

**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)

---

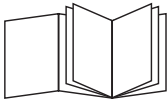
SW12 Series

SANDWICH MAKER

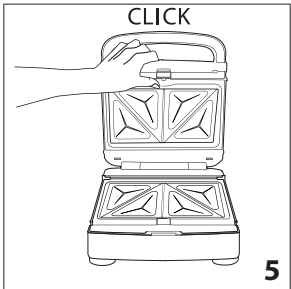
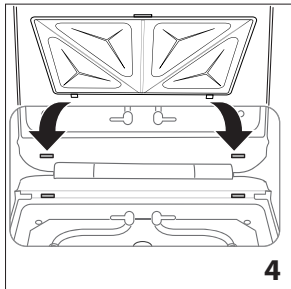
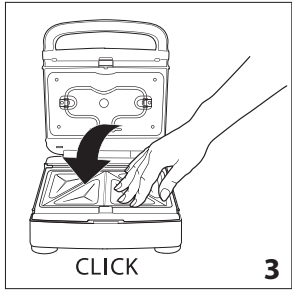
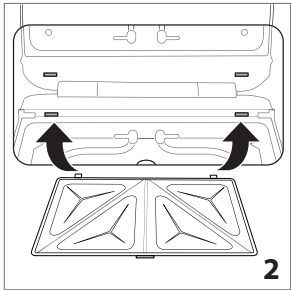
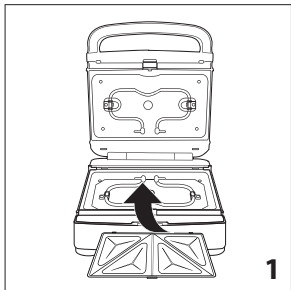


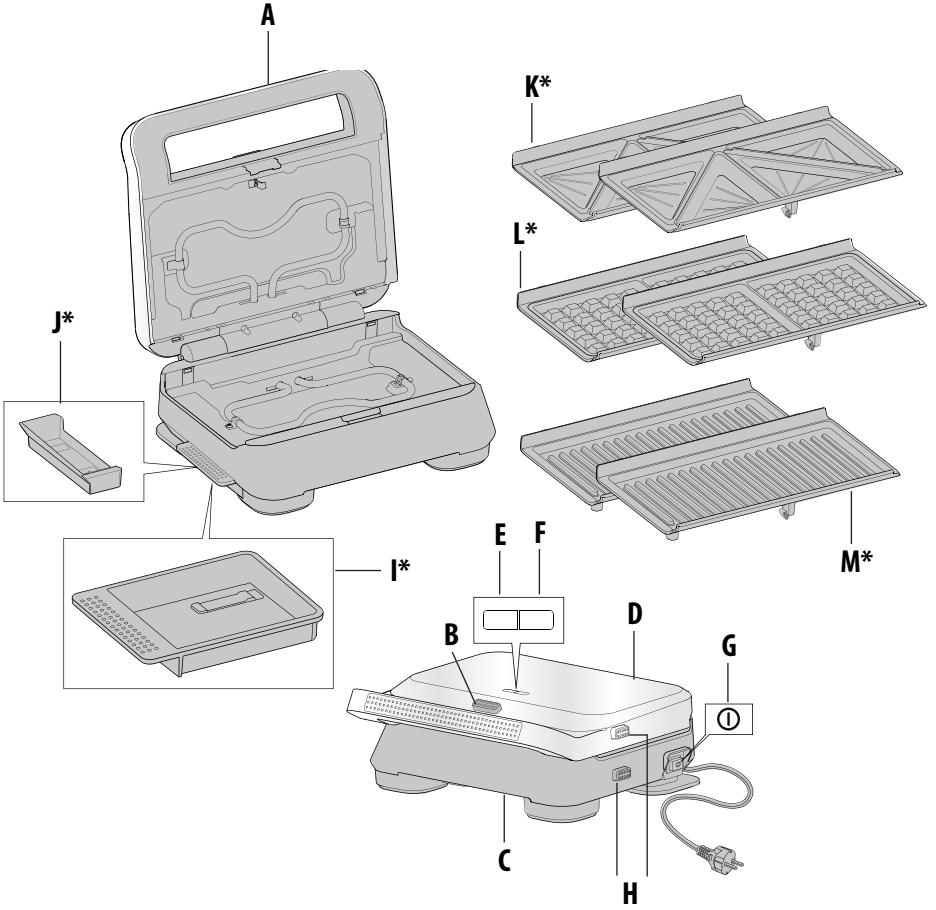
---

**DeLonghi**



1





## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

### До использования прибора внимательно прочтите инструкции. Сохраните эти инструкции.



#### **Опасность!**

Несоблюдение предупреждения может послужить причиной поражения электрическим током, опасным для жизни.

- До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
- Напряжение питания сети соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками.
- Розетка электропитания рассчитана на минимальный ток 16 А и имеет провод заземления. Производитель не несет никакой ответственности в случае, если эта важная норма безопасности не соблюдается.
- Избегайте касания шнура электропитания горячих частей печи и не оставляйте его в висячем положении. Не отключайте прибор, потянув за шнур электропитания.
- Если вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он исправен, имеет вилку с заземлением, а провода имеют сечение, как минимум равное сечению шнура питания, поставленного с прибором.
- Для того, чтобы избежать любой опасности поражения электрическим током, ни в коем случае не погружайте шнур и вилку питания в воду.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисной технической службой, или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать какого бы то ни было риска.
- В целях личной безопасности не пытайтесь самостоятельно разобрать прибор. Обязательно свяжитесь с сервисным центром.



