinida ishlatmang, uni issiq yuzalar ustiga qo'ymang.
• Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, shuningdek issiq yuzalarga yoki o'tkir qirralarga tegmasligi kerak.
• Elektr shnurini aylantirmang, uni jihoz korusiga o'ramang.
• Elektr shnurini rozetkadan chiqarganda shnurdan ushlab tortmang, buning uchun vilkaning o'zini ushlab chiqarib oling.
• Elektr shnurini xo'l qo'l bilan ushlamang.
• Jihozni oshxonadagi idish yuvgich yaqinida ishlatmang, suv tekkizmang.
• Elektr toki urmasligi uchun elektr shnuri, elektr vilkasi yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka tushirmang. Agar suvga tushib ketsa jihozni USHLAMANG, tezda uni elektrdan ajratib oling va faqat shundan keyingina jihozni suvdan olish mumkin bo'ladi. Jihozni tekshirtirish va tuzattirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
• Vaqti-vaqti bilan elektr shnuri shikastlanmaganini tekshirib turing.
• Elektr vilkasi yoki shnuri shikastlangan, ravon ishlamayotgan va tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingizni ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlash masalasidagi har qanday savol bilan vakolatli xizmat markzaiga murojaat qiling.
• Ehtiyot bo'ling: ishlayotgan vaqtida jihoz korpusi qattiq qizib ketadi, uning issiq joylariga qo'l tekkizmang.
• Jihoz to'liq sovumaguncha joyidan olmang.
• Yonib ketmasligi uchun sendvich tayyorlagichga juda qalin non bo'lagini solmang, non bo'laklarini folgaga o'ramang.

DIQQAT! Tayyor bo'lishi bilan taomni chiqarib oling, sababi agar ishlab turgan jihozda ko'p qolib ketsa taom yonib ketishi mumkin.

• Hech qachon sendvich tayyorlagichdagi taomni o'tkir buyumlar bilan chiqarib olmang, aks holda kuyib ketishiga qarshi qoplama qirilishi mumkin.
• Bolalar sendvich tayyorlagichni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
• Ushbu jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishi uchun mo'ljallanmagan, ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxslar jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatgan va u noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirgan hollar bundan istisno qilinadi.
• Hech qachon ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.
• Agar ishlatmayotgan bo'lsangiz va tozalashdan oldin jihozni elektrdan uzib qo'ying.
• Jihozni tozalashdan oldin sovuganini tekshirib ko'ring.
• Yumshoq, qirmasdan tozalaydigan yuvish vositalarini gubka yoki yumshoq matoga surib tozalang.
• Jihozni faqat maishiy maqsadda ishlating.
• Ushbu qo'llanmani saqlab olib qo'ying.

Jihozni ishlatish
• Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz korpusida ko'rsatilgan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
• Almashtiriladigan qoliplar (5, 6) kuyishga qarshi qoplamasini nam mato yoki gubka bilan arting, so'ng qurigunchа artib oling.
• Jihozni birinchi marta ishlatishdan oldin almashtiriladigan qoliplar (5, 6) kuyishga qarshi qoplamasiga bir oz o'simlik yog'i surib uning hamma joyiga tekis qilib tarqating, ortiqchasini qog'oz salfetka bilan olib tashlang, jihozni yoping, elektr vilkasini 5-10 daqiqa rozetkaga ulab, so'ng o'chiring.

Eslatma: Jihozni birinchi marta ishlatishdan oldin qizitish elementlari kuygani uchun biroz tutun bilan xid chiqishi mumkin, bunday bo'lishi tabiiy hisoblanadi.

Almashtiriladigan qoliplar
– Qoliplarni chiqarib olishdan oldin jihozni elektrdan uzib, qoliplar sovushini kutib turing.
– Qoliplarni bir vaqtda chiqarib olish uchun mahkamlash moslamalari (7) bosib qoliplarni chiqarib oling.
– Qoliplarni joyiga qo'yish uchun ularni sendvich tayyorlagichga joylab mahkamlash moslamalari ishlab ketguncha bir oz ustidan bosing.

