

delimano®

18 IN 1 MULTI COOKER



INSTRUCTION MANUAL

Model no.: KF-R50

PICTURES.....	2	HU.....	20	RO.....	41
EN.....	2	KS.....	22	RS.....	44
AL.....	4	LT.....	25	RU.....	46
BIH.....	7	LV.....	28	SI.....	50
BG.....	9	MD.....	30	SK.....	52
CZ.....	12	ME.....	33	UA.....	55
EE.....	15	MK.....	35	EN / EXPLANATION OF THE MARKING.....	58
HR.....	17	PL.....	38		

(EN) PICTURES / (AL) FOTOGRAFIN / (BA) SLIKE / (BG) ИЛЮСТРАЦИИ / (CZ) OBRÁZKY / (EE) JOONISED / (HR) SLIKE / (HU) KÉPEK / (KS) FOTOGRAFIN / (LT) PAVEIKSLIAUKAI / (LV) ATTĒLI / (MD) IMAGINI / (ME) SLIKE / (MK) СЛИКИ / (PL) RYSUNKI / (RO) IMAGINI / (RS) SLIKE / (RU) RYSUNKI / (SI) SLIKE / (SK) OBRÁZKY / (UA) МАЛЮНКИ

EN

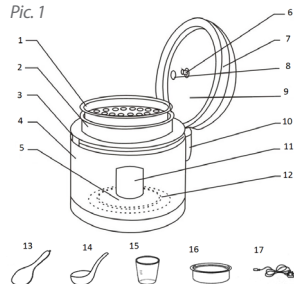
Dear customer! Many thanks for selecting our **Delimano 18in1 Multicooker**! All Delimano products are perceived very valuable, so counterfeiters really like to copy us and thus abuse customers by worse quality with no warranty and service. Please, report any copied, counterfeited, similar product or unauthorised distributor to brand.protection@studio-moderna.com in order to help us fighting against illegal counterfeits. For **Delimano 18in1 Multicooker** you just bought we guarantee that by carefully following instructions below and with appropriate care you will enjoy many confident years with the **Delimano 18in1 Multicooker**. **Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.**

Delimano 18in1 Multicooker – Instruction Manual

1) Important Safeguards

- 1. Use of applicable container for cooking only** - Use of inapplicable container for cooking may lead to poor heat conduction affecting the food quality, and even resulting in failure or any other unforeseen accident.
- 2. Place of use (location)** - This device is intended for household use only. It is not allowed to place this product on an unstable, gas oven or near to any other high-temperature article for avoidance of deformation which may result in functional failure. The inner pot is not allowed to be used with other heaters.
- 3. Children safety** - This device can be used by children aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- 4. Keep inner pot and heater clean** - Keep the inner pot, heater and internal side of the cooker clean to avoid over burning which may result in failure or other unforeseen accidents.
- 5. Storage and protection of power wire** - For use and storage of power wires, it is not allowed to process, damage, pull, twist, lengthen or allow any heavy object to press the power wires to avoid any failure or accident resulted from the damage of wire skin. In case the wire is damaged, please stop using the device immediately and contact support service for replacement.
- 6. No dishcloth or other item allowed to cover this product** - During cooking or warm keeping, it is not allowed to cover air outlet with any object because it may lead to functional failure caused by the deformation of cooker body.
- 7. Switch operation or shutdown of power is not advised during cooking** - Operation of switch or power shutdown may affect the food quality caused by uneven heating performance.
- 8. No washing with water** - No washing with water is allowed to clean the cooker body. It is not also allowed to immerse this entire cooker into water for avoidance of functional failure, electric shock or any other unforeseen accident.

Pic. 1



9. Do not turn power on when inner pot is not inside - It is not allowed to turn the power on when the cooker is not loaded or the inner pot hasn't been put inside to avoid the fuse being burnt or any accident.

10. This device should never operate empty, because such action could result in appliance failure and/or injuries to the user.

11. High-Temperature Steam When Cooking - When cooking, steam may come from the air outlet, so it is not allowed to close your face or hands to the outlet and the upper lid for avoidance of scald.

12. Make sure to use the device with correct power source- If the voltage is less than 220V, the heater is unable to work normally leading to poor cooking performance; if the voltage is more than 220V, it may cause damage to the circuit resulting in fire or any other unforeseen accident.

13. Don't share one socket with other electric appliances - Sharing one socket with other electric appliances may lead to overheat of the socket causing fire or any other unforeseen accident.

14. Unauthorized disassembly, repair or reconstruction is not allowed - Unauthorized disassembly or reconstruction may lead to unforeseen failure or accidents, causing serious breach of customer's rights and interests.

15. Put Inner Pot into Electric Cooker - Dry the inner pot and confirm there are no impurities on the heater. Put the inner pot in the electric cooker and then turn the inner pot around to allow the pot to be in full contact with the heater. Don't fill water in the outer pot to avoid any failure or electric shock.

16. Although the device has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

2) Parts

Main parts of the product:

Pic. 1 (see: PICTURES, Pic. 1)			
1. steamer	6. pin	11. control panel	16. steamer
2. inner pot (capacity 5l)	7. cover lid	12. hot plate	17. power cord
3. outer pot	8. steam hole	13. spoon	
4. body	9. keep warm lid	14. ladle	
5. temperature control unit	10. excess water catcher	15. measuring cup	

3) Rating

Item Number	KF-R1150 (touch panel)
Voltage	220-240 V~, 50Hz
Power	700 W
Capacity	5L
Number of persons served	5-10

4) Usage

Operation:

1. Connected the power cord. Plug in.

The LED display and function names will be light on, the left LED will show you "00:00", the small LED display will show the bottom temperature. This is stand-by mode.

2. Choose the function you want:

Press the MENU key, the big LED display will show the default cooking time, the function which have been chosen will spark, press "START" button to work. when working, the function indicator light will light, other functions' light will not light.

You can also choose functions by press "+" and "-" is forward, and "-" is backward.

2a) You can adjust the cooking time

After choosing the function you need, the big LED display will show you the default cooking time, press "Temperature/time" button, then press the "Hour/+" or "Min/-" key ("+" is to increase the cooking time, "-" is to reduce the cooking time,) to adjust cooking time. And after setting, press "START".

2b) You can adjust the temperature

For FRY and Custom function, user can set the temperature.

Choose FRY or Custom function, press the "Temperature/ Time" button, the left LED display will spark, then press "Hour/+" or "Min/-" to set the cooking time, and then press the "Temperature/ Time" button again, the right LED display will spark, use the "Hour/+" or "Min/-" key to set the temperature ("Hour/+" is to increase the cooking temperature, "Min/-" is to reduce the cooking temperature,) after setting then press "Start".

Remark: "Cooking time" and "cooking temperature" is the same key, press the key one time, it will be "Cooking time" adjust, and press this key again, it will be "Cooking temperature" adjust.

3. Cancel/keep warm

- When plug in, the cooker is stand by, press "cancel/ keep warm", the cooker will turns into "keep warm" mode. The indicator will be on. And the display will show the keep warm time.

- During your operations/ settings, if press this button, it will go back to stand-by mode.

- After you choose the functions and press "start", when it's cooking, press this key can choose "keep warm" or not after cooking finished. If the indicator of "keep warm" is spark, then it means it will be auto-keep warm after cooking finished. And if the indicator of "keep warm" is off, means no keep warm after cooking finished.
- When keep warm, the display will show the keep warm time.
- When the cooker is working, press and hold "CANCEL/KEEP WARM" button for 3 seconds, it will turn to STAND BY MODE.

4 Delay

• After choosing the function you need, press the "Delay" button, the indicator light of "Delay" button will light up, then press "Hour/+" and "Min/-" to adjust the delay time you want.

- The delay time range is from 30mins to 24hours.
- After the set delay time finished, the cooker will start to work.

For example, if you want the cooker start cooking 2 hours and 30 minutes after, press "Delay" key firstly, then press "Hour/+" and "Min/-" key to adjust the time until it shows 02:30, then it will begin to wait, and will begin to cook after 2 hours and 30 minutes.

5) Programs table

No	Program	Count down starts	Program details
1	Soup	After start of program	Default cooking time : 1hour / Cooking time adjusted from 1-4hours, step 10 min / Cooking temperature : 97°C
2	Soaked rice	After start of program	Default cooking time : 40min / Cooking time adjusted from 20min-2hour, step 5 min / Cooking temperature : 115°C, temperature of program finish 115°C± 5 min
3	Fry	After work temperature level	Default cooking time : 30 min / Cooking time adjusted from 10min-1hour, step 5 min / Cooking temperature adjusted from 100°C to 160°C
4	Pasta	After work temperature level Voice when countdown start	Default cooking time : 8min / Cooking time adjusted from 8-20min, step 1 min / Cooking temperature : 105-115°C, temperature of program finish 140°C
5	Cake	After start of program	Default cooking time : 1 hour / Cooking time adjusted 30 min-3,5 hours, step 10 min / Cooking temperature : 130°C
6	Bread	After start of program	Default cooking time : 3 hour , default 1 phase - 2h, 2 phase - 1 h / Cooking time CAN NOT BE ADJUST / Cooking temperature : 45°C - first 2 h, 130°C - last 1h
7	Risotto	After start of program	Default cooking time : 1 hour / Cooking time adjusted from 20min-2hour, step 5 min / Cooking temperature: 120-125°C, temperature of program finish -145-150°C
8	Pizza	After start of program	Default cooking time: 20 min / Cooking time adjusted from 20min-1hour, step 5 min / Cooking temperature: 120-160°C
9	Saute	After start of program	Default cooking time: 2hour / Cooking time adjusted from 1-8 hours, step 30 min / Cooking temperature: 90°C
10	Wine	After start of program Without keep warm	Default cooking time : 12 H / Cooking time adjusted from 6h-12 h, step 1 h / Cooking temperature : 55°C
11	Dumpling	After work temperature level Voice if countdown start	Default cooking time : 15min / Cooking time adjusted from 8-50min, step 1 min / Cooking temperature : 125°C
12	Reheat	After start of program	Default cooking time : 20min / Cooking time adjusted from 10min-1hour, step 5 min / Cooking temperature : 115°C
13	Oatmeal	After start of program	Default cooking time : 5min / Cooking time adjusted from 5min-1hour, step 5min / Cooking temperature : 96°C
14	Slow cook	After start of program	Default cooking time : 5h / Cooking time adjusted from 1h -5 h, step 1 hour / Cooking temperature 1st hour - 45°C, 2nd hour - 65°C, 3rd hour -85 °C, 4th hour - 95 °C
15	Bake	After start of program	Default cooking time : 30 min / Cooking time adjusted from 10min-2,50hours, step 5 min / Cooking temperature : 145°C
16	Steam	After water boiling	Default cooking time : 30min / Cooking time adjusted from 10mins-1hour, step 5 min / Cooking temperature : 98-99°C
17	Meat	After start of program	Default cooking time : 6 hours / Cooking time adjusted from 2-8 hours, step 1 hour
18	Custom		Time adjust range is from 5 minutes to 9 hours 55 minutes / Temperature adjust range is from 35 degree to 160 degree.
	Keep warm	24 hours	
	Reset	From 30 minutes to 24 hours	step 10 minutes

6) Usage and tips

1. Press the upper lid firmly to avoid poor cooking and heat insulation performance caused by poor sealing.
2. If there are 8 or less cups of rice inside the cooker, the cooked rice will taste the best and with nice flavor.
3. After the inner pot is put inside the electric cooker, turn it around for full contact with the heater. Before selecting a working mode for cooking, please confirm that the inner pot with food is well placed inside the outer pot. (When the inner pot is not (well) placed, it is not allowed to start cooking to avoid any accident.
4. Do not put the spoon into the pot to avoid poor heat performance.
5. If there is any corrosion caused by the deformed or damaged inner pot surface, please replace it with our appropriate pot. The inner pot is treated with non-adhesive coating, so it is not allowed to use hard or metal spoons or brush.
6. Before use please check the device for any failure from outside force, please check it for use.
7. If you want to cancel the working mode or stop cooking, you should press "Cancel/Off" button for 3 seconds to choose another working mode.
8. Cooker should be cleaned after every use. Use a piece of wet soft cloth together with some mild cleaner to clean the inner pot, spoon, ladle, measuring cup and the pressure lid, and then use water to wash them. NOTE: The cooker itself (from inner or outer side) should never be cleaned with water.
9. If you don't use this product for a long time, just unplug and store it in a proper place after making sure that the cooker body is fully dry.



I dashur klient! Ju falenderojmë që kenizgjedhur Delimano 18in1 Multicooker! Të gjithë produktet Delimano janë vlerësuar si produkte me cilësore dhe me vlerë, falsifikuesit kopjojnë këto produkte dhe në këtë mënyrë abuzojnë me klientin duke iu shitur një produkt të cilësorë më të dobët dhe të papërdorshëm. Ju lutemi raportoni cdo kopje, falsifikim apo produkte të ngjashme dhe të pa-autorizuara, tek distributori: brand.protection@studio-modema.com në mënyrë na ndihmoni të luftojmë kundër falsifikimeve të jashtëligjshme. Për Delimano 18in1 Multicooker që ju sapo keni blerë, ne ju garantojmë se nëse ndiqni me kujdes udhëzimet e mëposhtme do ta keni Delimano 18in1 Multicooker për shumë vite në shtëpinë tuaj. Lexoni me kujdes këtë manual përdorimi dhe ruajeni atë.

Delimano 18in1 Multicooker – manual përdorimi

1) Këshilla të rëndësishme

1. Përdorni enën e pajisjes vetëm për të gatuar- Përdorimi i enës së pajisjes për qëllime të tjera mund të shkaktojë problem në tension, kjo mund të ndikojë në cilësinë e ushqimit, por edhe mund të shkaktojë prishjen e pajisjes apo ndonjë aksident të padëshiruar.
2. Vendi i përdorimit – Kjo pajisje mund të përdoret vetëm në kushte shtëpie. Është e ndaluar

vendosja e tij në sipërfaqje të paqëndrueshme, pranë sobës apo objekteve të tjera të nxehta për të shmangur deformimin e produktit që mund të çojë në prishjen e tij. Ena e brendshme nuk duhet të përdoret nga ngrohës të tjerë.

3. Siguria e fëmijëve - Ky produkt mund të përdoret nga fëmijë mbi moshën 8 vjeç si dhe nga personat me aftësi fizike të kufizuar ndjesore ose mendore, ose persona me mungesë të përvojës dhe njohurive, në qoftë se ata mbikqyren ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në menyrë të sigurtë dhe të kuptojnë rreziqet. Nuk mund të pastrohet nga fëmijët të cilët janë nën 8 vjeç.

4. Pastrimi i enës së brendshme dhe i ngrohësit – Mbani pastër enën e brendshme, ngrohësin dhe pjesën e brendshme për të shmangur djegien që mund të shkaktojë prishjen e pajisjes apo aksidente.

5. Mirëmbajtja dhe sigurimi i telave të energjisë- Mos e dëmtoni, tërhiqni, e ktheni mbrapsht apo vendosni ndonjë objekt të rëndë mbi telat e energjisë, për të shmangur prishjen e pajisjes apo aksidente të mundshme nga dëmtimi i izolantit të telave. Në rast se telat e energjisë janë dëmtuar, mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni me shërbimin e klientit për riparim.

6. Nuk lejohet mbulimi i këtij produkti me çdo lloj cope – Gjatë gatimit, mos e mbuloni daljen e ajrit me objekte të çfarëdo natyre, kjo sjell dëmtimin e pajisjes pasi mund të deformatet trupi i saj.

7. Fikja apo ndryshmi i ndonjë procesi nuk këshillohet të bëhet kur pajisja po gatuan- Fikja apo ndryshmi i ndonjë procesi gjatë gatimit, mund të ndikojë në cilësinë e ushqimit.

8. Mos e lani trupin e pajisjes me ujë –Nuk lejohet larja me ujë e trupit të pajisjes. Gjithashtu ndalohet zhytja e tij në ujë për të shmangur djegien apo shokun elektrik të pajisjes.

9. Mos e ndizni pajisjen kur ena e brendshme nuk është e vendosur – Nuk duhet ta ndizni pajisjen kur ena e brendshme nuk është e vendosur brenda pasi mund të shkaktojë dëmtimin e pajisjes apo edhe të përdoruesit.

10. Kjo pajisje nuk duhet të ndizet kur është bosh.

11. Temperatura e lartë gjatë gatimit – Gjatë gatimit, avulli mund të dalë nga “respiratori” kështu që ju këshillojmë që ti mbani duart dhe fytyrën larg, për të shmangur dëmtimin e tyre.

12. Sigurohuni që tensioni i shtëpisë të përshtatet me tensionin e pajisjes- Nëse tensioni është më i ulët se 220V, ngrohësi e ka të pamundur të punojë normalisht. Nëse tensioni është më i lartë se 220V, mund të shkaktojë probleme në qark, duke shkaktuar zjarr apo aksidente të tjera.

13. Mos e vendosni apo ndani të njëjtën fole prize me pajisje të tjera elektike. _Vendosja në të njëjtën fole prize së bashku me pajisje të tjera, mund të çojë në mbi-nxehje të prizes duke shkakuar zjarr ose ndonjë aksident tjetër të pa-parashikuar.

14. Çmontimi i pa-autorizuar, riparimi ose rikonstruksioni nuk lejohet te bëhet. – çmontimi ose montimi i pa-autorizuar mund të çojë në dëmtim të paparashikuar apo aksidente të konsumatorit.

15. Vëndosni enën e brendshme në furnelën elektrike - thajeni enën e brendshme dhe sigurohuni që nuk ka papastërti në ngrohës. Vendosni enën e brendshme në furnelën elektrike dhe pastaj lëvizeni përreth furnelës në mënyrë që lejuar ena të jetë në kontakt të plotë me ngrohësin. Mos lejoni që ana e jashtme enës të bjerë ne kontakt me ujin në mënyrë që të shmanget çdo dëmtim ose goditje elektrike.

16. Edhe pse pajisja është e kontrolluar, përdorimi dhe pasojat janë plotësisht përgjegjësi e përdoruesit.

2) Pjesët përbërse

Pjesë kryesore të produktit:

Fig. 1 (shih: Figurat, Fig. 1)

1. kullësë	6. kokë valvule	11. paneli i kontrollit	16. Tenxhere kulluese
2. ena e brendshme (kapaciteti-5 litër)	7. kapak	12. furnela	17. Kordoni i energjisë
3. tenxhere e jashtme	8. nxjerrësi i avullit	13. luga	
4. trupi	9.kapak mbajtës të ngrohtësisë	14. garuzhde	
5. njësia e kontrollit të temperaturës	10. nxjerrësi i ujit të tepërt	15.filxhani ose gota matëse	

3) Parametrat e vlerësimit

Të dhënat e pajisjes	KF-R1 150 (Paneli me prekje)
Tensioni	220-240 V~, 50Hz
Fuqia	700 W
Kapaciteti	5 L
Numri i personave që i shërbehet	5-10 vetë

4) Përdorimi

Veprimet:

1.Lidheni kordonin e energjisë. Futeni në prizë.

Ekran LED vihet në funksion dhe emrat e funksioneve paraqiten në ndriçuar, dhe ekrani LED ju mundëson tregimin e "00.00", kurse ekrani i vogël LED do të tregojnë temperaturën e poshtme. Ekran punon sipas mënyrës stand-by.

2. Zgjidhni funksionin që dëshiron:

Shtypni butonin MENU, ekani i madh LED do të paraqesë kohën e parapërcaktuar që duhet për gatimin, funksioni që është përzgjedhur, do të ndizet (aktivizohet), shtyp butonin "START" për të filluar punën, gjatë procesit indikatorit qëndron ndezur, kurse dritat e funksioneve të tjera nuk ndizen.

Ju mund të zgjidhni funksionet e punës duke shtypur "+" ku "-", "+", "+" është avancim, dhe "-" është për kthimin mbrapa.

2.a) Ju mund të rregulloni kohën e gatimit

Pas përzgjedhjes së funksionit që ju keni nevojë, që ekrani LED të afishoj dhe t'ju tregoj juve kohën e paracaktuar të gatimit, duhet të shtypni butonin "Temperature/ time", pastaj shtypni "Hour/+" ose "Min/-" ("+" është për të rritur kohën e gatimit, "-" është për të zvogëluar ose reduktuar kohën e gatimit për të rregulluar kohën e gatimit. Pas kësaj, shtypni "START".

2.b) Ju mund të rregulloni temperaturën

Për funksionin e FRY-së dhe Custom, përdoruesi mund të zgjedhë temperaturën.

Zgjidhni funksionin FRY ose Custom, shtypni butonin "Temperatura / Time", ekran LED do të ndezet në anën e majtë, pastaj shtypni "Hour/ +ose" Min / -", për të vendosur kohën e gatimit, dhe pastaj përsëri shtypni butonin "Temperatura/Time", ekran LED do të ndezet në të djathtë, përdorni çelsat "Hour/ +ose" Min / -" për të përcaktuar temperaturën (" Ora/ +" shërben për të rritur temperaturën e gatimit; Min / -" shërben për të ulur temperaturën e gatimit), pastaj shtypni "Start".

Kujdes: Çelësi kryesor "Koha Gatim" dhe "temperatura gatimit" është i njëjtë, kur shtypni butonin një herë, kjo shërben për të rregulluar kohën e gatimit, dhe nëse shtypni këtë çelës përsëri, ajo do të jetë për të rregulluar temperaturën e gatimit.

3. Anullo / Ngroh

- Kur është në prizë, tenxherja gatuese është në stand-by, shtyp "cancel/ keep warm", tenxherja kthehet në mënyrën "keep warm" (ushqimi qëndron ngrohtë). Indikatorit do të ndizet. Dhe ekrani do të tregoj sa është koha e ngrohjes.

- Gjatë procesit, nëqoftëse shtypni këtë buton, ai do ta kthejë veprimin mbrapsht sipas mënyrës Stand-by.

- Pasi ju përzgjidhni funksionet dhe shtypni "start", ajo është duke gatuar. Shtypja e çelsit buton "keep warm" mund të zgjidhet ose jo vetëm pasi gatimi ka mbaruar. Nëqoftëse indikatorit "keep warm" ndriçon dobët, atëherë do të thotë që është në gjendje auto ngrohje dhe ekrani afishon zgjatjen e kohës së ngrohjes.

- Kur tenxherja është duke punuar, shtypni dhe mbani shtypur për tre sekonda butonin "CANCEL/KEEP WARM", pas kësaj tenxherja do të kthehet në mënyrën STAND BY MODE.

4. Vonesë

- Pas zgjedhjes së butonit që ju nevojiten, shtypni butonin "Delay", llampa e indikatorit e butonit "Delay" ndizet , pas kësaj shtypni "Hour/+" and "Min/ -" për të rregulluar kohën vonesë që ju dëshironi.

- Periudha e kohës së vonesës është nga 30 minuta deri në 24 orë.

- Pasi koha e vonesës mbaron, tenxherja do të filloj të punoj.

Përhëmbull, nëse ju doni që tenxherja të filloj gatimin mbas 2 orë e 30 minuta, shtypni në fillim çelsin "Delay", pastaj shtyp çelsin "Hour/+" and "Min/ -" për të rregulluar kohën deri sa të tregoj 02:30, pas kësaj tenxherja do të filloj të presë, dhe vetëm pas 2 orë e 30 minuta do të ri-filloj të punoj.

5) Tabelat e programeve.

No	Programi	Fillon Numërimi	Hollësira të programit
1	Supa	Pas fillimit të programit.	Koha e gatimit e përcaktuar: 1 orë / Koha e gatimit e rregulluar nga 1-4 orë, ndalesë çdo 10 min / Temperatura e gatimit: 97 °C
2	Oriz i zjerë	Pas fillimit të programit.	Koha e përcaktuar e gatimit: 40 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 20 minuta – 2 orë , ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit: 115 °C, temperatura e mbarimit të programit 115 °C + 5 min.
3	Të skuqura	Pasi arrihet niveli i temperaturës së punës.	Koha e përcaktuar e gatimit: 30 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 10 minuta – 1 orë, ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit e rregulluar nga 100°C to 160°C
4	Makarona	Pasi arrihet niveli i temperaturës së punës. Dëgjohet sinjali kur fillon numërimi	Koha e përcaktuar e gatimit : 8 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga8- 20 minuta, ndalesë ndalesë çdo 1 min / Temperatura e gatimit: 105°C - 115°C, temperatura e mbarimit të programit 140°C
5	Keku	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit : 1 orë / Koha e gatimit e rregulluar nga 30 minuta – 3.5 orë ndalesë çdo 10 min / Temperatura e gatimit:130°C
6	Buka	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit: 3orë, faza e parë e përcaktuar – 2 orë, faza e dytë- 1 orë / Koha e gatimit nuk mund të rregullohet / Temperatura e gatimit:45°C - 2 orë e para, 130°C - orën e fundit.
7	Rizoto	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit: 1 orë / Koha e gatimit e rregulluar nga 20 minuta – 2 orë , ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit: 120°C - 125°C, temperatura e mbarimit të programit -145-150°C
8	Pica	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit: 20 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 20 minuta – 1 orë , ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit: 120°C - 160°C
9	Skuqje	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit: 2 orë / Koha e gatimit e rregulluar nga 1 –8 orë , ndalesë çdo 30 min / Temperatura e gatimit:90°C
10	Vera	Pasi fillon programi Pa e mbajtur ngrohtë	Koha e përcaktuar e gatimit: 12 orë / Koha e gatimit e rregulluar nga 6 orë – 12 orë , ndalesë çdo 1 orë. / Temperatura e gatimit:55°C
11	Mish i vogël	Pas arrihet niveli i temperaturës së punës. Dëgjohet sinjali kur fillon numërimi	Koha e përcaktuar e gatimit: 15 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 8 – 50 minuta , ndalesë çdo 1 min / Temperatura e gatimit:125°C
12	Ringrohje	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit : 20 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 10 minuta – 1 orë, ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit: 115°C

13	Bollgur	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit : 5 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 5 minuta – 1 orë, ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit: 96°C
14	Gatim i ngadalshëm	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit: 5 orë / Koha e gatimit e rregulluar nga 1 – 5 orë, ndalesë çdo 1orë / Temperatura e gatimit: ora e parë -45°C, ora e dytë - 65°C, ora e tretë- 95°C.
15	Pjekja	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit : 30 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 1 minuta – 2.5 orë, ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit: 145°C
16	Zjerje	Pas zierjes së ujit	Koha e përcaktuar e gatimit : 30 minuta / Koha e gatimit e rregulluar nga 10 minuta – 1 orë, ndalesë çdo 5 min / Temperatura e gatimit: 98°C - 99°C
17	Mish	Pasi fillon programi	Koha e përcaktuar e gatimit : 6 orë / Koha e gatimit e rregulluar nga 2 – 8 orë, ndalesë çdo 1orë
18	I porositur		Koha e gatimit e rregulluar nga 5 minuta deri 9 orë e 55 minuta. / Temperatura e rregulluar e gatimit është nga 35°C deri në 160°C
	Mban ngrohtë	24 orë	
	Ri-vendos	Nga 30 minuta deri në 24 orë	ndalesë çdo 10 minuta

6.) Përdorimi dhe këshilla

1. Shtypni kapakun e sipërm në mënyrë të sigurtë për të shmangur gatimin e dobët dhe izolimin e nxehtësisë.
2. Nëse ka 8 ose më pak gota oriz brenda tenxheres, orizi i gatuar do të ketë shije të mirë.
3. Pasi tenxherja e brendshme është vendosur në brendësi të furnelës elektrike, sigurohuni që ajo të jetë e puthitur mirë me ngrohësin. Para se të zgjedhim një mënyrë gatimi, konfirmimi se tenxherja e brendshme me ushqim është vendosur mirë brenda tenxheres së jashtme. (Kur tenxherja e brendshme nuk është e vendosur, ndalohet të fillojë gatim me qëllim shmangien e ndonjë aksidenti.
4. Mos e vendosni lugën brenda enës për të shmangur reduktimin e nxehtësisë.
5. Nëse ndodh ndonjë gërvishje për shkak të deformimit apo dëmtimit të sipërfaqes së enës së brendshme, ju lutemi zëvendësojeni atë me enën e rekomanduar. Sipërfaqja e enës së brendshme është jo-ngjitëse ndaj mos përdorni lugë metalike.
6. Përpara përdorimit ju lutemi kontrolloni nëse pajisja ka ndonjë dëmtim të jashtëm.
7. Nëse doni të anuloni mënyrën e gatimit ju duhet të shtypni butonin "Cancel/off" për tre sekonda për të zgjedhur një mënyrë tjetër gatimi.
8. Pajisja duhet të pastrohet pas çdo përdorimi. Përdorni një copë të lagur me detergjent për të pastruar enën e brendshme, garuzhden, lugën, gotën matëse dhe kapakun dhe më pas shpëlajini me ujë të rrjedhshëm.
- Shënim: vetë pajisja duhet të pastrohet me ujë, si brenda ashtu edhe jashtë.
9. Nëse nuk e përdorni këtë produkt për një kohë të gjatë, hiqeni nga prizat dhe ruajeni në një vend të përshatshëm, por më parë sigurohuni që trupi i pajisjes të jetë plotësisht i thatë.

BIH

Poštovani! Hvala vam što ste izabrali **Delimano 18in1 Multicooker!** Svi Delimano proizvodi se smatraju vrlo vrijednim, pa ih falsifikatori pokušavaju kopirati i na taj način zloupotrebjavaju kupce sa proizvodima lošije kvalitete bez garancije i servisa. Molim vas, prijavite sve kopije, falsifikate, slične proizvode ili neovlaštenog distributera za brand.protection@studio-modema.com kako bi nam pomogli u borbi protiv ilegalnih falsifikata. Za Delimano 18in1 Multicooker, koji ste upravo kupili garantujemo da ćete pažljivo prateći instrukcije ispod i uz odgovarajuću njegu uživati mnogo godina. **Pažljivo pročitate uputstvo i sačuvajte ga za buduće korištenje.**

Delimano 18in1 Multicooker – Uputstvo za upotrebu

1) Važne sigurnosne upute

1. **Koristite samo odgovarajuće posude za kuhanje** – Koristeći druge posude, može dovesti do slabe toplote uređaja, što može prouzrokovati lošiju kvalitetu hrane, čak može dovesti do kvara ili neke nepredviđene nesreće.
2. **Lokacija uređaja** – Ovaj uređaj je namjenjen za upotrebu isključivo u domaćinstvu. Nije dozvoljeno da uređaj stavljate, na nestabilnu, plinsku peć ili bilo koji drugi uređaj visoke temperature, jer može dovesti do funkcionalnog kvara.
3. **Zaštita za djecu** – Ovaj uređaj mogu koristiti samo djeca u dobi od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ukoliko koriste upute za sigurno korištenje i da razumiju sve opasnosti. Djeca ne bi trebala da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne trebaju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
4. **Grijač i unutrašnju posudu održavajte čistima** – Unutrašnja posuda i grijač održavajte čistima, kako bi ste izbjegli da izgori, jer to može dovesti do kvara ili nepredviđene nesreće.
5. **Skladištenje i zaštita žice za struju** – Za upotrebu i skladištenje žice za struju, nije dozvoljeno čupati, zavrtati, vući jer je može oštetiti i može doći do kvara uređaja. U slučaju da je oštećena, uređaj odmah trebate prestati koristiti.
6. **Kuhinjska krpa ili bilo koji drugi predmet nije dozvoljen za prekrivanje uređaja** – Tokom kuhanja ili lažanog održavanja toplote, nije dozvoljeno da prekrivate izlaz zraka, jer može doći do kvara ili deformacije uređaja.
7. **Isključivanje uređaja ili isključivanje iz struje nije dozvoljeno tokom kuhanja** – Zbog neujednačenog grijanja, može doći do loše kvalitete hrane.
8. **Ne perite ga pod vodom** – Pranje uređaja vodom, nije dozvoljeno. Potapanje u vodu, također nije dozvoljeno, jer može dovesti do disfunkcionalnosti uređaja, strujnog udara ili neke druge nesreće.

9. **Ne uključujte uređaj, ukoliko unutrašnja posuda nije unutra** – Nije dozvoljeno da palite uređaj ukoliko nije uklopljen ili ako posuda nije unutra, kako biste izbjegli paljenje.

10. Uređaj ne treba koristiti prazan, jer takav postupak može dovesti do kvara uređaja ili povrede korisnika.

11. **Visoka temperatura pare tokom kuhanja** – Tokom kuhanja, para može doći iz utičnice, tako da nije dozvoljeno da rukama poklopite izlaz ili gornji poklopac, jer može doći do opekotina.

12. **Pobrinite se da uređaj koristite sa ispravnim izvorom napajanja**- Ako je napon manji od 220V, grijač nije u stanju da normalno radi što dovodi do loših rezultata za kuhanje; ako je napon je veći nego 220V, to može dovesti do oštećenja kruga ili do požara ili bilo koje druge nepredviđene nesreće.

13. **Nemojte koristiti jednu utičnicu za više uređaja** – To može dovesti do pregrijavanja utičnice, izazivanja požara ili neke druge nepredviđene nesreće.

14. **Neovlašteno rasklapanje uređaja, popravak ili rekonstrukcija nije dozvoljena** – Bilo kakav neovlašteni popravak, može dovesti do kvara uređaja, nesreće i nanošenja pravnih povreda i interesa potrošača.

15. **Stavite unutrašnju posudu u električni uređaj** – Očistite unutrašnju posudu i grijač i provjerite da nema nekih nečistoća. Zatim stavite unutrašnju posudu u električni uređaj i okrenite ga kako biste ga uklopili sa grijačem. Nemojte sipati vodu u vanjski lonac, da ne biste doveli do strujnog udara ili nekog kvara.

16. Iako je uređaj provjeren i testiran za upotrebu, za sve eventualne posljedice odgovara korisnik.

2) Dijelovi

Glavni dijelovi proizvoda:

Slika 1 (vidi: **SLIKE, Slika 1**)

1. parni lonac za kuhanje	6. zakačka	11. kontrolna tabla	16. parni lonac za kuhanje
2. unutrašnji lonac/posuda (kapacitet 5l)	7. poklopac	12. rešo	17. kabl za napajanje
3. vanjski lonac/posuda	8. rupa za paru	13. kašika	
4. baza	9. poklopac za održavanje toplote	14. kutljača	
5. jedinica kontrole temperature	10. hvatač za višak vode	15. čaša za mjerenje	

3) Ocjena

Broj predmeta	KF-R1150 (tabla na dodir)
Voltaža	220-240 V~, 50Hz
Struja	700 W
Kapacitet	5L
Broj uslužbenih osoba	5-10

4) Korištenje

Operacija:

1. Prikjučite napajanje. Upalite uređaj.

LED ekran i funkcije će biti upaljena i svjetlice, lijevi LED će vam pokazati "00.00", mali LED displej će pokazati početnu temperaturu. Ovo je stand-by stanje.

2. Odaberite funkciju koju želite:

Pritisnite tipku MENI, veliki LED displej će vam prikazati kao početak kuhanja, funkcije koje su izabrane će izasvjetliti, Pritisnite "Start" za početak rada. Tokom rada indikator ostalih funkcija, neće svjetliti. Možete odabrati funkcije koje pritisnete "+" / "-" / "+" je naprijed, "-" je unazad

2a) Možete podesiti vrijeme kuhanja

Nakon izbora funkcije koju trebate, veliki LED ekran će vam pokazati početak kuhanja, pritisnite dugme "temperature / vremena", a zatim pritisnite "Sat / +" ili "Min / -" ključ ("+" je da se poveća vrijeme kuhanja, "-" je da se smanji vrijeme kuhanja) da podesite vrijeme kuhanja. I nakon podešavanja, pritisnite "START".

2b) Možete podesiti temperaturu

- Za prženje i prilagodenu funkciju, korisnik može podesiti temperaturu
- Odaberite FRY ili Prilagođena funkcija, pritisnite dugme "temperature / vrijeme", na displeju lijevom LED će zasvjetliti, a zatim pritisnite "Sat / +" ili "Min / -", da podesite vrijeme kuhanja, a zatim pritisnite "Temperatura / Vrijeme" dugme ponovo, i LED ekran će zasvjetliti, koristite "sat / +" ili "Min / -" ključ za podešavanje temperature ("sat / +" je za povećanje temperature kuhanja, "Min / -" je za smanjenje temperature kuhanja), nakon podešavanja zatim pritisnite "Start".
- Napomena: "vrijeme kuhanja" i "temperatura kuhanja" je isti ključ, pritisnite tipku jednom, to će biti "vrijeme kuhanja" prilagode, i ponovo pritisnite ovaj taster, "temperatura kuhanja" će se prilagoditi.

3) Odustani/ugrijati

- Kada je uključen uređaj na stand by, pritisnite "cancel / ugrijati", uređaj će biti upaljen na stanju, "grijanje". Na displeju će se pokazati, "ostavi" toplo vrijeme.
- Tokom operacije / postavke, ako pritisnete ovo dugme, on će se vratiti u stanje Stand-by.
- Nakon što odaberete funkcije i pritisnete "start", kada je kuhanje, pritisnite ovu tipku I možete odabrati "ugrijati" ili ne nakon kuhanja. Ako je indikator "ugrijati" svjetluca, onda to znači da će biti automatski toplo nakon kuhanja. A ako je isključen indikator "ugrijati", znači da nema opciju "ostavi toplo" nakon kuhanja.
- Kada je toplo, na ekranu će se prikazati toplo vrijeme.
- Kada plin radi, pritisnite i držite "CANCEL / Ostavi toplo" dugme za 3 sekunde, to će se okrene u mirovanju.

4) Odgađanje

- Након odabira funkcije trebate, pritisnuti dugme "Kašnjenje", lampica za dugme "Kašnjenje" će se upaliti, a zatim pritisnite "Sat / +"/"Min / -" da podesite vrijeme odgode koje želite.
- Opseg vremena kašnjenja je od 30 minuta do 24 sata.
- Након podesenog vremena, uređaj će početi da radi.
- На примјер, ако желите да uređaj počne са кућањем 2 сата и 30 минута након што притиснете "Одгодити" прво, притиснете "Sat / +"/"Min / -" дугме, како бисте прилагодили време на 2:30, прво ће саčekати, а након два и пол сата почети да ради.

5) Tabela programa

Br	Program	Odbrojavanje	Detalji programa
1	Supa	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 1 sat / Vrijeme kuhanja prilagoditi: 1-4 sata, mjera 10 min / Temperatura kuhanja: 97 °C
2	Natopljena riža	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 40min / Vrijeme kuhanja prilagoditi :20min-2sata, mjera 5 min / Temperatura kuhanja: 115°C, temperatura programa završne obrade 115 °C+ 5 min
3	Prženje	Nivo temperature nakon rada	Uobičajno vrijeme kuhanja: 30 min / Vrijeme kuhanja prilagoditi : 10min-1sat, mjera 5 min / Temperatura kuhanja: 100°C to 160°C
4	Pasta	Nivo temperature nakon rada Zvuk za početak odbrojavanja	Uobičajno vrijeme kuhanja: 8min / Vrijeme kuhanja prilagoditi : 8-20min, mjera 1 min / Temperatura kuhanja: 105-115°C, temperatura programa završne obrade 140°C
5	Kolač	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 1 sat / Vrijeme kuhanja prilagoditi 30 min-3,5 sata, mjera 10 min / Temperatura kuhanja: 130°C
6	Hljeb	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 3 sata , uobičajna 1 faza - 2h, 2 faza - 1 h / Kuhanje NE MOŽE BITI PRILAGODENO / Temperatura kuhanja: 45°C - prva 2 h, 130°C - zadnji 1h
7	Rižoto	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 1 sat / Vrijeme kuhanja prilagoditi: 20min-2sata, mjera 5 min / Temperatura kuhanja: 120-125°C, temperatura programa završne obrade -145-150°C
8	Pica	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 20 min / Vrijeme kuhanja prilagoditi :20min-1sat, mjera 5 min / Temperatura kuhanja: 120-160°C
9	Saute	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 2sata / Vrijeme kuhanja prilagoditi 1-8 sata, mjera 30 min / Temperatura kuhanja: 90°C
10	Vino	Nakon početka programa Bez održavanja toplote	Uobičajno vrijeme kuhanja: 12 sati / Vrijeme kuhanja prilagoditi :6h-12 h, mjera 1 h / Temperatura kuhanja: 55°C
11	Knedla	Nivo temperature nakon rada Zvuk za početak odbrojavanja	Uobičajno vrijeme kuhanja: 15min / Vrijeme kuhanja prilagoditi :8-50min, mjera 1 min / Temperatura kuhanja: 125°C
12	Podgrijavanje	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 20min / Vrijeme kuhanja prilagoditi :10min-1sat, mjera 5 min / Temperatura kuhanja: 115°C
13	Pšenična kaša	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 5min / Vrijeme kuhanja prilagoditi :5min-1sat, mjera 5min / Temperatura kuhanja: 96°C
14	Usporeno kuhanje	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 5h / Vrijeme kuhanja prilagoditi :1h -5 h, mjera 1 sat / Temperatura kuhanja : 1 sat -45°C, 2 sat -65°C, 3 sat -85 °C, 4 sat -95 °C
15	Pečenje	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 30 min / Vrijeme kuhanja prilagoditi : 10min-2,50sati, mjera 5 min / Temperatura kuhanja: 145°C
16	Isparavanje	Nakon prokuhavanja vode	Uobičajno vrijeme kuhanja: 30min / Vrijeme kuhanja prilagoditi :10mins-1sat, mjera 5 min / Temperatura kuhanja: 98-99°C
17	Meso	Nakon početka programa	Uobičajno vrijeme kuhanja: 6 sati / Vrijeme kuhanja prilagoditi : 2-8 sati, mjera 1 sat
18	Običaj	24 sata	Prilagođeno vrijeme je od 9 sati 55 minuta / Prilagođena temperatura je od 35 stepeni do 160 stepeni
	Resetovanje	Od 30 minuta do 24 sata	mjera 10 minuta

6) Upotreba i savjeti

1. Pritisnite gornji poklopac čvrsto, da biste izbjegli slabije kuhanje i izolaciju grijanja.
2. Ako se nalazi 8 ili manje šolja riže unutar uređaja, kuhani špinat će imati bolji ukus.
3. Nakon što se unutrašnji lonac stavi unutar uređaja na struju, okrenite ga za puni kontakt sa grijača. Prije odabira načina rada za kuhanje, molimo Vas da potvrdite da je unutarjni lonac sa hranom u dobroj poziciji unutar vanjskog lonca. (Kada unutarjni lonac nije (dobro) postavljen, nije dozvoljeno da počne kuhanje, da ne bi došlo do kvara ili neke nesreće.
4. Ne stavljajte kašiku u lonac da se izbjegli loš učinak topline.
5. Ako postoji bilo kakva korozija uzrokovana deformisanim ili oštećenim unutrašnjim loncem, molimo vas da zamijenite s našim odgovarajućim loncem. Unutrašnji lonac se tretira sa non-ljepilo premazom, tako da nije dozvoljeno da koristite teske ili metalne kašike ili četke.
6. Prije upotrebe provjerite uređaj za svaki propust izvan snage, provjerite ga za upotrebu.
7. Ako želite da otkažete režim rada ili zaustaviti kuhanje, trebate pritisnuti "Cancel / Off" dugme na 3 sekunde da odaberete drugi režim rada.
8. Uređaj treba čistiti nakon svake upotrebe. Koristite komad vlažne mekane tkanine zajedno sa nekim blagim sredstvom za čišćenje, za čišćenje unutrašnje posude, kašika, kutljača, šolje za mjerenje i poklopac, a zatim koristiti vodu za pranje. NAPOMENA: Samuređaj(od unutarje ili vanjske strane) nikad ne treba čistiti vodom.
9. Ako ne koristite ovaj proizvod dugo vremena, samo isključite i čuvajte ga na pravom mjesto nakon što sigurni da glavna baza totalno suha.