#### **Внимание!**

Несоблюдение предупреждений может привести к ранениям или повреждению прибора.

- Прибор разработан для приготовления пищи.

Он ни в коем случае не должен использоваться для других целей, и не должен подвергаться модификации или каким-либо переделкам.

- После того, как снята упаковка убедитесь, что прибор не имеет повреждений и находится в хорошем состоянии.  
Избегайте сильных ударов плитами или по плитам для жарки во время использования, операций по уходу или перемещению прибора.
- Установите прибор на горизонтальной плоской поверхности на высоте не менее 85 см вне досягаемости детьми.
- Прибор может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или необходимых знаний при условии, что за этими людьми ведется контроль, либо после того, как они обучены безопасному использованию прибором и знают о рисках, связанных с ним. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой. Операции очистке и обслуживанию, выполняемые пользователем, не могут выполняться детьми, если они младше 8 лет, при условии постоянного наблюдения за ними. Храните прибор и шнур электропитания вне досягаемости детьми младше 8 лет.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Не используйте прибор, если:
- неисправен шнур электропитания,
- произошло падение прибора или видны повреждения или неисправности. В таких случаях для того, чтобы избежать любых рисков, прибор должен быть отправлен в ближайший технический сервисный центр.
- Ни в коем случае не устанавливайте прибор рядом с источником тепла.
- Не используйте прибор, как источник тепла.

- Ни в коем случае не помещайте в прибор бумагу, картон или пластик и ничего не кладите на него (инструменты, решетки, другие предметы).
- Не кладите тяжелые или горячие предметы на прибор.
- Любое не надлежащее использование, в профессиональных целях или не соответствующее инструкциям по эксплуатации освобождает производителя от ответственности и гарантийных обязательств.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.

Его использование не предусмотрено в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, служащих для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.

- Если прибор не используется и в любом случае до выполнения ухода, отключите его от электросети.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с отдельным дистанционным управлением.
- До начала очистки обязательно выключите прибор и выньте вилку из розетки электропитания.
- Этот прибор не предназначен для хранения пищевых продуктов.

Принадлежности для выпечки не подходят для хранения пищевых продуктов, особенно, если они кислые. Старайтесь не оставлять на поверхности принадлежностей для приготовления продуктов кислотные вещества, такие как лимонный сок или уксус. Кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатная паста, уксус и т.п., надолго оставленные на поверхности принадлежностей для выпечки, могут проникнуть в покрытие и повредить его.



#### **Опасность ожога!**

- Несоблюдение предупреждений может вызвать ожоги.
- Когда прибор работает, температура

внешней поверхности может быть повышенной. Пользуйтесь прибором, касаясь только ручек и кнопок. Ни в коем случае не касайтесь металлических частей. При необходимости пользуйтесь защитными перчатками.

- Этот электроприбор работает при высокой температуре которая может вызвать ожоги.
- Не оставляйте воспламеняющихся продуктов вблизи прибора или под поверхностью, на которой она находится.
- Ни в коем случае не устанавливайте прибор для работы под навесной мебелью или шкафом, либо вблизи воспламеняющихся материалов, таких как занавеси, занавески и т.д.
- **В случае, если продукты или их части в печи загорятся, ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой. Выньте вилку и затушите пламя влажной тряпкой.**



#### **Примечание:**

Этот символ выделяет советы и информацию, важную для пользователя.

- До использования прибора в первый раз удалите из него все упаковочные и бумажные материалы, такие как защитный картон, описания, пластиковые пакеты и т.д.
- Убедитесь, что прибор во время транспортировки не получил повреждений.
- Прибор должен быть расположен на расстоянии не менее 20 см от электрической розетки, к которой он будет подключен.
- До первого использования для того, чтобы устранить запах «нового» прибора и появление дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесенной на сопротивление, включите прибор вхолостую не менее чем на 10 минут. Проветрите комнату.
- Не используйте прибор на столах, которые могут быть повреждены теплом.
- Прибор устанавливается в закрытом помещении без сквозняков и вдали от источников тепла и прямого солнечного света.
- До использования вручную или в посудомоечной машине тщательно промойте все аксессуары. Плиты для жарки могут быть промыты в посудомоечной

машине. Однако, частое мытье может ухудшить качество покрытия. Внешнюю часть плит рекомендуется протирать губкой или тканью, пропитанными водой с деликатным моющим средством.



