

Maxwell

моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации	3
GB Manual instruction	7
KZ Пайдалану нұсқасы	10
UA Інструкція з експлуатації	14
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	17
UZ Foydalanish qoidalari	20

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Сорбетница
MW- 1443 PK

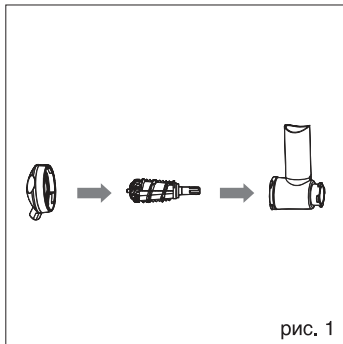
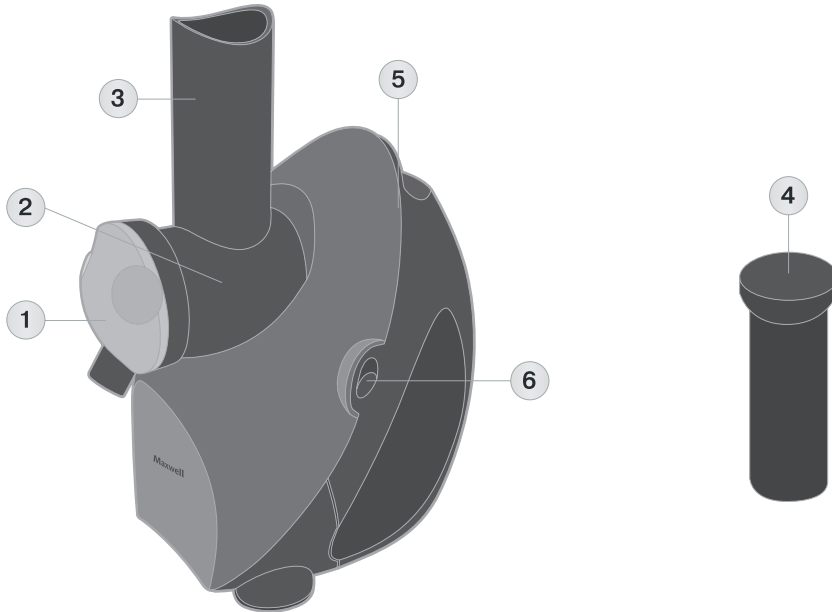


рис. 1

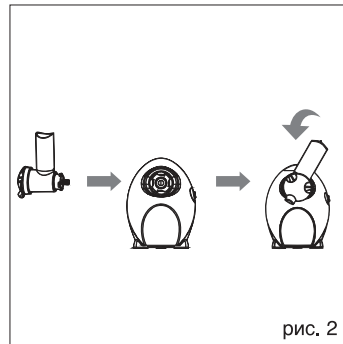


рис. 2

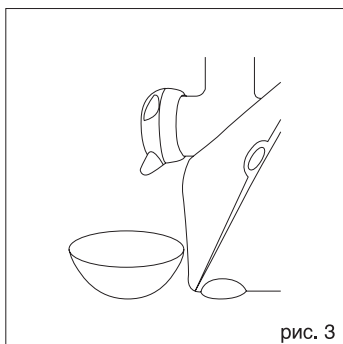


рис. 3

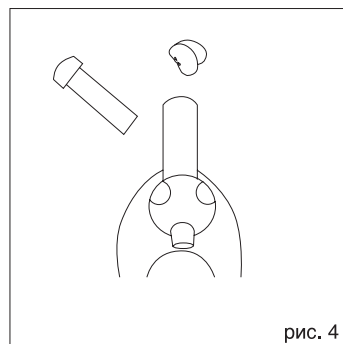


рис. 4

СОРБЕТНИЦА

Устройство предназначено для приготовления фруктовых десертов, сорбета и паштетов. **Фруктовый сорбет** – это фруктовое мороженое, которое можно приготовить за несколько минут из любых замороженных фруктов или ягод.

ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Шнек
3. Головка сорбетницы
4. Толкатель
5. Моторный блок
6. Выключатель питания (I/O)

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, для защиты от поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с устройством необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса устройства используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- При переработке продуктов в устройстве продолжительность работы не должна превышать 5 минут. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 5 минут. После 3 рабочих циклов необходимо отключить устройство и дать ему полностью остыть.

- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой устройства выключите его и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски устройства.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите за тем, чтобы шнур не прикасался к острым краям мебели и к горячим поверхностям.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте сетевой шнур и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами допускается лишь в том случае,

РУССКИЙ

если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

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

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности или после падения устройства обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАНИЕ!






- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, для проталкивания продуктов пользуйтесь только тем толкателем (4), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус устройства в воду или в другие жидкости.
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая продукты.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

- Перед использованием устройства промойте все детали, которые будут контактировать с продуктами, тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно просушите их.
- Корпус устройства (5) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

- Устройство предназначено для приготовления фруктового сорбета, различных добавок к мороженому, а также паштетов, и только в домашних условиях.
- Вставьте шнек (2) в корпус головки (3).
- Установите крышку (1) таким образом, чтобы стрелка  на крышке (1) совпала с отметкой «» на корпусе головки (3) и поверните крышку (1) против часовой стрелки до отметки «» (рис. 1).
- Установите собранную головку (3) в корпус устройства (5) таким образом, чтобы стрелка  на корпусе головки (3) совпала с отметкой «» на моторном блоке, (5) и поверните корпус головки (3) против часовой стрелки до упора (рис. 2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Под отверстие в крышке (1) поставьте подходящую посуду (рис. 3).
- Включите устройство, установив выключатель (6) в положение «I».
- Не торопясь, проталкивайте продукты в раструб головки устройства (3) при помощи толкателя (4) (рис. 4).
- Во время работы используйте только тот толкатель (4), который входит в комплект.
- Запрещается для проталкивания продуктов использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте продукты руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов.
- При переработке продуктов в устройстве продолжительность работы не должна превышать 5 минут. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 5 минут. После 3 рабочих циклов необходимо отключить устройство и дать ему полностью остыть. Это позволит продлить срок службы устройства.

- Как только вы закончите работу, выключите устройство, установив выключатель (6) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно приступить к разборке устройства.

Полезные рекомендации

- Перед приготовлением сорбетов все ингредиенты должны быть заморожены при температуре не выше -18°C в течение 12 или более часов, из косточковых фруктов (например, из вишни, из персиков, абрикосов и т.п.) необходимо удалить косточки.
- Бананы перед заморозкой необходимо очистить от кожуры.
- Для достижения наилучших результатов используйте бананы во всех рецептах приготовления сорбетов. Бананы позволяют добиться более вязкой и мягкой консистенции сорбета, рекомендуется использовать слегка перезрелые бананы.
- Использование бананов и других сладких фруктов или ягод, шоколада и подобных ингредиентов позволяет уменьшить количество добавляемого сахара.