BG

Уважаеми г-н, г-жа, Благодарим ви, че избрахте **Делимано 18 в 1 Мултикуър**! Всички продукти на Делимано са оригинални: има много фалшиви техни копия, поради което клиентът е потърпевш от лошо качество, както и липсата на гаранция. Моля, съобщавайте за фалшификати, продадени от неоторизиран вносител на имейл: brand.protection@studio-moderna.com, за да ни помогнете в борбата с нежеланата конкуренция. Ние гарантираме, че спазваме внимателно инструкциите и с подходяща поддръжка, ще използвате **Делимано 18 в 1 Мултикуър**, който току-що закупихте, дълги години. **Делимано 18 в 1 Мултикуър –Инструкции за употреба**

Запознайте се внимателно с инструкциите и ги запазете за бъдеща употреба.

1) Инструкции за безопасност

1. Използвайте контейнер само на производителя –Ако използвате друг контейнер, това може да доведе до недобра топлопроводимост, което ще се отрази на качеството на храната и може да причини повреда или друг непредвиден инцидент.

2. Място на употреба - Уредът трябва да се използва само в домашни условия. Не трябва да го поставяте върху нестабилна повърхност, газова печка или в близост до предмети с висока температура (това може да деформира продукта и причини

функционална неизправност). Не използвайте вътрешния готварски съд с други котлони, печки, нагреватели и подобни уреди.

3. Безопасност на децата- Уредът може да се използва от деца на 8 години и по-възрастни, както и от хора с намалени физически, чувствителни или умствени способности и/или липса на знания и опит, само ако са инструктирани и наблюдавани от отговорник по сигурността им и разбират възможните рискове. Не разрешавайте с уреда да играят деца. Почистване и поддръжка на уреда не трябва да се прави от деца, освен ако са по-големи от 8 години и наблюдавани от възрастен.

4. Поддържайте вътрешния съд и нагревателя чисти - Поддържайте вътрешния съд, нагревателя и вътрешната страна на мултикукъра чисти, за да избегнете загаряния, което може да доведе до повреда и неприятен инцидент.

5. Съхраняване и предпазване на кабела - Внимавайте да не повредите кабела: не го дърпайте силно, извивайте, опитвайте да удължавате и не оставяйте да го притискат тежки предмети. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреда на изолацията. Ако кабелът е повреден, моля преустановете незабавно използването на уреда и се свържете с вносителя за поправка.

6. Никога не покривайте уреда с кърпа или друг предмет - По време на готвене или поддържане храната топла, не се позволява да се покриват отдушниците на уреда, защото това може да доведе до повреда или деформация на тялото на уреда.

7. Смяната на готварска функция или изключване по време на готвене не са желателни:

- това може да се отрази на качеството на приготвяната храна, защото ще е затоплена неравномерно.

8. Не мийте уреда с вода- Абсолютно е забранено да миете тялото на уреда с вода. Не потапяйте уреда във вода или друга течност, за да избегнете повреда, токов удар или друг непредвиден инцидент.

9. Не включвайте уреда, ако вътрешният съд не е поставен - Не е позволено да включвате съда, без в него да е поставен готварския съд с продуктите, защото иначе има вероятност бушонът да изгори.

10. Уредът не трябва да се включва, без в него да са поставени продукти, защото това може да доведе до повреда или нараняване на потребителя.

11. Отделя се пара с висока температура по време на готвене - Когато готвите, от отдушника може да се отделя пара, затова не доближавайте лицето или ръцете си до отдушника или горния капак, за да не се изгорите.

12. Използвайте уреда с правилен токов източник - Ако волтажът е по-малък от 220V, то нагревателя не може да работи както трябва, което води до лоши готварски резултати; ако волтажът е по-голям от 220V, това може да доведе до късо съединение, пожар или друг непредвиден инцидент.

13. Не включвайте уреда в разклонител с други електрически уреди - Това може да доведе до прегряване и да причини пожар или друг непредвиден инцидент.

14. Не разглобявайте уреда и не се опитвайте да го поправяте сами - Това може да повреди уреда и да причини сериозни инциденти, в ущърб на правата и интересите на клиента.

15. Поставете вътрешния съд в уреда- Подсушете вътрешния готварски съд и се уверете, че по нагревателя няма замърсявания. Поставете вътрешния съд в уреда и после завъртете съда, за да бъде напълно в контакт с нагревателя. Не наливайте вода в съда, за да избегнете повреда или токов удар.

16. Въпреки че уредът е тестван, употребата и последствията от нея са отговорност само на потребителя.

2) Части

Основните части на продукта са:

Ил. 1 (вж.: ИЛЮСТРАЦИИ, Ил. 1)			
1. приставка за готвене на пара	6. цифт	11. контролен панел	16. приставка за готвене на пара
2. вътрешен съд (капацитет 5 л)	7. капак	12. гореща плоча	17. кабел
3. външен съд	8. отдушник за пара	13. лъжица	
4. основно тяло	9. капак за поддържане храната топла	14. черпак	
5. бутон за контролиране на температурата	10. събиране на излишната вода	15. мерителна чаша	

3) Номинална мощност

Номер	KF-R1150 (тъч панел)
Волтаж	220-240 V~, 50Hz
Мощност	700 W
Капацитет	5л
Брой на приготвяните порции	5-10

4) Употреба

Начин на използване:

1. Свържете кабела с уреда и го включете в контакта.

LED дисплей и имената на функциите ще се осветят, левият LED дисплей ще покаже "00:00", а малкият LED дисплей ще отчете най-ниската температура. Това е stand-by - режим на изчакване.

2. Изберете желаната от вас функция:

Натиснете бутона MENU (Меню), върху големия LED дисплей ще показва зададеното по подразбиране време, а избраната от вас функция ще започне да просветва. Натиснете бутона "START" (Стартирай), за да започне уреда работа. Докато уредът работи избраната функция ще просветва.

Функциите може да избирате като натиснете "+" и "-" и напред, а "-" и назад.

2a) Нагласете времето за готвене

След като изберете желаната от вас функция, големият LED дисплей ще покаже зададеното по подразбиране време. Натиснете бутона "Temperature/time" (Температура/време), после натиснете бутона "Hour (Час)/" или "Min (Минута)/" ("+" и "-" да увеличите времето за готвене, "-" и "-" да намалите времето за готвене). Изберете времето за готвене. След като изберете настройките, натиснете бутона "START" (Стартирай).

2b) Нагласете желаната температура за готвене

За функциите FRY (Пържене) и Custom (Режим по избор), можете да нагласите температурата.

Изберете FRY (Пържене) или Custom (Режим по избор), после натиснете бутона "Temperature/Time" (Температура/Време), левият LED ще светне. Натиснете бутона "Hour (Час)/" или "Min (Минута)/", за да изберете времето за готвене. Натиснете отново бутона "Temperature/Time" (Температура/Време), десният LED се включва, използвайте "Hour/+" и "Min (-)" и за да увеличите температурата за готвене, "Min/+" и за да намалите температурата за готвене). Изберете желаната температура за готвене.

След това, натиснете бутона "START" (Стартирай).

Забележка: "Времето за готвене" и "Температурата за готвене" се регулират от един и същ бутон. Натиснете бутона веднъж, за да изберете времето за готвене и два пъти за избиране на желаната температура.

3. Отказ/Поддържане храната топла

• Когато включите уреда и той е на stand by (режим на изчакване), натиснете бутона "cancel/ keep warm" (отказ/поддържане храната топла) и мултикукърът ще се включи на функция "keep warm" (поддържане храната топла). Индикаторът също се включва. Върху дисплея ще се покаже времето, през което храната ще се поддържа топла.

• Ако натиснете този бутон отново, докато мултикукърът работи, той ще се върне отново на режим stand-by (на изчакване).

• След като изберете желаните от вас функции и натиснете "Start" (Стартирай), докато уредът готви, натиснете този бутон, за да изберете и функцията "keep warm" (поддържане на храната топла). Това трябва да се направи, преди приготвянето на храната да е свършило. Ако бутонът "keep warm" (поддържане на храната топла) просветва, това означава, че съответната храна автоматично ще бъде стоплена, след като готвенето приключи. Ако индикаторът не свети, това означава, че храната няма да бъде поддържана топла, след като готвенето приключи.

• Докато храната се запазва топла, върху дисплея ще се покаже колко време ще трае това.

• Докато уредът работи, натиснете и задръжте бутона "CANCEL/KEEP WARM" (ОТКАЗ/ПОДДЪРЖАНЕ ХРАНАТА ТОПЛА) за 3 секунди и той ще се върне на режим STAND BY (на изчакване).

4 Отлагане

• След като изберете желаната от вас функция, натиснете бутона "Delay" (Отлагане), съответният бутон ще светне, после натиснете "Hour (Час)/" и "Min (Минута)/", за да изберете с колко време искате да отложите началото на готвенето.

• Времевият обхват за отлагане е от 30 минути до 24 часа.

• След като настройката за отлагане на старта на готвене е направена, мултикукърът започва да готви.

Например, ако искате ястието да започне да се приготвя след 2 часа и половина, натиснете първо бутона "Delay" (Отказ), а след това бутоните "Hour (Час)/" and "Min (Минута)/", за да зададете избраното време, докато покаже 02:30; след като това време изтече, уредът започва работа.

5) Таблица с програми за готвене

№	Програма	Отброяването на времето започва	Детайли за програмата
1	Супа	След старта на програмата	Зададено време за готвене: 1 час / Времето може да се нагласи от 1 до 4 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 10 минути / Температура на готвене: 97°C
2	Ориз	След старта на програмата	Зададено време: 40 минути / Времето може да се нагласи от 20 минути до 2 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температура на готвене: 115°C, температура на завършване на програмата 115 °C+ 5 мин
3	Пържене	След достигане на желаната температура	Зададено време по подразбиране: 30 минути / Времето може да се нагласи от 10 мин до 1 час, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температурата на готвене се наглася от 100°C до 160°C
4	Паста	След достигане на желаната температура Звук сигнал при стартиране на обратното броене	Зададено време по подразбиране: 8 минути / Времето може да се нагласи от 8-20 минути, с всяко натискане на бутона прибавяте по 1 минута / Температура на готвене се наглася от : 105-115°C, температурата на програмата завършва на 140°C
5	Кеков	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 1 час / Времето може да се нагласи от 30 минути - 3,5 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 10 минути / Температура за готвене: 130°C
6	Хляб	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 3 часа, 1 фаза по подразбиране – 2 часа, 2 фаза – 1 час / Времето за готвене НЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРОМЕНЯ / Температура за готвене: 45°C - първо 2 часа, 130°C - последно 1 час
7	Ризото	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 1 час / Времето може да се нагласи от 20 минути до 2 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температура на готвене: 120-125°C, температура на програмата при завършване -145-150°C

8	Пица	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 20 минути / Времето може да се нагласи от 20 минути до 1 час, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температура на готвене : 120-160°C
9	Леко запържаване	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 2 часа / Времето може да се нагласи от 1 до 8 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 30 минути / Температура на готвене : 90°C
10	Гряено вино	След стартиране на програмата Без функция поддържане затоплено	Зададено време по подразбиране: 12 часа / Времето може да се нагласи от 6 до 12 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 1 час / Температура на готвене: 55°C
11	Кнедли	След достигане на избраната температура Звук сигнал при стартиране на обратното броене	Зададено време по подразбиране: 15 минути / Времето може да се нагласи от 8 до 50 минути, с всяко натискане на бутона прибавяте по 1 минута / Температура на готвене: 125°C
12	Претопляне	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 20 минути / Времето може да се нагласи от 10 минути до 1 час, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температура на готвене: 115°C
13	Овесена каша	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 5 минути / Времето може да се нагласи от 1 час до 5 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температура на готвене : 96°C
14	Бавно готвене	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 5 часа / Времето може да се нагласи от 1 час до 5 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 1 час / Температура на готвене: 1-ви час - 45°C, 2-ри час - 65°C, 3-ти час - 85°C, 4-ти час - 95°C
15	Печене	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 30 минути / Времето може да се нагласи от 10 минути до 2 часа и половина, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температура на готвене: 145°C
16	Готвене на пара	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 30 минути / Времето може да се нагласи от 10 минути до 1 час, с всяко натискане на бутона прибавяте по 5 минути / Температура на готвене: 98-99°C
17	Месо	След стартиране на програмата	Зададено време по подразбиране: 6 часа / Времето може да се нагласи от 2 до 8 часа, с всяко натискане на бутона прибавяте по 1 час
18	Режим по избор		Времето се нагласи от 5 минути до 9 часа и 55 минути / Температурата се нагласи от 35 до 160°C.
	Поддържане храната топла	24 часа	
	Пренастроена	От 30 минути до 24 часа	С всяко натискане на бутона прибавяте по 10 минути

б) Употреба и съвети

1. Затворете здраво горния капак за добра изолация – това се отразява на качеството на пригответаната храна.
 2. Ако в мултикукъра има 8 чаши ориз или по-малко, готовият ориз ще има най-хубав вкус и аромат.
 3. Когато поставите съда в уреда, завъртете го, така че да е в пълен контакт с нагревателя. Преди да изберете функция на готвене, моля потвърдете, че вътрешният съд с храната е добре разположен във външния съд. (Когато вътрешният съд не е добре разположен, готвенето няма да започне, за да се избегнат инциденти).
 4. Не оставяйте лъжица в съда, докато готвите, защото това ще повлияе на разпределението на топлината.
 5. Ако вътрешният готварски съд се деформира или повърхността му се разяда, заменете го с такъв на производителя. Покритието на съда е с незалепващо покритие, затова не използвайте с него твърди или метални лъжици и четки.
 6. Преди употреба, моля проверете дали уредът не е повреден.
 7. Ако искате да отмените избраната функция или да преустановите готвенето, натиснете бутона "Cancel/Off" (Отказ/Изключване) за 3 секунди, за да изберете друга функция.
 8. Почиствайте уреда след всяка употреба. Използвайте за тази цел влажна, мека кърпа с мек препарат, за да почистите вътрешния съд, лъжицата, черпака, мерителната чаша, а после ги измийте с вода. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Съдът не трябва да се почиства с вода (нищо от външната, нищо от вътрешната страна).
 9. Ако не използвате уреда дълго време, го изключете и съхранявайте на подходящо място, след като се уверите, че тялото му е напълно изсъхнало.
- Правилно изхвърляне на продукта.

ПРОИЗХОД: КИТАЙ

ВНОСИТЕЛ: СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ ЕООД, ЕИК 12109078, със седалище и адрес на управление:

1404 София, бул. България 81В, тел. 02/ 81 851 51 , www.topshop.bg



Vážený zákazník! Děkujeme Vám, že jste si zvolili náš **Delimano multicooker 18v1**! Všechny produkty Delimano jsou oceňovány jako vysoce kvalitní, proto není divu, že se na trhu objevuje velké množství padělků, které se je snaží napodobit a oklamat důvěru zákazníka horší kvalitou, neposkytování záruk a potřebného servisu. Prosim, pokud se setkáte s jakoukoli napodobeninou, padělkům, podobným výrobkům nebo neoprávněným distributorem, nahlaste to na e-mailovou adresu brand.protection@studio-moderna.com. Pomůžete nám tak bojovat proti nelegálním padělatelům. Koupí **Delimano multicookeru 18v1** jste získali i naši garanci toho, že pokud budete důsledně dodržovat níže uvedené pokyny a vhodnou péči o výrobek, budete s ním spokojeni dlouhá léta. Ještě jednou děkujeme za Vaši důvěru, kterou jste projevili znáče Delimano. **Před použitím si pečlivě přečtěte tento manuál a uschovejte si ho pro budoucí potřebu.**

Delimano multicooker 18v1 – návod k použití

1) Důležitá bezpečnostní upozornění

1. Příslušnou nádobu multicookeru používejte pouze na vaření - nevhodné použití nádoby na vaření může vést ke zhoršenému vedení tepla, což negativně ovlivní kvalitu jídla, nebo může dojít dokonce až k selhání spotřebiče nebo jakékoli jiné nepředvídané poruše.

2. Místo použití (umístění) - Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nesmí se umístit na nestabilní podložku, plynový sporák nebo do blízkosti jakéhokoliv jiného tepelného spotřebiče aby se zabránilo deformaci, jejímž následkem může být funkční selhání multicookeru. Vnitřní hrnec se nesmí používat s jinými topnými zařízeními.

3. Bezpečnost dětí - Děti starší než 8 let a také osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi či bez potřebných zkušeností a znalostí mohou toto zařízení používat, jen pokud je jim zajištěn dohled nebo dostali vhodné instrukce týkající se použití tohoto zařízení bezpečným způsobem a byly seznámeny s možnými riziky. Děti by se s tímto spotřebičem nikdy neměly hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nemají

alespoň 8 let a není u nich dohled.

4. Vnitřní hrnec a topné těleso udržujte v čistotě - Udržujte vnitřní hrnec, topné těleso a celou vnitřní stranu multicookeru v čistotě, abyste zabránili připálení zbytků jídla, což může vyústit až k selhání spotřebiče nebo způsobit jiné nečekané poruchy.

5. Skladování a ochrana napájecího kabelu - Při používání a skladování napájecího kabelu není povoleno jej upravovat, ničit, natahovat, kroutit, prodlužovat ani na něj vyvíjet tlak položením jiných těžkých předmětů, aby se zabránilo poškození kabelu nebo úrazu, které může způsobit porušení izolace kabelu. V případě, že je kabel poškozen, okamžitě přestaňte spotřebič používat a kontaktujte autorizované servisní středisko.

6. Spotřebič nepřikrývejte žádnou utěrkou ani jinou látkou - Během vaření nebo ohřívání je zakázáno přikrývat výstup vzduchu na spotřebiči jakýmkoli předmětem, protože to může způsobit funkční selhání kvůli deformaci těla multicookeru.

7. Během vaření se nedoporučuje manipulovat s vypínačem zapínání/vypínání spotřebiče - Manipulace se vypínačem pro zapínání nebo vypínání zařízení během vaření mohou mít negativní vliv na kvalitu připravovaného jídla v důsledku nerovnoměrného vyhřívání.

8. Nemyjte vodou - K čištění těla multicookeru nepoužívejte vodu. Rovněž je zakázáno namáčet spotřebič do vody, abyste zabránili funkčnímu selhání, úrazu elektrickým proudem nebo jakékoli jiné neočekávané poruše.

9. Nezapínejte spotřebič, pokud v něm není vložen vnitřní hrnec - Pokud vařič není správně sestaven nebo pokud v něm není vložen vnitřní hrnec, nezapínejte spotřebič! Zabráníte tak spálení pojistky a jiným nehodám.

10. Tento spotřebič by nikdy neměl být uveden do provozu, pokud je prázdný, protože to může způsobit selhání zařízení a / nebo poranění uživatele.

11. Horká pára během vaření - Během vaření může ze vzduchových otvorů na spotřebiči unikat horká pára, proto se k těmto otvorům nepřibližujte tváří ani rukama. Používejte horní víko jako zábranu proti opaření.

12. Ujistěte se, že spotřebič používáte se správným napájecím zdrojem - Pokud je napětí nižší než 220V, ohřívač nemůže normálně pracovat, výkon při vaření by byl velmi slabý. Pokud je napětí větší než 220V, mohlo by dojít k poškození obvodu a následnému požáru nebo jiné nepředvídané nehodě.

13. Nesdílejte jednu elektrickou zásuvku s několika elektrickými spotřebiči najednou - Může to vést k přehřátí zásuvky, následkem čehož může vzniknout požár nebo jiná nepředvídaná nehoda.

14. Neoprávněná demontáž, oprava nebo předělání tohoto spotřebiče je zakázáno - Neoprávněná demontáž či předělávání zařízení mohou vést k jeho nepředvídatelnému selhání nebo úrazem a způsobit přerušení práv a zájmů zákazníka.

15. Vložte vnitřní hrnec do elektrického vařiče - Vysušte vnitřní hrnec a prohlédněte, zda na topném tělese nejsou žádné nečistoty. Vložte vnitřní hrnec do elektrického vařiče a vnitřním hrcem trochu otočte, abyste zajistili těsný kontakt s ohřívačem. Nenalévejte vodu do vnějšího hrnce, abyste zabránili selhání přístroje nebo úrazu elektrickým proudem.

16. Přestože zařízení bylo důkladně zkontrolováno, odpovědnost za používání a jeho následky nese výhradně uživatel.

2) Seznam částí

Hlavní části výrobku:

Obr. 1 (podívejte se: **OBRÁZKY, Obr. 1**)

1. parník	6. kolík	11. kontrolní panel	16. parník
2. vnitřní hrnec (objem 5l)	7. krycí víko	12. horká deska	17. napájecí kabel
3. vnější hrnec	8. parný otvor	13. lžičce	
4. tělo	9. víko udržování teploty	14. naběračka	
5. řídicí jednotka teploty	10. zachytávač přebytké vody	15. odměrka	

3) Klasifikace

Číslo položky	KF-R1150 (dotykový panel)
Napětí	220-240 V~, 50Hz
Výkon	700 W
Objem	5L
Počet osob	5-10

4) Použití

Provoz:

1. Připojte napájecí kabel. Zapojte do zásuvky.

Rozsvítí se LED displej a názvy funkcí, levá LED kontrolka bude ukazovat „00:00“, malý LED displej bude zobrazovat spodní teplotu. Toto je pohotovostní (stand by) režim.

2. Vyberte si požadovanou funkci:

Stiskněte tlačítko MENU, velký LED displej zobrazí výchozí čas vaření, zvolená funkce bude blikat. Pro spuštění provozu stiskněte tlačítko „START“. Během provozu bude kontrolka funkce svítit, ostatní kontrolky svítit nebudou.

Funkce si můžete zvolit i stisknutím „+“ a „-“ se znamená dopředu a „-“ znamená zpět.

2a) Můžete si nastavit dobu vaření

Po zvolení požadované funkce Vám velký LED displej zobrazí výchozí čas vaření, stiskněte tlačítko „Temperature / time“ (teplota / čas). Poté stiskněte tlačítko „Hour / +“ (hodina) nebo „Min / -“ (minuta) („+“ je pro zvýšení doby vaření „-“ znamená zkrátit dobu vaření) a nastavte požadovaný čas. Po nastavení stiskněte tlačítko „START“.

2b) Můžete si nastavit teplotu

Při funkcích FRY (smažení) a Custom function (vlastní nastavení) si můžete nastavit teplotu.

Zvolte si funkci FRY (smažení) nebo Custom function (vlastní nastavení), stiskněte tlačítko „Temperature / Time“ (teplota / čas). Levý LED displej bude blikat, pak stiskněte tlačítko „Hour / (hodina) +“ nebo „Min / (minuta) -“, abyste nastavili dobu vaření. Následně opět stiskněte tlačítko „Temperature / Time“ (teplota / čas), pravý LED displej bude blikat - pomocí tlačítka „Hour / (hodina) +“ nebo „Min / (minuta) -“ nastavte požadovanou teplotu („Hour / +“ (hodina) slouží ke zvýšení teploty během vaření, „Min / - (minuta)“ slouží ke snížení teploty); po nastavení stiskněte tlačítko „Start“.

Poznámka: „Doba vaření“ a „teplota vaření“ se nastavují stejným tlačítkem. Stiskněte tlačítko jednou, nastavíte dobu vaření. Stiskněte ho ještě jednou, nastavíte teplotu vaření.

3. Zrušit / udržovat teplé

- Když je přístroj zapojen, vařič je v pohotovostním režimu (stand by). Stisknutím tlačítka „cancel / keep warm“ (zrušit / udržovat teplé) se vařič nastaví do režimu „keep warm“ (udržovat teplé). Kontrolka bude svítit, displej zobrazí dobu, po kterou se bude jídlo ohřívat.
- Během provozu / nastavení, pokud stisknete toto tlačítko, vrátí se zpět do pohotovostního (stand by) režimu.
- Po zvolení funkce a stisknutí tlačítka „start“, když vaříte, můžete stisknutím tohoto tlačítka zvolit „keep warm“ (udržovat teplé) nebo zrušení, pokud je již jídlo hotové. Pokud bude blikat kontrolka přiřívání „keep warm“, znamená to, že po dovaření bude automaticky pokračovat funkce přiřívání jídla. Pokud je indikátor přiřívání „keep warm“ vypnutý, znamená to, že jídlo po dovaření nebude nadále ohříváno.
- Pokud bude pokračovat přiřívání jídla, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Když je vařič v provozu, stiskněte a podržte tlačítko „CANCEL / KEEP WARM“ (zrušit / udržovat teplé) na 3 vteřiny - změní se na pohotovostní (STAND BY) režim.

4. Odklad

• Pro zvolení potřebné funkce stiskněte tlačítko funkce „Delay“ (odklad), indikátor tohoto tlačítka se rozsvítí. Poté stiskněte tlačítko „Hour (hodina) / +“ a „Min (minuta) / -“, abyste si nastavili požadovanou dobu odložení vaření.

• Rozsah času, na který se dá vaření odložit, je od 30 minut do 24 hodin.

• Po uplynutí nastavené doby odkladu vaření vařič spustí provoz.

Například, pokud chcete, aby vařič začal pracovat o 2 hodiny 30 minut později, stiskněte nejprve tlačítko odkladu „Delay“, pak stiskněte „Hour (hodina) / +“ a „Min (minuta) / -“ a nastavte čas tak, aby ukazoval 02:30. Začne odpočítávání zvoleného času a po 2 hodinách a 30 minutách začne přístroj pracovat.

5) Tabulka programů

Č.	Program	Začátek odpočítávání	Podrobnosti o programu
1	Polévka	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 1 hodina / Nastavitelná doba vaření od 1 do 4 hodin, interval 10 minut / Teplota vaření: 97 °C
2	Namočená rýže	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 40 minut / Nastavitelná doba vaření od 20 minut do 2 hodin, interval 5 minut / Teplota vaření: 115 °C, teplota při skončení programu 115 °C + 5 minut
3	Smažení	Po dosažení požadované úrovně teploty	Výchozí doba vaření: 30 minut / Nastavitelná doba vaření od 10 minut do 1 hodiny, interval 5 minut / Teplota vaření nastavitelná od 100 °C do 160 °C
4	Těstoviny	Po dosažení požadované úrovně teploty Signál po zahájení odpočítávání	Výchozí doba vaření: 8 minut / Nastavitelná doba vaření od 8 do 20 minut, interval 1 minuta / Teplota vaření: 105-115 °C, teplota při skončení programu 140 °C
5	Koláč	Po spuštění programu	Výchozí doba pečení: 1 hodina / Nastavitelná doba pečení od 30 minut do 3,5 hodiny, interval 10 minut / Teplota pečení: 130 °C
6	Chleba	Po spuštění programu	Výchozí doba pečení: 3 hodiny, odklad vaření: 1. fáze - 2 hodiny, 2. fáze - 1 hodina / Dobu pečení není možné NASTAVIT / Teplota pečení: 45 °C - první 2 hodiny, 130 °C - poslední 1 hodina
7	Rizoto	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 1 hodina / Nastavitelná doba vaření od 20 minut do 2 hodin, interval 5 minut / Teplota vaření: 120-125 °C, teplota po skončení vaření 145-150 °C
8	Pizza	Po spuštění programu	Výchozí doba pečení: 20 minut / Nastavitelná doba pečení od 20 minut do 1 hodiny, interval 5 minut / Teplota pečení: 120-160 °C
9	Rychle opečení	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 2 hodiny / Nastavitelná doba vaření od 1 do 8 hodin, interval 30 minut / Teplota vaření: 90 °C
10	Vino	Po spuštění programu Bez udržování teploty	Výchozí doba vaření: 12 hodin / Nastavitelná doba vaření od 6 do 12 hodin, interval 1 hodina / Teplota vaření: 55 °C
11	Knedlík	Po dosažení požadované úrovně teploty Signál po zahájení odpočítávání	Výchozí doba vaření: 15 minut / Nastavitelná doba vaření od 8 do 50 minut, interval 1 minuta / Teplota vaření: 125 °C
12	Přiřívání	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 20 minut / Nastavitelná doba vaření od 10 minut do 1 hodiny, interval 5 minut / Teplota vaření: 115 °C
13	Ovesná mouka/kaše	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 5 minut / Nastavitelná doba vaření od 5 minut do 1 hodiny, interval 5 minut / Teplota vaření: 96 °C
14	Pomalé vaření	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 5 hodin / Nastavitelná doba vaření od 1 hodiny do 5 hodin, interval 1 hodina / Teplota vaření během 1. hodiny - 45 °C, 2. hodiny - 65 °C, 3. hodiny - 85 °C, 4. hodiny - 95 °C
15	Pečení	Po spuštění programu	Výchozí doba pečení: 30 minut / Nastavitelná doba pečení od 10 minut do 2,5 hodiny, interval 5 minut / Teplota pečení: 145 °C
16	Vaření na páře	Po sevření vody	Výchozí doba vaření: 30 minut / Nastavitelná doba vaření od 10 minut do 1 hodiny, interval 5 minut / Teplota vaření: 98-99 °C
17	Maso	Po spuštění programu	Výchozí doba vaření: 6 hodin / Nastavitelná doba vaření od 2 do 8 hodin, interval 1 hodina
18	Vlastní nastavení		Rozsah nastavení času je od 5 minut do 9 hodin 55 minut / Rozsah nastavení teploty je od 35 do 160 stupňů
	Udržování teplého jídla	24 hodin	
	Reset	Od 30 minut do 24 hodin	Interval po 10 minutách

6) Použití a tipy

1. Pevně zatačte horní víko, abyste zabránili silnému výkonu při vaření a špatné tepelné izolaci způsobené nedostatečným těsněním.
2. Pokud do vařiče vložíte 8 a méně hrnků rýže, uvařená rýže bude lépe chutnat i vonět.
3. Poté, co vložíte vnitřní hrnec do elektrického vařiče, otočte jím, abyste dosáhli co nejtěsnějšího kontaktu s ohříváčem. Dříve, než si zvolíte požadovaný režim vaření, ujistěte se, že vnitřní hrnec s jídlem je správně vložen do vnějšího hrnce. (Pokud vnitřní hrnec není dobře umístěn, není povoleno spustit vaření, protože by mohlo dojít k nehodě).
4. Nevkládejte lžiči do hrnce, abyste zabránili sníženému výkonu při zahřívání.
5. Vnitřní hrnec má nepřílnavý povrch, proto není povoleno používat tvrdé nebo kovové náčiní ani kartáčky.
6. Před použitím zkontrolujte přístroj a všimněte si možné poškození způsobené vnějšími vlivy.
7. Chcete-li ukončit pracovní režim nebo zastavit vaření, na 3 sekundy stiskněte tlačítko „Cancel / Off“ (zrušit / vypnout) a zvolte další pracovní postup.
8. Multicooker byste měli po každém použití očistit. Pomocí měkkého vlhkého hadříku a jemného čistícího přípravku očistěte vnitřní hrnec, lžiči, nabeřáčku, odměrku a tlakové víko a pak je omyjte vodou. POUZÍVÁNÍ: Samotný vařič by se nikdy neměl čistit vodou (z vnitřní ani z vnější strany).
9. Pokud tento spotřebič nebudete používat delší dobu, odpojte jej ze sítě a ujistěte se, že je tělo vařiče kompletně suché. Uskladněte ho na vhodném místě.

EE

Lugupeetud klient! Aitäh, et valisite multikeetli **Delimano 18in1 Multicooker!** Kõiki Delimano tooteid peetakse väga väärtuslikeks ja seepärast meeldib võltsijatele meie tooteid järele teha. Selliste halva kvaliteediga, garantii ja hoolduseta toodetega kaasneb klientidele ebameeldivaid tagajärgi. Palun teatage kõigist kopeeritud, võltsitud, samastest toodetest või volituseta edasimüüjast e-kirjaga aadressil brand.protection@studio-modema.com ja aidake meil võltsimisega võidelda. Garanteerime, et kui järgite täpselt järgnevaid juhiseid ja hooldusnõudeid, saate oma äsja ostetud seadet **Delimano 18in1 Multicooker** palju aastaid julgesti kasutada. **Lugege enne seadme kasutamist käesolev juhend tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks alles.**

Multikeetel Delimano 18in1 Multicooker – Kasutusjuhend

1) Tähtsad ohutusnõuded

1. **Kasutage ainult toiduvalmistamiseks ettenähtud nõu** – toiduvalmistamiseks sobimatu nõu kasutamisel võib see juhtida halvasti soojust, mis mõjutab toidu kvaliteeti ning toit võib ebaõnnestuda või tuua kaasa rikkeid või muid ettenägematuid õnnetusi.
2. **Kasutuskoht – see seade on ettenähtud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.** Seda toodet ei tohi panna ebakindlale alusele, gaasiahju ega muu kuuma küttekeha lähedale, et vältida seadme vormi muutumist, millega võib kaasneda tõrkeid. Sisemist potti ei tohi kasutada muude soojendusseadmetega.
3. **Laste ohutus – seda seadet tohivad kasutada 8aastased ja vanemad lapsed, füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega isikud ning isikud, kellel puuduvad selleks teadmised ja kogemused, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid.** Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada üksnes vanuses üle 8 aasta ja täiskasvanu järelevalve all.
4. **Hoidke sisemine pott ja küttekeha puhtana – hoidke sisemine pott, küttekeha ja multikeetli korpuse sisemus puhtana, et vältida kõrbemist, mis võib põhjustada rikke või muid ettenägematuid õnnetusi.**
5. **Toitejuhtme hoidmine ja turvalisus** – toitejuhet ei tohi hoiule pannes ega kasutades käsitseda, kahjustada, tõmmata, väänata, jätkata ega jätta mingi raske eseme alla, et vältida rikkeid ja juhtme isolatsioonikihhi kahjustustest tulenevaid õnnetusi. Toitejuhtme kahjustada saamise korral lõpetage kohe seadme kasutamine ja pöörduge asendusjuhtme saamiseks klienditeeninduse poole.
6. **Toote peal ei tohi olla käterätikut ega muid esemeid – keetmise ja soojashoidmise ajal ei tohi õhuava mingi esemega katta, sest see võib tuua kaasa keetli korpuse vormi muutmise ja seadme tõrked.**
7. **Keetmise ajal ei ole soovitatav töörežiimi muuta ega seadme elektritoidet katkestada – ümberlülitamine või elektrikatkestus võib ebaühtlase kuumutamise tõttu halvendada toidu kvaliteeti.**
8. **Mitte pesta veega – keetli korpust ei tohi veega pesta.** Samuti ei tohi kogu keetlit vette kašta, et vältida tõrkeid, elektrilööki või muid ettenägematuid õnnetusi.
9. **Ärge lülitage seadet sisse, kui sisemine pott ei ole sees oma kohal** – seadet ei tohi sisse lülitada, kui keetlis ei ole toitu või sisemist potti ei ole selle sisse pandud, et vältida kaitsmete purunemist või õnnetusi.
10. Seda seadet ei tohiks kunagi kasutada tühjalt, sest see võib kaasa tuua seadme rikke ja/või kasutaja vigastusi.

11. **Kuum aur keetmise ajal** – keetmise ajal võib õhuavast tulla auru ja seetõttu ei tohi põletusohu vältimiseks nägu ega käsi õhuava ega kaane lähedale panna.

12. **Kasutage seadet ettenähtud vooluallikaga** – kui pinge on alla 220 V, siis ei saa küttekeha normaalselt töötada, mis halvendab keetmistulemusi; kui pinge on üle 220 V, võib see kahjustada elektrisüsteemi ja tuua kaasa tulekahju või muu ettenägematu õnnetuse.

13. **Ärge ühendage ühte pistikupessa ka muid elektriseadmeid** – ühte pistikupessa ka muude elektriseadmete ühendamisel võib pistikupesa üle kuumeneda ja see võib tuua kaasa tulekahju või muu ettenägematu õnnetuse.

14. **Loata lahtivõtmine, parandamine ja muutmine on keelatud** – loata lahtivõtmine või seadme ehituse muutmine võib tuua kaasa ettenägematu rikke või õnnetusi, mis võib põhjustada tarbija huvide ja õiguste tõsisid rikkumisi.

15. **Pange sisemine pott elektrikeetlisse** – kuivatage sisemine pott ja veenduge, et küttekehas pole mustust. Pange sisemine pott elektrikeetlisse ja pöörake seda ringi, et pott puutuks täielikult küttekehaga kokku. Rikke või elektrilöögi vältimiseks ärge valage vett välimisse potti.

16. **Kuigi seadet on kontrollitud, vastutab ainuüksi kasutaja selle kasutamise ja võimalike tagajärgede eest.**

2) Osad

Toote põhiosad

1. Auruti	6. Teravik	11. Juhtpaneel	16. Auruti
2. Sisemine pott (maht 5 l)	7. Kaas	12. Soojendusplaat	17. Toitejuhe
3. Väline pott	8. Auru ava	13. Lusikas	
4. Korpus	9. Soojashoidmise kaas	14. Kulp	
5. Temperatuuri kontroller	10. Liigse vee kogumisnõu	15. Mõõdutops	

3) Tehnilised andmed

Seadme nr	KF-R1150 (puutepaneel)
Pinge	220–240 V vahelduvvool, 50 Hz
Võimsus	700 W
Maht	5 liitrit
Portsjonite arv	5–10

4) Kasutamine

Kasutamine

1. Ühendage toitejuhe. Ühendage elektrivõrk.

LED-näidik ja funktsioonide nimede märgutuled süttivad, vasakule LED-näidikule ilmub näit „00:00“; väikesele LED-näidikule kuvatakse põhja temperatuur. See on ooterežiim.

2. Valige soovitud funktsioon.

Vajutage nuppu „MENU“. Suurele LED-näidikule ilmub vaikimisi keeduaeg ja valitud funktsiooni märgutuli süttib. Vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu „START“. Seadme töö ajal põleb funktsiooni märgutuli, muude funktsioonide märgutuled on kustunud.

Funktsioonide valimiseks võite vajutada nuppe „+“ ja „-“ kusuures, „+“ valib järgmise ja „-“ eelmise funktsiooni.

2a) Saate muuta keeduaega.

Pärast soovitud funktsiooni valimist ilmub suurele LED-näidikule vaikimisi keeduaeg. Keeduaega muutmiseks vajutage nuppu „Temperature/time“ (temperatuur/aeg) ja seejärel vajutage nuppu „Hour/+“ või „Min/-“ („+“ pikendab keeduaega, „-“ lühendab keeduaega). Pärast aja seadmist vajutage nuppu „START“.

2b) Saate muuta temperatuuri.

Praadimise (FRY) ja kohandatud (Custom) funktsioonide puhul saab kasutaja temperatuuri määrata.

Valige funktsioon „FRY“ või „Custom“ ja vajutage nuppu „Temperature/Time“. Vasaku LED-näidiku valgustus süttib. Seejärel valige keeduaeg nuppudega „Hour/+“ või „Min/-“ ning vajutage seejärel uuesti nuppu „Temperature/Time“. Parema LED-näidiku valgustus süttib. Määrake sobiv temperatuur nuppudega „Hour/+“ või „Min/-“ (nupuga „Hour/+“ saab keetmise temperatuuri suurendada ja nupuga „Min/-“ vähendada.) Seejärel vajutage nuppu „Start“.

Märkus. Keetmise aja ja temperatuuri jaoks on üks nupp. Kui vajutate nuppu „Temperature/time“ üks kord, saate muuta keetmise aega. Kui vajutate nuppu veel kord, saate muuta keetmise temperatuuri.

3. Tühistamine, soojas hoidmine

- Pärast sisselülitamist on seade ooterežiimis. Kui vajutate nuppu „Cancel/keep warm“, lülitub seade soojashoidmise režiimi. Märgutuli põleb. Näidikul kuvatakse soojashoidmise aega.
- Kui vajutate seda nuppu seadistamise ajal, lülitub seade uuesti ooterežiimi.
- Kui pärast funktsioonide valimist ja nupu „Start“ vajutamist vajutate seda nuppu seadme töö ajal, saate valida soojashoidmise funktsiooni pärast keetmise lõppu. Kui soojashoidmise (Keep Warm) märgutuli põleb, siis lülitub seade pärast keetmise lõppu automaatselt soojashoidmisele. Kui soojashoidmise (Keep Warm) märgutuli ei põle, siis pärast keetmise lõppu soojashoidmist ei toimu.
- Soojashoidmise ajal kuvatakse näidikul selle kestus.
- Kui vajutate keetli töö ajal nuppu „CANCEL/KEEP WARM“ ja hoiate seda 3 sekundit all, lülitub seade OOTEREŽIIMI.

4. Viitaeag

- Pärast soovitud funktsiooni valimist vajutage nuppu „Delay“. Nupu „Delay“ märgutuli süttib. Seejärel seadke nuppudega „Hour/+“ ja „Min/-“ sobiv viitaeag.
- Viitajaks saab valida 30 minutit kuni 24 tundi.
- Pärast määratud viitaja möödumist lülitub keetel tööle.

Näiteks, kui soovite lülitada keetli tööle 2 tunni ja 30 minuti pärast, siis vajutage esiteks nuppu „Delay“, muutke seejärel aega nuppudega „Hour/+“ ja „Min/-“, kuni näidikul on näit „02:30“. Viitaja arvestamine algab ning 2 tunni ja 30 minuti möödumisel alustab keetel keetmist. 5) Toote nõuetekohane ringlussevõtt.

5) Programmitabel

Nr	Programm	Aja arvestamine algab	Programmi andmed
1	Supp	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keedu-aeg: 1 tund / Keetmis-aega saab valida vahemikus 1–4 tundi, 10-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 97 °C
2	Riisi keetmine	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 40 min / Keedu-aega saab valida vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 115 °C, programmi lõpu temperatuur 115 °C+ 5 min
3	Praadimine	Pärast töötemperatuurini jõudmist	Vaikimisi keetmis-aeg: 30 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 10 minutit kuni 1 tund, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuuri saab muuta vahemikus 100–160 °C
4	Pasta	Pärast töötemperatuurini jõudmist Helisignaali aja arvestamise alguses	Vaikimisi keetmis-aeg: 8 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 8–20 minutit, 1-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 105–115 °C, programmi lõpu temperatuur 140 °C
5	Kook	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 1 tund / Keetmis-aega saab valida vahemikus 30 minutit kuni 3,5 tundi, 10-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 130 °C
6	Leib	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 3 tundi, vaikimisi on 1. etapp 2 tundi, 2. etapp 1 tund / Keetmis-aega EI SAA MUUTA. / Keetmistemperatuur: 45 °C esimesed 2 tundi, 130 °C viimane tund
7	Risotto	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 1 tund / Keetmis-aega saab valida vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 120–125 °C, programmi lõpu temperatuur 145–150 °C
8	Pitsa	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 20 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 20 minutit kuni 1 tund, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 120–160 °C
9	Hautamine	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 2 tundi / Keetmis-aega saab valida vahemikus 1–8 tundi, 30-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 90 °C
10	Vein	Pärast programmi käivitamist Ilma soojushoidmiseta	Vaikimisi keetmis-aeg: 12 tundi / Keetmis-aega saab valida vahemikus 6–12 tundi, 1-tunnise sammuga. / Keetmistemperatuur: 55 °C
11	Pelmeenid	Pärast töötemperatuurini jõudmist Helisignaali aja arvestamise alguses	Vaikimisi keetmis-aeg: 15 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 8–50 minutit, 1-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 125 °C
12	Soojendamine	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 20 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 10 minutit kuni 1 tund, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 115 °C
13	Kaerahelbepuder	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 5 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 5 minutit kuni 1 tund, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 96 °C
14	Aeglaselt küpsetamine	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 5 h / Keetmis-aega saab valida vahemikus 1–5 tundi, 1-tunnise sammuga. / Keetmistemperatuur: 1. tund 45 °C, 2. tund 65 °C, 3. tund 85 °C, 4. tund 95 °C
15	Küpsetamine	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 30 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 10 minutit kuni 2,5 tundi, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 145 °C
16	Aurutamine	Pärast vee keema hakkamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 30 min / Keetmis-aega saab valida vahemikus 10 minutit kuni 1 tund, 5-minutilise sammuga. / Keetmistemperatuur: 98–99 °C
17	Liha	Pärast programmi käivitamist	Vaikimisi keetmis-aeg: 6 tundi / Keetmis-aega saab valida vahemikus 2–8 tundi, 1-tunnise sammuga.
18	Kohandatud		Keetmis-aega saab valida vahemikus 5 minutit kuni 9 tundi, 55 minutit / Temperatuuri saab valida vahemikus 35–160 °C.
	Soojushoidmine	24 tundi	
	Lähtestamine	30 minutit kuni 24 tundi	samm 10 minutit

6) Kasutamine ja nõuanded

- Pange pealmine kaas tugevalt kinni, et vältida puudulikku keetmist ja soojusisolatsiooni kasutust tihendi halvasti kokkulükkamise tõttu.
- Parima maitsega riisi saamiseks pange keetlisse kuni 8 tassi riisi.
- Kui sisemine pott on pandud elektrikeetlisse, siis pöörake seda ringi, et pott puutuks täielikult küttekehaga kokku. Enne keetmisfunktsiooni valimist veenduge, et toiduga sisemine pott on korralikult välismise poti sisse pandud. (Kui sisemine pott ei ole hästi välismise sisse pandud, ei ole õnnestuse vältimiseks võimalik keetmist alustada.)
- Ärge pange lusikat potti, sest see takistab soojendamist.
- Kui sisemise poti pinnal on näha korrosiooni vormi muutmise või kahjustuste tõttu, siis asendage see uu algupärase potiga. Sisemisel potil on kinnivõtmatu töötuskiht ja seetõttu ei tohi selles kasutada metallist ega muust kõvast materjalist lusikaid ega harju.
- Enne seadme kasutamist kontrollige, et sellel ei esine tõrkeid ega väliseid kahjustusi.
- Kui soovite funktsiooni tühistada või keetmise peatada, siis hoidke nuppu „Cancel/Off“ 3 sekundit all, et valida teine töörežiim.
- Keetlit peab puhastama iga kord pärast kasutamist. Puhastage sisemist potti, lusikat, kulpi, möödotopsi ja kaant nõrgatoimelise pesuainega niisutatud lapiga ning seejärel loputage veega puhtaks. Märkus. Keeti korpus (ei seest ega väljast) ei tohi kunagi veega pesta.
- Kui te ei kavatsed pikka aega kasutada, siis ühendage see elektrivõrgust lahti, veenduge, et selle korpus on täiesti kuiv ja pange sobivasse kohta hoiule.