Этот прибор соответствует регламенту (CE) № 1935/2004, касающемуся материалов и предметов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Только для стран, не входящих в ЕС:

- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженным уровнем восприятия и психических и физических возможностей или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

### Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.  
via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy  
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.  
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

### Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»  
127055 Россия, г. Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3  
Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

### Условия хранения:

В помещении при влажности < 80% и температуре от + 5° до + 45°С.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, СС – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)



### ОПИСАНИЕ

- A** Ручка
- B** Кнопка разблокировки
- C** Основание прибора
- D** Верхняя крышка
- E** Красный индикатор нагрева прибора
- F** Зеленый индикатор готовности прибора
- G** Кнопка включения/выключения
- H** Кнопки разблокировки пластин
- J\*** Масляный поддон (только в некоторых моделях)
- J\*** Колпачок (только в некоторых моделях)
- K\*** Пластины для сэндвичей (только в некоторых моделях)
- L\*** Пластины для вафель (только в некоторых моделях)
- M\*** Пластины для гриля (только в некоторых моделях)



**Примечание.** При первом использовании прибора вы можете заметить легкий дымок. Это вызвано нагреванием некоторых компонентов прибора и не является поводом для беспокойства.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Освободите прибор от упаковки, уберите рекламные материалы. Убедитесь в чистоте и отсутствии пыли на пластинах приготовления. При необходимости снимите пластины (см. рис 1) и промойте их в теплой мыльной воде. См. раздел по очистке и уходу за прибором.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В КАЧЕСТВЕ СЭНДВИЧНИЦЫ

Убедитесь в чистоте и отсутствии пыли на пластинах приготовления. При необходимости протрите их влажной тряпкой. Поставьте прибор на плоскую ровную поверхность с закрытой крышкой.

- Полностью размотайте шнур питания и вставьте штепсельную вилку в заземленную розетку питания с напряжением 120 В. Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы включить прибор. Загорится красный индикатор НАГРЕВА.
- Подождите, пока прибор нагреется (с закрытой крышкой) и загорится зеленый индикатор ГОТОВНОСТИ к работе.
- В это время подготовьте сэндвичи: намажьте сливочным маслом до четырех кусков хлеба и подготовьте начинку.
- Положите сэндвичи в прибор так, чтобы смазанная сторона касалась пластин.
- Осторожно закройте крышку.
- Приготовление тостов обычно занимает около трех минут. Точное время приготовления зависит от индивидуальных вкусовых предпочтений. Оно также зависит от типа используемого хлеба и начинки.
- Когда сэндвич будет готов, выньте его пластиковой или деревянной лопаткой. Никогда не используйте металлические щипцы или ножи – они могут повредить антипригарное покрытие.
- Для поддержания нагрева не открывайте крышку, пока не будете готовы положить следующий сэндвич.

**i** **Примечание.** Зеленый индикатор ГОТОВНОСТИ прибора в процессе приготовления будет периодически загораться и гаснуть, указывая на поддержание правильной температуры.

**i** **Примечание.** Во время приготовления крышка должна быть все время закрыта.

### Советы и рекомендации:

- **ХЛЕБ:** сэндвичница подходит для использования с различными видами хлеба: белым, пшеничным, мультизерновым, с изюмом и т. д. При использовании хлеба с изюмом, булочек или других сладких видов хлеба с высоким содержанием сахара помните, что они подрумяниваются быстрее.
- **НАЧИНКИ:** старайтесь использовать консервированные или термообработанные фрукты, так как свежие фрукты при нагреве могут выделять очень много сока. Будьте осторожны, откусывая приготовленный сэндвич с начинкой из сыра, помидоров или джема, так как они долго удерживают тепло и вы можете обжечься. Для

одного сэндвича достаточно четверти чашки начинки. Не кладите слишком много начинки.


- **МАСЛО ИЛИ МАРГАРИН:** для наилучшего результата рекомендуем смазывать сливочным маслом внешние стороны кусков, а начинку класть между несмазанными частями. Если вы придерживаетесь низкожировой диеты, можете не намазывать внешнюю сторону хлеба. Время от времени смазывайте пластины, чтобы не допустить прилипания продуктов и облегчить чистку прибора. В случае приготовления сладких закусок, легкая сахарная присыпка внешних, смазанных сливочным маслом сторон придаст им особый вкус. Для усиления приятного аромата, намажьте хлеб маслом с травами или чесноком.
- **ТЕСТО:** Для приготовления легких, хрустящих сэндвичей можно использовать замороженное тесто. Используйте купленные листы замороженного слоеного теста. Слегка разморозьте их, а затем разрежьте на 4 одинаковых квадрата и поместите в сэндвичницу. Далее приступайте к приготовлению, как в случае с кусочками хлеба.


### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В КАЧЕСТВЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ


Убедитесь в чистоте и отсутствии пыли на пластинах приготовления. При необходимости протрите их влажной тряпкой. Поставьте прибор на плоскую ровную поверхность с закрытой крышкой.


- Полностью размотайте шнур питания и вставьте штепсельную вилку в заземленную розетку питания с напряжением 120 В. Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы включить прибор. Загорится красный индикатор НАГРЕВА.
- Подождите, пока прибор нагреется (с закрытой крышкой) и загорится зеленый индикатор ГОТОВНОСТИ к работе.
- Кисточкой слегка смажьте пластины сливочным или растительным маслом.
- Равномерно налейте тесто в пластины для приготовления вафель.
- Распределите его так, чтобы оно покрывало выступы пластины.
- Осторожно закройте крышку.
- Приготовление вафель обычно занимает около 5 минут. Точное время приготовления зависит от индивидуальных вкусовых предпочтений. Оно также зависит от типа используемого теста.



 **Примечание.** Следите за тем, чтобы тесто не переливалось через край пластины. Необходимое количество теста зависит от используемых ингредиентов.