ЧИСТКА УСТРОЙСТВА

- Всякий раз после окончания работы или перед чисткой обязательно выключайте устройство и отключайте его от электросети.
- Очистите, промойте и просушите все используемые детали сразу после окончания работы.
- Рекомендуется промывать съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством.
- Моторный блок (5) протирайте влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки использовать жёсткие губки, абразивные чистящие средства и растворители.

ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать сорбетницу на хранение, проведите её чистку.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Бананово-шоколадный сорбет

Ингредиенты:

2 замороженных банана, 30-40 г шоколада.
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

Персиковый щербет

Ингредиенты:

$\frac{1}{2}$ стакана замороженных кусочков персика
 $\frac{1}{4}$ стакана замороженных кусочков дыни
 $\frac{1}{2}$ стакана ванильного мороженого
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

Лимонно-малиновый сорбет

Ингредиенты:

2 замороженных банана
1 столовая ложка лимонной цедры
 $\frac{1}{2}$ стакана замороженной малины
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

Клубничный щербет

Ингредиенты:

2 стакана замороженной клубники
 $\frac{1}{2}$ стакана ванильного мороженого
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

Тропический щербет

Ингредиенты:

$\frac{1}{2}$ стакана замороженных кусочков ананаса
 $\frac{1}{2}$ стакана замороженных кусочков манго
 $\frac{1}{4}$ стакана кокосовой стружки
 $\frac{1}{4}$ стакана ванильного мороженого
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

Устройство можно использовать также для приготовления паштета.

Ингредиенты:

200 г куриной печени
кислое яблоко (1 шт.)
Соль, перец, сахар по вкусу
100 г сливочного масла
Печень промойте, соедините с нарезанным ломтиками яблоком (без кожицы) и обжарьте. Приправьте солью, перцем и сахаром по вкусу. Затем дважды пропустите через прибор, добавьте немного бульона и соедините со взбитым, предварительно растопленным сливочным маслом.

РУССКИЙ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Из отверстия крышки (1) не происходит выход готового продукта	Возможно, образовался затор в корпусе головки (3). Отключите устройство, снимите корпус головки, снимите крышку (1), извлеките шнек и устраните затор. Промойте все детали тёплой водой с нейтральным моющим средством. Просушите их и установите на место.
Между крышкой (1) и корпусом головки (3) видны подтёки.	Убедитесь в том, что силиконовая прокладка внутри крышки (1) установлена без перекосов.
Сорбет получается слишком мягким	Недостаточное охлаждение ингредиентов.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сорбетница – 1 шт.
Толкатель – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220–240 В ~ 50/60 Гц
Максимальная мощность: 150 Вт

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

Срок службы устройства – 2 года



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

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг
Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг
Сделано в КНР

SORBET-MAKER

The unit is intended for preparing fruit desserts, sorbet and paste. **Fruit sorbet** is fruit ice-cream that can be made in several minutes from any frozen fruits or berries.

DESCRIPTION

1. Lid
2. Screw
3. Sorbet-maker head
4. Pusher
5. Motor unit
6. Power switch (I/O)

PRECAUTIONS

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the unit.

- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a damp cloth to clean the unit body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating unit unattended.
- The operation time of the unit should not exceed 5 minutes. Make at least a 5-minute break between operation cycles. After 3 operation cycles unplug the unit and let it cool down completely.
- Always switch the unit off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord regularly.

- Do not use the power cord for carrying the unit.
- Do not let the cord hang from the edge of a table, and make sure it does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- During the operation and the breaks between operation cycles the unit should be placed out of reach of children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural and mental disorders or with insufficient experience or knowledge. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

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

- Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after the unit was dropped, apply to the nearest authorized service center.
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

ATTENTION!

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the unit is switched off.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (4)

ENGLISH





- supplied with the unit for pushing the products through.
- Do not immerse the unit body into water or other liquids.
 - To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing products.

BEFORE USING THE UNIT

After unit transportation or storage under winter (cold) conditions, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Wash all the parts that will contact products with warm water and a neutral detergent and dry them thoroughly before use.
- Clean the unit body (5) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

OPERATING THE UNIT

- The unit is intended for making fruit sorbet, different toppings for ice-cream and pastes for domestic use only.
- Install the screw (2) into the unit head (3).
- Set the lid (1) so that the arrow  on the lid (1) matches the mark  on the body of the head (3) and turn the lid (1) counterclockwise to the mark  (fig. 1).
- Install the assembled head (3) into the unit body (5) so that the arrow  on the head (3) body matches the mark «●» on the motor unit (5) and turn the head (3) body counterclockwise until it stops (fig. 2).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Put a suitable bowl under the hole in the lid (1) (fig. 3).
- Switch the unit on, setting the switch (6) to the position «I».
- Slowly feed the products into the mouth of unit head (3) using the pusher (4) (fig. 4).
- During operation use only the pusher (4) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products; do not push the products with your hands.
- Do not make excessive efforts to push the products.
- When processing products in the unit, the operation time should not exceed 5 minutes. Make at least a 5-minute break between operation cycles. After 3 operation cycles unplug the unit and let it cool down completely. This will prolong the operation life of the unit.

- After you finish operating, switch the unit off, setting the switch (6) to the position «0» and unplug the unit; only after that you may disassemble the unit.

Useful recommendations

- Before making sorbets, all ingredients should be frozen at a temperature not higher than -18°C for 12 hours or more, and stones should be removed from stone fruits (e.g., from cherries, peaches, apricots, etc.).
- Peel bananas before freezing.
- For best results, use bananas in all sorbet recipes. Bananas allow achieving more viscous and soft consistency of sorbet, we recommend using slightly overripe bananas.
- Using bananas and other sweet fruits and berries, chocolate and similar ingredients allows to reduce the amount of added sugar.

CLEANING THE UNIT

- Always switch the unit off and unplug it after operation or before cleaning.
- Clean, wash and dry all the used parts immediately after operation.
- It is recommended to wash all removable parts in warm water with neutral detergent.
- Clean the motor unit (5) with a damp cloth, and then wipe it dry.
- Do not use coarse sponges, abrasives and solvents to clean the unit.

STORAGE

- Clean the sorbet-maker before taking it away for storage.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

EXEMPLARY RECIPES

Banana-chocolate sorbet

Ingredients:

2 frozen bananas, 30-40 g of chocolate

Pass all the ingredients through the sorbet-maker.

