



Бутербродниця

Бутербродниця

DSM-26



Інструкція з використання

Інструкція по эксплуатации

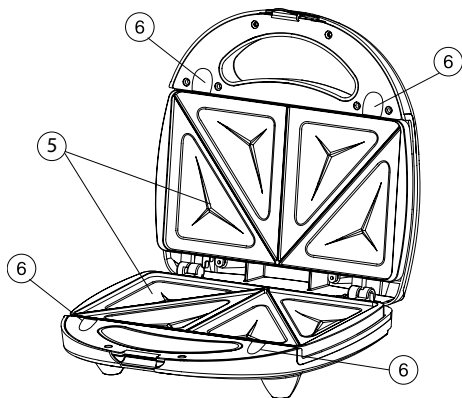
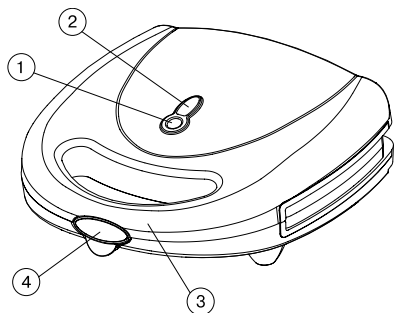
■ ЗМІСТ

Опис.....	4
Аксесуари.....	4
Заходи безпеки.....	4
Використання пристрою.....	5
Змінні панелі та їх встановлення.....	6
Приготування.....	6
Рецепти.....	6
Чищення і догляд.....	8
Зберігання.....	8
Технічні характеристики.....	8
Інформація для споживача.....	15

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали бутербродницю DEX, ми сподіваємося, що якість її роботи принесе Вам задоволення. Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з даною інструкцією.

ОПИС

1. Індикатор живлення
2. Індикатор готовності до використання
3. Ручки
4. Зажим-блокування
5. Знімні панелі
6. Фіксатори панелей



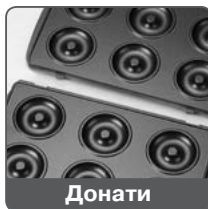
АКСЕСУАРИ



Горішки



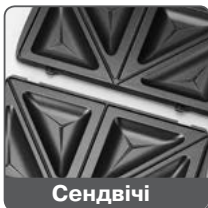
Кекси



Донати



Гриль



Сендвічі



Вафлі

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При використанні електричних пристроїв дотримуйтесь наступних правил безпеки:

- Уважно прочитайте інструкцію.
- Використовуйте тільки за його прямим призначенням, як викладено в цій інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдати шкоди здоров'ю користувача або його майну.
- Перед включенням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, зазначеній на корпусі пристрою.
- Мережний шнур оснащений «євро вилкою», включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до розетки був вільним.
- Використовуйте пристрій у місцях з

гарною вентиляцією. Щоб уникнути виникнення пожежі в жодному разі не розміщуйте пристрій поряд з фіранками або шторами і не накривайте його під час роботи.

- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Забороняється використання пристрою в приміщеннях, де зберігаються або використовуються легкозаймисті речовини.
- Не використовуйте пристрій поблизу газових плит та обігрівачів, а також не ставте його на гарячі поверхні.
- Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями, або гострими краями.
- Не перекручуйте мережевий шнур і не намотуйте його навколо корпусу приладу.
- При відключенні вилки від розетки не тягніть за шнур, тримайтеся за штепсель.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте шнур, вилку або сам пристрій у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ пристрою, негайно вимкніть його з мережі і тільки після цього можна дістати пристрій з води. Зверніться до авторизованого сервісного центру для перевірки або ремонту пристрою.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережної вилки або шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні: під час роботи корпусу пристрою сильно

нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.

- Не переміщуйте пристрій, поки він повністю не охолоне.
- Щоб уникнути виникнення пожежі не поміщайте в сендвічницю занадто товсті скибочки хліба і не загортайте їх у фольгу.