 **Примечание.** Зеленый индикатор ГОТОВНОСТИ прибора в процессе приготовления будет периодически загораться и гаснуть, указывая на поддержание правильной температуры.


 **Примечание.** Во время приготовления крышка должна быть все время закрыта.


 **Опасность ожога!** При закрытой крышке пар выходит из щелей между пластинами. Избегайте любого контакта с паром, иначе вы можете обжечься.


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В КАЧЕСТВЕ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

Убедитесь в чистоте и отсутствии пыли на пластинах приготовления. При необходимости протрите их влажной тряпкой. Поставьте прибор на плоскую ровную поверхность с закрытой крышкой.

- Полностью размотайте шнур питания и вставьте штепсельную вилку в заземленную розетку питания с напряжением 120 В. Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы включить прибор. Загорится красный индикатор НАГРЕВА.
- Подождите, пока прибор нагреется (с закрытой крышкой) и загорится зеленый индикатор ГОТОВНОСТИ к работе.
- Положите продукты на пластину.
- Осторожно закройте крышку.
- Точное время приготовления зависит от индивидуальных вкусовых предпочтений. Оно также зависит от типа используемого мяса или овощей.

 **Примечание.** При работе в режиме гриля прибор можно использовать для приготовления тонких стейков, кусочков бекона, гамбургеров и тонких кусочков овощей, рыбы или курицы. Толщина куска не должна превышать 1,5 см (0,6 дюйма) для мяса или рыбы и 1 см (0,4 дюйма) для овощей. При использовании слишком крупных кусков прибор может быть не полностью закрыт во время работы. Это мешает его безопасной работе и отрицательно влияет на качество приготовления.


 **Примечание.** Зеленый индикатор ГОТОВНОСТИ прибора в процессе приготовления будет периодически загораться и гаснуть, указывая на поддержание правильной температуры.

 **Примечание.** Во время приготовления крышка должна быть все время закрыта.

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Уход за прибором

- Перед чисткой прибора убедитесь, что выключатель включения/выключения прибора находится в положении OFF (ВЫКЛ), а затем выньте штепсельную вилку из розетки.
- Подождите, пока прибор немного остынет. Прибор легче чистить, когда он слегка теплый.
- Всегда очищайте прибор после каждого использования, чтобы не допустить скопления остатков еды. Чтобы удалить остатки продуктов, протрите пластины и сливное отверстие мягкой тряпочкой.
- Очистите масляный поддон. Его можно мыть в ручную или в посудомоечной машине.

 **Важно!** НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ ИЛИ В ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.

### Антипригарное покрытие

Приготовление пищи на антипригарном покрытии позволяет минимизировать расход масла, так как еда не прилипает к поверхности, и чистить прибор гораздо легче. Для очищения антипригарной поверхности не используйте металлические (или другие абразивные) предметы.

Промойте пластины мыльной водой. Пластины можно мыть в посудомоечной машине, однако частое мытье таким способом может ухудшить свойства антипригарного покрытия. Поэтому рекомендуется протереть внешнюю сторону пластины мягкой губкой или тряпкой, смоченной водой или мягким чистящим средством. Удалите прилипшие остатки еды неабразивным пластиковым скребком или нейлоновой кисточкой для мытья.

### ХРАНЕНИЕ

Правила хранения прибора:

- Перед чисткой прибора убедитесь, что выключатель включения/выключения прибора находится в положении OFF (ВЫКЛ), а затем выньте штепсельную

- вилку из розетки.
- Подождите, пока прибор полностью остынет.
- Зафиксируйте пластины.
- Сверните шнур питания и поместите его в специальное пространство под прибором.
- Храните прибор на плоской, сухой, ровной поверхности.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Если прибор не нагревается	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку	Вставьте штепсельную вилку в розетку питания или вставьте ее в другую розетку
	Убедитесь, что выключатель питания находится в положении ON (ВКЛ)	Нажмите кнопку питания
		Проверьте автоматический выключатель
<b>Примечание:</b> если устранить проблему не удалось, возможно, прибор неисправен. Свяжитесь со службой поддержки клиентов компании De'Longhi		

## МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

### **Құрылғыны пайдаланбас барлық нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз. Осы нұсқауларды сақтап қойыңыз**



#### **Қауіпті!**

Мұндай ескертуді елемей электр тогына түсу салдарынан өмірге қауіп төндіретін жарақатқа себеп болуы мүмкін.

- **Розеткаға қоспас бұрын, мынаған көз жеткізіңіз:**
- **Құрылғының төлқұжат жапсырмасында көрсетілген кернеуі үйдегі розетканың кернеуіне сәйкес.**
- **Розеткада кемінде 16 А қуат бар және жерге тұйықтау сымы бар.** Осы апатты жағдайдың алдын алуға арналған ереже орындалмаған жағдайда өнім жасаушысы ешнәрсе үшін жауапты болмайды.
- Қуат кабелінің түйдектеліп қалуына жол бермеңіз және оны ыстық бөліктерден аулақ ұстаңыз. Құрылғыны қуат кабелін тарту арқылы ешқашан ажыратпаңыз.
- Егер ұзартқыш кабельді пайдаланғыңыз келмесе, оның жақсы күйде тұрғанына, розетканың жерге тұйықталғанына және сымдардың айқасқан бөліктері кемінде құрылғымен бірге берілген қуат сымына тең екеніне көз жеткізіңіз.
- Электр тогына түсудің алдын алу үшін қуат сымын, ашаны немесе құрылғының өзін ешқашан суға батырмаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымданса, барлық қауіп-қатерлердің алдын алу үшін оны өнім жасаушысы, өнім жасаушысының қызмет көрсету орталығы немесе білікті маман ауыстыруы керек.
- Жеке қауіпсіздікті сақтау үшін, құрылғыны бөлшектемеңіз. Әрқашан қолдау орталығымен хабарласып

отырыңыз.



