

delimano[®]

**UTILE
EGG MASTER PRO**

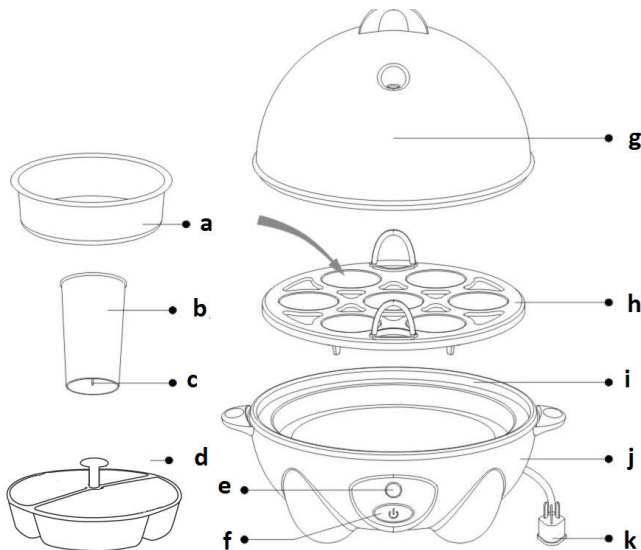


INSTRUCTION MANUAL

Model No.: ZDQ-70A

PICTURES.....	2	HU.....	16	PL.....	29
EN.....	2	KS.....	17	RO.....	31
AL.....	4	KZ.....	19	RS.....	33
BIH.....	5	LT.....	21	RU.....	34
BG.....	7	LV.....	22	SI.....	36
CZ.....	10	MD.....	24	SK.....	38
EE.....	11	ME.....	26	UA.....	40
HR.....	13	MK.....	27	EXPLANATION OF THE MARKING.....	42

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



EN

Dear customer!

Thank you for selecting our **Delimano Utile Egg Master PRO**! 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-modema.com in order to help us fighting against illegal counterfeits. For **Delimano Utile Egg Master PRO** you just bought we guarantee that by carefully following instructions below and with appropriate care you will enjoy many confident years with the **Delimano Utile Egg Master PRO**.

Delimano Utile Egg Master PRO – Instruction Manual

Please read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

1) Important Safeguards

1. This device is intended for household use only.
2. Before use, place the product on hard, flat, stable and dry surface.
3. Slight odours are possible at beginning of usage until device reaches its thermal stability.
4. This device should never operate unattended or with top cover removed, because such action could result in appliance failure and/or injuries to the user.
5. This device should not be used on the surface or in the vicinity of a heat-labile object such as carpet and plastics. Do not put it under the objects that could be damaged by the steam. Do not cover the device
6. Do not add the water, touch the heating plate, move the device or unplug it until it has cooled down.
7. Be cautious about the steam from the vent so as to prevent yourself being scalded.
8. Do not use any other liquid except water to boil the eggs.
9. Do not attempt any repair by yourself and ensure that any repair is conducted only by

appropriately qualified technician.

10. 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.
11. This device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
12. Avoid injuries from the egg picker.
13. Although the device has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

2) Parts

The Delimano Utile Egg Master PRO contains the following parts:

Pic. 1 (see: PICTURES, Pic. 1)	
a) steaming bowl	g) lid cover
b) measuring cup	h) egg holding tray
c) egg picker	i) heating plate
d) poaching tray	j) base
e) power light	k) plug
f) power button	

3) Before first use

1. Unpack and check the device and all the parts. Wash and dry the egg tray, omelette dish and poaching tray.
2. Check whether the voltage indicated on the rating label is consistent with your voltage used.

4) Usage

1. Steaming eggs: Add appropriate amount of water (please refer to the table below for specific water volume) with a cup according to your own egg doneness preferences. Put the eggs on the egg holding tray in upright position and then put the lid cover on.

Poaching eggs: Put the poaching tray with one or two eggs on the egg holding tray and then put the lid cover on.

Scrambled eggs/omelette: Put the steaming bowl with prepared mixture (recommended made of 1 - 2eggs) on the egg holding tray and then put the lid cover on.

EGG DONENESS	WATER VOLUME	APPROX. TIME (MIN)*
Soft **	Fill measuring cup till line "soft" (20 ml)	6
Medium **	Fill measuring cup till line "medium" (30 ml)	9
Hard **	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Poached eggs	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Omelettes/Scrambled eggs (2eggs+10g ham)	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12

*Values are for your reference only and you can make adjustments according to your preferences, size and number of eggs.

** If cooking 3 or less eggs add cca 1 tablespoon (15ml) of water more to the amount mentioned in the table below.

2. Plug in the device and press the power button. Power light (indicator) will turn on indicating that the device is working.

3. The power will automatically turn off once the water has boiled-out completely. Power light will also turn off to indicate egg cooking time is over.

4. In case that you want to shorten the set cooking time, you may need to pull out the plug to cut off the power during the cooking process.

NOTE: In case of unplugging the device before it shuts down by itself bear in mind that it will start automatically after plugging it in the power supply.

ATTENTION: Please do not put the bowl on the heating plate directly when boiling eggs. Do not use bowl until it is put on the shelf.

NOTE: In order to avoid crack on the egg shell, please strike several small holes on the wider part of the egg with an egg pin at the bottom of the measuring cup before cooking and then put the small part on the egg tray.

TIP: Grab the egg holding tray's side loops and put the steamed eggs into cold water or under the tap water for cooling down. If you put them into the water and it will be easier to peel.

5. Cooking other food: You can use the Delimano Utile Egg Master PRO as a handy steamer as well. Equip the base with the egg holding tray, place the steaming bowl with prepared ingredients/mixture on it and place the lid cover on. Refer to the times below. However those can vary depending on the characteristics of food used, your preferences and experience.

FOOD	WATER VOLUME	APPROX. TIME (MIN)*
Zucchini (50g; halved)	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Carrot 50g (halved)	2x hard + medium cycle (130 ml)	25
Small apple (wedges;100g)	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Chicken meat (chunks; 50g)	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Millet (30g with water 1:4)	3 x hard cycle (150 ml)	36
Rice 40g (with water 1:2)	2 x hard cycle (100ml)	24
Rice 40g (with milk 1:2)	3 x hard cycle (150 ml)	36

*Values are for your reference only and you can make adjustments according to your preferences and experience. They can also vary depending on the certain characteristics of food, its size etc.

5) Cleaning

1. Unplug the device from main supply.
2. Do not clean it until it's cooled. Egg holding tray, steaming bowl, poaching tray and cover lid can be cleaned with a washing detergent and sponge. Do not clean with a hard steel wire so as to avoid any surface damage.
3. Do not put the whole unit into the water to wash. The machine surface can be wiped with a damp cloth.
4. Clean and wipe the device before storing it in a ventilated and dry place.

6) Troubleshooting

1. **Power light is not lit:** Check if the device is properly plugged in power supply, there is no damage on plug, cable or device and press the power button again.
 2. **Egg is over or under cooked:** Size, number and temperature of the eggs can influence the cooking time. Please adjust the amount of water properly (fill with less water if overdone, more if under done).
 3. Plug should be replaced with EU version.
- CAUTION:** If those faults are still unresolved with above-mentioned analysis or any other faults exist, please contact repair service points or dealers. A non-authorized personnel is not allowed to disassemble or repair this product.



I nderuar konsumator!

Faleminderit që keni zgjedhur Delimano Utile Egg Master Pro! Të gjitha produktet Delimano janë shumë të vlefshme, prandaj falsifikuesit na kopjojnë dhe i mashatrojnë konsumatorët me produkte jo kualitative pa garancion. Ju lutemi, raportoni produktet e falsifikuara ose distributorët e paautorizuar në brand.protection@studio-moderna.com në mënyrë të na ndihmoni për të luftuar kundër falsifikimeve jo të ligjshme. Sa i përket Delimano Utile Egg Master Pro të cilën sapo e keni blerë, ne ju garantojme se nëse lexoni me kujdes udhëzimet dhe me kujdesin e duhur do të shijoni për shumë vite këtë produkt.

Delimano Utile Egg Master PRO – Manuali për përdorim

Ju lutemi ti lexoni të gjitha udhëzimet para përdorimit dhe si referencë në të ardhmen

1) Masa mbrojtëse të rëndësishme

1. Kjo paisje është vetëm për përdorim në shtëpi
2. Para përdorimit vendosni produktin në një sipërfaqe të fortë, stabile dhe të thatë.
3. Kutërbim i lehtë është i mundshëm gjatë përdorimeve të para derisa paisja të arrij stabilitetin termik
4. Kjo paisje nuk duhet të funksionojë e pambikqyrrur ose me kapak të larguar, sepse veprime të tilla mund të rezultojnë në mosfunksionimin e paisjes ose në dëmtim të përdoruesit.
5. Kjo paisje nuk duhet të përdoret në sipërfaqe apo afër objekteve si tepih apo plastikë. Mos e vendosni poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli. Mos e mbuloni paisjen.
6. Mos e shtoni ujin, prekni pjatën nxehëse, lëvizni paisjen apo hiqni nga priza deri sa të ftohet.
7. Keni kujdes nga avulli që del nga vrima, parandaloni dëmtimet e mundshme.
8. Mos përdori lëngje të tjera përpos ujit për ti zier vezët.
9. Mos provoni ta riparoni paisjen vetë prandaj sigurohuni që riparimet të bëhen nga teknik të kualifikuar.
10. Kjo pajisje mund të përdoret nga femijet mbi 8 vjeç si dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, mendore ose ndjesore apo mungesë të të përvosjes 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 rreziqet e mundshme. Femijet nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirembajtja nuk duhet të bëhet nga femijet me të vegjël se 8 vjeç ose pa mbikqyrje..
11. Kjo paisje nuk ka për qëllim që të operohet nga një sistem i jashtëm kontrolli.
12. Shmangni lëndimet nga mbledhësi i vezëve.
13. Edhe pse paisja është kontrolluar, përdorimi i saj dhe pasojat janë përgjegjësi e përdoruesit.

2) Pjesët

Delimano Utile Egg Master PRO përmban pjesët e mëposhtme:

Figura 1.1 (shiko: Figura, figura.1)	
a) tasi për avull	g) kapaku
b) gota matëse	h) tabaku/mbajtësja e vezëve
c) Vegla për mbledhje	i) pjata nxehëse
d) kutia për zierje/vezë në sy	j) baza
e) drita për energji	k) priza
f) pulla për ndezje/fikje	

3) Para përdorimit të parë

1. Shpako dhe kontrollo paisjen me të gjitha pjesët. Patrojeni dhe thajeni mbajtësin e vezëve, nënë si dhe kutinë për zierje.
2. Kontrolloni se tensioni i treguar në etiketë përputhet me tensionin që ju përdorni.

4) Përdorimi

1. **Zierja e vezëve:** Shtoni sasi të mjaftueshme të ujit (ju lutem referojuini specifikave të mëposhtme sa i përket sasisë të ujit) me një filaxan varësisht sa dëshironi ti zieni. Vendosni

vezët në mbajtësen e tyre në pozicion të drejtë dhe pastaj vendoseni kapakun.

Veze ne sy/zierja e vezëve: Vendosni kuti per zierjen me nje apo dy veze ne mbajtësen e vezëve dhe pastaj mbylleni kapakun.

Veze të rratura/omelet: Vendoseni tasin per zierje me perberesit qe deshironi (e rekomanduam nje deri ne dy veze) m ne mbajtësen e vezëve dhe pastaj mbyllni kapakun..

Zierja e deshirushme e vezëve	Sasia e ujit	Koha e përafërt (MIN)*
Të buta **	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "soft" (30 ml)	6
Mesatare **	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "medium" (30 ml)	9
Të forta **	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Veze të ziera/në sy	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Omeletë/vezë të rratura (2vezë+10g prushutë)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12

*Vlerat janë referente por ju mund të bëni ndryshime varësisht prej preferencave tuaja

** nëse zieni 3 ose më pak vezë shtoni 1 lugë ujë (15ml) ujë më shumë se sa sasia e përmendur më poshtë.

2. Futeni në prizë paisjen dhe shtypeni butonin ndëzës. Drita që ndezet është tregues se paisja po funksionon.

3. Paisja do fiket në momentin që uji do zihet plotësisht. Gjithashtu edhe drita treguese do fiket që tregon se koha për zierje ka mbaruar

4. Ne rast se dëshironi ta shkurtoni kohën e gatimit, ju mund ta hiqni paisjen nga prizja.

Shënim: Në rast se hiqni nga prizja paisjen para se fiket vete, ta keni parasysh se do ndizet vetë automatikisht kur ta fusni në prizë përsëri.

Vërejtje: Ju lutem mos e vendosni tasin direkt në pjatën nxehtë kur jeni duke zier vezët. Mos e përdorni tasin deri sa te vendoset në raft!

Shënim: Në mënyrë që të shmangni të qarat në lëvizogjen e vesë, ju mund ti bëni disa vrima të vogla në pjesën më të gjerë të vezës me fundin e filxhanit matës para se të filloni zierjen dhe pastaj vendosni pjesen e vogel ne mbajtësen e vezëve.

Këshillë: Merreni mbajtësen e vezëve nga anesoret dhe vendosni vezët e ziera në ujë të ftohtë për ti ftohur ato. Nëse i vendosni ato në ujë do ta keni më të lehtë ti qëroni ato

5. Gatimi i ushqimeve të tjera: Ju mund ta përdorni Delimano Utile Egg Master PRO si avullore gjithashtu. Shtojni bazës mbajtësin e vezëve, vendosni tasin për zierjen me përbërësit e përgatitur, vendosni dhe mbylleni kapakun. Referojuni kohës së më poshtme. Megjithatë koha e gatimit mund të ndryshojë varësisht prej preferencave, karakteristikave të ushqimit, etj.

Ushqimi	Sasia e ujit	Koha e përafërt (min)
Kungull (50g; 1 pergjysmuar)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Karrotë 50g (pergjysmuar)	2x hard + cikli mesatar (130 ml)	25
Mollë e vogël (e çarë; 100g)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Mish pule (copa; 50g)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Mel (30g me ujë 1:4)	3 x cikli "hard" (150 ml)	36
Oriz 40g (me ujë 1:2)	2 x cikli "hard" (100ml)	24
Oriz 40g (me qumësht 1:2)	3x cikli "hard" (150 ml)	36

* Vlerat janë referente dhe ju mund të bëni ndryshime varësisht prejferencave tuaja.

5) Pastrimi

1. Hiqni paisjen nga prizja.

2. Mos filloni pastrimin deri sa të ftohet. Mbajtësi i vezëve, tasi për zierje, dhe kutia për zierje(veze ne sy) si dhe kapaku mund të pastrohen me detergjent dhe sfungjer. Mos e pastroni me tela të fortë në mënyrë që të mos dëmtoni sipërfaqen.

3. Mos e vendosni të gjithë njesien per ta pastruar. Siperfaqja e makines mund te pastrohet me një leckë të lagësht.

4. Pastrojeni dhe fshijeni paisjen para se ta vendosni ate ne nje vend te ventiluar dhe të thatë.

6) Problemet e mundshme

1. **Drita nuk është ndezur:** Shikoni se a është paisja e vendosur në prizë, nuk ka dëmtim të prizës, kablilit apo paisjes dhe pastaj shtypeni butonin ndezës përsëri.

2. **Veza është zier shumë ose shumë pak:** Madhësia, numri dhe temperatura e vezëve mund të ndikojnë në procesin e gatimit. Ju lutemi përshtateni sasinë e ujit(mbusheni me më pak ujë nëse veza është shumë e zier dhe e kundërta nëse është më pak)

Kujdes: Nëse këto probleme nuk janë zgjidhur nga analizat e përmendura më lartë ose ndonjë problem tjetër është paraqitur, ju lutem kontaktoni shërbimin për riparim. Personat e pautoarizuar nuk lejohet që ta çmontojnë dhe riparojnë produktin.



Postovani!

Hvala Vam što ste odabrali naš **Delimano Utile aparat za pripremu jaja!** Svi Delimano proizvodi smatraju se vrlo vrijednima zbog čega su podložni stvaranju istih falsifikata iznimno loše kvalitete i zloupotrebi prava potrošača, koji za takve falsifikate nemaju garanciju i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, falsifikat i/ili sličan proizvod i neovlaštenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv ilegalnih falsifikata i zaštiti Vaših prava. Garantujemo da ćete, uz pažljivo pridržavanje uputa o korištenju i održavanju, godinama uživati u **Delimano Utile aparat za pripremu jaja** koji ste upravo kupili.

Delimano Utile aparat za pripremu jaja – Uputstvo za upotrebu

Molimo Vas da pažljivo pročitate uputstvo za upotrebu i sačuvate ga za buduću korištenje.

1) Važne sigurnosne mjere

1. Ovaj uređaj je namjenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu.
2. Prije upotrebe, postavite proizvod na tvrdu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
3. U početku korištenja, moguć je neprijatan miris, što je normalno jer aparat mora dostići termičku stabilnost.
4. Ovaj uređaj ne smije raditi bez nadzora ili poklopca, jer takav postupak može dovesti do kvara uređaja/povrede korisnika.
5. Ovaj uređaj ne treba koristiti na površinama i mjestima, koji ne podnose toplotu, kao što su tepih i plastika. Ne stavlajte ga na mjestu koja bi mogla biti oštećena od pare. Ne prekrivajte uređaj.
6. Nemojte dodavati vodu, dirati ploču za grijanje, pomjerati aparat i isključivati ga, sve dok se

ne ohladi.

- Budite oprezni s parom koja izlazi iz ventila, jer vas može opržiti.
- Nemojte koristiti niti jednu drugu tekućinu osim vode, kako biste skuhalo jaja.
- Aparat nemojte popravljati sami, obratite se stručnoj, kvalifikovanoj osobi.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i 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 posljedice koje bi mogle nastati neispravnim korištenjem proizvoda. Djeca se ne smiju igrati s proizvodom. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati proizvod, a djeca starija od 8 godina moraju biti pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namjenjen za rad putem eksternog tajmera ili posebnog sistema za daljinsko upravljanje.
- Izbjegnite povrede, kada vadite jaja sa dodatkom za vađenje.
- Iako je uređaj provjeren, njegova upotreba i posljedice su strogo korisnikova odgovornost.

2) Dijelovi

Delimano Utile aparat za pripremu jaja sadrži sljedeće dijelove:

Slika. 1 (pogledaj: SLIKE Slika. 1)	
a) posuda za paru	g) poklopac
b) šolja za mjerenje	h) plato sa držanje jaja
c) dodatak za vađenje jaja	i) ploča za grijanje
d) plato za prženje jaja	j) baza
e) svjetlo za struju	k) utikač
f) dugme za uključivanje	

3) Prije prve upotrebe

- Raspakujte i provjerite aparat i sve njegove dijelove. Operite i posušite posudu za jaja, omlet i za pečenje.
- Provjerite da li je napon, naveden na etiketi u skladu s naponom koji vi koristite.

4) Upotreba

1. **Kuhana jaja:** Dodajte odgovarajuću količinu vode (pogledajte tablicu ispod za određene količine vode) sa šoljicom prema svojim željama. Stavite jaja na plato za jaja i držite u uspravnom položaju, a zatim stavite poklopac.

Pržena jaja (jaje na oko): Stavite plato za prženje, sa jednim ili dva jajeta na plato za jaja, zatim preklonite poklopac.

Kajgana/omlet: Stavite posudu za kuhanje, sa pripremljenom mješavinom (preporuka 1-2 jajeta) na plato za držanje jaja i stavite poklopac.

TVRDOĆA JAJA	NIVO VODE	PROSJEČNO VRIJEME (MIN)*
Mekana **	Popunite mjerenje do linije "mekan" (20 ml)	6
Srednja **	Popunite mjerenje do linije "srednji" (30 ml)	9
Tvrda **	Popunite mjerenje do linije "tvrd" (50 ml)	12
Pržena	Popunite mjerenje do linije "tvrd" (50 ml)	12
Omlet ili kajgana (2jajeta+10g salame)	Popunite mjerenje do linije "tvrd" (50 ml)	12

*Vrijednosti su samo za vašu referencu i možete napraviti prilagodbe prema vašim željama, veličinama i broju jaja.

** Ako kuhate 3 ili manje jaja dodati cca 1 kašiku (15 ml) vode više na iznos naveden u tabeli.

2. Priključite uređaj i pritisnite dugme za uključivanje. Svjetlo (indikator) će ukazati na to da aparat radi.

3. Struja će se automatski isključiti kada se voda skuha. Svjetlo će se isključiti što znači da su jaja skuhan.

4. U slučaju da želite skratiti vrijeme kuhanja, možda ćete morati izvaditi utikač iz utičnice, kako biste prekinuli proces kuhanja.

NAPOMENA: U slučaju isključivanja uređaja prije nego što se sam ugasi, imajte na umu da će se automatski pokrenuti nakon što ga ponovo uključite.

PAŽNJA: Molimo da ne stavljate posudu za kuhanje na ploču za grijanje dok se jaja kuhaju.

NAPOMENA: Da bi se izbjegle pukotine na ljuskama od jaja, molimo da probušite jaja na širim mjestima iglom, na dnu mjerne šolje prije kuhanja, a zatim stavite manji dio na plato za jaja.

SAVIJET: Podignite plato za držanje jaja sa strana i stavite ih u hladnu vodu da se ohlade. Stavljanjem u hladnu vodu, lakše se gule.

5. Kuhanje ostale hrane: Možete koristiti Delimano Utile aparat za pripremu jaja za kuhanje ostalih jela. Opremite bazu sa platom za držanje, postavite posudu za kuhanje sa pripremljenim sastojcima / preparatima na nju i preklonite poklopac. Pogledajte vrijeme ispod. Međutim, oni mogu varirati ovisno o karakteristikama hrane koja se koristi, vašim željama i iskustvu.

HRANA	NIVO VODE	PROSJEČNO VR. (MIN)*
Tikvica(50g; prepolovljena)	Popunite mjerenje do linije "tvrd" (50 ml)	12
Mrkva 50g (prepolovljena)	2x tvdo + srednji ciklus (130 ml)	25
Manja jabuka (probušena;100g)	Popunite mjerenje do linije "tvrd" (50 ml)	12
Pileće meso (komadi; 50g)	Popunite mjerenje do linije "tvrd" (50 ml)	12
Žitarica proso (30g sa vodom 1:4)	3 x tvrdi ciklus (150 ml)	36
Riža 40g (sa vodom 1:2)	2 x tvrdi ciklus (100ml)	24
Riža 40g (sa mlijekom 1:2)	3 x tvrdi ciklus (150 ml)	36

*Vrijednosti su samo za vašu referencu i možete napraviti prilagodbe prema vašim željama i iskustvu. Oni također mogu varirati ovisno o pojedinim karakteristikama hrane, njegovoj veličini i sl.

5) Чистиње

1. Исклучите уред за изтичање

2. Немојте га чистити док се не олади. Плато за држање јаја, посуда за кување, плато за пржење и поклопач, можете чистити и прати детерџентом и спузвом. Немојте их прати са кухинјском зичом, како бисте избегли оштећења површине.

3. Не стављајте комплетан апарат у воду за прање. Површина апарата се може обрисати влажном крпом.

4. Очистите и обришите уред за похранјивања у проветреном и сухом мјесту.

6) Рјешавање проблема

1. Лампича за струју не свијетли: Проверите да ли је уред зајавно прикључен у струју, нема оштећења на утикачу, кабелу или уреду и поново притисните дугме за укључивање.

2. Јаје је прекувано или није никако скувано: Величина, број и температура јаја могу утицати на време кувања. Молимо вас да подесите количину воде правилно (попунити са мање воде ако прекувано; више ако је мање скувано).

ОПРЕЗ: Ако се горе наведени проблеми и даље појављују, контактирајте службу за сервисирање. Неовлаштеним особама није дозвољено да врше било какве поправки.

BG

Уважаеми г-н, г-жа,

Благодарим ви, че избрахте **Делимано Јутайл Уред за Приготвање на Јајца ПРО!** Свишки производи на Делимано са оригинални: има многу фалшиви техни копии, поради което клиентът е потърпевш от лошото качество, както и липсата на гаранция. Моля, съобщавайте за фалшификации, продавани от неоторизиран вносител на имейл: brand.protection@studio-moderna.com, за да ни помогнете в борбата с нелоялната конкуренция. Ние гарантираме, че спазвайки внимателно инструкциите и с подходяща поддръжка, ще използвате **Делимано Јутайл Уред за Приготвање на Јајца ПРО**, който току-що закупихте, дълги години.

Делимано Јутайл Уред за Приготвање на Јајца ПРО –Инструкции за употреба

Запознајте се внимателно со инструкциите и ги запазете за бъдеша употреба.

1) Инструкции за безопасност

1. Уредът е предназначен за употреба само в домашни условия.
2. Преди употреба, поставете уредът върху тврда, плоска, стабилна и суха повърхност.
3. В началото на употребата може да се усети лек мирис, докато уредът достигне термична стабилност.
4. Уредът не трябва да се оставя без наблюдение, докато е вклучен или с отстранено капаче, защото това може да го повреди или нарани потребителя.
5. Уредът не трябва да се използва върху повърхност или в близост до неустойчиви към топлината предмети като килими или пластмаса. Не го поставяјте под предмети, които можат да бидат повредени од парата. Не покривајте уреда.
6. Не добавяјте вода, не докосвајте затоплящата плоча, премествајте уреда или го исклучајте, докато не се охлади.
7. Бидете внимателни към парата, която излиза од отдушника, за да не се изгорите.
8. Не използвајте друга течност освен вода, за да сварите јајцата.
9. Не се опитвајте да поправете уреда сами и се уверете, че поправките се извршваат од квалифициран техник.
10. Уредът може да се използва од хора со намалени физически, чувствителни и умствени способности и/или липса на знања и опит, деца на 8 години (или по-големи), само ако са инструктирани и наблюдавани од отговорник по сигурноста им и разбираат евентуалните ризици. Не разрешавајте со уреда да играат деца. Деца не можат да почистваат или извршваат поддръжка на уреда, освен ако не са по-възрастни од 8 години и наблюдавани од отговорен възрастен.
11. Уредът не може да се управљава со воншен таймер или дистанционно.
12. Внимавајте да не се нараните со върха за пробождање на јајца.
13. Въпреки че уредът е тестван, неговата употреба и последицијата од неа са само и единствено отговорност на потребителя.

2) Части

Делимано Јутайл Уред за Приготвање на Јајца ПРО се состои од следните части:

Ил.1 (вж.: ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.1)

a) купа за готвене на пара	g) капак
b) мерителна чаша	h) поднос за јајца
c) врх за пробождање на јајца	i) нагорешаваща се плоча
d) поднос за јајца на очи	j) основа
e) светлинен индикатор	k) щепсел
f) бутон за вклучување	

3) Преди първа употреба

1. Разопаковайте и проверете уреда и всичките му части. Измийте и подсушете подноса за яйца, съда за омлет или подноса за яйца на очи.
2. Проверете дали волтажът, посочен на информационната табелка на уреда, отговаря на този в дома ви.

4) Употреба

1. **Яйца на пара:** Сипете подходящо количество вода (моля, вижте долната таблица относно специфичното количество вода), според личните си предпочитания за степента на сваряване. Поставете яйцата върху подноса в изправена позиция и после сложете отгоре капачето.

Приготвяне яйца на очи: Поставете подноса за приготвяне яйца на очи с едно или две яйца върху поставката за яйцата и отгоре сложете капака.

Бъргани яйца/омлет: Поставете купата с готовата смес (препоръчваме да я направите от 1-2 яйца) върху поставката за яйца и поставете отгоре капака.

СТЕПЕН НА СВАРЯВАНЕ	ОБЕМ ВОДА	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ (В МИН)*
Рожко**	Напълнете мерителната чаша до линията "soft" – рожко (20 мл)	6
Средно сварено**	Напълнете мерителната чаша до ниво "medium" средно сварено (30 мл)	9
Твърдо сварено**	Напълнете мерителната чаша до ниво твърдо сварено "hard" (50 мл)	12
Яйца на очи	Напълнете мерителната чаша до ниво "hard" (50 мл)	12
Яйца на очи (2яйца+10гр. шунка)	Напълнете мерителната чаша до ниво "hard" (50 мл)	12

* Стойностите са само за справка и можете да ги промените според предпочитанията си, размера и броя на яйцата.

** Ако приготвяте 3 или по-малко от 3 яйца, добавете приблизително 1 супена лъжица (15 мл) вода повече към споменатото количество в таблицата.

2. Включете уреда в контакта и натиснете бутона за включване. Светлинният индикатор ще се включи, показвайки, че уредът работи.

3. Уредът автоматично изключва, когато цялата вода се изпари. Светлинният индикатор ще изгасне, за да покаже, че готвенето е приключило.

4. В случай, че искате да съкратите времето за готвене трябва да изключите уреда от контакта.

ЗАБЕЛЕЖКА: В случай, че изключите уреда, преди той да се изключи сам, имайте предвид, че той ще стартира автоматично, след като бъде включен в контакта.