УВАГА! Виймайте продукти відразу після приготування, при тривалому перебуванні у включеному пристрої, може відбутися їх займання.

- Ніколи не виймайте продукти з сендвічниці гострими предметами, це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад в якості іграшки.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки їм не дано, особою, яка відповідає за їх безпеку, відповідні і зрозумілі інструкції щодо безпечного користування пристроєм і тієї безпеки, яка може виникнути при його неправильному використанні.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Вимикайте пристрій від електричної мережі, якщо не використовуєте його, а також перед чищенням.
- Перед чищенням пристрою, переконайтеся, що він охолов.
- При чищенні використовуйте м'які неабразивні миючі засоби, нанесені на губку або на м'яку тканину.
- Використовуйте тільки в побутових цілях.
- Збережіть цю інструкцію.

■ ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

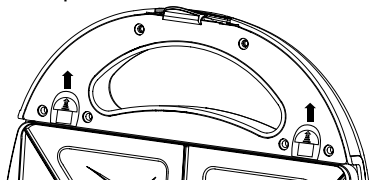
- Перед включенням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, зазначеній на корпусі пристрою.
- Протріть антипригарне покриття змінних форм вологою тканиною або

- губкою, після чого протріть насухо.
- Перед використанням пристрою в перший раз нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття змінних форм і розподіліть її, надлишки видаліть паперовою серветкою, закрийте пристрій і вставте вилку в розетку на 5-10 хвилин, після чого відключіть.

Примітка: При першому включенні пристрою нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невеликий димок і специфічний запах це нормально явище.

■ ЗМІННІ ПАНЕЛІ ТА ЇХ ВСТАНОВЛЕННЯ

- Перед зняттям форм відключіть пристрій від електромережі і переконайтеся в тому, що форми охололи.
- Для зняття форм натисніть на фіксатори і зніміть форми.
- Для встановлення форм на місце, помістіть їх в бутербродницю і злегка натисніть на них до спрацьовування фіксаторів.



■ ПРИГОТУВАННЯ

- Виберіть і встановіть змінні панелі, залежно від страви, яку ви хочете приготувати.
- Вставте мережеву вилку в розетку, при цьому загориться індикатор живлення.
- При досягненні робочої температури загориться індикатор нагріву (готовності до використання).
- Після цього Ви можете закладати інгредієнти.
- Після закладання всіх інгредієнтів закрийте верхню частину приладу.
- Через деякий час (залежно від рецепту приготування) потягніть за

- нижню частину затиску-блокування, відкрийте пристрій і перевірте готовність страви. Залежно від вашого смаку, можна витягти страву відразу або почекати ще деякий час.
- Коли страва буде готова, слід вийняти вилку з розетки і відкрити кришку. Виймати готову страву слід за допомогою дерев'яної лопатки. Для вилучення страв не використовуйте гострі металеві предмети, щоб не пошкодити антипригарне покриття.
- Якщо пристрій не використовується, тримайте його закритим.

■ РЕЦЕПТИ

■ Донати

Інгредієнти:

Борошно: 250 гр
Цукор: 125 гр
Молоко: 250 мл
Ванілін: 2 ч.л.
Яйця: 3 шт.
Масло рослинне: 50 мл
Розпушувач: 1 пачка
Сіль: щіпка
Шоколад
Шоколадна глазур

Спосіб приготування:

Змішати: борошно, розпушувач, цукор, ванілін і сіль.
У середині зробити поглиблення і влити молоко, масло і яйця.
Добре перемішати міксером до однорідності.
Подрібнити шоколад на дрібні шматочки. Всыпать шматочки шоколаду і ложкою добре перемішати.
Тісто вливати порціями на нижню панель насадки для донатів.
Готувати до золотистого кольору, приблизно 4-5 хвилин.
Захоліти донати вмочити в шоколадну глазур.
Поставити у холодильник на 15 хв.