#### **Маңызды!**

Мұндай ескертуді елемей жарақаттануға немесе құрылғыны зақымдауға себеп болуы мүмкін.

- Бұл құрылғы тамақ пісіруге арналған. Оны ешқашан басқа мақсаттар үшін пайдалануға, кез келген түрде құрылымын өзгертуге немесе жасанды түрі жасалмауы керек.
- Құрылғыны орамынан алған соң, құрылғының толық және өте жақсы күйде екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны пайдалану, тазалау немесе жылжыту барысында пісіру плиталарының қатты жабылуына немесе итерілуіне жол бермеңіз.
- Құрылғыны кемінде 85 см жоғары және балалардың қолы жетпейтін тегіс бетке қойыңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілгенде және олар бақыланғанда ғана пайдалануға болады. Балалардың құрылғымен ойнамауы керек. Балалар сегіз жастан аспаған болса және үнемі бақылауда болмаса, тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық күтімді балалар 8 жастан аспаса және бақылауда болмаса орындамаулары керек. Құрылғыны және оның

## сымын 8 жастан аспаған балалардан аулақ ұстаңыз.

- Құрылғыны қолдану барысында жылжытпаңыз.
- Қолданыста болғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Бұл құрылғыны мына жағдайларда пайдаланбаңыз:
  - қуат кабелінде ақаулық болса
  - құрылғы құлап кеткен болса, оның зақымданғаны немесе ақаулығы байқалса. Мұндай жағдайларда барлық қауіп-қатерлердің алдын алу үшін құрылғыңызды ең жақын жердегі уәкілетті тұтынушы қызмет орталығына алып барыңыз.
- Бұл құрылғыны ешқашан ыстық көздерінің қасына қоймаңыз.
- Бұл құрылғыны жылу көзі ретінде пайдаланбаңыз.
- Пештің ішіне ешқашан қағаз, қатырма қағаз немесе пластмассаны салмаңыз және құрылғының үстіне ешқашан ешнәрсе қоймаңыз (құралдар, торлар, басқа заттар).
- Құрылғыға ауыр заттарды, ыстық ыдыстарды немесе контейнерлерді ешқашан қоймаңыз.
- Кәсіби немесе дұрыс емес қолдану немесе нұсқауларды орындамау өнім жасаушысын барлық жауапкершіліктерден босатады және кепілдікті жарамсыз етеді.
- Бұл – тек үйде пайдалануға арналған құрылғы. Ол дүкендердегі, офистердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлер тамақтанатын орындарда; агротуризмде; қонақүйлерде, мотельдерде және басқа қонақ күту орталарында; төсек және таңғы ас беретін орталарда пайдалануға арналмаған.
- Пайдаланылмаған кезде және тазаламас бұрын, құрылғыны әрқашан розеткадан

ажыратып жүріңіз.

- Бұл құрылғыны таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылмауы керек.

- Тазалау алдында әрқашан құрылғыны розеткадан ажырату арқылы өшіріп отырыңыз.

- Бұл құрылғы тағам сақтауға арналмаған.

Тамақ пісіру қосымша құралдары тамақ сақтауға арналмаған (әсіресе олар қышқылдандырғыш болса). Лимон шырыны немесе сірке суы сияқты қышқылды заттарды тамақ пісіру қосымша құралдарының бетінде қалдырмаңыз. Лимон шырыны, қызанақ соусы, сірке суы және сол сияқты қышқылды заттар беткі бөлікті шірітуі және құртуы мүмкін.



**Күйіп қалу қаупі бар!**

Мұндай ескертуді елемей күйіп қалуға әкеп соқтырады.

- Жұмыс істеп тұрған кезде қол жетімді сыртқы беттері қызуы мүмкін. Әрқашан тұтқаларды және түймелерді ғана ұстап пайдаланыңыз. Металл бөлшектерді ешқашан ұстамаңыз. Қажет болса ас пісіру қолғабын киіңіз.
- Бұл құрылғы өрт шығуына әкеп соқтыруы мүмкін жоғарғы температураларда жұмыс істейді.
- Жанғыш өнімдерді ешқашан құрылғының қасына немесе ол орналасқан жердегі жұмыс істелетін бетке қоймаңыз.
- Бұл құрылғыны ешқашан қабырға шкафының, текшесінің астында немесе перделер, жалюздер және т.б. сияқты тұтанғыш материалдардың қасында пайдаланбаңыз.
- Егер тамақ немесе құрылғының басқа

бөліктері өртенсе, өртті ешқашан сумен өшіруге әрекеттенбеңіз.