ВНИМАНИЕ: Моля, не поставяйте купата директно върху затоплящата плоча, когато варите яйцата. Не използвайте купата, докато не бъде поставена на поставката.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да не се пропука черупката на яйцето, моля направете няколко малки дупки върху по-широката страна на яйцето с иглата за яйца (разположена на дъното на мерителната чаша), преди да започнете да го варите, а после го поставете върху по тясната част върху подноса за яйца.

СЪВЕТ: Вземете подноса със сварените яйца и го поставете под течаща, студена вода, за да се охладят. Ако ги полеете със студена вода, ще се белят по-лесно.

5. Приготвяне на друга храна: Можете да използвате уреда, за да готвите на пара и други продукти. Поставете върху основата подноса за яйца, поставете купата за приготвяне на пара с приготвените продукти/смеси на място и поставете отгоре капака. Погледнете времената за приготвяне по-долу. Те могат да варират, в зависимост от вида използвана храна, предпочитанията и готварския опит.

ХРАНА	ОБЕМ НА ВОДАТА	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ (В МИН)*
Тиквички (50гр., разрязани на две)	Напълнете мерителната чаша до ниво твърдо сварено - "hard" (50 мл)	12
Морков 50гр (разрязан на две)	2x за твърдо сварено "hard" + средносварено "medium" (130 мл)	25
Малка ябълка (парчета; 100 гр)	Напълнете мерителната чаша до ниво твърдо сварено - "hard" (50 мл)	12
Пилешко месо (парчета; 50 гр)	Напълнете мерителната чаша до ниво твърдо сварено - "hard" (50 мл)	12
Просо (30гр с вода, пропорция 1:4)	3 x твърдо сварено (150 мл)	36
Ориз 40гр (с вода, пропорция 1:2)	2 x цикъл за твърдо варене (100 мл)	24
Ориз 40гр (с мляко, пропорция 1:2)	3 x цикъл за твърдо варене (150 мл)	36

* Стойностите са само за справка и вие можете да ги промените в зависимост от предпочитанията и опита си. Те могат да се променят в зависимост от определени характеристики на храната, нейните размери и тн.

5) Почистване

1. Изключете уреда от контакта.

2. Не го почиствайте, докато не се охлади. Поставката за яйца, купата за готвене на пара, подносът за приготвяне яйца на очи и капакът могат да се почистват само с препарат за миене и гъба. Не ги почиствайте със стоманена тел, за да не повредите повърхността.

3. Не потапяйте целия уред във вода, за да го измиете. Повърхността му може да бъде избърсана с влажна кърпа.

4. Почистете и забършете уреда, преди да го приберете за съхранение на добре проветриво и сухо място.

6) Проблеми и решение

1. **Светлинният индикатор не се включва:** Проверете дали уредът е правилно включен в контакта, дали няма повреди по щепсела, кабела, самия уред и натиснете бутона за включване отново.

2. **Яйцето не е добре сварено или е преварено:** Размерът, броят и температурата на яйцата се отразява на времето за готвене. Моля, коригирайте количеството вода (ако е преварено, сипете по-малко вода; ако не е добре сварено, сипете повече вода).

ВНИМАНИЕ: Ако тези проблеми продължават и предложениите мерки не помагат, моля свържете се с вносителя.

Неоторизирани лица не могат да извършват поправки по уреда.

Температура по време на работа и влажност

Температура: от 0 до 105°C

Влажност: под 100%

Температура на съхранение и влажност

Температура: стайна температура

Влажност: под 60-80%

Време на използване: поне 1 година

Ниво на шум: няма (без електрически сигнал)

ПРОИЗХОД: КИТАЙ

ВНОСИТЕЛ: СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ ЕООД, ЕИК 121009078, със седалище и адрес на управление:

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

В качеството Ви на потребител вие имате право, без да дължите обезщетение или неустойка и без да посочвате причина, да се откажете от сключения договор от разстояние в срок от 14/четирнадесет/ календарни дни, считано от датата на получаване на поръчаната стока.

За надлежно упражняване на правото си на отказ, следва да представите на „СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ“ ЕООД стоката във вида, в който сте я получили, с изцяло запазена опаковка и неизползвана по предназначение, придружена с всички оригинални документи – договор, фактура, касова бележка. Необходимо е да изпратите стоката на адрес: 1750 София, ЮРОПАРК ОФИС – СТРАДА, бул. „Цариградско шосе“ № 40 без неоправдано забавяне и във всички случаи не по-късно от 14/четирнадесет/ дни, считано от деня, в който сте ни информирали за отказа си от договора.

Не се приема отказ от покупка и не се възстановяват направените плащания, в случай, че: стоката е била употребявана по предназначение; стоката е била разпечатана и връщането ѝ е невъзможно поради хигиенни /здравни съображения; при непредставяне на необходимите документи, както и в останалите случаи по чл. 57 от Закона за защита на потребителите.

Гаранционен срок - 24 месеца

Гаранционната карта е в сила единствено с приложен към нея документ за закупуване – фактура или касов бон.

Име
Адрес
Търговски обект
Фактура № / Касов бон / Дата

Гаранционни условия

- Гаранционният срок започва да тече от датата на закупуването на уреда от лицето, посочено по-горе;
- Гаранционното обслужване се осъществява само при наличието на коректно попълнени и валидни гаранционни документи за уреда и при представяне на валидни платежни документи за уреда (касова бележка или фактура);
- Уредът е предназначен единствено за домашна употреба и не трябва да се използва за професионални цели;
- Гаранцията е валидна само за повреди, дължащи се на производствен дефект, който се е проявил в рамките на гаранционния срок;
- Гаранцията важи на територията на Република България.

Търговската гаранция не се признава в следните случаи:

- При неспазване изискванията за употреба на уреда и/или опит за ремонт от неупълномощено от „СТУДИО МОДЕРНА - БЪЛГАРИЯ“ ЕООД лице;
- При повреди, дължащи се на некачествен транспорт, неподходящо съхранение, неизправности по електрическата мрежа, неспазване на придружаващата уреда документация;
- При повреди в резултат на форсмажорни обстоятелства.

Допълнителна гаранционна информация при директна продажба (при закупуване на място от магазин)

Претенции за неадекватност на изделието на извършено от уреда и/или опит за ремонт от неупълномощено от „СТУДИО МОДЕРНА - БЪЛГАРИЯ“ ЕООД лице; Заявления за предоставяне на търговска гаранция могат да се предявят по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, бул. България 81 В, ет. 6 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Допълнителна гаранционна информация при продажба от разстояние (по телефона)

Заявления за предоставяне на търговска гаранция могат да се предявят по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, бул. България 81 В, ет. 6 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Законова гаранция

Независимо от настоящата търговска гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно законовата гаранция. Настоящата търговска гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от разпоредбите на чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите, а именно:

Права на потребителя

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви reclamaция, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избираният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на съответствие;

2. значимостта на несъответствието;

3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на reclamaцията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпени вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на reclamaцията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;

2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на

стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на reclamaцията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три reclamaции на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправки или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Право на отказ от договор за продажба, сключен от разстояние (по телефона)

В качеството Ви на потребител Вие имате право, без да дължите обезщетение или неустойка и без да посочвате причина, да се откажете от сключения договор в срок от 14 /четиринадесет/ календарни дни, считано от датата на получаване на уреда.

За да упражните правото си на отказ от договор, сключен от разстояние, по Ваш избор можете да уведомите вносителя за желанието си чрез:

1. попълване на формуляра за отказ от покупка на електронната страница на вносителя: www.topshop.bg;

2. чрез попълване и подаване на стандартния формуляр за отказ в писмена форма на следния адрес на вносителя: гр. София 1404, бул. „България“ 81-В, ет. 6 или

3. по друг начин, в това число – чрез писмо, изпратено до вносителя по пощата, на електронна поща на вносителя или по друг начин.

За надлежно упражняване на правото на отказ, следва да представите на „СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ“ ЕООД стоката във вида, в който сте я получили, с изцяло запазена опаковка и неизползвана по предназначение, придружана с всички оригинални документи – договор, фактура, касова бележка. Необходимо е да изпратите стоката на адрес: гр. София 1404, бул. „България“ 81-В, ет. 6 без неоправдано забавяне и във всички случаи не по-късно от 14 /четиринадесет/ дни, считано от деня, в който сте си информирали за отказа си от договора. Не се приема отказ от покупка и не се възстановяват направените плащания, в случай, че: стоката е била употребявана по предназначение; стоката е била разпечатана и връщането ѝ е

Рекламации

Рекламации до Студио Модерна България ЕООД при закупуване на уреда на място в магазина или при договори за продажба, сключени от разстояние могат да се предявяват по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, бул. България 81 В, ет. 6 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Съгласно чл. 114, ал. 3 от Закона за защита на потребителите, имате право да искате разваляне на договора за продажба на уреда и да получите обратно платената от Вас цена, ако след като Студио Модерна - България ЕООД е удовлетворило три Ваши рекламации на уреда чрез извършване на ремонт в рамките на две години от влизането Ви във владение на уреда, е налице следваща поява на несъответствие на уреда с договора за продажба.

За допълнителна информация можете да се свържете с отдел „Грижа за клиента“ на тел. 02/ 81 851 51 от понеделник до петък, имейл: care.bg@studio-moderna.com



Vážený zákazník!

Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi našeho Delimano vaříče vajíček Utile Pro! Všechny výrobky značky Delimano mají výbornou pověst, proto se nás padělatelé ve velkém snaží napodobovat a tedy zneužívají zákazníků, kterým nabízejí horší kvalitu, žádnou záruku a servis. Proto Vás prosíme, nahleďte jakékoliv kopie, padělký, podobné produkty či neautorizovaných prodejců emailem na adresu brand.protection@studio-moderna.com, abyste nám pomohli v boji proti nelegálním padělatelům. Koupi Delimano vaříče vajíček Utile Pro jste si získali i naši garanci toho, že pokud budete důsledně dodržovat níže uvedené pokyny a vhodnou péči o výrobek, budete s ním spokojeni dlouhá léta.

Delimano vaříč vajíček Utile PRO - návod k použití

Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte si ho pro budoucí referenci.

1) Důležité bezpečnostní pokyny

1. Toto zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti.
2. Před použitím vaříč umístěte na tvrdý, rovný, stabilní a suchý povrch.
3. Na začátku užívání je možné, že budete cítit mírný zápach, dokud vaříč nedosáhne svou tepelnou stabilitu.
4. Toto zařízení nenechávejte v provozu bez dozoru nebo bez nasazeného vrchního krytu, protože by to mohlo mít za následek jeho poruchu a / nebo zranění uživatele.
5. Vaříč vajíček nepoužívejte na povrchu nebo v blízkosti tepelně labilního objektu, jako jsou koberce a plastové materiály. Nedávejte jej pod předměty, které může pára poškodit. Ničím ho nezakryvejte.
6. Zatímco zařízení nevychladne, nepřidávejte do něj vodu, nedotýkejte se výhřevné desky, nepřemísťujte ho a neodpojujte jej ze sítě.
7. Dávejte si pozor na páru unikající z otvorů, abyste se neoparili.
8. Na vaření vajíček nepoužívejte žádnou jinou tekutinu jako vodu.
9. V žádném případě se nepokoušejte o jakoukoliv opravu svépomocí. Zajistěte, aby každou opravu prováděl řádně kvalifikovaný technik.
10. Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod dozorem dospělé osoby nebo jim bylo používání tohoto zařízení vysvětleno tak, aby ho dokázali bezpečně používat a uvědomovali si možná rizika. Děti by se neměly se zařízením hrát. Děti mladší 8 let nesmějí provádět čištění a údržbu, pokud nejsou pod dozorem dospělé osoby.
11. Tento spotřebič nepoužívejte s žádným druhem externího časovače a dálkového ovládání.
12. Dávejte si pozor na hrot na konci odměrky, abyste se jím neporanili.
13. Přestože zařízení bylo důkladně zkontrolováno, odpovědnost za používání a jeho následky nese výhradně uživatel.

2) Části

Delimano vaříč vajíček Utile PRO obsahuje následující části:

Obr. 1 (viz : OBRÁZKY , <i>Obr. 1</i>)	
a) napařovací miska	g) víko
b) odměrka	h) stojan na vajíčka
c) hrot na propichování vajec	i) topná deska
d) nástavec na ztracené vejce	j) základna
e) kontrolka napájení	k) zástrčka
f) spínač	

3) Před prvním použitím

1. Vaříč vajíček vybalte a zkontrolujte všechny části. Omyjte a osušte stojan na vajíčka, napařovací misku a nástavec na přípravu ztracených vejec.
2. Zkontrolujte, zda je napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shodné s napětím ve Vaší elektrické síti.

4) Použití

1. Vaření vajíček: Pomocí odměrky nalijte odpovídající množství vody (přesný objem najdete v tabulce) podle vlastních preferencí přípravy. Vajíčka poklademe ve svislé poloze do stojanu a přikryjete víkem.

Ztracené vejce: Položte nástavec na ztracené vajíčka na stojan a přikryjete víkem.

Smaženice / omeleta: Položte napařovací misku s připravenou směsí (doporučujeme z 1 - 2 vajíček) na stojan a přikryjete víkem.

PŘÍPRAVA VAJÍČEK	OBJEM VODY	PŘIBLIŽNÝ ČAS (MIN)*
Na Měkko **	Naplňte odměrku po značku "soft" (naměkko, 20 ml)	6
středně **	Naplňte odměrku po značku "medium" (středně, L30 ml)	9
natvrdo **	Naplňte odměrku po značku "hard" (natvrdo, 50 ml)	12
ztracené vejce	Naplňte odměrku po značku "hard" (natvrdo, 50 ml)	12
Omeleta / smaženice (vajíčka + 10g šunký)	Naplňte odměrku po značku "hard" (natvrdo, 50 ml)	12

* Uvedené hodnoty mají pouze informativní charakter a můžete provádět úpravy podle vlastních preferencí a velikosti a počtu vajíček.

** Pokud vaříte 3 nebo méně vajíček, přidejte do cca 1 polévkovou lžici (15ml) vody více, než je uvedeno v tabulce níže.

2. Zapojte vaříč do sítě a stisknete spínač. Rozsvítí se světélko napájení (kontrolka) na znamení, že zařízení je v provozu.

3. Jakmile se voda zcela odpaří, napájení se automaticky vypne. Rovněž zhasne kontrolka napájení na znamení, že vaření skončilo.

4. V případě, že chcete zkrátit dobu vaření, je třeba vytáhnout kabel ze zásuvky, abyste odpojili napájení.

POZNÁMKA: Pokud vaříč odpojte dříve, než se po skončení vaření sám vypne, mějte na paměti, že po zapojení do elektriny se automaticky sám zapne.

POZOR: Při vaření vajíček nedávejte misku přímo na topnou desku. Nepoužívejte ji, pokud není postavena na stojanu.

POZNÁMKA: Pokud nechcete, aby vajíčko během vaření prasklo, pomoci hrotu na konci odměrky ho pákráť propíchejte v širší části. Teprve pak ho vlozte užší stranou dolů do stojanu.

TIP: Uchopte stojan za boční ouška a dejte uvařené vajíčka do studené vody nebo jejich ochladíte pojd' tekoucí studenou vodou. Budou se tak snadněji loupat.

5. Vaření ostatních potravin: Delimano vaříč vajíček Utile PRO můžete použít i jako šikovný napařovač. Nasadte na základnu stojan na vajíčka, na něj položte napařovací misku s připravenými ingrediencemi / směsí a přikryjete víkem. Řídte se časy v tabulce níže. Myslete na to, že tyto časy se mohou mírně lišit v závislosti na vlastnostech použitých potravin a Vašich preferencí a zkušeností.

JÍDLA	OBJEM VODY	PŘIBLIŽNÝ ČAS (MIN)*
Cuketa (50g; na polovinu)	Naplňte odměrku po značku "hard" (50 ml)	12
Mrkev 50g (na polovinu)	2x cyklus "hard" + "medium" (130 ml)	25
Malé jablko (kousky; 100g)	Naplňte odměrku po značku "hard" (50 ml)	12
Kuřecí maso (kousky; 50g)	Naplňte odměrku po značku "hard" (50 ml)	12
Jáhly (30g s vodou 1:4)	3 x cyklus "hard" (150 ml)	36
Rýže 40g (s vodou 1:2)	2 x cyklus "hard" (100ml)	24
Rýže 40g (s mlékem 1:2)	3 x cyklus "hard" (150 ml)	36

* Uvedené hodnoty mají pouze informativní charakter a můžete provádět úpravy podle vlastních zkušeností a preferencí. Mohou se lišit i v závislosti na konkrétních vlastnostech jednotlivých potravin, jejich velikosti a podobně.

5) Čištění

1. Odpojte zařízení z elektrické sítě.

2. Vaříč nečistěte, dokud není zcela vychladlý. Stojan na vajíčka, napařovací misku, nástavec na ztracené vejce a víko můžete mýt čisticím prostředkem a houbičkou. Nepoužívejte tvrdé drátěnky, mohly by poškrábat povrch.

3. Při mytí neponořujte celé zařízení do vody. Můžete otřít jeho povrch navlhčeným hadříkem.

4. Před uskladněním vaříč vyčistěte a otřete dosucha. Skladujte ho na suchém a větraném místě.

6) Řešení problémů

1. Kontrolka napájení nesvítí: Zkontrolujte, zda je zařízení správně zapojené do sítě a zda není poškozeno, resp. zda nemá poškozenou zástrčku nebo kabel. Pak znovu stisknete spínač.

2. Vajíčko je nedovařené nebo přeavařené: Velikost, množství a teplota vajíček mohou ovlivnit dobu vaření. Vhodně přizpůsobte množství vody (je-li vejce přeavařené, přidejte méně vody; pokud je nedovařené, třeba přidejte vody více).

POZOR: Pokud i přes výše uvedeným řešením problémy stále přetrvávají nebo se objevily nové, odevzdejte vaříč na opravu do autorizovaného servisního centra. Tento produkt nesmí rozebírat a opravovat neautorizovaný personál. V žádném případě se o opravu / úpravu nepokoušejte své pomoci.

EE

Lugupeetud klient!

Aitäh, et valisite meie munakeetja **Delimano Utile PRO munakeetja**. Kõiki Delimano tooteid peetakse väga väärtuslikuks ja seepärast meeldib võltsijatele meie tooteid järele teha. Selliste halva kvaliteediga, garantii ja hoolduseta toodetega kaasnevad klientidele ebameeldivused. Palun teatage kõigest kopeeritud, võltsitud, samastest toodetest või volituseta edasimüüjast e-kirjaga address@brand.protection@studio-modema.com ja aidake meil võltsimisega võidelda. Garantseime, et kui järgite järgnevaid juhiseid ja hooldusnõudeid täpselt, saate oma äsja ostetud munakeetjat **Delimano Utile PRO** palju aastaid julgusti kasutada.

Munakeetja Delimano Utile PRO munakeetja kasutusjuhend

Lugege enne seadme kasutamist juhend tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

1) Tähtsad ohutusnõuded

1. Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
2. Enne kasutamist pange toode kõvale, tasasele, tugevale ja kuivale alusele.
3. Kasutamise alguses võib tunda seadme juures kergelt lõhna kuni termilise tasakaaluni jõudmiseni.
4. Seda seadet ei tohiks kunagi lülitada sisse ja jätta järelevalveta ega ilma pealmise kaaneta,

- sest see võib kaasa tuua seadme rikke ja/või kasutaja vigastusi.
- Seda seadet ei tohi kasutada alusel, mis ei ole kuumuskindel, ega nt vaibal või plastalusel. Ärge pange seadet sellise eseme alla, mida aur võib kahjustada. Ärge katke seadet kinni.
 - Ärge lisage vett, puudutage keeduplaati, teisdage seadet ega võtke selle toitepistikut elektrivõrgu pistikupesast välja, enne kui see on jahtunud.
 - Olge ettevaatlik auruaava juures, et vältida enda põletamist sellest väljuva auruga.
 - Ärge kasutage munade keetmiseks muud vedelikku kui vett.
 - Ärge proovige seadet ise parandada ning hoolitsege, et seadme kõik parandustööd teeb sobiva kvalifikatsiooniga tehnik.
 - Seadet tohivad kasutada üle 8aastased lapsed, füüsilise, sensoorse või vaimse puudega 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 täiskasvanu järelevalve all ja kui nad on üle 8 aasta vanad.
 - See seade ei ole ettenähtud välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
 - Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks end munakoore läbitorkamise nöelaga.
 - Kuigi seadet on kontrollitud, vastutab ainult kasutaja selle kasutamise ja võimalike tagajärgede eest.

2) Osad

Seadmel **Delimano Utile PRO munakeetja** on järgmised osad:

Joonis 1 (vt JOONISED, joonis 1)	
a) aurutusnõu	g) kaas
b) moodunõu	h) munarest
c) munakoore läbitorkamise nöel	i) keeduplaat
d) pošeerimisalus	j) korpus
e) toite märgutuli	k) toitepistik
f) toitenupp	

3) Enne esimest kasutuskorda

- Võtke seade ja kõik osad pakendist välja. Peske ja kuivatage munarest, olemli- ja pošeerimisalus.
- Veenduge, et andmesildile märgitud pinge vastab teie kohaliku elektrivõrgu pingele.

4) Kasutamine

1. **Munade aurutamine:** lisage moodunõuga soovitud küpsustemega munade valmistamiseks ettenähtud kogus vett (vt täpseid veekoguseid alljärgnevas tabelis). Pange munad püsti munarestile ja pange kaas seadmele peale.

Munade pošeerimine: pange ühe või kahe munaga pošeerimisalus munarestile ja pange kaas seadmele peale.

Munapuder, omllett: pange ettevalmistatud munasegu (soovitatavalt 1–2 munast) aurutuskausis munarestile ja pange kaas seadmele peale.

MUNADE KÜPSUSTASTE	VEEKOGUS	LIGIKAUDNE AEG (MIN)*
Pehme**	Täitke moodunõu jooneni „soft“ (20 ml)	6
Keskmine**	Täitke moodunõu jooneni „medium“ (30 ml)	9
Kõva**	Täitke moodunõu jooneni „hard“ (50 ml)	12
Pošeeritud munad	Täitke moodunõu jooneni „hard“ (50 ml)	12
Omllett/munapuder (2 muna + 10 g sinki)	Täitke moodunõu jooneni „hard“ (50 ml)	12

* Väärtused on ainult soovituslikud, kohandage neid enda eelistuste ning kasutatavate munade suuruse ja arvu järgi.

** Kui valmistate kuni 3 muna, lisage tabelis märgitud kogusele u 1 spl vett (15 ml).

2. Ühendage toitepistik on elektrivõrgu pistikupesaga ja vajutage toitenuppu. Toite märgutuli süttib, mis näitab, et seade töötab.

3. Seade lülitub automaatselt välja, kui vesi on lõpuni ära keenud. Samuti kustub toite märgutuli, mis näitab, et munade keeduaeg on lõppenud.

4. Kui soovite lühendada määratud keeduaega, siis võite keetmise katkestamiseks tõmmata toitepistikut elektrivõrgu seinakontaktist välja.

MÄRKUS. Kui võtsite toitepistikut seinakontaktist välja enne seadme automaatselt väljalülitumist, siis pidage meeles, et see lülitub kohe sisse, kui panete toitepistikut seinakontakti.

TÄHELEPANU! Ärge pange nõud munade keetmiseks otse keeduplaadile. Pange nõu alati restile.

MÄRKUS. Munakoorte lõhkikeemise vältimiseks torgake enne keetmist moodunõu põhjas oleva munakoore läbitorkamise nöelaga muna tõmbi otsa koore sisse mitu auku ja pange seejärel teravam tipp allpool munarestile.

NÕUANNE: pärast aurutamist võtke resti külgedel olevatest aasadest kinni ja tõstke rest koos munadega külma vette või kraani alla jahtuma. Mune on kergem koorida, kui panete need vette.

5. Muu toidu küpsetamine: seadet **Delimano Utile PRO munakeetja** saab kasutada ka praktilise aurutina. Pange munarest keeduplaadile ja selle peale aurutusnõu ettevalmistatud toiduainete/seguga ning asetage kaas peale. Vt küpsetusaegu järgmisest tabelist. Küpsetusaeg võib siin märgitud erineva olenevalt toiduainetest, teie eelistustest ja kogemustest.

TOIDUAINE	VEEKOGUS	LIGIKAUDNE AEG (MIN)*
Suvikõrvits (poolitatud, 50 g)	Täitke moodunõu jooneni „hard“ (50 ml)	12
Porgand (poolitatud, 50 g)	2 x tsükkel „hard“ + „medium“ (130 ml)	25
Väike õun (sektoritena, 100 g)	Täitke moodunõu jooneni „hard“ (50 ml)	12
Kanalihha (tükid, 50 g)	Täitke moodunõu jooneni „hard“ (50 ml)	12
Hirss (30 g, veega 1:4)	3 x tsükkel „hard“ (150 ml)	36

Riis (40 g, veega 1:2)	2 x tsükkel „hard“ (100 ml)	24
Riis (40 g, piimaga 1:2)	3 x tsükkel „hard“ (150 ml)	36

*Väärtused on ainult soovituslikud, kohandage neid enda eelistuste ja kogemuste järgi. Need võivad erineda ka toiduainete omaduste, suuruse jms tõttu.

5) Puhastamine

1. Võtke seadme toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja.
2. Ärge puhastage seadet enne, kui see on jahtunud. Munaresti, aurutusnõud, poseerimisalust ja kaant saab pesta nõudepesuaine ja käsnaga. Pinnakahjustuste vältimiseks ärge küürige neid kareda terasvillaga.
3. Ärge kastke seadme korpust pesemiseks vette. Seadme pinda võib puhastada niiske lapiga.
4. Puhastage ja kuivatage seade enne õhutatud kuiva kohta hoiule panemist.

6) Veaoatsing

1. **Toite märgutuli ei sütti.** Vaadake, kas seade on korralikult elektrivõrku ühendatud, toitepistik, -juhe ega seade ei ole kahjustatud, ning vajutage uuesti toitenuppu.
2. **Munad küpsevad liiga palju või vähe.** Küpsetusaega võib mõjutada munade suurus, arv ja temperatuur. Muutke vastavalt vee kogust (üleküpsemise korral kasutage vähem vett ja liiga vähe küpsemise korral rohkem vett).

TÄHELEPANU! Kui nende kontrollimistega ei õnnestu probleemi kõrvaldada või kui esineb muid tõrkeid, siis pöörduge hoolduskeskuse või seadme müüja poole. Volitamata isik ei tohi seda seadet lahti võtta ega parandada.



Postovani kupci!

Hvala Vam što ste odabrali naš **Delimano Utile uređaj za pripremu jaja PRO!** Svi Delimano proizvodi smatraju se iznimno vrijednima, zbog čega su podložni stvaranju istih krivotvorina 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 niže navedenih uputa za korištenje i održavanje, godinama uživati u **Delimano Utile uređaju za pripremu jaja PRO** kojeg ste upravo kupili.

Delimano Utile uređaj za pripremu jaja PRO – Upute za korištenje

Molimo, pažljivo pročitajte upute prije korištenja i sačuvajte ih za buduće korištenje.

1) Važne sigurnosne upute

1. Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu.
2. Proizvod prije korištenja postavite na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
3. Na početku biste mogli osjetiti lagani miris, koji će nestati kada uređaj dosegne toplinsku stabilnost.
4. Uređaj nikada ne bi smio biti bez nadzora za vrijeme korištenja ili raditi ukoliko nije poklopljen jer bi to moglo dovesti do kvara u radu uređaja i/ili dovesti do ozljeda.
5. Uređaj se ne smije koristiti u blizini predmeta osjetljivih na toplinu, poput tepiha ili predmeta od plastike. Uređaj ne stavljajte ispod predmeta osjetljivih na paru. Ne pokrivajte uređaj.
6. U uređaj ne ulijevajte vodu, ne dodirujte grijaću ploču, ne pomičite ga i ne isključujte iz struje dok se u potpunosti ne ohladi.
7. Budite oprezni kako vas para koja izlazi iz otvora za zrak ne bi opekla.
8. Za kuhanje jaja koristite samo vodu i niti jednu drugu tekućinu.
9. Molimo da, ukoliko je potreban popravak, uređaj ne pokušavate popravljati sami, već da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen.
10. Uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti, ukoliko su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost ili su od njih dobile upute o sigurnom načinu korištenja proizvoda i razumiju opasnosti koje mogu nastati nepridržavanjem uputa. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati uređaj, a djeca starija od 8 godina moraju biti pod nadzorom.
11. Uređaj nije namijenjen za korištenje s vanjskim timerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.
12. Pripazite da se ne ozlijedite iglom za probadanje jaja.
13. Iako je uređaj provjeren, njegovo korištenje i posljedice korištenja odgovornost su korisnika.