■ Горішки

Інгредієнти:

Яйця: 2 шт.
Масло вершкове: 200 г
Цукор: 150 гр
Борошно: 3-3,5 склянки (склянка 200 мл)
Сода: 0,5 ч. л
Оцет: 1 ст.л
Згущене молоко (варене): 1 банка

Спосіб приготування:

Розтопити вершкове масло. Яйця змішати з цукром. Додати розтоплене вершкове масло і перемішати. Соду погасити оцтом і додати в яечну масу, перемішати.

Додати борошно і замісити тісто. Тісто повинно вийти м'яке і пластичне.

Від тіста відщипнути шматочки, скачати кульки розміром трохи менше ніж грецький горіх.

Кульки викладаємо в нижню панель (форму) насадки для горішків і закриваємо іншою половиною.

Готові половинки горішків дістати і заповнити згущеним молоком. Зайві краї обрізати.

■ Льежські вафлі

Інгредієнти:

Борошно: 400 г
Яйця: 2 шт.
Молоко: 140 мл
Цукор (великий): 180 г
Масло вершкове: 200 г
Дріжджі (сухі): 1,5 ч. л.
Цукор ванільний: 1 пачка
Сіль: 0,2 ч. л.

Половину молока трохи підігріти. Додати дріжджі, накрити і залишити підніматися на 10 хвилин. У молоко, що залишилося додати 2 яйця, сіль, все добре збити віночком. У глибокому посуді розмі'яти борошно разом з вершковим маслом. Додати цукор, молоко з дріжджами і молоко з яйцями, добре розмішати дерев'яною ложкою або міксером на низькій швидкості до стану липкого тіста.

Накрити і залишити підніматися близько 30 хв. На робочій поверхні, добре присипаній борошном, розділити тісто на 12 частин. Кожну частину скачати у велику кульку (орієнтуйтеся на розмір форми), обваляти у великих шматочках цукру. Кульки викладаємо в нижню панель (форму) насадки для вафель і закриваємо іншою половиною. Випікати в розігрітій бутербродниці 1-3 хвилини (до готовності).

■ Сандвіч з сиром і шинкою

Інгредієнти:

Хліб білий або житній (скибочками, змащені маслом)
Сир: скибочками
Шинка: скибочками

Спосіб приготування:

Покладіть на нижню панель скибочку хліба (змазаною стороною вниз), покладіть на хліб скибочку сиру і шинку, накрийте другою скибочкою хліба (змазаною стороною вгору), обережно закрийте другою половиною при цьому зажим-блокування повинен замикатися.

■ Риба гриль

Інгредієнти:

Лосось (стейк): 4 шт.
Винний оцет або сік лимона: 30 мл
Соевий соус: 10 мл
Змішайте оцет або сік лимона з соєвим соусом. Викладіть лосось у глибокий посуд. Залийте маринадом, накрийте і залиште на 30 хв.

Спосіб приготування:

Помістіть рибу на відповідну форму для гриля усередині приладу і готуйте до золотистої скоринки. Час від часу можна акуратно змащувати маринадом, але не лийте відкрито маринад на рибу.

■ ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Від'єднайте пристрій від мережі.
- Дайте приладу повністю охолонути, для цього рекомендується відкрити верхню кришку.
- Зніміть форми, натиснувши при цьому на фіксатори, протріть антипригарну поверхню вологою тканиною, використовуючи м'який миючий засіб, а потім витріть насухо.
- Не використовуйте для чищення змінних форм і корпусу пристрою абразивні речовини або металеві мочалки, так як ними можна пошкодити антипригарну поверхню форм або лакофарбове покриття корпусу.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду!

Попередження: При приготуванні сендвічів не використовуйте алюмінієву фольгу, паперову упаковку або інші предмети, так як вони можуть стати причиною виникнення пожежі.

Увага! При зіткненні корпусу пристрою з легкозаймистими предметами (наприклад, фіранками) підвищується ризик виникнення пожежі.