Розеткадан суырыңыз және отты дымқыл шүберекпен бүркеңіз.



### **Ескеріңіз:**

Бұл таңба пайдаланушыға арналған ұсыныстарды және маңызды ақпаратты білдіреді.

- Құрылғыны бірінші рет пайдаланбас бұрын, пештің ішіндегі қорғаныш қатырма қағаз, кітапшалар, полиэтилен қалталары, т.б. сияқты кез келген қағазды және басқа нәрселерді алып тастаңыз.
- Пайдалану алдында тасымалдау барысында құрылғының зақымданбағанын тексеріңіз.
- Құрылғы қосылған розеткадан кемінде 20 см қашықтықта орналасуы керек.
- Тасымалдау алдында қыздыру элементтеріне жабыстырылған қорғаныш заттардың болуынан турндайтын кез келген түтінді және «жаңа» иісті кетіру үшін, бірінші рет пайдалану алдында құрылғыны кемінде 10 минутқа бос күйінде жұмыс істетіңіз. Бөлмені желдетіңіз.
- Қызудан зақымдануы мүмкін беттерге қойып пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өтпе желі жоқ бөлме ішіне, кез келген ыстық көздерінен және күн көзінен аулақ жерде қою керек.
- Барлық қосымша құралдарды пайдаланбас бұрын қолмен немесе ыдыс жуғыш машинамен мұқият жуыңыз. Пісіру плиталарын ыдыс жуғышта жууға болады, дегенмен, ыдыс жуғышта жиі жуу оның сыртқы қабатының қасиеттерін нашарлатуы мүмкін. Сондықтан пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуған дұрыс болады.



Бұл құрылғы тағам тиетін материалдар мен керек-жарақтарға қатысты ЕО-тың 1935/2004 ережесіне сай.

Тек Еуропадан тыс нарықтарға арналған:

- Бұл құрылғыны қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға (балаларды қоса) немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға ықтимал қауіп-қатерлер мен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілмейінше және олар бақыланбайынша пайдалануға болмайды. Балалардың құрылғылармен ойнамауын қадағалаңыз.

### **ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР**

Бұйым түрі:	өнімдегі таңбалауға қараңыз
Үлгі:	“
Жернеу:	“
Жиілік:	“
Қуаты:	“

### **Қытайда:**

De'Longhi Appliances s.r.l.  
via L.Seitz, 47 - 31100 Treviso Italy  
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.  
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия үшін жасалған.

### **Кедендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауапкершілікті және импортер:**

“Делонги” ЖШҚ  
127055 Ресей, Мәскеу қ,  
Сущёвская көшесі, 27-үй, 3-ғимарат  
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Бұл құрылғы пайдалану нұсқаулығында көрсетілгендей жолмен пайдаланылады. Өнімнің мерзімі сатып алынған күннен бастап 2 жылға созылады.

## Сақтау шарттары:

Ылғалдылық ауқымы < 80% және температура ауқымы + 5°C және + 45°C аралығындағы бөлмелер.

Бұйым шығарылған күнін бұйым корпусында жазылған сериялық нөмір бойынша анықтау мүмкін. (Сериялық нөмірі: ASSCC, бұл жерде А – өнім жасалған жылдың соңғы саны, SS – өнім жасалған апта, CC – басып шығару күні, 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептеледі. Мысалы: Сер.№ 30411, өнім жасалған жыл – 2003, өнім жасалған апта – 4)

## ЕАС

### СИПАТТАМА

- A** Тұтқа
- B** Ағыту түймесі
- C** Негіз
- D** Жоғарғы қақпақ
- E** Қызыл қуатпен қыздыру шамы
- F** Жасыл "дайын" шамы
- G** Қосу/өшіру қосқышы
- H** Плиталарды босату түймелері
- I\*** Май таму науасы  
(тек кейбір үлгілерде)
- J\*** Қақпақ (тек кейбір үлгілерде)
- K\*** Сэндвич плиталары (тек кейбір үлгілерде)
- L\*** Вафли плиталары (тек кейбір үлгілерде)
- M\*** Гриль плиталары (тек кейбір үлгілерде)

**i** **Ескеріңіз:** Құрылғыны бірінші рет пайдаланған кезде, аздап шыққан түтінді байқайсыз. Бұл кейбір компоненттердің қызуына байланысты шығады. Қобалжудың қажеті жоқ.

### АЛҒАШ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

Қолданар алдында жарнамалық материалдар мен орам материалдарын алып тастаңыз. Пісіру плиталарының таза және шаңсыз екенін тексеріңіз. Қажет болса, плиталарды алыңыз (1-суретті қараңыз) және жылы, сабынды сумен жуыңыз. Тазалау және техникалық қызмет көрсету бөлімін қараңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ СЭНДВИЧ ЖАСАҒЫШ РЕТІНДЕ ПАЙДАЛАНУ

Пісіру плиталарының таза және шаңсыз екенін тексеріңіз. Қажет болса, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғыны қақпағы жабық күйінде тегіс, түзу бетке қойыңыз.

