

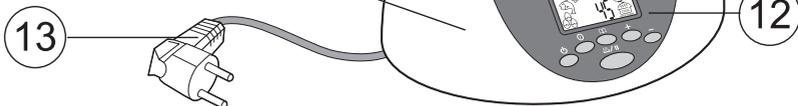
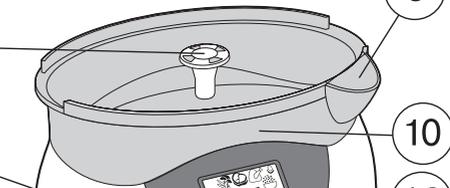
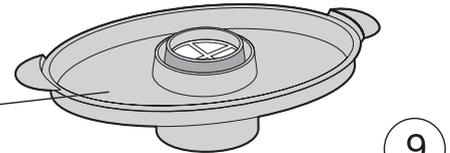
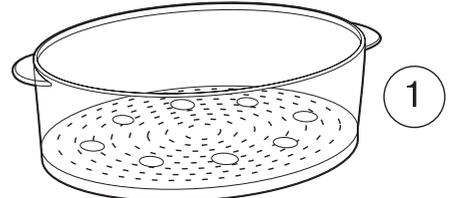
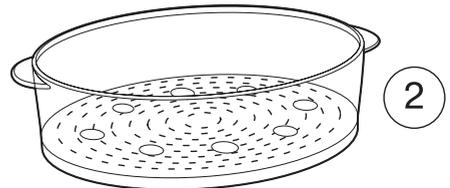
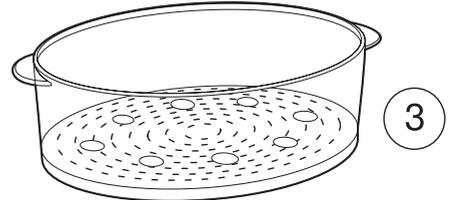
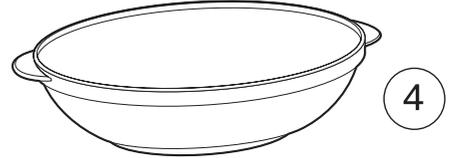
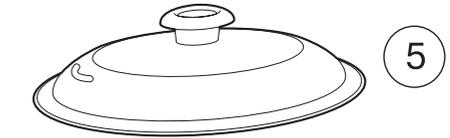
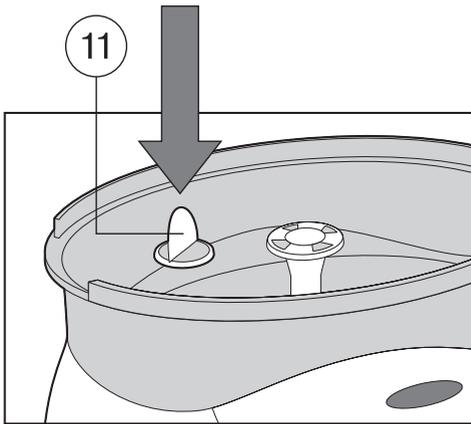
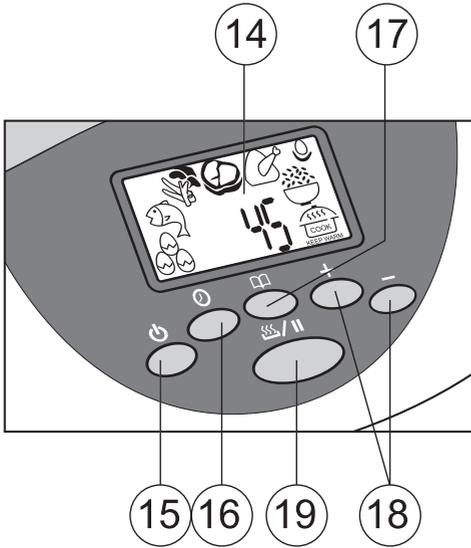
Vitek

