

Atlanta★



ATH-1080

Nuts maker

Орешница

Вафли-жаңғақ пісіргіш

Инструкция по эксплуатации

Instruction Manual

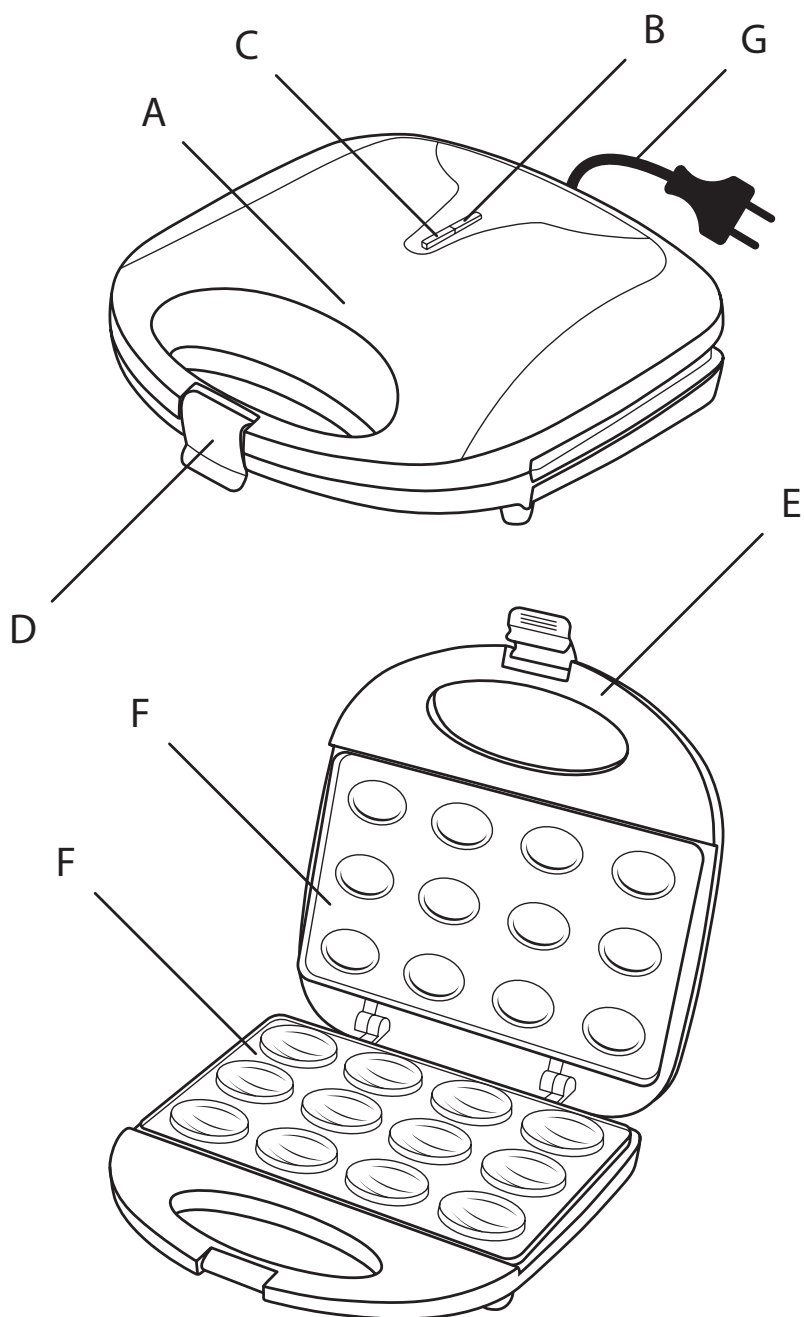
Пайдалану бойынша нұсқаулық

ENG

RUS

KAZ

Ver.1.09.2023



INSTRUCTION MANUAL

DEAR CUSTOMER!

CONGRATULATIONS ON YOUR GOOD CHOICE! NOW YOU ARE THE OWNER OF ATLANTA™ PRODUCT NOTABLE FOR ITS PROGRESSIVE DESIGN AND GOOD QUALITY PERFORMANCE. WE HOPE OUR PRODUCTS WILL STAY WITH YOU FOR YEARS ON END.

BEFORE OPERATING

Please, read this instruction manual carefully before operating the appliance. When first in use or after a long rest period, we recommend you spread a thin layer of vegetable oil all over the hot plates and switch the appliance on for 5 minutes, keeping it open. Then thoroughly wipe the oil off the plates.

SAFETY MEASURES

- The appliance is equipped to work from a current source, the specifications of which are indicated in the instruction manual.
- Operate the appliance in the vertical position only. Never operate the device on uneven surface that is not heat-resistant.
- Use a separate outlet for the appliance.
- Be careful: do not touch the device plates when in use; the operating temperature goes up to 100 °C
- Do not operate the appliance close to objects that can be easily deformed by high temperature.
- THE DEVICE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL ABILITY OR IF THEY HAVE NO EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, IF THEY ARE NOT UNDER CONTROL OR NOT INSTRUCTED ON THE USE OF THE INSTRUMENT BY THE PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- DO NOT LEAVE THE UNIT WITHOUT SUPERVISION WHEN IT IS TURNED ON OR WHEN CHILDREN ARE CLOSE TO IT. DO NOT ALLOW THE NETWORK CORD HANGING FROM THE TABLE, AS CHILDREN MAY TAKE IT, DROP THE DEVICE, AND GET BURNED.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- It is forbidden to use power strip at plugging.
- To reduce the inflammation or electric current injury:
 - do not open the device package;
 - do not expose the electric part of the appliance to rain or moisture;
 - do not immerse the appliance in water or other liquid;
- KEEP THE UNUSED DEVICE UNPLUGGED, THE DEVICE IS DANGEROUS EVEN