- Қуат сымын толығымен ширатып шығарып, қуат сымының ашасын жерге тұйықталған 120 В қуат көзіне енгізіңіз. Құрылғыны қосу үшін ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз. Қуаттың қызыл түсті HEATING (Қыздыру) шамы жанады.
- Жасыл READY (Дайын) шамы жанғанша алдын ала қыздырыңыз (қақпақ жабық болуы керек).
- Осы кезде сэндвичтерді төрт тілімге дейінгі нанға май жағып, толтырмасын дайындау арқылы әзірлеңіз.
- Сэндвичтерді май жағылған жағымен плиталарға тигізіп салып қойыңыз.
- Қақпақты абайлап жабыңыз.
- Нан қытырлақ болып күйгенше шамамен үш минут кетуі керек. Дәл кую уақыты әркімнің талғамына байланысты болады. Сондай-ақ, ол нанның және пайдаланылатын толтырманың түріне байланысты болады.
- Сэндвич дайын болған кезде, оны пластик немесе ағаш қалақтың көмегімен алыңыз. Металдан жасалған қысқыштарды немесе пышақты ешқашан қолданбаңыз, себебі олар тамақ жабысуға қарсы қабатқа зақым келтіруі мүмкін.
- Қызуды сақтап қалу үшін, қақпақты келесі сэндвичті салуға дайын болғанға дейін жабық күйде қалдырыңыз.

**i** **Ескеріңіз:** Жасыл READY (Дайын) шамы пісіру барысында дұрыс температураның сақталуын көрсету үшін жанып-сөніп тұрады.

**i** **Ескеріңіз:** Пісіру кезінде қақпақ әрқашан жабылған күйде болуы керек.

### Кеңестер:

- **НАН:** сэндвич жасағыш нанның көптеген

түрлерін қолдануға болатындай етіп жасалған; ақ нан, бидай наны, көпқұрамды нан, мейіз қосылған нан және т.б. Мейіз қосылған нанды, бөлішкені немесе басқа да қант құрамы жоғары тәтті нандарды пайдаланған кезде, олар тезірек қызаратынын ұмытпаңыз.

- **ТОЛТЫРМАЛАР:** консервіленген немесе алдын-ала пісірілген жемістерді қолдануға тырысыңыз, себебі жас жемістер қызған кезде артық сұйықтық бөлуі мүмкін. Сыр, қызанақ немесе джем сияқты толтырмасы бар күйдірілген сэндвичтерді тістеп жатқанда сақ болыңыз, себебі олар әлі де ыстық болып, асығып тістеген кезде күйіп қалуыңыз мүмкін. Әрбір сэндвич үшін толтырманың төрттен бір кесесі жеткілікті. Сэндвичтерді шамадан тыс толтырмаңыз.
- **САРЫ МАЙ НЕМЕСЕ МАРГАРИН:** жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін нанның сыртына май жаққан жөн болады, яғни, толтырмананның май жағылмаған бетіне салынады. Егер сіз майдың аз мөлшері пайдаланылатын диетада болсаңыз, онда нанның сыртына май жақпаса болады. Жабысып қалудың алдын алу және тазалауды оңайлату үшін, плиталарға мезгіл-мезгіл май жағып тұрыңыз. Тәтті тағамдарды дайындаған кезде, нанның сыртқы, май жағылған бетіне аздап қант сеппеңіз, олар одан бетер дәмді болады. Дәмді қосымша жақсарту үшін, нанға көк шөп себіңіз немесе сарымсақ майын жағыңыз.
- **ҚАМЫР:** Жұқа, қытырлақ сэндвич жасау үшін қатырылған қамырды пайдалануға болады. Дүкеннен сатып алынған қатырылған көп қабатты қамырды пайдаланыңыз. Төртбұрыштылап, тең өлшемдегі 4 бөлікке кесу және сэндвич жасағышқа салу алдында, оларды аздап ерітіңіз. Оны нан тіліктерін пісіру нұсқаулығына сәйкес пісіріңіз.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ ВАФЛИ ЖАСАҒЫШ РЕТІНДЕ ПАЙДАЛАНУ

Пісіру плиталарының таза және шаңсыз екенін тексеріңіз. Қажет болса, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғыны қақпағы жабық күйінде тегіс, түзу бетке қойыңыз.

- Қуат сымын толығымен ширатып шығарып, қуат сымының ашасын жерге тұйықталған 120 В қуат көзіне енгізіңіз. Құрылғыны қосу үшін ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз. Қуаттың қызыл түсті HEATING (Қыздыру) шамы жанады.
- Жасыл READY (Дайын) шамы жанғанша алдын ала қыздырыңыз (қақпақ жабық болуы керек).
- Пісіру плиталарын сары маймен немесе сұйық май щетканың көмегімен майлаңыз.
- Майды вафли плиталарына біркелкі етіп құйыңыз.
- Майды жайыңыз: ол вафли плитасының шеттеріне дейін таралуы керек.
- Қақпақты абайлап жабыңыз.
- Пісіруге шамамен 5 минут кетуі керек. Дәл пісіру уақыты әркімнің талғамына байланысты болады. Ол сондай-ақ қолданылатын май түріне байланысты болады.

**i Ескеріңіз:** Плитаны шамадан толтырып алмаңыз. Майдың дұрыс мөлшері ингредиенттерге байланысты әртүрлі мүмкін.

**i Ескеріңіз:** Жасыл READY (Дайын) шамы пісіру барысында дұрыс температураның сақталуын көрсету үшін жанып-сөніп тұрады.