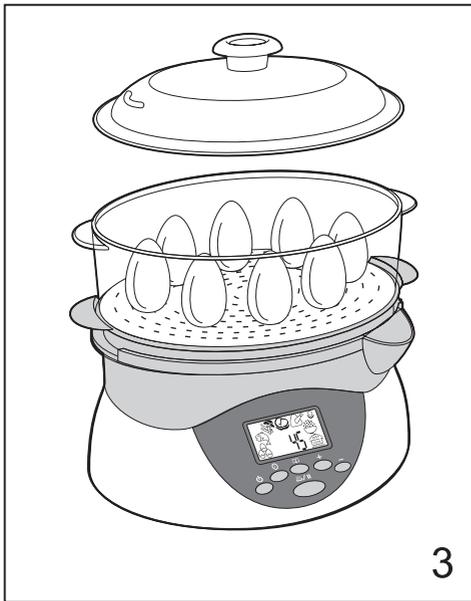
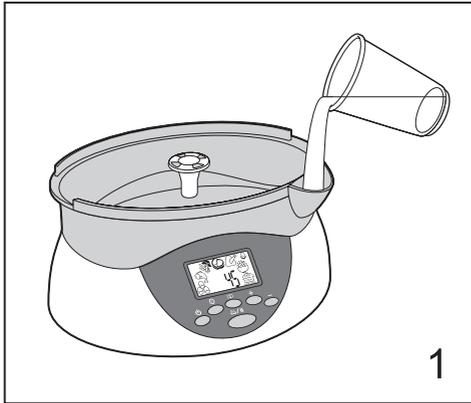
VT-1557 SR



MANUAL INSTRUCTION

GB	MANUAL INSTRUCTION	4
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	11
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	20
KZ	ПАЙДАЛАНУШЫҒА НҰСҚАУ	29
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	37
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	45
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	53
BEL	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	62
UZ	ҒОЙДАЛАНИШ ҚОЙДАЛАРИ	71





ЭЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукты, приготовленные на пару, в большей степени сохраняют свой аромат и питательную ценность, чем те, которые приготовлены иным способом. Пароварка Vitek позволит Вам сделать шаг к здоровому питанию.

ОПИСАНИЕ

1. Нижняя паровая чаша «1»
2. Средняя паровая чаша «2»
3. Верхняя паровая чаша «3»
4. Емкость для варки риса или супа
5. Крышка
6. Поддон для сбора конденсата
7. Распылитель пара
8. Корпус пароварки
9. Заливное отверстие
10. Резервуар для воды
11. Сетчатый фильтр
12. Панель управления
13. Сетевой шнур
14. ЖК-дисплей
15. Кнопка включения/выключения
16. Кнопка включения таймера
17. Кнопка выбора автоматических режимов приготовления
18. Кнопки установки времени приготовления/подогрева и таймера
19. Кнопка включения/остановки процесса приготовления

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

- Перед включением пароварки убедитесь, что напряжение и частота вашей электросети соответствуют маркировке на устройстве.
- Не используйте пароварку вне помещений.
- Устанавливайте устройство на ровную устойчивую поверхность.
- Не пользуйтесь пароваркой вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.
- Используйте только те комплектующие, которые входят в комплект поставки.
- Перед первым применением устройства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Перед тем как включить пароварку, заполните резервуар водой, в противном случае устройство может быть повреждено.
- Будьте внимательны при работе с устройством: любая жидкость или конденсат очень горячие.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.
- Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, будьте особенно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Запрещается использовать емкости пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.
- При отключении прибора не тяните за шнур, возьмитесь за сетевую вилку и извлеките ее из розетки.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал в местах, где за него могут взяться дети.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Никогда не погружайте устройство,

сетевой шнур или сетевую вилку в воду - вы можете получить удар электрическим током.

- Не пользуйтесь устройством при повреждении сетевого шнура или сетевой вилки. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЕ В ДАЛЬНЕЙШЕМ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките пароварку и удалите упаковочный материал.
- Промойте паровые чаши (1, 2, 3), емкость для варки риса или супа (4), крышку (5) и поддон для сбора конденсата (6), используя мягкое моющее средство.
- Тщательно ополосните и вытрите их.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды (10) влажной тканью.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность.
- Установите распылитель пара (7).
- Установите сетчатый фильтр (11) в углубление в резервуаре для воды (10).
- Наполните резервуар (10) холодной водой до максимального уровня «МАХ».
- Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через заливное отверстие (9) (Рис. 1) или налить воду непосредственно в резервуар (Рис. 2).
- Если во время приготовления вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, то можете до-

бавить ее через заливное отверстие (9), не снимая паровые чаши (Рис. 1). Используйте отфильтрованную воду, она имеет пониженную жесткость, что позволит снизить степень образования накипи в нагревательном элементе. Не заливайте воду выше отметки «МАХ».