Peach sherbet

Ingredients:

1/2 glass of frozen peach pieces

1/4 glass of frozen melon pieces

1/4 glass of vanilla ice-cream

Pass all the ingredients through the sorbet-maker.

Lemon-raspberry sorbet

Ingredients:

2 frozen bananas
1 tbs. of lemon zest
1/2 glass of frozen raspberry
Pass all the ingredients through the sorbet-maker.

Strawberry sorbet

Ingredients:

2 glasses of frozen strawberry
1/2 glass of vanilla ice-cream
Pass all the ingredients through the sorbet-maker.

Tropical sorbet

Ingredients:

1/2 glass of frozen pineapple pieces
1/2 glass of frozen mango pieces
1/4 glass of coconut flakes
1/4 glass of vanilla ice-cream
Pass all the ingredients through the sorbet-maker.

The unit can be also used for making paste.

Ingredients:

200 g of chicken liver
sour apple (1 pc.)
Salt, pepper, sugar to your taste
100 g of butter
Wash liver, combine with a sliced apple (without peel) and fry. Add salt, pepper and sugar to taste. Then pass twice through the unit, add some broth and combine with whipped pre-melted butter.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
No ready product goes out of the hole of the lid (1)	Obstruction may have built up in the body of the head (3). Unplug the unit, remove the head body, remove the lid (1), take out the screw and remove the obstruction. Wash all the parts with warm water and neutral detergent. Dry them and install back to their places.
Leaks can be seen between the lid (1) and the body of the head (3).	Make sure that the silicone gasket inside the lid (1) is installed evenly.
Sorbet is too soft	The ingredients had not been cooled well enough.

DELIVERY SET

Sorbet maker – 1 pc.
Pusher – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Maximal power: 150 W

The manufacturer preserves the right to change design and specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 2 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 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

ҚАЗАҚША

СОРБЕТ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ЫДЫС

Құрылғы жеміс десерттерін, сорбет пен паштет дайындауға арналған. **Жеміс сорбеті** – кез келген мұздатылған жемістерден бірнеше минутта дайындауға болатын жеміс балмұздағы.

СИПАТТАМАСЫ

1. Қақпақ
2. Шнек
3. Сорбет дайындауға арналған ыдыстың бастиегі
4. Итергіш
5. Мотор блогы
6. Қоректендіруді ажыратқыш (I/O)

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс емес пайдалану оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкелуі мүмкін.

Өрт қаупін төмендету, электр тогының соғуынан қорғау және құрылғының жұмысы кезінде басқа жарақаттанудан қорғау үшін төменде келтірілген шараларды сақтау керек.

- Бірінші рет қосар алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.
- Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Құрылғыны тазалау үшін аздап дымқыл матаны пайдаланыңыз, содан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Өнімдерді өңдеу кезінде құрылғы жұмысының ұзақтығы 5 минуттан аспауы керек. Жұмыс циклдарының арасында кемінде 5 минут үзіліс жасаңыз. 3 жұмыс циклынан кейін құрылғыны сөндіріп, оның толық сууына мүмкіндік беріңіз.

- Құрылғыны жинау, бұзу және тазалау алдында оны сөндіріңіз және желілік бау ашасын электр розеткасынан алыңыз.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке, жылу, ашық от, ылғал және тура күн сәулесінен алыс жерде орнатыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе оған тікелей жақын жерге (мысалы, газ немесе электр плитасы, не болмаса ыстық тандыр немесе пісіру бетінің жанына) орнатуға тыйым салынады.
- Желілік баумен абайлап жұмыс істеңіз, оның көп рет бұралуына жол бермеңіз, желілік бауды әрдайым түзетіп отырыңыз.
- Желілік бауды құрылғыны тасымалдауға арналған тұтқа ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелден салбырап тұруына жол бермеңіз, сонымен бірге оның ыстық беттерге және жиһаздың үшкір шеттеріне жанаспауын қадағалаңыз.
- Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ағыту үшін баудан емес желілік баудың ашасынан тарту керек.
- Желілік бауды немесе желілік баудың ашасын дымқыл колмен ұстамаңыз, қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 8 жастан кіші балалардың пайдалануы үшін арналмаған.
- Балалардың құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде балалардың құрылғының корпусына және желілік бауға тиюіне рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кезде және жұмыс циклдарының арасындағы үзілісте 8 жастан кіші балалардың қолы жетпейтін жерлерге орнатыңыз.
- Бұл құрылғы физикалық, нервтік, психикалық бұзылушылықтары бар немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (оның ішінде 8 жастан асқан балаларды қоса алғанда) пайдалануы үшін арналмаған. Құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде туындауы мүмкін қауіптер туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілу шартымен

мұндай адамдардың құралды пайдалануы олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның қарауында ғана рұқсат етіледі.

- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балалардың полиэтилен пакеттермен немесе қаптау үлдірімен ойнауына рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғыны өзіңіз бұзбаңыз, ақаулық анықталған жағдайда немесе құрылғы құлаған жағдайды жақын жердегі авторланған (уәкілетті) сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН ҒАНА АРНАЛҒАН

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!





- Электр желісіне қосар алдында құрылғы сөндірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандай да бір бөгде заттармен немесе қол саусақтарымен итеруге тыйым салынады, өнімдерді итеру үшін жеткізу жинағына кіретін итергішті (4) ғана пайдаланыңыз.
- Ешбір жағдайда да құрылғы корпусын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Тығынның түзілуін болдырмау үшін өнімді итерген кезде астам күшті қолданбаңыз.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

Құрылғыны суық (қысқы) жағдайда тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында кемінде екі сағат ұстау керек.

- Құрылғыны пайдаланар алдында өнімдермен түйсетін барлық бөлшектерді бейтарап жуғыш құралмен жылы сумен жуыңыз да, жақсылап кептіріңіз.
- Құрылғы корпусын (5) жұмсақ, аздап дымқыл матамен сүртіп алыңыз, содан кейін жақсылап құрғатыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫМЕН ЖҰМЫС