Sendvich tayyorlash
• Sendvich tayyorlash uchun yechiladigan qoliplarni (6) qo'ying.
• Ostki qolipga non bo'lagani qo'ying, uning ustiga masalliq qo'yib ikkinchi non bo'lagi bilan yoping, ehtiyot bo'lib dastaklarni biriktirib(3) qising, shunda mahkamlash moslamasidan (4) chiqillagan ovoz eshitiladi.
• Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda ko'rsatish chiroqlari (1) va (2) yonadi.
• Belgilangan haroratga yetganidan so'ng ko'rsatish chirog'i (2) o'chadi.
• Mahkamlash moslamasi (4) ost qismini torting, jihozni ochib sendvich tayyor bo'lganini tekshirib ko'ring. Ta'bingizga qarab sendvichni ko'rsatish chirog'i (2) o'chishi bilan chiqarib olishingiz mumkin yoki bir oz kutib tursangiz ham bo'ladi.
• Sendvich tayyorlab bo'lgandan so'ng elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, qopqog'ini oching va yog'och kaftgir bilan tayyor bo'lgan sendvichni chiqarib oling. Qolip kuyishga qarshi qoplamasini shikastlantirmaslik uchun sendvichni olganda o'tkir metall buyumlarni ishlatmang.
• Jihoz ishlatilmagan vaqtida yopib qo'ying.

Foydali maslahatlar
– Taom mazali bo'lishi uchun non bo'lagining qalinligi o'rtacha bo'lishi kerak. Sendvich tayyor bo'lish vaqti non bo'lagining qalinligi bilan nonning naviga bog'liq bo'ladi.
– Bug'doy yoki javdar unidan bo'lgan nonni ishlatishingiz mumkin.
– Nonni kerakli o'lchamda kesing.
– Non bo'laklarini moylash uchun o'simlik yog'i yoki oddiy margarin ishlating, sababi boshqa moylar kuyib ketadi.
– Sendvichga masalliqni ko'p qo'ymang, aks holda masalliq oqib ketadi.
– Harorat baland bo'lganda so'lib qoladigan sabzavotlarni (ko'k, bodring) masalliq o'rnida ishlatmang. Pomidor va piyoz ishlatilganda taom mazasi yaxshi bo'ladi.

Vafli tayyorlash
Vafli tayyorlash uchun kerak bo'ladigan masalliq:
– 1000 g un
– 2 dona tuxum
– bir oz o'simlik yog'i
– sut
– tuz, shakar ta'bga qarab
Bir oz sut qo'shib bir xil holatga kelguncha masalliqni yaxshilab aralashtiring.
• Vafli tayyorlash qoliplarini (5) qo'ying va qoliplarga o'simlik yog'i suring.
• Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda ko'rsatish chiroqlari (1) va (2) yonadi.
• 30-60 sekund qoliplar qizishini kutib turing, shundan so'ng kerakli miqdordagi xamirni pastki qolipga quying.
• Dastaklarni (3) birlashtiring, shunda mahkamlash moslamasidan (4) chiqillagan ovoz eshitilishi kerak.
• Kerakli haroratga yetganidan so'ng ko'rsatish chirog'i (2) o'chadi.
• Sendvich tayyorlagichni oching, vafli pishganini tekshirib ko'ring. Ta'bingizga qarab vaflini ko'rsatish chirog'i (2) o'chganidan so'ng olishingiz yoki bir oz kutib turishingiz mumkin.
• Vafli pishganidan so'ng elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, qopqog'ini oching va yog'och kaftgir bilan pishgan vaflilarni chiqarib oling. Qolipning kuyishga qarshi qoplamasini shikastlantirmaslik uchun vaflini chiqarish uchun o'tkir metall buyumlarni ishlatmang.
• Ishlatilmagan vaqtida jihozni yopib qo'ying.

Tozalash va qarash
• Jihozni elektrdan uzib qo'ying.
• Jihozni to'liq sovutib oling, buning uchun uning qopqog'ini ochib qo'yish kerak.
• Tutgichni bosib qoliplarni chiqarib oling, kuyishga qarshi qoplamani, yumshoq yuvish vositalarini ishlatib, nam mato bilan artib oling, so'ng qurigunchа arting.
• Almashtiriladigan qoliplar va jihoz korpusini tozalash uchun qirib tozalaydigan vositalar yoki metall qirg'ichlarni ishlatmang, sababi ular qolipning kuyishga qarshi qoplamasi yoki korpusning lakli bo'yoq qoplamasini shikastlantirishi mumkin.
• Jihozni hech qachon suvga solmang!

Ogohlantirish: sendvich tayyorlaganda alyumin folga, qog'oz quti yoki boshqa buyumlarni ishlatmang, chunki ular yong'in chiqishiga sabab bo'lishi mumkin.

Diqqat! Ishlayotgan jihoz korpusi tez yonadigan buyumlarga (misol uchun, pardaga) tekkanda yong'in chiqish xavfi oshadi.

Saqlash
Jihozni elektrdan uzing.
Jihozni saqlashga olib qo'yishdan oldin uni tozalab oling.
Elektr shnurini yig'ishtiring.
Jihozni tik qilib quruq, salqin va bolalarning qo'li etmaydigan joyda saqlang.