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

WHEN IT IS TURNED OFF;

- do not cover the appliance;
- do not use the appliance in damp places;
- do not plug the appliance if there is water on the nuts maker surface;
- do not plug and unplug with wet hands;
- do not let the plug overheat; take care of it being plugged tightly and entirely;
- do not use the device if the mains cord is damaged or wet;
- unplug the appliance before cleaning and wait until it cools completely;
- never pull the mains cord if you want to unplug the appliance: gently take out the plug from a wall socket;
- keep the appliance in dry cool place.
- The device is intended for household use only. It is forbidden to use the device in professional goals.
- In case any troubles or mechanical damages (e.g. the blender fell) occur during the work, please, do not use the appliance. In this case, apply to the nearest service center with the warranty certificate. Never fix the troubles yourself.
- Do not dispose the appliance close to heat sources, such as: heaters, gas stoves; or in places exposed to direct sunbeams, excessive dust, mechanical vibration or impact stress.
- After transportation under the low temperatures, do not switch on the appliance earlier than in two hours of keeping it in the warm place.
- Do not use chemical liquids (gasoline, kerosene, spirit, various solvents) to clean the device.
- Any errors in storage, transportation and usage of the device are not covered by the warranty.

DEVICE PARTS IDENTIFICATION

- A - case
- B - availability indicator
- C - operation indicator
- D - fixing staple
- E - handle
- F - plates
- G - power supply cord

PERFORMANCE SPECIFICATIONS

Voltage:	230 V ~ 50 Hz
Rated power:	750 W
Service life:	3 years
Cord length:	0.85 m
Weight:	0.98 kg
Dimensions:	23x7.5x23.1 cm

With delicate handling service life can significantly exceed the period set by the manufacturer.

Date of production is represented on the label of the product in the format MM.YYYY

OPERATING THE DEVICE

1. Place the device on an even dry heat-resistant anti-slip surface, as close to the outlet as possible.
2. Close the device.
3. Plug the device. Red operating indicator will light up.
4. When the device heats up to the appropriate temperature, the green light indicator will light up and the appliance will be ready for use.
5. Open the device, grease the work surface with oil. You can choose any dough for baking according to your taste. Gently place the dough into each recess of the bottom mold and close the appliance. The amount of dough to fill out the form depends on the consistency of the dough and the desired thickness of the finished culinary products.
6. Close the device. Cooking time: 1,5 - 3 minutes to your taste. Be careful: the device can emit some steam during cooking.
7. After the process is finished, carefully open the device and remove the nuts of

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

bread with the help of a wooden spatula.

8. When you have finished, unplug the device, let it cool down, remove the remnants of food and store it away.

NOTES

- When first in use or after a long rest period, you may notice a characteristic odour of burnt dust accumulated on the heating element.
- This appliance is equipped with an automatic thermal limiter. If the appliance overheats or the air intake vents are blocked or clogged, an automatic device will switch the appliance off. After the heating element is cooled down and the temperature is back to normal you can restart the appliance and use it as usual.
- The manufacturer has the right to make alterations in the sandwich maker design.

CLEANING AND HANDLING

- The device needs regular cleaning. Keep the surface clean and without soot, do not allow the surface come in contact with metallic or other hard objects.
- Unplug the device and leave it to cool down, then use a soft damp cloth to clean it. Do not clean the device with chemically active liquids or abrasive washing agents, as they can damage the surface.
- Do not clean the device with the help of other tools.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.

INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENTAL PROTECTION

The old appliances are the assemblage of technical materials and therefore cannot be utilized with household rubbish! For this reason, we would kindly ask you to support us in resource saving and environmental protection and deliver this appliance into a utilization reception center (if there is one).



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!
 МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С УДАЧНЫМ ВЫБОРОМ! ВЫ СТАЛИ ОБЛАДАТЕЛЕМ
 ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ "ATLANTA",
 КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОГРЕССИВНЫМ ДИЗАЙНОМ И ХОРОШИМ
 КАЧЕСТВОМ ИСПОЛНЕНИЯ. МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ СТАНЕТ
 ВАШИМ СПУТНИКОМ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора. Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется нанести немного растительного масла на нагревательные пластины и включить прибор на пять минут в открытом виде. Затем тщательно вытереть масло с пластин.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор приспособлен для работы от источника тока, характеристики которого указаны на заводской маркировке устройства.
- Прибор должен использоваться только в вертикальном положении. Никогда не используйте прибор на неровной термонеустойчивой поверхности.
- Для работы прибора используйте отдельную розетку.
- Будьте осторожны температура пластин прибора во время работы достигает свыше 100 °С.
- Избегайте близости с легко деформирующимися от высокой температуры предметами.
- ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ЧУВСТВЕННЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ЖИЗНЕННОГО ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.
- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА, КОГДА ОН ВКЛЮЧЕН ИЛИ КОГДА РЯДОМ С НИМ НАХОДЯТСЯ ДЕТИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ СЕТЕВОЙ ШНУР СВИСАЛ СО СТОЛА, ТАК КАК ДЕТИ МОГУТ ПОТЯНУТЬ ЗА НЕГО, УРОНИТЬ АППАРАТ И ПОЛУЧИТЬ СИЛЬНЫЙ ОЖОГ.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- При подключении прибора запрещается использовать электрический удлинитель.