Предупреждение

- Запрещается добавлять в воду соль, перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости. Это может привести к поломке устройства.
- Меняйте воду перед каждым использованием пароварки.
- Установите поддон для сбора конденсата (6) на резервуар для воды (10) и убедитесь, что он установлен правильно.
- Установите на поддон для сбора конденсата (6) одну или несколько паровых чаш (1-2-3).
- Накройте паровую чашу крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и включится ЖК-дисплей, пароварка готова к работе (в течение 45 минут).

Примечание: если в течение одной минуты не будет произведено никаких действий, то прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.

- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- При помощи кнопки автоматического приготовления продуктов (17) вы можете выбрать один из режимов работы: варка яиц, приготовление рыбы, овощей, мяса, курицы, риса, режим подогрева, а также один из двух предварительно запрограммированных режимов приготовления «P1» или «P2». При этом на ЖК-дисплее (14)

отобразится соответствующий символ продукта, время приготовления и время подогрева.

- После выбора одного из режимов автоматического приготовления продуктов вы можете изменить заданное время приготовления, используя кнопки (18).
- Нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление/подогрев продуктов, при этом на ЖК-дисплее будет мигать

символ () или ().

- По окончании установленного времени приготовления продуктов прозвучат два звуковых сигнала и пароварка переключится в режим подогрева продуктов, время подогрева продуктов 20 минут [при этом на ЖК-дисплее будет мигать символ ()].

- По завершении режима подогрева вы услышите 5 звуковых сигналов, режим подогрева выключится, через минуту прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.

Примечание: в режиме подогрева продуктов вы можете изменить время подогрева, используя кнопки (18).

- Для отключения процесса приготовления продуктов или подогрева нажмите кнопку (19), при этом символ

() или () будет светиться постоянно.

- Нажмите кнопку (15) для выключения пароварки или дождитесь, когда она выключится автоматически.

Подогрев продуктов

- Кнопкой (17) выберите режим подогрева продуктов - символ () , кнопками (18) установите необходимое время подогрева продуктов от 1 до 99 минут, для включения пароварки нажмите кнопку (19).

- По завершении режима подогрева вы услышите пять звуковых сигналов, а через минуту прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.

Программирование режимов приготовления.

Вы можете самостоятельно запрограммировать режимы приготовления продуктов.

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- Нажмите и удерживайте кнопку (17) в течение трех секунд, на ЖК-дисплее начнут мигать символы «P1:00». Установите желаемое время приготовления, используя кнопки (18), и нажмите кнопку (19) для сохранения введенного значения.
- Для установки времени приготовления 2-го режима нажимайте кнопку (17) до появления на ЖК-дисплее мигающих символов «P2:00». Установите желаемое время приготовления, используя кнопки (18), и нажмите кнопку (19) для сохранения введенного значения.

Установка таймера включения пароварки

Вы можете установить время отсрочки включения пароварки.

- Нажмите кнопку (16). На ЖК-дисплее появится символ таймера () и символ «00:00».
- При помощи кнопок (18) установите время отсрочки включения пароварки. Минимальное время отсрочки включения 5 минут, максимальное 23 часа 55 минут, шаг установив времени 5 минут. Для подтверждения установленного времени нажмите кнопку (19).

- Кнопкой (17) выберите желаемый режим работы, после чего снова нажмите кнопку (19).
- На ЖК-дисплее отобразится символ таймера, режима работы и время, через которое начнется процесс приготовления.
- После окончания приготовления вы услышите звуковой сигнал, и пароварка автоматически переключится в режим подогрева длительностью 20 минут [при этом на ЖК-дисплее будет мигать символ ()].
- По завершении режима подогрева вы услышите пять звуковых сигналов, а через минуту прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.
- В режиме ожидания приготовления продуктов вы можете выключить таймер, нажав кнопку (16).