2) Dijelovi

The Delimano Utile uređaj za pripremu jaja PRO ima sljedeće dijelove:

Slika 1 (pogledaj: SLIKE, Slika 1)	
a) posuda za kuhanje na pari b) mjerna posuda c) igla za probadanje jaja d) posuda za poširanje jaja e) kontrolna lampica f) tipka za uključivanje	g) poklopac h) nosač jaja i) grijača ploča j) baza k) utikač

3) Prije prvog korištenja

1. Uređaj raspakirajte i provjerite imate li sve dijelove. Operite i osušite nosač jaja i posudu za poširanje jaja.
2. Provjerite odgovara li napon u vašem domu naponu navedenom na pločici uređaja.

4) Korištenje

1. Kuhanje jaja na pari: Pomoću mjerne posude dodajte odgovarajuću količinu vode (obratite pažnju na niže navedenu tablicu za točnu količinu - volumen vode), ovisno o željenom stupnju tvrdoće. Jaja stavite uspravno na nosač i poklopite.

Poširana jaja: U posudu za poširanje jaja stavite jedno do 2 jaja, posudu stavite na nosač jaja i poklopite.

Omlet: U posudu za kuhanje na pari ulijte pripremljenu smjesu (preporučujemo da je napravite s 1 do 2 jaja), posudu stavite na nosač jaja i poklopite.

JAJA	KOLIČINA VODE	VRIJEME (MIN)*
Meko kuhana**	Mjernu posudu napunite do oznake "soft" (20 ml)	6
Srednje kuhana **	Mjernu posudu napunite do oznake "medium" (30 ml)	9
Tvrdo kuhana **	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Poširana jaja	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Omleti (2 jaja+10g šunke)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12

*Vrijednosti su samo za informaciju, možete ih prilagoditi, ovisno o veličini i broju jaja.

**Ukoliko pripremate 3 ili manje jaja, dodajte 1 žlicu (15ml) vode više od količine navedene u tablici.

2. Uređaj uključite u struju i pritisnite tipku za uključivanje. Kontrolna lampica će se upaliti, što znači da uređaj radi.
3. Uređaj će se automatski isključiti kada voda ispari. Lampica će se isto ugasi, označavajući da je kuhanje završeno.
4. Ukoliko želite skratiti unaprijed određeno vrijeme kuhanja, kabel za vrijeme procesa kuhanja isključite iz struje.

NAPOMENA: Ukoliko uređaj isključite iz struje prije nego što se sam ugasi, imajte na umu kako će automatski nastaviti raditi nakon što ga ponovno uključite u struju.

PAŽNJA: Molimo da prilikom kuhanja jaja posudu ne stavljate direktno na grijaču ploču. Posudu ne koristite dok je ne stavite na nosač.

NAPOMENA: Kako ljuske jaja ne bi pukle, prije kuhanja iglom za probadanje jaja koja se nalazi na donjem dijelu mjerne posude napravite par malih rupica na donjem, širem dijelu jajeta, a jaje užim dijelom stavite u nosač jaja.

SAVJET: Nosač jaja primate za držače i kuhana jaja stavite u hladnu vodu ili pod vodu iz slavine kako bi se ohladila. Ukoliko ih stavite u vodu, lakše ćete skinuti ljusku.

5. Kuhanje ostalih namirnica: Delimano Utile uređaj za pripremu jaja možete koristiti i kao praktičan uređaj za kuhanje na pari. Na bazu stavite nosač jaja, na njega posudu za kuhanje na pari s pripremljenim sastojcima i poklopite. Obratite pažnju na niže navedena vremena kuhanja različitih sastojaka. Vrijeme kuhanja može ovisiti o vrsti sastojaka koje koristite, vašim željama i iskustvu.

VRSTA HRANE	KOLIČINA VODE	VRIJEME (MIN)*
Tikvice(50g; polovice)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Mrkva 50g (polovice)	Mjernu posudu napunite 2 x do oznake hard + 1 do oznake medium(130 ml)	25
Manja jabuka (četvrtine; 100g)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Piletina (komadići; 50g)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Proso (30g s vodom 1:4)	Mjernu posudu napunite 3 x do oznake hard (150 ml)	36
Riža 40g (s vodom 1:2)	Mjernu posudu napunite 2 x do oznake hard (100ml)	24
Riža 40g (s mlijekom 1:2)	Mjernu posudu napunite 3 x do oznake hard (150 ml)	36

*Vrijednosti su samo za informaciju i možete ih prilagoditi ovisno željama i iskustvu. Uz to, ovisi o vrsti hrane, veličini, itd.

5) Čišćenje

1. Uređaj isključite iz struje.
2. Uređaj ne čistite dok se u potpunosti ne ohladi. Držač jaja, posudu za kuhanje na pari, posudu za poširanje i poklopac možete prati deterdžentom za pranje posuda i mekanom spužvicom. Ne čistite ih žičanim spužvicama kako ih ne biste oštetili.
3. Uređaj ne uranjajte u vodu. Površinu uređaja možete čistiti vlažnom krpom.
4. Uređaj očistite i obrišite prije nego što ga spremite na suho, prozračno mjesto.

6) Vodič za rješavanje problema

1. **Kontrolna lampica nije upaljena:** Provjerite je li uređaj pravilno uključen u struju, je li utikač ispravan je li uređaj ispravan (da nije oštećen) i ponovno pritisnite tipku za uključivanje.
2. **Jaja su previše ili premalo skuhanja:** Veličina, količina i temperatura jaja mogu utjecati na vrijeme kuhanja. Molimo da sukladno tome prilagodite količinu vode (ukoliko su jaja prekuhana, stavite manje vode, ukoliko su previše mekana, stavite više vode).

OPREZ: Ukoliko navedene probleme ne možete riješiti, ili ukoliko se pojave neki drugi, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen. Nije dozvoljeno neovlašteno rastavljanje ili popravljnje proizvoda.



POŠTOVANI KUPCI!

Zahvaljujemo Vam na kupnji naših proizvoda i nadamo se da ćete biti zadovoljni odabirom. Ukoliko u jamstvenom roku bude potreban popravak proizvoda, molimo Vas da se savjetujete s prodavačem koji Vam je prodao proizvod ili nas kontaktirajte na dolje navedene brojeve i adrese. **MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE PROIZVODA, PAŽLJIVO PROČITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU UKOLIKO JU PROIZVOD IMA I UPUTE ZA UPOTREBU KOJI SU PRILOŽENI UZ PROIZVOD!**



JAMSTVENI LIST ZA DELIMANO UTILE UREĐAJ ZA PRIPREMU JAJA PRO

Rok jamstva: 12 mjeseci od dana kupovine proizvoda

Datum prodaje i broj računa: _____

Pečat i potpis prodavača: _____

Ovim jamstvom proizvođač proizvoda preko **STUDIO MODERNA – TV PRODAJA d.o.o.** iz Zagreba, Slavonka avenija 6, OIB:97587356297 kao distributera i davatelja jamstva u Republici Hrvatskoj, jamči za kvalitetu proizvoda, besplatan popravak istog u skladu s važećim propisima i u skladu s uvjetima opisanim u jamstvenom listu i ukoliko će se kupac pridržavati priloženih uputa i proizvod koristiti sukladno namjeni.

Za proizvode kupljene prodajom na daljinu (putem telefonske narudžbe ili Internet narudžbom) datum kupnje se smatra datum naveden na računu koji se kupcu dostavlja uz proizvod. Kupac je DUŽAN čuvati račun za ostvarivanje prava navedenih u jamstvenom listu kao dokaz o mjestu i vremenu kupnje.

JAMSTVENA IZJAVA – OBVEZNO PROČITATI

U jamstvenom roku prodavatelj se obvezuje da će :

1. osigurati servis i zamjenske dijelove proizvoda ukoliko takvi dijelovi postoje

2. bez naplate popraviti i otkloniti samo one kvarove i nedostatke koji su pokriveni jamstvom i koji nisu rezultat nepravilne upotrebe proizvoda i nisu istrošenost koja je uobičajena za redovnu i dugotrajnu upotrebu proizvoda

Proizvod koji ne bude popravljen u zakonom propisanom razumnom roku koji neće biti duži od 45 dana, od dana preuzimanja proizvoda u servis, u slučaju nemogućnosti popravka će biti zamijenjen jednakim proizvodom iste kvalitete i namjene.

Prodavatelj se obvezuje osigurati rezervne dijelove i servis tijekom trajanja jamstva, a kupac nakon protoka jamstvenog roka sam snosi troškove popravka.

Produljenje jamstvenog roka: U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe proizvoda.

Ukoliko je izvršena zamjena proizvoda rok počinje teći ponovno od zamjene.

Ukoliko je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio proizvoda, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstvo ne isključuje prava kupca po osnovi odgovornosti trgovca za materijalne nedostatke stvari tijekom dvije godine od dana kupnje, sukladno potrošačkim pravima važećim u Republici Hrvatskoj i Zakonu o obveznim odnosima.

JAMSTVO SE NE PRIZNAJE:

- ako kupac ne predoči ispravan jamstveni list i račun o kupnji
- ako su greške nastale nepravilnim i nemarnim rukovanjem proizvodom jer se kupac nije pridržavao uputa o korištenju i održavanju svakog dijela proizvoda, a što je nužno za održavanje svih funkcija proizvoda
- ako je proizvod pokušala popraviti neovlaštena osoba
- ako je proizvod korišten u druge nepropisne svrhe ili namjerno oštećen ili nepravilno transportiran
- ako je kvar nastao greškom u sustavu na koji je proizvod priključen ako se radi o takvoj vrsti proizvoda
- ako su kvarovi nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udari u električnoj mreži, elementarne nepogode i sl.
- ako se radi o normalnoj i uobičajenoj trošnosti koja nastaje redovnom upotrebom proizvoda

REKLAMACIJE I SERVISIRANJE

Reklamaciju kupljenih proizvoda možete izvršiti na prodajnom mjestu.

U slučaju reklamacije proizvoda, molimo da se obratite odjelu reklamacija na broj telefona; 01/ 6442-302, radnim danom od 8-17h i subotom od 8 – 13h ili na e-mail: reklamacije.hr@studio-moderna.com

OVLAŠTENI SERVISNI CENTAR

STUDIO MODERNA – TV PRODAJA d.o.o.

10 000 Zagreb, Koledovčina 1

Proizvode možete poslati na adresu ovlaštenog servisa.

Ukoliko se proizvod sa servisa ne podigne u roku od 3 mjeseca od dana kada ste obaviješteni da je proizvod gotov, servisni centar ne odgovara za proizvod.

Pakiranje i distribuciju proizvoda obavlja:

INTEGRALOG d.o.o., PJ Jankomir, Robni terminali Zagreb – Jankomir, Jankomir 25, 10090 Zagreb, "Slobodna zona", Hala 31

Slanje proizvoda u servis: Reklamaciju u jamstvenom roku kupac podnosi ovlaštenom servisu na način da proizvod očisti i zapakira u originalnu ambalažu te priloži svu dokumentaciju – jamstveni list i opis greške ili kvara uz navedenu adresu ili broj telefona zbog potrebnih kontakata.

OBRAZAC POPUNJAVA SERVISNI CENTAR – POTVRDA O IZVRŠENOM SERVISIRANJU

Prijava kvara i nedostatka za servisiranje:

Datum prijema na popravak: _____

Datum preuzimanja s popravka: _____

Opis popravljenog kvara: _____

Jamstveni rok se produljuje: a) da do _____ navesti rok produljenja b) ne

Potpis serviser: _____

Potpis i žig prodavača: _____

Datum: _____

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy a **Delimano Utile Tojásmestert** választotta! A **Delimano** termékek értékesek, ezért a hamisítók előszeretettel másolják őket, visszaélve ezzel az ügyfelek bizalmával, hiszen rosszabb minőséget adnak el, garancia és szervíz 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 most megvásárolt **Delimano Utile Tojásmesterrel** garatljuk, hogy a lenti instrukciókat követve és megfelelő gondossággal használva, hosszú évekig élvezheti a termék nyújtotta előnyöket!

Delimano Utile Tojásmester – Használati útmutató

Kérjük használat előtt olvassa el a használati útmutatót és tegye el, mert később is szüksége lehet rá.

1) Fontos biztonsági óvintézkedések

1. A készüléket csak háztartási célra használja.
2. Használat előtt tegye a készüléket szilárd, sima, stabil és száraz felületre.
3. A használat kezdetekor enyhe szag érezhető, amíg a készülék eléri a termikus stabilitását.
4. A készülék nem működtethető felügyelet nélkül, mert meghibásodást illetve sérülést okozhat a felhasználónak.
5. A készülék nem használható hőlabilis tárgyak, mint pl. szőnyeg és műanyagok közelében. Ne tegye olyan tárgyak alá, amik a gőztől károsodhatnak. Ne takarja le a készüléket.
6. Amíg nem hűl le a készülék, ne adjon hozzá vizet, ne érintese meg a főzőlapot, ne mozgassa a készüléket és ne húzza ki a konnektorból.
7. Legyen óvatos a szellőzőnyílásokból kiáramló gőzzel, mert leforrázhatja magát.
8. Ne használjon más folyadékot a tojások főzéséhez, kizárólag vizet.
9. Ne kísérelje meg egyedül megjavítani a készüléket. Minden javítást kizárólag megfelelően képzett szakember végezhet.
10. A készüléket 8 év alatti gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességgel rendelkező személyek nem használhatják, kivéve, ha őket egy, a biztonságukért felelős személy felügyeli. A készüléket tartsa távol a gyermekektől. Gyerekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást 8 éven aluli gyermek csak felügyelet mellett végezheti.
11. Ez az eszköz nem működtethető külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
12. Óvatosan bánjon a tojástúvel az esetleges sérülések megelőzése érdekében.
13. A készüléket ellenőrizték, de használata és annak következményei a felhasználó felelőssége.

2) Tartozékok

A Delimano Utile Tojásmester az alábbi tartozékokat tartalmazza:

1-es Kép (lásd: KÉPEK, Kép.1)	
a) pároló edény	g) fedél
b) mérőedény	h) tojástartó tálca
c) tojástű	i) melegítő tálca
d) buggyantó tálca	j) alapegység
e) működést jelző fény	k) csatlakozó
f) kapcsoló gomb	

3) Elő használat előtt

1. Csomagolja ki a készüléket és ellenőrizze az összes tartozékot és alkatrészt. Mossa el és szárítsa meg a tojástartót, az omlett tálát és a buggyantó tálcat.
2. Ellenőrizze, hogy a készüléken jelzett feszültség megegyezik az otthonában használt feszültséggel.

4) Használat

1. Főtt tojás készítése: Tegyen megfelelő mennyiségű vizet (a lenti táblázatban szereplő mennyiségek alapján) a mérőpohárral figyelembe véve, hogy milyen kemény tojást szeretne. Helyezze a tojásokat a tojástartóra, felfelé állítva, majd tegye rá a készülékre a fedőt.

Buggyantott tojás: Tegyen a buggyantó tálcára 1-2 tojást, majd tegye rá a fedőt.

Tojásrántotta /Omlett: Tegye a párolóedényt az 1-2 tojásból készült keverékkel a tojást a tojástartó tálcára és tegye rá a fedőt.

TOJÁS ÁLLAG	VÍZ MENNYISÉG	FŐZÉSI IDŐ KB. (PERC)*
Puha **	Töltse fel a mérőpoharat a "soft" jelzésig (20 ml)	6
Közepes **	Töltse fel a mérőpoharat a "medium" jelzésig (30 ml)	9
Kemény **	Töltse fel a mérőpoharat a "hard" jelzésig (50 ml)	12
Buggyantott tojás	Töltse fel a mérőpoharat a "hard" jelzésig (50 ml)	12
Omlett/Tojásrántotta (2tojás+10g sonka)	Töltse fel a mérőpoharat a "hard" jelzésig (50 ml)	12

*Az értékek csak tájékoztató jellegűek és módosulhatnak a tojások számának és méretének függvényében

** Ha 3, vagy annál kevesebb tojást főz, kb. 1 evőkanál (15ml), vagy több vizet adjon hozzá a táblázatban jelölt értékek alapján.

2. Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz és nyomja le a bekapcsoló gombot. A működést jelző fény felgyullad és a készülék működése közben folyamatosan világít.

3. A készülék automatikusan kikapcsol, ha a víz teljesen elfo a készülékből. A jelzőfény is kialszik ekkor, ami azt jelzi, hogy a főzési idő végetért.

4. Abban az esetben, ha le szeretné rövidíteni a főzési időt, ki kell húznia a konnektorból a készüléket a főzési idő közben.

MEGJEGYZÉS: Abban az esetben, ha kihúzza a készüléket, mielőtt a gép magától kikapcsolna, kérjük ügyeljen arra, hogy amint újra csatlakoztatja az elektromos hálózatba, azonnal bekapcsol a készülék.

FIGYELEM: Tojásfőzés közben kérjük ne tegye a tálat egyenesen a melegítő tálcára. Do not use bowl until it is put on the shelf.

MEGJEGYZÉS: A tojáshéj repedésének megelőzése érdekében, szúrjon pár kisebb lyukat a tojás teljes felszínén a tojástűvel és tegye a tojástartó tálcára.

TIPP: Fogja meg a tojástartó tálcat az oldalsó hurkóknál fogva és tegye a főtt tojásokat hideg vízbe, vagy folyó csapvíz alá, míg lehül. Ha vízbe teszi, könnyebb lesz meghámozni.

5. Más ételek főzése: A Delimano Utile Tojásmestert használhatja párolónak is. Tegye az alapegységbe a tojástartó tálcat, tegye a pároló edénybe az előkészített ételket/keveréket, majd tegye rá a fedőt. Vegye figyelembe az alábbi időegységeket, és azt, hogy a különböző ételek jellege és az ön főzési tapasztalatai is befolyásolhatják a főzés hosszát.

ÉTEL	VÍZMENNYSÉG	FŐZÉSI IDŐ kb. (PERC)*
Cukkini (50g; félbevágva)	Töltse fel a mérőedényt a "hard" jelzésig (50 ml)	12
Répa 50g (félbevágva)	2x hard + medium ciklus(130 ml)	25
Kisméretű alma (szeletek;100g)	Töltse fel a mérőedényt a "hard" jelzésig (50 ml)	12
Csirkehús (darabkák; 50g)	Töltse fel a mérőedényt a "hard" jelzésig (50 ml)	12
Köles (30g vízzel 1:4 arányban)	3 x hard ciklus(150 ml)	36
Rizs 40g (vízzel 1:2 arányban)	2 x hard ciklus (100ml)	24
Rizs 40g (tejjel 1:2 arányban)	3 x hard ciklus(150 ml)	36

* Az értékek csak tájékoztató jellegűek, a beállításokat saját ízlésének és tapasztalatának megfelelően módosíthatja. Azt is változhat attól függően, hogy az egyes élelmiszereknek milyen jellemzői, méretei vannak stb.

5) Tisztítás

1. Húzza ki a készüléket az áramkörből.

2. Ne kezdje el tisztítani, amíg teljesen lehül. A tojástartó tálca, a párolóedény, buggyantótalca és a fedő szivaccsal és mosogatószerrel elmosható. Ne tisztítsa súrolókefével, hogy megelőzze a felületi sérüléseket.

3. Ne tegye a készüléket vízbe. A készülék felületét egy nedves törülköendővel törölje tisztára.

4. Tisztítsa meg és törölje le a készüléket mielőtt elrakja egy jól szellőző, száraz helyre.

6) Hibaelhárítás

1. **A jelzőfény nem világít:** Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van csatlakoztatva az áramkörhöz, nem sérült a dugó, a tápkábel, majd újra kapcsolja be a készüléket.

2. **A tojás túlfőtt, vagy nem főtt meg:** A tojások mérete, száma és a hőmérséklet is befolyásolhatja a főzési időt. Kérjük a megfelelő vízmennyiséget adja hozzá (kevesebbet, ha túlfőtt és többet, ha még nyers)

FIGYELEM: Ha a hibák a fenti megoldások után sem szűnnek meg, illetve újabb hibák merülnek fel, kérjük hívja az ügyfélszolgálatot. Nem erre felhatalmazott személy, nem jogsúgt a készülék szétszedésére és javítására.

KS

I n d e r u a r k o n s u m a t o r !

Faleminderit që keni zgjedhur Delimano Utile Egg Master Pro! Të gjitha produktet Delimano janë shumë të vlefshme, prandaj falsifikuesit na kopjojnë dhe i mashtrojnë konsumatorët me produkte jo kualitative pa garancion. Ju lutemi, raportoni produktet e falsifikuara ose distributorët e paautorizuar në brand.protection@studio-moderna.com në mënyrë të na ndihmoni për të luftuar kundër falsifikimeve jo të ligjshme. Sa i përket Delimano Utile Egg Master Pro të cilën sapo e keni blerë, ne ju garantojmë se nëse lexoni me kujdes udhëzimet dhe me kujdesin e duhur do të shijoni për shumë vite këtë produkt.

Delimano Utile Egg Master PRO - Manuali për përdorim

Ju lutemi të lexoni të gjitha udhëzimet para përdorimit dhe si referencë në të ardhmen

1) Masa mbrojtëse të rëndësishme

1. Kjo paisje eshte vetem për përdorim në shtëpi
2. Para përdorimit vendosni produktin ne nje siperfaqe te fortë, stabile dhe të thatë.
3. Kutërbim I lehtë është i mundshëm gjatë përdorimeve të para derisa paisja të arrij stabilitetin termik
4. Kjo paisje nuk duhet të funksionojë e pambikqyrur ose me kapak të larguar, sepse veprime të tilla mund të rezultojnë në mosfunksionimin e paisjes ose në dëmtim të përdoruesit.
5. Kjo paisje nuk duhet të përdoret në sipërfaqe apo afër objekteve si tepih apo plastikë. Mos e vendosni poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli. Mos e mbuloni paisjen.
6. Mos e shtoni ujin, prekni pjatën nxehëse, lëvizni paisjen apo hiqni nga priza deri sa të ftohet.
7. Keni kujdes nga avulli që del nga vrëma, parandaloni dëmtimet e mundshme.
8. Mos përdori lëngje të tjera përpos ujit për të zier vezët.
9. Mos provoni ta riparoni paisjen vetë prandaj sigurohuni që riparimet të bëhen nga teknik të kualifikuar.
10. Kjo pajisje mund të përdoret nga femijet mbi 8 vjeç si dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, mendore ose ndjesore apo mungese të të pervojës dhe njohurive nese ata kane informacionin dhe udhëzimet e duhura si dhe mbikqyrje ne lidhje me përdorimin e pajisjes ne menyre te sigurte dhe i kupton te gjitha rreziqet e mundshme. Femijet nuk duhet te luajne me pajisjen. Pastrimi dhe mirembajtja nuk duhet te behet nga femijet me te vegjel se 8 vjec

ose pa mbikqyrje..

11. Kjo paisje nuk ka për qëllim që të operohet nga një sistem i jashtëm kontrolli.
12. Shmangni lëndimet nga mbledhësi i vezëve.
13. Edhe pse paisja është kontrolluar, përdorimi i saj dhe pasojat janë përgjegjësi e përdoruesit.

2) Pjesët

Delimano Utile Egg Master PRO përmban pjesët e mëposhtme:

Figura 1.1 (shiko: Figura, figura.1)	
a) tasi për avull	g) kapaku
b) gota matëse	h) tabaku/mbajtësja e vezëve
c) Vegla për mbledhje	i) pjata nxehëse
d) kutia për zierje/veze ne sy	j) baza
e) drita/ për energji	k) prizja
f) pulla për ndezje/fikje	

3) Para përdorimit të parë

1. Shpako dhe kontrollo paisjen me të gjitha pjesët. Patrojeni dhe thajeni mbajtësin e vezëve, enën si dhe kutinë për zierje.
2. Kontrolloni se tensioni i treguar në tike të përputhet me tensionin që ju përdorni.

4) Përdorimi

1. Zierja e vezëve: Shtoni sasi të mjaftueshme të ujit/ ju lutem referojuni specifikave të mëposhtme sa i përket sasise të ujit) me një filxan varësisht sa dëshironi ti zieni. Vendosni vezët në mbajtësin e tyre në pozicion të drejtë dhe pastaj vendosni kapakun.

Veze ne sy/zierja e vezëve: Vendosni kuti për zierjen me nje apo dy veze ne mbajtësin e vezëve dhe pastaj mbylleni kapakun.

Veze të rrahura/omelet: Vednoseni tasin për zierje me perberesit që dëshironi (e rekomanduar nje deri ne dy veze)me ne mbajtësin e vezëve dhe pastaj mbyllni kapakun..

Zierja e dëshirueshme e vezëve	Sasia e ujit	Koha e përafërt (MIN)*
Të buta **	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "soft" (30 ml)	6
Mesatare **	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "medium" (30 ml)	9
Të forta **	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Veze të ziera/në sy	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Ometë/vezë të rrahura (2vezë+10g proshutë)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12

*Vlerat janë referente por ju mund të bëni ndryshime varësisht prej preferencave tuaja

** nëse zieni 3 ose më pak vezë shtoni 1 lugë ujë (15ml) ujë më shumë se sa sasia e përmendur më poshtë.

2. Futeni në prizë paisjen dhe shtypeni butonin ndëzës.Drita që ndezet është tregues se paisja po funksionon.

3. Paisja do fiket në momentin që uji do zihet plotësisht. Gjithashtu edhe drita treguese do fiket që tregon se koha për zierje ka mbaruar

4. Ne rast se dëshironi ta shkurtoni kohën e gatimit, ju mund ta hiqni paisjen nga prizja.

Shënim: Në rast se hiqni nga prizja paisjen para se fiket vete, ta keni parasysh se do ndizet vetë automatikisht kur ta fusni në prizë përsëri.

Vërejtje: Ju lutem mos e vendosni tasin direkt në pjatën nxehëse kur jeni duke zier vezët. Mos e përdorni tasin deri sa te vendoset në raft!

Shënim: Në mënyrë që të shmangni të qarar në lëvizshëm e vese , ju mund ti bëni disa vrima të vogla në pjesën më të gjërë të vezës me fundin e filxhanit matës para se të filloni zierjen dhe pastaj vendosni pjesen e vogel ne mbajtësin e vezëve.

Këshillë: Merrni mbajtësin e vezëve nga anesoret dhe vendosni vezët e ziera në ujë të ftohtë për ti ftohur ato. Nëse I vendosni ato në ujë do ta keni më të lehtë ti qëroni ato

5. Gatimi i ushqimeve të tjera: Ju mund ta përdorni Delimano Utile Egg Master PRO si avullor gjithashtu. Shtojni bazës mbajtësin e vezëve, vendosni tasin për zierjen me përbërës të përgatitur, vendosni dhe mbylleni kapakun. Referojuni kohës së më poshtme. Megjithatë koha e gatimit mund të ndryshojë varësisht prej preferencave, karakteristikave të ushqimit, etj.

Ushqimi	Sasia e ujit	Koha e përafërt (min)
Kungull (50g; I pergjysmuar)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Karrotë 50g (përgjysmuar)	2x hard + cikli mesatar (130 ml)	25
Mollë e vogël (e çarë;100g)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Mish pule (copa; 50g)	Mbusheni filxhanin matës deri tek kufiri "hard" (50 ml)	12
Mel (30g me ujë 1:4)	3 x cikli "hard" (150 ml)	36
Oriz 40g (me ujë 1:2)	2 x cikli "hard" (100ml)	24
Oriz 40g (me qumësht 1:2)	3x cikli "hard" (150 ml)	36

* Vlerat janë referente dhe ju mund të bëni ndryshime varësisht prej preferencave tuaja.

5) Pastrimi

1. Hiqni paisjen nga prizja.

2. Mos filloni pastrimin deri sa të ftohet. Mbajtësi i vezëve, tasi për zierje, dhe kutia për zierje(veze ne sy) si dhe kapaku mund të pastrohen me detergjent dhe sfungjer. Mos e pastroni me tela të fortë në mënyrë që të mos dëmtoni sipërfaqen.

3. Mos e vendosni të gjithë njesine per ta pastruar. Siperfaqja e makines mund te pastrohet me një leckë të lagësht.

4.Pastrojeni dhe fshijeni paisjen para se ta vendosni ate ne nje vend te ventiliuar dhe të thatë.

6) Problemet e mundshme

1. **Drita nuk është ndezur:** Shikoni se a është paisja e vendosur në prizë, nuk ka dëmtim të prizës, kabllit apo paisjes dhe pastaj shtypeni butonin ndëzës përsëri.

2. **Veza është zier shumë ose shumë pak:** Madhësia, numri dhe temperatura e vezëve mund të ndikojnë në procesin e gatimit. Ju lutemi pershtateni sasine e ujit (mbusheni me më pak ujë nëse veza është shumë e zier dhe e kundërta nëse është më pak)

Kujdes: Nëse këto probleme nuk janë zgjidhur nga analizat e përmendura më lartë ose ndonjë problem tjetër është paraqitur, ju lutem kontaktoni shërbimin për riparim. Personat e pautoarizuar nuk lejohet që ta çmontojnë dhe riparojnë produktin.

Құрметті сатып алушы!

Delimano Utile Egg Master PRO өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз!