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

- Для уменьшения опасности пожара или удара электрическим током:
 - не вскрывайте корпус изделия;
 - не подвергайте электрическую часть аппарата воздействию дождя или влаги;
 - не погружайте прибор в воду или иную жидкость;
 - **ХРАНИТЕ НЕИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИБОР ОТСОЕДИНЕННЫМ ОТ СЕТИ, УСТРОЙСТВО ПРЕДСТАВЛЯЕТ ОПАСНОСТЬ ДАЖЕ КОГДА ОНО ОТКЛЮЧЕНО;**
 - ничем не накрывайте прибор;
 - не используйте прибор во влажных местах;
 - не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности сэндвичницы есть вода;
 - не вставляйте и не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками;
 - не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
 - не пользуйтесь прибором, если сетевой провод поврежден или намочен;
 - отключайте прибор от сети перед чисткой и дождитесь его полного остывания после работы;
 - никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор; аккуратно выньте вилку из розетки;
 - храните прибор в сухом, прохладном месте.
- Прибор рассчитан на использование внутри помещения, исключительно для бытового применения. Запрещается использовать прибор в профессиональных целях.
- Если во время работы произошли какие-либо неполадки или механические повреждения, не используйте прибор. В этом случае обратитесь в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.
- Не располагайте аппарат вблизи источников тепла, таких как: радиаторы отопления, газовые плиты; или в местах, подверженных воздействию прямых солнечных лучей, чрезмерной пыли, механической вибрации или ударных нагрузок.
- После транспортировки в условиях пониженных температур не включайте аппарат в сеть ранее, чем после двух часов его нахождения в теплом помещении.
- Не используйте химически активные жидкости (бензин, керосин, спирт, различные растворители) для чистки прибора.
- Любые ошибки хранения, транспортировки и использования прибора не покрываются гарантией.

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА

- A - корпус
- B - индикатор готовности
- C - индикатор работы
- D - фиксирующая скобка
- E - ручка
- F - рабочие поверхности
- G - сетевой шнур

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230 В ~ 50 Гц
Номинальная мощность:	750 Вт
Срок службы:	3 года
Длина шнура:	0,85 м
Вес:	0,98 кг
Размеры:	23x7.5x23.1 см.

При бережном использовании срок службы может значительно превысить показатель, установленный производителем.

Дата производства представлена на лейбле изделия в формате ММ.ГГГГ

РАБОТА ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровную сухую теплоустойчивую нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.
2. Закройте прибор.
3. Вставьте вилку прибора в розетку. Загорится индикатор работы красного цвета.
4. Когда прибор достигнет оптимальной температуры, загорится индикатор зеленого цвета, прибор готов для использования.
5. Откройте прибор, смажьте рабочую поверхность маслом. Тесто для выпечки можно выбрать любое на ваш вкус. Аккуратно выложите тесто в каждую выемку нижней полуформы и закройте прибор. Количество теста для заполнения формы зависит от консистенции теста и желаемой толщины готовых кулинарных изделий.
6. Закройте прибор. Время выпекания составляет 1,5-3 минуты. Будьте осторожны, в процессе приготовления возможен выход небольшого количества пара.

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

7. По окончании приготовления осторожно откройте крышку прибора и извлеките кулинарные изделия деревянной лопаткой.
8. По окончании использования отключите прибор из розетки, дайте остыть, удалите остатки приготовленной пищи и уберите на место.

ПРИМЕЧАНИЯ

Внимание! Во время первого включения возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на нагревательном элементе прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма – проветрите помещение по истечении вышеуказанного времени, требуемого для предэксплуатационной подготовки.

- Данный прибор оснащен системой защиты от перегрева. Если температура внутри прибора становится слишком высокой или перекрывается отверстие доступа воздуха для вентиляции, система защиты автоматически отключает прибор. После того как нагревательный элемент остынет и температура придет в норму, Вы можете включить прибор снова и пользоваться им как обычно.
- В конструкцию прибора могут быть внесены незначительные изменения без дополнительного объявления.

ЧИСТКА И УХОД

- Прибор нуждается в регулярной чистке. Сохраняйте поверхность чистой, без нагара, не допускайте контактов с металлическими и другими твердыми предметами.
- Отключите прибор от источника тока и дайте остыть, затем почистите ее влажной тряпочкой. Не используйте химически активные или абразивные моющие средства для чистки прибора, так как это может повредить ее.
- Не чистите прибор при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте изделие в воду или другую жидкость.

УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).



«Советские орешки со сгущенкой»

Для крема:

- вареное сгущенное молоко - 350 г
- очищенные ядра грецких орехов - 40 г
- сливочное масло - 100 г

Для песочного теста:

- желтки - 3 шт
- сахарный песок - 110 г
- сливочное масло - 200 г
- сметана 18-20 % жирности - 30 г
- пшеничная мука - 390 г
- соль - 1/3 ч. ложки
- пищевая сода - 1/3 ч. ложки
- лимонный сок - 1 ч. л.