- Құрылғы жеміс сорбетін, балмұздаққа түрлі қосымшалар, сонымен бірге паштеттерді және тек қана үй жағдайында дайындауға арналған.
- Шнекті (2) бастиек корпусына (3) қойыңыз.
- Қақпақтағы (1)  нұсқағышы бастиек корпусындағы (3) «» белгісімен сәйкес келетіндей етіп қақпақты (1) орнатыңыз, қақпақты (1) сағат тіліне қарсы «» белгісіне дейін бұраңыз (1-сурет).
- Жиналған бастиекті (3) бастиек корпусындағы (3)  нұсқағышы мотор блогындағы (5) «» белгісімен сәйкес келетіндей етіп құрылғы корпусына (5) орнатыңыз және бастиек корпусын (3) сағат тіліне қарсы шегіне дейін бұраңыз (2-сурет).
- Желілік бау ашасын электр розеткасына қойыңыз.
- Қақпақтағы (1) саңылауға қолайлы ыдысты қойыңыз (3-сурет).
- Ажыратқышты (6) «I» қалпына қойып, құрылғыны қосыңыз.
- Асықпай өнімдерді құрылғы бастиегінің қонышына (3) итергіштің (4) көмегімен итеріңіз (4-сурет).
- Жұмыс кезінде жинаққа кіретін итергішті (4) ғана пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда өнімді қолмен итермеңіз.
- Өнімдерді итеру үшін астам күш қолданбаңыз.
- Өнімдерді өңдеу кезінде құрылғы жұмысының ұзақтығы 5 минуттан аспауы керек. Жұмыс циклдарының арасында кемінде 5 минут үзіліс жасаңыз. 3 жұмыс циклынан кейін құрылғыны сөндіріп, толық сууына мүмкіндік беру қажет. Бұл құрылғының қызмет ету мерзімін ұзартуға мүмкіндік береді.
- Жұмысты аяқтағаннан соң ажыратқышты (6) «0» қалпына қойып, құрылғыны сөндіріңіз, желілік бау ашасын электр розеткасынан алып шығыңыз және содан кейін ғана құрылғыны бұзуға кірісіңіз.

ҚАЗАҚША

Пайдалы ұсыныстар

- Сорбетті дайындар алдында барлық ингредиенттер -18°C –ден жоғары емес температурада 12 және одан көп сағат бойы мұздатылуы тиіс, сүйегі бар жемістерден (мысалы, шие, шабдалы, өрік және т.б.) сүйектерін алып тастау керек.
- Бананды мұздатар алдында қабығынан тазалау қажет.
- Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін сорбеттің барлық рецепттеріне бананды пайдаланыңыз. Банандар сорбеттің тұтқыр және жұмсақ консистенциясына қол жеткізуге мүмкіндік береді, аздап пісу мерзімі асып кеткен банандарды пайдалану ұсынылады.
- Банандар мен басқа тәтті жемістерді немесе шоколад және сол сияқты ингредиенттерді пайдалану қосылатын қант көлемін азайтуға мүмкіндік береді.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАУ

- Жұмыс аяқталған кезде әрдайым немесе тазалар алдында құрылғыны сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін пайдаланылған бөлшектерді бірден тазалаңыз, жуыңыз және кептіріңіз.
- Алынатын бөлшектерді бейтарап жуғыш құралмен жылы сумен жуу ұсынылады.
- Мотор блогын (5) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тазалау үшін қатты губка, түрпілі тазалау құралдары мен еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.

САҚТАУ

- Сорбет дайындауға арналған ыдысты сақтауға алып қояр алдында оны тазалаңыз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҮЛГІ РЕЦЕПТЕР

Банан-шоколадты сорбет

Ингредиенттер:

2 мұздатылған банан, 30–40 г шоколад.

Барлық ингредиенттерді сорбет дайындауға арналған ыдыс арқылы өткізіңіз.

Шабдалы шәрбаты

Ингредиенттер:

½ стақан мұздатылған шабдалы тілімдері

¼ стақан мұздатылған қауын тілімдері

¼ стақан ванильді балмұздақ

Барлық ингредиенттерді сорбет дайындауға арналған ыдыс арқылы өткізіңіз.

Лимон-таңқурай сорбеті

Ингредиенттер:

2 мұздатылған банан

1 ас қасық лимон қабығы

½ стақан мұздатылған таңқурай

Барлық ингредиенттерді сорбет дайындауға арналған ыдыс арқылы өткізіңіз.

Құлпынай шәрбаты

Ингредиенттер:

2 стақан мұздатылған құлпынай

½ стақан ванильді балмұздақ

Барлық ингредиенттерді сорбет дайындауға арналған ыдыс арқылы өткізіңіз.

Тропикалық шәрбат

Ингредиенттер:

½ стақан мұздатылған ананас тілімдері

½ стақан мұздатылған манго тілімдері

¼ стақан кокос жоңқасы

¼ стақан ванильді балмұздақ

Барлық ингредиенттерді сорбет дайындауға арналған ыдыс арқылы өткізіңіз.

Құрылғыны паштет дайындау үшін де пайдалануға болады.

Ингредиенттер:

200 г тауық бауыры

қышқыл алма (1 дана)

Тұз, бұрыш, қант дәміне қарай

100 г сары май

Бауырды жуыңыз, туралған алма тілімдерімен (қабығы алынған) қосыңыз және қуырыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш және қант салыңыз. Екі рет құрал арқылы өткізіңіз, аздап сорпа қосыңыз және көпсітілген алдын ала ерітілген сары маймен қосыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР
Қақпақтың (1) саңылауынан дайын өнім шықпайды.	Мүмкін бастиек (3) корпусында тығын пайда болуы мүмкін. Құрылғыны ажыратыңыз, бастиек корпусын алыңыз, қақпақты (1) алыңыз және шнекті алып, тығынды жойыңыз. Барлық тетіктерді бейтарап жуу құралымен жылы суда жуыңыз. Оларды кептіріңіз және орнына орнатыңыз.
Қақпақ (1) пен бастиек корпусы (3) арасында жылыстау байқалады.	Қақпақтың (1) ішіндегі силикон төсеме қисаюусыз орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Сорбет тым жұмсақ болып шығады	Ингредиенттердің жеткіліксіз салқындауы.

ЖЕТКІЗУ ЖИНАҒЫ

Сорбет дайындауға арналған ыдыс – 1 дн.
Итергіш – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрмен қоректендіру: 220–240 В ~ 50/60 Гц
Максималды қуаттылық: 150 Вт

Өндіруші құрылғының дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала хабарлаусыз өзгерту құқығын өзіне қалдырады

Құрылғының жұмыс уақыты – 2 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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

EAC

УКРАЇНСЬКИЙ

СОРЕБЕТНИЦЯ

Пристрій призначений для приготування фруктових десертів, сорбету та паштетів. **Фруктовий сорбет** – це фруктове морозиво, яке можна приготувати за декілька хвилин злюбих заморожених фруктів та ягід.

ОПИС

1. Кришка
2. Шнек
3. Головка сорбетниці
4. Штовхач
5. Моторний блок
6. Вимикач живлення (I/O)

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику пожежі, для захисту від ураження електричним струмом або інших травм під час роботи з пристроєм необхідно дотримуватися заходів обережності, наведених нижче.

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, **НИКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу пристрою використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- При переробленні продуктів у пристрої тривалість роботи не має перевищувати 5 хвилин. Між робочими циклами робіть перерву не менше 5 хвилин. Після 3 робочих циклів необхідно вимкнути пристрій та дати йому повністю охолонути.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням пристрою вимкніть його та витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.

- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур як ручку для перенесення пристрою.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав з поверхні столу, а також наглядуйте за тим, щоб шнур не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не під'єднуйте, не від'єднуйте мережевий шнур і не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може привести до удару електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку та не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами допускається лише у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою.

Загроза задухи!

- Не розбирайте прилад самостійно, в разі виявлення несправності або після падіння пристрою зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА!






- Перед підмиканням до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, для проштовхування продуктів користуйтеся тільки тим штовхачем (4), який входить до комплекту постачання.
- В жодному разі не занурюйте корпус пристрою у воду або в інші рідини.
- Щоб уникнути утворення затворів, не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи продукти.

ПІДГОТУВАННЯ ДО РОБОТИ

Після транспортування або зберігання приладу в зимових (холодних) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Перед використанням пристрою промийте всі деталі, які контактуватимуть з продуктами, теплою водою з нейтральним миючим засобом і ретельно просушіть їх.
- Корпус пристрою (5) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.

РОБОТА З ПРИСТРОЕМ

- Пристрій призначений для приготування фруктового сорбету, різних добавок до морозива, а також паштетів, і тільки в домашніх умовах.
- Вставте шнек (2) у корпус головки (3).
- Установіть кришку (1) таким чином, щоб стрілка  на кришці (1) збігалася з позначкою «» на корпусі головки (3), та поверніть кришку (1) проти годинникової стрілки до позначки «» (мал. 1).
- Установіть зібрану головку (3) у корпус пристрою (5) таким чином, щоб стрілка  на корпусі головки (3) збігалася з позначкою «» на моторному блоці (5), та поверніть корпус головки (3) проти годинникової стрілки до упору (мал. 2).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.

- Під отвір у кришці (1) поставте відповідний посуд (мал. 3).
- Увімкніть пристрій, установивши вимикач (6) в положення «I».
- Не кваплячись, проштовхуйте продукти в розтруб головки пристрою (3) за допомогою штовхача (4) (мал. 4).
- Під час роботи використовуйте тільки той штовхач (4), який входить до комплекту постачання.
- Забороняється для проштовхування продуктів використовувати будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте продукти руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування продуктів.
- При переробленні продуктів у пристрої тривалість роботи не має перевищувати 5 хвилин. Між робочими циклами робіть перерву не менше 5 хвилин. Після 3 робочих циклів необхідно вимкнути пристрій та дати йому повністю охолонути. Це дозволить продовжити термін служби пристрою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, встановивши вимикач (6) у положення «0», витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього можна приступати до розбирання пристрою.

Корисні рекомендації

- Перед приготуванням сорбетів всі інгредієнти мають бути замороженими при температурі не вище -18°C протягом 12 або більше годин, з кісточкових фруктів (наприклад, з вишні, з персиків, абрикосів і т.ін.) необхідно видалити кісточку.
- Банани перед заморожуванням необхідно очистити від шкірки.
- Для досягнення кращих результатів використовуйте банани у всіх рецептах приготування сорбетів. Банани дозволяють добитися в'язкішої та м'якішої консистенції сорбету, рекомендується використовувати злегка перезрілі банани.
- Використання бананів та інших солодких фруктів або ягід, шоколаду та подібних інгредієнтів дозволяє зменшити кількість додаваного цукру.

ЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Кожного разу після закінчення роботи або перед чищенням обов'язково вимикайте пристрій і вимикайте його з електромережі.
- Очистіть, промийте і просушіть всі використовувані деталі відразу після закінчення роботи.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Рекомендується промивати знімні деталі теплою водою з нейтральним миючим засобом.
- Моторний блок (5) протирайте вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється для чищення використовувати жорсткі губки, абразивні чистячі засоби та розчинники.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж забрати сорбетницю на зберігання, зробіть її чищення.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

ПРИБЛИЗНІ РЕЦЕПТИ

Бананово-шоколадний сорбет

Інгредієнти:

2 заморожені банани, 30-40 г шоколаду
Пропустіть всі інгредієнти через сорбетницю.

Персиковий щербет

Інгредієнти:

1/2 склянки заморожених шматочків персика
1/4 склянки заморожених шматочків дині
1/4 склянки ванільного морозива
Пропустіть всі інгредієнти через сорбетницю.

Лимонно-малиновий сорбет

Інгредієнти:

2 заморожені банани
1 столова ложка лимонної цедри
1/2 склянки замороженої малини
Пропустіть всі інгредієнти через сорбетницю.

Полуничний щербет

Інгредієнти:

2 склянки замороженої полуниці
1/4 склянки ванільного морозива
Пропустіть всі інгредієнти через сорбетницю.

Тропічний щербет

Інгредієнти:

1/2 склянки заморожених шматочків ананаса
1/2 склянки заморожених шматочків манго
1/4 склянки кокосової стружки
1/4 склянки ванільного морозива
Пропустіть всі інгредієнти через сорбетницю.

Пристрій можна використовувати також для приготування паштету.

Інгредієнти:

200 г курячої печінки
кисле яблуко (1 шт.)

Сіль, перець, цукор за смаком

100 г вершкового масла

Печінку промийте, з'єднайте з нарізаними скибочками яблука (без шкірки) та обсмажте. Приправте сіллю, перцем та цукром за смаком. Потім двічі пропустіть через прилад, додайте трохи бульйону та з'єднайте з збитим, попередньо розтопленим вершковим маслом.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ
З отвору кришки (1) не відбувається вихід готового продукту.	Можливо, утворився затор у корпусі головки (3). Вимкніть пристрій, зніміть корпус головки, зніміть кришку (1), вийміть шнек та усуньте затор. Промийте всі деталі теплою водою з нейтральним миючим засобом. Просушіть їх та установіть на місце.
Між кришкою (1) та корпусом головки (3) видні патьоки.	Переконайтеся в тому, що силіконова прокладка всередині кришки (1) встановлена без перекосів.
Сорбет отримується надто м'яким	Недостатнє охолодження інгредієнтів.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Сорбетниця – 1 шт.

Штохвач – 1 шт.

Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220–240 В ~ 50/60 Гц

Максимальна потужність: 150 Вт

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики пристрою без попереднього повідомлення

Термін служби пристрою – 2 роки

Гарантія

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



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/EC Ради Європи й розпорядженням 2006/95/EC по низьковольтних апаратурах.

САРБЕТНІЦА

Прылада прызначана для прыгатавання фруктовых дэсертаў, сарбета і паштэтаў. **Фруктовы сарбет** – гэта фруктовае марожанае, якое можна прыгатаваць за некалькі хвілін з любой замарожанай садавіны ці ягад.