Delimano-ның барлық өнімдері сапалы және суранысқа ие, біздің өнімimizi шынғында да жиі көшірмелеп, сатып алушыларға сапасы төмендеу, кепілдігі жоқ өнімді сатып жатады. Көшірме тауарлар немесе уәкілеттігі жоқ дистрибьюторлар туралы ақпаратты brand.protection@studio-moderna.com электронды адресіне жолдауларыңызды сұраймыз, осы арқылы сіздер біздің өнімimizi көшірмелеумен күресуімізге жардемдесесіздер.

Сіз дәл қазір сатып алған **Delimano Utile Egg Master PRO** өніміне мұндай өнімді төмендегі нұсқаулыққа сәйкес дұрыс пайдаланған және тиісті түрде күткен жағдайда біз кепілдік береміз. Сіз осылайша **Delimano Utile Egg Master PRO** өнімін ұзақ жылдар бойынша пайдаланатын боласыз.

Delimano Utile Egg Master PRO – Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.

Өнімді пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып алыңыз және оны одан әрі пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

1. Осы құрылғы тек қана үйде пайдалануға арналған және өндірістік мақсаттарда пайдаланылмауы тиіс.
2. Пайдаланудың алдында құрылғыны қатты, жазық, тұрақты және құрғақ беткейге орнатыңыз.
3. Құрылғыны бірінші рет пайдаланған кезде кішігірім иіс құрылғы ыстыққа төзімділікке жеткенге дейін болуы мүмкін.
4. Мұндай құрылғы қараусыз немесе жоғары қақпақсыз жұмыс істемеуі тиіс, себебі мұндай пайдалану құрылғының бұзылуына алып келуі мүмкін.
5. Мұндай құрылғы кілем және пластмасса секілді нысандардың жылу әсеріне тұрақсыз беткейлерде немесе жақын орындарда пайдаланылмауы тиіс. Құрылғыны бумен зақымдалуы мүмкін нысандарға қоймаңыз. Құрылғыны жаппаңыз
6. Су қоспаңыз, қыздырғыш пластинаны ұстамаңыз, құрылғының орнын ауыстырмаңыз және құрылғы суығанша оны өшірмеңіз.
7. Өзіңізді құрылғының буынан қорғаңыз. Күюдің алдын алу үшін вентиляциялық саңылаудан шығатын бу ағындарынан абайлаңыз.
8. Тек қана жұмыртқаны қайнатуға арналған суды пайдаланыңыз, басқа сұйықтықты пайдаланбаңыз.
9. Құрылғыны жеке өзіңіз жөндемеңіз және кез келген жөндеуді білікті маманның жүргізетіндігіне көз жеткізіңіз.
10. Құралды егер олар бақыланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулықпен танысса және төнетін қауіптерді түсінсе ғана, 8 жасқа толған және одан асқан балалардың, сонымен қатар, дене, сенсорлық немесе ақыл-ойы шектеулі тұлғалардың немесе білімі мен дағдысы аз тұлғалардың пайдалануы мүмкін. Балаларға бұл құралмен ойнауға рұқсат етілмейді. Балалар егер олар 8 жастан асса және бақыланса ғана, құралды тазалай алады және оған күтім көрсете алады.
11. Осы құрылғы сыртқы таймердің немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесінің көмегімен жұмыс істеуге арналмаған.
12. Жұмыртқа бөлгіштен болуы ықтимал жарақаттан абайлаңыз.
13. Құрылғының тексеруден өткендігіне қарамастан, оны пайдалану және осындай пайдаланудың салдары тек пайдаланушының жауапкершілігіне жатады.

2) Бөлшектер

Delimano Utile Egg Master PRO құрылғы келесі бөлшектерден тұрады:

<i>1-сурет (қараңыз: СУПЕРТЕР, 1-сурет)</i>	
a) бу тостағаны	g) люк қақпағы
b) өлшеуіш тостағаны	h) поднос-жұмыртқа ұстағыш
c) жұмыртқаларды бөлгіш	i) қыздырғыш плита
d) жайма	j) негізі
e) қоректендіру индикаторы	k) штепсель
f) қоректендіру батырмасы	

3) Бірінші пайдаланудың алдында.

1. Құрылғыны мен оның бөліктерін қаптамадан босатып тексеріңіз. Жұмыртқаға арналған тостағанды, ометке арналған ыдысты және жайманы жуып құрғатыңыз. Құрылғыны мен оның бөліктерін қаптамадан босатып тексеріңіз. Жұмыртқаға арналған тостағанды, ометке арналған ыдысты және жайманы жуып құрғатыңыз.
2. Электр желісіндегі кернеудің құрылғының рұқсат етілген кернеуіне сәйкестігін тексеріңіз.

4) Пайдалану

1. **Жұмыртқаны қайнату:** Жұмыртқаны дайындау бойынша өз қалауыңызға сәйкес өлшеуіш тостағанның көмегімен қажетті су мөлшерін қосыңыз (су көлемін анықтау үшін төмендегі кестені пайдаланыңыз). Жұмыртқаны поднос-жұмыртқа ұстағышқа салыңыз да, қақпақты жабыңыз.

Тостаған: Бір немесе екі жұмыртқасы бар жайманы поднос-жұмыртқа ұстағышқа салып, қақпақты жабыңыз.

Ұыздық/Омлет: дайын қоспасы (1-2 жұмыртқадан жасауға кеңес беріледі) бар бу тостағанын поднос-жұмыртқа ұстағышқа салып, қақпақты жабыңыз.

Дайындық деңгейі	Су көлемі	Болжалды уақыт (МИН)*
Soft ** (шала пісірілген жұмыртқа)	Өлшеуіш тостағанды "soft" (20 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз	6
Medium ** (қалта түрінде)	Өлшеуіш тостағанды "medium" (30 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз	9
Hard ** (жұмыртқа жұмсақ бітеу пісірілген)	Өлшеуіш тостағанды "hard" (50 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз	12
Roasted eggs (жұмыртқа қатты бітеу пісірілген)	Өлшеуіш тостағанды "hard" (50 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз	12
Омлет/Ұыздық (2 жұмыртқа + 10 гр. ветчина)	Өлшеуіш тостағанды "hard" (50 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз	12

*Мәндер анықтама үшін ғана берілген. Сіз жеке қалауыңыз, жұмыртқаның мөлшері мен санына қарай түзетулерді енгізе аласыз.

** Егер сіз 3 жұмыртқадан азырақ дайындасаныз, кестеде көрсетілгеннен 1 ас қасығына (15 мл.) су қосыңыз.

2. Құрылғыны қосып, қоректендіру батырмасын басыңыз. Түсті индикатор қосылады, сіз осылайша құрылғының жұмыс істеп тұрғандығын түсінесіз.

3. Қоректендіру егер құйылған су толығымен бұға айналып кетсе өшеді. Сонымен бірге қоректендіру индикаторы әзірлеудің белгіленген уақыты өткеннен кейін автоматты түрде өшіріледі.

4. Егер сіз әзірлеу уақытын қысқартқыңыз келсе, әзірлеу барысында қоректендіруді электр желіден ажырата аласыз.

Ескерту: Құрылғыны ол автоматты түрде өшкенге дейін желіден өшірген жағдайда, құрылғы оны қоректендіруді қосқаннан кейін автоматты түрде жұмыс істей бастайтындығына назар аударыңыз.

HAZAR АУДАРЫҢЫЗ : Жұмыртқаны қайнату кезінде тостағанды қыздырғыш беткейге қоймауыңыз. Тостағанды сөреде тұрған кезде пайдаланбаңыз.

Ескерту: Жұмыртқа қабдығында сызаттың пайда болуының алдын алу үшін өлшеуіш тостағанның түбінде штырдың көмегімен жұмыртқаның кей бөлігіне бірнеше шағын тесіктерді жасаңыз да, жұмыртқаны жіңішке бөлігімен поднос-жұмыртқа ұстағышқа орналастырыңыз.

Немес: Поднос-жұмыртқа ұстағышы бүйірлерінен ұстап, жаңа ғана әзірленген жұмыртқаларды суу үшін суық суға салыңыз. Егер сіз жұмыртқаны суға салсаңыз, жұмыртқаны қабыршығынан тазалау оңай болады.

5. Тағамды әзірлеу: Delimano Utile Egg Master PRO өнімін бұдан пісіргіш құрылғы ретінде пайдалана аласыз. Поднос-жұмыртқа ұстағышы бар негіздеміні орнатыңыз, алдын ала әзірленген ингредиенттері/қоспасы бар бу тостағанын орнатып, қақпақты жабыңыз. Әзірлеу үшін төмендегі кестедегі уақыты пайдаланыңыз. Уақыт сіздің қалауыңызға, тәжірибеңізге және пайдаланылатын ингредиенттердің ерекшеліктеріне байланысты болады.

ТАҒАМДАР	СУ КӨЛЕМІ	Болжалды уақыт (МИН)*
Кәді (50 гр.; кесілген)	Тостағанды "hard" (50 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз.	12
Сәбіз (50г, кесілген)	2x hard + medium cycle (130 мл.)	25
Кішігірім алма (бөліктермен; 100 гр.)	Тостағанды "hard" (50 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз.	12
Тауық еті (көсектермен; 50 гр.)	Тостағанды "hard" (50 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз.	12
Тары (30 гр. сумен, пропорция 1:4)	3 x hard cycle (150 мл.)	36
Күріш (40 гр. сумен, пропорция 1:2)	2 x hard cycle (100 мл.)	24
Күріш (40 гр. сумен, пропорция 1:2)	3 x hard cycle (150 мл.)	36
Майда белшендердің стерилизациясы (жұмыртқаларға арналған фулярлар, бос емсіз)	Тостағанды "medium" (30 мл.) белгісіне дейін толтырыңыз.	9

*Мәндер анықтама үшін ғана берілген. Сіз жеке қалауыңыз бен тәжірибеңізге қарай түзетулерді енгізе аласыз. Олар ингредиенттердің қасиеттеріне, олардың мөлшеріне және т.с.с. байланысты өзгеруі мүмкін.

5) Тазалау

1. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.

2. Тазалауды құрылғы суығаннан кейін ғана бастаңыз. Поднос-жұмыртқа ұстағышы, бу тостағанын, жайма мен қақпақты ыдыс жууға арналған құралдың және жұмсақ ысқышпен тазалауға болады. Тазалау үшін беткейге ақау келтірудің алдын алу үшін металл сымдары бар қатты ысқыштарды пайдаланбаңыз.

3. Құрылғыны ағынды судың астына толық қоймаңыз. Құрылғының беткейін ылғал матамен тазалауға болады.

4. Құрылғыны оны құрғақ және жақсы желденетін орынға қоюдың алдында тазалаңыз да, құрғақ матамен сүртіңіз.

5) Ақаулықтарды жою

1. **Қоректендіру индикаторы жанбаса:** құрылғының шын мәнінде электр желіге қосылуын, электр желісінде ақаулықтардың жоқ екендігін тексеріп, қоректендіру батырмасын тағы бір рет басыңыз.

2. **Жұмыртқа шамадан тыс қайнатылған немесе толық қайнатылмаған:** Жұмыртқаның мөлшері, көлемі мен температурасы әзірлеу уақытына әсер етуі мүмкін. Судың мөлшерін өзгерту қажет (егер жұмыртқа шамадан тыс қайнатылса, азырақ, ал шала қайнатылса, көбірек су қосыңыз).

ЕСКЕРТУ: Егер ақаулықтар жоғарыда көрсетілген әрекеттердің нәтижесінде жойылмаса немесе басқа ақаулықтар болса, сервистік орталыққа немесе сатушыға жүгініңіз. Құрылғыны жөндеуді тек қана білікті мамандар жүргізе алады.

Тауардың атауы: DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO маркалы жұмыртқа қайнатуға арналған бу пеші

Модельнің нөмірі: ZDQ-70A/ Сипаттамалар: 220-240 В; 50 Гц; 360Вт

Құрамы: 35% болат, 65% пластик

Өнімнің өмірлік циклі (қосу саны, жұмыс сағаттары және т.с.с.):

Жұмыс температурасы мен ылғалдылығы.

Температурасы: 0°C бастап 105°C дейін

Ылғалдылығы: 100% төмен

Сақтау температурасы мен ылғалдылығы.

Температурасы: балме температурасы

Ылғалдылығы: 60-80% төмен

Өмірлік циклі: минимум 1 жыл

Шуыл деңгейі: шушылсыз (Бұл модельде сигнал жоқ, сол себептен шуыл да жоқ)

Өндірушінің мекенжайы: Ыяуо Уоуёу Электринал Апплаенс Текнолоджи, Но.41 Шийи Род,Мажу Девелопинг (Ист) Зон, Юяо Сити, Чжэцзян, Қытай

(Yuyao Ouyou Electrical Appliance Technology Co.,Ltd, No.41 Shiji Road,Mazhu Developing (East)Zone,Yuyao City,Zhejiang, P.R.C.)

Brangus kliente!

Dėkojame, kad pasirinkote **DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO kiaušinių virtuvą**. Populiarius DELIMANO gaminius dažnai tampa klastotųjų taikiniu. Išsigiję suklastotų gaminių, klientai nusivilia prasta jų kokybe, negali pasinaudoti garantija. Jeigu pastebėjote padirbtą gaminį ar įgaliojimų neturintį platintoją, praneškite apie tai adresu brand.protection@studio-moderna.com arba ccd.lt@studio-moderna.com ir padėkite kovoti su padirbinėtojais. Užtikriname, kad atidžiai laikantis naudojimo instrukcijų ir tinkamai prižiūrint **DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO kiaušinių virtuvą**, jis Jums tarnaus ilgus metus.

DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO kiaušinių virtuvos – naudojimo instrukcija

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

1) Svarbūs saugumo nurodymai

1. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.
2. Prieš pradėdami naudoti prietaisą jį pastatykite ant kieto, lygaus, stabilaus ir sauso paviršiaus.
3. Tik pradėjęs naudoti prietaisą gali būti juntamas neįprastas kvapas, kol prietaisas įkaista iki reikiamos temperatūros.
4. Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros, taip pat žiūrėkite, kad jos dangtis būtų visada uždengtas, priešingu atveju galima sugadinti prietaisą arba susižaloti.
5. Nenaudokite prietaiso ant ar šalia paviršių, kurie neatsparūs karščiui (kilimų, plastikinių paviršių). Nestatykite prietaiso po objektais, kuriuos gali pažeisti garai. Neuždenkite prietaiso jokiais daiktais.
6. Nepilkite vandens, nelieskite kaitinimo plokštės, nejudinkite prietaiso ir neištraukite maitinimo laido iš elektros lizdo, kol prietaisas neatvėso.
7. Saugokitės iš prietaiso angų besiveržiančių garų, nes jie gali nudeginti.
8. Kiaušiniams virti naudokite tik vandenį.
9. Netaisykite prietaiso patys, tai atlikti patikėkite tik kvalifikuotam specialistui.
10. Prietaiso negalima naudoti vaikams ir asmenims su fiziniais ar psichiniais sutrikimais, nebent juos prižiūri už saugumą atsakingas žmogus, supažindinęs su prietaiso naudojimu ir pavojais, kylančiais prietaisą naudojant netinkamai. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, jo valyti ir atlikti kitų priežiūros darbų.
11. Šis prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo sistema.
12. Būkite atsargūs ir nesusižalokite matavimo indelio apacioje esančiu smeigtuku.
13. Prietaisas buvo patikrintas, tačiau jo naudojimas ir su tuo susijusios pasekmės yra paties naudotojo atsakomybė.

2) Dalys

DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO prietaisą sudaro šios dalys:

Pic. 1 (žiūrėkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic. 1**)

a) garinimo dubuo	g) dangtis
b) matavimo indelis	h) kiaušinių laikiklis
c) smeigtukas	i) kaitinimo plokštė
d) virimo indas	j) pagrindas
e) įspėjamoji lemputė	k) kištukas
f) įjungimo / išjungimo mygtukas	

3) Prieš pradėdami naudoti prietaisą

1. Išpaaukite prietaisą ir patikrinkite, ar yra visos dalys. Išplaukite ir išdžiovinkite kiaušinių laikiklį, garinimo dubenį ir virimo indą.
2. Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa sutampa su elektros lizdo įtampa.

4) Naudojimas

1. **Garuose ruošti kiaušiniai.** Su matavimo indeliu įpilkite reikiamą kiekį vandens (žiūrėkite žemiau pateiktą lentelę, kurioje nurodytas rekomenduojamas vandens kiekis) pagal tai, kokio kietumo kiaušinių norite. Kiaušinius vertikaliai įstatykite į kiaušinių laikiklį ir uždenkite dangtį.

Be lukšto virti kiaušiniai. Virimo indą su vienu ar dviem kiaušiniiais uždėkite ant kiaušinių laikiklio ir uždenkite dangtį.

Kiaušinienė, omletas. Į garinimo dubenį supilkite iš 1–2 kiaušinių paruoštą masę, pastatykite ant kiaušinių laikiklio ir uždenkite dangtį.

KIAUŠINIO PARUOŠIMAS	VANDENS KIEKIS	VIDUTINIS LAIKAS (MIN.)*
Skystas **	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „soft“ (20 ml)	6
Vidutiniškai kietas **	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „medium“ (30 ml)	9
Kietas **	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „hard“ (50 ml)	12
Be lukšto virtas kiaušinis	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „hard“ (50 ml)	12
Omletas / kiaušininė (2 kiaušiniai + 10 g kumpio)	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „hard“ (50 ml)	12

*Nurodyta trukmė yra tik orientacinio pobūdžio, ją galite keisti pagal poreikius, kiaušinių dydį ir skaičių.

** Jeigu ruošiate 3 ar mažiau kiaušinių, papildomai įpilkite apie 1 šaukštą (15 ml) vandens.

2. Įkiškite kištuką į elektros lizdą ir nuspauskite įjungimo mygtuką. Įsžiūrėkite įspėjamoji lemputė, reikianti, kad prietaisas veikia.

3. Prietaisas išsijungia, kai išgaruos visas vanduo. Taip pat užges įspėjamoji lemputė, tai reikš, kad kiaušinių virimo laikas pasibaigė.

4. Jeigu norite sutrumpinti virimo laiką, kai prietaisas jau įjungtas, ištraukite kištuką iš elektros lizdo reikiamu metu.

PASTABA. Jeigu prietaisą išjungiate ištraukdami laidą iš elektros lizdo, prieš prietaisui išsijungiant pačiam, turėkite omenyje, kad vėl įkišus kištuką į elektros lizdą, prietaisas išsijungs automatiškai.

DĖMESIO! Nestatykite dubens tiesiai ant kaitinimo plokštės, kai verdate kiaušinius. Dubenį naudokite tik pastatytą ant kiaušinių laikiklio.

PASTABA. Jeigu norite išvengti lukšto sutrikinėjimo, padarykite kelias mažas skylutes su smeigtuku plačiajame kiaušinio gale ir sustatykite kiaušinius į laikiklį, siaurąjį galą nukreipdami žemyn.

PATARIMAS. Suimkite kiaušinių laikiklį už šone esančių laikiklių ir garuose ruoštus kiaušinius pamerkite į šaltą vandenį arba pakeikite po šalto vandens srove. Vandenyje palaikytus kiaušinius lengviau nulupti.

5. Kitokio maisto ruošimas. DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO galite naudoti ir kaip garinimo prietaisą. Įstatykite kiaušinių laikiklį į pagrindą, uždekite garinimo dubenį su paruoštais ingredientais ir uždenkite dangtį. Laikykitės žemiau nurodytų trukmės rekomendacijų. Žinoma, jos gali skirtis pagal maisto rūšį ar Jūsų pomėgius.

MAISTAS	VANDENS KIEKIS	VIDUTINIS LAIKAS (MIN.)*
Cukinija (50 g, perpjauta pusiau)	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „hard“ (50 ml)	12
Morka (50 g, perpjauta pusiau)	2 x „hard“ + „medium“ ciklas (130 ml)	25
Mažas obuolys (skiltelės, 100 g)	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „hard“ (50 ml)	12
Vištena (gabaliukai, 50 g)	Į matavimo indelį įpilkite vandens iki „hard“ (50 ml)	12
Soros (30 g, su vandeniu, 1 dalis kruopų, 4 vandens)	3 x „hard“ ciklas (150 ml)	36
Ryžiai (40 g, su vandeniu, 1 dalis kruopų, 2 vandens)	2 x „hard“ ciklas (100ml)	24
Ryžiai (40 g, su pienu, 1 dalis kruopų, 2 pieno)	3 x „hard“ ciklas (150 ml)	36

*Nurodytos vertės yra tik rekomendacinio pobūdžio, jas galite keisti pagal savo poreikius. Jos taip pat gali kisti pagal maisto rūšį, jo dydį.

5) Valymas

1. Ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.

2. Nevalykite prietaiso, kol jis visiškai neatvėso. Kiaušinių laikiklį, garinimo dubenį, virimo indą ir dangtį galima plauti su plovikliu ir kempine. Neplaukite šių dalių su šveistukais, nes jie gali pažeisti paviršius.

3. Nemerkite viso prietaiso į vandenį. Prietaiso paviršių valykite su drėgna šluoste.

4. Prietaisą laikykite sausoje, gerai vėdinamoje vietoje, prieš tai prietaisą nuvalykite ir nusausinkite.

6) Galimos problemos

1. **Neužsidega įspėjamoji lemputė.** Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įjungtas į elektros lizdą, ar kištukas, maitinimo laidas nepažeisti ir dar kartą nuspauskite įjungimo mygtuką.

2. **Kiaušinis yra pervirtas arba neišviręs.** Virimo laikui įtakos turėti gali kiaušinių dydis, kiekis ir temperatūra. Pakeiskite vandens kiekį (pilkite mažiau, jeigu kiaušiniai pervirę, arba daugiau – jei neišvirę).

ISPĖJIMAS. Jeigu prietaisas neveikia laikantis aukščiau pateiktų nurodymų, kreipkitės į platintoją. Neigalioiems asmenims negalima išardyti ir taisyti ši prietaisą.

PARDAVEJO SUTEIKIAMA KOMERCINĖ PREKĖS GARANTUJA

Šiam prietaisui suteikiama 24 mėnesių garantija. Ji nebus taikoma, jei mechanškai pažeisite prietaisą, naudosite jį ne pagal paskirtą ar naudojimo instrukciją, taip pat prietaisui sugedus dėl stichinės nelaimės. Kilmės šalis – Kinija.



God, klient!

Mēs pateicamies, ka iegādājāties olu gatavošanas ierīci **Delimano Utile Egg Master PRO!** Visi Delimano produkti tiek uzskatīti par ļoti vērtīgiem, tādēļ preču viltotāji kopē šos produktus un ļaunprātīgi izmanto klientu uzticību, piedāvājot zemākas kvalitātes preces, bez garantijas un servisa. Lūdzam ziņojiet mums par jebkuriem kopētiem, viltotiem, līdzīgiem produktiem vai neoficiāliem izplatītājiem, rakstot uz brand.protection@studio-moderna.com, lai palīdzētu mums cīnīties ar nelegāliem viltojumiem. Mēs garantējam, ka rūpīgi sekojot zemāk izklāstītajam pamācībam, jūs varēsiet lietot savu nupat iegādāto olu gatavošanas ierīci **Delimano Utile Egg Master PRO** gadiem ilgi.

Olu gatavošanas ierīce Delimano Utile Egg Master PRO – Lietošanas instrukcija

Lūdzam rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju pirms uzsākt lietot šo ierīci, un saglabājiet to turpmākai lietošanai.

1) Brīdinājumi

1. Šī ierīce ir piemērota lietošanai vienīgi mājāsaimniecībā.
2. Pirms lietošanas novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas, stabilas un sausas virsmas.
3. Sākot lietot ierīci no tās var izdalīties neliels aromāts, kamēr ierīce sasniedz stabilu temperatūru.
4. Šo ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta, kā arī to nedrīkst ieslēgt, ja ierīcei nav uzlikts vāks, jo šāda rīcība var izraisīt ierīces sabojāšanu, kā arī var radīt ievainojumus lietotājam.
5. Šī ierīce nedrīkst būt novietota uz virsmas vai tādu materiālu tuvumā, kuri karstuma ietekmē var sabojāties, piemēram, paklāji vai plastmasa. Nenovietojiet zem priekšmetiem, kurus var sabojāt karsts tvaiks. Neapsedziet ierīci.
6. Pirms ierīce ir atdzisusi tai ir aizliegts pievienot papildu ūdeni, pieskarties tās sildvirsmai, pārvietot vai atvienot no elektrības padeves avota.
7. Ēsiet uzmanīgi – no ierīces var izdalīties karsts tvaiks, kas var izraisīt applaucējumus.
8. Olu vārīšanai nelietojiet citus šķidrumus kā vienīgi ūdeni.
9. Nemēģiniet pašrocīgi veikt ierīces remontu un pārliecinieties, ka remontu vienmēr uzticat kvalificētam elektrotehnikam.

- Šo ierīci atļauts lietot bērniem sākot no 8 gadu vecuma, kā arī personām ar samazinātām fiziskajām, uztveres un garīgajām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu tikai, ja šādas personas tiek atbilstoši uzraudzītas un instruētas par drošu šīs ierīces lietošanu un ja tās izprot ar šīs ierīces lietošanu saistītos riskus. Bērniem aizliegts rotaļāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nav atļauts veikt bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem un bērniem bez atbilstošas uzraudzības.
- Šo ierīci nav paredzēts darbināt un vadīt tās darbību, izmantojot ārēju taimeru vai tālvadības pultī.
- Izvairieties no savainojumiem saskarē ar olu pārdūrēju.
- Lai gan ierīce ir pārbaudīta, tās lietošana un ar to saistītās sekas ir tikai un vienīgi lietotāja atbildība.

2) Daļas

Ierīce olu gatavošanai Delimano Utile Egg Master PRO sastāv no šādām daļām:

1. attēls (skat.: ATTĒLI, 1. attēls)	
a) tvaicēšanas trauks	g) vāks
b) mērkruze	h) olu paplāte
c) olu pārdūrējs	i) sildvirsmā
d) trauks olu vārīšanai bez čaumalas	j) pamatne jeb korpusu
e) indikatora lampiņa	k) kontaktdakša
f) ieslēgšanas poga	

3) Pirms uzsākat lietot ierīci

- Atveriet iepakojumu un pārbaudiet ierīci un visas tās daļas. Nomazgājiet un nožāvējiet olu paplāti un trauku olu vārīšanai bez čaumalas.
- Pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces atbilst tam, kādu pienāk elektrības rozetē jūsu mājās.

4) Lietošana

1. **Tvaicēšanas olas:** Pievienojiet atbilstošu daudzumu ūdens (lūdzu, ņemiet vērā zemāk tabulā norādīto ūdens daudzumu) ar mērkruzi atbilstoši tam, kādā gatavības pakāpē vēlaties pagatavot olas. Novietojiet olas uz olu paplātes stateniskā pozīcijā un uzlieciet traukam vāku.

Bez čaumalas vārītas olas: Ievietojiet trauku olu vārīšanai bez čaumalas, ar vienu vai divām olām uz olu paplātes un uzlieciet vāku.

Olu kultenis/omlete: Ievietojiet tvaicēšanas trauku ar sakultu olu masu (ieteikums izmantot 1 – 2 olas) novietojiet to uz olu paplātes un uzlieciet vāku.

OLU GATAVĪBAS PAKĀPE	ŪDENS DAUDZUMS	APTUVENAIS GATAVOŠANAS LAIKS (MIN)*
Miksti vārītas **	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "soft" (20 ml)	6
Vidēji cieti vārītas **	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "medium" (30 ml)	9
Cieti vārītas **	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "hard" (50 ml)	12
Bez čaumalas vārītas olas	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "hard" (50 ml)	12
Omlete/Olu kultenis (2olas+10g šķiņķa)	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "hard" (50 ml)	12

*Norādītais gatavošanas ilgums ir aptuvens, un tikai jūs paši varat atrast sev vispiemērotāko gatavošanas laiku, ņemot vērā kādā veidā pagatavotām olām jūs dodat priekšroku, kā arī olu skaitu un izmēru.

** Ja gatavojat trīs vai mazāku skaitu olu, pievienojiet vidēji 1 ēdamkaroti (15ml) ūdens vairāk, nekā minēts tabulā.

2. Pieslēdziet ierīci elektrības avotam un piespiediet ieslēgšanas pogu. Ieslēgšanas indikatora lampiņa ieslēgsies līdzko ierīce būs pievienota strāvas avotam, apliecinot, ka ierīce darbojas.

3. Sildvirsmā automātiski pārtrauks karsēšanu, līdzko ierīcē esošais ūdens būs pilnībā izvārijis, atstājot trauku tukšu. Ieslēgšanas indikatora lampiņa arī pārstās degt, apliecinot, ka olu vārīšana ir pārtraukta.

4. Ja vēlaties saīsināt iestatīto olu vārīšanas laiku, kad esat jau uzsākuši olu gatavošanu, jums vajadzēs atvienot ierīci no strāvas avota, lai pārtrauktu strāvas padevi esošajam gatavošanas procesam.

PIEZĪME: Atvienojiet ierīci no strāvas avota, pirms ir noslēdzies iesāktais olu gatavošanas cikls, ņemiet vērā, ka pievienojot ierīci strāvas padevei, tas turpinās iepriekš uzsāktu gatavošanas procesu.