• Заранее сливочное масло для теста и крема орешков выньте из холодильника, чтобы оно стало очень мягким, кремообразным, либо непосредственно перед приготовлением размягчите его в микроволновке.

• Приготовьте крем. Для этого грецкие орехи прогрейте на сковороде в духовке минут 5-8. Затем орехи остудите, аккуратно перетрите руками, чтобы по возможности убрать с них лишнюю шелуху, и измельчите в блендере в мелкую или среднюю крупку.

• В миске взбейте до пышности миксером с обычными венчиками размягченное сливочное масло в течение 2-3 минут. Затем по 1 ст. ложке с небольшой горкой начинайте добавлять вареное сгущенное молоко, каждый раз быстро, но аккуратно вмешивая его в масло на большой скорости миксера до образования однородной массы. Крем для орешков в итоге должен получиться густым, стойко держащим форму.

• Добавьте в крем орехи, аккуратно перемешайте ложкой, затем закройте емкость с кремом и уберите в холодильник до употребления.

• Для теста: желтки взбейте с сахаром и солью миксером с обычными венчиками до образования пышной пены, затем выложите к ним мягкое сливочное масло, перемешайте и добавьте сметану. Снова все смешайте до однородности.

• Введите в смесь 150 г пшеничной муки, просеивая ее через сито и медленно вмешивая миксером, затем добавьте соду, погашенную небольшим количеством лимонного сока, и тут же еще раз вымесите тесто.

• Всыпьте в тесто орешков (также через сито) еще 150 г муки, вмешивайте миксером, а затем введите остаток муки, уже вмешивая ее руками до

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

однородности. В итоге тесто должно получиться рыхлым, крошащимся и хорошо отставать от рук.

- Смажьте форму для орешек и выпекайте.
- Выпеченным половинкам «скорлупок» орешков дайте остыть при комнатной температуре.
- Когда будут выпечены все половинки орехов и они полностью остынут, начините их подготовленным ранее кремом при помощи чайной ложки (на каждую «скорлупку» уходит примерно 1/2 ч. ложки крема). Попарно соедините «скорлупки», наполненные кремом, в целые орехи, слегка сжав каждый, чтобы он схватился.

Начинка «Трюфель»

- Шоколад темный - 90 г
- Сливки (33-35%) - 100 мл

Сливки нагреть (но не кипятить), добавить порубленный темный шоколад, хорошо перемешать до однородности. Можно добавить по желанию несколько капель рома или коньяка. Наполнить орешки трюфельной массой, в середину положить целый орешек (можно арахис или любой на свой вкус). Соединить орешки и отправить в холодильник застывать.

Начинка "Рафаэлло"

- Шоколад белый - 50 г
- Сливки (33-35%) - 30 мл
- Стружка кокосовая - 15 г
- Орехи - 15 г

Нагреть сливки, добавить белый шоколад, хорошо перемешать до однородного состояния, положить кокосовую стружку и мелко дробленные орехи. Переложить полученный крем рафаэлло в ранее заготовленные половинки. Соединить и отправить в холодильник.

ПАЙДАЛАНУҒА НҰСҚАУ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

БІЗ СІЗДІ СӘТТІ ЖАСАҒАН ТАҢДАУЫҢЫЗБЕН ҚҰТТЫҚТАЙМЫЗ! СІЗ ІЛГЕРІЛЕУШІЛІК ДИЗАЙНМЕН ЖӘНЕ ЖАҚСЫ ОРЫНДАУШЫЛЫҚ САПАСЫМЕН ЕРЕКШЕЛЕНЕТІН “ATLANTA” САУДА МАРКАСЫНЫҢ ИЕГЕРІ БОЛДЫҢЫЗ. БІЗДІҢ ӨНІМІМІЗ ҰЗАҚ ЖЫЛДАРҒА СІЗГЕ СЕРІК БОЛАДЫ ДЕП ҮМІТТЕНЕМІЗ.

ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқуыңызды өтінеміз. Алғаш пайдаланар алдында немесе ұзақ уақыт пайдаланбағанда қыздырылатын пластиналарға кішкене өсімдік майын жағу ұсынылады және құрылғыны ашық күйінде бес минутқа қосып қою керек. Содан соң пластиналардағы майды мұқият сүртіп тастау керек.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Құрылғы сипаттамасы зауыттық маркерінде көрсетілген ток көзінен жұмыс істеуге бейімделген.
- Аспапты должна тек тігінен пайдаланылуы керек. Аспапты ешқашан тегіс емес, термо тұрақты емес бетте пайдаланбаңыз.
- Аспапты жұмыс жасау үшін жеке розетканы пайдаланыңыз.
- Абай болыңыз. Аспаптың пластиналар температурасы жұмыс істеу барысында 100 °C жоғары болуы мүмкін.
- Жоғары температура әсерінен оңай деформацияланатын заттармен жақындасуын болдырмаңыз.
- Құрылғы физикалық, сезімталдылық немесе ақыл есі төмен тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың құрылғыны пайдалану туралы білімі бар, олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның бақылаусыз пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны ол қосулы тұрған кезде немесе жанында балалар жүрген кезде мұқият қадағалаңыз. Желілік сымның үстел үстінен салбырауын болдырмаңыз, себебі балалар оны тартып қалып, термос-шәйнекті құлатып, күйіп қалулары мүмкін.
- Сымның зақымдалуында қауіпті жағдайды болдырмас үшін оны өндіруші немесе агент, немесе білікті тұлға алмастыруы керек.
- Құрылғыны қосу кезінде электрлік ұзартқышты пайдалануға тыйым салынады.
- Өрттің болу немесе электр тогымен соққы алу қауіптілігін азайту үшін:
 - өнім денесін ашпаңыз;
 - құрылғының электрлік бөлігіне жаңбыр немесе ылғалдың тиюіне жол бермеңіз;