**i Ескеріңіз:** Пісіру кезінде қақпақ әрқашан жабылған күйде болуы керек.

**⚠ Күйіп қалу қаупі бар!** Қақпақ жабылған кезде, пісіру плиталары арасынан бу шығарылады. Бұға тиіп кетпеңіз, әйтпесе күйіп қалуыңыз мүмкін.

## **ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТИГІЗІП ПІСІРЕЛЕТІН ГРИЛЬ ЖАСАҒЫШ РЕТІНДЕ ПАЙДАЛАУ**

Пісіру плиталарының таза және шаңсыз екенін тексеріңіз. Қажет болса, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғыны қақпағы жабық күйінде тегіс, түзу бетке қойыңыз.

- Қуат сымын толығымен ширатып шығарып, қуат сымының ашасын жерге тұйықталған 120 В қуат көзіне енгізіңіз. Құрылғыны қосу үшін ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз. Қуаттың қызыл түсті HEATING (Қыздыру) шамы жанады.
- Жасыл READY (Дайын) шамы жанғанша алдын ала қыздырыңыз (қақпақ жабық болуы керек).
- Тамақты пісіру плитасына қойыңыз.
- Қақпақты абайлап жабыңыз.
- Тағамның дәл пісу уақыты талғамға сай әр түрлі болады. Бұл сондай-ақ еттің немесе көкөністердің түріне байланысты болады.

**i** **Ескеріңіз:** тигізіп пісіретін гриль режимінде бұл құрылғы жұқа стейктерді, бекон тіліктерін, гамбургерлер мен көкөністердің жұқа тілімдерін, балық пен тауықты пісіруге жарайды.

Тағамның қалыңдығы ет пен балық үшін 1,5 см-ден немесе көкөністер үшін 1 см-ден аспауы керек. Тағамдарды тым көп мөлшерде салу пісіру кезінде қауіпсіз жұмыс істеуге кері әсер етуі және пісіру жұмысының бұзылуына себеп болуы мүмкін.

**i** **Ескеріңіз:** Жасыл READY (Дайын) шамы пісіру барысында дұрыс температураның сақталуын көрсету үшін жанып-сөніп тұрады.

**i** **Ескеріңіз:** Пісіру кезінде қақпақ әрқашан жабылған күйде болуы керек.

## **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ**

### **Пайдаланушы көрсететін күтім**

- Тазаламас бұрын, On/off (Қосу/Өшіру) қосқышының Off (Өшіру) күйіне орнатылғанын тексеріңіз, одан кейін қуат ашасын розеткадан суырыңыз.

- Құрылғыны тазалау алдында біраз суытып алыңыз. Құрылғы сәл жылы болған кезде, оны тазалау оңайлау болады.
- Тамақ қалдығының жиналуын болдырмау үшін, құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан тазалап отырыңыз. Тағам қалдықтарын кетіру үшін пісіру плиталарын және төгу тесігін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Май науасын босатыңыз. Оны қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

**!** **Маңызды!** ҚҰРЫЛҒЫНЫ СУҒА НЕМЕСЕ БАСҚА СҮЙІҚТЫҚҚА БАТЫРМАҢЫЗ.

## **Тамақ жабысуға қарсы бет**

Тамақ жабысуға қарсы бетте пісіру майды тұтынуды барынша азайтады, өйткені тамақ жабыспайды және бет оңай тазаланады. Тамақ жабысуға қарсы бетті тазалау кезінде, металл (немесе басқа да қатты қырғыш материалдан жасалған) тазартқыштарды қолданбаңыз.

Жылы сабынды сумен жуыңыз. Пісіру плиталарын ыдыс жуғышта жууға болады, дегенмен, ыдыс жуғышта жиі жуу оның сыртқы қабатының қасиеттерін нашарлатуы мүмкін. Сондықтан, пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуған дұрыс болады. Кетпейтін дақты зақымдағыш емес, пластик жуу жастықшасымен немесе нейлон жуу щеткасымен кетіріңіз.

## **САҚТАУ**

Құрылғыны сақтау үшін:

- On/off (Қосу/Өшіру) қосқышының OFF (Өшіру) күйіне орнатылғанын тексеріңіз, одан кейін қуат сымын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғыны толық суытып алыңыз.
- Плиталарды бекітілген күйге орнатыңыз.
- Қуат сымын құрылғының астындағы сым орау аймағына орап салыңыз.
- Тегіс, құрғақ және түзу бетке қойыңыз.



## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

ПРОБЛЕМА	СЕБЕБИ	ШЕШІМІ
Егер құрылғы қызбаса	Қуат ашасының розеткаға дұрыс енгізілгенін тексеріңіз  Құралдың негізгі қосқышының ON (Қосу) күйінде екеніне көз жеткізіңіз	Қуат ашасын электр розеткасына немесе басқа розеткаға қосыңыз  On/off (Қосу/Өшіру) қосқышын басыңыз  Үйдегі автоматты ажыратқышты тексеріңіз
<b>Ескертпе:</b> егер барлық тексерулерден кейін мәселе шешілмесе, онда құрылғыда ақаулық бар болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз		