

# marta

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
USER MANUAL  
ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ**

**MT-1755 СЭНДВИЧНИЦА / SANDWICH MAKER**

**MT-1756 ЭЛЕКТРОГРИЛЬ-СЭНДВИЧНИЦА /  
ELECTRIC GRILL-SANDWICH MAKER**

**MT-1757 ВАФЕЛЬНИЦА / WAFFLE MAKER**

RUS	Руководство по эксплуатации	3
GBR	User manual	6
UKR	Посібник з експлуатації	9
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	10
BLR	Кіраўніцтва па эксплуатацыі	11



# marta

RUS Комплектация:

1. Корпус
2. Ручки
3. Фиксатор ручек
4. Световой индикатор работы
5. Световой индикатор нагрева

GBR Parts list:

1. Housing
2. Handles
3. Handles fixator
4. Operation light indicator
5. Heating light indicator

BLR Камплектацыя:

1. Корпус
2. Ручкі
3. Фіксатар ручак
4. Светлавы індыкатар працы
5. Светлавы індыкатар нагрэву

UKR Комплектація:

1. Корпус
2. Ручки
3. Фіксатор ручок
4. Світловий індикатор роботи
5. Світловий індикатор нагрівання

KAZ Комплектация:

1. Корпус
2. Тұтқалар
3. Тұтқаларды бекіткіш
4. Жұмыстың жарық индикаторы
5. Қыздырудың жарық индикаторы

## MT-1755, MT-1756, MT-1757



RUS Фактическая комплектность данного товара может отличаться от заявленной в настоящем руководстве. Внимательно проверяйте комплектность при выдаче товара продавцом.

GBR Real set of the appliance could be different from listed in the User manual. Check once buy.

KAZ Бұл тауардың нақты жинағы осы нұсқаулықта жарияланғаннан басқа болуы мүмкін. Сатушы тауарды берген кезде жинағын мұқият тексеріңіз.

UKR Фактична комплектність даного товару може відрізнятися від заявленої в цьому посібнику. Уважно перевіряйте комплектність при видачі товару продавцем.

BLR Фактычная камплектнасць дадзенага тавара можа адрознівацца ад заяўленай у дадзеным дапаможніку. Уважліва правярайце камплектнасць падчас выдачы тавара прадаўцом.

## RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первоначальным включением проверьте соответствие технических характеристик изделия, указанных в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Назначение: данный электроприбор представляет собой устройство для приготовления пищи и предназначен для использования только в бытовых целях в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.

- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первоначальным включением смажьте формы сливочным маслом или маргарином.
- Включите прибор и дайте ему 10 минут поработать в закрытом состоянии.
- Отключите прибор, дайте ему остыть, а затем протрите влажной чистой тканью рабочую поверхность прибора.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Подключите прибор к сети питания. При этом прибор начнет нагреваться, и загорятся красный и зеленый индикаторы работы.
- Когда зеленый индикатор погаснет (необходимая температура достигнута), можно начинать приготовление.
- Не открывайте прибор во время прогрева.
- Положите ингредиенты для приготовления на нижнюю нагревающую поверхность, закройте крышку. Следите за тем, чтобы емкости пластин не переполнялись.
- Зафиксируйте крышку прибора с помощью фиксатора ручки.

**ВНИМАНИЕ:** Будьте осторожны, в процессе приготовления возможен выход небольшого количества пара!

- Время приготовления определяется видом продукта и вашим вкусом. В среднем процесс приготовления занимает 6-8 минут
- Через 6-8 минут откройте крышку и деревянной лопаткой достаньте готовое блюдо. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не используйте для этого острые металлические предметы.
- Чтобы сохранить тепло для приготовления следующего блюда, закройте крышку.
- По окончании работы выньте вилку прибора из розетки.

### РЕЦЕПТЫ

#### ДЛЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ И СЭНДВИЧНИЦЫ:

##### ОМЛЕТ

##### Ингредиенты:

Яйцо – 50 г/1 шт

Молоко – 50 мл

Соль, специи

Масло растительное

##### Порядок приготовления

В отдельной емкости взбиваем молоко с яйцом, солью и специями до однородной массы.

Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, выливаем омлетную массу на рабочую поверхность. Закрываем крышку, готовим 3 – 5 минут.

### **РУБЛЕННЫЙ БИФСТЕКС**

#### **Ингредиенты:**

Говядина (филе) - 200 г  
 Лук репчатый - 50 г  
 Яйцо - 50 г / 1 шт  
 Чеснок - 5 г  
 Соль, специи по вкусу  
 Масло растительное

#### **Порядок приготовления**

Мясо промыть, нарезать и вместе с луком и чесноком измельчить при помощи мясорубки. В мясной фарш добавить 1 яйцо, соль, специи, перемешать и выбить. Сформировать бифштексы по 50- 60 г. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем 2 бифштекса. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 5 – 7 минут. Остальные бифштексы пожарить также.

### **КУПАТЫ ГРИЛЬ**

#### **Ингредиенты:**

Купаты п/ф 4-6 шт  
 Масло растительное

#### **Порядок приготовления**

Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем купаты. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 4 – 6 минут.

### **СЫРНИКИ**

#### **Ингредиенты:**

Творог 9% - 200 г  
 Яйцо – 50 г / 1 шт  
 Сахар – 50 г  
 Мука пшеничная – 80 г  
 Ванилин – 5 г  
 Масло растительное  
 Мука для панировки

#### **Порядок приготовления**

В отдельной емкости растираем творог с сахаром, так чтобы не было комочков. В творожную массу добавляем яйцо, муку, ванилин и перемешиваем до однородной консистенции. Из получившейся массы формируем заготовки по 40 – 50 г и панируем их в муке, придавая форму сырников. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем 2 - 3 сырника. Закрываем крышку и замок, готовим 5 – 7 минут. Остальные сырники пожарить также.

### **КУРИНАЯ ГРУДКА БАРБЕКЮ**

#### **Ингредиенты:**

Филе куриное – 400 г  
 Соус барбекю – 100 г

#### **Порядок приготовления**

Куриное филе промыть, обсушить, сделать насечки и замариновать в готовом соусе барбекю на 30 – 40 минут. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем филе. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 6 – 8 минут.

### **ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ**

#### **Ингредиенты:**

Форель радужная (тушка) - 150 – 200 г  
 Сок лимона  
 Белый перец  
 Соль  
 Масло растительное

#### **Порядок приготовления**

Рыбу промыть, обсушить, при необходимости разрезать на порционные куски. Подготовленную форель натереть солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем рыбу. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 5 – 7 минут.

## ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ: ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ

### Ингредиенты:

Молоко - 225 мл  
Мука - 175 г  
Яйцо - 2 шт  
Сливочное масло - 85 г  
Сахар - 60 г  
Разрыхлитель - 5 г  
Ванилин - 5 г

### Порядок приготовления

Сливочное масло растопить. Желтки отделить от белков. Желтки взбить с сахаром. Добавить к желткам сливочное масло и взбить. Добавить молоко и ванилин, перемешать. Добавить разрыхлитель и муку, вымесить тесто. Взбить белки с солью до состояния пены и аккуратно вмешать в тесто. Включить вафельницу в сеть. Закрыть крышку. Дождаться, когда зеленый индикатор погаснет. Открыть крышку. Выложить по 2 столовых ложки теста на каждую половину панели. Закрыть крышку. Готовить 8 минут. Таким же образом приготовить оставшееся тесто.

**Время приготовления того или иного продукта может отличаться от заявленного в рецепте из-за возможной разности используемых ингредиентов.**

**Ингредиенты в предложенных рецептах могут быть заменены на аналоги.**

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Поверхности и края жарочных пластин следует вытирать бумажным полотенцем или мягкой тканью.
- При прилипании продуктов, налейте на пластину немного растительного масла и прогрейте ее в течение 1-2 минут. Выключите прибор и через 5 минут, когда загрязнение размякнется, вытрите пластину.
- Наружные части прибора необходимо чистить влажной тканью, следя при этом, чтобы в прибор не попала вода, масло или жир.
- Никогда не погружайте изделие в воду или другую жидкость.
- Прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте для очистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости.

### ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл. Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела ЧИСТКА и УХОД.
- Условия хранения: хранить при плюсовой температуре и влажности воздуха не более 80%. Срок хранения – не ограничен.
- При транспортировке обеспечить сохранность упаковки.

### РЕАЛИЗАЦИЯ

Осуществляется согласно общим правилам реализации товаров и оказания услуг и Законом «О защите прав потребителей».

### ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Модель	Электропитание	Мощность	Вес нетто / брутто	Размеры коробки (Д x Ш x В)
Сэндвичница	MT-1755	230 В, 50 Гц	750 Вт	1,2 кг / 1,38 кг	290 мм x 103 мм x 245 мм
Электрогриль-сэндвичница	MT-1756				
Вафельница	MT-1757				

**ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)**

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Срок службы изделия, при эксплуатации продукции в рамках бытовых нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в руководстве по эксплуатации, составляет 2 (два) года со дня передачи изделия потребителю. Срок службы установлен в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Изготовитель обращает внимание потребителей, что при соблюдении данных условий, срок службы изделия может значительно превысить указанный изготовителем срок.

**Изготовитель:**

«MARTA EUROPE B.V.»

Fultonstraat 2 A, Flex Property, 2691NA 's-Gravenzande,

The Netherlands

«МАРТА ЕВРОПА Б.В.»

Фултонстраат 2А, Флекс проперти, 2691НА, 'с-Гравензанде,

Нидерланды



**Производственный филиал:**

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Космос Фар Вью Интернешнл Лимитед

Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

Сделано в Китае

**Импортер/ Организация, уполномоченная принимать претензии на территории РФ/ Уполномоченное изготовителем лицо:** ООО "Бриз", Россия, 194156, г. Санкт-Петербург, Большой

Сампсониевский пр-кт, дом 93, литер А, помещение 7-Н, офис 5,

тел/факс 8(812)325-23-48

**Поставщик-дистрибьютор:** ООО «Валерия», РФ, 188670, Ленинградская область, Всеволожский район, территория ПР Спутник, улица Центральная, строение 58А, помещение 419А, тел/факс

8(812) 325-23-34

## GBR USER MANUAL

### CAUTION

Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

- Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- It is not intended for industrial use.
- For indoor use only. Use only for domestic purposes according to the instruction manual.
- Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the socket. Do not reel the cord around the device housing.
- Never attempt to frame and repair the appliance by yourself. If you meet problems, please contact the nearest customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

### BEFORE FIRST USE

- Before the first use grease grill pates with butter or margarine.
- Turn on the appliance and let to heat for 10 minutes in a closed state.
- Then unplug the appliance, let it to cool, then wipe working surface with a damp cloth.

### USING THE DEVICE

- Plug the device to the power supply. Device starts to heat up, the indicator lights (red and green) will be on.
- Once the cooking surface has reached the preset temperature, the heating indicator light (the green one) will be off. You can start cooking.
- Please don't open the device during heating.
- Place all ingredients to the working surface, close the lid.
- Fix the lid with handles fixator.

CAUTION: Be careful, hot steam could come out!

- Average cooking time is 6-8 minutes. Anyway you can vary the time of cooking to taste.
- Open the lid and take out prepared meal with wooden paddle. Please, do not use sharp metal things to not damage non-stick coating.
- Close the lid to keep warm for cooking next.
- Unplug the device after cooking.

### RECIPES

#### FOR ELECTRIC GRILL-SANDWICH MAKER:

<b>OMELET</b> <b>Ingredients:</b> Egg – 1pc. Milk – 50ml Salt and seasonings Vegetable oil	Combine milk and egg in a bowl. Add salt and seasonings to your taste. Mix until smooth. Grease the pan with oil and switch power on. Close and lock the lid. Pour the mixture onto the pan after the green LED goes off. Close the lid and fry for 3-5 minutes.
<b>MINCED STEAK</b> <b>Ingredients:</b> Beef fillet – 200g. Bulb onion – 50g. Egg-1pc. Garlic-5g. Salt and seasonings. Vegetable oil.	Chop meat into pieces. Chop onion and garlic. Mince all with the meat grinder. Add egg, salt and seasonings to the minced meat. Mix until smooth. Shape 50-60g steaks. Grease the pan with oil and switch power on. Close and lock the lid. Put two minced steaks on pan after the green LED goes off and close but don't lock the lid. Fry for 5-7 minutes.
<b>FRIED SAUSAGES</b>	Grease the pan with oil and switch power on. Close and lock the lid. When the green LED goes off, put sausages on pan and close but don't lock

<b>Ingredients:</b> Sausages – 4/6pcs. Vegetable oil.	the lid. Fry for 4-6 minutes.
<b>CHEESE CAKES</b> <b>Ingredients:</b> 9%-fat quark – 200g. Egg – 1pc. Sugar – 50g. White wheat flour – 80g. Vanilla extract – 5g. Vegetable oil. Rusk flour.	Mix quark and sugar in a bowl until completely smooth. Add egg, flour and vanilla extract. Mix until smooth. Shape 40-50g balls and roll in rusk flour. Grease pan with oil and switch power on. Close and lock the lid. Open the lid when the green LED goes off and put cheese cakes on pan. Close and lock the lid. Fry for 5-7 minutes.
<b>GRILLED CHICKEN BREAST</b> <b>Ingredients:</b> Chicken breast – 400g. BBQ sauce – 100g.	Rinse chicken fillet. Dry on paper towel. Make cuts with a knife. Combine chicken breast and BBQ sauce in a bowl and leave for 30-40 minutes. Grease the pan with oil and switch power on. Close and lock the lid. Open the lid when the green LED goes off and put chicken breasts on pan. Close but don't lock the lid and fry for 6-8 minutes.
<b>BAKED TROUT</b> <b>Ingredients:</b> Trout – 1pc. Lemon juice. White pepper. Salt. Vegetable oil.	Rinse trout. Dry on paper towel. Cut into pieces if trout is too big. Rub trout with salt and pepper. Sprinkle with lemon juice. Grease the pan with oil and switch power on. Close and lock the lid. Open the lid when the green LED goes off and put fish on pan. Close but don't lock the lid. Fry for 5-7 minutes.

### FOR WAFFLE MAKER:

<b>LIEGE WAFFLES</b> <b>Ingredients:</b> Milk – 225ml All-purpose flour – 175g Eggs – 2pcs Butter – 85g Sugar – 60g Baking powder – 5g Vanilla extract – 5g	Melt the milk. Separate the yolks from the whites. begins to form a creamy foam. Whisk the yolks mixed with sugar, add melted butter into the mixture and whisk until evenly blended. Add baking powder and flour. Whisk together the whites and salt in a separate bowl, mix until begins to form a creamy foam. Combine the whites mixture and the flour mixture until a soft dough forms. Preheat a waffle maker until the green light indicator goes off. Open the lid and place two spoons of dough on each side of heating panel of preheated waffle maker. Close the lid. Cook waffles 8 minutes. Repeat with remaining dough.
---	---

Real cooking time can be different with displayed in recipes due to specific features of every particular ingredient. Ingredients displayed in this cookbook can be replaced with similar ones.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the device before the cleaning.
- Let the device to cool.
- Working surface and edges should be wiped with paper towel or soft cloth.
- If rest of stuffing stuck to the surface, pour a little bit oil on working surface and heat up for 1-2 minutes. Switch off the device and wipe the working surface after 5 minutes.
- Outer parts of device might be cleaned with wet cloth. Avoid contact of inner part with liquids and oil.
- Never sink the device into the water or other liquids.



- Device can't be washed in dishwasher.
- Do not use abrasive agents, organic solvents and corrosive liquids.

### SPECIFICATION

	Model	Power supply	Power	Net weight / Gross weight	Package size (L x W x H)
Sandwich Maker	MT-1755	230 V, 50 Hz	750 W	1,2 kg / 1,38 kg	250 mm x 100 mm x 250 mm
Electric Grill -Sandwich Maker	MT-1756				
Waffle Maker	MT-1757				

**Producer:**  
Cosmos Far View International Limited  
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow  
North Street, Ningbo, China  
Made in China

**WARRANTY DOES NOT COVER SUPPLIES (filters, ceramic and non-stick coating, rubber seals, etc.)**

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

## UKR ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу і збережіть її для довідок надалі.

- Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені в маркованні, електроживленню у Вашій локальній мережі.
- Використовуйте тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Не використовуйте поза приміщеннями.
- Не залишайте працюючий прилад без догляду.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережним шнуром або іншими пошкодженнями.
- Стежте, щоб мережний шнур не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте і не намотуйте мережний шнур навколо корпусу приладу.
- При відключенні приладу від мережі живлення не тягніть за мережний шнур, беріться тільки за вилку.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Використання не рекомендованих додаткових приналежностей може бути небезпечним або призвести до пошкодження приладу.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед чищенням і якщо Ви ним не користуєтеся.

**УВАГА: Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємкостей, заповнених водою.**

- Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру для перевірки.
- Прилад не призначений для використання людьми з фізичними і психічними обмеженнями (у тому числі дітьми), що не мають досвіду поводження з даним приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований людиною, що відповідає за його безпеку.

### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим включенням змажте форми вершковим маслом або маргарином.

- Увімкніть прилад і дайте йому 10 хвилин попрацювати в закритому стані.
- Вимкніть прилад, дайте йому охолонути, а потім протріть вологою чистою тканиною робочу поверхню приладу.

### ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед чищенням обов'язково відключіть прилад від електромережі.
- Дайте приладові цілком охолонути.
- Поверхні і краї пластин для смаження варто витирати паперовим рушником або м'якою тканиною.
- При прилипанні залишків начинки, налейте на пластину небагато рослинної олії і прогрійте її протягом 1-2 хвилин. Вимкніть прилад і через 5 хвилин, коли забруднення розм'якшиться, витріть пластину.
- Зовнішні частини необхідно чистити вологою тканиною, стежачи при цьому, щоб у прилад не потрапила вода, олія або жир.
- Ніколи не занурюйте виріб у воду або іншу рідину.
- Прилад не можна мити у посудомийній машині.
- Не використовуйте для очищення абразивні засоби, органічні розчинники та агресивні рідини.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Моделі	Електроживлення	Потужність	Вага нетто / брутто	Розміри коробки (Д x Ш x В)
MT-1755, MT-1756 MT-1757	230 В, 50 Гц	750 Вт	1,2 кг / 1,38 кг	250 мм x 100 мм x 250 мм

**Виробник:**

Cosmos Far View International Limited  
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China  
Зроблено в Китаї

**ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИДАТКОВІ МАТЕРІАЛИ (ФІЛЬТРИ, КЕРАМІЧНІ ТА АНТИПРИГАРНІ ПОКРИТТЯ, ГУМОВІ УЩІЛЬНЮВАЧІ ТА ІНШІ)**

Дату виготовлення приладу можна знайти на серійному номері, розташованому на ідентифікаційному стікері на коробці виробу і/або на стікері на самому виробі. Серійний номер складається з 13 знаків, 4-й і 5-й знаки позначають місяць, 6-й і 7-й позначають рік виготовлення приладу.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може змінювати комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва, термін гарантії і технічні характеристики моделі. Перевіряйте в момент отримання товару.

## ҚАЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Аспапты пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және кейін анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

- Алғашқы қосу алдында бұйымның таңбалауында көрсетілген техникалық сипаттамалары жергілікті желіңіздегі электр қоректенуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Аспап өнеркәсіпте қолдануға арналмаған.
- Желілік бауы зақымданған немесе басқа зақымдары бар аспапты пайдаланбаңыз.
- Желілік бау өткір шеттер мен ыстық беттерге тимеуін байқаңыз.
- Желілік бауды аспап корпусының айналасына орамаңыз, бұрамаңыз және тартпаңыз.
- Аспапты қоректену желісінен ажыратқанда желілік бауды тартпай, тек ашадан ұстаңыз.
- Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз. Ақау туындаған жағдайда жақын орналасқан сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Кеңес берілмеген қосымша керек-жарақты пайдалансаңыз, қауіп төнуі немесе аспап зақымдануы мүмкін.
- Аспапты тазалау алдында және оны пайдаланбасаңыз ылғи электр желіден ажыратыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Аспапты су толған ванна, раковина немесе басқа ыдыстардың қасында пайдаланбаңыз.

- Электр тоқ соқпау және тұтанбау үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл бола қалса, оны бірден электр желіден ажыратып, тексеру үшін сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Аспап физикалық және психикалық шектеулері бар, осы аспапты пайдалану тәжірибесі жоқ адамдармен (соның ішінде балалармен) пайдаланылуға арналмаған. Бұл жағдайда пайдаланушыны оның қауіпсіздігіне жауап беретін адам алдын ала үйрету керек.

### АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Бастапқы қосар алдында арналған қалыпты сары май немесе маргаринмен майлаңыз.
- Аспапты қосып, оны жабық күйінде 10 минут жұмыс істетіңіз.
- Аспапты өшіріп, суытыңыз, содан кейін аспаптың жұмыс бетін дымқыл таза матамен сүртіңіз.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Тазалау алдында аспапты міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.
- Аспапты толық суытыңыз.
- Қуыру пластиналарының беттері мен жиектерін қағаз сүлгі немесе жұмсақ матамен сүрту керек.
- Салма қалдықтары жабысқан жағдайда, пластинаға біраз өсімдік майын құйып, оны 1-2 минут бойы қыздырыңыз. Аспапты өшіріп, кір жұмсарған соң 5 минуттан кейін пластинаны сүртіңіз.
- әзірлегіштің сыртқы беттерін аспапқа су, май түспегенін бақылап отырып, дымқыл шүберекпен тазалау қажет.
- Бұйымды су немесе басқа сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз.
- Аспапты ыдыс жуу мәшинесінде жууға болмайды.
- Тазалау үшін абразивті құралдар, органикалық еріткіштер немесе агрессивті сұйықтықтар қолданбаңыз.

### ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Қалып	Электр қоректену	Қуаты	Нетто / брутто салмағы	Қорап өлшемдері (Ұ x Е x Б)
MT-1755	230 В, 50 Гц	750 Вт	1,2 кг / 1,38 кг	250 мм x 100 мм x 250 мм
MT-1756				
MT-1757				

#### Өндіруші зауыт:

Cosmos Far View International Limited  
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China  
Қытайда жасалған

#### КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (СҮЗГІЛЕР, КЕРАМИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КҮЮГЕ ҚАРСЫ ЖАБЫНДЫЛАР, РЕЗИНА НЫҒЫЗДАУЫШТАР МЕН БАСҚАЛАР) ТАРАЛМАЙДЫ.

Аспап жасалу күнін бұйым қорабындағы сәйкестендіру стикерінде және/немесе бұйымның өзіндегі стикерде табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады, 4-ші және 5-ші белгі аспаптың жасалу айын, 6-шы және 7-ші белгі жылын білдіреді.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала ескетпей өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

### ВЛР КІРАҰНИЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫИ

#### МЕРЫ БЯСПЕКИ

Уважлива прачытайце дадзеную інструкцыю перад эксплуатацыяй прыбора і захаваеце яе для інфармацыі ў далейшым.