HR

Poštovani kupci! Zahvaljujemo što ste izabrali naše **Delimano 18u1 multifunkcionalno kuhalo!** Svi Delimano proizvodi smatraju se vrlo vrijednima zbog čega su podložni stvaranju kupcilovora iznimno loše kvalitete i zlouporabi prava potrošača koji za takve proizvode nemaju jamstvo i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, krivotvorinu i/ili sličan proizvod i neovlaštenog distributera na email brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv ilegalnih krivotvorina i zaštiti Vaših prava. Jamčimo da ćete, uz pažljivo pridržavanje uputa o korištenju i održavanju godinama uživati u **Delimano 18u1 multifunkcionalnom kuhalu**. Pažljivo pročitajte upute prije korištenja i sačuvajte ih za buduće korištenje.

Delimano 18u1 multifunkcionalno kuhalo – Upute za korištenje

1) Važne sigurnosne upute

- Za kuhanje koristite samo za to namijenjenu posudu** – Korištenje neodgovarajuće posude za kuhanje može dovesti do slabog provođenja topline i utjecati na kvalitetu hrane, pa čak i dovesti do neke druge nepredviđene nezgode ili nesreće.
- Mjesto korištenja** – Ovaj uređaj namijenjen je samo za korištenje u kućanstvu. Proizvod nije dozvoljeno stavljati na nestabilne površine, plinske pećnice i u blizinu bilo kojeg predmeta koji proizvodi toplinu kako biste izbjegli nastanak deformacija što može dovesti do kvarova. Unutarnju posudu nije dozvoljeno koristiti s ostalim vrstama grijača.
- Sigurnost za djecu** – Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili koje nemaju iskustva i znanja u

korištenju ovakve vrste proizvoda, ukoliko su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost ili su od njih dobile upute o sigurnom načinu korištenja proizvoda i razumiju moguće opasnosti koje mogu nastati neispravnim korištenjem proizvoda. Djeca se ne smiju igrati s ovim proizvodom. Djeca starija od 8 godina smiju čistiti proizvod jedino ukoliko su pod nadzorom odraslih osoba.

4. Održavanje unutarnje posude i grijača – Unutarnju posudu, grijač i unutarnje strane kuhala održavajte čistima kako biste izbjegli zagorijevanje koje može uzrokovati kvarove ili druge nepredviđene nesreće.

5. Spremanje i zaštita kabela – Prilikom korištenja i spremanja pripremite da ne oštetite, ne vučete, ne okrećete kabel. Pripremite da nikakvi teški predmeti ne pritišću kabel kako biste izbjegli nastanak kvarova ili nesreća koje mogu nastati oštećenjem vanjskog dijela kabela. Ukoliko je kabel oštećen, molimo da odmah prestanete s korištenjem proizvoda i obratite se odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen.

6. Nije dozvoljeno prekrivati proizvod kuhinjskom krpom ili bilo kojim drugim predmetom – Za vrijeme kuhanja ili održavanja topline nije dozvoljeno prekrivati otvore za zrak jer to može uzrokovati kvar ili oštećenje uređaja.

7. Nije dozvoljeno gašenje uređaja ili isključivanje iz struje za vrijeme korištenja – Gašenje uređaja ili isključivanje iz struje može utjecati na kvalitetu hrane uzrokovanu neujednačenim grijanjem.

8. Zabranjeno je pranje vodom – Nije dozvoljeno čistiti tijelo uređaja pranjem pod vodom. Nije dozvoljeno ni uranjanje u vodu kako ne bi došlo do kvara, strujnog udara ili bilo koje druge nepredviđene nesreće.

9. Uređaj ne uključujte ukoliko unutarnja posuda nije u uređaju – Uređaj nije dozvoljeno uključivati ukoliko unutarnja posuda nije stavljena u uređaj kako ne bi došlo zagorijevanja ili bilo koje druge nesreće.

10. Ovaj uređaj nikada ne smije raditi kada je prazan jer to može uzrokovati kvar na uređaju ili ozljede.

11. Visoka temperatura pare za vrijeme kuhanja – Za vrijeme korištenja para bi mogla izlaziti kroz otvor za zrak, stoga pripremite da ruke i lice ne stavljate u blizinu otvora i gornjeg poklopca kako ne bi došlo do nastanka opeklina.

12. Pripremite da uređaj koristite na pravilnom izvoru napajanja – Ukoliko je napon manji od 220V, grijač neće raditi normalno što će dovesti do loših rezultata prilikom kuhanja; ukoliko je napon veći od 220V, može doći do štete na strujnom krugu i uzrokovati požar ili neke druge nepredviđene nezgode.

13. Ne uključujte u istu utičnicu neki drugi uređaj – Uključivanje ovog proizvoda i drugog uređaja u istu utičnicu može dovesti do pregrijavanja i uzrokovati požar i neke druge nepredviđene nezgode.

14. Nije dozvoljeno neovlašteno rastavljanje ili popravljanje – Neovlašteno rastavljanje ili popravljanje može uzrokovati nepredviđene kvarove ili nezgode i uzrokovati ozbiljne ozljede, kao i poništiti prava iz jamstva.

15. Unutarnju posudu stavite u električno kuhalo – Osušite unutarnju posudu i provjerite je li grijač čist. Unutarnju posudu stavite u uređaj i okrećite je kako bi u potpunosti došla u dodir s grijačem. U vanjsku posudu ne stavljajte vodu kako biste izbjegli nastanak kvarova ili strujnog udara.

16. Iako je uređaj provjeren i testiran za upotrebu, za sve eventualne posljedice odgovara korisnik.

2) Dijelovi

Glavni dijelovi proizvoda:

Slika 1 (pogledaj: SLIKE, Slika 1)			
1. nastavak za pripremu hrane na pari	6. igla	11. upravljačka ploča	16. nastavak za pripremu hrane na pari
2. unutarnja posuda (kapacitet 5l)	7. poklopac	12. grijača ploča	17. kabel
3. vanjska posuda	8. otvor za paru	13. žlica	
4. tijelo uređaja	9. poklopac za održavanje topline	14. grabilica	
5. jedinica za kontrolu temperature	10. dodatak za skupljanje viška vode	15. posuda za mjerenje	

3) Oznake

Model	KF-R1150 (ekran na dodir)
Napon	220-240 V~, 50Hz
Snaga	700 W
Kapacitet	5L
Broj osoba za posluživanje	5-10

4) Koristenje

Funkcioniranje:

1. Spojite kabel. Uključite uređaj.

LED ekran i funkcije će svijetliti, na lijevom LED ekranu prikazivat će se "00:00", mali LED ekran će pokazivati početnu temperaturu. Ovo je stand-by način rada.

2. Izaberite funkciju koju želite koristiti:

Pritisnite tipku MENU, na velikom LED ekranu, pokazat će se zadano vrijeme kuhanja, funkcija koju ste izabrali će zasvijetliti, pritisnite tipku "START" kako biste započeli s radom. Prilikom korištenja, lampica (indikator) izabrane funkcije će svijetliti, a lampica (indikator) ostalih funkcija neće.

Funkciju možete izabrati pritiskom na "+", "-", "i" naprijed, "i" nazad.

2a) Možete prilagoditi vrijeme kuhanja

Nakon što izaberete funkciju na velikom LED ekranu prikazat će se zadano vrijeme kuhanja, pritisnite tipku "Temperature (temperatura)/time (vrijeme)", zatim tipke "Hour (sat)/+" ili "Min (minute) /-" ("+" je povećavanje vremena kuhanja, "-" je smanjivanje vremena kuhanja) kako biste prilagodili vrijeme kuhanja. Nakon toga pritisnite tipku "START".

2b) Možete prilagoditi temperaturu

Za funkciju prženja (FRY) i prilagođenu (Custom) funkciju možete namjestiti temperaturu.

Izaberite funkciju prženja (FRY) ili prilagođenu (Custom) funkciju, pritisnite tipku "Temperature (temperatura)/Time (vrijeme)", lijevi LED ekran će zasvijetliti, zatim pritisnite tipke "Hour (sat)/+" ili "Min (minute) /-", kako biste namjestili vrijeme kuhanja, a zatim ponovno tipku "Temperature (temperatura)/ Time (vrijeme)", desni LED ekran će zasvijetliti, pritisnite tipke "Hour (sat)/+" ili "Min (minute) /-" kako biste namjestili temperaturu (pritisnom tipke "Hour/+" povećava se temperatura kuhanja, a pritisnom tipke "Min/-" smanjuje), nakon toga pritisnite tipku "Start".

Napomena: "Cooking time (vrijeme kuhanja)" i "cooking temperature" (temperatura kuhanja) ista su tipka, pritisnite jednom kako biste prilagodili vrijeme kuhanja, a zatim još jednom kako biste prilagodili temperaturu kuhanja.

3. Odustajanje/održavanje topline

- Kada uređaj uključite, u stand by načinu je, pritisnite tipku "cancel (odustajanje) / keep warm (održavanje topline)", kako bi se kuhalo prebacilo u način održavanja topline ("keep warm"). Lampica (indikator) će zasvijetliti, a na ekranu će biti prikazano vrijeme održavanja topline.

- Ukoliko za vrijeme korištenja/postavljanja pritisnete ovu tipku, uređaj će se vratiti u stand-by način rada.

- Nakon što izaberete funkciju i pritisnete tipku "start", možete pritisnuti ovu tipku za vrijeme kuhanja kako bi se održavala toplina nakon završetka kuhanja.

Ako ne želite da se nakon završetka kuhanja jelo održava toplim, tipku nemojte pritisnuti. Ukoliko lampica (indikator) za održavanje topline "keep warm" svijetli, znači da će se nakon kuhanja automatski održavati toplina. Ukoliko lampica (indikator) ne svijetli, znači da se nakon kuhanja neće održavati toplina.

- Kada je funkcija održavanja topline uključena, na ekranu će se prikazati vrijeme održavanja topline.

- Kada uređaj radi, pritisnite tipku "CANCEL (odustajanje)/KEEP WARM (održavanje topline)" i držite je 3 sekunde kako bi se uređaj vratio u STAND BY način.

4 Odgađanje

- Nakon što izaberete željenu funkciju pritisnite tipku "Delay" (odgađanje), lampica (indikator) će se upaliti, zatim pritisnite tipke "Hour (sat)/+" ili "Min (minute) /-" kako biste namjestili željeno vrijeme odgađanja.

- Opseg vremena odgađanja je od 30 minuta do 24 sata.

- Nakon što namjestite vrijeme odgađanja, uređaj će započeti s radom.

Na primjer, ukoliko želite da uređaj započne s radom nakon 2 sata i 30 minuta, prvo pritisnite tipku "Delay", zatim tipke "Hour (sat)/+" ili "Min (minute) /-" kako biste namjestili vrijeme dok ne bude pokazivalo 02:30, kako bi uređaj započeo s kuhanjem nakon 2 sata i 30 minuta.

5) Prikaz programa

Broj	Program	Odbrojavanje	Detalji programa
1	Juha	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 1 h / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 1 do 4 h, s pomacima od 10 min / Temperatura kuhanja: 97°C
2	Namočena riža	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 40 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 20 min do 2 h, s pomacima od 5 minuta / Temperatura kuhanja: 115°C, temperatura na kraju programa 115°C, 115°C+ 5 min
3	Prženje	Razina temperature nakon rada	Zadano vrijeme kuhanja: 30 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 10 min do 1 h, s pomacima od 5 min / Temperatura kuhanja: 100°C to 160°C
4	Tjestenina	Razina temperature nakon rada Zvuk za početak odbrojavanja	Zadano vrijeme kuhanja: 8 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 8 do 20 min, s pomakom od 1 min / Temperatura kuhanja: 105-115°C, temperatura na kraju programa 140°C
5	Kolači	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 1 h / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 30 min do 3,5 h, s pomakom od 10 min / Temperatura kuhanja: 130°C
6	Kruh	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 3 h, zadano vrijeme 1. faze 2 h, zadano vrijeme 2. faze 1 h / Vrijeme kuhanja NE MOŽE SE NAMJESTITI / Temperatura kuhanja: 45°C - prva 2 h, 130°C - zadnji 1 h
7	Rižoto	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 1 h / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 20 min do 2 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuhanja: 120-125°C, temperatura na kraju programa 145°C do 150°C
8	Pizza	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 20 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 20 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuhanja: 120°C do 160°C
9	Sotiranje	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 2 h / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 1 h do 8 h, s pomakom od 30 min / Temperatura kuhanja: 90°C
10	Vino	Nakon početka programa Bez održavanja topline	Zadano vrijeme kuhanja: 12 h / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 6 h do 12 h, s pomakom od 1 h / Temperatura kuhanja: 55°C
11	Okruglice	Razina temperature nakon rada Zvuk za početak odbrojavanja	Zadano vrijeme kuhanja: 15 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 8 do 50 min, s pomakom od 1 min / Temperatura kuhanja: 125°C
12	Podgrijavanje	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 20 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 10 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuhanja: 115°C
13	Zobena kaša	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 5 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 5 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuhanja: 96°C

14	Lagano kuhanje	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 5 h / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 1 h do 5 h, s pomakom od 1 h / Temperatura kuhanja u 1. h - 45°C, u 2. h - 65°C, u 3. h - 85 °C, u 4. h - 95 °C
15	Pećenje	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 30 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 10 min do 2,50 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuhanja: 145°C
16	Kuhanje na pári	Nakon što voda zakuha	Zadano vrijeme kuhanja: 30 min / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 10 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuhanja: 98°C do 99°C
17	Meso	Nakon početka programa	Zadano vrijeme kuhanja: 6 h / Prilagođeno vrijeme kuhanja od 2 h do 8 h, s pomakom od 1 h
18	Prilagođeno		Vrijeme od 5 minuta do 9 h 55 min / Raspon temperature od 35°C do 160°C.
	Održavanje toplina	24 h	
	Ponovno namještanje	Od 30 min do 24 h	S pomakom od 10 min

6) Korištenje i savjeti

1. Poklopac čvrsto pritisnite kako ne bi došlo do slabijeg kuhanja i slabije toplinske izolacije.
2. U kuhalo stavite 8 ili manje šalice riže kako bi imala bolji okus.
3. Nakon što unutarnju posudu stavite u kuhalo, okrećite je kako bi u potpunosti došla u dodir s grijačem. Prije odabira načina kuhanja, molimo da provjerite je li unutarnja posuda s hranom pravilno postavljena u vanjsku posudu. Kada unutarnja posuda nije pravilno postavljena, nije dozvoljeno kuhanje kako bi se izbjegle nezgode.
4. Ne stavljajte žlicu u posudu kako toplina ne bi bila slabija.
5. Ukoliko dođe do korozije uzrokovane deformacijom ili oštećenjem površine unutarnje posude, molimo da je zamijenite odgovarajućom posudom. Unutarnja posuda tretirana je premazom koji sprječava lijepljenje, stoga je zabranjeno korištenje oštrog metalnog pribora za kuhanje ili četki za čišćenje.
6. Prije korištenja molimo da provjerite u kakvom je stanju uređaj.
7. Ukoliko želite otkazati način rada ili zaustaviti kuhanje, trebali biste pritisnuti tipku "Cancel (otkazivanje)/Off (isključivanje)" i držati je 3 sekunde kako biste izabrali drugi način rada.
8. Uredaj očistite nakon svakog korištenja. Za čišćenje unutarnje posude, žlice, grabilice, posude za mjerenje i poklopca koristite vlažnu mekanu krpu i blagi deterđent za pranje suđa, a zatim isperite vodom. NAPOMENA: Sam uređaj (unutarnju i vanjsku stranu) NIKADA ne biste trebali prati vodom.
9. Ukoliko duže vrijeme ne koristite uređaj, jednostavno ga isključite iz struje i spremite na odgovarajući način, nakon što ste se uvjerali da je tijelo kuhala u potpunosti suho.



Kedves Vásárlónk! Köszönjük, hogy a **Delimano 18az1ben Multicookert** választotta! A **Delimano** termékek értékesek, ezért a hamisítók előszeretettel másolják őket, visszaélve ezzel az ügyfelek bizalmával, hiszen rosszabb minőséget adnak el, garancia és szerviz szolgáltatása nélkül. Kérjük jelezze, ha másolattal, utánzattal, vagy hasonló termékkel, illetve jogosulatlan forgalmazóval találkozik a brand.protection@studio-moderna.com e-mail címen, hogy segítsen az illegális másolatok elleni küzdelemben. A termék vásárlót **Delimano 18az1ben Multicookerrel** garantáljuk, hogy a lenti instrukciókat követve és megfelelő gondossággal használva, hosszú évekig élvezheti a termék nyújtotta előnyöket! **Olvassa el a használati utasítást és tegye el, mert később is szüksége lehet rá.**

Delimano 18in1 Multicooker – Használati utasítás

1) Fontos biztonsági tudnivalók

1. **Csak főzési célra használja a tartályt** – A tartály nem megfelelő célú használata rossz hővezetést, ezáltal rosszabb minőségű ételeket, a készülék meghibásodását és egyéb előre nem látható eseményt eredményezhet.
2. **A használat helye** – A készüléket csak háztartási célokra használja. Ne helyezze a terméket instabil gázsütőre, vagy más magas hőmérsékletű tárgy közelébe, hogy megelőzze az esetleges deformitást, ami működési problémát okozhat. A belső tál más melegítő készülékkel nem használható.
3. **Gyermekek biztonsága** - Ezt a készüléket 8 éves kor felett gyerekek is használhatják, valamint olyan személyek is, akik csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességűek, és olyan tapasztalat és tudás hiányával rendelkeznek, hogy felügyelet mellett, a használatára vonatkozó utasításokat és a veszélyeket megértik és a készüléket biztonságos módon üzemeltetni tudják. Gyerekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyerekek, csak felügyelet mellett és ha már elmúltak 8 évesek.
4. **Tartsa tisztán a belső edényt és a melegítőt** – Mindig tartsa tisztán a belső edényt, a melegítőt, és a készülék belső oldalát, hogy megelőzze a leégést, ami a készülék meghibásodását és egyéb előre nem látható eseményt eredményezhet.
5. **A tápkábel védelme és tárolása** – A tápkábel tárolása és használatakor nem szabad megvágni, roncsolni, húzni, csavarni, meghosszabbítani, vagy bármilyen nehéz tárgyat rátenni, a tápkábel bevonatának sérülése miatti esetleges hibák vagy balesetek elkerüléséért. A tápkábel sérülése esetén azonnal függessze fel a készülék használatát és hívja az ügyfélszolgálatot.
6. **Se mosogatóronggyal, se más anyaggal ne takarja le a terméket** – Se főzés közben, se melegen tartáskor nem szabad a készülék szellőző nyílásait semmilyen tárggyal letakarni, mert működési problémákat okozhat a főző test eldeformálódása.
7. **Főzés közben a működési funkciók megváltoztatása, vagy az áram lekapcsolása**

nem ajánlott - A működési funkciók megváltoztatása, vagy az áram lekapcsolása hatással lehet a készülék étel minőségére, amit az egyenetlen fűtési teljesítmény okoz.

8. Vízrel ne mossa el - A főző test tisztításához nem szabad vizet használni. A működési hibák, előre nem látható balesetek és az áramütés elkerüléséért nem szabad vízbe meríteni a készüléket.

9. Ne kapcsolja be a készüléket, ha a belső edény nincs a helyén – A biztosíték leégése és egyéb balesetek elkerülése miatt nem szabad bekapcsolni a készüléket, ha a sütő üres, illetve ha a belső edény nincs a helyén.

10. A készülék sosem működhet üresen, mert az ilyen esetek a készülék meghibásodását és a felhasználó sérülését okozhatják.

11. Főzés közben keletkező forró gőz – Főzés közben gőz távozhat a szellőző nyílásokon keresztül, ezért tartsa távol az arcát, kezét a nyílásoktól és a felső fedőtől, hogy megelőzze a leforrázást.

12. Ellenőrizze, hogy a készüléket a megfelelő áramforrásról működteti – A melegítő nem fog megfelelően működni, ha a feszültség kevesebb, mint 220V, ami gyenge főzésminőséghez vezet. Továbbá kárt okozhat az áramkörben, ami tűzhoz és más előre nem látható balesetekhez vezethet.

13. Ne csatlakoztasson más elektromos készüléket ugyanabba az elektromos aljzatba - Az elektromos aljzat más készülékekkel történő megosztása, a foglalat túlmelegedését, tüzet és egyéb előre nem látható baleseteket eredményezhet.

14. Nem megengedett a készülék jogosulatlan szétszerelése, javítása és felújítása – A jogosulatlan szétszerelés, vagy rekonstrukció olyan váratlan meghibásodást, vagy balesetet eredményezhet, ami sérti a vevő jogait és érdekeit.

15. Tegye a belső edényt az elektromos főzőbe – Szárítsa meg a belső edényt és ellenőrizze, hogy ne legyenek szennyeződések a melegítőn. Tegye a belső edényt az elektromos főzőbe és úgy forgassa, hogy tökéletesen érintkezzen a melegítővel. A meghibásodás és áramütés elkerüléséért, ne öntsön vizet a külső edénybe.

16. A készülék ellenőrzése ellenére, a használata és annak következménye a felhasználó felelőssége!

2) Tartozékok

A termék főbb részei:

1. pároló	6. középpont	11. vezérlőpult	16. gőzölő
2. belső edény (Térfogat: 5l)	7. fedő	12. főzőlap	17. tápkábel
3. külső edény	8. gőz kimenet	13. kanál	
4. test	9. melegen tartó fedő	14. mérőkanál	
5. hőmérséklet szabályozó	10. felesleges víz gyűjtője	15. mérőedény	

5) Besorolás

Cikkszám	KF-R1150 (érintő panel)
Feszültség	220-240 V~, 50Hz
Teljesítmény	700 W
Kapacitás	5L
Személyek száma	5-10

4) Használat

Működés:

1. Csatlakoztassa a tápkábelt.

A LED kijelző és a funkciónevek gyulladnak, a bal oldali LED kijelző "00:00"-át mutat, a kis LED kijelző az alsó hőmérsékletet mutatja. Ez a stand-by üzemmód.

2. Válassza ki a kívánt funkciót:

Nyomja meg a MENU gombot, a nagyobb LED kijelzőn látható az alapértelmezett főzési idő, a kiválasztott funkció villogni fog, nyomja meg a "START" gombot a készülék elindításához. Működés közben a funkció jelzőfény világítani fog, a többi funkció jelzőfény nem fog világítani. A funkciók közül a "+" és "-" megnyomásával tud választani.

2a) A főzési idő beállítása

Miután kiválasztotta a megfelelő funkciót, a nagy LED kijelzőn látható lesz az alapértelmezett főzési idő, nyomja le a "Temperature/time" gombot, majd az "Óra/+" vagy "Min/-" billentyűt, ("+" növeli a főzési időt, "-" csökkenti a főzési időt.) hogy beállítsa a főzés idejét. Beállítás után nyomja meg a "START" gombot.

2b) A hőmérséklet beállítása

A sütéshez és az egyéni funkcióhoz beállíthatja a hőmérsékletet.

Válassza a FRÝ, vagy a Custom funkciót, nyomja le a "Temperature/Time" gombot, a bal oldali LED kijelző villogni fog, majd nyomja le az "Óra/+" vagy "Min/" hogy beállítsa a főzési időt, majd nyomja újra le a "Temperature/Time" gombot, a jobb oldali LED kijelző villogni fog, használja a "Óra/+" vagy "Min/-" billentyűt a hőmérséklet beállításához. ("Óra/+" a főzési hőmérséklet növelésére "Min/-" a főzési hőmérséklet csökkentésére.), beállítás után nyomja meg a "Start" gombot.

Megjegyzés: A "Cooking time" (főzési idő) és "cooking temperature" (főzési hőmérséklet) beállítása 1 kulccsal történik. Egyszeri megnyomásra a "Cooking time" (főzési időt), kétszeri megnyomásra a "Cooking temperature" (főzési hőmérsékletet) tudja beállítani.

3. Törles/melegen tartás

- Ha csatlakoztatja az aljzatba, a készülék készenléti állapotba kerül. Nyomja meg a "cancel/ keep warm" (Törles/Melegen tartás) gombot, a készülék melegen tartó módba kerül. A fény bekapcsolódik és megjelenik a melegen tartó idő.
- A operations/ settings (műveletek beállítás) gombot nyomva a készülék stand-by módba kapcsol.
- Ha kiválasztotta a funkciót és megnyomta a "start" gombot, ha éppen főz, nyomja meg a "keep warm" (melegen tartás) gombot, vagy ne, ha a főzés befejeződik. Ha a "keep warm" (melegen tartás) jelzőfény villog azt jelenti, hogy a főzés befejeztével automatikusan bekapcsolódik a melegen tartás funkció. Amennyiben a "keep warm" (melegen tartás) funkció ki van kapcsolva, a főzés befejeztével nem kapcsolódik be a melegen tartás funkció.
- Melegen tartáskor a kijelzőn megjelenik a melegen tartás időtartama.
- Ha a készülék működése közben lenyomja és 3 másodpercig lenyomva tartja a "CANCEL/KEEP WARM" melegen tartás gombot, akkor készülék átkapcsol STAND BY MODE-ba.

4. Késleltetés

- Ha kiválasztotta a megfelelő funkciót, nyomja le a "Delay" gombot, a jelzőfény ("Delay" gomb) ekkor felvillan, majd nyomja le a "Óra/+ "és "Min/-" gombokat, hogy beállítsa a késleltetés idejét.
- A késleltetés ideje 30perctől 24óráig terjedhet.
- A késleltetési idő lejáratakor a készülék megkezdja a főzést.

Például, ha azt szeretné, hogy a főzés 2,5 óra múlva kezdődjön el, nyomja meg a "Delay" billentyűt először, majd nyomja a "Óra/+ "és "Min/-" billentyűt, hogy beállítsa az időt 02:30-ra, ekkor a készülék vár a megadott ideig és 2 óra 30 perc után elkezd főzni.

5) Programtáblázat

Szám	Program	Visszaszámlálás indul	Program részletezése
1	Leves	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő:1óra / A főzési idő beállítható 1-4 óra között, 10 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 97°C
2	Áztatott rizs	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 40min / A főzési idő beállítható 20perc-2óra között, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 115°C, a program maximális hőfoka 115 °C+ 5 min
3	Sütés/Húsok	A munkahőmérséklet elérése után	Alapértelmezett főzési idő: 30 min / A főzési idő beállítható 10perc-1óra, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérsékletadajusted from 100°C to 160°C
4	Tészta	A munkahőmérséklet elérése után Hang jelzi a visszaszámlálást	Alapértelmezett főzési idő: 8min / A főzési idő beállítható 8-20perc, 1 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 105-115°C, a program maximális hőfoka 140°C
5	Sütemény	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 1 óra / A főzési idő beállítható 30 perc-3,5 óra, 10 perces lépésekkel / Főzési hőmérséklet: 130°C
6	Kenyér	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 3 óra , default 1 phase - 2h, 2 phase - 1 h / A főzési időt NEM LEHET MODOSÍTANI / Főzési hőmérséklet: 45°C - első 2 óra, 130°C - utolsó 1 óra
7	Rizotto	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 1 óra / A főzési idő beállítható 20perc-2óra, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 120-125°C, a program maximális hőfoka -145-150°C
8	Pizza	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 20 perc / A főzési idő beállítható 20perc-1 óra, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 120-160°C
9	Hirtelensültek	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 2óra / A főzési idő beállítható 1-8 óra, 30 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 90°C
10	Bor	A program indulása után Melegen tartás nélkül	Alapértelmezett főzési idő: 12 óra / A főzési idő beállítható 6h-12 h, 1 órás léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 55°C
11	Galuska	A program indulása után Hang jelzi a visszaszámlálást	Alapértelmezett főzési idő: 15min / A főzési idő beállítható 8-50perc, 1 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 125°C
12	Felmelegítés	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 20perc / A főzési idő beállítható 10perc-1óra, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 115°C
13	Zabkása	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 5perc / A főzési idő beállítható 5perc-1óra, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 96°C
14	Lassú főzés	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 5h / A főzési idő beállítható 1óra -5 óra, 1 órás léptetéssel / Főzési hőmérséklet első óra - 45°C, második óra - 65°C, harmadik óra -85 °C, negyedik óra - 95 °C
15	Sütés/sütemények	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 30 min / A főzési idő beállítható 10perc-2,5óra, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 145°C
16	Párolás	A víz felforrása után	Alapértelmezett főzési idő: 30perc / A főzési idő beállítható 10perc-1óra, 5 perces léptetéssel / Főzési hőmérséklet: 98-99°C
17	Hús	A program indulása után	Alapértelmezett főzési idő: 6 óra / A főzési idő beállíthatófrom 2-8 óras, step 1 óra
18	Egyedi funkció	24 óra	Az idő 5 perctől 9 óra 55 percig állítható / A hőmérséklet 35 foktól 160 fokig állítható
	Melegen tartás	24 óra	
	Ujraindítás	30 perctől 24 óráig	10 perces léptetéssel

6) Használat és tippek

1. Nyomja erősen a felső fedőt, hogy megelőzze a rossz tömítés okozta hőszigetelési főzés közben.
- 2.8, vagy kevesebb csésze rizs főzése esetén érhető el a legjobb állag és legjobb íz
3. Miután a belső edényt beletette a főzőbe, fordítsa el, hogy tökéletesen érintkezzen a melegítővel. Mielőtt kiválasztja a megfelelő funkciót, ellenőrizze hogy az éltet tartalmazó belső edény a helyén van. (Ha a belső edény nem a megfelelő helyen van, a balesetek megelőzése érdekében, nem szabad megkezdeni a főzést.)
4. Ne tegye a kanalat az edénybe, hogy ne rongos a melegítő teljesítmény
5. Ha a deformálódott edény sérülését korrózió okozta, kérjük cserélje ki az edényt. A belső edényt tapadásmentes bevonnalt kezeltük, ezért ne használjon hozzá kemény, vagy fém kanalakat, ecseteket.
6. Használat előtt, kérjük ellenőrizze a készüléket, hogy külső sérülés nem található rajta.
7. Ha törölni szeretné a kiválasztott funkciót, vagy meg szeretné szakítani a főzést, nyomja 3 másodpercig a "Cancel/Off" gombot és válasszon egy másik funkciót. 8. A főzést minden használat után tisztítsa ki. A belső edény, kanál, merőkanál, mérőedény és a nyomfedő tisztításához használjon nedves puha törölkendőt egy kevés mosószerrel, majd vizet, hogy lemossa őket. MEGJEGYZÉS: A főzőedényt (belliről és kívülről) SOHA NE TISZTÍTSA VÍZZEL!
9. Ha sokáig nem használta a készüléket, csak húzza ki és tárolja megfelelő helyen, miután megbizonyosodott róla, hogy a főzőtest tökéletesen száraz.

KS

I nđeruar konsumator! Faleminderit që keni zgjedhur **Delimano 18in1 Multicooker**! Të gjitha produktet Delimano perceptohen si shumë të vlefshme, kështu që falsifikuesit dëshirojnë të na kopojnë dhe kështu abuzojnë me klientët në cilësinë më të keqe pa ofruar asnjë garanci apo shërbim. Ju lutem, raportoni çdo produkt të kopjuar, të falsifikuar dhe të ngjashëm apo distributor të pa autorizuar në brand.protection@studio-moderna.com në mënyrë që të na ndihmoni në luftën kundër falsifikimeve të paligjshme. Për **Delimano 18in1 Multicooker** që ju sapo blëtë ne garantojmë se nëse ndiqni me kujdes udhëzimet e mëposhtme dhe me kujdesin e duhur ju do ta përdorni atë për shumë vite. **Lexoni të gjitha udhëzimet para përdorimit dhe si referencë në të ardhmen.**

Delimano 18in1 Multicooker– Manuali i përdorimit

1) Masa mbrojtëse të rëndësishme

1. **Përdorni enën në fjalë vetëm për gatim** – Përdorimi i enës jo të duhur mund të çojë në nxehtësi jo të duhur dhe kështu ndikon në cilësinë e ushqimit, dhe madje mund të rezultojë edhe në aksidente të tjera të paparashikueshëm.

2. **Vendi i përdorimit (lokacioni)** – Kjo pajisje është e dedikuar vetëm për përdorim shtëpiak. Nuk lejohet që produkti të vendoset pranë ndonjë sendi të paqëndrueshëm, pranë furrës me gaz ose afër ndonjë tjetër burimi të temperaturës të lartë për shmangien e deformimit të cilat mund të rezultojë në dështim. Nuk është e lejueshme që tenxherja e brendshme të përdoret me ngrohje të tjera.

3. **Siguria për fëmijët** - Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç si dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, mendore ose ndjesore apo mungesë të të përvojës dhe njohurive nëse ata kanë informacionin dhe udhëzimet e duhura si dhe mbikqyrje në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe i kupton të gjitha reziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët më të vegjël se 8 vjeç ose pa mbikqyrje.

4. **Mbani tenxheren e brendshme dhe ngrohësin të pastër** – Mbani pastër tenxheren e brendshme, ngrohësin dhe pjesën e brendshme të pajisjes për të shmangur djegien të cilat mund të çojnë në dështim ose aksidente të tjera të paparashikuara.

5. **Ruajtja dhe mbrojtja e kabllorëve të rrymës** - Për përdorimin dhe ruajtjen e kabllorëve të energjisë, ju nuk duhet të procesoni, dëmtoni, tërhiqni, ktheni, zgjatni apo të lejoni ndonjë objekt të rëndë të shtyp kabllorët e energjisë për të shmangur çdo dështim apo aksident nga dëmtimi i jashtëm i kabllorëve. Në rast se kablo është dëmtuar, ju lutem të ndaloni përdorimin e pajisjes menjëherë dhe të kontaktoni qendrat e autorizuara për zëvendësim.

6. **Nuk lejohet që produkti të mbulohet me pecetë ose diçka tjetër** – Gjatë gatimit apo mbajtjes nxehtë, nuk lejohet mbulimi i pjesë së sipërme me ndonjë mjet pasi që mund të çojë në mosfunksionime të shkaktuara nga deformimi i pjesë kryesore të enës.

7. **Nuk kwshillohet të ndizet ose fiket pajisja gjatë gatimit** – Funksioni i ndezjes ose fikjes së energjisë mund të ndikojnë në cilësinë e ushqimit të shkaktuar nga performanca e ngrohjes së pabarabartë.

8. **Mos i pastroni me ujë** – Nuk lejohet pastrimi me ujë i bazës së gatuesit. Po ashtu nuk lejohet zhytja në ujë e gatuesit për shmangien e dështimeve funksionale, goditjes elektrike apo të aksidenteve të tjera të paparapara.

9. **Mos e ndizni kur tenxherja e brendshme nuk është brenda**- Nuk është e lejueshme të ndizet kur gatuesi nuk është vendosur mirë ose kur tenxherja e brendshme nuk është vendosur brenda për të shmangur djegien ose ndonjë aksident.

10. Kjo pajisje nuk duhet kurrë të vihet në funksion e zbrazët, pasi që një veprim i tillë mund të rezultojë në dëmtim të pajisjes ose lëndim të përdoruesit.

11. **Temperatura e lartë e avullit gjatë gatimit** – Gjatë gatimit, avulli mund të dalë nga pajisja me avull, kështu që nuk është e lejuar të vendosni afër saj fytyrën apo duart dhe mbi kapak për të shmangur nxehtësinë.

12. **Sigurohuni të përdorni pajisjen me burimin e duhur të rrymës** – nëse voltazhi është më i vogël se 220V, ngrohësi nuk është në gjendje të funksionoj normalisht duke çuar kështu në performancë jo të duhur; nëse voltazhi është më i madh se 220V, mund të shkaktojë dëme në çarkun elektrik dhe kështu çon në zjarr apo aksidente të tjera të pa parashikuara.

13. **Mos e vendosni pajisjen me pajisje të tjera elektrike në të njëjtën burim rryme** – Nëse e vendosni pajisjen në të njëjtën prizë me pajisjet e tjera mund të çojë në tej-nxehje dhe pastaj të shkaktojë zjarr apo aksidente të tjera të pa parashikuara.

14. **Nuk lejohet çmontimi, riparimi ose rindërtimi i pa- autorizuar** – Çmontimi ose rindërtimi i pa-autorizuar mund të çojë në dështime ose aksidente të paparashikuara, duke

shkaktuar shkelje të rënda të të drejtave dhe interesave të konsumatorit.

15. Vendoseni tenxheren e brendshme në enën elektrike – Mbani të thatë tenxheren e brendshme dhe të konfirmoni se nuk ka papastërti në ngrohës. Vendosni tenxheren e brendshme në gatuesin elektrik dhe pastaj silleni tenxheren e brendshme rreth për të lejuar tenxheren të jetë në kontakt të plotë me gatuesin. Mos hidhni ujë në tenxheren e jashtme për të shmangur çdo mosfunksionim ose goditje elektrike.

16. Edhe pse pajisja është kontrolluar përdorimi dhe përgjegjësia e saj janë komplet përgjegjësi e përdoruesve.

2) Pjesët

Pjesët kryesore të produktit:

Foto. 1 (shih: FOTOGRAFIË, Foto. 1)			
1. avullorja	6. gjilpëra	11. paneli kontrollues	16. ena për gatim në avull 17. kablo i rrymës
2. tenxherja e brendshme (kapaciteti 5l)	7. kapaku me presion	12. pjata për nxehe	
3. tenxherja e jashtme	8. vrima e avullit	13. luga	
4. baza	9. kapaku për ta mbajtur të ngrohtë	14. garuzhde	
5. njësia për kontrollin e temperaturës	10. tërheqësi i ujit të tepërt	15. filxhani matës	

3) Vlerësimi

Numri	KF-R1150 (touch panel)
Voltazha	220-240 V~, 50Hz
Rryma	700 E
Kapaciteti	5L
Numri i personave	5-10

4) Përdorimi

Funksionimi:

1. Vendoseni kabllo e rrymës. Futeni në prizë.

Ekran LED dhe emrat për përdorim do të ndizen, LED i majtë do të tregojë "00:00", ekrani i vogël LED do të tregojë temperaturën në pjesën e poshtme. Kjo do të thotë që është gati për fillim.

2. Zgjidhni funksionin që dëshironi:

Shtypni çelësin e MENU, ekrani i madh LED do të tregojë kohën e gatimit, funksioni që ju e keni zgjedhur do të vizellojë, shtypni butonin "START" për të filluar. Gjatë punës, treguesi i funksionit do të ndizet, ndërsa drita për të tjerat funksione nuk do të ndizet.

Ju gjithashtu mund të zgjidhni funksionet duke shtypur "+" dhe "-", "+" do të thotë para, ndërsa "-" do të thotë prapa.

2a) Ju mund të rregulloni kohën e gatimit

Pasi të zgjidhni funksionin që ju dëshironi, ekrani i madh LED do të tregojë kohën e parapërcaktuar të gatimit, shtypni butonin "Temperature/Time", pastaj shtypni butonin "Hour/+ ose "Min/-" ("+" për të rritur kohën e gatimit, "-" për të zvogëluar kohën e gatimit) për të përshtatur kohën e gatimit. Pasi të keni vendosur kohën, shtypni "START".

2b) Ju mund të rregulloni temperaturën

Për funksionet FRY dhe Custom, ju mund të përcaktoni temperaturën. Zgjidhni funksionin Fry ose Custom, shtypni butonin "Temperature /Time", ekran LED në të majtë do të ndizet, pastaj shtypni butonin "Hour / + ose "Min / -" për të vendosur kohën e gatimit, dhe pastaj shtypni përsëri "Temperature /Time", ekran LED në të djathtë do të ndizet, përdorni çelësin "Hour / + ose "Min / -" për të përcaktuar temperaturën ("Hour / + është për të rritur temperaturën e gatimit", Min / - është për të ulur temperaturën e gatimit), pasi të vendosni gjithçka shtypni "Start".

Vërejtje: "Cooking time" dhe "cooking temperature" është i njëjti çelës, shtypni butonin një herë, do të jetë "Cooking time" dhe kur ta shtypni këtë çelës përsëri, ajo do të jetë "cooking temperature".

3. Anulo/mbaj të ngrohtë

• Kur e vendosni në prizë, gatuesi duhet të jetë gati, shtypni "cancel/keep warm", tenxherja do kthehet në "keep warm". Treguesi do të jetë i ndezur. Dhe në ekran do të tregohet koha e mbajtjes ngrohtë.

• Gjatë funksionimit/bërjes gati, nëse shtypni këtë buton, ai do të kthehet në gjendjen për fillim e punës.

• Pasi ju të zgjidhni funksionet dhe shtypni "Start", kur është duke gatuar, shtypni këtë buton dhe mund të zgjidhni "keep warm" ose jo pasi të mbaroj gatimi.

Nëse butoni "keep warm" është i ndezur, atëherë kjo do të thotë se automatikisht do të rrijë e ngrohtë pasi gatimi të përfundojë. Dhe në qoftë se treguesi "keep warm" është i fikur, do të thotë nuk do të mbaj ushqimin e ngrohtë pasi të mbaroj gatimi.

• Kur të mbahet ushqimi ngrohtë, në ekran do të shfaqet koha e ruajtjes.

• Kur gatuesi është duke punuar, shtypni dhe mbani butonin "CANCEL/KEEP WARM" për 3 sekonda, ajo do të kthehet në gjendje fillestrae.

4 Vones

• Pasi të zgjidhni funksionin që ju nevojitet, shtypni butonin "Delay", treguesi i dritës i butonit "Delay" do të ndizet, pastaj shtypni "Hour / + dhe "Min / -" për të rregulluar kohën shtesë që ju dëshironi.

• Koha për shtyrje varion nga 30 minuta deri në 24 orë.

• Pas vendosni për kohën e shtyrë të caktuar, tenxherja do të fillojë të punojë.

Për shembull, në qoftë se ju dëshironi që tenxherja të fillojë gatimin pas 2 orë e 30 minuta, shtyp së pari butonin "Delay", pastaj shtypni "Hour / + dhe "Min / -" për të rregulluar kohën deri sa tregon 02:30, atëherë do të fillojë prita dhe do të fillojë të gatuj pas 2 orë e 30 minutave.