АПІСАННЕ

1. Вечка
2. Шнэк
3. Галоўка сарбетніцы
4. Штурхач
5. Маторны блок
6. Выключальнік сілкавання (1/0)

МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце інструкцыю па эксплуатацыі і захоўвайце яе на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыннення шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

Для зніжэння рызыкі пажару, для аховы ад паражэння электрычным токам і для аховы ад іншых траўмаў падчас працы з прыладай неабходна прытрымлівацца прыведзеных ніжэй мер бяспекі.

- Перад першым уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам **НИКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ** прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса прылады выкарыстоўвайце злёгку вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Ніколі не пакідайце прыладу, якая працуе, без нагляду.
- Пры перапрацоўцы прадуктаў у прыладзе працягласць працы не павінна перавышаць 5 хвілін. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней 5 хвілін. Пасля 3 працоўных цыклаў неабходна адключыць прыладу і даць ёй цалкам астыць.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай прылады выключыце яе і выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Устанаўлівайце прыладу на роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага полымя, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўстанаўліваць прыладу на гарачай паверхні ці ў непасрэднай

блізкасці ад яе (напрыклад, побач з газавай ці электрычнай плітой, або каля нагрэтай духоўкі ці варачнай паверхні).

- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром, не дапушчайце шматразовага яго перакручвання, перыядычна выпроствайце сеткавы шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур у якасці ручкі для пераноскі прылады.
- Не дапушчайце, каб сеткавы шнур звешаўся са стала, і сачыце за тым, каб шнур не дакранаўся да вострых кантаў мэблі і да гарачых паверхняў.
- Каб адлучыць вілку сеткавага шнура ад электрычнай разеткі неабходна трымацца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не падлучайце, не адлучайце сеткавы шнур і не бярыцеся за сеткавы шнур ці вілку мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да ўдару электрычным токам.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі і не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прылады і да сеткавага шнура падчас працы.
- Устанаўлівайце прыладу падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі ў месцах, недаступных для дзяцей, малодшых за 8 гадоў.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі парушэннямі ці без дастатковага досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, пры ўмове, што ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

- Не разбірайце прыбор самастойна, у выпадку выяўлення няспраўнасці ці пасля падзення прыбора звярніцеся ў найбліжэйшы аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Перавозьце прыладу толькі ў завадской упакоўцы.

БЕЛАРУСКАЯ

- Захоўвайце прыладу ў месцы, недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

УВАГА!

- Перад падключэннем да электрычнай сеткі пераканайцеся ў тым, што прылада выключана.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь пабочнымі прадметмі памі ці пальцамі рук, каб прапіхнуць прадукты карыстаўся толькі тым штурхачом (4), які ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус прылады ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Каб пазбегнуць узнікнення затораў не прыкладвайце празмерных намаганняў, прапіхваючы прадукты.

ПАДРЫХОТКА ДА ПРАЦЫ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады у халодных (зімовых) умовах неабходна вытрымаць яе пры хатняй тэмпературы не менш за дзве гадзіны.

- Перад выкарыстаннем прылады прамыйце ўсе дэталі, якія будуць кантактаваць з прадуктамі, цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам і добра прасушыце іх.
- Корпус прылады (5) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

ПРАЦА З ПРЫЛАДАЙ

- Прылада прызначана для прыгатавання фруктовага сарбету, розных дабавак да марожанага, а таксама паштэтаў, і толькі ў хатніх умовах.
- Устаўце шнэк (2) у корпус галоўкі (3).
- Устанавіце вечка (1) такім чынам, каб стрэлка ◀ на вечку (1) супадала са знакам «☐» на корпусе галоўкі (3) і павярніце вечка (1) супраць гадзіннікавай стрэлкі да знака «☐» (мал. 1).
- Устанавіце сабраную галоўку (3) ў корпус прылады (5) такім чынам, каб стрэлка ◀ на корпусе галоўкі (3) супадала са знакам «●» на маторным блоку, (5) і павярніце корпус галоўкі (3) супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора (мал. 2).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пад адтуліну ў вечку (1) пастаўце адпаведны посуд (мал. 3).

- Уключыце прыладу, устанавіўшы выключальнік (6) у становішча «I».
- Не спяшаючыся, прапіхвайце прадукты ў раструб галоўкі прылады (3) пры дапамозе штурхача (4) (мал. 4).
- Падчас працы выкарыстоўвайце толькі той штурхач (4), які ўваходзіць у камплект.
- Забараняецца для прапіхвання прадуктаў выкарыстоўваць якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце прадукты рукамі.
- Не прыкладайце празмерных намаганняў для прапіхвання прадуктаў.
- Пры перапрацоўцы прадуктаў у прыладзе працягласць працы не павінна перавышаць 5 хвілін. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней 5 хвілін. Пасля 3 працоўных цыклаў неабходна адключыць прыладу і даць ёй цалкам астыць. Гэта дазволіць падоўжыць тэрмін службы прылады.
- Як толькі вы скончыце працу, выключыце прыладу, устанавіўшы выключальнік (6) у становішча «0», выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі прылады.

Карысныя рэкамендацыі

- Перад прыгатаваннем сарбету ўсе інгрэдыенты павінны быць замарожаны пры тэмпературы не вышэй -18°C на працягу 12 ці больш гадзін, з костачкавай садавіны (напрыклад, з вішні, з персікаў, абрыкосаў і г.д.) неабходна выдаліць костачкі.
- Бананы перад замарозкай неабходна ачысціць ад лупіны.
- Для дасягнення найлепшых вынікаў выкарыстоўвайце бананы ва ўсіх рэцэптах прыгатавання сарбетаў. Бананы дазваляюць атрымаць больш клейкую і мяккую кансістэнцыю сарбету, рэкамендуецца выкарыстоўваць злёгка пераспелыя бананы.
- Выкарыстанне банаў і іншай салодкай садавіны ці ягад, шакаладу і падобных інгрэдыентаў дазваляе паменшыць колькасць дабаўленага цукру.

ЧЫСТКА ПРЫЛАДЫ

- Кожны раз пасля канчатка працы ці перад чысткай абавязкова выключайце прыладу і адключайце яе ад электрасеткі.
- Ачысціце, прамыйце і прасушыце ўсе дэталі, якія выкарыстоўваліся, адразу пасля канчатка працы.
- Рэкамендуецца прамываць здымныя дэталі цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам.

БЕЛАРУССКАЯ

- Маторны блок (5) праціраеце вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце яго насуха.
- Забараняецца для чысткі выкарыстоўваць цвёрдыя губкі, абразіўныя мыйныя сродкі і растваральнікі.