Автоматическое отключение

Если вы не используете пароварку в течение одной минуты, она автоматически выключится.

Перед отключением пароварки вы услышите 2 звуковых сигнала. Во время работы вы можете остановить процесс приготовления, нажав кнопку (19), а для выключения пароварки нажмите кнопку (15).

Индикация отсутствия воды

Если уровень воды в резервуаре (10) опустится ниже отметки «MIN», вы услышите звуковой сигнал и на ЖК-дисплее

будет мигать символ ().

Наполните резервуар (10) холодной водой до максимального уровня «MAX».

Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через заливное отверстие (9) (Рис. 1) или налить воду непосредственно в резервуар (Рис. 2).

ВНИМАНИЕ!

- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы не обжечься, используйте кухонные прихватки или рукавички для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее воды.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонные принадлежности с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не пользуйтесь пароваркой при установленном поддоне, паровых чашах и крышке.

СОВЕТЫ

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности.
- Всегда используйте только размороженные продукты, исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
- Если вы пользуетесь одновременно несколькими паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала на продукты в других паровых чашах.
- Добавляйте свежие или сухие травы в поддон для сбора конденсата (6), чтобы придать продуктам дополнительный вкус. Выберите травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен - это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы для придания продуктам новых вкусов. При использовании свежих трав необходимо порезать их и увеличить общее количество в два-три раза (по сравнению с сухими).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ (Рис. 3)

- Залейте в резервуар (10) воду.
- Установите поддон (6).
- Установите паровую чашу (1, 2 или 3) на поддон (6).
- Положите яйца в углубления на днище паровой чаши (1, 2 или 3) и накройте ее крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- При помощи кнопки (17) выберите режим приготовления яиц. Используя кнопки (18), вы можете самостоятельно установить время приготовления.
- Нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА (Рис. 4)

- Залейте в резервуар (10) воду.
- Установите поддон (6).
- Установите одну паровую чашу (1, 2 или 3) на поддон (6).
- Установите на паровую чашу емкость для варки риса-супа (4).
- Засыпьте 1 чашку риса в емкость (4) и залейте 1,5 чашки воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г.
- Закройте чашу (4) крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- При помощи кнопки (17) выберите соответствующий режим приготовления. Используя кнопки (18), вы можете самостоятельно установить время приготовления.
- Нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для блюд с длительным временем приготовления:

- Контролируйте уровень воды во время приготовления продуктов.
- При необходимости добавляйте воду через заливочное отверстие (9), не снимая паровые чаши.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, объема продуктов и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления продуктов.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.
- Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.
- Не заполняйте паровую чашу полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.
- При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара и кухонную утварь с длинной ручкой.
- Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне (6), прекрасно подходит для

приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: она очень горячая.

- Используйте только полностью размороженные продукты.

Использование трех паровых чаш одновременно

- Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
- Конденсат, образующийся на верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю чашу, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на овощи.
- Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
- Когда вы приготавливаете продукты с разным временем готовности, положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше. Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, нижнюю чашу накрыть крышкой и продолжить приготовление продуктов.

ЧИСТКА ПАРОВАРКИ

- Перед чистой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и корпус пароварки.
- Не используйте при чистке паровых корзин, поддона, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства.
- Рекомендуются мыть паровые чаши, емкость для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со

средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, установив легкий режим мытья посуды.

- Выньте и промойте сетчатый фильтр (11).
- Протирайте корпус пароварки влажной тканью.
- Регулярно мойте паровые чаши.

СНЯТИЕ НАКИПИ

После 2-3 месяцев использования прибора на нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой Вами воды. Необходимо регулярно снимать накипь для нормальной работы пароварки.

- Наполните резервуар для воды пищевым уксусом до отметки «MAX». **ВАЖНО:** не используйте химические препараты для удаления накипи.
- Установите поддон (6), одну паровую чашу (1, 2 или 3), закройте ее крышкой (5) и включите пароварку на 20-25 минут.

ВНИМАНИЕ! Если уксус выливается за края резервуара, то отключите пароварку и, соблюдая осторожность, отлейте небольшое количество жидкости.