■ ЗБЕРІГАННЯ

Відключіть пристрій від мережі. Перед тим як прибрати пристрій на зберігання, почистіть пристрій. Змотайте шнур живлення. Зберігайте пристрій у вертикальному положенні в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

■ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Потужність 760 Вт
- 6 змінних насадок з антипригарним покриттям для: приготування на грилі приготування сендвічів приготування вафель приготування «горішків» приготування кексів приготування донатів
- Фіксатор ручок
- Індикатор нагріву
- Індикатор готовності
- Протиковзкі ніжки

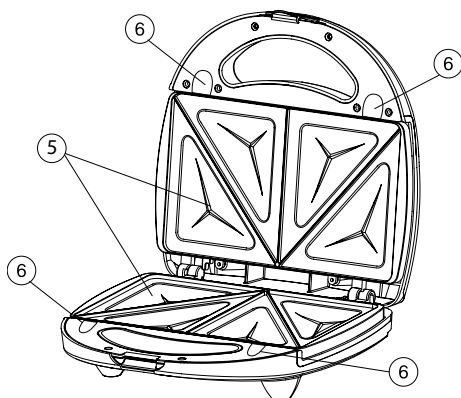
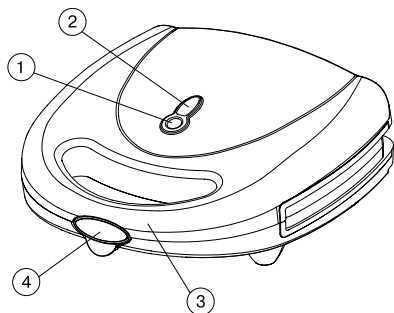
■ СОДЕРЖАНИЕ

Описание.....	10
Аксессуары.....	10
Меры предосторожности.....	10
Использование устройства.....	12
Сменные панели и их установка.....	12
Приготовление.....	12
Чистка и уход.....	14
Технические характеристики.....	14
Хранение.....	14
Информация для пользователя.....	15

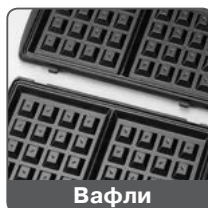
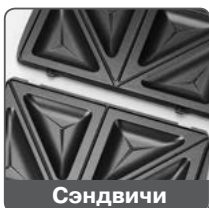
Спасибо Вам за то, что Вы приобрели бутербродницу DEX, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

■ ОПИСАНИЕ

1. Индикатор питания
2. Индикатор готовности к использованию
3. Ручки
4. Зажим-блокировка
5. Съёмные панели
6. Фиксаторы панелей



■ АКССЕССУАРЫ



■ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических устройств соблюдайте следующие правила безопасности:

- Внимательно прочитайте инструкцию.
- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой

- поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
 - Не используйте устройство вне помещений.
 - Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
 - Не используйте устройство вблизи газовых плит и обогревателей, а также не ставьте его на горячие поверхности.
 - Сетевой шнур не должен свисать со стола или соприкасаться с острыми краями или горячими поверхностями.
 - Не перекручивайте сетевой шнур и не наматывайте его вокруг корпуса устройства.
 - Вынимая вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
 - Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
 - Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
 - Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или само устройство в воду или другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к устройству, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать устройство из воды. Для проверки или ремонта устройства следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
 - Периодически проверяйте целостность сетевого шнура.
 - Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если

- оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Будьте осторожны: во время работы корпус устройства сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
 - Не перемещайте устройство, пока он полностью не остынет.
 - Во избежание возгорания не помещайте в сэндвичницу слишком толстые ломтики хлеба и не заворачивайте их в фольгу.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте продукты сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение их во включенном устройстве, может привести к их воспламенению.

- Никогда не извлекайте продукты из сэндвичницы острыми предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие.
- Не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями. В качестве исключения использование прибора разрешается только в том случае, если лицом, отвечающим за их безопасность, даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании прибора и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Отключайте устройство от электрической сети, если не используете его. Отключать его следует и перед чисткой.
- Перед чисткой устройства убедитесь, что оно остыло.