UZMANĪBU: Lūdzu, nenovietojiet traukus olu gatavošanai tieši uz sildvirsmas, bet gan uz olu paplātes. Neieslēdziet ierīci, pirms trauks nav novietots uz paplātes un uzlikts vāks.

PIEZĪME: Lai izvairītos no čaumalas plaisāšanas, lūdzu, pirms vārīšanas izdriest pāris nelielus caurumus olas platākajā galā, izmantojot olu pārdūrēju mērkruzes apakšējā daļā, un lieciet stateniski ar smalkāko galu uz leju uz olu paplātes.

PADOMIS: Satveriet olu paplāti aiz sānos esošajiem rokturiem un ievietojiet tvaicēšanas olas aukstā ūdenī vai zem tekoša krāna ūdens, lai tās atdzistu. Ja ievietosiet tās ūdenī, tās būs vieglāk nolobīt.

5. Cītu ēdīnu gatavošana: Jūs varat izmantot olu gatavošanas ierīci Delimano Utile Egg Master PRO arī kā tvaicētāju. Uzlieciet olu paplāti uz ierīces pamatnes, nolieciet uz tās trauku tvaicēšanai, kurā ievietotas sagatavotas sastāvdaļas, un uzlieciet vāku. Dažādu ēdīnu pagatavošanai vadieties pēc zemāk tabulā sniegtā ieteicamā laika to pagatavošanai. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantoto produktu sastāva, jūsu vēlmēm un pieredzi.

PRODUKTI	ŪDENS DAUDZUMS	APTUVENAIS GATAVOŠANAS LAIKS (MIN)*
Cukini (50g; pārgriezti uz pusēm)	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "hard" (50 ml)	12
Carrot 50g (pārgriezts uz pusēm)	2x „hard”+ „medium” cikls (130 ml)	25
Neliels ābols (šķēlītes; 100g)	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "hard" (50 ml)	12
Vistas gala (kubini; 50g)	Piepildiet mērkruzi līdz atzīmei "hard" (50 ml)	12
Prosa 30g (ar ūdeni attiecībā 1:4)	3 x „hard” cikls (150 ml)	36
Rīsi 40g (ar ūdeni attiecībā 1:2)	2 x „hard” cikls (100ml)	24
Rīsi 40g (ar pienu attiecībā 1:2)	3 x „hard” cikls (150 ml)	36

*Vērtības ir tikai aptuvenes, un jūs varat tās pieregulēt atbilstoši jūsu gaumei un gatavošanas pieredzei. Tās var atšķirties arī atkarībā no konkrēta ēdiena tipa, produktiem un to izmēra.

5) Tirišana

1. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
2. Neuzsāciet ierīces tirišanu, kamēr tā nav atdzisusi. Olu paplāte, trauks tvaicēšanai, trauks olu vārīšanai bez čaumalas un vāks var tikt mazgāti, izmantojot līdzekli trauku mazgāšanai un sūkli. Netīriet nevienu no traukiem, izmantojot metāla skrāpjus, lai izvairītos no trauku virsmas saskrāpēšanas.
3. Neievietojiet visu ierīci vai ierīces pamatni ūdenī. Ierīces korpusu no ārpuses varat notīrīt, izmantojot mitru drānu.
4. Notīriet un noslaukiet ierīci pirms tās uzglabāšanas labi ventilētā un sausā vietā.

6) Problēmu risināšana

1. **Indikatora gaisma nedeg:** Pārbaudiet, vai ierīce ir atbilstoši pieslēgta elektrības padevei, vai elektrības vads, kontaktdakša vai pati ierīce nav bojāta, un ja viss ārēji šķiet esam kārtībā, vēlreiz piespiediet ieslēgšanas pogu.
 2. **Olas ir pārvārtas vai negatavas:** Olu izmērs, skaits un temperatūra var ietekmēt gatavošanas laiku. Lūdzu, pielāgojiet ūdens daudzumu atbilstoši šiem parametriem (ja ēdiens sanācis pārpatavots, nākamreiz pievienojiet mazāk ūdens; vairāk ūdens pievienojiet, ja ēdiens pēc gatavošanas bijis nepietiekami gatavs).
- UZMANĪBU:** Ja sie traucējumi netiek novērsti un nevar tikt novērsti, izmantojot iepriekš ieteiktos panākumus, vai arī, ja ierīce rodas citi traucējumi, lūdzu, sazinieties ar kvalificētu remontdarbnieku elektropreču remonta veikšanai vai mazumtirgotāju, pie kura šo ierīci iegādājāties. Neautorizēti darbinieki nevar veikt ierīces vai to daļu labošanu.



Stimate client!

Vā multumim cā ați ales produsul nostru **Delimano Utile Egg Master PRO**! Toate produsele Delimano sunt considerate foarte valoroase și de aceea falsificatorii doresc foarte mult să ne copieze, înslându-i pe clienți cu produse de proastă calitate, fără garanție și service. Vă rugăm să ne raportați orice copie, fals, produs similar sau distribuitor neautorizat la adresa brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne sprijini în lupta împotriva falsurilor. Pentru produsul **Delimano Utile Egg Master PRO** pe care tocmai l-ați cumpărat, vă garantăm că, urmând cu atenție instrucțiunile de mai jos și utilizând produsul cu grijă cuvenită, vă veți putea bucura cu încredere de produsul **Delimano Utile Egg Master PRO** mulți ani de aici înainte.

Delimano Utile Egg Master PRO – Manual de utilizare

Vă rugăm să citiți manualul în întregime înainte de a utiliza produsul și să îl păstrați pentru a-l putea consulta în continuare când veți avea nevoie.

1) Măsuri importante de siguranță

1. Acest produs este destinat exclusiv uzului gospodăresc.
2. Înainte de utilizare, amplasați produsul pe o suprafață tare, întinsă, stabilă și uscată.
3. La începutul utilizării este posibil să se simtă un miros ușor, până când produsul va atinge punctul de stabilitate termică.
4. Aparatul nu trebuie lăsat niciodată să funcționeze neasistat sau fără capac deoarece aparatul ar putea funcționa defectuos și/sau v-ar putea răni.
5. Acest aparat nu trebuie utilizat pe o suprafață sensibilă la căldură, cum ar fi un covor sau materiale plastice, sau în apropierea acestora. Nu îl amplasați sub obiecte care pot fi avariate de abur. Nu acoperiți aparatul.
6. Nu adăugați apă, nu atingeți plita, nu deplasați aparatul și nu îl scoateți din priză până când nu s-a răcit.
7. Fiți atenți în privința aburului eliminat prin orificiul de evacuare a aburului ca să nu vă ardeți.
8. Nu folosiți alte lichide în afară de apă pentru fierberea ouălor.
9. Nu încercați să reparați dumneavoastră aparatul și asigurați-vă că reparațiile sunt executate de tehnicieni cu calificarea corespunzătoare.
10. Acest aparat poate fi utilizat de copiii începând cu vârsta de 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat. Curățirea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani sau sunt supravegheați.
11. Aparatul nu este destinat funcționării prin intermediul unui ceas extern sau a unui sistem separat de comandă la distanță.
12. Evitați să vă răniți cu dispozitivul de scoatere a ouălor.
13. Deși aparatul a fost verificat, utilizarea sa și consecințele sunt responsabilitatea exclusivă a utilizatorului.

2) Piese

Aparatul **Delimano Utile Egg Master PRO** are următoarele piese componente:

Imaginea. 1 (vezi: IMAGINI , <i>Imaginea. 1</i>)	
a) Vas aburire	g) Capac
b) Cană pentru măsurare	h) Tavă ouă
c) Dispozitiv scoatere ouă	i) Plită
d) Tavă fierbere	j) Baza
e) Bec funcționare	k) Cordon priză
f) Buton pornire	

3) Înainte de prima utilizare

1. Despachetați și verificați aparatul și piesele componente. Spălați și uscați tava pentru ouă, farfuria pentru omletă și tava pentru fierbere.
2. Verificați dacă tensiunea indicată pe etichetă corespunde cu tensiunea utilizată.

4) Utilizare

1. **Ouă fierte la abur:** Adăugați cu cana cantitatea corespunzătoare de apă (consultați, vă rugăm, tabelul de mai jos pentru volumul specific de apă) conform preferințelor dumneavoastră în privința felului cum vreți să fie fierte ouăle. Puneți ouăle pe tava pentru ouă în poziție verticală și acoperiți cu capacul.

Ouă fierte la foc mic în apă: Puneți tava de fierbere cu un ou sau două pe tava pentru ouă și acoperiți cu capacul.

Ouă jumări/omletă: Puneți vasul pentru aburire cu amestecul preparat (recomandabil din 1 – 2 ouă) pe tava pentru ouă și acoperiți cu capacul.

CUM SĂ FIE OUĂLE	VOLUM APĂ	TIMP APROX. (MIN)*
Moi **	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "soft" (20 ml)	6
Cleioase **	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "medium" (30 ml)	9
Tari **	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Fierțe la foc mic	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Omletă/Jumări (2ouă+10g suncă)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12

*Valorile sunt doar de referință pentru dumneavoastră dar puteți face ajustări conform preferințelor proprii, dimensiunii și numărului de ouă.

**Dacă gătiți 3 sau mai puține ouă, adăugați circa 1 lingură (15ml) de apă în plus față de cantitatea menționată în tabelul de mai jos.

2. Băgați aparatul în priză și apăsați butonul de pornire. Se va aprinde becul de funcționare (indicatorul), indicând faptul că aparatul funcționează.

3. Alimentarea cu curent se oprește automat de îndată ce apa s-a evaporat complet prin fierbere. Becul care indică funcționarea se va stinge și el, indicând că timpul de gătire a ouălor s-a terminat.

4. Dacă doriți să scurtați timpul de gătire setat, e posibil să trebuia să scoateți din priză pentru a opri alimentarea cu curent în timpul procesului de gătire.

NOTĂ: În cazul în care ați scos aparatul din priză înainte de ca acesta să se oprească singur, rețineți că acesta va porni automat după realimentarea cu curent.

ATENȚIE: Nu puneți, vă rugăm, vasul de aburire direct pe plită atunci când fierbeți ouă. Nu folosiți vasul înainte de a-l pune pe raft.

NOTĂ: Pentru a evita crăparea coji ouălor, vă rugăm să perforați câteva găuri mici la baza ouălor cu un ac pentru ouă aflat pe fundul câinii pentru măsurare înainte de a le fierbe, iar apoi să le amplasați cu vârful în jos pe tava pentru ouă.

SUGESTIE: Apucați mânerul tăvil pentru ouă și puneți ouăle fierte la abur în apă rece sau sub robinet ca să se răcească. Dacă le puneți în apă se vor coji mai ușor.

5. Gătirea altor alimente: Puteți folosi **Delimano Utile Egg Master PRO** ca aparat pentru gătit cu abur. Puneți tava pentru ouă pe bază, puneți vasul pentru aburire cu ingredientele pregătite/amestecul pe ea și acoperiți cu capacul. Consultați tabelul de mai jos cu timpul de gătit. Timpul de gătit poate însă varia în funcție de caracteristicile alimentelor folosite, preferințelor și experienței dumneavoastră.

ALIMENT	VOLUM APĂ	TIMP APROX. (MIN)*
Dovleci mici (50g; tăiați în jumătate)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Morcov 50g (tăiați în jumătate)	2x ciclu tare + cleios (130 ml)	25
Măr mic (felii;100g)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Carne pui (bucăți; 50g)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Mei(30g cu apă 1:4)	3 x ciclu tare (150 ml)	36
Orez 40g (cu apă 1:2)	2 x ciclu tare (100ml)	24
Orez 40g (cu lapte 1:2)	3 x ciclu tare (150 ml)	36

*Valorile sunt doar de referință pentru dumneavoastră dar puteți face ajustări conform preferințelor și experienței proprii. Ele pot diferi și în funcție de anumite caracteristici ale alimentului, dimensiunii acestuia etc.

5) Curățirea

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Nu îl curățați decât după ce s-a răcit. Tava pentru ouă, vasul de aburire, tava pentru fiert ouă și capacul pot fi curățite cu detergent și burete. Nu curățați cu burete de sârmă tare pentru a nu deteriora suprafețele.
3. Nu introduceți întreg aparatul în apă pentru a-l spăla. Puteți șterge suprafața aparatului cu o cârpă umedă.
4. Curățați și ștergeți aparatul înainte de a-l depozita într-un loc aerisit și uscat.

6) Defecțiuni

1. **Nu se aprinde becul de funcționare:** Verificați dacă aparatul este conectat la priză în mod corespunzător, dacă nu există vreo defecțiune la priză, cablu sau la aparat și apăsați din nou butonul.

2. **Oul este prea făcut sau nefăcut:** Dimensiunea, numărul și temperatura ouălor pot influența timpul de gătit. Vă rugăm să ajustați corect cantitatea de apă (puneți mai puțină apă dacă este prea făcut, mai multă dacă nu este suficient făcut).

ATENȚIE: Dacă aceste probleme nu se rezolvă după analiza susmenționată sau există alte probleme, vă rugăm să contactați punctul sau firmele de service pentru reparații. Nu este permisă demontarea sau repararea acestui produs de către personal neautorizat.

GARANȚIE

GARANȚIA ACOPERĂ EVENTUALE VICI DE FABRICAȚIE ȘI NU SE ACORDĂ PENTRU O UTILIZARE DEFECTUOASĂ.

ACEASTA GARANȚIE ACOPERĂ DOAR UTILIZAREA NORMALĂ, CASNICĂ. NU ACOPERĂ FOLOSIREA ÎN SCOPURI COMERCIALE.

CUMPARATORUL TREBUIE SĂ RESPECTE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE FURNIZATE ODATA CU APARATUL.

GARANȚIA NU SE VA ACORDA ACESTUI PRODUS SAU A UNEI PIESE DIN ACEST PRODUS CARE A SUFERIT UN ACCIDENT, UN ACT DE NEGLIGENȚĂ, ABUZ, MODIFICARE SAU UTILIZARE GREȘITĂ, SAU CARE A FOST REPARATĂ SAU MODIFICATĂ FĂRĂ ACORDUL COMERCIANTULUI.

PRODUSUL BENEFICIAZĂ DE UN TERMEN DE GARANȚIE DE 1 AN DE LA DATA ACHIZIȚIONĂRII DE CĂTRE CLIENT, PASTRATI FACTURA ȘI CHITANȚA PRIMITE ODATA CU PRODUSUL.

STUDIO MODERNA NU ÎSI ASUMĂ NICI O RESPONSABILITATE ÎN CAZUL NERESPECTĂRII INSTRUCȚIUNILOR DE UTILIZARE.

ACEASTA GARANȚIE NU AFECTEAZĂ DREPTURILE CONSUMATORULUI CE SUNT PREVĂZUTE ÎN O.G. NR.21 / 1992, REPUBLICATA ȘI ÎN LEGEA NR.449 / 2003 PRIVIND VANZAREA



Poštovani kupci!

Hvala Vam što ste odabrali naš **Delimano Utile uređaj za pripremu jaja PRO!** Svi Delimano proizvodi smatraju se izuzetno vrijednima, zbog čega su podložni stvaranju istih kopija izuzetno lošeg kvaliteta i zloupotrebi prava potrošača, koji za takve proizvode nemaju garanciju i mogućnost popravke proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju i/ili sličan proizvod i neovlaštenog distributera na email: brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv ilegalnih kopija i zaštitili Vaših prava. Garantujemo da ćete, uz pažljivo pridržavanje niže navedenih uputstava za korištenje i održavanje, godinama uživati u **Delimano Utile uređaju za pripremu jaja PRO** kojeg ste upravo kupili.

Delimano Utile uređaj za pripremu jaja PRO – Uputstvo za korištenje

Molimo, pažljivo pročitajte uputstva prije korištenja i sačuvajte ih za buduće korištenje.

1) Važna sigurnosna uputstva

1. Uređaj je namijenjen samo za korištenje u domaćinstvu.
2. Proizvod prije korištenja postavite na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
3. Na početku biste mogli osjetiti lagani miris, koji će nestati kada uređaj dosegne toplotnu stabilnost.
4. Uređaj nikada ne bi smio biti bez nadzora za vrijeme korištenja ili radiati ukoliko nije poklopljen jer bi to moglo dovesti do kvara u radu uređaja i/ili dovesti do povreda.
5. Uređaj se ne smije koristiti u blizini predmeta osjetljivih na toplotu, poput tepiha ili predmeta od plastike. Uređaj ne stavljajte ispod predmeta osjetljivih na paru. Ne pokrivajte uređaj.
6. U uređaj ne ulijevajte vodu, ne dodirujte grijaću ploču, ne pomičite ga i ne isključujte iz struje dok se u potpunosti ne ohladi.
7. Budite oprezni kako vas para koja izlazi iz otvora za vayduh ne bi opekla.
8. Za kuvanje jaja koristite samo vodu i niti jednu drugu tekućinu.
9. Molimo da, ukoliko je potreban popravak, uređaj ne pokušavate popravljati sami, već da se obratite službi za reklamacija ili radnji u kojoj je proizvod kupljen.
10. Uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, senzornih i mentalnih sposobnosti, ukoliko su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost ili su od njih dobile uputstva o sigurnom načinu korištenja proizvoda i razumiju opasnosti koje mogu nastati nepridržavanjem uputstava. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati uređaj, a djeca starija od 8 godina moraju biti pod nadzorom.
11. Uređaj nije namijenjen za korištenje s vanjskim timerom ili odvojenim mehanizmom daljinskog upravljanja.
12. Pripazite da se ne povrijedite iglom za probadanje jaja.
13. Iako je uređaj provjeren, njegovo korištenje i posljedice korištenja odgovornost su korisnika.

2) Djelovi

Delimano Utile uređaj za pripremu jaja PRO ima sljedeće dijelove:

<i>Slika 1 (pogledaj: SLIKE, Slika 1)</i>	
a) posuda za kuvanje na pari b) mjerna posuda c) igla za probadanje jaja d) posuda za poširanje jaja e) kontrolna lampica f) tipka za uključivanje	g) poklopac h) nosač jaja i) grijaća ploča j) baza k) utikač

3) Prije prvog korištenja

1. Uređaj raspakujte i provjerite imate li sve dijelove. Operite i osušite nosač jaja i posudu za pasiranje jaja.
2. Provjerite odgovara li napon u vašem domu naponu navedenom na pločici uređaja.

4) Korištenje

1. **Kuvanje jaja na pari:** Pomoću mjerne posude dodajte odgovarajuću količinu vode (obratite pažnju na niže navedenu tablicu za tačnu količinu - volumen vode), zavisno o željenom nivou tvrdoće. Jaja stavite uspravno na nosač i poklopite.

Пасирана јая: У посуду за пасирање јая ставите једно до 2 јая, посуду ставите на носач јая и поклопите.

Кажана/омлет: У посуду за кување на пари улијте припремљену смјесу (препоручујемо да је направите с 1 до 2 јая), посуду ставите на носач јая и поклопите.

JAJA	KOLIČINA VODE	VRJEME (MIN)*
Meko kuvana**	Mjernu posudu napunite do oznake "soft" (20 ml)	6
Srednje kuvana **	Mjernu posudu napunite do oznake "medium" (30 ml)	9
Tvrdo kuvana **	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Pasirana jaja	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Omleti/Kajgana (2 jaja+10g šunke)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12

*Vrijednosti su samo za informaciju, možete ih prilagoditi, zavisno o veličini i broju jaja.

** Ukoliko pripremate 3 ili manje jaja, dodajte 1 kašičicu (15ml) vode više od količine navedene u tablici.

2. Uređaj uključite u struju i pritisnite tipku za uključivanje. Kontrolna lampica će se upaliti, što znači da uređaj radi.

3. Uređaj će se automatski isključiti kada voda ispari. Lampica će se isto ugасiti, označavajući да је кување завршено.

4. Ukoliko želite skratiti unaprijed određeno vrijeme kuvanja, kabal за vrijeme procesa kuvanja isključite из струје.

NAPOMENA: Ukoliko uređaj isključite из струје prije nego što се сам угаси, имайте на уму како ће automatski nastaviti raditi nakon što га ponovno uključite у struju.

PAŽNJA: Molimo да приликом kuvanja jaja посуду не ставјате директно на гријаћу плочу. Посуду не користите док је не ставите на носач.

NAPOMENA: Како лјуске јая не би пукле, prije kuvanja иглом за прободанje јая која се налази на donjem dijelu mjerne посуде napravite пар малих rupica на donjem, širem dijelu jajeta, а јая узім дијелом ставите у носач јая.

SAVJET: Носач јая узмите за држање и kuvana jaja ставите у hladnu vodu ili под воду из slavine како би се охладиле. Ukoliko ih ставите у воду, лакше ćete skinuti ljusku.

5. Кување осталих namirnica: Delimano Utile uređaj за припрему јая можете користити и као практичан uređaj за кување на пари. На базу ставите носач јая, на njega посуду за кување на пари с припремљеним састојцима и поклопите. Обратите пажњу на ниже наведена времена kuvanja различитих састојака. Vrijeme kuvanja може zavisiti о врсти састојака које користите, ваšим жељима и искуству.

VRSTA HRANE	KOLIČINA VODE	VRJEME (MIN)*
Tikvice(50g; polovine)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Šargarepa 50g (polovine)	Mjernu posudu napunite 2 x do oznake hard + 1 do oznake medium(130 ml)	25
Manja jabuka (četvrtine; 100g)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Piletina (komadić; 50g)	Mjernu posudu napunite do oznake "hard" (50 ml)	12
Žitarice (30g s vodom 1:4)	Mjernu posudu napunite 3 x do oznake hard (150 ml)	36
Riža 40g (s vodom 1:2)	Mjernu posudu napunite 2 x do oznake hard (100ml)	24
Riža 40g (s mlijekom 1:2)	Mjernu posudu napunite 3 x do oznake hard (150 ml)	36

*Vrijednosti su samo za informaciju и možete ih prilagoditi zavisno жељима и искуству. Уз то, zavisе о врсти hrane, veličini, itd.

5) Čišćenje

1. Uređaj isključite из струје.

2. Uređaj не čistite док се у potpunosti не охлади. Држач јая, посуду за кување на пари, посуду за пасирање и поклопац можете прати deterđentом за прање посуда и mekanim sunderom. Не čistite их žičanim sunderima како их не biste oštetili.

3. Uređaj не uranjajte у воду. Površinu uređaja možete čistiti vlažnom krpom.

4. Uređaj očistite и obrišite prije nego što га spremite на suvo, prozračno mjesto.

6) Vodič за rješavanje problema

1. **Kontrolna lampica nije upaljena:** Provjerite је ли uređaj pravilno uključен у struju, је ли utikač ispravan, uređaj ispravan (да nije oštećen) и ponovno pritisnite tipku за uključivanje.

2. **Jaja su previše ili premalo skuvana:** Veličina, količina и temperatura jaja mogu uticati на vrijeme kuvanja. Molimo да skladno tome prilagodite količinu vode (ukoliko su jaja prekuvana, stavite manje vode, ukoliko su previše mekana, stavite više vode).

OPREZ: Ukoliko navedene probleme не možete riješiti, или ukoliko се pojave neki drugi, molimo да се обратите službi за reklamacije или radnji у kojoj је proizvod kupljen. Nije dozvoljeno neovlašteno rastavljanje или popravljаnje proizvoda.

MK

Почитувани!

Ви честитамо што се одлучивате за **Utile Egg Master PRO – апарат за јајца од Делимано!** Доколку го користите согласно упатствата за употреба, овој производ ќе биде дел од вашата куќа долги години.

Delimano Utile Egg Master PRO – Упатство за употреба

Пред употреба внимателно прочитајте го упатството и зачувајте го за во иднина.

1) Важни предупредувања

1. Овој апарат е наменет само за домашна употреба.
2. Пред употреба, ставете го производот на тврда, рамна, стабилна и сува површина.
3. Можно е да се појават непријатни мириси при првата употреба додека апаратот да ја достигне својата термална стабилност.
4. Овој апарат никогаш не го оставајте вклучен без надзор или без капак, затоа што може да се оштети и да се повредите.
5. Овој апарат не треба да се користи врз или во близина на лесно запаливи површини, како теписи и пластика. Не го ставајте под предмети кои можат да се оштетат од пареата. Не го покривајте апаратот.
6. Не додавајте вода, не ја допирајте плочата за загревање, не го помрднувајте апаратот и не го исклучувајте од струја додека убаво да се олади.
7. Заштитете се од пареата која излегува од вентилот.

8. Не користете никаква друга течност освен вода за да ги варите јајцата.
9. Не се обидувајте сами да го поправите апаратот – обратете се кај овластен сервисер.
10. Овој апарат можат да го користат деца на возраст над 8 години како и лица со намалена физичка, сензорна и ментална способност или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор на одговорно лице. Децата не треба да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не треба да го прават деца на возраст по 8 години без соодветен надзор од страна на одговорно лице.
11. Овој апарат не смее да работи со екстерен тајмер или одделен систем за далечинска контрола.
12. Иако апаратот е тестиран во текот на производството, неговата употреба и последиците од истата се одговорност единствено на корисникот.

2) Делови

Utile Egg Master PRO апаратот од Делимано е составен од следните делови:

Сл. 1 види: СЛИКИО, Сл. 1)	
a) сад за пареа	g) капак
b) чаша мерица	h) послужавник за јајца
c) игличка за јајца	i) плоча за загревање
d) послужавник за поширање	j) основа
e) сијаличка	k) приклучок
f) прекинувач	

3) Пред првата употреба

1. Отворете ја кутијата и проверете го апаратот и сите негови делови. Измијте го и убаво исушете го послужавникот за јајца, садот за омлет и послужавникот за поширање.
2. Проверете дали волтажата на производот соодветствува со волтажата во вашиот дом.

4) Употреба

1. Варене јајца на пареа: Додадете соодветна количина на вода (проверете во табелата подолу колку вода ви е потребна) со чашата, зависно од тоа колку сакате јајцата да бидат варени. Ставете ги јајцата во послужавникот за јајца во исправена положба и затворете го капакот.

Поширање јајца: Ставете го послужавникот за поширање со едно или две јајца на послужавникот за јајца и потоа затворете го капакот.

Матени јајца/омлет: Ставете го садот за варене на пареа со веќе подготвената смеса (се препорачуваат 1-2 јајца) на послужавникот за јајца и затворете го капакот.

СТЕПЕН НА ВАРЕЊЕ НА ЈАЈЦАТА	ВОЛУМЕН НА ВОДА	ПРИБЛИЖНО ВРЕМЕ (МИН)
Меко варени **	Наполнете ја чашата до линијата "soft" (20 мл)	6
Средно варени **	Наполнете ја чашата до линијата "medium" (30 мл)	9
Тврдо варени **	Наполнете ја чашата до линијата "hard" (50 мл)	12
Поширани јајца	Наполнете ја чашата до линијата "hard" (50 мл)	12
Омлет/Матени јајца (2јајца+10гр шунка)	Наполнете ја чашата до линијата "hard" (50 мл)	12

*Ова се приближни вредности, слободно можете да ги прилагодите според вашите желби, големината и бројот на јајцата.

** Доколку варите 3 или помалку јајца додадете 1 супена лажица (15 мл) повеќе вода од количината спомената во табелата.

2. Вклучете го апаратот во струја и притиснете го прекинувачот. Сијаличката ќе се вклучи што значи дека апаратот работи.

3. Апаратот автоматски ќе се исклучи веднаш штом водата убаво ќе зоврие. Сијаличката ќе се исклучи што значи дека времето е поминато.

4. Во случај да сакате да го скратите времето на готвење, исклучете го апаратот од струја.

ЗАБЕЛЕШКА: Во случај да го исклучите апаратот од струја пред автоматски да се исклучи, имајте предвид дека тој автоматски ќе се вклучи веднаш штом повторно го вклучите во струја.

ВНИМАНИЕ: Садот не го ставајте директно на плочата за загревање кога варите јајца. Не го користете садот пред да го ставите на плочицата.

ЗАБЕЛЕШКА: За да одбегнете пукање на јајцата, направете неколку помали дупчиња на поширокиот дел од јајцето со игличката на дното од чашата мерица пред да ги варите и ставете го помалиот дел на послужавникот за јајца.

СОВЕТ: Фатете го послужавникот за јајца за страничните држачи и ставете ги подготвените јајца во ладна вода или под чешма за да се оладат. Ако ги ставите во вода многу полесно ќе ги излупите.

5. Варене на друга храна: Апаратот за јајца можете да го користите и како практична алатка за готвење на пареа. Ставете го послужавникот за јајца на основата, врз него ставете го садот за готвење на пареа со подготвените состојки и затворете го капакот. Водете се според времето во табелата. Сепак, имајте предвид дека времето може да варира согласно состојките кои ги користите, вашите желби и искуството.