5) Tabela e programeve

Nr.	Programi	Fillimi	Detajet e programit
1	Supë	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 1 orë / Koha e përshtatur e gatimit nga 1-4 orë, intervali 10 min / Temperatura e gatimit : 97°C
2	Oriz	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 40min / Koha e përshtatur e gatimit nga 20 minuta në 2 orë, interval 5 minuta / Temperatura e gatimit: 115°C, temperatura e përfundimit të programit 115 °C+ 5 minuta
3	Skuqje	Niveli i temperaturës pas punës	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 30 min / Koha e përshtatur e gatimit nga 10minuta-1orë, intervali 5 minuta / Temperatura e gatimit e rregulluar nga 100°C deri në 160°C
4	Pasta	Niveli i temperaturës pas punës Alarni me zë kur koha mbaron	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 8 minuta / Koha e përshtatur e gatimit nga 8-20 minuta, intervali 1 minuta / Temperatura e gatimit: 105-115°C, temperature e programit në mbarim 140°C
5	Tortë	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 1 orë / Koha e përshtatur e gatimit 30 minuta deri në 3,5 orë, intervali 10 minuta / Temperatura e gatimit: 130°C
6	Bukë	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 3 orë, faza e parapërcaktuar 1 - 2 orë, faza e dytë - 1 orë / Koha e gatimit NUK MUND TË PËRSHTATET / Temperatura e gatimit: 45°C - 2 orët e para, 130°C - 1 orën e fundit

7	Oriz	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 1 orë / Koha e përshtatur e gatimit nga 20 minuta-2 orë, intervali 5 minuta / Temperatura e gatimit: 120-125°C, temperatura e programit në mbarim -145-150°C
8	Piza	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 20 min / Koha e përshtatur e gatimit nga 20minuta-1orë, interval 5 minuta / Temperatura e gatimit: 120-160°C
9	E skuqur shpejt	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 2hour / Koha e përshtatur e gatimit nga 1-8 orë, interval 30 minuta / Temperatura e gatimit: 90°C
10	Verë	Pas fillimit të programit Pa e mbajtur ngrohtë	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 12 orë / Koha e përshtatur e gatimit nga 6-12 orë, interval 1 orë / Temperatura e gatimit: 55°C
11	Brumëra	Niveli i temperaturës pas punës Alarmi me zë kur koha mbaron	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 15min / Koha e përshtatur e gatimit nga 8-50 minuta, interval 1 minuta / Temperatura e gatimit: 125°C
12	Ri- nxehja	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 20min / Koha e përshtatur e gatimit nga 10minuta-1orë, intervali 5 minuta / Temperatura e gatimit: 115°C
13	Tërshëra	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 5min / Koha e përshtatur e gatimit nga 5minuta-1orë, intervali 5min / Temperatura e gatimit: 96°C
14	Gatim i ngadaltë	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 5h / Koha e përshtatur e gatimit nga 1orë -5 orë, intervali 1 orë / Temperatura e gatimit orën e parë - 45°C, orën e dytë - 65°C, orën e tretë - 85 °C, orën e katërt - 95 °C
15	Pjekje	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 30 min / Koha e përshtatur e gatimit nga 10minuta-2,50 orë,intervali 5 minuta / Temperatura e gatimit : 145°C
16	Avull	Pas vlimit të ujit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 30minuta / Koha e përshtatur e gatimit nga 10minuta-1orë, intervali 5 minuta / Temperatura e gatimit: 98-99°C
17	Mish	Pas fillimit të programit	Koha e parapërcaktuar e gatimit: 6 orë / Koha e përshtatur e gatimit nga 2-8 orë, intervali 1 orë
18	Sipas dëshirës		Rregullimi i kohës çdo 5 minuta nga 9 orë në 55 minuta / Rregullimi i temperaturës varion nga 35 në 160 gradë.
	Për ta mbajtur të ngrohtë	24 orë	
	Ri-vendosja	Nga 30 minuta deri në 24 orë	Interval nga 10 minuta

6) Përdorimi dhe këshilla

- Shtypni fort kapakun e sipërm për të shmangur gatimin e dobët dhe performancën e izolimit të ngrohjes të shkaktuar nga mbyllja e dobët.
- Nëse ka 8 ose më pak gota të orizit brenda tenxheres, orizi i gatuar do të ketë shije shumë më të mirë.
- Pasi që tenxherja e brendshme është vënë në brendësi të pajisjes elektrike, silleni atë që të ketë kontakt të plotë me ngrohësin. Para se të zgjidhni mënyrën e gatimit, ju lutem konfirmoni nëse tenxherja e brendshme me ushqim është vendosur mirë brenda tenxheres së jashtme. (Kur tenxherja e brendshme nuk është mirë e vendosur, nuk lejohet fillimi i gatimit për të shmangur ndonjë aksident.
- Mos e vendosni lugën brenda për të shmangur performancën e dobët.
- Nëse ka ndonjë korrozion të shkaktuar nga sipërfaqja e deformuar ose dëmtuar e tenxheres së brendshme, ju lutemi të zëvendësojë atë me tenxhere tonë të duhur. Tenxherja e brendshme është me shtresë jo-ngjitëse, kështu që nuk është e lejuar përdorimi i lugëve të forta ose metalike ose furça të ashpër.
- Përpëra përdorimit ju lutem kontrolloni pajisjen për ndonjë dëmtim.
- Në rast se dëshironi të anuloni mënyrën ose të ndalni gatimin, ju duhet të shtypni butonin "Cancel/Off" për 3 sekonda për të zgjedhur një mënyrë tjetër të punës.
- Pajisja duhet të pastrohet pas çdo përdorimi. Përdorni një copë leckë të lagur të butë së bashku detergjent të butë për të pastruar tenxheren e brendshme, lugëën, garuzhden, filxhanin matës dhe kapakun me presion, dhe pastaj pastrojini ato me ujë. SHËNIM: vetë gatuesi (nga ana e brendshme ose e jashtme) nuk duhet të pastrohen me ujë.
- Në qoftë se ju nuk e përdorin këtë produkt për një kohë të gjatë, vetëm largoni atë nga priza dhe ruajeni atë në një vend të përshtatshëm, pasi të siguroheni që baza e tenxheres është plotësisht e thatë.

LT

Brangus klient! Dëkujome, kad pasirikote **DELIMANO 18IN1 daugiafunkcij prietaisą**. Populiarus DELIMANO gaminiai dažnai tampa klastotojų taikiniu. Įsigiję suklastotų gaminių, klientai nusivilia prasta jų kokybę, negali pasinaudoti garantija. Jeigu pastebėjote padirbtą gaminį ar įgaliojimų neturintį platinotąją, praneškite apie tai adresu brand.protection@studio-moderna.com arba ccd.lt@studio-moderna.com ir padėkite kovoti su padirbinetojais. Užtikriname, kad atidžiai laikantis naudojimo instrukcijų ir tinkamai prižiūrint **DELIMANO 18IN1 daugiafunkcij prietaisą**, jis Jums tarnaus ilgus metus.

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiau perskaitykite šią instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

DELIMANO 18IN1 daugiafunkcis prietaisas – naudojimo instrukcija

1) Svarbios apsaugos priemonės

1. Naudokite tinkamą gaminimui skirtą indą. Naudojant neoriginalius, gamintojo nepridedamus indus ir priedus, šilumos laidumas gali būti prastas ir tai gali paveikti maisto kokybę arba net sukelti gedimą ar kitokį nenumatytą nelaimingą atsitikimą.

2. Naudojimo vieta (lokacija). Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Siekdami išvengti deformacijos, dėl kurios gali įvykti funkcinis gedimas, šio prietaiso nestatykite ant nestabilius daikto, dujinės viryklės arba šalia kitų aukštą temperatūrą skleidžiančių daiktų. Vidinio puodo negalima naudoti su kitais kaitinimo įrenginiais.

3. Vaikų saugumas. Šio prietaiso negalima naudoti vaikams ir asmenims su fiziniais ar psichiniais sutrikimais, nebent juos prižiūri už jų saugumą atsakingas žmogus, supažindinęs su prietaiso naudojimu ir pavojais, kylančiais prietaisą naudojant netinkamai. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams negalima prietaiso valyti ir atlikti jo priežiūros darbus.

4. Vidinis puodas ir kaitinimo plokštė turi būti švarūs. Vidinis puodas, kaitinimo plokštė ir vidinė prietaiso pusė turi būti švarūs, kad gaminamas maistas nesudegtų ir nekiltų gedimo ar kitų nenumatytų nelaimingų atsitikimų.

5. Maitinimo laidų laikymas ir apsauga. Maitinimo laidų negalima perdirbti, pažeisti, traukti, sukli, pailginti arba prispausti sunkiu daiktu, nes pažeidus laidų apvilkalą, gali kilti

gedimas ar kitoks nelaimingas atsitikimas. Jei laidas pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti prietaisą ir susisiekite su aptarnavimo centru, kad jį pakeistų.

6. Prietaiso negalima uždengti indų šluoste ar kitu daiktu. Gaminant maistą arba jį šiltai laikant prietaise, oro išleidimo angos negalima uždengti jokių daiktų, nes prietaiso korpuso deformacija gali sukelti funkcinį gedimą.

7. Maisto gaminimo metu nepatartina keisti prietaiso programos arba jį išjungti. Jungiklių naudojimas arba prietaiso išjungimas gali paveikti maisto kokybę dėl netolygaus kaitinimo.

8. Neplauti vandeniu. Prietaiso korpuso negalima plauti vandeniu. Taip pat negalima įmerkti viso prietaiso į vandenį, kad neįvyktų funkcinis gedimas, elektros šokas ar kitoks nenumatytas nelaimingas atsitikimas.

9. Neįjungti prietaiso, jei neįdėtas vidinis puodas. Neleidžiama įjungti prietaiso, jei jis tuščias, arba jeigu nebuvo įdėtas vidinis puodas, kad nesudegtų lydysis saugiklis ar neįvyktų kitas nelaimingas atsitikimas.

10. Šio prietaiso niekada negalima naudoti, kai jis tuščias, nes tai gali sukelti prietaiso gedimą ir / arba sužaloti vartotoją.

11. Gaminant sklinda karšti garai. Gaminant iš oro išleidimo angos gali skliti garai, todėl, siekiant išvengti nuplikymo, negalima kišti veido ar rankų per arti išleidimo angos ir viršutinio dangčio.

12. Prietaisui būtinai naudokite tinkamą maitinimo šaltinį. Jei įtampa yra žemesnė nei 220 V, kaitinimo plokštė tinkamai neveiks ir maistą gamins neefektyviai; jei įtampa aukštesnė nei 220 V, tai gali apgadinti elektros grandinę ir sukelti gaisrą arba kitą nenumatytą nelaimingą atsitikimą.

13. Nenaudokite vieno elektros lizdo su kitais elektriniais prietaisais. Naudojant vieną elektros lizdą su kitais elektriniais prietaisais, elektros lizdas gali perkaisti ir sukelti gaisrą arba kitą nenumatytą nelaimingą atsitikimą.

14. Neįgaliotas išardymas, remontas ar rekonstrukcija neleidžiama. Neįgaliotas išardymas arba rekonstrukcija gali sukelti nenumatytą gedimą arba nelaimingą atsitikimą, sąlygojančius sunkius vartotojo teisių ir interesų pažeidimus.

15. Įdėkite vidinį puodą į prietaisą. Nusausinkite vidinį puodą ir patikrinkite, ar ant kaitinimo plokštės nėra nesvarumų. Įdėkite vidinį puodą į prietaisą ir pasukiokite taip, kad jis visiškai prisitvirtintų prie kaitinimo plokštės. Į išorinį puodą nepilkite vandens, kad nesukeltumėte gedimo arba elektros šoko.

16. Prietaisas buvo patikrintas, tačiau jo naudojimas ir naudojimo padariniai griežtai laikomi naudotojo atsakomybe.

2) Dalys

Pagrindinės prietaiso dalys:

Pic. 1 (žr.: PAVEIKSLĖLIAI, pic. 1)			
1. garų indas	6. kaištelis	11. valdymo skydelis	16. garų indas
2. vidinis puodas (talpa – 5 l)	7. dangtis	12. kaitinimo plokštė	17. maitinimo laidas
3. išorinis puodas	8. garų išleidimo anga	13. šaukštas	
4. korpusas	9. šilumos palaikymo dangtis	14. samtis	
5. temperatūros reguliatorius	10. kondensato talpykla	15. matavimo indelis	

3) Techninė informacija

Prietaiso numeris	KF-R1150 (jutiklinė plokštė)
Įtampa	220–240 V~, 50 Hz
Galia	700 W
Talpa	5 l
Porcijų kiekis	5–10

4) Naudojimas

Valdymas:

1. Prijunkite maitinimo laidą. Įkiškite į lizdą.

Pradės šviesti šviesos diodų LED ekranas ir funkcijų pavadinimai. Kairiajame LED ekrane bus rodoma „00:00“, mažajame LED ekrane bus rodoma dugno temperatūra.

Tai – parengties režimas.

2. Pasirinkite norimą funkciją.

Paspausdus „MENU“ (meniu) mygtuką didžiajame LED ekrane pasirodys numatytasis gaminimo laikas, ims šviesti pasirinkta funkcija ir, norint pradėti gaminti, reikės paspausti mygtuką „START“ (pradėti). Prietaisui veikiant įsijungus funkcijos indikatorius lemputė, o kitų funkcijų lemputės nešvies.

Funkcijas taip pat galite pasirinkti paspausdami „+“, „-“, „+“ yra pirmyn, „-“ yra atgal.

2 a) Galite reguliuoti gaminimo trukmę.

Pasirinkus reikiamą funkciją LED ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas. Norėdami reguliuoti gaminimo trukmę, paspauskite mygtuką „Temperature/time“ (temperatūra / laikas) (norėdami ilginti gaminimo trukmę spauskite „+“, o norėdami trumpinti gaminimo trukmę spauskite „-“). Nustatę gaminimo trukmę paspauskite „START“ (pradėti).

2 b) Galite reguliuoti temperatūrą.

Galite nustatyti programų „FRY“ (kepimas) ir „Custom“ (rankinis nustatymas) temperatūrą.

Pasirinkite programą „FRY“ (kepimas) arba „Custom“ (rankinis nustatymas), paspauskite mygtuką „Temperature/time“ (temperatūra / laikas). LED ekranas ims šviesti. Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, paspauskite „Hour/+“ (valandos) arba „Min/-“ (minutės) ir tada dar kartą paspauskite mygtuką „Temperature/time“ (temperatūra / laikas). Dešinysis LED ekranas ims šviesti. Norėdami nustatyti temperatūrą, naudokite mygtukus „Hour/+“ (valandos) arba „Min/-“ (minutės) (norėdami padidinti gaminimo temperatūrą spauskite „Hour/+“, o norėdami ją sumažinti spauskite „Min/-“). Nustatę temperatūrą paspauskite „Start“ (pradėti).

Pastaba: „gaminimo trukmė“ ir „gaminimo temperatūra“ yra tas pats mygtukas – paspaudę jį vieną kartą galėsite reguliuoti „gaminimo trukmę“, o paspaudę jį dar kartą, galėsite reguliuoti „gaminimo temperatūrą“.

3. Atšaukti / šildyti.

• Jungus prietaisą, jis veikia parengties režimu; paspaudus „cancel/ keep warm“ (atšaukti / šildyti) prietaisas ims veikti režimu „keep warm“ (šildyti). Švies indikatorius, o ekrane bus rodoma šildymo trukmė.

• Jei paspausite šį mygtuką reguliuodami / atlikdami nustatymus, prietaisas vėl veiks parengties režimu.

• Pasirinkus funkcijas ir paspaudus „Start“ (pradėti), prietaisas pradeda gaminti. Baigus gaminti galite paspausti mygtuką „keep warm“ (šildyti) ir, jei norite, pasirinkti šią funkciją. Jei indikatorius „keep warm“ (šildyti) šviečia, vadinasi, pasibaigus gaminimui maistas bus automatiškai šildomas. O jei indikatorius „keep warm“ (šildyti) nešviečia, vadinasi, pasibaigus gaminimui maistas nebus šildomas.

• Kai pasirinkta šildymo funkcija, ekrane rodoma šildymo trukmė.

• Prietaisui veikiant paspauskite ir 3 sekundes palaikykite mygtuką „CANCEL/KEEP WARM“ (atšaukti / šildyti) – įsijungia PARENGTIES REŽIMAS.

4. Atidėjimas

• Pasirinkę reikiamą funkciją, paspauskite mygtuką „Delay“ (atidėti). Ims šviesti mygtuko „Delay“ (atidėti) indikatorius šviesa. Tada, norėdami reguliuoti atidėjimo trukmę, paspauskite „Hour/+“ (valandos) arba „Min/-“ (minutės).

• Atidėjimo trukmės diapazonas yra nuo 30 min. iki 24 val.

• Pasibaigus atidėjimo laikui, prietaisas vėl pradės veikti.

Pavyzdžiui, jei norite, kad prietaisas vėl pradėtų gaminti praėjus 2 valandoms ir 30 minučių, visų pirma paspauskite mygtuką „Delay“ (atidėti), tada, norėdami reguliuoti atidėjimo trukmę, paspauskite „Hour/+“ (valandos) arba „Min/-“ (minutės), kol bus rodomas laikas 02:30. Tada prietaisas palauks ir praėjus 2 valandoms ir 30 minučių vėl pradės gaminti.

5) Programų lentelė

Nr.	Programa	Atgalinio skaičiavimo pradžia	Programos duomenys
1	Sriuba	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 1 val. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 1 iki 4 val., pakopa – 10 min. / Gaminimo temperatūra: 97 °C
2	Mirkyti ryžiai	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 40 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 20 min. iki 2 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra: 115 °C, programos pabaigos temperatūra 115 °C + 5 min.
3	Kepimas	Pasiekus programai tinkamą temperatūrą	Numatytasis gaminimo laikas: 30 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 10 min. iki 1 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra reguliuojama nuo 100 °C iki 160 °C
4	Makaronai	Pasiekus programai tinkamą temperatūrą Pasigirdus atvirkštinio skaičiavimo garsui	Numatytasis gaminimo laikas: 8 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 8 iki 20 min., pakopa – 1 min. / Gaminimo temperatūra: 105–115°C, temperatūra 140 °C, programos pabaigoje
5	Pyragas	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 1 val. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 30 min. iki 3,5 val., pakopa – 10 min. / Gaminimo temperatūra: 130 °C
6	Duona	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 3 val., numatytasis 1 etapas – 2 val., 2 etapas – 1 val. / Gaminimo laiko REGULIUOTI NEGALIMA / Gaminimo temperatūra: 45 °C – pirmas 2 val., 130 °C – paskutinė 1 val.
7	Rizotas	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 1 val. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 20 min. iki 2 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra: 120–125 °C, programos pabaigos temperatūra – nuo 145 iki 150 °C
8	Pica	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 20 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 20 min. iki 1 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra: 120–160 °C
9	Skrudinimas	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 2 val. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 1 iki 8 val., pakopa – 30 min. / Gaminimo temperatūra: 90 °C
10	Vynas	Paleidus programą Be šildymo	Numatytasis gaminimo laikas: 12 val. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 6 iki 12 val., pakopa 1 val. / Gaminimo temperatūra: 55 °C
11	Virtiniai	Pasiekus programai tinkamą temperatūrą Pasigirdus atvirkštinio skaičiavimo garsui	Numatytasis gaminimo laikas: 15 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 8 iki 50 min., pakopa – 1 min. / Gaminimo temperatūra: 125 °C
12	Pakartotinis pašildymas	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 20 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 10 min. iki 1 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra: 115 °C
13	Avižinė košė	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 5 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 5 min. iki 1 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra: 96 °C
14	Lėtas gaminimas	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 5 val. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 1 val. iki 5 val., pakopa – 1 val. / Gaminimo temperatūra 1 val. – 45 °C, 2 val. – 65 °C, 3 val. – 85 °C, 4 val. – 95 °C
15	Kepimas	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 30 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 10 min. iki 2,5 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra: 145 °C
16	Garinimas	Užvirus vandeniui	Numatytasis gaminimo laikas: 30 min. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 10 min. iki 1 val., pakopa – 5 min. / Gaminimo temperatūra: 98–99 °C
17	Mėsa	Paleidus programą	Numatytasis gaminimo laikas: 6 val. / Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 2 iki 8 val., pakopa – 1 val.
18	Rankinis reguliavimas		Gaminimo laikas reguliuojamas nuo 5 min. iki 9 val. 55 min. / Temperatūra reguliuojama nuo 35 laipsnių iki 160 laipsnių.
	Šildymas	24 val.	
	Nustatymas iš naujo	Nuo 30 min. iki 24 val.	Pakopa – 10 min.

6) Naudojimas ir patarimai

1. Norėdami išvengti neefektyvaus gaminimo ir prastos šilumos izoliacijos, kurią nulemia blogas sandarumas, tvirtai paspauskite viršutinį dangtį.

2. Jei prietaisą ryžių bus 8 puodeliai arba mažiau, pagamintų ryžių skonis bus geriausias.

3. Iđeje vidinj puoda ģ prietaisā pasukiokite ģ tajp, kad visiķķai prisitvirtintu priē kaitinimo plokķķēs. Priēķ pasirinkdami gaminimo programā, ģstikinkite, ar vidinis puodas su maistu gerai ģdētas ģ ģsorinj puoda. (Ei vidinis puodas neģdētas arba ģdētas netinkamai, negalima pradēti gamināti, kad neģvyktu nelaimingas atsitikimas.)
 4. Siekdami išvengtģ nepakankamo kaitinimo, nedēkite ģ puoda ųauķķsto.
 5. Jei dēl deformuoto arba apģadinto vidinio puodo pavirķiaus susidaro rūdys, pakeiskite ģ tinkamu puodu. Vidinis puodas padengtas nedegia danga, todēl jo negalima liesti kietais arba metaliniais ųauķķtais ar ųepečiais.
 6. Priēķ naudodami prietaisā patkinkite, ar nėra išorinj gedimū.
 7. Jei norite atķaukti programā arba baigti gamināti, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite mygtukā, „Cancel/Off“ (atķaukti / išjungti), kad pasirinktumēte kitā programā.
 8. Prietaisā reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Norēdami išvalyti vidinj puoda, ųauķķtā, samtģ, matavimo indelģ ir ųilumos palaikymo dangtģ, naudokite drēgnā ųluoķķe ir ųvelniā valymo priemonē, o tada nuskalaukite vandeniu. PASTABA: paties prietaiso (vidinēs ar išorinēs pusēs) niekada neplaukite vandeniu.
 9. Jei ųio produkto nenaudojate ilgā laika, ištraukite iš maitinimo lizdo ir laikykite tinkamoje vietoje, ģstikinkę, kad prietaiso korpusas yra visiķķai sausas.
- PARDAVĒJO SUTEIKIAMA KOMERCINĒ PREKĒS GARANTIJA
ųiam prietaisui suteikiama 24 mėnesiū garantija. Ji nebus taikoma, jei mechaniķķai pažeisite prietaisā, naudosite ģ ne pagal paskirtģ ar naudojimo instrukcijā, taip pat prietaisui sugedus dēl stichinēs nelaimēs. Kilmēs ųalis – Kinija.



Cienjamie klienti, Paldies, ka esat izvēlējuķies mūsu **Multivārāmo katlu Delimano 18in1!** Visi Delimano produkti tiek uztverti ka ļoti vērtīgi, tadēļ preču viltotāji kopē ųis preces un ļaunprātīgi izmanto klientu uzticību, piedāvājot zemāķas kvalitātes preces, bez garantijas un servisa. Lūdzu, ziņojiet mums par jebkuriem kopētiem, viltotiem, lidzīgiem produktiem vai neautorizētiem izplatītājiem, rakstot uz brand.protection@studio-moderna.com, lai palīdzētu mums cīnīties ar nelegālajiem viltotajiem. Mēs garantējam, ka, rūpīgi sekojot zemāk izklāstītajām pamācībām, ģūs varēķiet lietot savu nupat iegādāto **Multivārāmo katlu Delimano 18in1** gadiem ilgi.

Pirms sākat lietot ierici, rūpīgi izlasiet ųo lietošanas instrukciju un saglabāķiet to iespējamai vēlāķai uziņņai.

Delimano 18in1 Multivārāma katla lietošanas pamācības

1) Svarīgi droķģbai

1. Piemērota trauka izmantoķģna gatavoķģnai – Neatbilstoķģa trauka izmantoķģna var samazināt siltuma vadķģšanas spēķģas, ietekmēķģot pagatavotā ēdiena kvalitāti, kā arī sabojāt ierici vai izraisīt pēķģķņu negadijumu.

2. Lietošanas vieta (lokācija) – ųo ierici ir paredzēķģs lietot tikai māķģsaimniecībāķģ. Nenovietojiet ųo ierici uz nestabilas virsmas, pie gāķģes plīts, vai cita avota, kas izstaro augķģtu temperatūru, lai nepieļautu tās deformāķģciju, kā rezultātā ierice var sabojāķģties. Iekķģķģo katlu nav atļauts lietot uz citiem karķģtuma avotiem.

3. Bērnu droķģība – ųo ierici atļauts lietot bērniem sāķģot no 8 gadu vecuma, kā arī personām ar samazinātām fiziskāķģjam, uztveres vai garīgāķģjam spēķģjam, vai pieredzes un zināķģšanu trūkumu tikai cieķģā uzraudzībā un instruēķģot par droķģu ųis ierices lietoķģšanu, un iespēķģjamo apdraudēķģjumu, kas saistķģts ar tās lietoķģšanu. Bērniem aizliegķģts rotaļāķģties ar ųo ierici. ųo ierici atļauts tķģrķģt bērniem sāķģot no 8 gadu vecuma, taķģu tikai cieķģā uzraudzībā.

4. Uzturiet iekķģķģo katlu un sildķģtāju tķģrus – Lai nepieļautu, ka ierice pārdeg, sabojāķģjot to vai izraisot pēķģķņu negadijumu, uzturiet Multivārāma katla iekķģķģo katlu, sildķģtāju un iekķģķģusi tķģru.

5. Elektrības vada glabāķģšana un droķģība – Strāvas vada pareizai lietoķģšanai un glabāķģšanai, to nav atļauts nekādā veidā pārveidot, bojāt, raut, griezt, pagarināt, kā arī nedrķģkst pieļaut, ka uz tā atrodas smagi priekķģmeti. Pretēķģjā gadķģjumā vads var pārstāt darboties vai vada apvalķģa bojāķģjuma gadķģjumā – izraisīt negadijumu. Ja vads ir bojāķģts, lūdzu, nekavēķģjoties pārtrauciet lietot ierici un sazķģnieties ar servisa centru tā nomaķģņai.

6. Ierici aizliegķģts noseķģt ar divieli vai jebķģkādu citu priekķģmetu – Gatavoķģšanas laikā, kā arī uzturoķģt katlu siltu, ir aizliegķģts jebķģkadā veidā apseķģt katla vāķģa gaisa atveri, jo tā var deformēt katla daķģu un sabojāķģjot ierici.

7. Gatavoķģšanas laikā nav ieteicams pārslēķģt ierices funkcijas vai atslēķģt strāvu – Ierices funkcijas maiņa vai strāvas atslēķģķģšana ierices darbības laikā var ietekmēt ēdiena kvalitāti, ko izraisa izrietoķģķģs temperatūras svāķģstības.

8. Nemazģāt ar ųdeni – Lai notķģrķģtu katla ārēķģo korpusu, nedrķģkst izmantot ųdeni. Katlu Ir aizliegķģts iemērķģt ųdeni, pretēķģjā gadķģjumā tas var sabojāķģties, iespēķģjams elektroķģķķs vai cits pēķģķķģģ negadijums.

9. Ir aizliegķģts ieslēķģt strāvas padevi, ja iekķģķģjais katls nav ievietots iericē – Ir aizliegķģts ieslēķģt ierici, ja iekķģķģjais katls nav ievietots iericē vai arī tas ir tukķģģģ, jo ųādā gadķģjumā ierici var sadedzināt vai izraisīt negadijumu.

10. Ierici nekad nedrķģkst slēķģt iekķģķģ tuķģķģu, pretēķģjā gadķģjumā ierici var sabojāķģt, kā arī iespēķģjama

personu savainošanās.

11. **Karstais tvaiks gatavošanas laikā** – Gatavošanas laikā caur gaisa atveri nāk karstais tvaiks, tādēļ netuviniet ierīci, kā arī tās virsējam vākam seju vai rokas - iespējama applaucēšanās.

12. **Pārliecinieties, ka ierīce ir pievienota atbilstošam strāvas avotam** – Ja strāvas ir mazāka par 220V, Multivāramais katls nedarbosies kā nākas, savukārt, ja strāva būs lielāka par 220V, ierīcē var rasties īssavienojums, izraisot ugunsgrēku vai citu pēkšņu negadījumu.

13. **Neslēdziet citas elektroierīces kopā ar šo ierīci no vienas rozetes** – Darbinot no vienas rozetes vairākas elektroierīces iespējama rozetes pārkaršana, izraisot ugunsgrēku vai citu pēkšņu negadījumu.

14. **Patvaļīga ierīces izjaukšana, labošana vai pārveidošana nav atļauta** – Neautorizēta ierīces izjaukšana vai pārveidošana var sabojāt ierīci vai izraisīt pēkšņu negadījumu, kā arī anulēt ražotāja sniegto garantiju uz šo precī.

15. **Ievietojiet iekšējo katlu elektriskajā katlā** – Noslaukiet iekšējo katlu sausu un pārliecinieties, ka uz sildītāja nav netīrumu. Ielieciet iekšējo katlu elektriskajā katlā un tad pagrieziet iekšējo katlu uz apli, lai tas pilnībā nonāktu saskarē ar sildītāju. Aizliegts ārējā katrā liet ūdeni, jo tās ierīce var pilnībā sabojāt, kā arī izraisīt elektrošoku.

16. Lai gan ierīce tika pārbaudīta, tās lietošana un ar lietošanu saistītās iespējamās sekas ir tikai un vienīgi lietotāja atbildībā.

2) Daļas

Galvenās ierīces daļas:

1. att. (skat: Attēli, 1. att.)			
1. tvaicēšanas siets	6. tapa	11. kontroles panelis	16. tvaicēšanas siets
2. iekšējais katls (tīlpums 5l)	7. virsējais vāks	12. sildelements	17. elektrības vads
3. ārējais katls	8. tvaika atvere	13. karote	
4. korpusa	9. vāks siltuma uzturēšanai	14. kauss	
5. temperatūras kontroles elements	10. ūdens kondensāta savācējs	15. mērtrauks	

3) Tehniskā informācija

Produkta numurs	KF-R1150 (skārienjūtīgais panelis)
Spriegums	220-240 V~, 50Hz
Jauda	700 W
tīlpums	5L
Porciju skaits	5-10

4) Lietošana

Ekspluatācija:

1. Pievienojiet elektrības vadu ierīcei un rozetei.

Iedegties LED displejs un funkciju nosaukumi, kreisajā pusē parādīsies 00:00, bet mazajā LED logā – katla dibena temperatūra. Šādi raksturojams gaidīšanas režīms.

2. Izvēlieties vajadzīgo funkciju:

Nospiediet izvēlnes pogu (MENU), iedegties lielais LED displejs, parādot pēc noklusējuma uzstādīto gatavošanas laiku un izvēlēto funkciju. Lai uzsāktu gatavošanu, nospiediet pogu START. Ierīces darbības laikā degs izvēlētas funkcijas indikatora lampiņa, bet citu funkciju lampiņas nedeģ.

Jūs varat izvēlēties funkciju, spiežot "+" un "u", "+" – uz priekš, bet "-" – atpakaļ.

2a) Jūs varat koriģēt gatavošanas laiku

Pēc tam, kad izvēlēta vajadzīgā funkcija, lielais LED displejs uzrāda pēc noklusējuma uzstādīto gatavošanas laiku. Lai pielāgotu gatavošanas laiku, nospiediet Temperatūras/Laika (Temperature/time) pogu un tad nospiediet Stundu (Hour/+) vai Minūšu (Min/-) pogu (ar "+" var palielināt gatavošanas laiku, bet ar "-" – saīsināt gatavošanas laiku). Pēc uzstādījuma korekcijas nospiediet START.

2b) Jūs varat koriģēt temperatūru

Cepšanas (FRY) un Korekcijas (Custom) funkcijai lietotājs var uzstādīt temperatūru.

Izvēlieties Cepšanas (FRY) vai Korekcijas (Custom) funkciju, nospiediet Temperatūras/Laika (Temperature/Time) pogu, un kreisajā pusē iedegties LED displejs. Tad nospiediet Stundu (Hour/+) vai Minūšu (Min/-) pogu, lai uzstādītu gatavošanas laiku, bet pēc tam atkal nospiediet Temperatūras/Laika pogu un labajā pusē iedegties LED displejs. Izmantojiet Stundu (Hour/+) vai Minūšu (Min/-) pogu, lai uzstādītu temperatūru. (Ar Stundu (Hour/+) pogu jūs varat palielināt gatavošanas laiku, bet ar Minūšu (Min/-) pogu – samazināt gatavošanas laiku). Pēc uzstādīšanas pabeigšanas nospiediet pogu START.

Piezīme: Gatavošanas laikam (Cooking time) un Gatavošanas temperatūrai (Cooking temperature) ir viena pogā – nospiežot to vienu reizi, var uzstādīt laiku, bet, nospiežot to atkārtoti, var uzstādīt gatavošanas temperatūru.

3. Atcelšana/Siltuma uzturēšana

- Ieslēdzot Multivāramo katlu, ierīce atrodas gaidīšanas režīmā. Nospiediet Atlikt/Uzturēt siltu (Cancel/keep warm) un ierīce ieslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā. Ieslēgsies indikatora lampiņa un displejā parādīsies siltuma uzturēšanas laiks.
- Ja šo pogu nospiedīsies darbības/uzstādījumu korekcijas laikā, ierīce atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
- Pēc tam, kad būsiet ievēlējušies funkciju un nospiežot START, kamēr notiek gatavošana (nevis pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta), nospiediet pogu Siltuma uzturēšanai (Keep warm). Ja iedegties Siltuma uzturēšana (Keep warm) indikatora lampiņa, tas nozīmēs, ka šī funkcija automātiski ieslēgsies pēc tam, kad gatavošana būs pabeigta. Ja Siltuma uzturēšanas (Keep warm) funkcijas indikatora lampiņa neiedegas, siltuma uzturēšana pēc gatavošanas pabeigšanas nenotiek.
- Uzturot siltumu, displejs parādīs šīs funkcijas darbības laiku.
- Kad katls darbojas, nospiediet pogu Atlikt/Uzturēt siltu (Cancel/Keep warm) un turiet 3 sekundes, tad ierīce atgriezīsies gaidīšanas režīmā (STAND-BY).

4 Atliktais starts

- Pēc tam, kad būsiet ievēlējušies vajadzīgo funkciju, nospiediet Atlikta starta pogu (Delay); iedegties Atlikta starta (Delay) pogas indikatora lampiņa, tad spiediet pogas Stunda (Hour/+) un Minūte (Min/-), lai uzstādītu nepieciešamo atlikšanas laiku.
- Atlikšanas laiks varējas no 30 minūtēm, līdz 24 stundām.

• Pēc tam, kad atšķīšanas laiks būs beidzies, katls sāks darboties. Piemēram, ja jūs vēlaties, lai katls sāktu darboties pēc 2 stundām un 30 minūtēm, no sākuma nospiediet Atlikta starta pogu (Delay), tad nospiediet stundu un minūšu pogas (Hour/+ un (Min/-), lai uzstādītu laiku, kas rādītu 02:30. Pēc tam uzsāksies gaidīšanas režīma atskaites laiks un gatavošana sāksies pēc 2 stundām un 30 minūtēm.

5) Programmu saraksts

No	Programma	Atskaites sākās	Par programmu
1	Zupa (Soup)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 1 stunda / Gatavošanas laika korekcija no 1-4 stundām, solis 10 min. / Gatavošanas temperatūra: 97°C
2	Mērcētie rīsi (Soaked rice)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 40 min. / Gatavošanas laika korekcija no 20 min.-2 stundām, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra: 115°C, programma noslēdzas ar temperatūru 115 °C + 5 min.
3	Cepšana (Fry)	Pēc darba temperatūras sasniegšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 30 min. / Gatavošanas laika korekcija no 10 min.-1 stundai, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra pielāgojama no 100°C līdz 160°C
4	Makaroni (Pasta)	Pēc darba temperatūras sasniegšanas Skaņas efekts uzsākot atskaiti	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 8 min. / Gatavošanas laika korekcija no 8-20 min, solis 1 min. / Gatavošanas temperatūra: 105-115°C, programma noslēdzas ar temperatūru 140°C
5	Kūka (Cake)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 1 stunda / Gatavošanas laika korekcija no 30 min.-3,5 stundām, solis 10 min. / Gatavošanas temperatūra: 130°C
6	Maize (Bread)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 3 stundas; noklusējuma 1. fāze – 2 stundas un 2. fāze – 1 stunda / Gatavošanas laiku KORĪĢĒT NEVAR / Gatavošanas temperatūra: 45°C - pirmās 2 stundas, 130°C - pēcēja 1 stunda
7	Risoto (Risotto)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 1 stunda / Gatavošanas laika korekcija no 20 min.-2 stundām, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra: 120-125°C, programma noslēdzas ar temperatūru -145-150°C
8	Pica (Pizza)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 20 min. / Gatavošanas laika korekcija no 20 min.-1 stundai, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra: 120-160°C
9	Sautējums (Saute)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 2 stundas / Gatavošanas laika korekcija no 1-8 stundām, solis 30 min. / Gatavošanas temperatūra: 90°C
10	Vins (Wine)	Pēc programmas uzsākšanas Neuztur siltu	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 12 stundas / Gatavošanas laika korekcija no 6-12 stundām, solis 1 stunda / Gatavošanas temperatūra: 55°C
11	Klimpas (Dumpling)	Pēc darba temperatūras sasniegšanas Skaņas efekts uzsākot atskaiti	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 15min / Gatavošanas laika korekcija no 8-50 min., solis 1 min. / Gatavošanas temperatūra: 125°C
12	Uzsildīšana (Reheat)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 20 min. / Gatavošanas laika korekcija no 10min.-1 stundai, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra: 115°C
13	Auzu pārslas (Oatmeal)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 5 min. / Gatavošanas laika korekcija no 5 min.-1 stundai, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra: 96°C
14	Lēnā gatavošana (Slow cook)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 5 stundas / Gatavošanas laika korekcija no 1-5 stundām, solis 1 stunda / Gatavošanas temperatūra 1. stundā - 45°C, 2. stundā - 65°C, 3. stundā - 85 °C, 4. stundā - 95 °C
15	Cepšana krāsnī (Bake)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 30 min. / Gatavošanas laika korekcija no 10 min.- 2,5 stundām, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra: 145°C
16	Tvaicēšana (Steam)	Pēc ūdens uzvārīšanās	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 30 min. / Gatavošanas laika korekcija no 10 min.-1 stundai, solis 5 min. / Gatavošanas temperatūra: 98-99°C
17	Gaļa (Meat)	Pēc programmas uzsākšanas	Pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks: 6 stundas / Gatavošanas laika korekcija no 2-8 stundām, solis 1 stunda
18	Korekcija (Custom)		Laika korekcijas intervāls no 5 minūtēm līdz 9 stundām un 55 minūtēm / Temperatūras korekcijas intervāls no 35 grādiem līdz 160 grādiem.
	Siltuma uzturēšana (Keep warm)	Līdz 24 stundām	
	Atliktais starts (Reset)	No 30 minūtēm līdz 24 stundām	Solis - 10 minūtes

6) Lietošana un padomi

1. Lai gatavošana būtu efektīva, piespiediet augšējo vāku cieši. Slikti aizverot vāku, karstuma izolācija var būt vāja.
2. Ja katlā ir ne vairāk par 8 mētraukiem ar rīsiem, pagatavotie rīsi garšos labāk.
3. Pēc tam, kad iekšējais katls ir ielikts ierīcē, pagrieziet to iekšā uz rīņi, lai tas nonāktu labākā saskarē ar sildītāju. Pirms izvēlaties katla darba režīmu, lūdzu, pārļiecinieties, ka iekšējais katls ar ēdiena ir kārtīgi ielikts ārējā katlā. Ja iekšējais katls nav (kārtīgi) ielikts, sākt gatavot nav atļauts, pretējā gadījumā iespējams negadījums.
4. Gatavošanas laikā neatstāiet katlā karoti, lai nesamazinātu siltuma iedarbību uz ēdiena.
5. Ja novērojāt katlā koroziju, ko izraisījis iekšējā katla virsmas deformācija vai bojājums, lūdzu, nomainiet to ar citu mūsu piedāvāto katlu. Iekšējais katls ir aprādātās ar nepieciešamo pārklājumu, tādēļ tajā nedrīkst izmantot cietas/metāla karotes, kā arī birstes.
6. Pirms lietošanas, lūdzu, pārbaudiet vai ierīce atrodas lietošanas kārtībā un nav nekādā veidā bojāta.
7. Ja vēlaties atcelt darba režīmu vai pārtraukt gatavošanu, nospiediet Atcelšanas/izslēgšanas pogu (Cancel/Off) un turiet to 3 sekundes. Tad izvēlieties citu gatavošanas režīmu.
8. Kaltu ir jātīra pēc katras lietošanas reizes. Lai iztīrītu iekšējo katlu, karoti, kausu, mētrauku un spiediena vāku, izmantojiet mikstu lupatīņu un mērenas iedarbības tīrīšanas līdzekli, tad noskalojiet tos ar ūdeni. PĒLĪMĒ: Pašu elektrisko katlu (no iekšpusēs un no ārpusēs) nekad nedrīkst mazgāt ar ūdeni.
9. Ja jūs šo produktu ilgāku laiku nelietojat, atvienojiet to no strāvas un nolieciet glabāšanai atbilstošā, sausā vietā, pirms tam pārļiecinoties, ka katla korpusi ir pilnīgi sauss.



Stimate client! Mulțumim că ați ales **Aparatul de gătit multifuncțional Delimano 18in1 Multicooker!** Toate produsele Delimano sunt considerate foarte valoroase, astfel că oricine și-ar dori să le reproducă abuzând astfel de încrederea clienților printr-o calitate defectuoasă fără garanție și service. Vă rugăm să ne raportați orice produs copiat, contrafacut, similar sau distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne susține în combaterea contrafacțiilor ilegale. Pentru aparatul de gătit multifuncțional **Delimano 18in1 Multicooker** pe care l-ați achiziționat vă garantăm că dacă urmați instrucțiunile de mai jos și gestionați cu grijă corespunzătoare veți bucura mulți ani de **Delimano 18in1 Multicooker**. **Citiți toate instrucțiunile și păstrați-le pentru consultare viitoare.**

Manual de utilizare aparat multifuncțional de gătit Delimano 18in1 Multicooker

1) Măsuri importante de siguranță

1. Folosirea recipientului corespunzător doar pentru gătit – Folosirea unui recipient necorespunzător pentru gătit determină o propagare redusă a căldurii afectând calitatea

alimentelor, și determinând chiar defectarea sau orice alt accident neprevăzut.

2. Locul de utilizare (locație) – Acest aparat este destinat doar uzului casnic. Este interzis să așezați acest produs într-un loc lipsit de stabilitate, pe un cuptor cu gaz sau în apropierea unui aparat la o temperatură ridicată pentru a preveni deformarea ce poate cauza o disfuncție. Este interzisă folosirea vasului interior cu alte dispozitive de încălzire.

3. Siguranța copiilor – Acest aparat se poate utiliza de către copii cu vârstă minimă de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau cunoștințe cu supraveghere și îndrumare referitoare la folosirea aparatului în siguranță și cu înțelegerea riscurilor implicate. Este interzis copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de către copii decât cu vârstă minimă de 8 ani și sub supraveghere.

4. Mențineți curate vasul interior și dispozitivul de încălzire – Mențineți curate vasul interior, dispozitivul de încălzire și partea internă a aparatului de gătit pentru a evita supra arderea ce poate cauza defecțiune sau accidente neprevăzute.

5. Depozitare și protejarea cablului de alimentare – Pentru utilizarea și depozitarea cablurilor de alimentare, este interzisă prelucrarea, deteriorarea, tragerea, răsucirea, prelungirea sau să se permită așezarea altor obiecte grele pe cablurile de alimentare pentru a evita orice defecțiune sau accident cauzat de deteriorarea cablului. Dacă se deteriorează cablul, vă rugăm să opriți imediat folosirea aparatului și să contactați serviciul de asistență pentru înlocuire.