ЗАХОЎВАННЕ

- Перш чым прыбраць сарбетніцу на захоўванне, правядзіце яе чыстку.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

ПРЫКЛАДНЫЯ РЭЦЭПТЫ

Бананава-шакаладны сарбет

Інгрэдыенты:

2 замарожаных банана, 30-40 г шакаладу.
Прапусціце ўсе інгрэдыенты праз сарбетніцу.

Персікавы шчарбет

Інгрэдыенты:

1/2 шклянкі замарожаных кавалачкаў персіка
1/4 шклянкі замарожаных кавалачкаў дыні
1/4 шклянкі ванільнага марожанага
Прапусціце ўсе інгрэдыенты праз сарбетніцу.

Лімонна-малінавы сарбет

Інгрэдыенты:

2 замарожаных банана
1 сталовая ложка лімоннай цэдры
1/2 шклянкі замарожанай маліны
Прапусціце ўсе інгрэдыенты праз сарбетніцу.

Клубнічны шчарбет

Інгрэдыенты:

2 шклянкі замарожанай трускаўкі
1/2 шклянкі ванільнага марозіва
Прапусціце ўсе інгрэдыенты праз сарбетніцу.

Трапічны шчарбет

Інгрэдыенты:

1/2 шклянкі замарожаных кавалачкаў ананаса
1/2 шклянкі замарожаных кавалачкаў манга
1/4 шклянкі какосавай стружкі
1/4 шклянкі ванільнага марожанага
Прапусціце ўсе інгрэдыенты праз сарбетніцу.

Прылада можна выкарыстоўваць таксама для прыгатавання паштэта.

Інгрэдыенты:

200 г курынай печані
кіслы яблык (1 шт.)
Соль, перац, цукар на смак
100 г сметанковага масла
Печань прамыйце, злучыце з нарэзанымі лустачкамі яблыка (без скуркі) і абсмажце.

Запраўце соллю, перцам і цукрам на смак. Затым два разы прапусціце праз прыбор, дабаўце трохі булёну і змяшайце з узбітым, папярэдне растопленым сметанковым маслам.

УСТАРАНЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

НЯСПРАЎНАСЦЬ	МАГЧЫМЫ ПРЫЧЫНЫ
З адтуліны вечка (1) не адбываецца выхад гатовага прадукта	Магчыма, утварыўся затор у корпусе галоўкі (3). Адключыце прыладу, зніміце корпус галоўкі, зніміце вечка (1), выміце шнэк і ўстараніце затор. Прамыйце ўсе дэталі цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам. Прасушыце іх і ўстанавіце на месца.
Паміж вечкам (1) і корпусам галоўкі (3) відаць падцёкі.	Пераканаўцеся ў тым, што сіліконовая пракладка ўсярэдзіне вечка (1) ўстаноўлена без перакосаў.
Сарбет атрымліваецца занадта мяккім	Недастатковае астуджэнне інгрэдыентаў.

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Сарбетніца – 1 шт.
Штурхач – 1 шт.
Інструкцыя – 1 шт

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220–240 В ~ 50/60 Гц
Максімальная магутнасць: 150 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць дызайн і тэхнічныя характарыстыкі прылады без папярэдняга апавяшчэння

Тэрмін службы прылады – 2 гады

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць 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.



O'ZBEKCHA

SORBET TAYYORLAGICH

Jihoz mevali shirinlik, sorbet va pashtet tayyorlashga mo'ljallangan. **Mevali sorbet** – muzlatilgan meva yoki rezavordan bir necha daqiqada tayyorlanadigan mevali muzqaymoq bo'ladi.

QISMLARI

1. Qopqoq
2. Shnek
3. Sorbet tayyorlagich kallagi
4. Turtgich
5. Motor bloki
6. Ishlatadigan tugma (I/O)

EHTIYOT CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, ishlatuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

Jihoz ishlaganda yong'in chiqish xavfini kamaytirish, tok urmasligi va jarohat olmaslik uchun quyidagi ehtiyot choralariga amal qilish kerak bo'ladi.

- Birinchi marta ishlatishdan oldin jihoz ishlaydigan tok kuchi elektrga ulanadigan manbaidagi tok kuchiga to'g'ri kelishini qarab ko'ring.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan qismlarni ishlatib.
- Tok urmasligi uchun jihozning o'zini, elektr shnuri va elektr vilkasini ASLO suvga yoki boshqa suyuqlikka SOLMANG.
- Jihoz korpusini nam mato bilan artib tozalang, keyin quruq mato bilan artib quring.
- Ishlab turgan jihozni aslo qarovsiz qoldirmang.
- Masalliq aralashtirilganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak. Bir marta ishlatilgandan keyin yana ishlatishdan oldin kamida 5 daqqa to'xtatib qo'ying. 3 marta ketma-ket ishlatilgandan keyin jihozni o'chirib, to'liq sovushini kutib turing.
- Yig'ishdan, qismlarini ajratib olishdan va tozalashdan oldin jihozni o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'ying.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiq tegmaydigan, ochiq olovdan naribroq, suv tegmaydigan, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday yuzaga yaqin joyga (masalan, gaz yoki elektr

o'choqqa, qizib turgan duxovka yoki ovqat pishiriladigan yuzaga) qo'yish ta'qiqlanadi.

- Elektr shnurini ehtiyot qiling, elektr shnuri ko'p aylanib ketmasin, aylanib ketgan bo'lsa, to'g'rilab turing.
 - Elektr shnuridan ushlab jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
 - Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, mebel o'tkir qirrasidan o'tmasin, qizigan yuzalarga tegmasin.
 - Jixozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab toring.
 - Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ulamang, ajratib olmang, elektr vilkasi yoki elektr shnurini xo'l qo'l bilan ushlamang, tok urishi mumkin.
 - Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
 - Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang, jihoz ishlayotganda bolalar uning korpusi bilan elektr shnuriga qo'l tekkizishlariga ruxsat bermang.
 - Ishlatganda yoki yana ishlatishdan oldin o'chirib qo'yganda jihozni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.
 - Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
 - Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Jihozni o'zingiz ochmang, biror joyi buzilgan bo'lsa yoki tushib ketsa yaqinroqdagi vakolatli xizmat markaziga olib boring.
 - Jihozni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
 - Jihozni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

DIQQAT!






- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini qarab ko'ring.
- Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmoq bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, maydalanadigan masalliqni faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgich (4) bilan turtib kiring.
- Jihoz korpusini aslo suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Yegulik maydalanayotganda tiqilib qolmasligi uchun masalliqni qattiq turtib kiritmang.