ХРАНА	ВОЛУМЕН НА ВОДА	ПРИБЛИЖНО ВРЕМЕ (МИН.)
Тиквички (50гр.; на половина)	Наполнете ја чашата до линијата "hard" (50 мл)	12
Морков 50 гр.(на половина)	2x циклус за тврдо варене + среден циклус (130 мл)	25
Мало јаболко (исечкано;100 гр.)	Наполнете ја чашата до линијата "hard" (50 мл)	12
Пилешко месо (исечкано; 50 гр.)	Наполнете ја чашата до линијата "hard" (50 мл)	12
Просо (30гр. со вода 1:4)	3 x циклус за тврдо варене (150 мл)	36
Ориз 40 гр. (со вода 1:2)	2 x циклус за тврдо варене (100ml)	24
Ориз 40 гр. (со млеко 1:2)	3 x циклус за тврдо варене (150 мл)	36

* Ова се приближни вредности, слободно можете да ги прилагодите според вашите желби и искуството. Исто така, вредностите можат да варираат и според типот на состојките, нивната големина, итн.

5) Чистење

1. Исклучете го апаратот од струја.
2. Почекajte убаво да се олади. Послужавникот за јајца, садот за готвење на пареа, послужавникот за поширање и капакот можете да ги измиете со детергент за садови и сунѓерче. Не користете цврста челична жица за да не ја оштетите површината.
3. Надворешниот дел на апаратот пребришете го со влажна крпа. Не го потопувајте цел во вода.
4. По употреба исчистете го убаво апаратот и чувајте го на суво место.

6) Можни проблеми и решенија

1. **Сијаличката не свети:** Проверете дали е убаво вклучен во струја, дали кабелот или приклучокот се оштетени и повторно притиснете го копчето за вклучување.
2. **Јајцето е преварено или не е доварено:** Големината, бројот и температурата на јајцата може да влијае на времето на готвење. Прилагодете ја количината на вода (наполнете го садот со помалку вода доколку се преварени или со помалку доколку не се доварени).
3. Приклучокот треба да се замени со ЕУ верзија.

ВНИМАНИЕ: Доколку проблемот се уште постои, контактирајте го овластениот сервисер.

ГАРАНТЕН ЛИСТ

Име на производителот: DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO – Делимано апарат за јајца

Увозник: СТУДИО МОДЕРНА д.о.о.ел Скопје

Овластен сервис: ПРО ФУНКЦИОНАЛ, ул.БУТЕЛСКА бр.43 нас.Радишани до Расадник, Контакт: 071/324-419, 077/442-475 Атанас

Датум на купување:

Печат и потпис на продавачот:

ИЗЈАВА ЗА ГАРАНЦИЈА:

Гарантниот рок на производот е 6 месеци од денот на преземање на пратката од пошта или од денот на купување на производот во продавница.

Студио Модерна гарантира дека производот исправно ќе функционира во гарантниот рок. Исто така, гарантираме дека во текот на гарантниот рок, бесплатно ќе ги отстраниме сите можни дефекти. Доколку се случи производот да не може да биде поправен во рок од 30 дена од приемот на рекламацијата, купувачот може да бара замена на производот со нов. Во тој случај, гарантниот рок се продолжува за онолку дена колку што траела поправката.

ГАРАНЦИЈАТА НЕ ВАЖИ:

- доколку дефектот настанал поради неправилно ракување и употреба;
 - во случај на дефекти настанати под влијание на надворешни фактори (механички оштетувања по вина на купувачот или на трето лице, злоупотреба на апаратот, неправилно и невнимателно ракување, комерцијална и индустриска употреба, виша сила);
 - доколку купувачот не приложи важечки и правилно пополнет гарантен лист и сметка (фактура);
- Изјава: Потрошувачот ги има законските права кои произлегуваат од националното законодавство кое ја регулира продажбата на производите и овие права не се загрозувани со гаранцијата.

За сите дополнителни информации обратете се на: СТУДИО МОДЕРНА дооел, Костурски Херои бр. 38, 1000 Скопје, Тел: 02/3094-590

Датум на прием на производот	
Датум на прием на производот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	

Датум на прием на производот	
Датум на прием на производот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	

PL

Drogi Kliencie!

Bardzo dziękujemy za zakup naszego urządzenia do gotowania jajek **Delimano Utile Egg Master PRO!** Wszystkie produkty Delimano są uważane za wartościowe, więc oszczędzamy Ci czas i pieniądze, zapewniając Ci najlepszą 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. Urządzenie do gotowania jajek **Delimano Utile Egg Master PRO**, które właśnie zakupiłeś, jest objęte gwarancją. Obchodząc się nią zgodnie z instrukcjami i właściwie pielęgnując, będzie Państwa cieszyć przez długie lata.

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.

Urządzenie do gotowania jajek Delimano Utile Egg Master PRO – Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.

1) Środki ostrożności

1. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
2. Przed użyciem należy umieścić urządzenie na twardej, płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.
3. Na początku korzystania z urządzenia, może się z niego wydobywać lekki zapach, do czasu, aż urządzenie osiągnie stabilność termiczną.
4. Urządzenie nie powinno nigdy pracować bez nadzoru, lub bez górnej pokrywki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub/i uraz ciała użytkownika.
5. Urządzenia nie należy stawiać na lub w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, jak dywany czy

- tworzywo sztuczne. Pod urządzeniem nie należy umieszczać przedmiotów, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku kontaktu z parą. Nie należy przykrywać urządzenia.
6. Przed wystygnięciem urządzenia, nie należy dodawać do niego wody, dotykać grzałki, przesuwając urządzenie lub odłączając go od zasilania.
 7. Para wydobywająca się z otworów jest gorąca i grozi poparzeniem, należy zachować ostrożność.
 8. Do urządzenia nie należy wlewać płynów innych niż woda.
 9. Nie należy przeprowadzać samodzielnie żadnych napraw. Wszelkie naprawy powinien przeprowadzać wykwalifikowany technik.
 10. 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 z jego stosowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i zabiegi pielęgnacyjne nie powinny być przeprowadzane przez dzieci poniżej 8 roku życia, bez nadzoru.
 11. Urządzenie nie jest obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
 12. Należy unikać urazów wynikających z niewłaściwego użycia kubeczka na jajka.
 13. Za nieprawidłowe korzystanie z urządzenia i związane z nim konsekwencje ponosi użytkownik.

2) Części

Urządzenie do gotowania jajek Delimano Utile Egg Master PRO składa się na następujących części:

Rys. 1 (zob: RYSUNKI, Rys. 1)	
a) misa do gotowania na parze	g) pokrywa
b) miarka	h) tacka na jajka
c) kubek do wkładania/wyjmowania jajek	i) grzałka
d) tacka do jajek w koszulkach	j) podstawa
e) lampka wskaźnika mocy	k) wtyczka
f) włącznik	

3) Przed pierwszym użyciem

1. Rozpakuj i sprawdź urządzenie i wszystkie części. Umyj i wysusz tackę na jajka, naczynie do omletów i tacę do jajek w koszulkach.
2. Sprawdź, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej zgadza się z napięciem użytkowym.

4) Obsługa

1. Jajka na parze: odmierź miarką odpowiednią ilość wody (zob. Tabela ilości wody poniżej), zgodnie z własnymi preferencjami. Wyłóż jajka pionowo na tacę, przykryj pokrywką.

Jajka w koszulkach: umieść tacę do jajek w koszulkach na tacę do jajek i przykryj pokrywką.

Jajecznika/omlet: Na tacy do jajek umieść misę do gotowania na parze z mieszanką jajeczną (zalecane użycie 1-2 jajek i przykryj pokrywką).

STOPIEŃ UGOTOWANIA JAJEK	IŁOŚĆ WODY	CZAS GOTOWANIA (MIN)*
Miękkie (soft) **	Miarka napełniona do linii "soft" (20 ml)	6
Średnie (medium) **	Miarka napełniona do linii "medium" (30 ml)	9
Twarde (hard) **	Miarka napełniona do linii "hard" (50 ml)	12
Jajka w koszulkach	Miarka napełniona do linii "hard" (50 ml)	12
Omlety/jajecznicza (2jaja+10g szynki)	Miarka napełniona do linii "hard" (50 ml)	12

*Wartości są przybliżone, czas gotowania można dopasowywać w zależności od własnych preferencji, wielkości i ilości jajek.

** Gotując 3 jajka lub mniej, dodaj ok 1 łyżkę stołową (15ml) wody więcej niż w powyższej tabeli.

2. Podłącz urządzenie do prądu i wciśnij włącznik. Lampka wskaźnika włączy się, urządzenie rozpocznie pracę.

3. Po całkowitym wygotowaniu się wody, urządzenie wyłączy się automatycznie. Lampka wskaźnika także wyłączy się, co oznacza, że czas gotowania jajek zakończył się.

4. Jeżeli chcesz skrócić czas gotowania jajek, należy, w czasie gotowania, odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

UWAGA: Odłączając urządzenie z gniazdka zanim zostanie wyłączone automatycznie należy pamiętać, że po ponownym przyłączeniu prądu urządzenie włączy się automatycznie.

UWAGA: Podczas gotowania jajek nie należy stawiać misy bezpośrednio na grzałkę. Misę należy używać tylko stawiając ją na półce

UWAGA: Aby uniknąć pęknięcia skorupki, należy wybić szpilką kilka małych otworów w szerszej części jajka, umieścić je na dnie miarki, a następnie ułożyć węższym końcem na tacę do jajek.

WSKAZÓWKA: Aby schłodzić jajka, chwyć boczne uchwyty tacki i włóż ugotowane jajka do zimnej wody lub pod bieżącą wodę. Jeżeli włożysz jajka do wody, będzie łatwiej je obrać.

5. Przygotowanie innych produktów: Urządzenia do gotowania jajek Delimano Utile Egg Master PRO można też używać jako naczynia do gotowania na parze. Na podstawie tacę na jajka, umieść misę do gotowania na parze ze wszystkimi składnikami i przykryj pokrywką. Sprawdź czasy gotowania w tabeli poniżej pamiętając, że rzeczywiste czasy gotowania mogą się różnić w zależności od rodzajów produktów, własnych preferencji i doświadczenia.

PRODUKT	IŁOŚĆ WODY	PRZYBLIŻONY CZAS GOTOWANIA (MIN)*
Cukinia (50g; przekrojona na pół)	Miarka napełniona do linii "hard" (50 ml)	12
Marchew 50g (halved)	2x cykl "hard" + cykl "medium" (130 ml)	25

Małe jabłko (łódzcki;100g)	Miarka napełniona do linii "hard" (50 ml)	12
Mięso z kurczaka (chunks; 50g)	Miarka napełniona do linii "hard" (50 ml)	12
Millet (30g with water 1:4)	3 x cykl "hard" (150 ml)	36
Ryż 40g (na wodzie 1:2)	2 x cykl "hard" (100ml)	24
Ryż 40g (na mleku 1:2)	3 x cykl "hard" (150 ml)	36

* Wartości są orientacyjne, czas gotowania można dopasowywać w zależności od własnych preferencji, wielkości i ilości jajek. Mogą się też różnić w zależności od właściwości produktów, ich rozmiaru itp.

5) Czyszczenie

1. Odłącz urządzenie od prądu.
2. Urządzenie nadaje się do czyszczenia tylko po całkowitym ostygnięciu. Tackę na jajka, miskę do gotowania na parze, tackę do jajek w koszulkach i pokrywkę można myć delikatnym detergentem i gąbką. Urządzenia nie należy czyścić drucikiem, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
3. Urządzenia przeznaczonego do umycia nie należy całkowicie zanurzać w wodzie. Obudowę urządzenia można przecierać wilgotną ściereczką.
4. Przed odłożeniem urządzenia w dobrze wentylowane i suche miejsce, należy je umyć i wytrzeć.

6) Rozwiązywanie problemów

1. **Lampka wskaźnika nie świeci się:** sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do prądu, oraz czy kabel zasilający, wtyczka lub obudowa nie są uszkodzone, a następnie ponownie włącz urządzenie.
 2. **Jajka są za słabo lub zbyt mocno ugotowane:** na czas gotowania ma wpływ wielkość jajka, ich ilość i temperatura. Należy prawidłowo dopasować ilość wody (jeżeli są przegotowane, zmniejsz ilość wody; jeżeli są niedogotowane, zwiększ ilość wody).
- UWAGA:** Jeżeli problemy nie zostaną rozwiązane zgodnie z powyższymi zaleceniami, lub jeżeli pojawiają się inne problemy, należy skontaktować się z biurem napraw lub dystrybutorem urządzenia. Nieautoryzowany personel nie powinien rozmontowywać ani naprawiać tego produktu.

RO

Stimate client!

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru **Delimano Utile Egg Master PRO!** Toate produsele Delimano sunt considerate foarte valoroase și de aceea falsificatorii doresc foarte mult să ne copieze, înșelându-i pe clienți cu produse de proastă calitate, fără garanție și service. Vă rugăm să ne raportați orice copie, fals, produs similar sau distribuitor neautorizat la adresa brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne sprijini în lupta împotriva falsurilor. Pentru produsul **Delimano Utile Egg Master PRO** pe care tocmai l-ați cumpărat, vă garantăm că, urmând cu atenție instrucțiunile de mai jos și utilizând produsul cu grijă cuvenită, vă veți putea bucura cu încredere de produsul **Delimano Utile Egg Master PRO** mulți ani de aici înainte.

Delimano Utile Egg Master PRO – Manual de utilizare

Vă rugăm să citiți manualul în întregime înainte de a utiliza produsul și să îl păstrați pentru a-l putea consulta în continuare când veți avea nevoie.

1) Măsuri importante de siguranță

1. Acest produs este destinat exclusiv uzului gospodăresc.
2. Înainte de utilizare, amplasați produsul pe o suprafață tare, întinsă, stabilă și uscată.
3. La începutul utilizării este posibil să se simtă un miros ușor, până când produsul va atinge punctul de stabilitate termică.
4. Aparatul nu trebuie lăsat niciodată să funcționeze neasistat sau fără capac deoarece aparatul ar putea funcționa defectuos și/sau v-ar putea răni.
5. Acest aparat nu trebuie utilizat pe o suprafață sensibilă la căldură, cum ar fi un covor sau materiale plastice, sau în apropierea acestora. Nu îl amplasați sub obiecte care pot fi avariate de abur. Nu acoperiți aparatul.
6. Nu adăugați apă, nu atingeți plita, nu deplasați aparatul și nu îl scoateți din priză până când nu s-a răcit.
7. Fiți atenți în privința aburului eliminat prin orificiul de evacuare a aburului ca să nu vă ardeți.
8. Nu folosiți alte lichide în afară de apă pentru fierberea ouălor.
9. Nu încercați să reparați dumneavoastră aparatul și asigurați-vă că reparațiile sunt executate de tehnicieni cu calificarea corespunzătoare.
10. Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat. Curățirea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani sau sunt supravegheați.
11. Aparatul nu este destinat funcționării prin intermediul unui ceas extern sau a unui sistem separat de comandă la distanță.
12. Evitați să vă răniți cu dispozitivul de scoatere a ouălor.
13. Deși aparatul a fost verificat, utilizarea sa și consecințele sunt responsabilitatea exclusivă a utilizatorului.

2) Piese

Aparatul **Delimano Utile Egg Master PRO** are următoarele piese componente:

Imaginea. 1 (vezi: IMAGINI , Imaginea. 1)	
a) Vas aburire b) Cană pentru măsurare c) Dispozitiv scoatere ouă d) Tavă fierbere e) Bec funcționare f) Buton pornire	g) Capac h) Tavă ouă i) Plită j) Baza k) Cordon priză

3) Înainte de prima utilizare

1. Despachetați și verificați aparatul și piesele componente. Spălați și uscați tava pentru ouă, farfuria pentru omletă și tava pentru fierbere.
2. Verificați dacă tensiunea indicată pe etichetă corespunde cu tensiunea utilizată.

4) Utilizare

1. **Ouă fierte la abur:** Adăugați cu cana cantitatea corespunzătoare de apă (consultați, vă rugăm, tabelul de mai jos pentru volumul specific de apă) conform preferințelor dumneavoastră în privința felului cum vreți să fie fierte ouăle. Puneți ouăle pe tava pentru ouă în poziție verticală și acoperiți cu capacul.

Ouă fierte la foc mic în apă: Puneți tava de fierbere cu un ou sau două pe tava pentru ouă și acoperiți cu capacul.

Ouă jumări/omletă: Puneți vasul pentru aburire cu amestecul preparat (recomandabil din 1 – 2 ouă) pe tava pentru ouă și acoperiți cu capacul.

CUM SĂ FIE OUĂLE	VOLUM APĂ	TIMP APROX. (MIN)*
Moi **	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "soft" (20 ml)	6
Cleioase **	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "medium" (30 ml)	9
Tari **	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Fierțe la foc mic	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Omletă/Jumări (2ouă+10g șuncă)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12

* Valorile sunt doar de referință pentru dumneavoastră dar puteți face ajustări conform preferințelor proprii, dimensiunii și numărului de ouă.

** Dacă gătiți 3 sau mai puține ouă, adăugați circa 1 lingură (15ml) de apă în plus față de cantitatea menționată în tabelul de mai jos.

2. Băgați aparatul în priză și apăsați butonul de pornire. Se va aprinde becul de funcționare (indicatorul), indicând faptul că aparatul funcționează.
3. Alimentarea cu curent se oprește automat de îndată ce apa s-a evaporat complet prin fierbere. Becul care indică funcționarea se va stinge și el, indicând că timpul de gătire a ouălor s-a terminat.

4. Dacă doriți să scurtați timpul de gătire setat, e posibil să trebuiască să scoateți din priză rețina a opri alimentarea cu curent în timpul procesului de gătire.

NOTĂ: În cazul în care ați scos aparatul din priză înainte de ca acesta să se oprească singur, rețineți că acesta va porni automat după realimentarea cu curent.

ATENȚIE: Nu puneți, vă rugăm, vasul de aburire direct pe plită atunci când fierbeți ouă. Nu folosiți vasul înainte de a-l pune pe raft. (?)

NOTĂ: Pentru a evita crăparea coji ouălor, vă rugăm să perforați câteva găuri mici la baza ouălor cu un ac pentru ouă aflat pe fundul câinii pentru măsurare înainte de a le fierbe, iar apoi să le amplasăți cu vârful în jos pe tava pentru ouă.

SUGESTIE: Apucați mânerul tăvii pentru ouă și puneți ouăle fierte la abur în apă rece sau sub robinet ca să se răcească. Dacă le puneți în apă se vor coji mai ușor.

5. Gătirea altor alimente: Puteți folosi **Delimano Utile Egg Master PRO** ca aparat pentru gătit cu abur. Puneți tava pentru ouă pe bază, puneți vasul pentru aburire cu ingredientele pregătite /amestecul pe ea și acoperiți cu capacul. Consultați tabelul de mai jos cu timpul de gătire. Timpul de gătire poate însă varia în funcție de caracteristicile alimentelor folosite, preferințelor și experienței dumneavoastră.

ALIMENT	VOLUM APĂ	TIMP APROX. (MIN)*
Dovlecei mici (50g; tăiați în jumătate)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Morcov 50g (tăiați în jumătate)	2x ciclu tare + cleios (130 ml)	25
Măr mic (felii; 100g)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Carne pui (bucăți; 50g)	Umpleți cana de măsurare până la nivelul "hard" (50 ml)	12
Mei (30g cu apă 1:4)	3 x ciclu tare (150 ml)	36
Orez 40g (cu apă 1:2)	2 x ciclu tare (100ml)	24
Orez 40g (cu lapte 1:2)	3 x ciclu tare (150 ml)	36

* Valorile sunt doar de referință pentru dumneavoastră dar puteți face ajustări conform preferințelor și experienței proprii. Ele pot diferi și în funcție de anumite caracteristici ale alimentului, dimensiunii acestuia etc.

5) Curățirea

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Nu îl curățați decât după ce s-a răcit. Tava pentru ouă, vasul de aburire, tava pentru fiert ouă și capacul pot fi curățite cu detergent și burete. Nu curățați cu burete de sărmă tare pentru a nu deteriora suprafețele.
3. Nu introduceți întreg aparatul în apă pentru a-l spăla. Puteți șterge suprafața aparatului cu o cârpă umedă.
4. Curățiți și ștergeți aparatul înainte de a-l depozita într-un loc aerisit și uscat.

6) Defecțiuni

1. **Nu se aprinde becul de funcționare:** Verificați dacă aparatul este conectat la priză în mod corespunzător, dacă nu există vreă defecțiune la priză, cablu sau la aparat și apăsați din nou butonul.

2. **Ouă este prea făcut sau nefăcut:** Dimensiunea, numărul și temperatura ouălor pot influența timpul de gătire. Vă rugăm să ajustați corect cantitatea de apă (puneți mai puțină apă dacă este prea făcut, mai multă dacă nu este suficient făcut).

ATENȚIE: Dacă aceste probleme nu se rezolvă după analiza susmenționată sau există alte probleme, vă rugăm să contactați punctul sau firmele de service pentru reparații. Nu este permisă demontarea sau repararea acestui produs de către personal neautorizat.

GARANȚIE

GARANȚIA ACOPERA EVENTUALE VICII DE FABRICATIE SI NU SE ACORDA PENTRU O UTILIZARE DEFECTUOASA.

ACEASTA GARANȚIE ACOPERA DOAR UTILIZAREA NORMALA, CASNICA. NU ACOPERA FOLOSIREA IN SCOPURI COMERCIALE.

CUMPARATORUL TREBUIE SA RESPECTE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE FURNIZATE ODATA CU APARATUL.

GARANȚIA NU SE VA ACORDA ACESTUI PRODUS SAU A UNEI PIESE DIN ACEST PRODUS CARE A SUFERIT UN ACCIDENT , UN ACT DE NEGLIJENȚA, ABUZ, MODIFICARE SAU UTILIZARE GREȘITA, SAU CARE A FOST REPARATĂ SAU MODIFICATĂ FARA ACORDUL COMERCIANTULUI.

PRODUSUL BENEFICIAZA DE UN TERMEN DE GARANȚIE DE 1 AN DE LA DATA ACHIZIȚIONARII DE CĂTRE CLIENT, PASTRATI FACTURA SI CHITANTA PRIMITE ODATA CU PRODUSUL. STUDIO MODERNA NU ISI ASUMA NICI O RESPONSABILITATE IN CAZUL NERESPECTARII INSTRUCȚIUNILOR DE UTILIZARE.

RS

Poštovani!

Hvala Vam što ste odabrali naš **Delimano Utile Egg Master PRO**! Svi Delimano proizvodi se smatraju vrlo dragoceni, pa plagijatori zaista vole da nas kopiraju i tako obmanjuju kupce lošijim kvalitetom bez garancije i usluga. Molimo Vas, prijavite bilo kakve duplikate, lažne, slične proizvode ili neovlašćene distributere na brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli da se borimo sa nezakonitim krivotvorinama. Za **Delimano Utile Egg Master PRO** koji ste upravo kupili Vam garantujemo da ćete sa pažljivim praćenjem uputstva ispod i uz odgovarajuće održavanje uživati mnogo godina u pouzdanom radu **Delimano Utile Egg Master PRO**.

Delimano Utile Egg Master PRO – Uputstvo

Molimo Vas, pročitajte ovo uputstvo temeljno pre upotrebe i sačuvajte ga zbog budućih preporuka.

1) Bitna sigurnosna uputstva

1. Ovaj aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
2. Pre upotrebe, postavite proizvod na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
3. Manje neprijatni mirisi se mogu pojaviti na početku upotrebe i biti prisutni sve dok uređaj ne postigne termalnu stabilnost.
4. Ovaj aparat nikada ne bi trebao raditi bez nadzora ili bez gornjeg poklopca, jer takva upotreba može rezultirati kvarom aparata i/ili povredama korisnika.
5. Ovaj aparat ne bi trebao da radi na površini ili u blizini termolabilnih predmeta kao što su tepisi ili plastični predmeti. Nemojte ga stavljati ispod predmeta koji mogu biti oštećeni parom. Nemojte pokrivati aparat.
6. Ne sipajte vodu, ne dodirujte grejnu ploču, ne pomerajte aparat i ne isključujte ga iz utičnice dok se ne ohladi.
7. Vodite računa o pari koja izlazi iz ventila kako biste se zaštitili od opekotina.
8. Nemojte koristiti nijednu drugu tečnost osim vode da biste skuvali jaja.
9. Nemojte sami pokušavati da bilo šta popravite i pobrinite se da sve popravke obavlja odgovarajuće kvalifikovani tehničar.
10. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 (osam) godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je omogućen nadzor ili su dobile uputstva koja se odnose na upotrebu uređaja - na bezbedan način, i razumele potencijalne opasnosti. Deca ne bi trebalo da se igraju sa aparatom. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne bi trebalo da obavljuju deca osim ako nisu starija od 8 godina ili ih nadzirete.
11. Aparat nije namenjen da se njime rukuje putem spoljšanjih brojača ili zasebnih sistema za daljinsko upravljanje.
12. Vodite računa da se ne povredite podizačem jaja.
13. Iako je aparat proveren njegova upotreba i posledice su isključivo odgovornost korisnika.

2) Delovi

The Delimano Utile Egg Master PRO sadrži sledeće delove:

Sl. 1 (vidite: SLIKE, Sl. 1)	
a) činija za kuvanje na pari	g) poklopac
b) šolja za merenje	h) pleh za držanje jaja
c) podizač jaja	i) grejna ploča
d) pleh za poširanje	j) osnova
e) svetlo napajanja	k) utikač
f) dugme napajanja	

3) Pre prve upotrebe

1. Raspakujte i proverite aparat i sve delove. Operite i osušite pleh za držanje jaja, posudu za omlete i pleh za poširanje.
2. Proverite da li napon na etiketi sa specifikacijama odgovara naponu koji ćete koristiti.

4) Upotreba

1. **Kuvanje jaja na pari:** Sipajte odgovarajuću količinu vode (molimo Vas konsultujte donju tablicu za tačnu zapreminu vode) pomoću šolje u skladu sa time koliko tvrdo kuvana

яйца желите. Ставите яйца в плех за držanje яйца u ispravnom položaju i potom poklopite sa poklopcem.

Пошiranje яйца: Ставите плех за пошiranje sa jednim ili два jajeta, на плех за držanje яйца i potom poklopite poklopcem.

Кajгана/омлет: Ставите чинију за парenje sa припремљеном мешавином (preporučujemo да је направљена од 1-2 jajeta) на плех за držanje яйца i potom poklopite poklopcem.

SKUVANOST JAJETA	ZAPREMNINA VODE	PRIBLIŽNO VREME (MIN)*
Meko**	Napunite šolju za merenje do oznake "soft" (20 ml)	6
Srednje**	Napunite šolju za merenje do oznake "medium" (30 ml)	9
Tvrdo**	Napunite šolju za merenje do oznake "hard" (50 ml)	12
Пошirana jaja	Napunite šolju za merenje do oznake "hard" (50 ml)	12
Омлети/Кajгана (2 jajeta + 10 g šunke)	Napunite šolju za merenje do oznake "hard" (50 ml)	12

*Vrednosti su orijentacionog karaktera i možete ih prilagoditi prema svojim željama, veličini i broju jaja.

** Ukoliko kuvate 3 ili manje jaja, dodajte oko 1 kašike (15 ml) vode više količini koja se nalazi u gornjoj tabeli.

2. Укључите апарат у утичницу и притисните дугме напajања. Светло напajања (pokazivač) će се upaliti što znači да апарат radi.

3. Напajање će се искључити аутоматски када вода у потпуности испари. Светло напajања će се такође искључити што значи да је време кувања jaja истекло.

4. У случају да желите да скратите подешено време кувања, можда ćete морати да искључите утикач како бисте прекинули напajање током процеса кувања.

НАПОМЕНА: У случају искључивања апарата пре него што се он сам искључи имајте на уму да ће се аутоматски покренути пошто га поново укључите у електричну утичницу.

ПАЖЊА: Молимо Вас да не стављате чинију директно на грејну плочу када кувате jaja. Напуните чинију уколико није постављена на своје место.

НАПОМЕНА: Да бисте избегли пучање луски jaja, молимо Вас да пре кувања направите неколико мањих рупа на широј половини jajeta помоћу игле за jaja на дну šolje за merenje i потом ставите jaje окренуто узом половином на плех за držanje jaja.

САВЕТ: Ухватите плех за držanje jaja за бочне држаће и ставите jaja кувана на пари u hladnu vodu ili под текућу воду да бисте их охладиле. Уколико их ставите u воду лакше će се олјустити.

5. Кувaње других намирница: Delimano Utile Egg Master PRO такође можете користити i за практично парно кувaње намирница. Опремите основу са плехом за držanje jaja, поставите чинију за парenje са припремљеним састојцима/мешавином на њу i покloпите poklopcem. Погледајте доле времена кувaња. Међутим, она могу варирати u зависности од карактеристика употребљених намирница, онога што желите i искуства.