6. Este interzisă acoperirea acestui produs cu cârpe de spălat vase sau alte elemente – În timpul procesului de gătit sau încălzire, este interzis să se acopere orificiul de aerisire cu un obiect deoarece există risc de defecțiune cauzată de deformarea aparatului de gătit.

7. Nu se recomandă pornirea sau oprirea alimentării în timpul procesului de gătit – Pornirea sau oprirea alimentării poate afecta calitatea alimentelor datorită lipsei de uniformitate a încălzirii.

8. Nu se spală cu apă – Este interzisă spălarea cu apă pentru a curăța aparatul de gătit. Este interzisă introducerea întregului aparat de gătit în apă pentru a se evita disfuncția, electrocutarea sau alt accident neprevăzut.

9. Nu porniți când vasul interior nu este instalat – Este interzisă pornirea când aparatul de gătit nu este încărcat sau vasul interior nu a fost instalat pentru a evita arderea siguranței sau orice accident.

10. Acest aparat nu se va opera niciodată gol, deoarece o astfel de acțiune poate provoca defectarea aparatului și/sau vătămarea utilizatorului.

11. Generare abur de temperatură ridicată în timpul gătirii – Când se gătește, se emană abur prin orificiul de aerisire, astfel este interzis să vă apropiați fața sau mâinile de orificiu și capacul superior pentru a nu vă frige.

12. Asigurați-vă că folosiți aparatul cu sursa de alimentare corectă – Dacă tensiunea este mai mică de 220V, dispozitivul de încălzire nu poate funcționa normal determinând o performanță de gătit slabă; dacă tensiunea depășește 220V, circuitul poate fi afectat existând risc de incendiu sau alt accident neprevăzut.

13. Nu introduceți în aceeași priză alte aparate electrice – Introducerea mai multor aparate electrice într-o priză poate provoca supraîncălzirea prizei cu risc de incendiu sau accident neprevăzut.

14. Este interzisă demontarea, repararea sau reconstruirea neautorizată – Demontarea sau reconstruirea neautorizată poate provoca defecțiunea sau accidente neprevăzute, afectând grav drepturile și interesele clientului.

15. Așezați vasul intern în aparatul de gătit electric – Ștergeți vasul intern și asigurați-vă că nu există impurități pe dispozitivul de încălzire. Așezați vasul intern în aparatul de gătit electric apoi răsuciți vasul intern pentru a-i permite să fie în contact absolut cu dispozitivul de încălzire. Nu umpleți cu apă vasul exterior pentru a evita o defecțiune sau electrocutarea.

16. Deși aparatul a fost verificat, folosirea și consecințele constituie strict responsabilitatea utilizatorului.

2) Piese

Piese principale ale produsului:

Imag. 1 (a se vedea: IMAGINI , Imag. 1)			
1. aparat cu abur	6. bolț	11. panou de control	16. aparat cu abur
2. recipient interior (capacitate 5l)	7. capac	12. placă fierbinte	17. cablu de alimentare
3. recipient exterior	8. orificiu abur	13. lingură	
4. corp	9. capac pentru menținerea căldurii	14. polonic	
5. unitate de control temperatură	10. dispozitiv de captare exces de apă	15. cană de măsurare	

3) Valori

Număr articol	KF-R1150 (panou tactil)
Tensiune	220-240 V~, 50Hz
Alimentare	700 W
Capacitate	5L
Număr persoane deservite	5-10

4) Folosire

Operare:

1. Cablu de alimentare conectat. Racordare.

Afișajul LED și denumirile funcției se vor aprinde, LED-ul din stânga va indica "00:00", afișajul LED mic va indica temperatura inferioară. Aceasta este în modul stand-by.

2. Alegeți funcția pe care o doriți:

Apăsăți butonul MENU, afișajul mare LED va indica timpul de gătire implicit, funcția aleasă se va clipi, apăsați butonul "START" pentru a pune în funcțiune. Când funcționează, lumina de indicare a funcției se va aprinde, celelalte funcții vor fi stinse.

Puteți alege funcții apăsați "+" și "-" pentru înainte, iar "-" pentru înapoi.

2a) Puteți ajusta timpul de gătit

După ce alegeți funcția dorită, afișajul mare LED va indica timpul implicit de gătit, apăsați butonul "Temperatură/timp", apoi apăsați "Oră/+ " sau "Min/-" buton ("+" se majorează timpul de gătit, "-" se reduce timpul de gătit.) pentru ajustarea timpului de gătit. Iar după setare, apăsați "START".

2b) Puteți ajusta temperatura

Pentru funcția PRĂJIRE și Comandă, utilizatorul poate seta temperatura.

Alegeți funcția PRĂJIRE și Comandă, apăsați butonul "Temperatură/Timp", afișajul din stânga LED va clipi, apoi apăsați "Oră/+ " sau "Min/-" pentru a seta timpul de gătit, apoi apăsați din nou butonul "Temperatură/Timp", afișajul din dreapta LED va clipi, folosiți butonul "Oră/+ " sau "Min/-" pentru a seta temperatura ("Oră/+ " este pentru creșterea temperaturii de gătit, "Min/-" este pentru a reduce temperatura de gătit.), după setare apăsați "Start".

Observație: Pentru "Timp de gătit" și "temperatură de gătit" folosiți același buton, apăsați butonul o dată, va ajusta "Timpul de gătit" și apăsați acest buton încă o dată, se va ajusta "temperatura de gătit".

3. Anulare/menținere cald

• Când racordați, aparatul de gătit este în modul stand by, apăsați "cancel/ keep warm", aparatul de gătit va intra în modul "keep warm" (menținere cald). Indicatorul va fi pornit. Iar afișajul va indica timpul de menținere a căldurii.

• În timpul operațiilor/ setărilor, dacă apăsați acest buton, va reveni la modul stand-by.

• După ce alegeți funcțiile și apăsați "start", în timpul gătitului, prin apăsarea acestui buton se poate alege "keep warm" (menținere cald) sau nu după încheierea procesului de gătit. Dacă indicatorul "keep warm" clipește, înseamnă că rămâne în modul automat de menținere a căldurii după încheierea gătitului. Iar dacă indicatorul "keep warm" este oprit, înseamnă că nu se menține cald după încheierea procesului de gătit.

• Când se menține cald, afișajul va indica timpul de menținere a căldurii.

• Când aparatul de gătit funcționează, apăsați și țineți apăsat butonul "CANCEL/KEEP WARM" timp de 3 secunde, va intra în MODUL STAND BY.

4. Delay

• după alegerea funcției dorite, apăsați butonul "Delay" (temporizator), indicatorul butonului "Delay" se va aprinde, apăsați "Hour/+ " și "Min/-" pentru a ajusta timpul dorit.

• durata este cuprinsă între 30min și 24 ore.

• după setarea timpului, aparatul de gătit va începe să funcționeze.

De exemplu, dacă doriți ca aparatul de gătit să înceapă să funcționeze după 2 ore și 30 de minute, apăsați mai întâi butonul "Delay", apoi apăsați "Hour/+ " și "Min/-" pentru a ajusta timpul până ce indică 02:30, apoi va începe numărătoarea și va porni după 2 ore și 30 de minute.5) Eliminarea corectă a acestui produs

5) Tabel programe

Nr	Program	Începe numărătoarea inversă	Date program
1	Supă	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 1 oră / Timp de gătire ajustat de la 1-4 ore, etapă 10 min / Temperatură de gătire : 97°C
2	Orez	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 40min / Timp de gătire ajustat de la 20min-2 ore, etapă 5 min / Temperatură de gătire: 115°C, temperatură program încheiat 115 °C+ 5 min
3	Prăjire	După nivelul temperaturii de lucru	Timp de gătire implicit: 30 min / Timp de gătire ajustat de la 10min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire ajustată de la 100°C la 160°C
4	Paste	După nivelul temperaturii de lucru Voce când începe numărătoarea inversă	Timp de gătire implicit: 8min / Timp de gătire ajustat de la 8-20min, etapa 1 min / Temperatură de gătire: 105-115°C, temperatură program încheiat 140°C
5	Prăjitură	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 1 hour / Timp de gătire ajustat 30 min-3,5 ore, etapa 10 min / Temperatură de gătire: 130°C
6	Pâine	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 3 ORE, implicit 1 fază - 2h, 2 faze - 1 h / Timp de gătire NU SE POATE AJUSTA / Temperatură de gătire: 45°C - primele 2 h, 130°C - ultima 1h
7	Rizoto	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 1 hour / Timp de gătire ajustat de la 20min-2 ore, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 120-125°C, temperatură program încheiat -145-150°C
8	Pizza	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 20 min / Timp de gătire ajustat de la 20min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 120-160°C

9	Saute	După pornirea programului	Temp de gătire implicit: 2 ore / Temp de gătire ajustat de la 1-8 ore, etapa 30 min / Temperatură de gătire: 90°C
10	Vin	După pornirea programului Fără menținere temperatură caldă	Temp de gătire implicit: 12 H / Temp de gătire ajustat de la 6h-12 h, etapa 1 h / Temperatură de gătire: 55°C
11	Găluște	După nivelul temperaturii de lucru Voce când începe număratoarea inversă	Temp de gătire implicit: 15min / Temp de gătire ajustat de la 8-50min, etapa 1 min / Temperatură de gătire: 125°C
12	Reîncălzire	După pornirea programului	Temp de gătire implicit: 20min / Temp de gătire ajustat de la 10min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 115°C
13	Mâncare de ovăz	După pornirea programului	Temp de gătire implicit: 5min / Temp de gătire ajustat de la 5min-1 oră, etapa 5min / Temperatură de gătire: 96°C
14	Gătire lentă	După pornirea programului	Temp de gătire implicit: 5h / Temp de gătire ajustat de la 1h -5 h, etapa 1 oră / Temperatură de gătire 1st oră - 45°C, a 2-a oră - 65°C, a 3-a oră - 85 °C, a4-a oră - 95 °C
15	Coacere	După pornirea programului	Temp de gătire implicit: 30 min / Temp de gătire ajustat de la 10min-2,50 ore, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 145°C
16	Abur	După fierbere apă	Temp de gătire implicit: 30min / Temp de gătire ajustat de la 10min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 98-99°C
17	Carne	După pornirea programului	Temp de gătire implicit: 6 ore / Temp de gătire ajustat de la 2-8 ore, etapă 1 oră
18	Comandă		Temp de gătire ajustat de la 5 minute la 9 ore 55 minute / temperatura se ajustează între 35 și 160 grade.
	Menținere caldură	24 ore	
	Resetare	De la 30 minute la 24 ore	etapa 10 minute

6) Folosire și îndicți

1. Apăsați ferm capacul superior pentru a evita gătitul necorespunzător și pierderea de căldură cauzată de închiderea necorespunzătoare.
2. Dacă sunt 8 sau mai puține cani de orez în aparatul de gătit, orezul gătit va avea un gust mai bun și o aromă mai plăcută.
3. După instalarea recipientului în interiorul aparatului de gătit electric, răsuciți pentru contact absolut cu dispozitivul de încălzire. Înainte de a selecta un mod de funcționare pentru gătit, vă rugăm să vă asigurați că recipientul intern este instalat în interiorul recipientului extern. (Când recipientul intern nu este instalat (corespunzător), este interzisă pornirea aparatului pentru a se evita un accident.
4. Nu introduceți lingura în recipient pentru a evita ieșirea căldurii.
5. În caz de coroziune provocată de suprafața deformată sau deteriorată a recipientului intern, vă rugăm să înlocuiți cu un recipient corespunzător. Recipientul intern este tratat cu protecție neadezivă, astfel este interzisă folosirea de linguri sau perii dure sau din metal.
6. Înainte de folosire, vă rugăm să verificați dispozitivul pentru a evita o defecțiune cauzată de o forță externă, vă rugăm să verificați pentru utilizare.
7. Dacă doriți să anulați modul de funcționare sau să opriți gătitul, apăsați butonul "Cancel/Off" timp de 3 secunde pentru a alege un alt mod de funcționare.
8. Aparatul se gătește și va curăța după fiecare folosire. Folosiți o cârpă umedă moale cu o substanță de curățare moale pentru a curăța recipientul intern, lingura, polonicul, cana de măsurare și capacul de presiune, apoi spălați cu apă. NOTĂ: Aparatul de gătit (pe interior sau exterior) nu se va curăța niciodată cu apă.
9. Dacă nu folosiți aparatul o perioadă îndelungată, scoateți din priză și depozitați într-un loc corespunzător după ce vă asigurați că aparatul de gătit este uscat.

ME

Poștovanii! Hvala vam što ste izabrali **Delimano 18u1 Multifunkcionalni lonac**! Svi Delimano proizvodi se smatraju vrlo vrijednim, pa ih falsifikatori pokušavaju kopirati i na taj način zloupotrebjavaju kupce sa proizvodima lošijg kvaliteta bez garancije i servisa. Molimo Vas, prijavite sve kopije, falsifikate, slične proizvode ili neovlaštenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com kako bi nam pomogli u borbi protiv ilegalnih falsifikata. Uz Delimano 18u1 Multifunkcionalni lonac koji ste upravo kupili garantujemo da ćete pažljivo prateći instrukcije ispod i uz odgovarajuću njegu uživati mnogo godina. **Pažljivo pročitaite uputstvo i sačuvajte ga za buduće korištenje.**

Delimano 18u1 Multifunkcionalni lonac – Uputstvo za upotrebu

1) Važna sigurnosna uputstva

1. Koristite samo odgovarajuće posude za kuvanje – Koristeći druge posude, može dovesti do slabe toplote uređaja, što može prouzrokovati lošiji kvalitet hrane, čak može dovesti do kvara ili neke nepredviđene nesreće.

2. Lokacija uređaja – Ovaj uređaj je namjenjen za upotrebu isključivo u domaćinstvu. Nije dozvoljeno da uređaj stavljate, na nestabilnu, plinsku peć ili na bilo koji drugi uređaja visoke temperature, jer može dovesti do funkcionalnog kvara.

3. Zaštita za djecu – Ovaj uređaj mogu koristiti samo djeca starija od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ukoliko koriste uputstva za sigurno korištenje i da razumiju sve opasnosti. Djeca ne bi trebala da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne trebaju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

4. Grijač i unutrašnju posudu održavajte čistima – Unutrašnja posuda i grijač održavajte čistima, kako bi izbjegli da izgori, jer to može dovesti do kvara ili nepredviđene nesreće.

5. Skladištenje i zaštita žice za struju – Za upotrebu i skladištenje žice za struju, nije dozvoljeno čupati, zavrtati, vući jer je možete oštetiti i može doći do kvara uređaja. U slučaju da je oštećena, uređaj odmah trebate prestati koristiti.

6. Kuhinjska krpa ili bilo koji drugi predmet nije dozvoljen za prekrivanje uređaja – Tokom kuvanja ili laganog održavanja toplote, nije dozvoljeno da prekrivate izlaz vazduha, jer može doći do kvara ili deformacije uređaja.

7. Isključivanje uređaja ili isključivanje iz struje nije dozvoljeno tokom kuvanja – Zbog neujednačenog grijanja, može doći do lošeg kvaliteta hrane.

8. Ne perite ga pod vodom – Pranje uređaja vodom, nije dozvoljeno. Potapanje u vodu, takođe nije dozvoljeno, jer može dovesti do disfunkcionalnosti uređaja, strujnog udara ili neke druge nesreće.

9. Ne uključujte uređaj, ukoliko unutrašnja posuda nije unutra – Nije dozvoljeno da palite uređaj ukoliko uređaj nije uklopljen ili ako posuda nije unutra, kako biste izbjegli paljenje.

10. Uređaj ne treba koristiti prazan, jer takav postupak može dovesti do kvara uređaja ili povrede korisnika.

11. Visoka temperatura pare tokom kuvanja – Tokom kuvanja, para može doći iz otvora za vazduh, tako da nije dozvoljeno da rukama poklopite izlaz ili gornji poklopac, jer može doći do opekotina.

12. Pobrinite se da uređaj koristite sa ispravnim izvorom napajanja- Ako je napon manji od 220 V, grijač nije u stanju da normalno radi što dovodi do loših rezultata za kuvanje; ako je napon je veći nego 220V, to može dovesti do oštećenja strujnog kruga ili do požara ili bilo koje druge nepredviđene nesreće.

13. Nemojte koristiti jednu utičnicu za više uređaja – To može dovesti do pregrijavanja utičnice, izazivanja požara ili neke druge nepredviđene nesreće.

14. Neovlašteno rasklapanje uređaja, popravak ili rekonstrukcija nije dozvoljena – Bilo kakav neovlašteni popravak, može dovesti do kvara uređaja, nesreće i nanošenja pravnih povreda i interesa potrošača.

15. Stavite unutrašnju posudu u električni uređaj – Očistite unutrašnju posudu i grijač i provjerite da nema nekih nečistoća. Zatim stavite unutrašnju posudu u električni uređaj i okrenite ga kako biste ga uklopili sa grijačem. Nemojte sipati vodu u vanjski lonac, da ne biste doveli do strujnog udara ili nekog kvara.

16. Iako je uređaj provjeren i testiran za upotrebu, za sve eventualne posljedice odgovara korisnik.

2) Djelovi

Glavni dijelovi proizvoda :

Slika. 1 (vidi: **SLIKE, Slika. 1**)

1. Parni lonac za kuvanje	6. Zakačka	11. Kontrolna tabla	16. Parni lonac za kuvanje
2. Unutrašnji lonac/posuda (kapacitet 5l)	7. Poklopac	12. Rešo	17. Kabal za napajanje
3. Vanjski lonac/posuda	8. Rupa za paru	13. Kašika	
4. Baza	9. Poklopac za održavanje toplote	14. Kutlača	
5. Jedinica kontrole temperature	10. Hvataljka za višak vode	15. Čaša za mjerenje	

3) Ocjena

Broj predmeta	KF-R1150 (tabla na dodir)
Voltaža	220-240 V~, 50Hz
Struja	700 W
Kapacitet	5L
Broj uslužbenih osoba	5-10

4) Korištenje

Operacija:

1. Prikjučite napajanje. Upalite uređaj.

LED ekran i funkcije će biti upaljene i svjetlice, lijevi LED će vam pokazati "00.00", mali LED displej će pokazati početnu temperaturu. Ovo je stand-by način rada.

2. Odaberite funkciju koju želite:

Pritisnite tisku MENI, veliki LED displej će vam prikazati kao početak kuvanja, funkcije koje su izabrane će zasvijetliti, Pritisnite "Start" za početak rada. Tokom rada indikator ostalih funkcija, neće svijetliti. Možete odabrati funkcije koje pritisnete "+", "-", "i" je naprijed, "i" je unazad

2a) Možete podesiti vrijeme kuvanja

Nakon izbora funkcije koju trebate, veliki LED ekran će vam pokazati početak kuvanja, pritisnite dugme "temperature / vremena", a zatim pritisnite "Sat / + "ili" Min / - "ključ ("+" je da se poveća vrijeme kuvanja, "-" je da se smanji vrijeme kuvanja) da podesite vrijeme kuvanja. I nakon podešavanja, pritisnite "START".

2b) Možete podesiti temperaturu

Za prženje i prilagođenu funkciju, korisnik može podesiti temperaturu.

Odaberite FRY ili Prilagođena funkcija, pritisnite dugme "temperature / vrijeme", na displeju lijevom LED će zasvijetliti, a zatim pritisnite "Sat / + "ili" Min / - " da podesite vrijeme kuvanja, a zatim pritisnite "Temperatura / Vrijeme" dugme ponovo, pravo LED ekran će zasvijetliti, koristiti "sat / + "ili" Min / - "ključ za podešavanje temperature ("

sat / + "je povećati temperaturu kuvanja", Min / - "je smanjiti temperaturu kuvanja, nakon podešavanja pritisnite "Start".

Napomena: "vrijeme kuvanja" i "temperatura kuvanja" je isti ključ, pritisnite tisku jednom, to će biti "vrijeme kuvanja", i ponovo pritisnite ovaj taster, temperatura kuvanja" će se prilagoditi.

3. Odustajanje/Održavanje toplote

- Kada uređaj uključite, u stand by načinu je, pritisnite tisku "cancel (odustajanje) / keep warm (održavanje toplote)", kako bi se kuvalo prebacilo u način održavanja topline ("keep warm"). Lampica (indikator) će svijetliti, a na ekranu će biti prikazano vrijeme održavanja topline.
- Ukoliko za vrijeme korištenja/postavljanja pritisnete ovu tisku, uređaj će se vratiti u stand-by način rada.
- Nakon što izaberete funkciju i pritisnete tisku "start", možete pritisnuti ovu tisku za vrijeme kuvanja kako bi se održavala toplota nakon završetka kuvanja.
- Ako ne želite da se nakon završetka kuvanja jelo održava toplim, tisku nemojte pritisnuti. Ukoliko lampica (indikator) za održavanje toplote "keep warm" svijetli, znači da će se nakon kuvanja automatski održavati toplina. Ukoliko lampica (indikator) ne svijetli, znači da se nakon kuvanja neće održavati toplota.
- Kada je funkcija održavanja toplote uključena, na ekranu će se prikazati vrijeme održavanja toplote.
- Kada uređaj radi, pritisnite tisku "CANCEL (odustajanje)/KEEP WARM (održavanje toplote)" i držite je 3 sekunde kako bi se uređaj vratio u STAND BY način.

4 Odlaganje

- Nakon što izaberete željenu funkciju pritisnite tisku "Delay"(odlaganje), lampica (indikator) će se upaliti, zatim pritisnite tipke "Hour (sat)/+ "Min (minute)"/" kako biste namjestili željeno vrijeme odlaganja.
- Opseg vremena odlaganja je od 30 minuta do 24 sata.
- Nakon što namjestite vrijeme odlaganja, uređaj će započeti s radom.

Na primjer, ukoliko želite da uređaj započne s radom nakon 2 sata i 30 minuta, prvo pritisnite tisku "Delay", zatim tipke "Hour (sat)/+ "Min (minute)"/" kako biste namjestili vrijeme dok ne bude pokazivalo 02:30, kako bi uređaj započeo s kuvanjem nakon 2 sata i 30 minuta.

5) Prikaz programa

Broj	Program	Odbrojavanje	Detalji programa
1	Supa	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 1 h / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 1 do 4 h, s pomacima od 10 min / Temperatura kuvanja: 97°C
2	Natopljeni pirinač	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 40 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 20 min do 2 h, s pomacima od 5 minuta / Temperatura kuvanja: 115°C, temperatura na kraju programa 115°C, 115 °C+ 5 min
3	Prženje	Nivo temperature nakon rada	Zadato vrijeme kuvanja: 30 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 10 min do 1 h, s pomacima od 5 min / Temperatura kuvanja: 100°C to 160°C
4	Tjestenina	Nivo temperature nakon rada Zvuk za početak odbrojavanja	Zadato vrijeme kuvanja: 8 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 8 do 20 min, s pomakom od 1 min / Temperatura kuvanja: 105-115°C, temperatura na kraju programa 140°C
5	Kolači	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 1 h / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 30 min do 3,5 h, s pomakom od 10 min / Temperatura kuvanja: 130°C
6	Hljeb	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 3 h, zadato vrijeme 1. faze 2 h, zadato vrijeme 2. faze 1 h / Vrijeme kuvanja NE MOŽE SE NAMJESTITI / Temperatura kuvanja: 45°C - prva 2 h, 130°C - zadnji 1 h
7	Rižoto	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 1 h / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 20 min do 2 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuvanja: 120-125°C, temperatura na kraju programa 145°C do 150°C
8	Pizza	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 20 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 20 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuvanja: 120°C do 160°C
9	Sotiranje	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 2 h / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 1 h do 8 h, s pomakom od 30 min / Temperatura kuvanja: 90°C
10	Vino	Nakon početka programa Bez održavanja toplote	Zadato vrijeme kuvanja: 12 h / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 6 h do 12 h, s pomakom od 1 h / Temperatura kuvanja: 55°C
11	Knedle	Nivo temperature nakon rada Zvuk za početak odbrojavanja	Zadato vrijeme kuvanja: 15 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 8 do 50 min, s pomakom od 1 min / Temperatura kuvanja: 125°C
12	Podgrijavanje	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 20 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 10 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuvanja: 115°C
13	Ovsena kaša	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 5 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 5 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuvanja: 96°C
14	Lagano kuvanje	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 5 h / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 1 h do 5 h, s pomakom od 1 h / Temperatura kuvanja u 1. h- 45°C, u 2. h- 65°C, u 3. h- 85 °C, u 4. h- 95 °C
15	Pečenje	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 30 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 10 min do 2,50 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuvanja: 145°C
16	Kuvanje na pari	Nakon što voda prokuva	Zadato vrijeme kuvanja: 30 min / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 10 min do 1 h, s pomakom od 5 min / Temperatura kuvanja: 98°C do 99°C
17	Meso	Nakon početka programa	Zadato vrijeme kuvanja: 6 h / Prilagođeno vrijeme kuvanja od 2 h do 8 h, s pomakom od 1 h
18	Prilagođeno		Vrijeme od 5 minuta do 9 h 55 min / Raspon temperature od 35°C do 160°C.
	Održavanje toplote	24 h	
	Resetovanje(ponovo namjestiti vrijeme)	Od 30 min do 24 h	S pomakom od 10 min

6) Korištenje i savjeti

1. Poklopac čvrsto pritisnite kako ne bi došlo do slabijeg kuvanja i slabije toplote izolacije.
2. U kuvalo stavite 8 ili manje šoljica riže kako bi imala bolji okus.
3. Nakon što unutrašnju posudu stavite u kuvalo, okrećite je kako bi u potpunosti došla u dodir s grijačem. Prije odabira načina kuvanja, molimo da provjerite je li unutrašnja posuda s hranom pravilno postavljena u vanjsku posudu. Kada unutrašnja posuda nije pravilno postavljena, nije dozvoljeno kuvanje kako bi se izbjegle nezgode.
4. Ne stavljajte kašiku u posudu kako toplota ne bi bila slabija.
5. Ukoliko dođe do korozije prouzrokovane deformacijom ili oštećenjem površine unutrašnje posude, molimo da je zamijenite odgovarajućom posudom. Unutrašnja posuda tretirana je premazom koji sprječava lijepljenje, stoga je zabranjeno korištenje oštrog metalnog pribora za kuvanje ili četki za čišćenje.
6. Prije korištenja molimo da provjerite u kakvom je stanju uređaj.
7. Ukoliko želite otkazati način rada ili zaustaviti kuvanje, trebali biste pritisnuti tisku "Cancel (otkazivanje)/Off (isključivanje)" i držati je 3 sekunde kako biste izabrali drugi način rada.
8. Uređaj očistite nakon svakog korištenja. Za čišćenje unutrašnje posude, kašike, viljuške, posude za mjerenje i poklopce koristite vlažnu mekanu krpnu i blagi deterdžent za pranje suđa, a zatim isperite vodom. NAPOMENA: Sam uređaj (unutrašnju i vanjsku stranu) NIKADA ne biste trebali prati vodom.
9. Ukoliko duže vrijeme ne koristite uređaj, jednostavno ga isključite iz struje i spremite na odgovarajući način, nakon što ste se uvjerali da je tijelo lonca u potpunosti suvo.



Drag korisniku! Vi благодариме што го одборавте нашиот **Delimano 18in1 Multicooker – Делимано 18во1 Мултипекч** Сите Делимано производи се сметаат дека се многу квалитетни, па затоа фалсификаторите навистина сакаат да не копираат и со тоа да ги измаат нашите корисници со лош квалитет и услуга. Ве молиме, пријавете било каков копиран, фалсификуван, сличен производ или неовластен дистрибутер на brand.protection@studio-moderna.com со цел да

ни помогнете во борбата против нелегални фалсификувања. За производот кој што го купивте- **Delimano 18in1 Multicooker**, ние ви гарантираме дека со внимателно следење на инструкциите и со соодветна грижа за производот долги години ќе уживате во неговото користење. **Внимателно прочитајте го упатството и зачувајте го за понатамошна консултација.**

Delimano 18in1 Multicooker – Делимано 18во1 Мултипекач – Упатство за употреба

1) Важни мерки за заштита

1. Употреба на садот кој се употребува само за готвење. – Употребата на сад кој не се користи за готвење или други садови може да предизвика слаба спроводливост на топлина, а тоа ќе влијае на квалитетот на храната, па дури и до расипување на производот или други непредвидени несреќи.

2. Место на употреба (локација) – Овој уред е наменет само за домашна употреба. Не е дозволено да се користи на нестабилна површина, врз глин или во близина на друг делови со висока температура со цел да се избегне деформирање на производот што може да предизвика расипување на производот. Внатрешното тенџере не се користи на други делови за готвење, туку само со овој Делимано 18во1 Мултипекач.

3. Безбедност за деца – Овој производ може да го користат деца од 8 години или постари како лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење освен ако не се под надзор или им се дадени инструкции кои се однесуваат на користење на производот на безбеден начин и им се објаснети ризиците од користењето на овој производ. Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето на овој производ не треба да го прават деца освен ако не се постари од 8 години и се под надзор.

4. Внатрешното тенџере и грејачот треба да се постојано чисти – внатрешното тенџере, грејачот и внатрешната страна на пекачот треба да се чисти со цел да се избегне загорување кое може да предизвика расипување на уредот или други непредвидени несреќи.

5. Чување и заштита на кабелот за струја – За користење и чување на кабелот за струја треба да знаете дека не е дозволено да го оштетувате, влечете, издолжувате, виткате или да го притискате со тешки предмети за да избегнете оштетување или несреќа која ќе биде предизвикана од оштетувањето на кабелот. Доколку кабелот се оштети, веднаш исклучете го производот од струја и јавете се во грижа за корисници за поправка или замена.

6. Не го покривајте производот со крпа или со кој било друг предмет – За време на готвењето или загревањето на храната не е дозволено да го покривате делот од кој излегува воздух со ниту еден предмет бидејќи може да дојде до оштетување на производот што ќе биде предизвикано од деформација на основата на пекачот.

7. За време на готвењето не се препорачува менување на начинот на работа или исклучување на уредот од струја. – Менување на начинот на работа или исклучување на производот од струја може да влијае на квалитетот на храната бидејќи температурата не е правилно распределена.

8. Не користете вода за миене – Основата на пекачот може да ја миете без вода. За да избегнете оштетување на производот, електричен шок или друга непредвидена несреќа не смеете да го ставате целиот пекач во вода.

9. Не го вклучувајте производот во струја кога внатрешното тенџере не е внатре. – Не смеете да го вклучите уредот во струја кога пекачот не е полн или кога внатрешното тенџере не е внатре. На тој начин ќе избегнете прегорување на осигурувачите или пак друга несреќа.

10. Овој производ не треба да работи кога е празен, бидејќи тоа може да доведе во оштетување на производот и/или повреди на корисникот.

11. Многу жешка параа кога се готви – Кога се готви со овој апарат, од делот од кој излегува воздух може да излезе параа. Затоа за да не се изгорите не го ставајте лицето

или рацете до делот за излез на воздух или на горниот капак.

12. Користете го производот со соодветно струја – Ако напонот е помал од 220V, грејачот нема да може да работи нормално, а тоа ќе доведе до несоодветно работење на производот; доколку напонот е поголем од 220V, може да дојде до оштетување на струјата што ќе предизвика пожар или друга непредвидена несреќа.

13. На еден штекер не приклучувајте други електрични уреди – Доколку на еден штекер ставите повеќе електрични уреди може да се предизвика прегревање на штекерот од што може да настане пожар или друга непредвидена несреќа.

14. Не е дозволено неавторизирано расклопување, поправка или повторно склопување – Неавторизирано расклопување или повторно склопување на производот може да предизвика непредвидено оштетување или несреќа, а тоа ќе ги прекрши интересите и правата на купувачот.

15. Ставете го внатрешното тенџере во електричниот пекач – Исушете го внатрешното тенџере и проверете дали сè е во ред со грејачот. Ставете го тенџерето во електричниот пекач и потоа свртете го внатрешното тенџере за да биде во целосен контакт со грејачот. Надворешното тенџере со вода не го полнете со вода за да избегнете оштетување или електричен шок.

16. Иако користењето на овој производ е проверено, неговото користење и последици се одговорно на корисникот.

2) Делови

Главни делови на производот:

Сл. 1 (види: СЛИКИ, Сл. 1)

1. Сад за готвење на пареа	6. Игла	11. Контролна табла	16. Сад за готвење на пареа
2. Внатрешно тенџере (капацитет 5л)	7. Капак	12. Жешка чинија	17. Кабел
3. Надворешно тенџере	8. Отвор за пареа	13. Лажича	
4. Основа	9. Капак кој ја држи храната топла	14. Кутлача	
5. Копче за контрола на температурата	10. Додаток за собирање на вишокот вода	15. Мерица	

3) Технички карактеристики

Број	KF-R1 150
Напон	220-240 V~, 50Hz
Мокност	700 W
Капацитет	5L
Колку лица може да се послужат	5-10

4) Користење

Работа:

1. Поврзан со кабелот. Вклучете го во струја.

ЛЕД екранот и имињата на функциите ќе светнат, левото ЛЕД светло ќе покаже "00:00", малиот ЛЕД екран ќе ја покаже крајната температура. Ова е период на мирување.

2. Одберете ја функцијата за работа:

Притиснете на копчето MENU, големиот ЛЕД екран ќе го покаже времето за готвење, функцијата која сте ја одбрале ќе светне, притиснете го "START" копчето и пекачот ќе започне да работи. Кога работи, индикаторот на функцијата која сте ја одбрале ќе светне, а другите функции нема да светнат.

Исто така може да ја одберете посакуваната функција така што ќе притиснете "+" и "-" и за напред, а "+" и "-" за назад.

2a) Може да го прилагодите времето на готвење

Откако ќе ја одберете посакуваната функција, големиот ЛЕД екран ќе го покаже времето за готвење, притиснете го копчето "Temperature/time", и потоа притиснете го копчето "Hour/+" или "Min/+" ("+" е за да го зголемите времето на готвење, а "-" за да го намалите времето на готвење) за да го прилагодите времето за готвење. Откако ќе наместите притиснете на копчето "START".

2b) Може да ја прилагодите температурата

За пржење или која било друга функција може да ја прилагодите температурата.

Одберете FRY пржење или Custom function - друга функција, притиснете го копчето "Temperature/ Time", ЛЕД екранот ќе светне, потоа притиснете "Hour/+" или "Min/+", за да го одберете времето за готвење и потоа повторно притиснете го копчето "Temperature/ Time", десниот ЛЕД екран ќе светне, користете го копчето "Hour/+" или "Min/+" за да ја прилагодите температурата ("Hour/+" е за да ја зголемите температурата, "Min/+" е за да ја намалите температурата), а потоа притиснете на копчето "Start".

Забелешка: "Времето за готвење" и "температурата" се прилагодуваат на истото копче. Кога ќе стигнете еднаш ќе биде наместено за времето на готвење, а кога ќе притиснете уште еднаш ќе биде наместено за прилагодување на температурата.

3. Откажување/одржување на топлината на храната

- Кога ќе го вклучите во струја, пекачот е во мирување, притиснете на копчето "cancel/ keep warm", (откажи/одржување на топлината на храната) копчето ќе ја одржува храната топла. Индикаторот ќе се вклучи. И на екранот ќе се покаже времето за одржување на топлината на храната.
- За време на работа, доколку го притиснете го ова копче, пекачот ќе се врати во мирување.
- Откако ќе ја изберете функцијата и откако ќе притиснете "start", кога се готви, притиснете го копчето "keep warm" –одржување на топлината на храната, но не откако ќе завршите со готвењето. Ако индикаторот "keep warm" свети, значи дека опцијата за одржување на топлината на храната ќе биде автоматски наместена. Ако индикаторот не свети значи дека нема да ја одржува топлината на храната кога готвењето ќе заврши. Кога ќе се одржува топлината на храната, на екранот ќе се покаже времето за работа.
- Кога пекачот работи, притиснете и задржете на копчето "CANCEL/KEEP WARM" - откажување/одржување на топлината на храната 3 секунди и пекачот ќе се врати во мирување.

4. Одложување

- Откако ќе ја одберете посакуваната функција, притиснете на копчето "Delay"- одложување, индикаторот на светлото ќе се вклучи, потоа притиснете на "Hour/+ " и "Min/-" за да го прилагодите времето на одложување.
 - Времето може да биде од 30 минути до 24 часа.
 - Откако посакуваното време за одложување ќе заврши, тогаш пекачот ќе почне да работи.
- На пример, ако сакате пекачот да започне да работи после 2 часа и 30 минути, притиснете на копчето "Delay"- одложување, потоа притиснете на копчето "Hour/+ " и "Min/-" за да го прилагодите времето додека не се покаже времето 02:30, пекачот ќе чека и ќе почне да готви по 2 часа и 30 минути.

5) Табела на програмата

Број	Јадење	Почнува да работи	Детали за програмата
1	Супа	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење :1 час / Времето за готвење се прилагодува од 1- 4 часа, чекор 10 минути / Температура на готвење : 97°C
2	Ориз	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 40 мин / Времето за готвење се прилагодува од 20мин-2часа, чекор 5 мин / Температура на готвење: 115°C, температура на крајот на програмата 115 °C+5 мин
3	Пржење	Откако ќе ја одберете температурата	Наместено време за готвење: 30 мин / Времето за готвење се прилагодува од 10мин-1час, чекор 5 мин / Температура на готвење се прилагодува од 100°C до 160°C
4	Тестенини	Откако ќе ја одберете температурата Глас кога започнува	Наместено време за готвење: 8мин / Времето за готвење се прилагодува од 8-20мин, чекор 1 мин / Температура на готвење: 105- 115°C, температура на крајот на програмата 140°C
5	Торта	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 1 час / Времето за готвење се прилагодува од 30 мин -3,5 часа, чекор 10 мин / Температура на готвење: 130°C
6	Леб	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 3 часа, наместено време за готвење 1 фаза – 2 часа, 2 фаза - 1 час / Времето за готвење не може да се прилагодува / Температура на готвење: 45°C - прво 2 часа, 130°C - последниот 1 час
7	Ризото	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 1 час / Времето за готвење се прилагодува од 20мин-2 часа, чекор 5 минути / Температура на готвење: 120-125°C, температура на крајот на програмата -145-150°C
8	Пица	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 20 мин / Времето за готвење се прилагодува од 20 мин-1 час, чекор 5 мин / Температура на готвење: 120-160°C
9	Пропржување	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 2 часа / Времето за готвење се прилагодува од 1-8 часа, чекор 30 мин / Температура на готвење: 90°C
10	Вино	Откако ќе ја одберете програмата Без да ја држи храната топла	Наместено време за готвење: 12 часа / Времето за готвење се прилагодува од 6ч-12 ч, чекор 1 ч / Температура на готвење: 55°C
11	Кнедли	Откако ќе ја одберете температурата Глас кога започнува одбројување	Наместено време за готвење: 15 мин / Времето за готвење се прилагодува од 8-50мин, чекор 1 мин / Температура на готвење: 125°C
12	Подгревање	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 20 мин / Времето за готвење се прилагодува од 10 мин-1 час, чекор 5 мин / Температура на готвење: 115°C
13	Овесна каша	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 5 мин / Времето за готвење се прилагодува од 5мин-1час, чекор 5 мин / Температура на готвење: 96°C
14	Бавно готвење	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 5ч / Времето за готвење се прилагодува од 1ч -5 ч, чекор 1 час Температура на готвење – првиот час - 45°C, вториот час- 65°C, третиот час -85 °C, четвртиот час - 95 °C
15	Печење	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 30 мин / Времето за готвење се прилагодува од 10 мин-2,50 часа , чекор 5 мин / Температура на готвење: 145°C
16	Готвење на пара	Откако ќе зворие водата	Наместено време за готвење : 30 мин / Времето за готвење се прилагодува од 10 мин-1час, чекор 5 мин / Температура на готвење: 98-99°C
17	Месо	Откако ќе ја одберете програмата	Наместено време за готвење: 6 часа / Времето за готвење се прилагодува од 2-8 часа, чекор 1 час
18	По желба		Времето се прилагодува од 5 минути до 9 часа и 55 минути / Температурата се прилагодува од 35 до 160°C.
	Одржување на топлината на храната	24 часа	
	Ресетирање	Од 30 минути до 24 часа	Чекор 10 минути

6) Користење и совети

1. Силно притиснете го горниот капак за да ја спречите лошата изолација од топлината и лошото готвење кое може да се спречи само ако убаво го затворите капакот.
2. Ако има 8 или помалку шолји ориз во пекачот, тогаш зготвениот ориз ќе биде највкусен.
3. Откако ќе го ставите внатрешното тенџере во електричниот готвач, свртете го за да биде во контакт со грејачот. Пред да ја одберете програмата, проверете дали внатрешниот сад со храната е убаво наместен во надворешниот сад. (Кога внатрешното тенџере не е добро наместено, нема да може да почнете да готвите за да се заштитите).
4. Не ја ставајте лажицата во тенџерето за да го одбегнете ефектот на слаба изолација.
5. Ако се појави корозија на тенџерето, треба да го замените со исто такво. Внатрешното тенџере има нелеплива подлога, па затоа не се препорачува да користите тврд метален прибор или четки.
6. Пред секоја употреба проверувајте дали садот има некако оштетување кое можеби било последица на надворешна сила или паѓање.
7. Ако сакате да ја запрете функцијата која сте ја одбрале или да престанете со готвењето притиснете го копчето "Cancel/Off" и држете 3 секунди, а потоа одберете друга функција.
8. Пекачот треба да се чисти пред секоја употреба. Користете влажна и мека крпа со благ детергент за да го исчистите внатрешното тенџере, лажицата меричката и капакот и потоа исплакнете ги со вода. ЗАБЕЛЕШКА: Основата на пекачот не треба да го потопувате во вода.
9. Ако не го користите овој производ подолго време, само исклучете го од струја и ставете го на соодветно место.

PL

Drogi Klienci! Dziękujemy za wybranie naszego urządzenia wielofunkcyjnego Multicooker 18w1 Delimano! Wszystkie produkty Delimano są uważane za wartościowe, więc oszczędź sobie kopię, narażając w ten sposób klientów na gorszą jakość i brak gwarancji oraz serwisu. Wszelkie przypadki nielegalnych kopii, podróbek, produktów podobnych oraz nieautoryzowanych dystrybutorów prosimy zgłaszać na adres: brand.protection@studio-moderna.com, aby pomóc nam w walce z oszustami. Wielofunkcyjny Multicooker 18w1 Delimano, który właśnie zakupiliście, jest objęty gwarancją. Obchodząc się nim zgodnie z instrukcjami i właściwie pielęgnując, będzie Państwa cieszył przez długie lata. **Przed użyciem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.**

Multicooker 18w1 Delimano - Instrukcja obsługi

1) Środki bezpieczeństwa

1. Używaj zawsze właściwego naczynia do gotowania – użycie niewłaściwego naczynia

do gotowania może spowodować słabe przewodnictwo ciepła, co wpływa na jakość potraw, może też przyczynić się do uszkodzenia urządzenia.

2. **Miejsce użycia** – Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy stawiać urządzenia na niestabilnej powierzchni, na kuchence gazowej, lub w pobliżu rozgrzanych urządzeń, aby uniknąć potencjalnym odkształceniom urządzenia, mogącym doprowadzić do nieprawidłowego funkcjonowania. Naczynia wewnętrzne nie należy używać z innymi urządzeniami podgrzewającymi.

3. **Bezpieczeństwo dzieci** - Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych czy mentalnych, po udzieleniu im pomocy lub instrukcji na temat użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz zagrożeń związanych jego stosowaniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy. Czyszczenie urządzenia nie powinno być dokonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru.

4. **Pielęgnacja urządzenia grzewczego i naczynia wewnętrznego** – Naczynie wewnętrzne, podgrzewacz i wewnętrzna strona urządzenia należy utrzymywać w czystości, aby zapobiec ich przegrzaniu i przepaleniu, co może doprowadzić do usterek i innych nieprzewidzianych uszkodzeń.

5. **Przechowywanie i ochrona kabla zasilającego** – podczas używania i przechowywania kabli zasilających, nie należy ich przerabiać, uszkadzać, ciągnąć, skręcać, wyciągać lub kłaść na nich ciężkich przedmiotów, co może spowodować uszkodzenie zewnętrznej warstwy kabla. W przypadku uszkodzenia, należy natychmiast zaprzestać używania go i skontaktować się z serwisem.