Reseptlar
Pishloq va vetchinali sendvich
– 2 bo'lak javdar yoki bug'doy unidan pishirilgan, o'simlik yog'i surilgan non
– 1 bo'lak pishloq
– 1 bo'lak vetchina

Qolip pastki qismiga (moylangan tomonini pastga qilib) bir bo'lak non qo'ying, nonning ustiga bir bo'lak pishloq va vetchina qo'yib (moylangan tomonini yuqoriga qilib) ikkinchi non bo'lagi bilan yopasiz, ehtiyot bo'lib dastaklarni (3) birga qising, shunda mahkamlash moslamasining (4) chiqillagan ovozi eshitiladi.

Nonushtaga tez tayyorlanadigan sendvich
– 2 bo'lak javdar yoki bug'doy unidan pishirilgan non
– yaritma to'g'ralgan pomidor
– 1 bo'lak bekon

Qolip pastki qismiga bir bo'lak non qo'ying, nonning ustiga bir bo'lak pomidor va bekon qo'yib ikkinchi non bo'lagi bilan yopasiz, ehtiyot bo'lib dastaklarni (3) birga qising, shunda mahkamlash moslamasining (4) chiqillagan ovozi eshitiladi.

Bekon va loviyali sendvich
– 2 bo'lak javdar yoki bug'doy unidan pishirilgan, o'simlik yog'i surilgan non
– 50 g maydalangan bekon
– 50 g tomat sousida pishirilgan loviya

To'g'ralgan pomidorni loviya va (ta'bga qarab) bir oz xantal bilan aralashtiring. Qolip pastki qismiga (moylangan tomonini pastga qilib) bir bo'lak non qo'ying, nonning ustiga aralashmani suring va (moylangan tomonini yuqoriga qilib) ikkinchi non bo'lagi bilan yoping, ehtiyot bo'lib dastaklarni (3) birga qising, shunda mahkamlash moslamasining (4) chiqillagan ovozi eshitiladi.

Pishloqli Uels sendvichi
– 2 bo'lak javdar yoki bug'doy unidan pishirilgan, o'simlik yog'i surilgan non
– 50 g qirg'ichdan o'tkazilgan pishloq
– choy qoshig'ining to'rtdan bir miqdorida xantal
– tuz
– maydalangan murch.

Pishloqni xantal bilan aralashtiring, ta'bga qarab tuz va murch soling. Qolip pastki qismiga (moylangan tomonini pastga qilib) bir bo'lak non qo'ying, nonning ustiga aralashmani suring va (moylangan tomonini yuqoriga qilib) ikkinchi non bo'lagi bilan yoping, ehtiyot bo'lib dastaklarni (3) birga qising, shunda mahkamlash moslamasining (4) chiqillagan ovozi eshitiladi.

Bananli sendvich
– 2 bo'lak javdar yoki bug'doy unidan pishirilgan, o'simlik yog'i surilgan non
– maydalab to'g'ralgan bananning to'rtdan bir qismi
– bir bo'lak shokolad

Qolip pastki qismiga (moylangan tomonini pastga qilib) bir bo'lak non qo'ying, nonning ustiga shokolad bo'lagi, to'g'ralgan banan qo'ying va (moylangan tomonini yuqoriga qilib) ikkinchi non bo'lagi bilan yoping, ehtiyot bo'lib dastaklarni (3) birga qising, shunda mahkamlash moslamasining (4) chiqillagan ovozi eshitiladi.

Sendvich issiqligida dasturxonga tortiladi.

TEXNIK XUSUSIYATLARI
Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V, ~ 50 Hz
Iste'mol qiladigan quvvati: 640–760 W

Ishlab chiqaruvchi oldindan ogohlantirmasdan jihoz dizayni va texnik xususiyatlarini o'zgartirish huquqini saqlab qoladi

Жиҳознинг ишлаш - 3 йилдан

Kafolat shartlari
Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.

Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

VITEK

АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-1593

Sandwich maker

Сэндвичница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction 2
DE Die betriebsanweisung 3
RUS Инструкция по эксплуатации 4
KZ Пайдалану нұсқасы 5
RO/MD Instrucţiune de exploatare 6
CZ Návod k použití 7
UA Інструкція з експлуатації 8
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі 9
UZ Фойдаланиш қоидалари 10

www.vitek.ru

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.

DE
Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

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.

RO/MD
Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ
Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

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.

BEL
Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ
Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2011
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2011

1593.indd 2 29.06.2011 12:36:22