- При чистке используйте мягкие неабразивные моющие средства, нанесенные на губку или на мягкую ткань.
- Используйте устройство только в бытовых целях.
- Сохраните эту инструкцию.

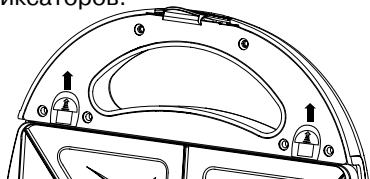
■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Протрите антипригарное покрытие сменных панелей влажной тканью или губкой, после чего протрите насухо.
- Перед использованием устройства в первый раз нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие сменных панелей и распределите его. Излишки масла удалите бумажной салфеткой, закройте устройство, включите его в сеть на 5-10 минут, после чего отключите.

Примечание: При первом включении устройства нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшой дымок и специфический запах - это нормальное явление.

■ СМЕННЫЕ ПАНЕЛИ И ИХ УСТАНОВКА

- Перед снятием панелей отключите устройство от электросети и убедитесь в том, что панели остыли.
- Для снятия панелей нажмите на фиксатор и снимите каждую из панелей в отдельности.
- Для установки панелей на место, поместите их в прибор и слегка надавите на них до срабатывания фиксаторов.



■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Выберите и установите съемные панели, в зависимости от блюда, которое вы хотите приготовить.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, при этом загорится индикатор питания.
- При достижении рабочей температуры загорится индикатор нагрева (готовности к использованию).
- После этого Вы можете загружать ингредиенты.
- После загрузки всех ингредиентов закройте верхнюю часть прибора.
- Через некоторое время (в зависимости от рецепта приготовления) потяните за нижнюю часть зажима-блокировки, откройте устройство и проверьте готовность блюда. В зависимости от вашего вкуса, можно извлечь блюдо сразу или выждать еще некоторое время.
- Когда блюдо будет готово, следует вынуть вилку сетевого шнура из розетки и открыть крышку. Вынимать готовое блюдо следует с помощью деревянной лопатки. Для извлечения блюд не используйте острые металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Если устройство не используется, держите его закрытым.

■ РЕЦЕПТЫ

■ Донаты

Ингредиенты:

Мука: 250 гр
 Сахар: 125 гр
 Молоко: 250 мл
 Ванилин: 2 ч.л.
 Яйца: 3 шт.
 Масло растительное: 50 мл
 Разрыхлитель: 1 пачка
 Соль: щепотка
 Шоколад
 Шоколадная глазурь

Способ приготовления:

Смешать: муку, разрыхлитель, сахар, ванилин и соль.

В середине сделать углубление и влить молоко, масло и яйца.

Хорошо перемешать миксером до однородности.

Измельчить шоколад на мелкие кусочки. Всыпать кусочки шоколада и ложкой хорошо перемешать.

Тесто вливать порциями на нижнюю панель насадки для донатов

Готовить до золотистого цвета, примерно 4-5 минут.

Остывшие донаты обмакнуть в шоколадную глазурь.

Поставить в холодильник на 15 мин.

■ Орешки

Ингредиенты:

Яйца: 2 шт.

Масло сливочное: 200 г

Сахар: 150 гр

Мука: 3-3,5 стакана (стакан 200 мл)

Сода: 0,5 ч.л

Уксус: 1 ст.л

Сгущённое молоко (вареное): 1 банка

Способ приготовления:

Растопить сливочное масло. Яйца смешать с сахаром. Добавить растопленное сливочное масло и перемешать. Соду погасить уксусом и добавить в яичную массу, перемешать.

Добавить муку и замесить тесто.

Тесто должно получиться мягкое и пластичное.

От теста отщипнуть кусочки, скатать шарики размером меньше чем грецкий орех.

Шарики выкладываем в нижнюю панель (форму) насадки для орешков и закрываем другой половиной.

Готовые половинки орешков достать и заполнить сгущёнкой. Лишние края обрезать.