6. **Produktu nie należy przykrywać jakimkolwiek materiałem** – Podczas gotowania lub utrzymywania temperatury, nie należy przykrywać otworu wentylacyjnego jakimkolwiek materiałem, ponieważ może to spowodować uszkodzenie obudowy urządzenia.

7. **Nie należy włączać lub wyłączać urządzenia podczas gotowania** – Włączanie lub wyłączanie urządzenia podczas gotowania może spowodować nierówne podgrzewanie, co może wpłynąć na jakość potrawy.

8. **Nie myć wodą** – Do czyszczenia obudowy urządzenia nie należy używać wody. Nie należy również zanurzać garnka w wodzie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie funkcjonowania, porażenie prądem lub inne niebezpieczne zdarzenie.

9. **Nie należy włączać urządzenia bez naczynia wewnętrznego** – Nie należy włączać urządzenia, jeżeli naczynie wewnętrzne nie jest umieszczone w obudowie. W przeciwnym razie można doprowadzić do spięcia lub innego zdarzenia.

10. Nie należy włączać pustego urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub/i uraz użytkownika.

11. **Gorąca para** – Podczas gotowania z otworów wentylacyjnych może wydobywać się gorąca para. Aby uniknąć poparzenia, nie należy zbliżać twarzy lub rąk do wylotów i pokrywki garnka.

12. **Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do właściwego źródła prądu** – jeżeli napięcie jest mniejsze niż 220V, podgrzewacz nie pracuje prawidłowo, a rezultaty gotowania nie będą satysfakcjonujące. Napięcie przekraczające 220V może doprowadzić do uszkodzenia obwodu elektrycznego, w wyniku którego może powstać ogień lub inne niebezpieczeństwo.

13. **Nie należy podłączać urządzenia do jednego gniazdka z innymi urządzeniami** – Podłączanie urządzenia do jednego gniazdka z innymi urządzeniami może doprowadzić do przegrzania gniazdka, co może spowodować pożar lub inne niebezpieczeństwo

14. **Nieautoryzowany montaż, naprawy czy zmiany w konstrukcji są niedozwolone** –

nieautoryzowany montaż czy zmiany w konstrukcji mogą spowodować nieprzewidziane uszkodzenie lub usterkę urządzenia, doprowadzając do unieważnienia gwarancji i praw Klienta.

15. Należy zawsze wkładać naczynie wewnętrzne do obudowy elektrycznej urządzenia - Osusz naczynie wewnętrzne i upewnij się, że w podgrzewaczu nie znajdują się żadne zanieczyszczenia. Włóż naczynie wewnętrzne do naczynia elektrycznego i przekręcaj je do całkowitego osadzenia naczynia na podstawie. Nie wlewaj wody do naczynia zewnętrznego, aby nie spowodować uszkodzenia urządzenia ani porażenia prądem.

16. Urządzenie zostało sprawdzone, jednak odpowiedzialność za korzystanie z niego i konsekwencje z tym związane leży wyłącznie po stronie użytkownika.

2) Części

Główne części produktu:

Rys. 1 (zob. RYSUNKI, Rys. 1)			
1. nakładka do gotowania na parze	6. bolec	11. panel kontrolny	16. nakładka do gotowania na parze
2. naczynie wewnętrzne (pojemność 5l)	7. pokrywka	12. płyta grzewcza/podgrzewacz	17. kabel zasilający
3. naczynie zewnętrzne	8. otwór wylotu pary	13. łyżka	
4. obudowa	9. pokrywka utrzymująca ciepło	14. chochla	
5. termostat	10. wylot nadmiarowi wody	15. miarka	

3) Tabliczka znamionowa

Nr produktu	KF-R1150 (panel dotykowy)
napięcie	220-240 V~, 50Hz
moc	700 W
pojemność	5L
Ilość serwowanych porcji	5-10

4) Obsługa:

Włączanie

1. Podłącz kabel zasilający. Włącz go do gniazdka.

Zaświeci się ekran LED, na którym widoczne będą nazwy funkcji. Światelko ledowe po lewej stronie pokaże zegar "00:00", a światelko ledowe po prawej stronie pokaże temperaturę dna podgrzewacza. Jest to funkcja startowa.

2. Wybierz żądany program:

Włącz klawisz MENU, duża lampka LED wyświetli automatyczny czas gotowania, wybrany program zacznie migać. Wciśnij przycisk "START", podczas pracy wskaźnik programu będzie się świecił, wskaźniki innych programów nie będą podświetlone. Możesz także wybrać program wciskając przyciski "+" i "-" ("+" do przodu, "-" do tyłu)

2a) Dopasuj czas gotowania

Po wybraniu programu, lampka kontrolna LED pokaże automatyczny czas gotowania. Aby dopasować czas gotowania wciśnij przycisk temperatury "Temperature/Time", następnie przycisk czasu "Hour/+" lub "Min/-" key ("+" aby zwiększyć czas gotowania, "-" aby zmniejszyć czas gotowania.) Następnie wciśnij "START".

2b) Dopasowanie temperatury

Do programu smażenia FRY i programów ręcznych, możesz ustawić temperaturę.

Wybierając program smażenia FRY lub ustawienia ręczne, wciśnij "Temperature/Time", lampka LED zacznie migać, a następnie wciśnij "Hour/+" lub "Min/-" i ustaw czas gotowania, a następnie wciśnij ponownie "Temperature/Time", prawa lampka LED zacznie migać, użyj przycisków "Hour/+" lub "Min/-" do ustawienia temperatury ("Hour/+" aby zwiększyć temperaturę, "Min/-" aby zmniejszyć temperaturę), a następnie wciśnij "Start".

Uwaga: "Czas gotowania" i "temperatura gotowania" znajdują się od tym samym przyciskiem. Aby ustawić czas gotowania, wciśnij przycisk jeden raz. Aby ustawić temperaturę gotowania, naciśnij przycisk ponownie.

3. Przerwanie gotowania /podgrzewanie (Cancel/keep warm)

• Po podłączeniu, naczynie znajduje się w pozycji. Po wciśnięciu "cancel/ keep warm", urządzenie przejdzie w stan podgrzewania "keep warm". Lampka wskaźnika będzie się świeciła, a na ekranie będzie wyświetlony czas podgrzewania.

• Podczas obsługi, po wciśnięciu tego przycisku spowoduje powrót do stanu startowego.

• Po wybraniu programu i wciśnięciu "start" i podczas gotowania, wciśnięcie tego przycisku podczas gotowania przywraca funkcję podgrzewania "keep warm". Jeżeli wskaźnik "keep warm" migocze, po zakończeniu gotowania program automatycznie przełączy się na podgrzewanie. Po wyłączeniu lampki "keep warm", po zakończeniu gotowania funkcja podgrzewania nie włączy się.

• Podczas podgrzewania, na ekranie wyświetli się czas podgrzewania.

• Podczas pracy urządzenia, wciśnij i przytrzymaj przycisk "CANCEL/KEEP WARM" przez 3 sekundy, a urządzenie przełączy się w tryb startowy (stand by).

4. Opóźnienie startu

• Po wybraniu tego programu, wciśnij przycisk "Delay", lampka przycisku "Delay" zaświeci się, następnie ustaw czas włączenia przyciskami "Hour/+" i "Min/-".

• Czas przesunięcia włączenia urządzenia wynosi od 30 min do 24 godz.

• Po upływie wybranego czasu, urządzenie zacznie pracować.

Przykład, jeśli chcesz rozpocząć gotowanie za 2 godziny i 30 minut, wciśnij przycisk "Delay", a następnie wciśnij "Hour/+" i "Min/-", aby ustawić czas na 2:30. Wówczas urządzenie rozpocznie oczekiwanie na włączenie. Po upływie tego czasu, urządzenie zacznie pracować.

5) Tabela programów

Nr	Program	Rozpoczęcie gotowania	Szczegóły programu
1	Zupa	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania :1godzina / Ustawienie czasu gotowania: 1-4 godz, odstęp 10 min / Temperatura gotowania : 97°C
2	Moczenie ryżu	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 40 min / Ustawienie czasu gotowania od 20min do 2 godz,- odstęp 10 min / Temperatura gotowania : 115°C, zakończenie programu 115°C +5min
3	Smażenie	Po osiągnięciu temperatury gotowania	Automatyczny czas gotowania : 30 min / Ustawienie czasu gotowania od 10min do 1 godz,- odstęp 5 min / Temperatura gotowania : 100°C do 160°C
4	Makarony	Po osiągnięciu temperatury gotowania. Odliczanie głosowe	Automatyczny czas gotowania : 8 min / Ustawienie czasu gotowania od 8 do 20min, odstęp 1 min / Temperatura gotowania : 105°C do 115°C, zakończenie programu 140°C

5	Ciasto	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 1 godz / Ustawienie czasu gotowania od 30min do 3,5 godz,- odstęp 10 min / Temperatura gotowania : 130°C
6	Chleb	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 3 godz., Auto faza 1 – 2godz, faza 2 – 1 godz. / NIE MOŻNA ustawić czasu gotowania : / Temperatura gotowania : 45°C przez pierwsze 2 godz., 130°C przez ostatnią godzinę.
7	Risotto	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 1 godz. / Ustawienie czasu gotowania od 20min do 2 godz.,- odstęp 5 min / Temperatura gotowania : 120°C - 125°C, zakończenie programu 145°C - 150°C
8	Pizza	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 20 min / Ustawienie czasu gotowania od 20min do 1 godz.,- odstęp 5 min / Temperatura gotowania : 120 - 160°C
9	Duszenie	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 2 godz. / Ustawienie czasu gotowania od 1 do 8 godz.,- odstęp 30 min / Temperatura gotowania : 90°C
10	Wine	Po rozpoczęciu programu Bez podgrzewania	Automatyczny czas gotowania : 12 godz. / Ustawienie czasu gotowania od 6 do 12 godz.,- odstęp 1 godz. / Temperatura gotowania : 55°C
11	Pierogi	Po osiągnięciu temperatury gotowania Odcliczanie głosowe	Automatyczny czas gotowania : 15 min / Ustawienie czasu gotowania od 8min do 50min, odstęp 1min / Temperatura gotowania : 125°C
12	Podgrzewanie	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 20 min / Ustawienie czasu gotowania od 10min do 1 godz.,- odstęp 5 min / Temperatura gotowania : 115°C
13	Owsianka	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 5 min / Ustawienie czasu gotowania od 5min do 1 godz.,- odstęp 5 min / Temperatura gotowania : 96°C
14	Długie gotowanie	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 5 godz. / Ustawienie czasu gotowania od 1 do 5 godz.,- odstęp 1 godz. / Temperatura gotowania : 1 godzina 45°C, 2 godzina 65°C, 3 godzina 85°C, 4 godzina 95°C
15	Pieczenie	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 30 min / Ustawienie czasu gotowania od 10min do 2,5 godz.,- odstęp 5 min / Temperatura gotowania : 145°C
16	Gotowanie na parze	Po zagotowaniu wody	Automatyczny czas gotowania : 30 min / Ustawienie czasu gotowania od 10min do 1 godz.,- odstęp 5 min / Temperatura gotowania : 98 - 99°C
17	Mięso	Po rozpoczęciu programu	Automatyczny czas gotowania : 6 godz. / Ustawienie czasu gotowania od 2 do 8 godz.,- odstęp 1 godz. / Temperatura gotowania : od 65°C do 160°C
18	Auto Podgrzewania	24 godziny	Czas dopasowany 5 min do 9 godz. 55 minut / Temperatura dopasowana 35 do 160°C.
	Reset	od 30 minut do 24 godzin	Co 10 minut

6) Użycie i wskazówki

- Aby uniknąć słabych efektów gotowania i braku izolacji ciepła, naciśnij mocno górną pokrywkę do naczyń.
- Ryz będzie smakował i pachniał najlepiej, jeżeli jego objętość w naczyniu nie będzie przekraczać 8 szklanek.
- Pro u osiągnięciu temperatury gotowania i naczyń elektrycznym, należy je obracać tak, aby przylegało w całości do podgrzewacza. Przed wyborem lub ustawieniem programu należy upewnić się, że naczynie z żywnością zostało dobrze umieszczone w naczyniu zewnętrznym. Jeżeli naczynie wewnętrzne nie zostanie prawidłowo umieszczone, nie należy włączać urządzenia.
- Aby zapewnić prawidłowe przewodnictwo ciepła, w naczyniu nie należy umieszczać łyżki.
- Jeżeli na naczyniu pojawi się rdza, powstała w wyniku odkształconej lub uszkodzonej powierzchni naczyń wewnętrznych, należy je wymienić na nowe. Naczynie wewnętrzne jest powleczone warstwą nieprzewodzącą, nie należy więc używać twardych lub metalowych materiałów czy akcesoriów.
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy nie będzie ono narażone na działanie sił zewnętrznych, mogących je uszkodzić.
- Jeżeli chcesz zatrzymać program lub proces gotowania, wciśnij przycisk "Cancel/Off" i przytrzymaj go przez 3 sekundy, a następnie wybierz kolejny program.
- Pro każdorazowym użyciu naczynie należy wyczyścić. Aby umyć naczynie wewnętrzne, łyżkę, chochlik i pokrywkę ciśnieniową użyj do tego celu wilgotnej, miękkiej ściereczki namoczonej w płynie do mycia naczyń, a następnie wypłucz wodą. UWAGA: Urządzenie, za wyjątkiem naczyń wewnętrznych lub zewnętrznych) nie może być czyszczone za pomocą wody.
- Jeżeli nie używasz produktu przez dłuższy czas, odłącz go od źródła zasilania i umieść w odpowiednim miejscu. Upewnij się, że obudowa urządzenia jest całkowicie sucha.

RO

Stimate client! Multumin că ați ales **Aparatul de gătit multifuncțional Delimano 18in1 Multicooker!** Toate produsele Delimano sunt considerate foarte valoroase, astfel că orice și-ar dori să le reproducă abuzând astfel de încrederea clienților printre-o calitate defectuoasă fără garanție și service. Vă rugăm să ne raportați orice produs copiat, contrafăcut, similar sau distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne susține în combaterea contrafacerilor ilegale. Pentru aparatul de gătit multifuncțional **Delimano 18in1 Multicooker** pe care l-ați achiziționat vă garantăm că dacă urmați instrucțiunile de mai jos și gestionați cu grijă corespunzătoare va veți bucura mult! ani de **Delimano 18in1 Multicooker**. Citiți toate instrucțiunile și păstrați-le pentru consultare viitoare.

Manual de utilizare aparat multifuncțional de gătit Delimano 18in1 Multicooker

1) Măsuri importante de siguranță

1. Folosirea recipientului corespunzător doar pentru gătit – Folosirea unui recipient necorespunzător pentru gătit determină o propagare redusă a căldurii afectând calitatea alimentelor, și determinând chiar defectarea sau orice alt accident neprevăzut.

2. Locul de utilizare (locuție) – Acest aparat este destinat doar uzului casnic. Este interzis să așezați acest produs într-un loc lipsit de stabilitate, pe un cuptor cu gaz sau în apropierea unui aparat la o temperatură ridicată pentru a preveni deformarea ce poate cauza o disfuncție. Este interzisă folosirea vasului interior cu alte dispozitive de încălzire.

3. Siguranța copiilor – Acest aparat se poate utiliza de către copii cu vârstă minimă de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau cunoștințe cu supraveghere și îndrumare referitoare la folosirea aparatului în siguranță și cu înțelegerea riscurilor implicate. Este interzis copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de către copii decât cu vârstă minimă de 8 ani și sub supraveghere.

4. Mențineți curate vasul interior și dispozitivul de încălzire – Mențineți curate vasul interior, dispozitivul de încălzire și partea internă a aparatului de gătit pentru a evita supra arderea ce poate cauza defecțiune sau accidente neprevăzute.

5. Depozitare și protejarea cablului de alimentare – Pentru utilizarea și depozitarea cablurilor de alimentare, este interzisă prelucrarea, deteriorarea, tragerea, răsucirea, prelungirea sau să se permită așezarea altor obiecte grele pe cablurile de alimentare pentru a evita orice defecțiune sau accident cauzat de deteriorarea cablului. Dacă se deteriorează cablul, vă rugăm să opriți imediat folosirea aparatului și să contactați serviciul de asistență pentru înlocuire.

6. Este interzisă acoperirea acestui produs cu cârpe de spălat vase sau alte elemente – În timpul procesului de gătit sau încălzire, este interzis să se acopere orificiul de aerisire cu un obiect deoarece există risc de defecțiune cauzată de deformarea aparatului de gătit.

7. Nu se recomandă pornirea sau oprirea alimentării în timpul procesului de gătit – Pornirea sau oprirea alimentării poate afecta calitatea alimentelor datorită lipsei de uniformitate a încălzirii.

8. Nu se spală cu apă – Este interzisă spălarea cu apă pentru a curăța aparatul de gătit. Este interzisă introducerea întregului aparat de gătit în apă pentru a se evita disfuncția, electrocutarea sau alt accident neprevăzut.

9. Nu porniți când vasul interior nu este instalat – Este interzisă pornirea când aparatul de gătit nu este încărcat sau vasul interior nu a fost instalat pentru a evita arderea siguranței sau orice accident.

10. Acest aparat nu se va opera niciodată gol, deoarece o astfel de acțiune poate provoca defectarea aparatului și/sau vătămarea utilizatorului.

11. Generare abur de temperatură ridicată în timpul gătirii – Când se gătește, se emană abur prin orificiul de aerisire, astfel este interzis să vă apropiați fața sau mâinile de orificiu și capacul superior pentru a nu vă frige.

12. Asigurați-vă că folosiți aparatul cu sursa de alimentare corectă – Dacă tensiunea este mai mică de 220V, dispozitivul de încălzire nu poate funcționa normal determinând o performanță de gătit slabă; dacă tensiunea depășește 220V, circuitul poate fi afectat existând risc de incendiu sau alt accident neprevăzut.

13. Nu introduceți în aceeași priză alte aparate electrice – Introducerea mai multor aparate electrice într-o priză poate provoca supraîncălzirea prizei cu risc de incendiu sau accident neprevăzut.

14. Este interzisă demontarea, repararea sau reconstruirea neautorizată – Demontarea sau reconstruirea neautorizată poate provoca defecțiunea sau accidente neprevăzute, afectând grav drepturile și interesele clientului.

15. Așezați vasul intern în aparatul de gătit electric – Ștergeți vasul intern și asigurați-vă că nu există impurități pe dispozitivul de încălzire. Așezați vasul intern în aparatul de gătit electric apoi răsuciți vasul intern pentru a-i permite să fie în contact absolut cu dispozitivul de încălzire. Nu umpleți cu apă vasul exterior pentru a evita o defecțiune sau electrocutarea.

16. Deși aparatul a fost verificat, **folosirea și consecințele constituie strict responsabilitatea utilizatorului.**

2) Piese

Piese principale ale produsului:

<i>Imag. 1 (a se vedea: IMAGINI, Imag. 1)</i>			
1. aparat cu abur	6. bolț	11. panou de control	16. aparat cu abur
2. recipient interior (capacitate 5l)	7. capac	12. placă fierbinte	17. cablu de alimentare
3. recipient exterior	8. orificiu abur	13. lingură	
4. corp	9. capac pentru menținerea căldurii	14. polonic	
5. unitate de control temperatură	10. dispozitiv de captare exces de apă	15. cană de măsurare	

3) Valori

Număr articol	KF-R1150 (panou tactil)
Tensiune	220-240 V~, 50Hz
Alimentare	700 W
Capacitate	5L
Număr persoane deservite	5-10

4) Folosire

Operare:

1. Cablu de alimentare conectat. Racordare.

Afișajul LED și denumirile funcției se vor aprinde, LED-ul din stânga va indica "00:00", afișajul LED mic va indica temperatura inferioară. Aceasta este în modul stand-by.

2. Alegeți funcția pe care o doriți:

Apăsăți butonul MENU, afișajul mare LED va indica timpul de gătire implicit, funcția aleasă se va clipi, apăsați butonul "START" pentru a pune în funcțiune. Când funcționează, lumina de indicare a funcției se va aprinde, celelalte funcții vor fi stinse.

Puteți alege funcții apăsând "+" și "-" pentru înainte, iar "-" pentru înapoi.

2a) Puteți ajusta timpul de gătit

După ce alegeți funcția dorită, afișajul mare LED va indica timpul implicit de gătit, apăsați butonul "Temperatură/timp", apoi apăsați "Oră/+ " sau "Min/-" buton ("+" se majorează timpul de gătit, "-" se reduce timpul de gătit) pentru ajustarea timpului de gătit. Iar după setare, apăsați "START".

2b) Puteți ajusta temperatura

Pentru funcția PRĂJIRE și Comandă, utilizatorul poate seta temperatura.

Alegeți funcția PRĂJIRE și Comandă, apăsați butonul "Temperatură/Timp", afișajul din stânga LED va clipi, apoi apăsați "Oră/+ " sau "Min/-", pentru a seta timpul de gătit, apoi apăsați din nou butonul "Temperatură/Timp", afișajul din dreapta LED va clipi, folosiți butonul "Oră/+ " sau "Min/-" pentru a seta temperatura ("Oră/+ " este pentru creșterea temperaturii de gătit, "Min/-" este pentru a reduce temperatura de gătit), după setare apăsați "Start".

Observație: Pentru "Timp de gătit" și "temperatură de gătit" folosiți același buton, apăsați butonul o dată, va ajusta "Timpul de gătit" și apăsați acest buton încă o dată, se va ajusta "temperatura de gătit".

3. Anulare/menținere cald

• Când racordați, aparatul de gătit este în modul stand by, apăsați "cancel/ keep warm", aparatul de gătit va intra în modul "keep warm" (menținere cald).

• Indicatorul va fi pomit. Iar afișajul va indica timpul de menținere a căldurii.

• În timpul operațiilor/ setărilor, dacă apăsați acest buton, va reveni la modul stand-by.

• După ce alegeți funcțiile și apăsați "start", în timpul gătitului, prin apăsarea acestui buton se poate alege "keep warm" (menținere cald) sau nu după încheierea procesului de gătit. Dacă indicatorul "keep warm" clipește, înseamnă că rămâne în modul automat de menținere a căldurii după încheierea gătitului. Iar dacă indicatorul "keep warm" este oprit, înseamnă că nu se menține cald după încheierea procesului de gătit.

• Când se menține cald, afișajul va indica timpul de menținere a căldurii.

• Când aparatul de gătit funcționează, apăsați și țineți apăsat butonul "CANCEL/KEEP WARM" timp de 3 secunde, va intra în MODUL STAND BY.

4. Delay

• după alegerea funcției dorite, apăsați butonul "Delay" (temporizator), indicatorul butonului "Delay" se va aprinde, apăsați "Hour/+ " și "Min/-" pentru a ajusta timpul dorit.

• durata este cuprinsă între 30min și 24 ore.

• după setarea timpului, aparatul de gătit va începe să funcționeze.

De exemplu, dacă doriți ca aparatul de gătit să înceapă să funcționeze după 2 ore și 30 de minute, apăsați mai întâi butonul "Delay", apoi apăsați "Hour/+ " și "Min/-" pentru a ajusta timpul până ce indică 02:30, apoi va începe numărătoarea și va porni după 2 ore și 30 de minute.5) Eliminarea corectă a acestui produs

5) Tabel programe

Nr	Program	Începe numărătoarea inversă	Date program
1	Supă	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 1 oră / Timp de gătire ajustat de la 1-4 ore, etapă 10 min / Temperatură de gătire: 97°C
2	Orez	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 40min / Timp de gătire ajustat de la 20min-2 ore, etapă 5 min / Temperatură de gătire: 115°C, temperatură program încheiat 115 °C+ 5 min
3	Prăjire	După nivelul temperaturii de lucru	Timp de gătire implicit: 30 min / Timp de gătire ajustat de la 10min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire ajustată de la 100°C la 160°C
4	Paste	După nivelul temperaturii de lucru Voce când începe numărătoarea inversă	Timp de gătire implicit: 8min / Timp de gătire ajustat de la 8-20min, etapa 1 min / Temperatură de gătire: 105-115°C, temperatură program încheiat 140°C
5	Prăjitură	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 1 hour / Timp de gătire ajustat 30 min-3,5 ore, etapa 10 min / Temperatură de gătire: 130°C
6	Pâine	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 3 ORE, i implicit 1 fază - 2h, 2 fază - 1 h / Timp de gătire NU SE POATE AJUSTA / Temperatură de gătire: 45°C - primele 2 h, 130°C - ultima 1h
7	Rizoto	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 1 hour / Timp de gătire ajustat de la 20min-2 ore, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 120-125°C, temperatură program încheiat -145-150°C
8	Pizza	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 20 min / Timp de gătire ajustat de la 20min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 120-160°C
9	Saute	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 2 ore / Timp de gătire ajustat de la 1-8 ore, etapa 30 min / Temperatură de gătire: 90°C
10	Vin	După pornirea programului Fără menținere temperatură caldă	Timp de gătire implicit: 12 H / Timp de gătire ajustat de la 6h-12 h, etapa 1 h / Temperatură de gătire: 55°C
11	Găluște	După nivelul temperaturii de lucru Voce când începe numărătoarea inversă	Timp de gătire implicit: 15min / Timp de gătire ajustat de la 8-50min, etapa 1 min / Temperatură de gătire: 125°C
12	Reîncălzire	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 20min / Timp de gătire ajustat de la 10min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 115°C
13	Mâncare de ovăz	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 5min / Timp de gătire ajustat de la 5min-1 oră, etapa 5min / Temperatură de gătire: 96°C
14	Gătire lentă	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 5h / Timp de gătire ajustat de la 1h -5 h, etapa 1 oră / Temperatură de gătire 1st oră - 45°C, a 2-a oră - 65°C, a 3-a oră - 85 °C, a4-a oră - 95 °C
15	Coacere	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 30 min / Timp de gătire ajustat de la 10min-2,50 ore, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 145°C
16	Abur	După fierbere apă	Timp de gătire implicit: 30min / Timp de gătire ajustat de la 10min-1 oră, etapa 5 min / Temperatură de gătire: 98-99°C
17	Carne	După pornirea programului	Timp de gătire implicit: 6 ore / Timp de gătire ajustat de la 2-8 ore, etapă 1 oră

18	Comandă		Temp de gătire ajustat de la 5 minute la 9 ore 55 minute / temperatura se ajustează între 35 și 160 grade.
	Mentținere căldură	24 ore	
	Resetare	De la 30 minute la 24 ore	etapa 10 minute

6) Folosire și indicii

1. Apăsati ferm capacul superior pentru a evita gătirea necorespunzătoare și pierderea de căldură cauzată de închiderea necorespunzătoare.
2. Dacă sunt 8 sau mai puține căni de orez în aparatul de gătit, orezul gătit va avea un gust mai bun și o aromă mai plăcută.
3. După instalarea recipientului în interiorul aparatului de gătit electric, răsuciți pentru contact absolut cu dispozitivul de încălzire. Înainte de a selecta un mod de funcționare pentru gătit, vă rugăm să vă asigurați că recipientul intern este instalat în interiorul recipientului extern. (Când recipientul intern nu este instalat (corespunzător), este interzisă pornirea aparatului pentru a se evita un accident.
4. Nu introduceți lingura în recipient pentru a evita ieșirea căldurii.
5. În caz de coroziune provocată de suprafața deformată sau deteriorată a recipientului intern, vă rugăm să înlocuiți cu un recipient corespunzător. Recipientul intern este tratat cu protecție neadezivă, astfel este interzisă folosirea de linguri sau perii dure sau din metal.
6. Înainte de folosire, vă rugăm să verificați dispozitivul pentru a evita o defecțiune cauzată de o forță externă, vă rugăm să verificați pentru utilizare.
7. Dacă doriți să anulați modul de funcționare sau să opriți gătitul, apăsați butonul "Cancel/Off" timp de 3 secunde pentru a alege un alt mod de funcționare.
8. Aparatul se gătește și va curăța după fiecare folosire. Folosiți o cârpă umedă moale cu o substanță de curățare moale pentru a curăța recipientul intern, lingura, polonicul, cana de măsurare și capacul de presiune, apoi spălați cu apă. NOTĂ: Aparatul de gătit (pe interior sau exterior) nu se va curăța niciodată cu apă.
9. Dacă nu folosiți aparatul o perioadă îndelungată, scoateți din priză și depozitați într-un loc corespunzător după ce vă asigurați că aparatul de gătit este uscat.

RS

Postovani, Hvala Vam što ste izabrali naš **Delimano 18in1 Multicooker!** Svi Delimano proizvodi se smatraju veoma vrednim, pa falsifikatori stvarno vole da nas kopiraju, a lošim kvalitetom kopija koje nemaju ni garanciju zloupotrebljavaju poverenje kupaca. Molimo Vas da prijavite svaku kopiju ili sličan proizvod ili neovlašćenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com kako bi nam pomogli u borbi protiv ilegalnih falsifikata. Za **Delimano 18in1** koji ste upravo kupili, garantujemo da ćete, pažljivom upotrebom i pridržavanjem datih uputstava, uživati u upotrebi dugi niz godina. Hvala Vam što verujete u Delimano! **Pažljivo pročitate ovo uputstvo i sačuvajte ga za kasnije.**

Delimano 18in1 Multicooker – Uputstvo za upotrebu

1) Važne mere opreza

1. Upotreba samo priložene posude za kuvanje – Upotreba neodgovarajućih posuda za kuvanje može dovesti do lošeg sprovođenja toplote koji bi uticao na kvalitet hrane, a može rezultirati i čak slučajnom nezgodom ili kvarom aparata.

2. Mesto upotrebe (lokacija) – Ovaj proizvod je namenjen samo za kućnu upotrebu. Nikada nemojte postavljati ovaj proizvod na nestabilnu površinu, šporet na gas, ili u blizini bilo kog drugog izvora toplote kako ne biste oštetili proizvod. Nikada nemojte koristiti unutrašnju posudu u drugim proizvodima.

3. Bezbednost dece – Ovaj proizvod mogu da koriste deca uzrasta 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva, ako su pod nadzorom, ili su im data uputstva za upotrebu ovog proizvoda na bezbedan način i razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne bi trebalo da se igraju sa ovim proizvodom. Čišćenje i održavanje ovog proizvoda ne bi trebalo da rade deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom su.

4. Unutrašnja posuda i grejna ploča moraju uvek biti čiste – Neka unutrašnja posuda, grejna ploča i unutrašnjost proizvoda uvek budu čisti kako biste izbegli da Vam hrana zagori što može izazvati kvar na proizvodu, i nesreću.

5. Odlaganje i zaštita kabela – Nije dozvoljeno da strujni kabl vučete, uvrćete, produžavate ili da dozvolite da bilo koji težak predmet pritisne i ošteti strujni kabl kako biste izbegli kvarove ili nesreći uzazvanu oštećenim kablom. U slučaju da je kabl oštećen, molimo Vas da odmah prestanete sa upotrebom proizvoda i kontaktirate našu službu za odnose sa kupcima (021 4892 619).

6. Nije dozvoljeno pokrivanje proizvoda kuhinjskom krpom ili drugim predmetima – Tokom kuvanja ili podgrevanja, nije dozvoljeno pokrivanje otvora za vazduh bilo kakvim predmetom, jer može proiuzrokovati kvar ili deformaciju tela proizvoda.

7. Ne preporučujemo promenu operacije ili isključenje struje tokom kuvanja – Promena operacije ili neastanak struje tokom kuvanja može uticati na kvalitet hrane koji je posledica nejednako raspoređene toplote.

8. Bez pranja vodom – Pranje tela proizvoda nije dozvoljeno. Takođe nije dozvoljeno potapanje celog proizvoda u vodu, kako biste izbegli kvar proizvoda, strujni udar ili druge

pasnosti.

9. Nikada nemojte uključiti proizvod ukoliko unutrašnja posuda nije na mestu. – Ukoliko unutrašnja posuda nije na svom mestu nije dozvoljeno pokretanje proizvoda, kako biste izbegli pregorevanje osigurača ili drugu opasnost.

10. Proizvod nikada ne bi trebalo da radi kada je prazan, je to može dovesti do kvara proizvoda ili /i povrede korisnika.

11. **Vrela para tokom kuvanja** – tokom kuvanja, vrela para može izlaziti kroz otvor za vazduh, zato je veoma opasno i zabranjeno da približavate glavu ili šake otvoru za vazduh I poklopčukako biste izbegli opekotine.

12. **Proverite da li je proizvod povezan sa pravim izvorom struje**- ukoliko je napon manji od 220V, grejna ploča neće moći da radi pravilno, pa će rezultati kuvanja biti loši; ukoliko je napon veći od 220V, može doći do oštećenja strujnog kola i požara kao i drugih nezgoda I opasnosti.

13. **Nemojte koristiti jednu utičnicu za više uređaja** – Ukoliko jednu utičnicu koristite za više uređaja, može doći do pregrevanja utičnice, požara I drugih opasnosti.

14. **Neovlašćeno rastavljanje, popravka ili rekonstrukcija nisu dozvoljeni** - Neovlašćeno rastavljanje, popravka ili rekonstrukcija mogu dovesti donepredviđenog kvara, nezgode, što bi dovelo do ozbiljne povrede prava i interesa kupaca.

15. **Postavite unutrašnju posudu na mesto** – Obrišite unutrašnju posudu I proverite da nema nečistoća na grejnoj ploči. Postavite unutrašnju posudu na mesto, a zatim je malo pomerite kako bi posuda nalegla u potpunosti na grejnu ploču. Nemojte sipati vodu u spoljašnju posudu kako biste izbegli kvar ili strujni udar.

16. Iako je aparat proveren, njegova upotreba I posledice iste su isključivo odgovornost korisnika.

2) Delovi

Glavni delovi proizvoda:

Sl. 1 (vidi: SLIKE, Sl. 1)			
1. Posuda za kuvanje na pari	6. pin	11. kontrolna tabla	16. posuda za kuvanje na pari
2. unutrašnja posuda (kapacitet 5l)	7. poklopac	12. grejna ploča	17. kabal
3. spoljašnja posuda	8. otvor za paru	13. kašika	
4. telo proizvoda	9. poklopac za čuvanje toplote	14. kutlača	
5. jedinica za kontrolu temperature	10. hvatač viška vode	15. merica	

3) Karakteristike

Broj modela	KF-R1150 (kontrolna tabla)
Napon	220-240 V~, 50Hz
Snaga	700 W
Kapacitet	5L
Broj porcija	5-10

4) Upotreba

Operacija:

1. Povezan kabal za napajanje. Uključite u struju.

LED ekran I imena funkcija će svetleti, na levoj strain će svetleti "00:00", mali LED ekran će svetleti I prikazivati temperaturu. Ovo je "stand-by" režim.

2. Izaberite željenu funkciju:

Pritisnite dugme MENU, veliki LED ekran će prikazati podrazumevano vreme kuvanja, funkcija koju ste izabrali će treptati, pritisnite dugme "START" da biste uključili aparat. Kada radi, svetlo-indikator određene funkcije će goreti, dok će svetla ostalih funkcija biti ugašena.

Takođe možete da izaberete funkciju tako što ćete pritisnuti "+" i "-" da biste napred, a "-" za nazad.

2a) Možete prilagoditi vreme kuvanja

Posle odabira željene funkcije, veliki LED ekran će vam pokazati podrazumevano vreme kuvanja, pritisnite dugme "Temperature/time" (Temperatura/vreme), a zatim dugme "Hour/+" (Sat/+) ili "Min./-" (Min./-) ("+" je da biste povećali vreme kuvanja, "-" je da biste smanjili vreme kuvanja.) kako biste prilagodili vreme kuvanja. Kada ste izvršili podešavanje, pritisnite dugme "START".

2b) Možete prilagoditi temperaturu

Za FRY (prženje) I Custom (uobičajenu) funkciju, korisnik može izabrati temperaturu.

Izaberite FRY (prženje) I Custom (uobičajenu) funkciju, pritisnite dugme "Temperature/Time" (Temperatura/Vreme), I levi LED ekran će zatrepitati, zatim pritisnite "Hour/+" (Sat/+) ili "Min./-" (Min./-), da biste podesili vreme kuvanja, a zatim pritisnite dugme "Temperature/Time" (Temperatura/Vreme) ponovo, desni LED ekran će zatrepitati, upotrebite "Hour/+" (Sat/+) ili "Min./-" (Min./-) dugme da biste podesili temperaturu ("+" je da biste povećali temperaturu, "-" je da biste smanjili temperaturu). Kada ste izvršili podešavanje, pritisnite dugme "START".

Napomena: "Cooking time" (Vreme kuvanja) I "cooking temperature" (Temperatura kuvanja) je isto dugme, pritisnite dugme jedanput, prikazaće "Cooking time" (Vreme kuvanja) - podesite, a zatim ponovo pritisnite dugme, pa će prikazati "Cooking temperature" (Temperatura kuvanja) - podesite.

3. Poništavanje/podgrevanje

• Kada je uključen, aparat je spreman za upotrebu, pritisnite dugme "cancel/ keep warm" (Poništi/ podgrevanje), I aparat će preći u režim "Podgrevanje". Svetlo

će goreti. A na ekranu će biti prikazano vreme podgrevanja.

- Tokom operacije/podešavanja, ako pritisnete ovo dugme aparat će se vratiti u "stand by" režim.
- Kada ste izabrali funkciju, I pritisnuli dugme "start", dok aparat kuva, pritiskom na ovo dugme možete odabrati funkciju "keep warm"(podgrevanje) ili ne, kada aparat završi sa kuvanjem. Ukoliko svetlo funkcije "keep warm"(podgrevanje) trepće, to znači da će se posle završetka kuvanja, funkcija podgrevanja automatski upaliti. A u slučaju da svetlo funkcije "keep warm"(podgrevanje) ne svetli, to znači da se, pošto aparat završi sa kuvanjem, neće upaliti funkcija podgrevanja.
- Kada je funkcija podgrevanja uključena, ekran pokazuje vreme podgrevanja.
- Kada aparat radi, pritisnite I držite dugme "CANCEL/KEEP WARM"(Poništavanje/podgrevanje) oko 3 sekunde, I aparat će preći u STAND BY režim.

4. Odlaganje

- Posle odabira željene funkcije, pritisnite dugme "Delay"(odlaganje), svetlo na dugmetu funkcije "Delay"(odlaganje) će se upaliti, zatim pritisnite "Hour/+" and "Min/-"(Sat/+ i Min/-) kako biste izabrali vreme odlaganja.
- Vreme odlaganja može biti od 30 min do 24 sata.
- Kada istekne željeno vreme odlaganja, aparat će početi sa kuvanjem.

Na primer, ukoliko želite da aparat počne sa kuvanjem tek za 2 sata i 30 minuta , prvo pritisnite dugme "Delay"(odlaganje), a zatim pritisnite dugme "Hour/+" and "Min/-"(Sat/+ i Min/-) kako biste podesili vreme, sve dok se ne prikaže na ekranu 02:30, I od tog trenutka će aparat početi sa odbrojavanjem, a kada prođe 2 sata I 30 minuta, počće sa kuvanjem.

5) Spisak programa

Rb	Program	Odbrojavanje počinje	Detalji programa
1	Supa	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja :1 sat / Vreme kuvanja podesiti od 1-4 sata, korak 10 min / Temperatura kuvanja: 97°C
2	Potopljeni pirinač	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 40min / Vreme kuvanja podesiti od 20 min-2 sata, korak 5 min / Temperatura kuvanja: 115°C, temperatura završne obrade 115 °C+ 5 min
3	Prženje	Posle podešavanja temperature	Podrazumevano vreme kuvanja: 30 min / Vreme kuvanja podesiti od 10 min-1 sata, korak 5 min / Temperatura kuvanja podesiti od 100°C to 160°C
4	Testenine	Posle podešavanja temperature Glas kada počne odbrojavanje	Podrazumevano vreme kuvanja: 8min / Vreme kuvanja podesiti od 8-20min, korak 1 min Temperatura kuvanja: 105-115°C, temperatura završne obrade 140°C
5	Kolač	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 1 sat / Vreme kuvanja podesiti od 30 min-3,5 sata, korak 10 min / Temperatura kuvanja: 130°C
6	Hleb	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 3 sata , podrazumevano 1 faza - 2h, 2 faza - 1 h / Vreme kuvanja se NE MOŽE PODESITI / Temperatura kuvanja: 45°C - prva 2 h, 130°C - poslednjih 1h
7	Rižoto	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 1 sat / Vreme kuvanja podesiti od 20 min-2 sata, korak 5 min / Temperatura kuvanja: 120-125°C, temperatura završne obrade-145-150°C
8	Pizza	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 20 min / Vreme kuvanja podesiti od 20 min-1 sata, korak 5 min / Temperatura kuvanja: 120-160°C
9	Brzo prženje	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 2 sata / Vreme kuvanja podesiti od 1-8 sati, korak 30 min Temperatura kuvanja: 90°C
10	Vino	Posle starta programa Bez podgrevanja	Podrazumevano vreme kuvanja: 12 sati / Vreme kuvanja podesiti od 6h-12 h, korak 1 h / Temperatura kuvanja: 55°C
11	Knedle	Posle podešavanja temperature Glas ako počne odbrojavanje	Podrazumevano vreme kuvanja: 15min / Vreme kuvanja podesiti od 8-50min, korak 1 min / Temperatura kuvanja: 125°C
12	Podgrevanje	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 20min / Vreme kuvanja podesiti od 10 min-1 sata, korak 5 min / Temperatura kuvanja: 115°C
13	Ovsena kaša	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 5min / Vreme kuvanja podesiti od 5min-1 sata, korak 5min / Temperatura kuvanja: 96°C
14	Sporo kuvanje	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 5 sati / Vreme kuvanja podesiti od 1h -5 h, korak 1 sat / Temperatura kuvanja 1. sat - 45°C, 2.sat - 65°C, 3. sat -85 °C, 4. sat - 95 °C
15	Pečenje	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 30 min / Vreme kuvanja podesiti od 10 min-2,50 sata, korak 5 min / Temperatura kuvanja: 145°C
16	Kuvanje na pari	Kada voda proključa	Podrazumevano vreme kuvanja: 30 min / Vreme kuvanja podesiti od 10 mins-1 sata, korak 5 min / Temperatura kuvanja: 98-99°C
17	Meso	Posle starta programa	Podrazumevano vreme kuvanja: 6 sati / Vreme kuvanja podesiti od 2-8 sati, korak 1 sat
18	Po narudžbini		Vreme se može podesiti od 5 min do 9 sati i 55 min / Temperatura se može podesiti od 35 °C do 160 °C.
	Podgrevanje	24 sata	
	Reset	od 30 minuta do 24 sata	korak 10 minuta

6) Upotreba i saveti

1. Čvrsto zatvorite gornji poklopac kako biste izbegli loše rezultate kuvanja I lošu izolaciju toplote.
2. Ukoliko u aparatu ima 8 ili manje šolji pirinača, kuvani pirinač će biti veoma ukusan .
3. Kada stavite unutrašnju posudu u aparat, uneknite je par puta kako bi u potpunosti nalegla na grejnu ploču. Pre odabira načina kuvanja, proverite da li ste unutrašnju posudu pravilno postavili u aparat. (Ukoliko unutrašnja posuda nije pravilno postavljena, nije dozvoljeno pokretanje aparata kako biste izbegli bilo kakvu nezgodu).
4. Nemojte stavljati kašiku u posudu kako biste izbegli slab učinak toplote.
5. Ukoliko se pojavi korozija izazvana deformisanom ili oštećenom površinom unutrašnje posude, Molimo Vas da je zamenite odgovarajućom. Unutrašnja posuda ima neleppljivu oblogu, pa nije dozvoljena upotreba oštrih metalnih kašika ili četki.
6. Pre upotrebe proverite da aparat nema neki nedostatak izazvan spoljašnjom silom, I proverite da li je aparat ispravan za upotrebu.
7. Ukoliko želite da poništite izabrani režim rada ili prestanete sa kuvanjem, trebalo bi da pritisnete dugme "Cancel/Off"(Poništavanje/ isključivanje) 3 sekunde, a zatim izaberete drugi režim rada.
8. Aparat bi trebalo čistiti posle svake upotrebe. Upotrebite meku vlažnu krpu I blagi deterđent kako biste oprali unutrašnju posudu, kašiku, kutlaču, mericu I poklopac pod pritiskom, a zatim ih isperite vodom. NAPOMENA: Sam aparat ne bi trebalo prati vodom.
9. Ukoliko nećete koristiti aparat duže vreme, isključite ga iz struje I odložite na odgovarajuće mesto, pošto ste se uverili da je telo aparata u potpunosti suvo.



Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за то, что Вы выбрали мультиварку **Delimano 18in1!** Вся продукция Делимано качественная и пользуется спросом, нашу продукцию действительно часто подделывают, покупателям продают менее качественную продукцию, на которую отсутствует гарантия. Просим присылать информацию о поддельных товарах или неуполномоченных дистрибьюторах на электронный адрес brand.protection@studio-moderna.com, этим вы окажете нам содействие в борьбе с фальсификацией нашей продукции. Мы гарантируем, что тщательно соблюдаем инструкции по эксплуатации, представленные ниже, а также соблюдаем осторожность при эксплуатации, вы долгие годы будете с удовольствием пользоваться мультиваркой **Delimano 18in1**, которую только что приобрели. **Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните ее на случай возникновения вопросов в будущем.**

1) Правила техники безопасности

1. **Используйте входящую в комплект емкость исключительно для приготовления пищи** – При использовании другой емкости, которая не входит в комплект прибора, нарушается теплопроводность, это влияет на качество приготовленной пищи, кроме того, существует риск выхода прибора из строя или иного непредвиденного происшествия.

2. **Место использования (расположение)** – Прибор предназначен для использования исключительно в быту. Не допускается использование прибора на неустойчивой поверхности, на газовой плите или рядом с высокотемпературными приборами с целью избежать риска деформации прибора, которая может привести к функциональной неисправности прибора. Не допускается использование внутренней емкости с иными нагреваемыми приборами.

3. **Безопасность детей** – Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, у которых недостаточно опыта или знаний, необходимых для использования прибора, лишь в том случае, если лица, ответственные за их безопасность, контролируют их действия и инструктируют по поводу безопасной эксплуатации прибора, а вышеуказанные лица осознают опасности, связанные с использованием прибора. Не допускается, чтобы дети использовали прибор в качестве игрушки. Дети старше 8 лет могут выполнять чистку и обслуживание прибора лишь в том случае, если находятся под присмотром взрослых.

4. **Обеспечение чистоты внутренней емкости и нагревательного элемента** – Следите за чистотой внутренней емкости, нагревательного элемента и внутренней части мультиварки с целью предотвратить риск перегрева, что может привести к выходу прибора из строя или иному непредвиденному происшествию.

5. **Хранение и защита провода питания** – С целью предотвратить риск выхода прибора из строя или несчастного случая, вызванного повреждением покрытия провода питания, не допускается повреждать, тянуть, скручивать, растягивать провод питания или надавливать на него тяжелыми предметами. В случае повреждения провода питания немедленно отключите прибор от сети питания и обратитесь к специалисту, который заменит провод питания.

6. **Не накрывайте прибор полотенцем для посуды или иными предметами** – В процессе приготовления или подогревания пищи не допускается накрывать отверстия для выхода воздуха какими-либо предметами, это может стать причиной функциональной неисправности в результате деформации корпуса прибора.

7. **В процессе приготовления пищи не рекомендуется манипулировать выключателем или отключать питание** – Манипуляции с выключателем или отключение питания могут повлиять на качество приготовленной пищи в результате неравномерного нагрева.

8. **Нельзя мыть прибор водой** – Не допускается мыть корпус прибора водой. Во избежание риска возникновения функциональной неисправности, поражения электрическим током или возникновения иных непредвиденных ситуаций запрещено также погружать в воду прибор.

9. **Не включайте прибор, в случае если внутренняя емкость не вставлена в прибор** – Во избежание перегорания плавкого предохранителя или возникновения иных непредвиденных ситуаций запрещено включать прибор, когда внутри внутренней емкости отсутствуют продукты питания или когда внутри прибор отсутствует внутренняя емкость.

10. Запрещено включать прибор, если внутри емкости нет продуктов питания, это

может привести к выходу прибора из строя и/или травмированию пользователя.

11. Появление горячего пара во время приготовления пищи – В процессе приготовления пищи из отверстия для выхода воздуха может выходить пар, соответственно, во избежание появления ожога не допускается приближать лицо или руки к отверстию для выхода воздуха или крышке.

12. Убедитесь в том, что прибор подключен к подходящему источнику электропитания – При напряжении менее 220V нагревательный элемент не может функционировать надлежащим образом; в случае если напряжение более 220V, существует риск повреждения электросети, что может стать причиной пожара или иной непредвиденной ситуации.

13. Не подключайте другой электроприбор к той же розетке, к которой подключена мультиварка – Это может стать причиной перегрева штепсельной розетки, что может привести к пожару или иной непредвиденной ситуации.

14. Не допускается, чтобы лицо, у которого отсутствует соответствующая квалификации, проводило сборку, ремонт или модернизацию прибора – Это может привести к выходу прибора из строя или непредвиденным происшествиям, существенно нарушая права и интересы покупателя.

15. Вставьте внутреннюю емкость в электрическую мультиварку – Высушите внутреннюю емкость и убедитесь в том, что на нагревательном элементе нет посторонних предметов и мусора. Вставьте внутреннюю емкость в электрическую мультиварку, затем поверните внутреннюю емкость для того чтобы обеспечить контакт емкости с нагревательным элементом по всей поверхности. Во избежание выхода прибора из строя или поражения электрическим током не наполняйте внешнюю емкость водой.

16. Несмотря на то, что прибор прошел проверку, за последствия эксплуатации прибора несет исключительно пользователь.

2) Компоненты

Основные компоненты прибора:

Рис. 1 (см. РИСУНКИ, Рис. 1)

1. емкость для приготовления на пару	6. стержень	11. панель управления	16. емкость для приготовления
2. внутренняя емкость (объем – 5 л)	7. крышка	12. нагревательная пластина	17. провод питания
3. внешняя емкость	8. отверстие для выхода пара	13. ложка	
4. корпус	9. термоизолирующая крышка	14. половник	
5. регулятор температуры	10. емкость для сбора излишков воды	15. мерный стаканчик	

3) Параметры

Номер модели	KF-R1150 (сенсорная индикаторная панель)
Напряжение	220-240 V~, 50Hz
Мощность	700 W
Объем	5 л
Количество порций	5-10

4) Применение

Эксплуатация:

1. Подсоедините шнур питания. Вставьте вилку в штепсельную розетку.

Включится подсветка ЖК-дисплея и наименования режимов, на ЖК-дисплее, расположенном слева, появится значение "00:00", на маленьком ЖК-дисплее будет показана температура. Установлен дежурный режим.

2. Выберите необходимую функцию:

Нажмите на кнопку "MENU" (МЕНЮ), на большом ЖК-дисплее будет показана длительность приготовления по умолчанию, мигает значение заданного режима, нажмите кнопку "START" (СТАРТ). В процессе работы мультиварки подсвечен заданный режим, подсветка остальных режимов отсутствует.

Также можно задавать режим, нажимая на кнопки "+" и "-", "+" – по возрастанию, "-" – по уменьшению.

2a) Регулировка длительности приготовления

После того как был задан необходимый режим, на большом ЖК-дисплее будет показана длительность приготовления по умолчанию, нажмите кнопку "Temperature/time" (Температура/время), затем нажмите кнопку "Hour/+ " (Час/+) или "Min/-" (Мин/-), нажмите "+" для того чтобы увеличить длительность приготовления, "-" – для того чтобы сократить длительность приготовления. После этого нажмите кнопку "START".

2b) Регулировка температуры

Допускается регулировка температуры, если задан режим "FRY" (ОБЖАРИТЬ) и "Custom" (Пользовательский режим).

Выберите режим FRY или Custom, нажмите на кнопку "Temperature/ Time", включится подсветка ЖК-дисплея, расположенного слева, затем нажмите кнопку "Hour/+ " или "Min/-" для того чтобы задать длительность приготовления, затем вновь нажмите кнопку "Temperature/ Time", включится ЖК-дисплей, расположенный справа, нажмите кнопку "Hour/+ " или "Min/-" для того чтобы задать температуру (кнопку "Hour/+ " для того чтобы увеличить температуру, кнопку "Min/-" для того чтобы снизить температуру), затем нажмите кнопку "Start".

Примечание: Кнопка "Cooking time" (Длительность приготовления) и "cooking temperature" (Температура приготовления) – это одна и та же кнопка, нажмите

кнопку один раз для того чтобы отрегулировать длительность приготовления, затем вновь нажмите кнопку для того чтобы отрегулировать температуру приготовления.

3. Отмена/подогрев

- После включения мультиварка находится в дежурном режиме, затем нажмите кнопку "cancel/keep warm" (отмена/подогрев), включится режим «подогрев». Включится индикатор. На дисплее будет отображено время, в течение которого будет производиться подогрев пищи.
- Если в ходе выбора режимов нажать на эту кнопку, будет задан дежурный режим работы прибора.
- После того как вы задали режим, нажали на кнопку "start", и начался процесс приготовления пищи, нажмите эту кнопку для того чтобы выбрать, нужно ли подогревать пищу после завершения процесса приготовления. Если индикатор "keep warm" мигает, после завершения процесса приготовления пища будет подогреваться. Если индикатор "keep warm" выключен, после завершения процесса приготовления пища подогреваться не будет.
- В случае если активирован режим подогрева, на дисплее будет показано время, в течение которого будет подогреваться пища.
- В процессе работы мультиварки нажмите кнопку "CANCEL/KEEP WARM" и удерживайте в течение 3 секунд, после этого мультиварка будет работать в ДЕЖУРНОМ РЕЖИМЕ.

4 Отложенный старт

- Задав необходимый режим, нажмите кнопку "Delay" (Отложенный старт), включится подсветка кнопки "Delay", после этого нажмите кнопку "Hour/+" и "Min/-" для того чтобы указать время, по истечении которого мультиварка включится.
- Диапазон отложенного старта – от 30 минут до 24 часов.
- По истечении заданного времени мультиварка начнет работать.

Например, если вы хотите, чтобы процесс приготовления блюда начался через 2 часа 30 минут, сначала нажмите кнопку "Delay", затем нажмите кнопку "Hour/+" и "Min/-" для того чтобы указать время, после этого мультиварка будет находиться в режиме ожидания, по истечении 2 часов 30 минут мультиварка начнет приготовления блюда. 5) Надлежащая утилизация мультиварки

5) Список программ

№	Программа	Отсчет начинается	Информация по программе
1	Soup / Суп	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 1 час / Диапазон регулировки длительности приготовления – 1-4 часа, шаг составляет 10 минут / Температура приготовления: 97°C
2	Soaked rice / Предварительно замоченный рис	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 40 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления – 20 мин-2 часа, шаг составляет 5 минут / Температура приготовления: 115°C, температура на момент окончания программы - 115 °C+ 5 мин
3	Fry /Обжаривание	После регулировки температуры	Длительность приготовления по умолчанию: 30 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления – 10 мин-1 час, шаг составляет 5 минут / Диапазон регулировки температуры приготовления – от 100°C до 160°C
4	Pasta / Макароны	После регулировки температуры Голосовой сигнал после начала отсчета	Длительность приготовления по умолчанию: 8 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 8 до 20 минут, шаг составляет 1 минуту / Температура приготовления: 105-115°C, температура на момент окончания программы – 140°C
5	Cake / Пирог	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 1 час / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 30 минут до 3,5 часов, шаг составляет 10 минут / Температура приготовления: 130°C
6	Bread / Хлеб	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 3 часа, длительность первого этапа по умолчанию – 2 часа, длительность второго этапа по умолчанию – 1 час / Длительность приготовления НЕ РЕГУЛИРУЕТСЯ / Температура приготовления : 45°C - в течение первых 2 часов, 130°C - в течение последнего часа
7	Risotto / Ризотто	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 1 час / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 20 мин до 2 часов, шаг составляет 5 минут / Температура приготовления: 120-125°C, температура на момент окончания программы -145-150°C
8	Pizza / Пицца	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 20 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 20 мин до 1 часа, шаг составляет 5 минут / Температура приготовления: 120-160°C
9	Saute / Пассеровать	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 2 часа / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 1 часа до 8 часов, шаг составляет 30 минут / Температура приготовления: 90°C
10	Wine / Вино	После запуска программы Без подогрева	Длительность приготовления по умолчанию: 12 часов / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 6 часов до 12 часов, шаг составляет 1 часа / Температура приготовления: 55°C
11	Dumplings / Пельмени	После регулировки температуры Голосовой сигнал в случае начала отсчета	Длительность приготовления по умолчанию: 15 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления - от 8 до 50 минут, шаг составляет 1 минуту / Температура приготовления: 125°C
12	Reheat / Повторный нагрев	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 20 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 10 минут до 1 часа, шаг составляет 5 минут / Температура приготовления: 115°C
13	Oatmeal / Овсяная каша	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 5 минут / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 5 минут до 1 часа, шаг составляет 5 минут / Температура приготовления: 96°C
14	Slow cook / Приготовление в медленном режиме	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 5 часов / Диапазон регулировки длительности приготовления - от 1 часа до 5 часов, шаг составляет 1 час / Температура приготовления в течение первого часа - 45°C, второго часа - 65°C, третьего часа -85 °C, четвертого часа - 95 °C
15	Bake / Запекание	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 30 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 10 минут до 2,5 часов, шаг составляет 5 минут / Температура приготовления: 145°C
16	Steam / Приготовление на пару	После закипания воды	Длительность приготовления по умолчанию: 30 мин / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 10 минут до 1 часа, шаг составляет 5 минут / Температура приготовления: 98-99°C
17	Meat / Мясо	После запуска программы	Длительность приготовления по умолчанию: 6 часов / Диапазон регулировки длительности приготовления – от 2 до 8 часов, шаг составляет 1 час
18	Custom / Пользовательский режим		Диапазон регулировки длительности приготовления составляет от 5 минут до 9 часов 55 минут / Диапазон регулировки температуры – от 35 градусов до 160 градусов..
	Keep warm / Подогрев	24 часа	
	Reset / Перезагрузка	От 30 минут до 24 часов	Шаг составляет 10 минут

6) Использование и рекомендации

1. Сильно надавите на верхнюю крышку с целью избежать ненадлежащего функционирования прибора и утечки тепла по причине плохой термоизоляции.
2. Если в емкость всыпано 8 или менее стаканов риса, приготовленный рис будет более вкусным и ароматным.
3. После того как внутреннюю емкость установили в электрическую мультиварку, поверните ее для того чтобы обеспечить контакт с нагревательным элементом

по всей поверхности. Прежде чем выбирать режим, убедитесь в том, что внутренняя емкость надежно зафиксирована во внешней емкости. (В случае если внутренняя емкость плохо зафиксирована во внешней емкости, запрещено включать мультиварку.

4. С целью не допустить плохую термоизоляция, не оставляйте ложку внутри емкости.

5. В случае появления коррозии, вызванной деформацией или повреждением поверхности внутренней емкости, замените поврежденную емкость соответствующей емкостью. Поверхность внутренней емкости покрыта антипригарным покрытием, соответственно, не допускается использовать твердые или металлические щетки, также нельзя чистить внутреннюю емкость твердыми или металлическими губками.

6. Перед использованием прибора убедитесь в отсутствии повреждений.

7. В случае если вы хотите отменить заданный режим или необходимо прервать процесс приготовления пищи, нажмите кнопку "Cancel/Off" и удерживайте в течение 3 секунд для того чтобы затем задать другой режим.

8. После каждого приготовления пищи мультиварку необходимо мыть. Протрите внутреннюю емкость, ложку, половник, мерный стаканчик и крышку мягкой салфеткой, смоченной мягким чистящим средством, затем вымойте их водой. ПРИМЕЧАНИЕ: Саму мультиварку (изнутри или снаружи) не следует мыть водой.

9. Если вы не используете мультиварку в течение длительного времени, отключите ее от сети питания и уберите на хранение в соответствующее место, убедившись в том, что корпус мультиварки полностью сухой.

7) **Производитель:** FOSHAN SHUNDE KUFU ELECTRIC APPLIANCES CO.,LTD, NO.2 Guifeng Road, Ronggui, Shunde, Foshan city, Guangdong Province, China. Поставщик: Top-Shop International, Виа Феруччо Лелли 136900 Лугано, Швейцария. Импортёр: Студио Модерна 109651, Москва, Перевалд. 11, стр. 23. Для получения более детальной информации посетите www.delimano.com или позвоните нам на бесплатный номер 8-800-775-01-20

8) Месяц, год изготовления и номер партии указаны на индивидуальной упаковке

9) Гарантийный срок прибора установленный производителем 90 дней и срок службы 5 лет

SI

Spoštovanil! Zahvaljujemo se vam za nakup večnamenskega kuhalnika **Delimano 18 v 1!** Vsi izdelki Delimano so zelo cenjeni, zato nas želijo mnogi posnemati. Tako prihaja do ponarežkov, ki so slabše kakovosti, nepooblaščenim prodajalci pa kupcem ne nudijo jamstva in primerne podpore. Če sumite, da ste kupili ali opazili ponarejen izdelek, nam pošljite elektronsko sporočilo na brand.protection@studio-moderna.com in nam pomagajte v boju proti ponarejevalcem. Dosledno upoštevajte vsa navodila in varnostna opozorila, ki ste jih prejeli skupaj z izdelkom, in zagotavljamo vam, da boste s svojim novim večnamenskim kuhalnikom **Delimano 18 v 1** še dolga leta zelo zadovoljni. Hvala, ker zaupate znamki Delimano! **Pred uporabo izdelka si natančno preberite navodila za uporabo in vsa opozorila. Priročnik z navodili shranite za morebitno poznejšo uporabo.**

Večnamenski kuhalnik Delimano 18v1 – Navodila za uporabo

1) Pomembna varnostna opozorila

1. Za kuhanje ne uporabljajte neprimernih posod. - Uporaba neprimerne posode za kuhanje lahko povzroči slabo toplotno prevodnost, kar vpliva na kakovost jedi in lahko povzroči nepravilno delovanje ali nepredvidene poškodbe.

2. Mesto uporabe - Ta naprava je namenjena le za domačo uporabo. Naprave ne postavljajte na nestabilne površine, v plinsko pečico ali v bližino drugih vročih predmetov. Tako se boste izognili deformacijam, ki lahko vplivajo na delovanje. Notranje posode ne smete uporabljati v kombinaciji z drugimi grelnimi elementi.

3. Varnost otrok - Otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi psihofizičnimi in senzoričnimi sposobnostmi lahko napravo uporabljajo le pod nadzorom odgovorne osebe in če jim je le-ta posredovala navodila o varni uporabi aparata in je poskrbela za to, da so seznanjeni o delovanju naprave ter, se zavedajo potencialnih tveganj povezanih z uporabo. Otroke poučite, da naprava ni igrača. Otroci naj se z napravo ne igrajo. Naprave ne smejo čistiti in vzdrževati otroci mlajši od 8 let

4. Notranjo posodo in grelno ploščo ohranjajte čisti - Notranja posoda, grelna plošča in notranja stran kuhalnika morajo biti čiste. Tako se boste izognili pregrevanju, ki lahko povzroči nepravilno delovanje ali pa celo nepredvidene poškodbe.

5. Shranjevanje in zaščita električnega kabla - Med uporabo in pri shranjevanju ni dovoljeno predelovati, zvijati, vleči in podaljševati kabla ali nanj odlagati težke predmete, ki ga lahko stisnejo. Tako se boste izognili nepravilnemu delovanju ali poškodbam zaradi slabe izolacije kabla. Če je kabel poškodovan, se obrnite na naš center za pomoč kupcem.

6. Aparata ne smete pokriti s kuhinjsko krpo ali z drugimi predmeti - Med kuhanjem ali ohranjanjem temperature ne prekrivajte odprtine za zrak s kuhinjsko krpo, saj to lahko povzroči nepravilno delovanje, zaradi posledic deformacije ohišja kuhalnika.

7. Prestavljanje stikala ali izklop aparata med kuhanjem ni priporočljivo - Upravljanje s stikalom in izklop aparata lahko vplivata na kakovost jedi, saj lahko pride do neenotne toplotne obdelave živil.

8. Ne pomivajte z vodo - Ohišja kuhalnika ne smete pomivati z vodo. Čelega kuhalnika ni dovoljeno pomakati v vodo. Tako se boste izognili nepravilnemu delovanju, električnemu udaru ali drugim nepredvidenim poškodbam.

9. Aparata ne vključite, če v njem ni posode - Izognite se uničenju varovalke in drugim

poškodbam. Nikoli ne vključite aparata, če je prazen ali če vanj ni vstavljena notranja posoda. 10. Naprave nikoli ne uporabljajte, če je ta prazna. To lahko povzroči poškodbe naprave ali uporabnika.

11. **Vroča para med kuhanjem** - Med kuhanjem lahko skozi odprtino za zrak izhaja tudi para, zato se z rokami in obrazom ne približujte odprtini in zunanjem pokrovu ter tako preprečite opekline.

12. **Prepričajte se, da se napetost omrežja sklada z napravo (220–240 V).** Če je napetost nižja od 220–240 V, kuhalnik ne bo pravilno deloval, kar lahko povzroči slabše rezultate. Če je napetost višja od 220–240 V, lahko pride do poškodb omrežja, kar lahko povzroči požar ali druge nepredvidene poškodbe.

13. **Vtičnice ne delite z drugimi aparati** - Če na isto vtičnico priključite več aparatov, se lahko pregreje in povzroči požar ali druge nepredvidene poškodbe.

14. **Razstavljanje, popravila in sestavljanje s strani nepooblaščenih oseb ni dovoljeno** - Razstavljanje in sestavljanje s strani nepooblaščenih oseb lahko povzroči nepravilno delovanje ali nepredvidene poškodbe, ki povzročijo razveljavitev garancije.

15. **V električni kuhalnik vstavite notranjo posodo** - Notranjo posodo do suhega obrišite in se prepričajte, da na grelni plošči ni nobene umazanije. V električni kuhalnik vstavite notranjo posodo in jo zavrtite, tako da ima popoln stik z grelni ploščo. V zunanjo posodo ne vlivajte vode. Tako boste preprečili nepravilno delovanje ali električni udar.

16. Kljub temu, da je naprava pregledana, so njena uporaba in posledice uporabe izključno uporabnikova odgovornost.

2) Sestavni deli

Glavni deli:

1. Nastavek za kuhanje v sopari	6. Zatič	11. Nadzorna plošča	16. Nastavek za kuhanje v sopari
2. Notranja posoda (kapaciteta 5l)	7. Zunanji pokrov	12. Grelna plošča	17. Napajalni kabel
3. Zunanja posoda	8. Odprtina za paro	13. Žlica	
4. Ohišje	9. Pokrov za ohranjanje toplote	14. Zajemalka	
5. Enota za nadzor temperatura	10. Lovilnik odvečne vode	15. Merilna posodica	

3) Tehnične lastnosti

Številka modela	KF-R1 150 (nadzorna plošča)
Napetost	220-240 V~, 50Hz
Moč	700 W
Kapaciteta	5L
Število možnih porcij	5-10

4) Uporaba

Vklop

1. **Vtičnik priključite na električno vtičnico** in vključite kuhalnik.

Prizgal se bo LED-zaslon in na levi boste videli napis »00:00«. Na majhnem zaslonu se bo prikazala temperatura. Zdaj je kuhalnik v pripravljenosti.

2. Izberite program

Pritisnite gumb »MENU« in na zaslonu se bo prikazal prednastavljeni čas kuhanja. Izbrani program bo zasvetil. Pritisnite gumb »START«, da kuhalnik prične delovati. Med tem bo ob izbranem programu svetila lučka.

Program lahko izberete tudi s pritiski na gumba »+« (naprej) in »-« (nazaj).

2a) Prilagodite čas kuhanja

Po želji lahko prilagodite čas kuhanja. Po izbiri zelenega programa se bo na zaslonu prikazal prednastavljeni čas. Pritisnite gumb »Temperature/Time«, nato pa izberite zeleni čas z gumboma »Hour/+« ali »Min/-«. Z gumbom »+« boste čas kuhanja podaljšali, z gumbom »-« pa skrajšali. Ko ste zadovoljni, pritisnite gumb »START«.

2b) Prilagodite temperaturo

Pri programih »FRY« (cvrtje) in »Custom« (ročna nastavitve) lahko sami nastavite temperaturo kuhanja.

Izberite program »FRY« ali »Custom«, pritisnite gumb »Temperature/Time«. Prizgal se bo levi zaslon. Z gumbom »Hour/+« ali »Min/-« nastavite zeleni čas kuhanja, nato pa zopet pritisnite gumb »Temperature/Time«. Ko zasveti desni zaslon, nastavite zeleno temperaturo z gumboma »Hour/+« in »Min/-« (z gumbom »Hour/+« boste čas kuhanja podaljšali, z gumbom »Min/-« pa skrajšali. Ko ste zadovoljni z nastavitvami, pritisnite gumb »START«.

Opomba: za nastavitve časa in temperature se uporablja isti gumb. Če ga pritisnete enkrat, boste lahko nastavili čas, če pa ga pritisnete dvakrat, pa lahko nastavite temperaturo.

3. Preklic/ohranjanje toplote

- Ko je kuhalnik priključen na elektriko, je v stanju pripravljenosti. Če pritisnete na gumb »Cancel/Keep warm« (preklic/ohranjanje toplote), se bo vključil program ohranjanja toplote. Prizgala se bo signalna lučka, zaslon pa bo prikazoval čas ohranjanja toplote.
- Če pritisnete ta gumb med delovanjem kuhalnika ali prilagajanjem nastavitvev, bo kuhalnik znova prešel v stanje pripravljenosti.
- Če ob programu »Keep warm« sveti signalna lučka, to pomeni, da bo po končanem kuhanju kuhalnik samodejno ohranjal toploto jedi. Če lučka ob programu »Keep warm« ne sveti, kuhalnik po končanem kuhanju ne bo ohranjal toplote.
- Med ohranjanjem toplote bo na zaslonu izpisan čas trajanja programa.
- Če med delovanjem kuhalnika pritisnete in zadržite gumb »Cancel/Keep warm« za 3 sekund, bo kuhalnik prešel v stanje pripravljenosti.

4. Zamik časa

- Po izbiri želenega programa pritisnite gumb »Delay« (zamik časa). Ko se prižge signalna lučka, izberite časovni zamik kuhanja z gumboma »Hour/+« in »Min/-«.
 - Čas lahko zamaknete od 30 minut do 24 ur.
 - Po preteku izbranega časa bo kuhaliček začel kuhati.
- Na primer: če želite, da se kuhaliček vključi čez 2 uri in 30 minut, najprej pritisnite gumb »Delay«, nato pa pritisnite gumba »Hour/+« in »Min/-« tako dolgo, da se na zaslonu izpiše »02:30«.

5) Tabela prednastavljenih programov

št.	program	pričetek kuhanja	opis programa
1	Soup (juha)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 1 ura / prilagoditev časa: 1–4 ure, v intervalih po 10 minut / temperatura: 97 °C
2	Soaked rice (riž)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 40 minut / prilagoditev časa: 20 minut do 2 uri, v intervalih po 5 minut / temperatura: 115 °C; program je končan 5 minut po dosegu temperature: 115 °C
3	Fry (cvrtje)	po doseženi nastavljeni temperaturi	prednastavljen čas kuhanja: 30 minut / prilagoditev časa: 10 minut do 1 ura, v intervalih po 5 minut / prilagoditev temperature: od 100 °C do 160 °C
4	Pasta (testenine)	po doseženi nastavljeni temperaturi (po tem ko se naparava oglasi s piskom)	prednastavljen čas kuhanja: 8 minut / prilagoditev časa: 8–20 minut, v intervalih po 1 minuto / temperatura: 105–115 °C; ko je program končan: 140 °C
5	Cake (torta)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 1 ura / prilagoditev časa: 30 minut do 3,5 ur, v intervalih po 10 minut / temperatura: 130 °C
6	Bread (kruh)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 3 ure, 1. prednastavljena stopnja: 2h uri, 2. stopnja: 1 ura / CASA KUHANJA NE MORETE PRILAGODITI / temperatura: najprej 2h 45°C, potem 1h 130°C - last 1h
7	Risotto (rižota)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 1 ura / prilagoditev časa: 20 minut do 2 uri, v intervalih po 5 minut / temperatura: 120–125 °C; ko je program končan: 140–150 °C
8	Pizza (pica)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 20 minut / prilagoditev časa: 20 minut do 1 ura, v intervalih po 5 minut / temperatura: 120–160 °C
9	Saute (praženje)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 2 uri / prilagoditev časa: 1–8 ur, v intervalih po 30 minut / temperatura: 90 °C
10	Wine (vino)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 12 ur / prilagoditev časa: 6–12 ur, v intervalih po 1 uro / temperatura: 55 °C
11	Dumpling (cmoki)	po doseženi nastavljeni temperaturi po tem ko se naparava oglasi s piskom	prednastavljen čas kuhanja: 15 minut / prilagoditev časa: 8–50 minut, v intervalih po 1 minuto / temperatura: 125 °C
12	Reheat (pogrevanje)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 20 minut / prilagoditev časa: 10 minut do 1 ura, v intervalih po 5 minut / temperatura: 115 °C
13	Oatmeal (ovsena kaša)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 5 minut / prilagoditev časa: 5 minut do 1 ura, v intervalih po 5 minut / temperatura: 96 °C
14	Slow cook (počasno kuhanje)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 5 ur / prilagoditev časa: 1–5 ur, v intervalih po 1 uro / temperatura: v 1. uri: 45 °C, v 2. uri: 65 °C, v 3. uri: 85 °C, v 4. uri: 95 °C
15	Bake (pečenje)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 30 minut / prilagoditev časa: 10 minut do 2,5 uri, v intervalih po 5 minut / temperatura: 145 °C
16	Steam (kuhanje v sopari)	ko voda zavre	prednastavljen čas kuhanja: 30 minut / prilagoditev časa: 10 minut do 1 ura, v intervalih po 5 minut / temperatura: 98–99 °C
17	Meat (meso)	po začetku programa	prednastavljen čas kuhanja: 6 ur / prilagoditev časa: 2–8 ur, v intervalih po 1 uro
18	Custom (ročna nastavitve)		prilagoditev časa: od 5 minut do 9 ur in 55 minut / prilagoditev temperature: 35–160 °C
	Keep warm (ohranjanje temperature)	24 ur	
	Reset (ponastavitve)	od 30 minut do 24 ur	v intervalih po 10 minut

6) Nasveti za uporabo

1. Dobro pritrđite zunanji pokrov in se tako izognite slabemu tesnjenju in slabši izolaciji, kar lahko vpliva na slabšo pripravo jedi.
2. Če v kuhaličku kuhate 8 ali manj skodelic riža, bo riž res dobro skuhan in odličnega okusa.
3. Ko je notranja posoda vstavljena v električni kuhaliček, jo obrnite, tako da ima dober stik z grelno ploščo. Preden izberete način kuhanja, se prepričajte, da je notranja posoda z živilo dobro nameščena v zunanji posodi. Če notranja posoda ni dobro nameščena, jo ponovno pravilno vstavite. Tako boste preprečili poškodbe.
4. Izognite se slabi toplotni izolaciji. V posodo ne odlagajte pripomočkov.
5. Če se na notranji posodi pojavijo znaki rje, jo nadomestite. Notranja posoda ima prevleko proti prijetanju, zato ne smete uporabljati kovinskih žlic in mrežic.
6. Pred uporabo kuhalička se prepričajte, da je v popolnoma brezhibnem stanju in da se ne more prevrniti.
7. Če želite preklicati program ali prekiniti kuhanje, zadržite gumb »Cancel/Off« za 3 sekunde – potem boste lahko izbrali drug program
8. Po uporabi je treba električni kuhaliček pomiti. S pomočjo mehke krpe in detergente očistite notranjo posodo, žlico, zajemalko, merilno posodo in pokrov za kuhanje pod pritiskom in jih nato sperite z vodo. Notranjo in zunanjo stran kuhalička očistite po potrebi. **Ne pozabite, da kuhalička ne smete pomivati z vodo.**
9. Če aparata ne boste uporabljali daljši čas, odstranite električni kabel in ga shranite na primernem mestu. Prepričajte se, da je kuhaliček popolnoma suh.



Važený zákazník! Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kúpu nášo **Delimano multivariča 18v1!** Všetky výrobky značky Delimano majú výbornú povest, preto sa falošavetela vo veľkom snažia napodobňovať nás a teda zneužívajú zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, ziadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahľadte akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falošovateľom. Kúpoú **Delimano multivariča 18v1** ste si zakúpili aj našu garanciu toho, že ak budete dôsledne dodržiavať nižšie uvedené pokyny a zabezpečíte vhodnú starostlivosť o výrobok, budete s ním spokojný dlhé roky. **Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál a uchovajte si ho pre budúcu potrebu.**

Delimano multivarič 18v1 – návod na použitie

1) Dôležité bezpečnostné upozornenia

1. **Príslušnú nádobu multivariča používajte iba na varenie** – nevhodné použitie nádoby na varenie môže viesť k zhoršenému vedeniu tepla, čo negatívne ovplyvní kvalitu jedla, no môže dôjsť dokonca až k zlyhaniu spotrebiča alebo akejkoľvek inej nepredvídanej poruche.
2. **Miesto použitia (umiestnenie)** – Toto zariadenie je určené len na domáce použitie. Nesmie sa umiestniť na nestabilnú podložku, plynový sporák ani do blízkosti akéhokoľvek iného tepelného spotrebiča pre zabránenie deformácie, ktorej následkom môže byť funkčné

zlyhanie multivariča. Vnútorný hrniec sa nesmie používať s inými vyhrievacími zariadeniami.

3. Bezpečnosť detí – Deti staršie ako 8 rokov a tiež osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami či bez potrebných skúseností a znalostí môžu toto zariadenie používať, len ak je im zabezpečený dohľad alebo dostali vhodné inštrukcie týkajúce sa použitia tohto zariadenia bezpečným spôsobom a boli oboznámené s možnými rizikami. Deti by sa s týmto spotrebičom nikdy nemali hrať. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nemajú aspoň 8 rokov a nie je pri nich dozerajúca osoba.

4. Vnútorný hrniec a vykurovacie teleso udržiavajte v čistote – Udržiavajte vnútorný hrniec, vyhrievacie teleso a celú vnútornú stranu multivariča v čistote, aby ste zabránili pripáleniu zvyškov jedla, čo môže vyústiť do zlyhania spotrebiča alebo spôsobiť iné nečakané poruchy.

5. Skladovanie a ochrana napájacieho kábla – Pri používaní a skladovaní napájacieho kábla nie je povolené ho upravovať, ničiť, natahovať, krútiť, predlžovať ani naň vyvíjať tlak položením iných ťažkých predmetov, aby sa zabránilo poškodeniu kábla alebo úrazu, ktoré môže spôsobiť porušená izolácia káblu. V prípade, že je kábel poškodený, okamžite prestaňte spotrebič používať a kontaktujte autorizované servisné centrum.

6. Spotrebič neprikrývajte žiadnou utierkou ani inou látkou – Počas varenia alebo zohrievania je zakázané prikrývať výstup vzduchu na spotrebiči akýmkoľvek predmetom, pretože to môže spôsobiť funkčné zlyhanie kvôli deformácii tela multivariča.

7. Počas varenia sa neodporúča krútiť so spínačom zapínania ani vypínať spotrebič – Manipulácia so spínačom alebo vypínanie zariadenia počas varenia môžu mať negatívny vplyv na kvalitu pripravovaného jedla v dôsledku nerovnomerného vyhrievania.

8. Neumývajte vodou – Na čistenie tela multivariča nepoužívajte vodu. Takisto je zakázané namáčať spotrebič do vody, aby ste zabránili funkčnému zlyhaniu, úrazu elektrickým prúdom alebo akejkoľvek inej neočakávanej poruche.

9. Nezapínajte spotrebič, ak v ňom nie je vložený vnútorný hrniec – Ak varič nie je správne zostavený alebo ak v ňom nie je vložený vnútorný hrniec, nezapínajte spotrebič! Zabráňte tak vypáleniu poistky a iným nehodám.

10. Tento spotrebič by nikdy nemal byť uvedený do prevádzky, ak je prázdny, nakoľko to môže spôsobiť zlyhanie zariadenia a/alebo poranenie používateľa.

11. Horúca para počas varenia – Počas varenia môže zo vzduchových otvorov na spotrebiči unikať horúca para, preto sa k týmto otvorom nepribližujte tvárou ani rukami. Používajte horné veko ako zábranu proti obareniu.

12. Uistite sa, že spotrebič používate so správnym napájacím zdrojom – Ak je napätie nižšie ako 220V, ohrievač nemôže normálne pracovať, výkon pri varení by bol veľmi slabý. Ak je napätie väčšie ako 220V, mohlo by dôjsť k poškodeniu obvodu a následnému požiaru alebo inej nepredvídanej nehode.

13. Nezdierajte jednu elektrickú zásuvku s viacerými elektrickými spotrebičmi naraz – Môže to viesť k prehriatiu zásuvky, následkom čoho môže vzniknúť požiar alebo iná nepredvídaná nehoda.

14. Neoprávnené rozmontovanie, oprava alebo prerobenie tohto spotrebiča nie je dovolené – Neoprávnená demontáž či prerábanie zariadenia môžu viesť k jeho nepredvídateľnému zlyhaniu alebo úrazom a spôsobiť prerušenie práv a záujmov zákazníka.

15. Vložte vnútorný hrniec do elektrického variča – Vysušte vnútorný hrniec a prezrite, či na vyhrievacom telese nie sú žiadne nečistoty. Vložte vnútorný hrniec do elektrického variča a vnútorným hrncom trochu potočte, aby ste zabezpečili úplný kontakt s ohrievačom. Nenaliavajte vodu do vonkajšieho hrnca, aby ste zabránili zlyhaniu prístroja alebo úrazu elektrickým prúdom.

16. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

2) Zoznam časti

Hlavné časti výrobu:

Obr. 1 (pozri: **OBRÁZKY**, Obr. 1)

1. parník	6. kolík	11. kontrolný panel	16. parník
2. vnútorný hrniec (objem 5l)	7. krycie veko	12. horúca platňa	17. napájací kábel
3. vonkajší hrniec	8. parný otvor	13. lyžica	
4. telo	9. veko udržiavania teploty	14. naberáčka	
5. riadiaca jednotka teploty	10. zachytávač prebytočnej vody	15. odmerka	

3) Klasifikácia

Číslo položky	KF-R1150 (dotykový panel)
Napätie	220-240 V~, 50Hz
Výkon	700 W
Objem	5L
Počet osôb	5-10

4) Použitie

Prevádzka:

1. Pripojte napájací kábel. Zapojte do zásuvky.

Rozsvietení sa LED displej a názvy funkcií, ľavá LED kontrolka bude ukazovať "00:00"; malý LED displej bude zobrazovať spodnú teplotu. Toto je pohotovostný (stand by) režim.

2. Vyberte si požadovanú funkciu:

Stlačte tlačidlo MENU, veľký LED displej zobrazí predvolený čas varenia, zvolená funkcia bude blikať. Pre spustenie prevádzky stlačte tlačidlo "START". Počas prevádzky bude kontrolka funkcie svietiť, ostatné kontroly svietiť nebudú.

Funkcie si môžete zvoliť aj stlačením "+" a "-" znamená dopredu a "-" znamená späť.

2a) Môžete si nastaviť dobu varenia

Po zvolení potrebnej funkcie Vám veľký LED displej zobrazí predvolený čas varenia, stlačte tlačidlo "Temperature/time" (teplota/čas). Potom stlačte tlačidlo "Hour/+" (hodina) alebo "Min/-" (minúta) ("+" je na zvýšenie doby varenia, "-" znamená skrátiť dobu varenia) a nastavte požadovaný čas. Po nastavení stlačte tlačidlo "START".

2b) Môžete si nastaviť teplotu

Pri funkciách FRY (smaženie) a Custom function (vlastné nastavenie) si môžete nastaviť teplotu.

Zvoľte si funkciu FRY (smaženie) alebo Custom function (vlastné nastavenie), stlačte tlačidlo "Temperature/Time" (teplota/čas). Ľavý LED displej bude blikať, potom stlačte tlačidlo "Hour/ (hodina)+ " alebo "Min/ (minúta)-", aby ste nastavili dobu varenia. Následne opäť stlačte tlačidlo "Temperature/Time" (teplota/čas), pravý LED displej bude blikať – pomocou tlačidla "Hour/ (hodina)+ " alebo "Min/ (minúta)-" nastavte požadovanú teplotu ("Hour/+ " (hodina) slúži na zvýšenie teploty počas varenia, "Min/- (minúta)" slúži na zníženie teploty); po nastavení stlačte tlačidlo "Start".

Poznámka: "Doba varenia" a "teplota varenia" sa nastavujú tým istým tlačidlom. Stlačte tlačidlo raz, nastavíte dobu varenia. Stlačte ho ešte raz, nastavíte teplotu varenia.

3. Zrušit/udržiavať teplé

- Keď je prístroj zapojený, varič je v pohotovostnom režime (stand by). Stlačením tlačidla "cancel/ keep warm" (zrušit/udržiavať teplé) sa varič nastaví do režimu "keep warm" (udržiavať teplé). Kontrolka bude svietiť, displej zobrazí dobu, počas ktorej sa bude jedlo zahrievať.
- Počas prevádzky/nastavení, ak stlačíte toto tlačidlo, vráti sa späť do pohotovostného (stand by) režimu.
- Po zvolení funkcií a stlačení tlačidla "start", keď varíte, môžete stlačením tohto tlačidla zvoliť "keep warm" (udržiavať teplé) alebo zrušenie, ak je už jedlo hotové. Ak bude blikať indikátor prihrievania "keep warm", znamená to, že po dovarení bude automaticky pokračovať funkcia prihrievania jedla. Ak je indikátor prihrievania "keep warm" vypnutý, znamená to, že jedlo po dovarení nebude naďalej prihrievané.
- Ak bude pokračovať prihrievanie jedla, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Keď je varič v prevádzke, stlačte a podržte tlačidlo "CANCEL/KEEP WARM" (zrušit/udržiavať teplé) na 3 sekundy – zmení sa na pohotovostný (STAND BY) režim.

4. Odklad

- Po zvolení potrebnej funkcie stlačte tlačidlo funkcie "Delay" (odklad), indikátor tohto tlačidla sa rozsvieti. Potom stlačte tlačidlo "Hour (hodina)/+" a "Min (minúta)-", aby ste si nastavili požadovanú dobu odloženia varenia.
- Rozsah času, na ktorý sa dá varenie odložiť, je od 30 minút do 24 hodín.
- Po uplynutí nastavenej doby odkladu varenia varič spustí prevádzku.

Napríklad, ak chcete, aby varič začal pracovať o 2 hodiny 30 minút neskôr, stlačte najprv tlačidlo odkladu "Delay", potom stlačte "Hour (hodina)/+" a "Min (minúta)-" a nastavte čas tak, aby ukazoval 02:30. Začne odpočítavanie zvoleného času a po 2 hodinách a 30 minútach začne prístroj pracovať.