NAMIRNICA	ZAPREMNINA VODE	PRIBLIŽNO VREME (MIN)*
Tikvica (50g; prepolovljena)	Napunite šolju za merenje do oznake "hard" (50 ml)	12
Šargarepa (50g; prepolovljena)	2x tvrd + srednji ciklus (130 ml)	25
Manja jabuka (kriške; 100g)	Napunite šolju za merenje do oznake "hard" (50 ml)	12
Pileće meso (komadići; 50g)	Napunite šolju za merenje do oznake "hard" (50 ml)	12
Proso (30g sa vodom 1:4)	3 x tvrdi ciklus (150 ml)	36
Pirinač 40g (sa vodom 1:2)	2 x tvrdi ciklus (100ml)	24
Pirinač 40g (sa mlekom 1:2)	3 x tvrdi ciklus (150 ml)	36

*Vrednosti su orijentacionog karaktera i možete ih prilagoditi prema svojim željama i iskustvu. Takođe mogu varirati i u зависности од одређених карактеристика намирница, њене величине itd.

5) Чишćenje

1. Искључите апарат из електричне утичнице.

2. Немојте га чиштити док се не охлади. Плех за držanje jaja, чинија за парenje, плех за пошiranje i poklopac се могу прати помоћу deterđenta за посуде i sundera. Немојте чиштити апарат помоћу челичне žице како не бисте нанели оштећења његовој површини.

3. Не потапајте целу јединицу u воду да бисте је опрали. Површина апарата може бити обрисана помоћу влажне крпе.

4. Очистите i обришите апарат пре него што га склоните на суво i добро проветрено место.

6) Проблеми u раду

1. **Светло напajања није упалјено:** Проверите да ли је уредaj правилно прикључен на електричну утичницу, да нема оштећења на утикачу, кабелу или апарату i поново притисните дугме напajања.

2. **Јaje је прекувано или nedovoljno skuvano:** Величина, број i температура jaja могу uticati на време кувaња. Молимо Вас да u складу са time приладите количину воде (napunite са мање воде уколико су прекувана; са више уколико су nedovoljno kuvana).

ОПРЕЗ: Уколико проблеми остану u горе поменутој провери ili постоје било какви други проблеми u раду, молимо Вас да контактирате овлашћене сервисе или произвођаче. Неовлашћеним лицима није дозвољено растављање или поправање овог производа.

RU

Дорогой покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции **Delimano Utile Egg Master PRO!** Вся продукция Delimano очень ценится, поэтому фальсификаторы копируют нашу продукцию и тем самым злоупотребляют доверием клиентов, предоставляя некачественный сервис. Пожалуйста, сообщите о копии, фальшивках, похожих товарах или неофициальных дистрибьютерах на электронную почту brand.protection@studio-moderna.com, чтобы помочь нам бороться с нелегальным распространением наших товаров. Для продукции **Delimano Utile Egg Master PRO**, которую вы только что приобрели, мы гарантируем, что при правильной эксплуатации согласно инструкции ниже и надлежащем уходе вы будете наслаждаться **Delimano Utile Egg Master PRO** много лет.

Delimano Utile Egg Master PRO – Инструкция по эксплуатации.

Пожалуйста, тщательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните ее на случай возникновения вопросов в будущем.

1. Это устройство предназначено только для домашнего использования и не должно использоваться для промышленных целей.
2. Перед использованием, установите устройство на твердую, плоскую, устойчивую и сухую поверхность.
3. Возможны незначительные запахи при первых использованиях устройства, пока оно не достигнет термостабильности.
4. Это устройство не должно работать без присмотра или без верхней крышки, т.к. подобное использование может привести к его поломке.

5. Это устройство не должно быть использовано на поверхностях или в непосредственной близости от неустойчивых к тепловому воздействию объектов, таких как ковры и пластмассы. Не ставьте устройство под объекты, которые могут быть повреждены паром. Не закрывайте устройство
6. Не добавляйте воду, не прикасайтесь к нагревательной пластине, не перемещайте устройство и не отключайте его, пока оно не остынет.
7. Be cautious about the steam from the vent so as to prevent yourself being scalded. Будьте осторожны с потоками пара из вентиляционного отверстия, чтобы не обжечься.
8. Используйте только воду для кипячения яиц и никакую другую жидкость.
9. Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно и убедитесь, что любой ремонт проводится квалифицированным специалистом.
10. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний, если они находятся под надзором того, кто контролирует безопасное использование прибора. Дети не должны играть с устройством. Не допускается чистка и обслуживание прибора детьми, младше 8 лет.
11. Это устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
12. Избегайте травм от разделителя яиц.
13. Несмотря на то, что устройство было проверено для использования, последствия несет пользователь.

2) Части

Устройство Delimano Utile Egg Master PRO содержит следующие части:

Fig. 1 (see: PICTURES, Pic. 1)

a) паровая чаша	g) крышка люка
b) измерительная чаша	h) поднос-держатель для яиц
c) разделитель яиц	i) нагревательная плита
d) лоток	j) основание
e) индикатор питания	k) штепсель
f) кнопка питания	

3) Перед первым использованием.

1. Unpack and check the device and all the parts. Wash and dry the egg tray, omelette dish and poaching tray. Распакуйте и проверьте устройство и все детали. Вымойте и высушите чашу для яиц, блюдо для омлета и лоток.

2. Проверьте, что напряжение в электросети соответствует допустимому напряжению устройства.

4) Эксплуатация

1. **Варка яиц:** Добавьте подходящее количество воды (пожалуйста, обратись к таблице ниже для определения количества воды) с помощью измерительной чаши согласно с вашими предпочтениями по готовности яиц. Положите яйца в поднос-держатель яиц вертикальное положение, а затем закройте крышкой.

Лоток: Положите лоток с одним или двумя яйцами на поднос-держатель для яиц и затем закройте крышкой.

Яичница/Омлет: положите паровую чашу с готовой смесью (рекомендуется сделанную из 1-2 яиц) на поднос-держатель для яиц и затем закройте крышку.

Степень готовности	Объем воды	Приблизительное время (МИН)*
Soft ** (вмятку)	Заполните измерительную чашу до отметки "soft" (20 мл)	6
Medium ** (в мешочек)	Заполните измерительную чашу до отметки "medium" (30 мл)	9
Hard ** (нежные яйца вкрутую)	Заполните измерительную чашу до отметки "hard" (50 мл)	12
Poached eggs (твердые яйца вкрутую)	Заполните измерительную чашу до отметки "hard" (50 мл)	12
Омлет/Яичница (2яйца+10г ветчины)	Заполните измерительную чашу до отметки "hard" (50 мл)	12

*Значения даны только для справки, вы можете делать корректировки в соответствии с вашими предпочтениями, размерами и количеством яиц.

** Если вы готовите меньше 3 яиц, то добавляйте воды на 1 столовую ложку (15 мл) больше, чем указано в таблице.

2. Подключите устройство и нажмите кнопку питания. Световой индикатор включится, информирую о том, что устройство работает.

3. Питание автоматически выключится, если вода вся выкипит. Также индикатор питания автоматически выключится после истечения установленного времени готовки.

4. В случае, если вы захотите сократить время готовки, вы можете отключить питание из электросети в процессе приготовления.

Заметка: В случае отключения устройства от сети до того, как оно выключится автоматически, примите во внимание, что устройство начнет работать автоматически после подключения к питанию.

ВНИМАНИЕ: Пожалуйста, не ставьте чашу на нагревательную поверхность во время варки яиц. Не используйте чашу пока она находится на полке.

Заметка: Для того, чтобы избежать трещин на яичной скорлупе, пожалуйста, перед приготовлением нанесите несколько небольших дырочек на широкой части яйца при помощи штыря на дне измерительной чаши, а затем положите узким краем на поднос-держатель для яиц.

Совет: Возьмите поднос-держатель для яиц за ручки по бокам и положите приготовленные только что приготовленные яйца в холодную воду для охлаждения. Если вы положите их в воду, то их будет легче очищать от скорлупы.

5. Приготовление еды: Вы можете использовать Delimano Utile Egg Master PRO как пароварку. Установите основание с подносом-держателем для яиц, установите паровую

чашу с подготовленными ингредиентами/смесью на него и закройте крышкой. Используйте время для приготовления из таблицы ниже. Время может варьироваться в зависимости от особенностей используемых ингредиентов, ваших предпочтений и опыта.

БЛЮДА	ОБЪЕМ ВОДЫ	Приблизительное время (МИН)*
Кабачок (50г; рубленый)	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Морковь (50г, рубленая)	2x hard + medium cycle (130 ml)	25
Маленькое яблоко (дольки;100г)	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Мясо курицы (куски; 50г)	Fill measuring cup till line "hard" (50 ml)	12
Пшено (30г с водой в пропорции 1:4)	3 x hard cycle (150 ml)	36
Рис (40г с водой в пропорции 1:2)	2 x hard cycle (100ml)	24
Рис (40г с водой в пропорции 1:2)	3 x hard cycle (150 ml)	36

* Значения даны только для справки, вы можете делать корректировки в соответствии с вашими предпочтениями и опытом. Они могут варьироваться в зависимости от свойств ингредиентов, их размеров и пр.

5) Чистка

1. Отсоедините устройство от электросети.
2. Не начинайте чистку пока устройство не остынет. Поднос-держатель для яиц, паровая чаша, лоток и крышка могут быть очищены с помощью средства для мытья посуды и мягкой губки. Не используйте для очистки жесткие губки с металлической проволокой, чтобы избежать повреждений поверхности.
3. Не ставьте устройство целиком под проточную воду. Поверхность устройства может быть очищена влажной тряпкой.
4. Почистите и протрите устройство перед тем, как поставить его храниться в сухое и хорошо проветриваемом месте.

6) Устранение неисправностей

1. **Индикатор питания не горит:** проверьте действительно ли устройство подключено к электросети, что нет повреждений в электросети, нет повреждений на штепселе или проводе и нажмите кнопку питания еще раз.
 2. **Яйца переварены или недоварены:** Размер, количество и температура яиц могут влиять на время приготовления. Пожалуйста, измените количество воды (добавьте меньше воды, если яйца переварены; больше воды – если яйца недоварены).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если неисправности не устранились в результате вышеуказанных действий или существуют другие неисправности, пожалуйста, обратитесь в сервисный центр или к продавцу. Не допускается ремонт устройства неквалифицированными лицами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Во время транспортировки и хранения изделие следует хранить сухим и не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Рабочая температура и влажность: 5°C – 35°C, до 80% относительной влажности

Условия хранения: 0°C – 35°C, до 60% относительной влажности

Условия транспортировки: 0°C – 35°C, до 60% относительной влажности

Срок службы: 2 года

- DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO/ Модель №: ZDQ-70A/ ID: 106064600
- Напряжение: 220-240 В, частота: 50 Гц, мощность: 360 Вт, класс защиты: I
- Товарный знак: Delimano
- Страна производства: КНР
- Владелец товарного знака/Поставщик: Top Shop International SA, Via al Mulino 22, CH-6814 Cadempino, Switzerland (Топ Шоп Интернейшнл СА, Виа ал Мулино 22, СН-6814 Кадемпино, Швейцария)
- Производитель: Yuyao Ouyou Electrical Appliance Technology Co., Ltd. (Юйяо Оуйю Электрикал Элплайнс Текнолоджи Ко., Лтд.)
- Адрес производителя: No.41 Shiji Road, Mazhu Developing (East) Zone, Yuyao City, Zhejiang, P.R.China (№ 41 Шиджи Роуд, Мажу Девелопинг (Ист) Зоун, Юйяо Сити, Чжэцзян, КНР)
- Импортёр в Россию: ООО «Студио Модерна» 109651, г. Москва, ул. Перерва, д. 11 стр. 23 эт.2 пом. IV ком. 32, 33, тел.: +74957300201, факс: +74957300203
- Месяц, год изготовления и серийный номер указаны на изделии
- January - Январь, February - Февраль, March - Март, April - Апрель, May - Май, June - Июнь, July - Июль, August - Август, September - Сентябрь, October - Октябрь, November - Ноябрь, December - Декабрь.



Spoštovani!

Zahvaljujemo se vam za nakup kuhalnika jajc **Delimano Utile Egg Master PRO!** Vsi izdelki Delimano so zelo cenjeni, zato nas želijo mnogi posnemati. Tako prihaja do ponaredkov, ki so slabše kakovosti, nepooblaščen 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 svojo novo napravo za pripravo jajc Delimano Utile PRO še dolga leta zelo zadovoljni.

Kuhalnik jajc Delimano Utile Egg Master PRO – Navodila za uporabo

Pred uporabo izdelka si natančno preberite navodila za uporabo in vsa opozorila. Priročnik z navodili shranite za morebitno poznejšo uporabo.

1) Pomembna varnostna opozorila

1. Naprava je namenjena zgolj domači uporabi.
2. Pred uporabo napravo vedno položite na trdno, ravno, stabilno in suho površino.
3. Na začetku uporabe se lahko dokler naprava ne doseže toplotne stabilnosti, pojavijo blage vonjave.
4. Kadar je naprava vključena, je nikoli ne pustite brez nadzora in je ne uporabljajte brez pokrova. Takšno ravnanje lahko povzroči poškodbe izdelka ali uporabnika.

- Naprave ne uporabljajte v bližini površin in na površinah, ki niso odporne no toploto (npr. preproga, plastika). Ne postavljajte jo pod predmete, ki bi jih para lahko poškodovala. Naprave nikoli z ničimer ne pokrivajte.
- Nikoli ne dodajte toliko vode, da bi se da dotaknila grelne površine. V takem primeru izklopite napravo, jo izključite iz električnega omrežja in počakajte da se ohladi.
- Pazite na paro, ki uhaja iz naprave in se izognite opeklinam.
- V napravi ne uporabljajte nobene druge tekočine kot vodo.
- Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami, popravilo naj opravi njegov pooblaščen serviser ali podobno kvalificirana oseba.
- Otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi psihofizičnimi in senzoričnimi sposobnostmi lahko napravo uporabljajo, vendar 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.
- Naprave nikoli ne upravljajte s pomočjo programske ure ali kakršnega koli sistema z daljinskim upravljanjem.
- Pazite pri rokovanju s konico za luknjanje jajc in se izognite poškodbam.
- Kljub temu, da je naprava pregledna, so njena uporaba in posledice uporabe izključno uporabnikova odgovornost.

2) Sestavni deli

Kuhalnik jajc Delimano Utile Egg Master PRO vsebuje naslednje dele:

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

a) parna posoda	g) pokrov
b) merilna posodica	h) podstavek za jajca
c) konica la luknjanje jajc	i) grelna plošča
d) nastavek za poširanje jajc	j) osnovna enota
e) lučka	k) vtičac
f) gumb za vklop/izklop	

3) Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in nalepke, ter preverite ali ste prejeli vse sestavne dele. Operite in posušite podstavek za jajca, nastavek za poširanje in parno posodo.
- Pred priključitvijo na električno omrežje se prepričajte, da dovoljena napetost na izdelku ustreza lokalni omrežni napetosti vašega gospodinjstva. Šele nato lahko napravo priključite v električno omrežje.

4) Uporaba

- Jajca kuhana v pari:** s pomočjo merilne posodice dodajte količino vode ki je potrebna za kuhanje jajc – za zeleno trdoto in za zeleno število jajc (prosimo upoštevajte spodnjo tabelo za določanje volumna vode). Jajca položite na podstavek za jajca v pokončnem položaju in nato namestite pokrov.

Poširana jajca: nastavek za poširanje jajc z enim ali dvema jajcema položite na podstavek za jajca in nato namestite pokrov.

Umešana jajca / omeleta: Parno posodo s pripravljeno mešanico (priporočeno je, da je ta pripravljena iz enega ali dveh jajc) položite na podstavek za jajca in nato namestite pokrov.

TRDOTA JAJCA	VOLUMEN JAJC	PRIBLIŽEN ČAS KUHANJA (MIN)*
Mehko **	Merilno posodico napolnite do oznake "soft" (20 ml)	6
Srednje **	Merilno posodico napolnite od oznake "medium" (30 ml)	9
Trdo **	Merilno posodico napolnite do oznake "hard" (50 ml)	12
Poširana jajca	Merilno posodico napolnite do oznake "hard" (50 ml)	12
Omeleta/umešana jajca (2 jajca+10g šunke)	Merilno posodico napolnite do oznake "hard" (50 ml)	12

*Vrednosti prikazane v tabeli so zgolj za vašo referenco, čas kuhanja si lahko prilagodite glede na vaše želje, velikost in število jajc.

** če kuhate 3 jajca ali manj, dodajte približno 1 jušno žlico (15ml) vode več, kot je omenjena količina v tabeli.

2. Vključite napravo v električno omrežje in pritisnite na gumb za vklop. Lučka (indikator) bo zasvetila, kar označuje da naprava deluje.

3. Naprava se bo samodejno izključila, ko bo vsa voda popolnoma povrela. Lučka se bo prav tako izključila, ko se bo čas kuhanja iztekel.

4. V primeru, da želite čas kuhanja skrajšati, morate potegniti vtič iz električne vtičnice.

Opomba: V primeru, da ste napravo izključili iz električnega omrežja preden se je ta samodejno izklopila, se bo naprava, ko jo vključite nazaj v električno omrežje samodejno vklopila in delovala naprej.

POZOR: parne posode ne postavljajte neposredno na grelno ploščo. Parno posodo lahko uporabite šele, ko je nameščen podstavek za jajca

OPOMBA: S pomočjo konice na dnu merilne posode preluknjajte lupino jajca na spodnjem, širšem delu in ga postavite v podstavek za jajca. (Na ta način boste preprečili pokanje jajc med kuhanjem.) Po uporabi iglo sperite pod vodo.

TIP: Podstavek za jajca primite za stranske zanke in dajte jajca v mrzlo vodo ali pod hladno tekočo vodo, da se ohladijo. Če jajca postavite v vodo, jih je lažje olupiti.

5. Kuhanje druge hrane: kuhalnik jajc Delimano Utile Egg Master PRO lahko uporabljate tudi kot priročen parnik. Na osnovno enoto namestite podstavek za jajca, nanj položite parno posodico s pripravljenimi sestavinami/mešalnico in nato namestite še pokrov. Upoštevajte čas v spodnji tabeli. Vsekakor pa se lahko spodnji podatki razlikujejo glede na lastnosti izbranskega živila, vaše želje in izkušnje.

ŽVILO	VOLUMEN VODE	PRIBLIŽEN ČAS KUHANJA (MIN)*
Bučke (50g; prepolovljena)	Merilno posodico napolnite do oznake "hard" (50 ml)	12
Korenje 50g (prepolovljeno)	2x cikel za trdo kuhanje + 1 x cikel za srednje kuhanje (130 ml)	25
Majhno jabolko (krhlji; 100g)	Merilno posodico napolnite do oznake "hard" (50 ml)	12
Piščancje meso (kosi; 50g)	Merilno posodico napolnite do oznake "hard" (50 ml)	12
Proso (30g z vodo v razmerju 1:4)	3 x cikel za trdo kuhanje (150 ml)	36
Riž 40g (z vodo v razmerju 1:2)	2 x cikel za trdo kuhanje (100ml)	24
Riž 40g (z mlekom v razmerju 1:2)	3 x cikel za trdo kuhanje (150 ml)	36

*Vrednosti prikazane v tabeli so zgolj za vašo referenco, čas kuhanja si lahko prilagodite glede na vaše želje, velikost in količino hrane.

5) Čiščenje

1. Pred čiščenjem vedno potegnite vtič iz vtičnice.
2. Naprave in pripomočkov ne čistite, dokler niso popolnoma ohlajeni. Podstavek za jajca, parno posodo, nastavek za poširanje in pokrov lahko čistite z detergentom in gobico za posodo. Ne čistite jih z žičnato gobico, da izdelkov ne poškodujete.
3. V vodo nikoli ne pomakajte celotne enote. Površino osnovne enote lahko očistite z vlažno krpo.
4. Pred shranjevanjem naprave, jo vedno očistite in obrišite. Shranite jo v suhem in zračnem prostoru.

6) Odpravljanje težav

1. **Lučka za delovanje ne sveti:** Preverite ali je naprava pravilno vključena v električno omrežje, ter da na električnem kablu, vtičniku in sami napravi ni nobenih poškodb, ter ponovno pritisnite na gumb za vklop.
 2. **Jajce je kuhano preveč ali premalo:** Velikost, število in temperatura jajc lahko vpliva na čas kuhanja. Prosimo primerno prilagodite količino vode (napolnite manj vode če je jajce preveč kuhano; več vode pa če je premalo).
- OPOZORILO:** če napak ne morete rešiti z zgornji predlogi ali pa se pojavijo še katerakoli druge napake, kontaktirajte pooblaščenega serviserja ali pa se obrnite na naš Center za pomoč uporabnikom. Nepooblaščenim osebam razstavljanje ali popraviljanje tega izdelka ni dovoljeno.

GARANCIJSKI LIST

Ime izdelka: _____

Datum izročitve izdelka: _____

Studio Moderna jamči, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval. Obvezuje se, da bo v času garancije brezplačno opravil potrebna popravila in zagotovil potrebne nadomestne dele. V kolikor se izdelek z napako, ki je v garanciji, ne popravi ali zamenja v roku 45 dni od prejema obvestila kupca, da ima izdelek napako in ga bo dal v popravilo, lahko kupec odstopi od pogodbe ali zahteva znižanje kupnine. Garancijski rok se v primeru popravila podaljša za čas popravila. Garancija velja v Republiki Sloveniji.

Studio Moderna d.o.o. zagotavlja vzdrževanje nadomestnih delov in priklonih aparatov v roku 3 let po preteku garancijskega roka.

Garancijski rok za izdelek je 12 mesecev od izročitve izdelka.

V primeru klasične prodaje je datum izročitve izdelka enak datumu izdaje računa. V primeru prodaje na daljavo se šteje, da je datum izročitve izdelka 20. dan od datuma izdaje računa. V primeru kasnejše izročitve izdelka, se upošteva kasnejši rok izročitve izdelka ob predložitvi potrtila o vročitvi. V primeru, da je izdelek kupcu izročen pred potekom 20. dne od izdaje računa, se šteje, da ima kupec vse pravice iz tega garancijskega lista tudi v času od dejanske izročitve izdelka, do poteka 20. dne od izdaje računa.

Firma, sedež prodajalca in datum izročitve izdelka kupcu so razvidni iz računa, ki je sestavni del garancijskega lista. Garancija velja ob predložitvi originalnega računa.

Garancija ne izključuje kupčevih pravic, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

GARANCIJA NEVELJA:

- zaradi napak, nastalih zaradi nepravilne uporabe;
- za napake, ki nastanejo zaradi zunanjih vplivov (mehanske poškodbe po krivdi kupca ali tretje osebe, poseg v aparat brez pooblastila s strani Studio Moderna d.o.o., nepravilna uporaba, malomarno ravnanje, višja sila);
- če kupec ne predloži veljavnega in pravilno izpolnjenega garancijskega lista in originalnega računa.

UVELJAVLANJE PRAVIC:

Kupec garancije uveljavlja tako, da izdelek pošlje na naslov serviserja Studio Moderna d.o.o., poštno ležeče, 1002 Ljubljana. Izdelku mora priložiti garancijski list in originalni račun. Vse dodatne informacije, vezane na uveljavljanje garancije ali servisiranja izdelka, so kupcu na voljo v delovnem času od ponedeljka do petka med 9.00 in 16.00 na telefonski številki 08 / 200 91 91.

OPOZORILO:

V primeru, da izdelek deluje na baterije, preizkusite delovanje izdelka z novimi baterijami predno ga pošljete na servis, saj težave lahko povzročajo izrabljene baterije. Pred pošiljanjem izdelka na servis baterije odstranite.

Uvoznik in uradni serviser:

STUDIO MODERNA d.o.o., Podvine 36, 1410 Zagorje ob Savi

Datum prejema izdelka: _____

Datum vračila izdelka: _____

Popravljen napaka: _____

Podpis serviserja: _____



Váženy zákazník!

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kúpu nášho **Delimano variča vajíčok Utile Pro!** Všetky výrobky značky Delimano majú výbornú povest, preto sa nás falšovatelia vo veľkom snažia napodobňovať a teda zneužívať zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, žiadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahlašte akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falšovateľom. Kúpou **Delimano variča vajíčok Utile Pro** ste si získali aj našu garanciu toho, že ak budete dôsledne dodržiavať nižšie uvedené pokyny a vhodnú starostlivosť o výrobok, budete s ním spokojní dlhé roky.

Delimano varič vajíčok Utile PRO – návod na použitie

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúcu referenciu.

1) Dôležité bezpečnostné pokyny

1. Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

2. Pred použitím varič umiestnite na tvrdý, rovný, stabilný a suchý povrch.
3. Na začiatku používania je možné, že budete cítiť mierny zápach, kým varič nedosiahne svoju tepelnú stabilitu.
4. Toto zariadenie nenechávajte v prevádzke bez dozoru alebo bez nasadeného vrchného krytu, pretože by to mohlo mať za následok jeho poruchu a/alebo zranenie používateľa.
5. Varič vajíčok nepoužívajte na povrchu alebo v blízkosti tepelne labilného objektu, ako sú koberce a plastové materiály. Nedávajte ho pod predmety, ktoré môže para poškodiť. Ničím ho nezakrývajte.
6. Kým zariadenie nevychladne, nepridávajte doň vodu, nedotýkajte sa výhrevnej platne, nepremiestňujte ho a neodpájajte ho zo siete.
7. Dávajte si pozor na paru unikajúcu z otvorov, aby ste sa neobarili.
8. Na varenie vajíčok nepoužívajte žiadnu inú tekutinu ako vodu.
9. V žiadnom prípade sa nepokúšajte o akúkoľvek opravu svojpomocne. Zaistite, aby každú opravu vykonával riadne kvalifikovaný technik.
10. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami či nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom dospelé osoby alebo im bolo používanie tohto zariadenia vysvetlené tak, aby ho dokázali bezpečne používať a uvedomovali si možné riziká. Deti by sa nemali so zariadením hrať. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ nie sú pod dozorom dospelé osoby.
11. Tento spotrebič nepoužívajte so žiadnym druhom externého časovača a diaľkového ovládania.
12. Dávajte si pozor na hrot na konci odmerky, aby ste sa ním neporanili.
13. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

2) Časti

Delimano varič vajíčok Utile PRO obsahuje nasledujúce časti:

Obr. 1 (pozrite: OBRÁZKY, Obr. 1)	
a) aparovacia miska	g) veko
b) odmerka	h) stojan na vajíčka
c) hrot na prepichovanie vajec	i) výhrevná platňa
d) nadstavec na stratené vajcia	j) základňa
e) kontrolka napájania	k) zástrčka
f) spínač	

3) Pred prvým použitím

1. Varič vajíčok vybalte a skontrolujte všetky časti. Umyte a osušte stojan na vajíčka, aparovaciu misku a nadstavec na prípravu stratených vajec.
2. Skontrolujte, či je napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zhodné s napätím vo Vašej elektrickej sieti.

4) Použitie

1. **Varenie vajíčok:** Pomocou odmerky nalejte zodpovedajúce množstvo vody (presný objem nájdete v tabuľke) podľa vlastných preferencií prípravy. Vajíčka poukladajte vo zvislej polohe do stojana a prikryte vekom.

Stratené vajcia: Položte nadstavec na stratené vajíčka na stojan a prikryte vekom.

Praženička/omeleta: Položte aparovaciu misku s pripravenou zmesou (odporúčame z 1 – 2vajíčok) na stojan a prikryte vekom.

PRÍPRAVA VAJÍČOK	OBJEM VODY	PŘIBLIŽNÝ ČAS (MIN)*
Namákko **	Naplňte odmerku po rysku "soft" (namákko, 20 ml)	6
Stredne **	Naplňte odmerku po rysku "medium" (stredne, 130 ml)	9
Natvrdo **	Naplňte odmerku po rysku "hard" (natvrdo, 50 ml)	12

Stratené vajcia	Naplňte odmerku po rysku "hard" (natvrdo, 50 ml)	12
Omeleta/pražienica (2vajčička+10g šunky)	Naplňte odmerku po rysku "hard" (natvrdo, 50 ml)	12

*Uvedené hodnoty majú len informatívny charakter a môžete vykonávať úpravy podľa vlastných preferencií a veľkosti a počtu vajčiek.

** Ak varíte 3 alebo menej vajčiek, pridajte o cca 1 polievkovú lyžicu (15ml) vody viac, ako je uvedené v tabuľke nižšie.

2. Zapojte varič do siete a stlačte spínač. Rozsvieti sa svetielko napájania (kontrolka) na znamenie, že zariadenie je v prevádzke.

3. Ako náhle sa voda úplne odparí, napájanie sa automaticky vypne. Takisto zhasne kontrolka napájania na znamenie, že varenie sa skončilo.

4. V prípade, že chcete skrátiť dobu varenia, je treba vytiahnuť kábel zo zásuvky, aby ste odpojili napájanie.

POZNÁMKA: Ak varič odpojíte skôr, než sa po skončení varenia sám vypne, majte na pamäti, že po zapojení do elektriny sa automaticky sám zapne.

POZOR: Pri varení vajčiek nedávajte misku priamo na výhrevnú platňu. Nepoužívajte ju, ak nie je postavená na stojane.

POZNÁMKA: Ak nechcete, aby vajčko počas varenia prasklo, pomocou hrotu na konci odmerky ho párkrát prepochiňte v širšej časti. Až potom ho vložte užšou stranou nadol do stojana.