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

- құрылғыны су қолыңызбен ұстамаңыз;
- құрылғыны суға немесе басқа да сұйықтыққа салмаңыз;
- ПАЙДАЛАНЫЛМАЙТЫН ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕЛІДЕН АЖЫРАТУЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАҢЫЗ, ҚҰРЫЛҒЫ ОЛ СӨНДІРУЛІ ТҰРСА ДА ҚАУІП ТӨНДІРЕДІ;
- Аспапты ештеңемен жаппаңыз;
- құрылғыны ылғал жерлерде пайдаланбаңыз;
- құрылғының үсті су болса, оны желіге қоспаңыз;
- ашаны розеткаға ылғал қолыңызбен қоспаңыз немесе ажыратпаңыз;
- ашаның қызып кетуіне жол бермеңіз; оның розеткаға толығымен нық енгенін қадағалаңыз;
- егер де желілік сым зақымдалған немесе суланған болса, онда оны пайдаланбаңыз;
- құрылғыны тазалау алдында өшіріңіз және оның жұмыстан кейін толық сууын күтіңіз;
- құрылғыны ажыратқыңыз келсе, желілік сымынан тартпаңыз; ашаны розеткадан ақырындап суырыңыз;
- құрылғыны ылғал салқын жерде сақтаңыз.
- Құрылғы бөлме ішінде, тек тұрмыстық жағдайда пайдалануға есептелген. Құрылғыны кәсіби мақсатта пайдалануға тыйым салынады.
- Егер де жұмыс барысында қандай да бір келеңсіздіктер немесе механикалық ақаулар туса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Бұл жағдайда кепілдік талонымен қызмет көрсету орталығына жүгініңіз. Келеңсіздіктерді өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз.
- Аппаратты жылу радиаторлары, газ плиталары секілді жылу көздерінің жанында немесе тікелей күн сәулесіне, шамадан тыс шаңға, механикалық вибрацияға немесе соққы күштері әсерлеріне шалдыққыш жерлерге қоймаңыз.
- Төменгі температурадағы жағдайларда транспорттаудан кейін аппаратты жылы бөлменің ішінде екі сағаттан бұрын қоспаңыз.
- Қысқыштарды тазалау үшін химиялық белсенді сұйықтықтарды пайдаланбаңыз (бензин, керосин, спирт, әр түрлі еріткіштер).
- Құрылғыны сақтау, транспорттау және пайдаланудың кез-келген қателіктері кепілдемемен өтелмейді.

АСПАПТЫҢ НЕГІЗГІ ЭЛЕМЕНТТЕРІ

- A – корпус
- B – дайындық индикаторы
- C – жұмыс индикаторы
- D – бекітуші жақша
- E – қалам
- F – жұмыс жабындары
- G – желілік сым

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеуі:	230 В ~ 50 Гц
Көрсетілген қуаттылығы:	750 Вт
Пайдаланылу уақыты:	3 жыл
Желілік сымның ұзындығы:	0,85 м
Салмағы:	0,98 кг
Бұйымның өлшемдері:	23,7x7,5x23,1 см

Ұқыпты пайдалану кезінде қызмет ету мерзімі өндіруші орнатқан көрсеткіштен де жоғары болуы мүмкін.

Өндіріс күні бұйымның лейблінде ММ.ГГГГ форматында берілген

АСПАПТЫҢ ЖҰМЫСЫ

1. Аспапты тегіс, құрғақ, жылуға төзімді, сырғанамайтын жабынның үстіне, розеткаға жақынырақ орнатыңыз.
2. Аспапты жабыңыз.
3. Аспаптың ашасын розеткаға салыңыз. Қызыл түсті жұмыс индикаторы жанады.
4. Аспап оңтайлы температураға жеткен кезде, жасыл түсті индикатор жанып, аспап қолданылуға дайын болады.
5. Аспапты ашыңыз, жұмыс жабынын майлаңыз. Пісіруге арналған қамырды өз талғамыңызға сай таңдауға болады. Қамырды төменгі жартылай қалыптың әр ойығына мұқият салыңыз да, аспапты жабыңыз. Қалыпты толтыруға арналған қамырдың саны қамырдың консистенциясына және дайын аспаздық өнімдердің қажетті қалыңдығына байланысты.
6. Аспапты жабыңыз. Пісіру уақыты – 1,5-3 минут. Абай болыңыз, пісіру барысында будың аз мөлшері шығуы мүмкін.

