

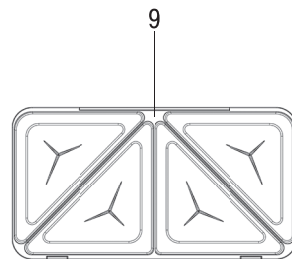
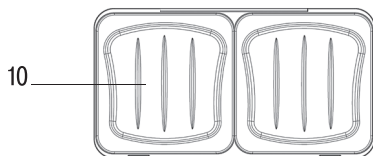
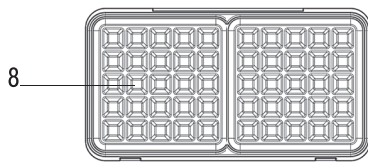
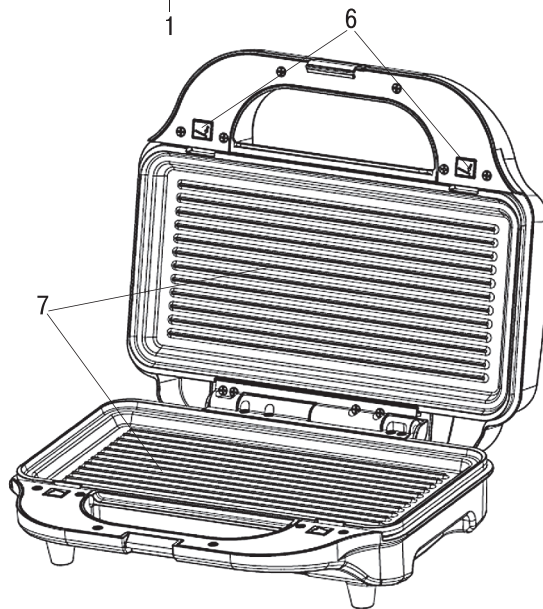
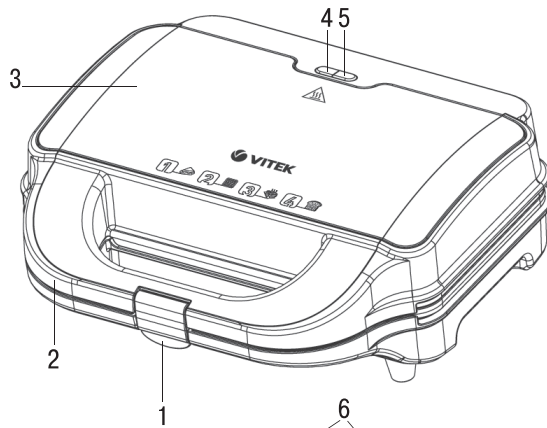
VT-1592 ST

Waffle maker

Вафельница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	7
KZ Пайдалану нұсқасы	12
UA Інструкція з експлуатації	16
KG Пайдалануу боюнча нускама	20



ВАФЕЛЬНИЦА VT-1592 ST

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

ОПИСАНИЕ

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

Внимание!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электрической сети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Включайте устройство только с установленными рабочими поверхностями.
- Не используйте прибор вне помещений.

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

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

- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями. Соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
- Запрещается использовать устройство для приготовления замороженных продуктов, разморозьте продукты перед их приготовлением.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте продукты сразу после приготовления. При длительном нахождении продуктов во включенном приборе может произойти их возгорание.

- Запрещается извлекать приготовленные продукты острыми металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
- Не перемещайте горячий прибор, дожидаясь полного его остывания.
- Отключайте устройство от сети перед его чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.

- Отключая устройство от электросети, никогда не тяните и не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из розетки.
- Не прикасайтесь к корпусу прибора и не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током запрещается погружать сетевой шнур, вилку сетевого шнура или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ БЕРИТЕСЬ за прибор, немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора и сетевого шнура во время работы устройства.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

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

Опасность удушья!

- Не используйте устройство, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого

шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.

- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

- Извлеките устройство из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус гриля слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Освободите фиксатор (1) и раскройте устройство, нажмите одновременно на два фиксатора (6) нижней рабочей поверхности и снимите её, аналогичным образом снимите верхнюю рабочую поверхность.
- Промойте все рабочие поверхности (7, 8, 9, 10) тёплой водой с нейтральным моющим средством и вытрите насухо.
- Перед началом приготовления установите необходимые рабочие поверхности, для этого вставьте сначала заднюю часть рабочей поверхности и одновременно нажмите на переднюю часть рабочей

сти до срабатывания фиксаторов (6). Аналогично установите вторую рабочую поверхность.

- Перед первым использованием рабочих поверхностей нанесите на них небольшое количество растительного масла и распределите масло по всей рабочей поверхности, излишки масла удалите бумажной салфеткой.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорятся индикаторы (4, 5).
- Когда установленные рабочие поверхности (7, 8, 9 или 10) нагреются до заданной температуры, загорится индикатор (5), выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Дождитесь полного остывания установленных рабочих поверхностей, раскройте гриль и удалите с рабочих поверхностей остатки растительного масла с помощью бумажной салфетки.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

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

Использование рабочих поверхностей:

«7» – комплект рабочих поверхностей контактного гриля предназначен для приготовления мяса, рыбы или овощей;

«8» – комплект рабочих поверхностей для выпечки вафель;

«9» – комплект рабочих поверхностей для приготовления разнообразных сэндвичей;

«10» – комплект рабочих поверхностей для приготовления тостов.

- Перед использованием устройства убедитесь, что рабочие поверхности установлены и зафиксированы, после этого слегка

смажьте поверхности небольшим количеством растительного масла.

Примечание: запрещается использовать одновременно разные по назначению рабочие поверхности.

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

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

- При использовании устройства в качестве контактного гриля осторожно положите продукты на нижнюю рабочую поверхность, остерегайтесь ожогов возможными брызгами жира или сока, выделяемых продуктами.

- Завершив приготовление продуктов, выньте вилку сетевого шнура из розетки.

- Прежде чем проводить чистку устройства дождитесь его полного остывания.

ВНИМАНИЕ!

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

Будьте осторожны: во время работы корпус (3) сильно нагревается. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверх-

РУССКИЙ

ностей, а открывая устройство, держитесь только за ручки (2).

- Соблюдайте осторожность и остерегайтесь выхода горячего пара из зазоров между установленными рабочими поверхностями (7, 8, 9 или 10). Не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
- Не используйте устройство для разморозки и приготовления замороженных продуктов.
- В режиме контактного гриля не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Длительность приготовления зависит от используемых продуктов.
- Перед употреблением продуктов в пищу убедитесь в их готовности.
- Вынимайте продукты из вафельницы сразу после их приготовления, длительное нахождение продуктов во включенном устройстве может привести к их возгоранию.
- Запрещается извлекать приготовленные продукты, используя острые металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте пластиковые или деревянные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.

ЧИСТКА И УХОД

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

ную поверхность или внешнюю поверхность корпуса устройства.

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

ХРАНЕНИЕ

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

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

Несколько рецептов

Сэндвич с сыром и ветчиной

Установите рабочие поверхности для сэндвичей (9).

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

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

Быстрый сэндвич на завтрак

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

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

Обычные вафли

Установите рабочие поверхности для выпечки вафель (8).

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г сливочного масла или маргарина
- 4 ст.л. сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя для теста
- Отделите белки от желтков и взбейте белки.

- Растопите сливочное масло или маргарин и немного остудите.
- В просеянную муку добавьте сахар, разрыхлитель для теста, растопленное сливочное масло или маргарин и перемешайте.
- Введите в тесто сначала взбитые белки и, продолжая перемешивать, затем желтки.
- Выпекайте вафли на разогретых рабочих поверхностях около 3 минут, периодически контролируйте процесс выпечки.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц
 Максимальная потребляемая мощность: 1000 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 3 года



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

Изготовитель: АНДЕР ПРОДАКТС ГмбХ,

Австрия

Адрес: Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Информация для связи – email: anderproduct@gmail.com

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.

Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru

Единая справочная служба:
 +7 (495) 921-01-70

Сделано в Китае

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 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

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

KG

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



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