TIP: Uchopte stojan za bočné ušká a dajte uvarené vajčička do studenej vody alebo ich ochlaďte pod tečúcou studenou vodou. Budú sa tak ľahšie šúpať.

5. Varenie ostatných potravín: Delimano varič vajčiek Utile PRO môžete použiť aj ako šikovný naparovač. Nasadte na základňu stojan na vajčička, nanho položte naparovaciu misku s prípravenými ingredienciami/zmesou a prikryte vekom. Riadte sa časmi v tabuľke nižšie. Myslite na to, že tieto časy sa môžu mierne meniť v závislosti od vlastností použitých potravín a Vašich preferencií a skúseností.

JEDLO	OBJEM VODY	PŘIBLIŽNÝ ČAS (MIN)*
Čuketa (50g; na polovicu)	Naplňte odmerku po rysku "hard" (50 ml)	12
Mrvka 50g (na polovicu)	2x cyklus „hard“ + „medium“ (130 ml)	25
Malé jablko (kúsky;100g)	Naplňte odmerku po rysku "hard" (50 ml)	12
Kuracie mäso (kúsky; 50g)	Naplňte odmerku po rysku "hard" (50 ml)	12
Pšeno (30g s vodou 1:4)	3 x cyklus „hard“ (150 ml)	36
Ryža 40g (s vodou 1:2)	2 x cyklus „hard“ (100ml)	24
Ryža 40g (s mliekom 1:2)	3 x cyklus „hard“ (150 ml)	36

* Uvedené hodnoty majú len informatívny charakter a môžete vykonávať úpravy podľa vlastných skúseností a preferencií. Môžu sa líšiť aj v závislosti od konkrétnych vlastností jednotlivých potravín, ich veľkosti a podobe.

5) Čistenie

1. Odpojte zariadenie z elektrickej siete.

2. Varič nečistite, kým nie je úplne vychladnutý. Stojan na vajčička, naparovaciu misku, nadstavec na stratené vajcia a veko môžete umývať čistiacim prostriedkom a hubkou. Nepoužívajte tvrdé drôtenky, mohli by poškrabať povrch.

3. Pri umývaní neponárajte celé zariadenie do vody. Môžete utrieť jeho povrch navlhčenou handričkou.

4. Pred uskladnením varič vyčistite a utrite dosucha. Skladujte ho na suchom a ventilovanom mieste.

6) Riešenie problémov

1. **Kontrolka napájania nesvieti:** Skontrolujte, či je zariadenie správne zapojené do siete a či nie je poškodené, resp. či nemá poškodenú zástrčku alebo kábel. Potom znova stlačte spínač.

2. **Vajčičko je nedovarené alebo prevarené:** Veľkosť, množstvo a teplota vajčiek môžu ovplyvniť dobu varenia. Vhodne prispôbte množstvo vody (ak je vajce prevarené, nabudúce dajte menej vody; ak je nedovarené, treba pridať vody viac).

POZOR: Ak aj napriek vyššie uvedeným riešeniam problémy stále pretrvávajú alebo sa objavili nové, odovzdajte varič na opravu do autorizovaného servisného centra. Tento produkt nesmie rozoberať a opravovať neautorizovaný personál. V žiadnom prípade sa o opravu/úpravu nepokúšajte svojpomocne.



Шановний Покупцю!

Ми висловлюємо Вам найщирішу подяку за придбання нашої **Деліmano Ютіл Яйцеварка ПРО!** Уся продукція Деліmano має репутацію дуже дорогої та якісної, тож фальсифікатори охоче її підробляють, пропонуючи таким чином покупцям нижчу якість без жодної гарантії та обслуговування. 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 Ютіл Яйцеварки ПРО**, ми гарантуємо, що за умови ретельного дотримання даної інструкції та належного догляду вона неодмінно служитиме Вам вірою та правдою багато-багато років.

Деліmano Ютіл Яйцеварка ПРО – Інструкція з використання

Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням приладу та збережіть її на майбутнє.

1) Важливі заходи безпеки

1. Даний прилад призначений виключно для домашнього використання.
2. Перед використанням розташуйте прилад на твердій, пласкій, стійкій і сухій поверхні.
3. Можлива поява слабких неприємних запахів на початку використання, поки прилад не досягне своєї температурної стабільності.
4. Даний прилад ніколи не повинен працювати без нагляду чи зі знятою верхньою кришкою, оскільки подібні дії можуть призвести до виходу приладу з ладу та/чи травмування користувача.
5. Даний прилад не можна використовувати на поверхні чи в безпосередній близькості від термолабільних предметів, таких як килим і пластик. Не поміщайте його під предмети, які можна пошкодити паром. Нічим не накривайте прилад.
6. Не додавайте воду, не торкайтеся нагрівальної плити, не пересувайте прилад і не вимикайте його з розетки, поки він не охолонув.
7. Будьте уважні щодо пари, що виходить з вентиляційного отвору, щоб уникнути опіків.

8. Не використовуйте жодну іншу рідину, крім води, для варки яєць.
9. Не намагайтеся проводити жодні ремонтні роботи самостійно та слідкуйте за тим, щоб будь-які ремонтні роботи проводилися виключно спеціалістами відповідної кваліфікації.
10. Даний прилад може використовуватися дітьми віком старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань за тієї умови, що їм забезпечується належний нагляд чи інструктаж щодо безпечного використання приладу, а вони чітко усвідомлюють усі пов'язані з цим ризики. 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.
11. Даний прилад не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.
12. Уникайте отримання травм від тримача яєць.
13. Незважаючи на те, що прилад було ретельно перевірено, його використання та наслідки використання відносяться суто до сфери відповідальності користувача.

2) Частина

До комплектації Делімано Ютіл Яйцеварки ПРО входять наступні компоненти:

Мал. 1 (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 1)	
a) миска для приготування на парі	g) кришка
b) мірна склянка	h) лоток для яєць
c) тримач яєць	i) нагрівальна плита
d) лоток для варки яєць-пашот	j) основа
e) індикатор живлення	k) штепсельна вилка
f) кнопка живлення	

3) Перед першим використанням

1. Розпакуйте і перевірте прилад і всі його частини / комплектуючі. Вимийте і висушіть лоток для яєць, блюдо для омлетів і лоток для варки яєць-пашот.
2. Перевірте, чи відповідає показник напруги, зазначений на паспортній табличці приладу, показнику напруги Вашої електромережі.

4) Використання

1. **Варка яєць на парі:** Додайте необхідний об'єм води (будь ласка, дивіться відповідні показники об'єму в нижченаведеній таблиці) за допомогою мірної склянки, відштовхуючись від Ваших особистих уподобань щодо готовності яєць. Помістіть яйця на лоток для яєць у вертикальному положенні, після чого накрийте кришкою.

Варка яєць-пашот: Помістіть лоток для варки яєць-пашот з одним чи двома яйцями на лоток для яєць, після чого накрийте кришкою.

Яєчня/омлет: Помістіть миску для приготування на парі з підготовленою сумішшю (рекомендована кількість яєць – 1–2 шт.) на лоток для яєць, після чого накрийте кришкою.

ГОТОВНІСТЬ ЯЄЦЬ	ОБ'ЄМ ВОДИ	ОРІЄНТОВНИЙ ЧАС (ХВ)*
Некруто зварені яйця**	Наповніть мірну склянку до позначки "soft" / зварені некруто (20 мл)	6
Яйця середнього ступеня готовності **	Наповніть мірну склянку до позначки "medium" / середнього ступеня готовності (30 мл)	9
Круто зварені яйця**	Наповніть мірну склянку до позначки "hard" / зварені круто (50 мл)	12
Яйця-пашот	Наповніть мірну склянку до позначки "hard" / зварені круто (50 мл)	12
Омлети/Яєчні (2 яйця + 10 г шинки)	Наповніть мірну склянку до позначки "hard" / зварені круто (50 мл)	12

*Показники наведені виключно для довідки, відповідно до особистих уподобань їх можна коригувати, як і розмір з кількістю яєць.

** При приготуванні 3-х чи меншої кількості яєць додавайте приблизно на 1 столову ложку (15 мл) води більше до вказаного у таблиці об'єму.

2. Увімкніть прилад у розетку та натисніть кнопку живлення. Світловий індикатор живлення загориться червоним, вказуючи на те, що прилад працює.

3. Живлення автоматично вимкнеться, як тільки вода повністю википить. Світловий індикатор живлення так само вимкнеться, вказуючи на те, що час приготування яєць вичерпано.

4. У тому випадку, якщо Ви хочете скоротити встановлений час приготування, Вам може знадобитися витягнути вилку для вимкнення живлення у ході процесу приготування.

ПРИМІТКА: У тому випадку, якщо Ви витягуєте вилку з розетки до його самостійного вимкнення, не забувайте, що він автоматично поновить роботу після його повторного підключення джерела живлення.

УВАГА: Будь ласка, не ставте мірну склянку на нагрівальну плиту безпосередньо при варці яєць. Не використовуйте склянку, поки не поставите її на полицю.

ПРИМІТКА: З метою уникнення появи тріщин на яєчній шкаралупі, будь ласка, утворіть декілька невеличких дірочок на ширшій частині яйця за допомогою спеціальної шпильки для яєць на дні мірної склянки перед приготуванням, після чого помістіть кінчиком на лоток для яєць.

ПОРАДА: Візьміть лоток для яєць за бокові петлі та помістіть зварені на парі яйця в холодну воду чи під проточну воду для охолодження. Якщо їх помістити у воду, їх буде простіше очистити від шкаралупи.

5. Приготування іншої їжі: Делімано Ютіл Яйцеварку ПРО також можна використовувати в якості зручної пароварки. Встановіть на основу лоток для яєць, помістіть на

нього миску для приготування на парі з підготовленими інгредієнтами/сумішшю та накрийте кришкою. Користуйтеся нижченаведеною таблицею з орієнтовним часом. Втім, цей час може змінюватися залежно від характеристик використаної їжі, Ваших уподобань і досвіду.

ПРОДУКТ ХАРЧУВАННЯ	ОБ'ЄМ ВОДИ	ОРІЄНТОВНИЙ ЧАС (ХВ)*
Цукіні (50 г; розрізаний навпіл)	Наповніть мірну склянку до позначки "hard" / зварені круто (50 мл)	12
Морквина 50 г (розрізана навпіл)	2 цикли "hard" / зварені круто + "medium" / середнього ступеня готовності (130 мл)	25
Маленьке яблуко (дольками; 100 г)	Наповніть мірну склянку до позначки "hard" / зварені круто (50 мл)	12
Куряче м'ясо (великими шматками; 50 г)	Наповніть мірну склянку до позначки "hard" / зварені круто (50 мл)	12
Пшоно (30 г у співвідношенні з водою 1:4)	3 цикли "hard" / зварені круто (150 мл)	36
Рис 40 г (у співвідношенні з водою 1:2)	2 цикли "hard" / зварені круто (100 мл)	24
Рис 40 г (у співвідношенні з молоком 1:2)	3 цикли "hard" / зварені круто (150 мл)	36

*Показники наведені виключно для довідки, відповідно до особистих уподобань і досвіду їх можна коригувати. Також вони можуть змінюватися залежно від тих чи інших характеристик продуктів харчування, їх розміру та ін.

5) Чищення

1. Вимкніть прилад з розетки.
2. Чистити дозволяється тільки після охолодження. Лоток для яєць, миску для приготування на парі, лоток для варки яєць-пашот і кришку можна мити з мийним засобом і губкою. Не використовуйте жорсткі металеві аксесуари для запобігання пошкодженню поверхні.
3. Не поміщайте весь прилад у воду для миття. Поверхню можна протирати вологою тканиною.
4. Чистьте і протирайте прилад перед його зберіганням у вентильованому, сухому місці.

6) Усунення несправностей

1. **Світловий індикатор живлення не горить:** Перевірте, чи прилад правильно підключений у розетку, чи не пошкоджено штепсельну вилку, кабель чи сам прилад, після чого ще раз натисніть кнопку живлення.
 2. **Яйце переварене чи недоварене:** Розмір, кількість і температура яєць можуть впливати на час приготування. Будь ласка, правильно регулюйте об'єм води (заливайте менше води, якщо переварене; більше – якщо недоварене).
- УВАГА:** Якщо ці несправності не підлягають усуненню за допомогою вищенаведених вказівок, або якщо виникають несправності іншого характеру, будь ласка, зверніть до продавця. Неавторизованим фахівцям забороняється розбирати чи ремонтувати прилад.

Додаткові технічні показники:

Термін служби приладу (кількість вмикань, робочих годин тощо): щонайменше 1 рік

- **Робоча температура та рівень вологості**
 - Температура: від 0 до 105°C
 - Рівень вологості: не вище 100%
- **Температура зберігання та рівень вологості**
 - Температура: кімнатна
 - Рівень вологості: не вище 60-80%
- **Рівень шуму: безшумний** (у даній моделі не передбачено спеціального звукового сигналу, тож він працює безшумно)

EXPLANATION OF THE MARKING

/AL/Šhpjegimi per shenimet/BA/Objašnjenje oznaka/BG/Обяснение на означенията/CZ/Vysvětlení značení/EE/Tähiste tähendused/HR/Objašnjenje oznaka/HU/Jelmagyarazát/KS/Šhpjegimi shenjeja/LT/Simboli paaiškinimas/LV/Markējuma skaidrojumi/MD/Explicarea marcatelor/ME/Objašnjenje oznaka/MK/Objasnuvanje za oznake/PL/Wyjaśnienie oznakowań/RO/Explicarea marcatelor/RS/Objašnjenje oznaka na pakovanju/RU/Надлежащая утилизация прибора/SI/Razlaga oznak/SK/Vysvetlenie značení/UA/Пояснення 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 shpetiake. Per te parandaluar demtimet e mundshme ndaj mjedisit ose shendetit te njerzve nga hedhja e pakontrolluar te mbeturinave, riciklohini ato me pergjegjesi per te promovuar riperdorimin e qendrueshem te burimeve materiale. Per ta kthyer pajisjen tuaj te perdorur, ju lutemi te perdorni sistemin e kthimit dhe te grumbullimit ose kontaktoni piken e shitjes ku produkti eshte bleire. Ata mund te merren me kete produkt dhe riciklimin e sigurt 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 iskorišten uređaj molimo da koristite reciklažne sustave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom redaru kako biste proizvod reciklirali na siguran način. /BG/Този символ, върху закупеното от Вас електрическо или електронно оборудване (ЕЕО) указва, че продуктът не е битов отпадък и е предназначен за изхвърляне единствено в контейнери за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО. В случай, че към закупеното от Вас ЕЕО са Ви били предоставени и батерии/акумулатори, моля изхвърляйте ги разделно в контейнерите, предназначени за батерии и акумулатори или ги предавайте за рециклиране на обозначените за това места! Моля, изхвърляйте елементите на опаковката на опаковката на 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 изхвърлите в контейнер за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО, да го предадете на организация за оползотворяване на отпадъците от излязло 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, представявана от следната организация по оползотворяване: Унитрейд Еко ЕООД 1528 София, ул. Подпоручик Йордан Тодоров 4, BG 202099392, МОЛ: Мариета Стоянова. Разделното събиране и рециклиране на излязло 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 изхвърлен 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 изхвърляне 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, изхвърляйте 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 řádnými recyklujte, abyste podpořili opětovné využití materiálních zdrojů. Na vrácení použitého spotřebiče specializované společnosti určena vládní nebo místní orgány. /EE/Säär mär näitab, et toodet ei tohi ELi riikides visata olmejäätmete hulka. Ennetamaks võimaliku kahjuliku mõju keskkonnale või inimeste tervisele, mida võib põhjustada kontrollimatu jäätmete kõrvaldamine, viige see vastutustundlikult materjalide säästvaks ringlusevõetaks vastavasse kogumispunkti. Kasutatud seadmete tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust jaemüügiüksustega, kust toote ostsite. Sealt suunatakse toode kohta, kus seda keskkonnanohutult käideldakse. /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 iskorišten 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 ez a termék nem szabad más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Gondoskodjon a újrafelhasználásról az újrahásznotás elősegítéséről, úgy hogy megakadályozza az esetleges környezeti, vagy emberi egészséget veszélyeztető károkat, vagy a nem megfelelő hulladékkezelést. Juttassa vissza a használt eszközt , használjon visszaveteli és begyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba a viszonteladóval, ahol a termék vásárolta. Ók eljuttatják a terméket a megfelelő környezetvédelmi újrahásznotóhoz./KS/Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hidhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në. Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm ndaj mjedisit apo shëndetit të njerëzve nga hedhja e pakontroluar e mbeturinave, rickloni atë me përgjegjësi për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale. Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutem përdorni sistemet e kthimit dhe të grumbullimit ose kontaktoni shtëpinë ku është blerë produkti. Ata mund ta marrin këtë produkt për ta ricikulluar atë në mënyrë të sigurt mjedisor./LT/INFORMACIJA ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS NAUDOTOJAMS UAB STUDIO MODERNA, remiantis Lietuvos Respublikos atliekų tvarkymo įstatymu (Žin., 1998, Nr. 61 – 1726; 2002, Nr. 72-3016; 2005, Nr. 84-3111) ir kitais teisės aktais pateikiu jums šią svarbią informaciją: 1. Elektros ir elektroninės įrangos atliekos turi būti renkamos atskirai ir jų negali būti šalinamos su kitomis komunalinėmis atliekomis. 2. Pirkdami naują elektroninį prietaisą, senąjį palikite mūsų parduotuvejai 3. Elektros ir elektroninės įrangoje yra pavojingų medžiagų (pavyzdžiui, gyvsidabrio, kadmio), kurios kelia pavojų aplinkai ir žmonių sveikatai. 4. Elektros ir elektroninės įrangos atliekų tvarkymas yra naujovė Lietuvoje, todėl informacijos apie esamas elektros ir elektroninės 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 elektroninės įrangos atliekų pakartotinio naudojimo ir perdirimio./MD/Acest marcat arată că produsul nu ar trebui să fie eliminat nepreună cu gunoiul menajer pe teritoriul UE. Pentru a preveni afectarea mediului înconjurător sau sănătății oamenilor prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-i responsabil pentru a promova utilizarea resurselor materiale. Pentru a vă returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comercianții de la care a fost achiziționat produsul. Acesta poate să ducă produsul la recidat./ME/Ovaj simbol označava kako se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim otpadom iz domaćinstva širom EU. Kako biste spriječili moguću štetnu uticaj na okolinu ili zdravlje ljudi od nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovisali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskorišten uređaj molimo da koristite reciklažne sustave za povrat/ta i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način./MK/Oва обележвање показује дека низ EU овој производ не треба да се исфрла заедно со другите отпадоци од домаќинството. За да се спречи можна штета на еколошката средина или на здравјето на луѓето од неконтролиран отпад, одговорно рециклирајте за да се промовира постојана употреба на материјални ресурси. За да го вратите користениот уред, ве молиме користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте ја продавницата каде сте го купиле производот. Тие можат да го однесат производот на рециклирање кое е безбедно за еколошката средина./PL/Zgodnie z tym oznakowaniem, urządzenia nie należy składować razem z innymi odpadkami gospodarczymi na terenie UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska naturalnego oraz 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 uzurzędzie gospodarstwa domowego lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym, od którego produkt został zakupiony. Wówczas produkt zostanie przekazany do ekologicznego i bezpiecznego recyklingu./RO/ATENȚIE! ELIMINAREA MATERIALELOR. Simbolul unui tomberon pe care îl vedeți arată că trebuie să cunoașteți și să respectați reglementările locale referitoare la aruncarea acestui gen de produse. Nu aruncați acest produs așa cum ați proceda cu gunoiul menajer obișnuit. Trebuie să respectați reglementările locale relevante. Produsele electrice și electronice conțin substanțe dăunătoare care au efect negativ asupra mediului și a sănătății oamenilor și trebuie reciclate adecvat./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 održivo ponovnu upotrebu materijalnih izvora. Da bi vratili Vaš korišteni uređaj, molimo Vas da koristite postojeće sabirna mesta ili kontaktirajte prodavača 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 электроприборов, предусмотренные локальными органами власти, и отдать прибор на утилизацию./SI/Simbol prikrižnane smetnjaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da takšnega izdelka ne smemo šteti za gospodinski 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 nepriporočno rokanje 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 gospodinskih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili./SK/Toto označenie znamená, že daný produkt nesmie byť likvidovaný s komunálnym odpadom v rámci celej EÚ. Predchádzajte možnému znečisteniu životného prostredia alebo poškodeniu ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu a zariadenie recyklujte, aby ste podporili oprávnené využitie materiálnych zdrojov. Na vrátenie použitého spotrebiča 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 përzgjedhur nga materialet, të cilat janë ekologjikisht mëqesore për mjedisin dhe mund të riciklohen. Sigurohuni që çdo plastikë, mbështjellete, çanta etj janë asgjësuar në mënyrë të sigurt dhe të mbahen larg foshnjave dhe fëmijëve të vegjël.Ne vend që ti hidhni këto materiale, riciklohinii ato./BA/Transportna i zaštitna ambalaza napravljene su od materijala koji su Plastične omote, vrećice ekološki prihvatljivi 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/ Материјалите за транспортiranje и опакување могат да се рециклират. Внимавајте за пластмасови гилекови 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/Přepavní a ochranné obaly byly vyrobeny z materiálů, jejichž likvidace je šetrná k životnímu prostředí a mohou být recyklovány. Ujistěte se, že jsou všechny plasty, obaly, tašky apod. bezpečně zlikvidovány mimo dosah miminek a malých dětí. Tyto materiály podle možnosti nevyhazujte, ale jejich recyklovat./EE/Transportija kaitsesapakendi jaoks valitud materjalid on keskkonnasõbralikult käideldavad ning ringluses võetavad. Hoidke plastpakendeid, kilekotid jms imikutele ja väikelaste kätesaamatus kohas ja tagage nende ohutu käitlemine. Saatekes sellised pakendid ringluses, ärge visake need olmeprügi hulka./HR/Transportna i zaštitna ambalaza 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/zállító – és védő csomagolást környezetbarát anyagokból válogatták, ami kidobható és újrahasznosítható. Ellenőrizze, hogy minden műanyag csomagolás, zacskók stb. csecsemőkét és kisgyermekéket elzárva kidobásra kerültek. Illetve kidobás helyett, gondoskodjon az újrahásznotásról./KS/Paketimi për transport dhe mbrojtës është zgjedhur nga materialet, të cilat janë ekologjikisht mëqesore për asgjësimin dhe mund të riciklohen. Sigurohuni që çdo plastik, mbështjellete, çanta, etj janë asgjësuar në mënyrë të sigurt dhe të mbahen larg foshnjave dhe fëmijëve të vegjël. Në vend se ti hidhni, ju mund ti ricikloni ato./LT/Pakuotė yra iš aplinkai nekenksmingų ir perdirimui medžiagų. Užtikrinkite, kad plastikinius daiktus, maišelius ir pan. būtų išmetami saugiai, liktų nepasiekiami vaikams, ir būtų atiduoti pakutes perdirti./LV/Transportētānai paredzētais iepakojums ir izgatavoti no materiāliem, kas ir videi draudzīgi atbrīvošanas un pārstrādes brīdī. Gādā, lai no jebkādiem polietilēna ietaišanas materiāliem, maisījumiem utt. atbrīvotos drošā veidā, kā arī uzglabā tos mazuliem un maziem bērniem nesasniedzamā vietā. Tā vietā lai izmestu šos materiālus, labāk parūpējties par pārstrādi./MD/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 în mijlocul acestor materiale, reciclați-le./ME/Transportna i zaštitna ambalaza 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/Транспортот и заштитното пакување се направени од еколошки материјали и може да се рециклираат. Сите пластични делови, кеси и хартии треба соодветно и безбедно да се исфрлат и да бидат подложку од дофат на бебиня и мали деца. Наместо да ги фрлите овие материјали, рециклирајте ги./PL/Opakowanie ochronne i przewozowe zostało wykonane z materiałów ekologicznych i podlega recyklingowi. Należy upewnić się, że opakowania plastikowe i torebki plastikowe zostaną zutylizowane w prawidłowy sposób, oraz trzymane w miejscu niedostępnym przez dzieci. Zamiast wyrzucić 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 aceste materiale, reciclați-le./RS/Transportna i zaštitna ambalaza proizvoda su izrađene od ekoloških materijala koji se mogu reciklirati. Pobrinite se da plastične kesice i ambalazu bacite na bezbedan način i da ih držite van domašaja beba i dece mlade dece. 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, оберточных 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./SI/Embalaža namenjena prevozu in zaščiti je izdelana iz izbranih okolju prijaznih materialov in omogoča normalno reciklažo. Prepričajte se, da so vsa plastika, ovojci, vrečke, itd. odloženi varno ter da dojenčki in majhni otroci nimajo dostopa do njih, saj obstaja nevarnost zadušitve. Embalaže ne zavrzite skupaj z mešanici gospodinjiskimi odpadki. Prosimo, da poskrbite za reciklažo./SK/Prepravné a ochranné obaly boli vyrobené z materiálov, ktorých likvidácia je šetrná k životnému prostrediu a môžu byť recyklované. Uistite sa, že všetky plasty, obaly, tašky a pod. sú bezpečne zlikvidované a uchovávané mimo dosahu bábätek a malých detí. Tieto materiály podľa možnosti nevyhadzujte, ale ich recyklujte./UA/Транспортна та захисна упаковка складається з матеріалів, які є екологічно безпечними для утилізації та придатними для повторного використання. Слідкуйте за тим, щоб будь-які пластики, 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 EC directives./AL/Kjo shenje tregon deklaratën e prodhuesit se produkti i plotësuar kërkesat e direktivave të zbatueshme CE./BA/Proizvođačeva izjava o sukladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU./BG/ Декларация на производител, че продуктът отговаря на изискванията на приложимите ЕС директиви./CZ/Prohlášení výrobce, že daný produkt splňuje požadavky příslušných směrníc Evropského společenství./EE/Tootja kinnitab, et toode vastab asjaomastele ELi õigusaktidele./HR/Proizvođačeva izjava o sukladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU./HU/A gyártó nyilatkozata alápján, megfelel az európai irányelveknek./KS/Deklarata e prodhuesit se produktit i përbush kërkesat e direktivave të zbatuara të BE-së./LT/Gamintojas deklaruoja, jog jo gaminytis atitinka esminius Europos normų reikalavimus./LV/Ražotāja paziņojums par to, ka produkts atbilst piemērojamo EK direktīvu prasībām./MD/Declarația producătorului că produsul se conformează cerințelor directivelor CE aplicabile./ME/Proizvođačeva izjava o sukladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU./MK/Deklaracija na proizvođačelot дека proizvodot gi zadovoluva baraňata na regulativite na Evropskata Komisija./PL/Deklaracja producenta oznaczająca, że produkt spełnia wymogi właściwych dyrektyw EC./RO/Declarația producătorului că produsul se conformează cerințelor directivelor 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/Vyhlasenie výrobcu, že daný produkt spĺňa požiadavky príslušných smerníc Európskeho spoločenstva./UA/Декларація 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/Suglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija)./BG/ Съответствие със страните от Митническия съюз (Русия, Казахстан и Беларус)./CZ/Shoda pre krajiny CU (Rusko, Kazachstan a Bělorusko)./EE/Vastab Venemaa Federatsiooni, Valgevene ja Kasahstani tolliliidu nõuetele./HR/Suglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija)./HU/Megfelel az eurázsiai vámuniós országainak (Oroszország, Kazahsztán és Fehéroroszország)./KS/Conformiteti me vendet e CU (Rusia, Kazakistan dhe Bjellorusia)./LT/Gaminys atitinka Eurazijos Sąjungos šalių reikalavimus./LV/Atbilstība Muiņas savienības valstīm (Krievija, Kazahstāna un Baltkrievija)./MD/Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstani Belarus)./ME/Saglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija)./MK/Сорласност за земљите од ЦУ (Русија, Казахстан и Белорусија)./PL/Zgodność z przepisami krajów CU (Rosja, Kazachstan i Białoruś)./RO/Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstani Belarus)./RS/Usaglašenost sa CU zemljama (Rusija, Kazahstan i Belorusija)./RU/Соответствие требованиям стран ТС (Россия, Казахстан и Беларус)./SI/Skladnost za države CU (Rusia, Kazahstan and Belarus)./SK/Zhoda pre krajiny CU (Rusko, Kazachstan a Bielorusko)./UA/Декларація виробника стосовно того, що прилад відповідає діючим директивам ЄС.

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

VISIT WWW.DELIMANO.COM

M_EE_V_004_2018

Product name: DELIMANO UTILE EGG MASTER PRO
Model no.: ZDQ-70A
Technical data: 220-240 V~; 50 Hz; 360W
ID: 106064600
Country of origin: P.R.C.

Production date and batch number can be found on product
Trademark owner, importer to EU and distributor: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, VIA AL MULINO 22,
CH-6814 CADEMPINO, SWITZERLAND



delimano is a registered Trademark of Top Shop International SA