- Перад першапачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі выраба, пазначаныя на маркіроўцы, электрасілкаванню ў Вашай лакальнай сетцы.
- Выкарыстоўвайце толькі ў побытавых мэтах. Прыбор не прызначаны для прамысловага ўжывання.
- Не выкарыстоўвайце па-за памяшканнямі.
- Не пакідайце працуючы прыбор без нагляду.

- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром ці іншымі пашкоджаннямі.
- Сачыце, каб сеткавы шнур не кранаўся вострых кантаў ці гарачых паверхняў.
- Не цягніце, не перакручвайце і не намотвайце сеткавы шнур вакол корпуса прыбора.
- Падчас адключэння прыбора ад сеткі сілкавання не цягніце за сеткавы шнур, бярыцеся толькі за відэлец.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні непаладак звяртайцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Выкарыстанне не рэкамендаваных дадатковых прыладаў можа быць небяспечным ці прывесці да пашкоджання прыбора.
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрасеткі перад чысткай, а таксама калі Вы ім не карыстаецеся.

**УВАГА: Не выкарыстоўвайце прыбор паблізу ваннаў, ракавін ці іншых ёмістасцяў, запоўненых вадой.**

- Дзеля пазбягання паразы электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і звернецеся ў сэрвісны цэнтр для праверкі.
- Прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі і псіхічнымі абмежаваннямі (у тым ліку дзецьмі), якія не маюць досведу карыстання дадзеным прыборам. У такіх выпадках карыстальнік павінен быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, які адказвае за яго бяспеку.

### ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Перад першапачатковым уключэннем пашмаруйце формы маслам альбо маргарынам.
- Уключыце прыбор і дайце яму 10 хвілін папрацаваць у закрытым стане.
- Адключыце прыбор, дайце яму астыць, а потым пратрыце вільготнай чыстай тканінай працоўную паверхню прыбора.

### ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Перад чысткай абавязкова адключыце прыбор ад электрасеткі.
- Дайце прыбору цалкам астыць.
- Паверхні і край смажальных пласцін варта выціраць папяровым ручніком ці мяккай тканінай.
- У выпадку прыліпання рэшткаў начыння, наліце на пласціну крыху алею і прагрэйце яе на працягу 1-2 хвілін. Выключыце прыбор і праз 5 хвілін, калі забруджванне размякчыцца, пратрыце пласціну.
- Вонкавая часткі неабходна чысціць вільготнай тканінай, а таксама сачыць пры гэтым, каб у прыбор не патрапіла вада, алея або тлушч.
- Ніколі не апускайце выраб у ваду ці іншую вадкасць.
- Прыбор нельга мыць у посудамыйнай машыне.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі абразіўныя сродкі, арганічныя растваральнікі і агрэсіўныя вадкасці.

### ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Мадэль	Электрасілкаванне	Магутнасць	Вес нета / брутa	Памеры скрыні (Д x Ш x В)
MT-1755	230 В, 50 Гц	750 Вт	1,2 кг / 1,38 кг	250 мм x 100 мм x 250 мм
MT-1756				
MT-1757				

**Вытворца:**

Cosmos Far View International Limited  
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China  
Зроблена ў Кітаі

**ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖАЕЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНЫЯ ПАКРЫЦЦІ, ГУМОВЫЯ ЎШЧЫЛЬНЯЛЬНІКІ, І ІНШЫЯ)**

Дату вытворчасці прыбора можна знайсці на серыйным нумары, які змешчаны на ідэнтыфікацыйным стыкеры на скрынцы выраба і/ці на стыкеры на самым вырабе. Серыйны нумар складаецца з 13 знакаў, 4-й і 5-й знакі паказваюць месяц, 6-й і 7-й паказваюць год выраба прыбора.

Вытворца на сваё меркаванне і без дадатковых апавяшчэнняў можа змяняць камплектацыю, вонкавы выгляд, краіну вытворчасці, тэрмін гарантыі і тэхнічныя характарыстыкі мадэлі. Правярайце ў момант атрымання тавара.