ISHLATISHGA TAYYORLASH

Jihoz sovuqda (qishda) olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Jihozni ishlatishdan oldin masalliqqa tegadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, keyin yaxshilab quriting.
- Jihoz korpusini (5) yumshoq, nam mato bilan arting, keyin quruq mato bilan artib quriting.

JIHOZNI ISHLATISH

- Jihoz faqat uyd mevali sorbet, muzqaymoqqa solinadigan qo'shimcha, pashtet tayyorlashga mo'ljallangan.
- Shnekni (2) jihoz kallagi (3) ichiga soling.
- Qopqoqdagi (1)  alomati kallakdagi (3)  alomat to'g'risiga keladigan qilib jihoz qopqog'ini (1) o'rniga qo'ying, so'ng  alomat to'g'risiga kelguncha qopqoqni (1) soat miliga teskari burab qo'ying (1-rasm).
- Kallakdagi (3)  alomati motor blokidagi (5)  alomat to'g'risiga keladigan qilib yig'ilgan kallakni (3) jihoz korpusi (5) ichiga kiritib qo'ying, so'ng kallakni (3) soat miliga teskari qilib oxirigacha burab qo'ying (2-rasm).
- Jihoz elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Qopqoq (1) og'zi ostiga birorta idish qo'ying (3-rasm).
- Tugmasini (6) «1» tomonga o'tkazib jihozni ishlatib.
- Shoshmasdan masalliqni turtgich (4) bilan jihoz kallagi (3) og'ziga turtib tushirib turing (4-rasm).
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni (4) ishlatib.
- Masalliqni biror boshqa buyum bilan turtib tushirish ta'qiqlanadi, masalliqni aslo barmoq bilan turtib tushirmang.
- Masalliqni qattiq turtib tushirmang.

- Masalliq maydalanganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak. Bir marta ishlatilgandan keyin yana ishlatishdan oldin jihozni kamida 5 daqqa to'xtatib qo'ying. 3 marta ketma-ket ishlatilgandan keyin jihozni o'chirib, to'liq sovushini kutib turish kerak. SHunday qilganda jihoz ko'proq vaqt ishlaydi.
- Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (6) «0» tomonga o'tkazib jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyinga jihoz qismlarini ajratib olsa bo'ladi.

Foydali maslahat

- Sorbet tayyorlashga ishlatiladigan meva kamida 12 soat yoki undan ko'p -18°C darajadan past haroratda muzlatilgan bo'lishi kerak, meva danakli bo'lsa (masalan, gilos, shaftoli, o'riq va hk.) oldin danagini olib tashlang.
- Muzlatishdan oldin bananning po'chog'ini tozalab oling.
- Mazasi yaxshi bo'lishi uchun sorbetning hamma xiliga banan qo'shing. Banan qo'shilganda sorbet cho'ziladigan, yumshoq bo'ladi, biror oz pishib o'tgan banan ishlatish maslahat qilinadi.
- Banan, shirin meva, rezavor, shokolad yoki shunga o'xshagan boshqa yegulik ishlatilsa sorbetga ko'p shakar solish kerak bo'lmaydi.

JIHOZNI TOZALASH

- Har safar ishlatilgandan keyin yoki tozalashdan oldin jihozni albatta o'chirib, elektrdan ajratib qo'ying.
- Ishlatib bo'lish bilan ishlatilgan qismlarining hammasini tozalab, yuvib, quritib olish kerak.
- Olinadigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuvish tavsiya qilinadi.
- Motor blokini (5) nam mato bilan arting, keyin quruq mato bilan artib quriting.
- Jihozni qattiq g'ovak, qirib tozalaydigan vosita, eritgich bilan tozalash ta'qiqlanadi.

SAQLASH

- Olib qo'yishdan oldin sorbet tayyorlagichni yaxshilab tozalab oling.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

RESEPT MISOLLARI

Bananli-shokoladli sorbet

Masalliq:

2 dona muzlagan banan, 30-40 g shokolad
Masalliqning hammasini sorbet tayyorlagichdan o'tkazing.

O'ZBEKCHA

Shaftoli sharbati

Masalliq:

½ stakan muzlatilgan shoftoli bo'laklari

¼ stakan muzlatilgan qovun bo'laklari

¼ stakan vanilli muzqaymoq

Masalliqning hammasini sorbet tayyorlagichdan o'tkazing.

Limonli-malinali sorbet

Masalliq:

2 dona muzlatilgan banan

1 osh qoshiq limon sedrasi

½ stakan muzlatilgan malina

Masalliqning hammasini sorbet tayyorlagichdan o'tkazing.

Qulupnay sharbati

Masalliq:

2 stakan muzlatilgan qulupnay

½ stakan vanilli muzqaymoq

Masalliqning hammasini sorbet tayyorlagichdan o'tkazing.

Tropik sharbat

Masalliq:

½ stakan muzlatilgan ananas bo'laklari

½ stakan muzlatilgan mango bo'laklari

¼ stakan kokos qipig'i

¼ stakan vanilli muzqaymoq

Masalliqning hammasini sorbet tayyorlagichdan o'tkazing.

Jihozni pashtet tayyorlashga ham ishlatsa bo'ladi.

Masalliq:

200 g tovuq jigari

nordon olma (1 dona)

Tuz, murch, shakar ta'bga qarab solinadi

100 g sariyog'

Jigarni yuving, to'g'ralgan olmaga aralashtirib (olmaning po'chog'i archilgan bo'lishi kerak) qovuring. Ta'bga qarab tuz, murch, shakar soling. Keyin ikki marta jihozdan o'tkazing, bir oz qaynatma sho'rva suvi qo'shing, yumshatib aralashtirilgan sariyog' qo'shing.

NOSOZLIKLARNI TUZATISH

NOSOZLIK	BO'LISHI MUMKIN BO'LGAN SABABI
Qopqoq (1) og'zidan tayyor yegulik tushmayapti	Kallak (3) ichida masalliq tiqilib qolgan bo'lishi mumkin. Jihozni o'chiring, kallakni burab chiqaring, qopqoqni (1) oching, shnekni oling, tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang. Hamma qismlarini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving. Quritib yana joyiga qo'ying.
Qopqoq (1) bilan kallak (3) o'rtasidan suyuqlik oqayapti.	Qopqoq (1) ostidagi silikon zichlagich qiyshaymasdan turganini qarab ko'ring.
Sorbet juda yumshoq chiqdi.	Masalliq yaxshi muzlamagan.

TO'PLAMI

Sorbet tayyorlagich – 1 dona.

Turtgich – 1 dona

Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan elektr kuchi: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Eng ko'p quvvati: 150 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz ko'rinishi bilan xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi

Jihoz ishlaydigan muddat – 2 yil

Kafolat shartlari

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



Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

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.

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.

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.

BEL

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

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014