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

7. Пісіріп болғаннан кейін, аспаптың қақпағын абайлап ашыңыз да, аспаздық өнімдерді ағаш күрекшемен алыңыз.
8. Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты розеткадан суырып алыңыз, суытыңыз, әзірленген тағамның қалдықтарын алып тастаңыз және орнына қойыңыз.

ЕСКЕРТУ

- Алғаш пайдаланар кезде немесе ұзақ пайдаланбағанның нәтижесінде әлсіз күйген иіс байқалуы мүмкін.
- Бұл құрылғы қызып кетуден сақтайтын қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Егер де құрылғы ішіндегі температура тым жоғары бола бастаса, немесе ауа кіру тесігі жабылатын болса, қорғаныс жүйесі автоматты түрде құрылғыны сөндіріп тастайды. Қыздыру элементі суығаннан кейін және температура қалыпқа келгеннен кейін құрылғыны қайтадан қосып, әдеттегідей пайдалана беруіңізге болады.
- Құрылғы конструкциясына қосымша хабарландырусыз оның тұтынушылық қасиетін жақсартатын өзгерістер енгізілуі мүмкін.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Аспаптың тұрақты тазалап тұруды қажет етеді. Үстіңгі бетін таза ұстаңыз, металлдық және басқа да қатты заттармен жанасуына жол бермеңіз.
- Аспаптың ток көзінен ажыратып, сууына мұрша беріңіз, содан соң оны ылғал шүберекпен тазалап алыңыз. Аспаптың тазалау үшін химиялық белсенді заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар оның бетін зақымдауы мүмкін.
- Аспаптың саймандардың көмегімен тазаламаңыз.
- Өнімді ешқашан суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Ескі құрылғылар техникалық материалдар жиыны болып табылады және сондықтан да тұрмыстық қалдықтармен жойылуы мүмкін! Сондықтан да біз Сізді қоршаған ортаны қорғау мен қорларды үнемдеу ісінде бізді қолдауыңызды және осы құрылғыны жою үшін қабылдау пунктіне тапсыруыңызды сұраймыз.



«Қоюландырылған сүт қосылған кеңестік жаңғақтар»

Крем үшін:

- қайнатылған қоюландырылған сүт - 350 г
- грек жаңғақтарының тазартылған дәндері - 40 г
- сары май - 100 г

Үгілмелі қамыр үшін:

- жұмыртқа сарысы - 3 дана
- түйіршіктелген қант - 110 г
- сары май - 200 г
- майлылығы 18-20% қаймақ - 30 г
- бидай ұны - 390 г
- тұз - 1/3 шай қасық
- ас содасы - 1/3 шай қасық
- лимон шырыны - 1 шай қасық

• Жаңғақтардың қамыры мен креміне арналған сары майды тоңазытқыштан алдын ала алып шығарыңыз, сонда ол өте жұмсақ, крем тәрізді болады немесе тікелей дайындаудың алдында қысқа толқынды пеште жұмсартып алыңыз.

• Кремді дайындаңыз. Бұл үшін, грек жаңғақтарын тұмшапештегі табада 5-8 минут бойы қыздырыңыз. Содан кейін, жаңғақтарды суытып алыңыз, артық қабығын мүмкіндігінше алып тастау үшін қолыңызбен ақырын ысқылаңыз және блендерде ұсақ не орташа түйірлерге ұсақтаңыз.

• Жұмсартылған сары майды тегеште кәдімгі шайқауыштар орнатылған миксердің көмегімен 2-3 минут бойы жұмсарғанша шайқаңыз. Содан кейін, қайнатылған қойылтылған сүтті 1 ас қасығынан, бетіне дейін толтырып, әрбір рет тез-тез құя бастаңыз, бірақ оны миксердің үлкен жылдамдығында, біртекті қоспа түзілгенше майға ақырын қосып араластырыңыз. Ақыр соңында, жаңғақ кремі қою болып, пішінін тұрақты ұстап тұруы керек.

• Жаңғақтарды кремге қосыңыз, қасықпен ақырын араластырыңыз, содан соң кремі бар ыдысты жабыңыз және тұтынғанға дейін тоңазытқышқа алып қойыңыз.

• Қамыр үшін: жұмыртқа сарысын кәдімгі шайқауыштары бар миксердің көмегімен, қант және тұз қосып, үлпілдек көбік түзілгенше шайқаңыз, содан кейін үстіне жұмсақ сары май салыңыз, араластырыңыз және қаймақ қосыңыз. Барлығын біртекті болғанша дейін қайтадан араластырыңыз.

ENG
3-6

RUS
7-12

KAZ
13-18

- Қоспаға 150 г бидай ұнын бірте-бірте қосыңыз, оны електен өткізіп, миксермен баяу араластырыңыз, содан кейін лимон шырынының аз мөлшерімен сөндірілген сода қосып, қамырды тағы да илеңіз.
- Қамырға тағы 150 г ұн қосыңыз (дәл солай електен өткізіп), миксермен араластырыңыз, содан кейін қалған ұнды бірте-бірте қосып, оны қолыңызбен біртекті болғанша араластырыңыз. Нәтижесінде, қамыр борпылдақ, үгілмелі болып, қолға жабыспауы керек.
- Жаңғақ қалыбын майлаңыз және пісіріңіз.
- Жаңғақтардың «қабығының» пісірілген жартысын бөлме температурасында суытыңыз.
- Жаңғақтардың барлық жартылары пісірілгенде және толығымен суығанда, олардың ішіне алдын ала дайындалған кремді шай қасықпен толтырыңыз (әр «қабыққа» шамамен 1/2 шай қасық крем кетеді). Креммен толтырылған «қабықтарды» жұп-жұппен, тұтас жаңғақтарға біріктіріп, әрқайсысын жабысуы үшін сәл қысыңыз.