5) Tabuľka programov

Č.	Program	Začiatok odpočítavania	Podrobnosti o programe
1	Polievka	Po spustení programu	Predvolená doba varenia : 1 hodina / Nastaviteľná doba varenia od 1 do 4 hodín, interval 10 minút / Teplota varenia: 97°C
2	Namočená ryža	Po spustení programu	Predvolená doba varenia: 40 minút / Nastaviteľná doba varenia od 20 minút do 2 hodín, interval 5 minút / Teplota varenia: 115°C, teplota pri skončení programu 115 °C + 5 minút
3	Smaženie	Po dosiahnutí požadovanej úrovne teploty	Predvolená doba varenia: 30 minút / Nastaviteľná doba varenia od 10 minút do 1 hodiny, interval 5 minút / Teplota varenia nastaviť na od 100°C do 160°C
4	Cestoviny	Po dosiahnutí požadovanej úrovne teploty Signál po začatí odpočítavania	Predvolená doba varenia: 8 minút / Nastaviteľná doba varenia od 8 do 20 minút, interval 1 minúta / Teplota varenia: 105-115°C, teplota pri skončení programu 140°C
5	Koláč	Po spustení programu	Predvolená doba pečenia: 1 hodina / Nastaviteľná doba pečenia od 30 minút do 3,5 hodiny, interval 10 minút / Teplota pečenia: 130°C
6	Chlieb	Po spustení programu	Predvolená doba pečenia: 3 hodiny, odklad varenia: 1. fáza – 2 hodiny, 2. fáza - 1 hodina / Dobu pečenia NIE JEMOŽNE NASTAVIŤ / Teplota pečenia: 45°C - prvé 2 hodiny, 130°C - posledná 1 hodina
7	Rizoto	Po spustení programu	Predvolená doba varenia: 1 hodina / Nastaviteľná doba varenia od 20 minút do 2 hodín, interval 5 minút / Teplota varenia: 120-125°C, teplota po skončení varenia 145-150°C
8	Pizza	Po spustení programu	Predvolená doba pečenia: 20 minút / Nastaviteľná doba pečenia od 20 minút do 1 hodiny, interval 5 minút / Teplota pečenia: 120-160°C
9	Rýchle opečenie	Po spustení programu	Predvolená doba varenia: 2 hodiny / Nastaviteľná doba varenia od 1 do 8 hodín, interval 30 minút / Teplota varenia: 90°C
10	Vino	Po spustení programu Bez udržiavania v teple	Predvolená doba varenia: 12 hodín / Nastaviteľná doba varenia od 6 do 12 hodín, interval 1 hodina / Teplota varenia: 55°C
11	Knedľa	Po dosiahnutí požadovanej úrovne teploty Signál po začatí odpočítavania	Predvolená doba varenia: 15 minút / Nastaviteľná doba varenia od 8 do 50 minút, interval 1 minúta / Teplota varenia: 125°C
12	Prihrievanie	Po spustení programu	Predvolená doba varenia: 20 minút / Nastaviteľná doba varenia od 10 minút do 1 hodiny, interval 5 minút / Teplota varenia: 115°C
13	Ovsená múka/ kaša	Po spustení programu	Predvolená doba varenia: 5 minút / Nastaviteľná doba varenia od 5 minút do 1 hodiny, interval 5 minút / Teplota varenia: 96°C

14	Помале варення	Po spustení programu	Predvolená doba varenia: 5 hodín / Nastaviteľná doba varenia od 1 hodiny do 5 hodín, interval 1 hodina / Teplota varenia počas 1. hodiny - 45°C, 2. hodiny - 65°C, 3. hodiny -85 °C, 4. hodiny -95 °C
15	Pečenie	Po spustení programu	Predvolená doba pečenia: 30 minút / Nastaviteľná doba pečenia od 10 minút do 2,5 hodiny, interval 5 minút / Teplota pečenia: 145°C
16	Varenie na pare	Po zovretí vody	Predvolená doba varenia: 30 minút / Nastaviteľná doba varenia od 10 minút do 1 hodiny, interval 5 minút / Teplota varenia: 98-99°C
17	Mäso	Po spustení programu	Predvolená doba varenia: 6 hodín / Nastaviteľná doba varenia od 2 do 8 hodín, interval 1 hodina
18	Vlastné nastavenie		Rozsah nastavenia času je od 5 minút do 9 hodín 55 minút / Rozsah nastavenia teploty je od 35 do 160 stupňov
	Udržiavanie teplého jedla	24 hodín	
	Reset	Od 30 minút do 24 hodín	Interval po 10 minútach

6) Použitie a tipy

1. Pevne zatlačte horné veko, aby ste zabránili slabému výkonu pri varení a zlej tepelnej izolácii spôsobenej nedostatočným tesnením.
2. Ak do variča vložíte 8 a menej hmčiekov ryže, uvarená ryža bude lepšie chutiť aj voňat.
3. Po tom, ako vložíte vnútorný hmčec do elektrického variča, potočte ním, aby ste dosiahli čo najtesnejší kontakt s ohrievačom. Skôr, ako si zvolíte požadovaný režim varenia, ubezpečte sa, že vnútorný hmčec s jedlom je správne vložený do vonkajšieho hrncu. (Ak vnútorný hmčec nie je dobre umiestnený, nie je povolené spustiť varenie, lebo by mohlo dôjsť k nehode).
4. Nevkladajte lyžicu do hrncu, aby ste zabránili zníženému výkonu pri zahrievaní.
5. Vnútorný hmčec má neprilnavý povrch, preto nie je povolené používať tvrdé alebo kovové nástroje ani kefy.
6. Pred použitím skontrolujte prístroj a všimajte si možné poškodenia spôsobené vonkajšími vplyvmi.
7. Ak chcete ukončiť pracovný režim alebo zastaviť varenie, na 3 sekundy stlačte tlačidlo "Cancel/Off" (zrušiť/vypnúť) a zvolte ďalší pracovný postup.
8. Multivarič by ste mali po každom použití očistiť. Pomocou mäkkej vlhkej handričky a jemného čistiacoho prípravku očistite vnútorný hmčec, lyžicu, naberáčku, odmerku a tlakové veko a potom ich umyte vodou. POZNÁMKA: Samotný varič by sa nikdy nemal čistiť vodou (z vnútornej ani z vonkajšej strany).
9. Ak tento spotrebič nepoužívate dlhšiu dobu, odpojte ho zo siete a uistite sa, že je telo variča kompletne suché. Uskladnite ho na vhodnom mieste.

UA

Шановний Покупцю! Ми висловлюємо Вам найщирішу подяку за придбання нашої **Деліmano Мультиварки 18в1**! Уся продукція Деліmano має репутацію дуже дорогої та якісної, тож фальсифікатори охоче її підробляють, пропонуючи таким чином покупцям нижчу якість без жодної гарантії. Будь ласка, повідомляйте нам про будь-які випадки скопійованої, підробленої, подібної продукції чи неавторизованих дистриб'юторів за адресою brand.protection@studio-moderna.com, щоб допомогти нам у боротьбі проти незаконних підробок. Щодо придбанної Вами **Деліmano Мультиварки 18в1**, ми гарантуємо, що за умови ретельного дотримання даної інструкції та належного догляду він неодмінно прослужить Вам вірою та правдою багато-багато років. **Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням і зберіть її на майбутнє.**

Деліmano Мультиварка 18в1 – Інструкція з використання

1) Важливі заходи безпеки

1. Використовуйте виключно придатний/якісний контейнер для приготування їжі – Використання неякісного контейнера для приготування їжі може спричинити погану теплопровідність, а також впливати на якість їжі та навіть призводити до збоїв у роботі чи будь-яких інших непередбачених аварійних випадків (пошкодження).

2. Місце використання (локація) – Даний прилад призначений виключно для домашнього використання. Не можна розташовувати його на нестійкій поверхні, газовій плиті чи в безпосередній близькості від будь-яких інших гарячих предметів. Внутрішню ємність не дозволяється використовувати з іншими нагрівальними пристроями.

3. Безпека дітей – Даний прилад може використовуватися дітьми віком старше 8 років. Дітям не дозволяється грати з приладом. Чищення та будь-які дії з догляду за приладом не повинні проводитися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років та не забезпечується належний нагляд.

4. Тримайте внутрішню ємність і нагрівач у чистоті - Тримайте внутрішню ємність, нагрівач і внутрішню частину мультиварки у чистоті з метою уникнення перегрівання, що може призвести до збоїв у роботі чи будь-яких інших непередбачених аварійних випадків (пошкодження).

5. Зберігання та захист шнура живлення – Для використання та зберігання шнурів живлення не можна пошкоджувати, тягнути, скручувати, подовжувати чи допускати притискання шнурів живлення будь-якими важкими предметами. У випадку пошкодження шнура, будь ласка, негайно припиніть використання приладу та зверніться до кваліфікованого фахівця.

6. Не накривайте цей прилад рушником чи будь-яким іншим предметом – Під час приготування чи підігріву не можна накривати випускний отвір жодним предметом, оскільки це може призвести до функціональних збоїв у роботі внаслідок деформації

корпусу мультиварки.

7. Під час приготування їжі не рекомендується перемикати чи відключати живлення – Будь-які маніпуляції з перемикачем чи відключення живлення можуть впливати на якість їжі внаслідок нерівномірного нагріву.

8. Не мийте у воді – Для чищення корпусу приладу дозволяється не мити його у воді. Не можна повністю опускати корпус приладу у воду з метою недопущення функціональних збоїв у роботі, враження електричним струмом чи інших аварійних випадків (пошкоджень).

9. Не включайте живлення, якщо всередині не встановлена внутрішня ємність – Не можна включати живлення, якщо мультиварка не завантажена, чи всередині не встановлена внутрішня ємність, з метою недопущення спалення запобіжника чи аварійних випадків (пошкоджень).

10. Даний прилад за жодних обставин не можна запускати у роботу порожнім, оскільки подібні дії можуть призвести до збоїв у його роботі та/чи травмування користувача.

11. Пара підвищеної температури при приготуванні їжі – У ході приготування їжі з отворів для випуску повітря може виходити пара, тож не можна закривати отвір чи притискатися до нього обличчям чи руками, а також верхньою повікою з метою уникнення опіків.

12. Слідкуйте за тим, щоб підключати прилад до правильного джерела живлення – Якщо напруга нижча за 220 В, нагрівач не спроможний працювати у нормальному режимі, що спричиняє низьку продуктивність приготування їжі; якщо напруга вища за 220 В, це може призвести до пошкодження ланцюга та виникнення пожежі чи будь-якого іншого аварійного випадку (пошкодження).

13. Не підключайте в одну розетку різні електроприлади – Це може призвести до перегріву розетки та виникнення пожежі чи будь-якого іншого аварійного випадку (пошкодження).

14. Не дозволяється проводити самовільний демонтаж, ремонт чи модифікацію – Самовільний демонтаж чи модифікація можуть призводити до непередбачених аварійних випадків (пошкоджень), спричиняючи серйозні порушення прав та інтересів споживача.

15. Помістіть внутрішню ємність у мультиварку – Висушіть внутрішню ємність і переконайтеся в тому, що на нагрівачі немає забруднень. Встановіть внутрішню ємність у мультиварку, після чого переверніть внутрішню ємність, щоб вона перебувала у повному контакті з нагрівачем.

16. Незважаючи на те, що прилад пройшов ретельну перевірку, його використання та наслідки використання відносяться суто до сфери відповідальності користувача.

2) Компоненти

Список основних компонентів приладу:

Мал. 1 (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 1)

1. пароварка	6. штифт (внутрішній стрижень)	11. панель управління	16. пароварка
2. внутрішня ємність (об'ємом 5 л)	7. кришка	12. нагрівальна поверхня	17. шнур живлення
3. зовнішня ємність	8. отвір для виходу пари	13. ложка	
4. корпус	9. кришка, що зберігає вміст теплим	14. черпак	
5. пристрій для контролю температури	10. піддон для надлишкової води	15. мірна склянка	

3) Технічні параметри

Номер моделі	KF-R1150 (сенсорна панель)
Напруга	220-240 В~, 50 Гц
Потужність	700 Вт
Об'єм	5 л
Кількість порцій на виході	5-10

4) Використання

Робота:

1. Підключіть шнур живлення. Увімкніть у розетку.

РК-дисплей і назви функцій загоряються, на лівому РК-дисплеї з'являються цифри "00:00", на невеликому РК-дисплеї відображається температура нижньої частини. Це режим очікування.

2. Оберіть функцію:

Натисніть кнопку MENU, на великому РК-дисплеї відображається час приготування їжі за умовчанням, обрана функція підсвічується, натисніть кнопку "START" для роботи. Під час роботи загоряється світловий індикатор функції, назви інших функцій не підсвічуються.

Ви також можете обирати функції шляхом натискання "+" і "-", "+" означає вперед, "-" назад.

2a. Ви можете налаштувати час приготування

Після вибору потрібної функції на великому РК-дисплеї відображається час приготування їжі за умовчанням, натисніть кнопку "Temperature/Time", потім натисніть кнопки "Hour/+ " чи "Min/-" ("+" збільшує час приготування, "-" зменшує час приготування) для налаштування часу приготування. А після встановлення натисніть "START".

2b. Ви можете налаштувати температуру

Для функцій FRY (смаження) і Custom (персоналізовані налаштування) у користувача є опція встановлення температури.

Оберіть функцію FRY (смаження) чи Custom (персоналізовані налаштування), натисніть кнопку "Temperature/Time", лівий РК-дисплей загориться, після цього натисніть "+" чи "Min/-" для встановлення часу приготування, а потім ще раз натисніть кнопку "Temperature/Time", правий РК-дисплей загориться, встановіть температуру за допомогою кнопок "Hour/+ " чи "Min/-" ("Hour/+ " збільшує температуру приготування, "Min/-" зменшує температуру приготування), після встановлення натисніть "Start".

Примітка: "Cooking time" (час приготування) і "cooking temperature" (температура приготування) – це одна й та сама кнопка, натисніть на неї один раз для налаштування часу приготування, натисніть на неї ще раз для налаштування температури приготування.

3. Скасування / підігрів

- Коли мультиварка ввімкнена у розетку та перебуває у режимі очікування, натисніть "cancel/ keep warm" (скасування / підігрів), і мультиварка перейде у режим підігріву. Індикатор продовжуватиме горіти. А на дисплеї відображатиметься час підігріву (збереження вмісту теплим).

- Під час будь-яких дій / налаштувань, якщо натиснути цю кнопку, вона повертає нас у режим очікування.

- Після вибору функції і натиску кнопки "start", у процесі приготування їжі шляхом натиску цієї кнопки можна обрати активацію чи деактивацію підігріву по завершенні приготування. Якщо індикатор підігріву ("keep warm") горить, це означає, що по завершенні приготування автоматично активується функція підігріву. Якщо ж індикатор підігріву вимкнено, це означає, що по завершенні приготування функція підігріву не активується.

- Під час підігріву на дисплеї відображається час підігріву (збереження вмісту теплим).

- У ході роботи мультиварки натисніть і утримуйте кнопку "CANCEL/KEEP WARM" протягом 3 секунд для переходу у STAND BY MODE (режим очікування).

4. Затримка

- Після вибору необхідної функції натисніть кнопку "Delay" (затримка), загориться світловий індикатор кнопки "Delay", після чого натисніть "Hour/+ " і "Min/-" для налаштування бажаного часу затримки.

- Діапазон часу затримки – від 30 хвилин до 24 годин.

- По завершенні встановленого часу затримки мультиварка розпочинає роботу.

Наприклад, якщо Ви хочете, щоб мультиварка почала працювати через 2 год 30 хв, спершу натисніть кнопку "Delay", потім за допомогою кнопок "Hour/+ " / "Min/-" встановіть час до позначки 02:30, після чого розпочнеться процес очікування, а процес приготування розпочнеться через 2 год 30 хв.

5) Таблиця з програмами

№	Програма	Початок зворотного відліку	Деталізовані дані по програмі
1	Суп	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 1 год / Час приготування встановлюється у діапазоні 1–4 год, інтервал – 10 хв / Температура приготування: 97°C
2	Замочений рис	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 40 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 20 хв – 2 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування: 115°C, температура по завершенні програми – 115°C + 5 хв
3	Смаження	Після вирівнювання робочої температури	Час приготування за умовчанням: 30 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 10 хв – 1 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування встановлюється у діапазоні від 100°C до 160°C
4	Паста	Після вирівнювання робочої температури Голосовий сигнал при початку зворотного відліку	Час приготування за умовчанням: 8 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 8–20 хв, інтервал – 1 хв / Температура приготування: 105-115°C, температура по завершенні програми – 140°C
5	Торт	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 1 год / Час приготування встановлюється у діапазоні 30 хв – 3,5 год, інтервал – 10 хв / Температура приготування: 130°C
6	Хліб	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 3 год, 1 фаза за умовчанням – 2 год, 2 фаза – 1 год Час приготування НЕ НАЛАШТОВУЄТЬСЯ / Температура приготування: 45°C – перші 2 год, 130°C – остання 1 год
7	Різото	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 1 год / Час приготування встановлюється у діапазоні 20 хв – 2 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування: 120-125°C, температура по завершенні програми – 145-150°C
8	Піца	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 20 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 20 хв – 1 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування: 120-160°C
9	Соте	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 2 год / Час приготування встановлюється у діапазоні 1–8 год, інтервал – 30 хв / Температура приготування: 90°C
10	Вино	Після запуску програми Без підігріву	Час приготування за умовчанням: 12 год / Час приготування встановлюється у діапазоні 6–12 год, інтервал – 1 год / Температура приготування: 55°C
11	Галушки	Після вирівнювання робочої температури Голосовий сигнал при початку зворотного відліку	Час приготування за умовчанням: 15 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 8–50 хв, інтервал – 1 хв / Температура приготування: 125°C
12	Підігрів	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 20 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 10 хв – 1 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування: 115°C
13	Вівсянка	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 5 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 5 хв – 1 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування: 96°C
14	Повільне приготування	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 5 год / Час приготування встановлюється у діапазоні 1–5 год, інтервал – 1 год / Температура приготування: 1-а година – 45°C, 2-а година – 65°C, 3-я година – 85°C, 4-а година – 95°C
15	Випічка	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 30 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 10 хв – 2,5 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування: 145°C
16	Пара	Після кип'ятіння води	Час приготування за умовчанням: 30 хв / Час приготування встановлюється у діапазоні 10 хв – 1 год, інтервал – 5 хв / Температура приготування: 98-99°C
17	М'ясо	Після запуску програми	Час приготування за умовчанням: 6 год / Час приготування встановлюється у діапазоні 2–8 год, інтервал – 1 год
18	Персоналізовані налаштування	24 год	Час приготування встановлюється у діапазоні від 5-ти хвилин до 9-ти годин 55 хвилин Температура приготування встановлюється у діапазоні від 35°C до 160°C.
	Підігрів	Від 30	
	Перезапуск	24 год	інтервал – 10 хв

6) Рекомендації щодо використання

1. Щільно притискайте верхню кришку з метою недопущення неефективного приготування їжі та теплоізоляції внаслідок поганої герметичності.
2. Після встановлення внутрішньої ємності у мультіварку перевірте її для забезпечення повного контакту з нагрівачем. Перед вибором режиму приготування їжі, будь ласка, переконайтеся в тому, що внутрішня ємність з'яє належним чином встановлена всередині зовнішньої ємності. (Якщо внутрішня ємність встановлена неправильно, починати готувати їжу не можна з метою недопущення будь-яких аварійних випадків чи пошкоджень).
3. Не поміщайте ложку в ємність з метою недопущення поганого, неефективного нагріву.
4. Якщо корозія спричинена деформованою чи пошкодженою поверхнею внутрішньої ємності, будь ласка, замініть її іншою нашою відповідною ємністю. Внутрішня ємність оброблена неклеїмим покриттям, тож не можна використовувати тверді чи металеві ложки чи щітку.
5. Перед використанням, будь ласка, перевірте прилад на предмет будь-яких збоїв у роботі внаслідок впливу зовнішньої сили, будь ласка, перевірте на предмет використання.
6. Якщо Ви бажаєте скасувати режим роботи чи припинити процес приготування, необхідно натиснути та утримувати кнопку "Cancel/Off" протягом 3-х секунд для вибору іншого режиму роботи.
7. Мультіварку необхідно чистити після кожного використання. Використовуйте шматок вологої м'якої тканини (ганчірку) з невеликою кількістю м'якого, м'якого засобу для чищення внутрішньої ємності, ложки, черпака, мірної склянки, після чого вимийте їх з водою. ПРИМІТКА: Саму мультіварку (з внутрішньої чи зовнішньої сторони) за жодних обставин не можна мити з водою.
8. Якщо прилад тривалий час не використовується, просто відключіть його з розетки та зберігайте у належному місці після обов'язкового повного висушування корпусу.

EN /Explanation of the marking/**AL**/Shpjegimi per shenimet/**BA**/Objašnjenje oznaka/**BG**/Обяснение на означенията/**CZ**/Vysvětlění značení/**EE**/Tähistete tähendus/**HR**/Objašnjenje oznaka/**HU**/Jelmagyarázat/**KS**/Shpjegimi i shenjave/**LT**/Simbolių paaiškinimas/**LV**/Marķējuma skaidrojums/**MD**/Explicarea marcărilor/**ME**/Objašnjenje oznaka/**MK**/Објаснување за ознаките/**PL**/Wyjaśnienie oznakowań/**RO**/Explicarea marcărilor/**RS**/Objašnjenje oznaka na pakovanju/**RU**/Надлежащая утилизация прибора/**SI**/Razlaga oznak/**SK**/Vysvetlenie značení/**UA**/Роз'яснення маркування



EN/This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal; recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling. /**AL**/Kjo shenje tregon se ky produkt nuk duhet te hidhet ne vendin ku hidhen mbeturinat shpjetike. Per te parandaluar demtimet e mundshem ndaj mjedisit eshte shendet te njerезeve nga hedhja e pakontrolluar te mbeturinave, ricklikoni ato me pergjegjesi per te promovuar riperdorimin e qendrueshem te burimeve materiale. Per ta kthyer pajisjen tuaj te perdorur, ju lutem te perdorni sistemet e kthimit dhe te grumbullimi ose kontaktoni piken e shitjes ku produkti eshte blere. Ata mund te merren me kete produkt dhe ricklikimin e sigurit mjedisor. /**BA**/Ovaj simbol označava kako se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim otpadom iz kućanstva diljem EU. Kako biste spriječili moguću štetni utjecaj na okoliš ili zdravlje ljudi od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskoristeni uređaj molimo da koristite reciklažne sustave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način. /**BG**/Този символ, върху закупеного от Вас електрическо или електронно оборудване (ЕЕО) указва, че продуктът не е битов отпадък и е предназначен за извършване единствено в контейнери за разделно събиране на излязлото от употреба ЕЕО. В случай, че към закупеното от Вас ЕЕО са Ви били предоставени и батерии/акумулатори, моля извършвайте ги разделно в контейнерите, предназначени за батерии и акумулатори или ги предавайте за рециклиране за товa мeстa! Моля, извършвайте елементите на опаковката на закупеното от Вас ЕЕО разделно в контейнерите, предназначени за съответния материал! След пълната амортизация на продукта или когато този продукт престане да Ви е необходим, следва да го извърлите в контейнер за разделно събиране на излязлото от употреба ЕЕО, да го предадете на организация за оползотворяване на отпадъците от излязлото от употреба ЕЕО или да го предадете обратно във всеки търговски обект на „Студио Модерна – България“ ЕООД, „Студио Модерна – България“ ЕООД изпълнява задълженията си във връзка с разделното събиране и третиране на ЕЕО, както и за постигане на съответните цели за разделно събиране, повторна употреба, рециклиране и/или оползотворяване на ЕЕО чрез колективна система, представлявана от следната организация по оползотворяване: Унитарейд ЕКО ЕООД 1528 София, ул. Подполковник Йордан Тодоров 4, BG 202099392, МОЛ: Мариета Стоянова. Разделното събиране и рециклиране на излязлото от употреба ЕЕО има съществена екологична функция – опазване на здравето, въздуха, почвите и водите от замърсяване с тежки метали и с други опасни вещества. Като се погрижите този продукт да бъде извършен по подходящ начин, Ви ще помогнете за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени от неподходящо извършване на този продукт. За по-подробна информация за събирането и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местната РИОСВ, с лицензирана организация по оползотворяване на отпадъци от ЕЕО, батерии и акумулатори или с магазина, от който е закупено ЕЕО. Моля, извършвайте разделно /**CZ**/Toto označení znamená, že daný produkt nesmí být likvidován s komunálním odpadem v rámci celé EU. Předcházejte možnému znečištění životního prostředí nebo poškození lidského zdraví nekontrolovanou likvidací odpadu a zařazení recykluje, abyste podpořili opětovné využití materiálních zdrojů. Na vrácení použitého spotřebiče využijte specializované sběrná místa určená vládou nebo místními orgány. /**EE**/See märk näitab, et toodet ei tohi EEL riikides visata olmejäätmete hulka. Ennetamaks võimaliku kahjuliku mõju keskkonnale või inimeste tervisele, mida võib põhjustada kontrollimatu jäätmete kõrvaldamine, viige see vastutustundlikult materjalilisele jäätmesortimisele vastavasse kogumispunkti. Kasutatud seadmete tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust jaemüügiüksusega, kust toote ostsite. Sealt sünnitakse toode kohta, kus seda keskkonnanõuetult käsiteldakse. /**HR**/Ovaj simbol označava kako se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim otpadom iz kućanstva diljem EU. Kako biste spriječili moguću štetni utjecaj na okoliš ili zdravlje ljudi od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskoristeni uređaj molimo da koristite reciklažne sustave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način. /**HU**/Ez a jelzés azt jelenti, hogy az EU területén ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Gondoskodjon a újrahasznosítás elősegítéséről, úgy hogy megakadályozza az esetleges környezeti, vagy emberi egészséget veszélyeztető károkat, vagy a nem megfelelő hulladékkezelést. Juttassa vissza a használt eszközt, használjon visszavételt és begyűjtési rendszert, vagy lépjen kapcsolatba a viszonteladóval, ahol a termék vásárolta. Ók eljuttatják a terméket a megfelelő környezetvédelmi újrahasznosítóhoz. /**KS**/Kjo shenje tregon se ky produkt nuk duhet te hidhet me mbeturinat e tjera shpjetike në të gjithë BE-në. Për të parandaluar demtimet e mundshëm ndaj mjedisit apo shëndetit të njerезeve nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ricklikoni ato me pergjegjesi për të promovuar riperdorimin e qendrueshëm të burimeve materiale. Për të kthyer pajisjen tuaj të perdorur, ju lutem perdorni sistemet e kthimit dhe te grumbullimit ose kontaktoni shitësin ku eshte blere produkti. Ata mund ta marrin kete produkt per ta ricklikuar ate ne menyre te sigurit mjedisor. /**LT**/INFORMACIJA ELEKTROS IR ELEKTRONINES IRANGOS NAUDOTOJAMS UAB STUDIO MODERNA, remiantis Lietuvos Respublikos atlieku tvarkymo įstatymu (Žin., 1998, Nr. 61 – 1726; 2002, Nr. 72–3016; 2005, Nr. 84–3111) ir kitais teisės aktais pateikia Jums šią svarbią informaciją: 1. Elektros ir elektronines įrangos atliekus turi būti renkamos atskirai ir jos negali būti šalinamos su kitomis komunalinėmis atliekomis. 2. Pirkdami naują elektroninį prietaisą, senąjį palikite mūsų parduotuviųje! 3. Elektros ir elektroninės įrangos atliekų pavojingumą žiaūgių (pavyzdžiui, gyvsidabrio, kadmio), kurios kelia pavojų aplinkai ir žmonių sveikatai. 4. Elektros ir elektronines įrangos atliekų tvarkymas yra naujovė Lietuvoje, todėl informacijos apie esamas elektros ir elektronines įrangos atliekų surinkimo sistemas ir galimybes jomis naudotis ieškokite interneto svetainėje www.gyvasmedis.lt arba kreipkitės į savo Savivaldybę. 5. Šių atliekų tvarkymas bus sėkmingas tik tuomet, kai visuomenė prisidės prie elektros ir elektronines įrangos atliekų pakartotinio naudojimo ir perdavimo /**MD**/Acest marcaj arcaj ca produsul nu ar trebui sa fie eliminat impreună cu gunoalul menajer pe teritoriu EU. Pentru a preveni afectarea mediului inconjurator sau sanatații oamenilor prin eliminarea necontrolată a deseurilor, reciclați-I responsabil pentru a promova reutilizarea resurselor materiale. Pentru a va returna dispozitivul utilizat, va rugam sa utilizati sistemul de returnare si colectare sau sa contactati comerciantul de la care a fost achizitionat produsul. Acesta poate sa duca produsul la reciclat. /**ME**/Ovaj simbol označava kako se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim otpadom iz domaćinstva širom EU. Kako biste spriječili moguću štetni utjecaj na okoliš ili zdravlje ljudi od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskoristeni uređaj molimo da koristite reciklažne sustave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način. /**MK**/Ova obeležavanja pokazuje deka nisi EU ovaj proizvod ne treba da se isfrla zajedno sa drugim otpadoci od domaćinstva. Za da se spreči možna šteta na ekološkoj sredini ili na zdravlju na lugeto od nekontroliranog otpad, odgovorno reciklirajte za da se promovira postojanata upotreba na materijalni resursi. Za da go vratite koristenit uređ, ve molime koristite gi sisteme za vraćanje i sobiranje ali kontaktirajte ja prodavnici kada ste go kupile proizvod. Te moze da go odnesat proizvođat na recikliranje koje e bezbedno za ekološka sredina. /**PL**/Zgodnie z tym oznakowaniem, urządzenie należy składować razem z innymi odpadkami gospodarczymi na terenie UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom z środowiska naturalnego oraz zagrożeniu dla zdrowia wynikającym z niekontrolowanego składowania odpadów, produkt ten należy składować odpowiedzialnie, promując w ten sposób recykling i powtórne użyczenie materiałów pochodzących z odpadów. Aby oddać zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zbiórki odpadów urządzeń gospodarstwa domowego lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym, od którego produkt został zakupiony. Wówczas produkt zostanie przekazany do ekologicznego i bezpiecznego recyklingu. /**RO**/Acest marcaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat la un loc cu alte deșeurii menajere niciare pe teritoriu EU. Pentru a preveni eventualele efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății umane cauzate de eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați aparatul responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna aparatul folosit, va rugam apelați la sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Acesta îl poate prelua, pentru a-l recicla sigur și ecologic. /**RS**/Oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne sme da se odlaže sa ostalim otpadom iz domaćinstva u celoj EU. Da bi sprečili moguću štetu po životnu okolinu i zdravlje čoveka usled nekontrolisanog odlaganja otpada, reciklirajte odgovorno da bi promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih izvora. Da bi vratili Vaš korišteni

uredaj, molimo Vas da koristite postojeća sabirna mesta ili kontaktirajte prodavca gde ste kupili Vaš proizvod. Oni mogu preuzeti proizvod i reciklirati ga na način bezbedan za životnu sredinu. /RU/Данный символ указывает на то, что на территории ЕС запрещено утилизировать прибор вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения потенциального ущерба окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, следует утилизировать прибор способом, предусматривающим рациональное использование материальных ресурсов. Следует обратиться в пункты сбора электроработ, предусмотренные местными органами власти, и отдать прибор на утилизацию. /SI/ Simbol prekrizanega smetnjaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da takšnega izdelka ne smemo šteti za gospodinjški odpadke po vsej EU. Če boste poskrbeli za pravilno odlaganje izdelka, boste preprečili morebitne negativne posledice za okolje in človeško zdravje, ki bi jih sicer povzročilo neprimerno rovanje s tem izdelkom. Recikliranje materialov pomaga pri varstvu narave in naravnih virov. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na pristojne službe, svoj center za odlaganje gospodinjstevskih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili. /SK/ Toto označenie znamená, že daný produkt nesmie byť likvidovaný s komunálnym odpadom v rámci celej EÚ. Predchádzajúce možnému znečisteniu životného prostredia alebo poškodeniu ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu a zariadenie recyklujte, aby ste podporili opätovné využitie materiálnych zdrojov. Na vrátenie použitého spotrebiče využite špecializované zberné miesta určené vládou alebo miestnymi orgánmi. /UA/ Дана позначка вказує на те, що прилад не можна утилізувати разом з несортованими побутовими відходами на території ЄС. З метою запобігання завданню потенційної шкоди навколишньому середовищу чи здоров'ю людей внаслідок неконтрольованої утилізації відходів, будь ласка, утилізуйте їх відповідально для сприяння екологічно раціональному повторному використанню матеріальних ресурсів.



EN/The transport and protective packing has been selected from materials, which are environmentally friendly for disposal and can be recycled. Ensure that any plastic, wrappings, bags etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Rather than just throwing these materials away, recycle them. /AL/ Paketimi është përziejdhur nga materialet, të cilat janë ekologjikisht miqësore për mjedisin dhe mund të riciklohen. Sigurimi i qe cdo plastike, mbeshjetelje, çanta etj janë asgjësuar në mënyrë të sigurtë dhe të mbahen larg foshnjave dhe fëmijëve të vegjël. Në vend që t'i hidhni këto materiale, ricikloheni ato. /BA/ Transportna i zaštitna ambalaža napravljene su od materijala koji su Plastične omote, vrećice ekološki prihvatljive za odlaganje i mogu se reciklirati. I slično odlažite na siguran način i držite podalje od beba i male djece. Ovakve materijale nemojte samo odbacivati, reciklirajte ih. /BG/ Материалите за транспортиране и опаковане могат да се рециклират. Внимавайте за пластмасови плъкове и други опаковки да се изхвърлят отговорно и да не попадат на места, достъпни за бебета и деца. Вместо да изхвърляте опаковките, най-добре ги рециклирайте. /CZ/ Přípravni a ochranné obaly byly vyrobeny z materiálů, jejichž likvidace je setrná k životnímu prostředí a mohou být recyklovány. Ujistěte se, že jsou všechny plasty, obaly, tašky apod. bezpečně zlikvidovány a uchovávány mimo dosah miminek a malých dětí. Tyto materiály podle možnosti nevyhazujte, ale jejich recyklovat. /EE/ Transpord- ja kaitsepakendi jaoks valitud materjalid on keskkonnasõbralikult käideldavad ning ringluse vöetavad. Hoidke plastpakendeid, kilekotte jms imikeute ja väikelaste kätesaamatus kohas ja tagage nende ohutu käitlemine. Saate sellised pakendid ringluse, ärge visake neid olmeprügi hulka. /HR/ Transportna i zaštitna ambalaža napravljene su od materijala koji su ekološki prihvatljivi za odlaganje i mogu se reciklirati. Plastične omote, vrećice i slično odlažite na siguran način i držite podalje od beba i male djece. Ovakve materijale nemojte samo odbacivati, reciklirajte ih. /HU/ szállított – és védő csomagolást környezetbarát anyagokból választották, ami kidobható és újraszakozható. Ellenőrizze, hogy minden műanyag csomagolás, zacskós stb. csesemelét és kisgyermekektől elzárva kidobásra kerültek. Illetve kidobás helyett, gondoskodjon az újrahaznosítással. /KS/ Paketimi për transport dhe mbrojtës është zjedhur nga materialet, të cilat janë ekologjikisht miqësore për asgjësimin dhe mund të riciklohen. Sigurimi i qe cdo plastik, mbeshjetelje, çanta, etj janë asgjësuar në mënyrë të sigurtë dhe të mbahen larg foshnjave dhe fëmijëve të vegjël. Në vend se t'i hidhni, ju mund t'i ricikloini ato. /LT/ Pakuote yra iš aplinkai nekenksmingų ir perdirbiamų medžiagų. Užtikrinant, kad plastikinės dalys, maišeliai ir pan. būtų išmetami saugiai, likty nespasiekiami kūdikiams ir išlepiams vaikiams. Užsot išmėtę, atiduokite pakuočių perdirbti. /LV/ Transportētiem paredzēti iepakojumi un aizsargiepakojumi ir izgatavoti no materiāliem, kas ir viegli draudzīgi atbrīvošanai un pārstrādes brīdī. Gādā, lai no jebkādiem polietilēna ietīšanām materiāliem, maisīniet un atbrīvosot drošā veidā, kā arī uzglabā tos mazuliem un bērniem nesasniedzamā vietā. Tā vietā lai izestu šos materiālus, labāk pārņemjas par to pārstrādi. /MD/ Ambalajul de transport și de siguranță a fost selectat din materiale care nu afectează mediu înconjurător și pot fi reciclate. Asigurați-vă că plasticul, sacii, etc. sunt eliminați în siguranță și nu sunt aruncați la îndemâna copiilor mici. În loc să aruncați pur și simplu aceste materiale, reciclați-le. /ME/ Transportna i zaštitna ambalaža napravljene su od materijala koji su ekološki prihvatljivi za odlaganje i mogu se reciklirati. Plastične omote, vrećice i slično odlažite na siguran način i držite podalje od beba i male djece. Ovakve materijale nemojte samo odbacivati, reciklirajte ih. /MK/ Transportot i zaštitnoto pakuvanje se napravene od ekoloških materijala i može da se recikliraat. Site plastični delovi, kes i hartije treba soodno i bezbedno da se isfrlat i da biđat podaljeu od dođat na bebina i mali deca. Namesto da ih frlitate ovie materijali, reciklirajte ih. /PL/ Opaкованіе оороніе і пріzewозне zostało wykonane z materiałów ekologicznych i podlega recyklingowi. Należy upewnić się, że opakowania plastikowe i torbki plastikowe zostaną zutytylowany w prawidłowy sposób, oraz trzymane w miejscu niedostępnym przez dzieci. Zamiast wyrzucac materiały, przekaż je do recyklingu. /RO/ Ambalajul de transport și de siguranță a fost selectat din materiale care nu afectează mediul înconjurător și pot fi reciclate. Asigurați-vă că plasticul, sacii, etc. sunt eliminați în siguranță și nu sunt aruncați pur și simplu la îndemâna copiilor mici. În loc să aruncați pur și simplu aceste materiale, reciclați-le. /RS/ Transportna i zaštitna ambalaža proizvođača su izrađene od ekoloških materijala koji se mogu reciklirati. Pobrinite se da plastične kesice i ambalažu i bacite na bezbedan način i da ih držite van domašaja beba i dece mladijeg uzrastu. Umesto da ih bacite, reciklirajte ih. /RU/ Транспортная и защитная упаковка изготовлена из материалов, утилизация которых не наносит вред окружающей среде. Обеспечивайте надлежащую утилизацию пластика, оборотных материалов, пакетов и т.д., храните их в недоступном для младенцев и детей месте. Вместо того чтобы просто выбросить упаковочные материалы, отдайте их на переработку. /SE/ Embalaza namjena prevodu in zaštitni je izdelana iz izbranih okolju prijaznih materialov in omogoča normalno reciklažo. Prepričajte se, da so vsa plastika, ovoji, vrečke, itd. odloženi varno, ter da dojenčki in majhni otroci nimajo dostopa do njih, saj obstaja nevarnost zadušitve. Embalaze ne zavrzite skupaj z mešanimi gospodinjstevskimi odpadki. Poskrbite za reciklažo. /SK/ Přípravni a ochranné obaly byly vyrobeny z materiálů, kterých likvidace je setrná k životnímu prostředí a mohou být recyklovány. Ujistěte se, že sú všechny plasty, obaly, tašky a pod. bezpečně zlikvidovány a uchovávány mimo dosahu bbátiek a malých detí. Tieto materiály podľa možnosti nevyhazujte, ale ich recyklujte. /UA/ Transportna ta zaxisna upakovka skladuється z materiala, які є екологічно безпечними для утилізації та придатними для повторного використання. Слідкуйте за тим, щоб будь-які пластикові, пакувальні матеріали, та ін. утилізувалися у безпечний спосіб та зберігалися у недоступних для немовлят і дітей місцях. Не викидайте ці матеріали у сміття, радше здавайте їх для утилізації.

CE EN/Manufacturer's declaration that product meets the requirements of the applicable CE directives. /AL/ Kjo shenje tregon deklaratën e prodhuesit se produkti i plotëson kërkesat e direktivave të zbatueshme CE. /BA/ Proizvođačeva izjava o skladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. /BG/ Декларация на производителя, че продуктът отговаря на изискванията на приложимите CE директиви. /CZ/ Prohlášení výrobce, že daný produkt splňuje požadavky příslušných směrníc Evropského společenství. /EE/ Tootja kinnitab, et toode vastab asjaomaste ELI õigusaktidele. /HR/ Proizvođačeva izjava o skladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. /HU/ A gyártó nyilatkozata alapján, megféle az európai irányelveknek. /KS/ Deklarata e prodhuesit se produkti i përmbush kërkesat e direktivave të zbatuara të BE-së. /LT/ Gamintojas deklaruoja, jog jo gaminys atitinka esminius Europos normų reikalavimus. /LV/ Ražotāja paziņojums par to, ka produkts atbilst piemērojamo EK direktīvu prasībām. /MD/ Declarația producătorului că produsul se conformază cerințelor directivei CE aplicabile. /ME/ Proizvođačeva izjava o skladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. /MK/ Deklaracija na proizvođačelot дека proizvodot koji zadovoljava baranta na regulativima na Европската Комисија. /PL/ Deklaracja producenta oznaczająca, że produkt spełnia wymogi właściwych dyrektyw EC. /RO/ Declarația producătorului că produsul se conformază cerințelor directivei CE aplicabile. /RS/ Potvrda proizvođača da proizvod ispunjava zahteve važećih direktiva Evropske komisije. /RU/ Заявление производителя о том, что прибор соответствует требованиям действующих директив ЕС. /SI/ Skladnost z direktivami ES. CE je kratica za "Conformité Européenne". /SK/ Vyhlášení výrobce, že daný produkt splňa požiadavky príslušných smerníc Európskeho spoločenstva. /UA/ Декларация виробника стосовно того, що прилад відповідає діючим директивам ЄС.

EAC EN/ Conformity with Technical regulation of the Customs Union (Russia, Kazakhstan and Belarus). /AL/ E konfirmuar dhe per vendet CU (Rusia, Kazakistan dhe Bjellorusia). /BA/ Soglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /BG/ Съответствие със стандарт от Митническия съюз (Русия, Казахстан и Беларус). /CZ/ Shoda pre krajiny CU (Rusko, Kazachstán a Bělorusko). /EE/ Vastab Venemaa Sõrderiisooni, Valgevene ja Kasahstani tolliliidu nõuetele. /HR/ Soglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /HU/ Megfele az eurázsiai vámunió országainak (Oroszország, Kazahsztán és Fehéroroszország). /KS/ Konformiteti me vendet e CU (Rusia, Kazakistan dhe Bjellorusia). /LT/ Gaminys atitinka Eurazijos Sąjungos šalių reikalavimus. /LV/ Atbilstība Muietas savienības valstīm (Krievija, Kazahstāna un Baltkrievija). /MD/ Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstani Belarus). /ME/ Soglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /MK/ Сogласност за землјите од ЦУ (Русија, Казахстан и Белорусија). /PL/ Zgodność z przepisami krajów CU (Rosja, Kazahstan i Białoruś). /RO/ Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstani Belarus/RS/ Usaglasnost sa CU zemljama (Rusija, Kazahstan i Belorusija). /RU/ Соответствие требованиям стран ТС (Россия, Казахстан и Беларусь). /SI/ Skladnost za države CU (Rusija, Kazahstan and Belarus). /SK/ Zhoda pre krajiny CU (Rusko, Kazachstan a Bielorusko). /UA/ Декларация виробника стосовно того, що прилад відповідає діючим директивам ЄС.

EN Food Contact safe product. /AL/ Produkt i sigurtë për ushqimë. /BA/ Proizvođ koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /BG/ Безопасен продукт за контакт с храна. /CZ/ Vhodné pro styk s potravinami. /EE/ Toode on ohutu toiduga kokkupuutumisel. /HR/ Proizvođ koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /HU/ Élelmiszerrel érintkező biztonságos termék. /KS/ Produkt i sigurt. /LT/ Tinka sąlychi su maistu. /LV/ Produkts ir nekaitīgs, nonākot saskarē ar pārtiku. /MD/ Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /ME/ Proizvođ koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /MK/ Proizvođ koji e bezbedan da bude u kontakt sa hranom. /PL/ Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością. /RO/ Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /RS/ Proizvođ je bezbedan za kontakt sa hranom. /RU/ Изделие, пригодное для контакта с пищевыми продуктами. /SI/ Varna uporaba za stik z živilii. /SK/ Vhodné pre styk s potravinami. /UA/ Контакт з харчовими продуктами є безпечним.

VISIT
WWW.DELIMANO.COM

M_EE_V_001_2016

Product name: Delimano 18in1 MultiCooker

ID: 105973384

Model no: KF-R50

Voltage/Frequency/Wattage: 220-240V~50Hz-700W

Country of origin: CHINA

Trademark owner/EU Importer/Distributor for Studio Moderna GROUP:
TOP SHOP INTERNATIONAL S.A., VIA FERRUCCIO PELLI 13, 6900-LUGANO,
SWITZERLAND



delimano is a Trademark of Top Shop, International S.A.