- По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, прежде чем вылить уксус.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон (6), одну паровую чашу (1, 2 или 3), закройте ее крышкой (5), включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите прибор до следующего использования.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ И РЕЦЕПТЫ

- Время приготовления зависит от объема продуктов, свободного места в чаше, их свежести и вашего вкуса.
- Время приготовления указано в расчете на нижнюю чашу, продукты в верхней чаше готовятся дольше (приблизительно на 5 минут).
- При большем или меньшем объеме продуктов соответственно увеличивайте или уменьшайте время приготовления продуктов.

ОВОЩИ

- Отрежьте толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время - они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

Овощи	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средних	чеснок эстрагон укроп	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Замороженная	400 г 400 г	лимонник лавровый лист тимьян	13-15 16-18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Замороженная	400 г 400 г	чеснок красный перец эстрагон	16-18 15-18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400 г	анис мята укроп	20-22	Помешивайте при готовке
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16-18 18-20	Помешивайте при готовке
Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	тимьян чеснок	8-10 18-20	Помешивайте при готовке
Бобы	Свежие	400 г	тмин укроп	18-20	Помешивайте при готовке
Горох	Свежий Замороженный (стручковый)	400 г 400 г	базилик майоран мята	10-12 15-18	Помешивайте при готовке
Картофель	Свежий	400 г	укроп	20-22	

МЯСО И ПТИЦА

- Готовка продуктов на пару имеет преимущество в том, что во время приготовления жир вытапливается из продуктов и стекает в поддон. Но перед приготовлением продуктов желательно удалить лишний жир. Мясо для гриля идеально подходит для приготовления на пару.

- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед готовкой.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте свежие или сухие травы во время приготовления продуктов для придания им дополнительного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Курица	филе, ножки	250 г (4 шт.) 450 г	карри розмарин тимьян	12-15 30-35	Срежьте лишний жир
Свинина	вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г (4 шт., тол- щина 2,5 см)	карри лимонник тимьян	5-10	Срежьте лишний жир
Говядина	куски филе, филейная часть или огузок	250 г	карри красный перец тимьян	8-10	Срежьте лишний жир

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Мороженая рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, нужно только увеличить время приготовления.
- Используйте ломтики лимона во время приготовления рыбы или морепродуктов для придания им изысканного вкуса

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250/400 г	майоран лимон- ник	8-10	
Креветки	Свежие	400 г	лимон- ник чеснок	6	Готовьте их до покраснения панциря
Мидии	Свежие	400 г	лимон- ник чеснок	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженный	2 шт. (400 г каждый)	хрен чеснок	20-22	Готовьте до покраснения панциря

РУССКИЙ

Рыбное филе	Мороженое Свежее	250 г 250 г	горчица майоран	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки
-------------	---------------------	----------------	--------------------	--------------	--------------------------------------

РИС

Используя чашу для варки риса, залейте воду в резервуар, а в чашу для риса можно налить другую жидкость, например бульон. Вы можете добавить в чашу приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Вид	Кол-во/ Объем воды	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Максимальное количество риса не более 250 г

Комплект поставки

1. Крышка – 1 шт.
2. Паровые чаши – 3 шт.
3. Емкость для варки риса или супа – 1 шт.
4. Поддон для сбора конденсата – 1 шт.
5. Распылитель пара – 1 шт.
6. Сетчатый фильтр – 1шт.
7. Корпус пароварки (с резервуаром для воды) – 1шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 755-900 Вт

Вместимость чаши для воды: 1,1 л

Вместимость чаши для приготовления риса/супа/других продуктов: 1,2 л

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора не менее 5-ти лет



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

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.

BG

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на таблицата с технически данни. Серийният номер е одинадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

HU

A termékgyártás dátuma szerepel a műszaki adatok táblázatában levő sorozatszámban. Sorozatszám ez a tizenegy jegyből álló szám, amelynek első négy jegye a gyártás dátumát jelent. Például, 0606xxxxxxx sorozatszám azt jelent, hogy a terméket 2006. év júliusában (hatodik hónapjában) gyártották.

RO

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 indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

PL

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

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 таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацізначнае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Жихоз ишлаб чиқарилган мuddат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жихоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