«Трюфель» салындысы

- Қара шоколад - 90 г
- Кілегей (33-35%) - 100 мл

Кілегейді қыздырыңыз (бірақ қайнатпаңыз), шабылған қара шоколадты қосыңыз, біртекті болғанша жақсылап араластырыңыз. Қаласаңыз, ромның немесе коньяқтың бірнеше тамшысын қосуға болады. Жаңғақтарды трюфель қоспасымен толтырыңыз, ортасына тұтас жаңғақ салыңыз (жержаңғақ немесе қалауыңызға қарай кез келген жаңғақ қоса аласыз). Жаңғақтарды біріктіріп, тоңазытқышта қатырыңыз.

«Рафаэлло» салындысы

- Қара шоколад - 50 г
- Кілегей (33-35%) - 30 мл
- Кокос жаңғағы - 15 г
- Жаңғақтар - 15 г

Кілегейді қыздырыңыз, ақ шоколад қосыңыз, біртекті болғанша жақсылап араластырыңыз, кокос жоңқасы мен ұсақтап туралған жаңғақтарды салыңыз. Алынған Рафаэлло кремін алдын ала дайындалған жартыларға жіберіңіз. Біріктіріп, тоңазытқышқа жіберіңіз.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон.

Изделие, модель Орешница электрическая, АТН-1080

Дата продажи

Серийный номер

Срок гарантии 12 месяцев

Фирма-продавец

Изделие укомплектовано полностью, с условиями гарантии и списком сервисных центров ознакомлен.

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

Печать фирмы-продавца:

Гарантия распространяется на товар проданный только на территории России.

Ксерокопия талона и талон без кассового чека не действительны!

Условия гарантийного обслуживания

Данный гарантийный талон предоставляет право на бесплатное устранение дефектов изготовления и замену неисправных деталей. Эти гарантийные обязательства распространяются на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока и вызванные дефектами, допущенными по вине производителя. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку и настройку изделия на дому у потребителя.

Гарантия вступает в силу только при правильном заполнении фирменного гарантийного талона. Обязательными к заполнению являются все поля гарантийного талона и отрывных корешков.

Гарантийное обслуживание может быть произведено в любом из уполномоченных сервисных центров, адреса и телефоны которых указаны в гарантийном талоне, а также на сайте www.atlantastore.ru

Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических повреждений, в том числе, полученных вследствие неправильной транспортировки.
- нарушения правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к изделию.
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности.
- использования аппаратуры, предназначенной для личных (бытовых) нужд в коммерческих, производственных, а также иных целях, не соответствующих ее прямому назначению или вызывающих чрезмерные нагрузки на детали.
- несоответствия государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных факторов.
- стихийных бедствий, пожара, бытовых или случайных факторов.

Также гарантия теряет силу в том случае, если обнаружено вскрытие гарантийной пломбы, имеются следы сборки-разборки, ремонта, несанкционированных изменений конструкции или схемы изделия, имеет место несовпадение серийных номеров на изделии и гарантийном талоне. По окончании гарантийного периода уполномоченные сервисные центры осуществляют платный ремонт изделия. Дополнительную информацию Вы можете получить на сайте www.atlantastore.ru или по адресу brand@atlantastore.ru



Отрывной талон «А»

Изделие, модель
Орешница электрическая,
АТН-1080

Серийный номер

Срок гарантии

Дата продажи

Фирма-продавец

Печать фирмы-продавца



Отрывной талон «В»

Изделие, модель
Орешница электрическая,
АТН-1080

Серийный номер

Срок гарантии

Дата продажи

Фирма-продавец

Печать фирмы-продавца



Отрывной талон «С»