■ Льежские вафли

Ингредиенты:

Мука: 400 г

Яйца: 2 шт.

Молоко: 140 мл

Сахар (крупный): 180 г

Масло сливочное: 200 г

Дрожжи (сухие): 1,5 ч. л.

Сахар ванильный: 1 пачка

Соль: 0,2 ч. л.

Способ приготовления:

Половину молока немного подогреть.

Добавить дрожжи, накрыть и оставить подниматься на 10 минут.

В оставшееся молоко добавить 2 яйца, соль, все хорошо взбить венчиком. В глубокой посуде размять муку вместе со сливочным маслом.

Добавить сахар, молоко с дрожжами и молоко с яйцами, хорошенько размешать деревянной ложкой или миксером на низкой скорости до

состояния липкого теста. Накрыть и оставить подниматься около 30 мин.

На рабочей поверхности, хорошо присыпанной мукой, разделить тесто на 12 частей. Каждую часть скатать в

крупный шарик (ориентируйтесь на размер формы), обвалять в крупных кусочках сахара.

Шарики выкладываем в нижнюю панель (форму) насадки для вафель и закрываем другой половиной.

Выпекать в разогретой бутерброднице 1-3 минуты (до готовности).

■ Сэндвич с сыром и ветчиной

Ингредиенты:

Хлеб белый или ржаной (ломтиками, смазанными маслом)

Сыр: ломтиками

Ветчина: ломтиками

Способ приготовления:

Положите на нижнюю панель ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите на хлеб ломтик сыра и ветчины, накройте вторым ломтиком

хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно закройте второй половиной при этом зажим-блокировка должен защелкнуться.

■ Рыба гриль

Ингредиенты:

Лосось (стейк): 4 шт.
винный уксус или сок лимона : 30 мл
Соевый соус : 10 мл
Смешайте уксус или сок лимона с соевым соусом. Выложите лосось в глубокую посуду. Залейте маринадом, накройте и оставьте на 30 мин.

Способ приготовления:

Поместите рыбу на соответствующую форму для гриля внутри прибора и готовьте до золотистой корочки. Время от времени можно аккуратно смазывать маринадом, но не лейте открыто маринад на рыбу.

■ ЧИСТКА И УХОД

- Отключите устройство от сети.
- Дайте устройству полностью остыть, для этого рекомендуется открыть верхнюю крышку.
- Снимите панели, нажав при этом на защелки, протрите антипригарную поверхность влажной тканью, используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки сменных панелей и корпуса устройства абразивные вещества или металлические мочалки, так как ими можно повредить антипригарную поверхность панелей или лакокрасочное покрытие корпуса.
- Никогда не погружайте устройство в воду!

Предупреждение: При приготовлении сэндвичей не используйте алюминиевую фольгу, бумажную упаковку или другие предметы, так как они могут стать причиной возникновения пожара.

Внимание! При соприкосновении корпуса работающего устройства с легковоспламеняющимися предметами (например, занавесками) повышается риск возникновения пожара.

■ ХРАНЕНИЕ

- Отключите устройство от сети.
- Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Храните устройство в вертикальном положении в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность 760 Вт
- 6 сменных насадок с антипригарным покрытием для:
 - приготовление на гриле
 - приготовление сэндвичей
 - приготовление вафель
 - приготовление «орешков»
 - приготовления донатов
- Фиксатор ручек
- Индикатор нагрева
- Индикатор готовности
- Не скользящие ножки

Інформація для споживача

DEX Бутербродниця: DSM 26, DSM 36
Вироблено в КНР

Виробник: Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Вироб відповідає вимогам:

ДСТУ ІЕС 60335-2-9:2007;

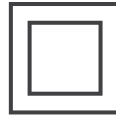
ДСТУ CISPR 14-1:2004;

ДСТУ CISPR 14-2:2007;

ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004;

ДСТУ EN 61000-3-3:2004;

Термін експлуатації виробу - 2 роки з дня продажу.





www.dex.ua