Изделие, модель
Орешница электрическая,
АТН-1080

Серийный номер

Срок гарантии

Дата продажи

Фирма-продавец

Печать фирмы-продавца



Список сервисных центров

Город	Название СЦ	Адрес	Телефон
Аксай	ООО «ВИА-Сервис»	ул. Чапаева, д. 175	+7 (988) 585-64-20, +7 (900) 127-94-20
Алматы	ТОО «Moneylog»	ул. Жаныбека Тархана, д. 9 ВП 45	+7 (707) 340-09-67
Барнаул	ООО «Таймаут»	ул. Северо-Западная, д. 54	+7 (3852) 35-74-75, +7 (913) 360-69-11
Волгоград	АСЦ «ДТВ-Сервис»	ул. Землячки, д. 58	+7 (905) 433-18-58
Воронеж	СЦ «Техно»	ул. Богдана Хмельницкого, д. 46	+7 (4732) 60-09-08
Екатеринбург	СЦ «Мастерсвис Е»	ул. Д. Зверева, д. 31 литер S (цоколь)	+7 (343) 385-12-89
Екатеринбург	ИП Фоминых В.И.	ул. Рассветная д. 7 оф. 4П	+7 (343) 286-13-69
Ижевск	ООО «Аргус-Сервис»	ул. Горького, д. 76	+7 (3412) 78-06-64
Иркутск	СЦ «Универсал»	ул. Лыткина, 75А	+7 (3952) 23-57-66, 8 (901) 630-43-76
Иркутск	СЦ «ТД КИТ-Иркутск»	ул. Челябинская, д. 26	+7 (3952) 70-96-29
Йошкар-Ола	СЦ «Мидас»	ул. Советская, д. 173	+7 (8362) 45-73-68
Казань	ООО КЦ «Профи»	ул. Декабристов, д. 81В	+7 (843) 562-47-24
Казань	СЦ «Элнет»	пр. Ибрагимова, д. 32/20, оф. 2Н	+7 (843) 240-64-94
Караганда	АСЦ «Lanita market»	ул. Ермекова, д. 33	+7 (7212) 50-54-18
Кемерово	ИП Кученко Н.В.	пр. Ленина, д. 21А, наб. 213	+7 (960) 900-09-28
Кинешма	ООО «Ирина»	ул. Фрунзе, д. 1	+7 (49331) 5-69-85
Киров	СЦ «Рембыттехника»	ул. Красина, д. 7	+7 (8332) 54-30-31, +7 (8332) 46-92-50
Краснодар	ИП Бабанов А.А.	ул. Белозерная, д. 1/1	+7 (918) 102-00-10, +7 (961) 501-92-22
Краснодар	АСЦ «М-сервис-Юг»	ул. Акад. Лукьяненко, д. 103, оф. 55	+7 (861) 222-64-13, +7 (861) 270-97-36
Красноярск	ИП Высоцкий В.А.	ул. Спандарина, д. 7	+7 (391) 293-54-33, +7 (391) 294-52-82
Махачкала	АСЦ «Техник-ISE»	пр. Акулиничского, 14 лит. д. 21	+7 (8722) 64-71-33, +7 (8722) 64-28-95
Москва	ООО «ТехноСпейс Сервис»	ул. Бориса Галушкина, д. 19 корпус 2	+7 (495) 147-47-87, +7 (985) 132-70-74
Новоалтайск	ИП Голубина О.Ю.	ул. Прудская, д. 1А	+7 (38532) 5-68-99, +7 (923) 507-97-31
Новосибирск	ООО «РЦБО»	ул. Северный проезд, д. 7	+7 (383) 230-31-35

Город	Название СЦ	Адрес	Телефон
Новосибирск	ООО «Техносервис»	Бердское шоссе, д. 61/2	+7 (383) 212-01-84
Омск	ИП Выдащенко Е.Ю.	ул. Б. Хмельницкого, д. 130	+7 (3812) 42-02-02
Орск	ИП Бердников В.В.	ул. Батумская, д. 25	+7 (3537) 37-23-83
Пермь	ИП Силаков С.А.	Космонавтов шоссе, д. 316/2	+7 (342) 200-94-63
Пермь	СЦ «СК-Сервис»	ул. Деревободельная, д. 35	+7 (342) 221-40-99
Пермь	ООО «Медицинская Электронная Компания»	ул. Овчинникова 10, оф. 209, 210	+7 (342) 276-75-74
Петрозаводск	СЦ «Электрон»	ул. Ленинградская, д. 20	+7 (8142) 59-50-15
Петропавловск	ТОО «Мир Электроники»	ул. Абая, д. 52	+7 (7152) 46-03-79
Ростов-на-Дону	Компьютерная клиника №613	ул. Филимоновская, д. 128	+7 (863) 297-27-80
Самара	ООО «Спец-Мастер»	ул. Ленинградская, д. 100	+7 (846) 240-98-17
Санкт-Петербург	Сервисный Центр EXPERT-MASTER	ул. Парашютная д.23	+7 (812) 309-72-60, +7 (911) 924-05-12
Ставрополь	ЗАО «Бытсервис»	ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	+7 (8652) 74-01-91
Тамбов	ООО «БВС 2000»	ул. Мичуринская, д. 137А	+7 (4752) 75-17-18
Тула	ООО «Растр ТВ»	ул. Куркова, д. 9	+7 (4872) 49-31-31
Тюмень	ООО «Пульсар»	ул. Республики д.169	+7 (3452) 20-19-05
Тюмень	ООО «Быттехсервис»	ул. Мельникайте, д. 116	+7 (3452) 75-52-26
Улан-Удэ	Доктор Настом Ру	ул. Ермаковская д. 43 к.1	+7 (3012) 226087
Улан-Удэ	СЦ «Мастер»	ул. Краснофлотская, д. 40	+7 (983) 431-63-29
Ульяновск	АСЦ «Современный сервис»	ул. Металлистов, д. 16/7	+7 (8422) 73-29-19, +7 (8422) 70-00-00
Уфа	АСЦ «Диенерал»	ул. Менделеева, д. 153	+7 (347) 279-90-70
Уфа	ООО «Бирюса сервис»	ул. Королева, д. 6 корп. 1	+7 (347) 236-57-07



Дата приема

Дата выдачи

Номер заказ-наряда

Описание ремонта



МП

Мастер



Дата приема

Дата выдачи

Номер заказ-наряда

Описание ремонта



МП

Мастер



Дата приема

Дата выдачи

Номер заказ-наряда

Описание ремонта

МП

Мастер