

Multicocina  
Multicooker  
Multicuisine  
Multicozinha  
Multipfanne  
Multicucina  
Multicooker  
Πολυψηστήρα  
Многофункциональный кухонный агрегат  
شواية  
Többfunkciós sütő-főző készülék  
Çoklu pişirici  
Мултифункционален електроуред за готвене

## Delice

COD. 30575

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- P** MODO DE EMPRÊGO
- D** GEBRAUCHSANLEITUNG
- I** ISTRUZIONI
- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- GR** ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
- RU** ИНСТРУКЦИИ
- AR** طريقة الاستعمال
- HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁS
- TR** KULLANMA ŞEKLİ
- BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

**PALSON**<sup>®</sup>

1. Tapa de cristal
2. Pomo de la tapa
3. Cuerpo del multicocina
4. Asas
5. Termostato de temperatura

1. Glass lid
2. Lid handle
3. Main body of the multicooker
4. Cool touch handles
5. Temperature gauge

1. Couvercle en verre
2. Poignée du couvercle
3. Corps du ciseur de table multifonction
4. Poignées froides au toucher
5. Thermostat de température

1. Tampa de vidro
2. Puxador da tampa
3. Corpo da multicozinha
4. Pegas toque frio
5. Termóstato de temperatura

1. Glasdeckel
2. Deckelgriff
3. Gerätekörper der Pfanne
4. Wärmeisolierte Griffe
5. Temperaturregler

1. Coperchio in vetro
2. Pomo del coperchio
3. Corpo dell'apparecchio multicucina
4. Manici freddi al tatto
5. Termostato della temperatura

1. Glazen deksel
2. Knop van het deksel
3. Behuizing van de multicooker
4. Warmtegeïsoleerde handgrepen
5. Temperatuurthermostaat

1. Κρυστάλλινο καπάκι
2. Χερούλι καπακιού
3. Σώμα της πολυψηστιέρας
4. Αντιθερμικές λαβές
5. Θερμοστάτης

1. Стеклянная крышка
2. Ручка крышки
3. Корпус аппарата
4. Ручки с защитой от нагревания
5. Термостат

1. غطاء زجاجي.
2. مقبض الغطاء.
3. جسم الشواية.
4. مقابض ذات ملمس بارد.
5. ترموستات حرارة.

1. Üvegtestő
2. A tető fogója
3. A többfunkciós főző készüléktest
4. Hideg tapintású fogó
5. Termostát

1. Cam kapak
2. Kapak tutacı
3. Çoklu pişirici gövdesi
4. Soğuk dokunmalı kollar/ tutamaklar
5. Sıcaklık termostati

1. Стъклен капак
2. Дръжка на капака
3. Корпус на мултифункционалния уред за готвене
4. Топлоизолирани дръжки
5. Термостат

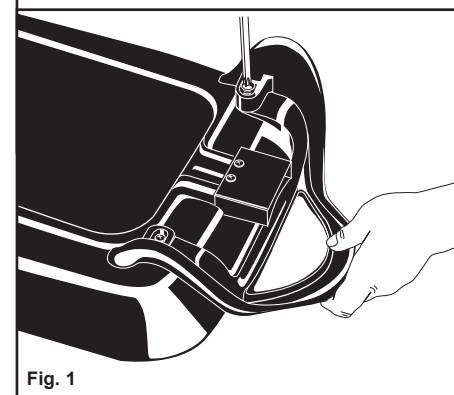


Fig. 1

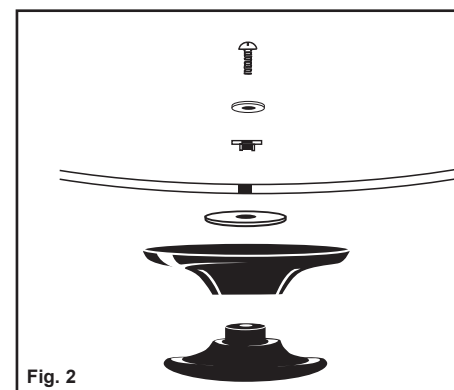


Fig. 2

E	ESPAÑOL.....	4
GB	ENGLISH.....	8
F	FRANÇAIS.....	12
P	PORTUGUÊS.....	16
D	DEUTSCH.....	20
I	ITALIANO.....	24
NL	NEDERLANDS.....	28
GR	ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	32
RU	РУССКИЙ.....	3
AR	اللغة العربية.....	43
HU	MAGYAR.....	44
TR	TÜRKÇE.....	48
BG	БЪЛГАРСКИ.....	52

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva multicocina DELICE de PALSON.

### IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de daños personales o materiales, cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deberá respetar unas medidas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar este aparato, asegúrese de que las asas están correctamente ensambladas y fijadas.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
4. Para evitar las descargas eléctricas, no sumerja el control, el cable o la clavija en agua ni otro líquido.
6. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando o cuando vaya a limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar alguna pieza y antes de limpiarlo.
7. No utilice ningún aparato con una clavija o un cable dañado, o en caso de que el aparato no funcione bien o esté dañado de alguna forma. No lo utilice si tiene las patas rotas o dañadas.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede resultar peligroso.
9. No lo utilice al aire libre.
10. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
12. Le recomendamos que no mueva el aparato cuando contenga aceite caliente u otro líquido caliente. En caso de que fuera necesario mover el aparato y contenga aceite o cualquier otro líquido caliente, extreme las precauciones.
13. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, coloque el control en posición "O" (apagado) y después desconecte el enchufe de la toma de corriente de la pared.
14. No utilice el aparato con un fin distinto de aquel para el cual fue diseñado.
15. Este producto no está permitido para uso infantil u otras personas sin asistencia o supervisión si su estado físico, sensorial o mental le limita de usarlo con seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con dicho producto.
16. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está destinado únicamente al uso doméstico.

### Información importante sobre el cable

Conecte el cable de alimentación únicamente a una toma de corriente polarizada. Como medida de seguridad, este aparato dispone de un enchufe polarizado. Este enchufe sólo encajará en una toma de corriente polarizada y en un único sentido. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, cambie de posición el enchufe. Si así

tampoco encaja, póngase en contacto con un electricista. No trate de alterar esta medida de seguridad.

Se proporciona un cable eléctrico corto (o cable conector) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo. Pueden utilizarse cables prolongadores si se utilizan con la debida atención.

Si utiliza un prolongador, la capacidad nominal eléctrica de este cable debe ser, como mínimo, igual a la capacidad nominal eléctrica del aparato. El cable prolongador debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o de una mesa donde un niño pueda tirar de él o donde se pueda tropezar con él.

### MONTAJE

1. Coloque la multicocina al revés sobre una mesa o encimera.
2. Extraiga los cuatro tornillos de los salientes de montaje situados en el cuerpo de la multicocina.
3. Coloque las asas en la multicocina, alineando los orificios de las asas con los salientes de montaje de la multicocina.
4. Vuelva a colocar los tornillos y apriételos correctamente (Fig. 1). Aviso: Un apriete excesivo podría provocar el desprendimiento de los tornillos o la rotura de asas o patas. Las asas estarán bien montadas si, al apoyar la multicocina sobre una superficie plana, ésta permanece nivelada.
5. Fije el pomo a la tapa (Fig. 2). Coloque el pomo de la tapa al revés sobre una superficie de trabajo y, sobre dicho pomo, coloque la base del pomo con el lado de mayor superficie mirando hacia arriba. Coloque la arandela de goma grande sobre la base. Coloque la tapa de cristal de la multicocina al revés sobre la arandela de goma grande, de forma que el orificio de la tapa quede alineado con el orificio de la arandela y el orificio de la base. Fije el pomo y la base a la tapa con la arandela de goma pequeña, la arandela metálica y el tornillo. Apriételo correctamente.

### USO

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lave la multicocina y la tapa en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa, enjuáguelas y séquelas. No sumerja el termostato de temperatura ni deje que éste entre en contacto con ningún líquido. Prepare la superficie anti-adherente frotándola suavemente con aceite de cocina. Retire el exceso de aceite con una servilleta de papel.

1. Coloque la multicocina sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
2. Introduzca el termostato de temperatura en la multicocina, de forma que los dos terminales eléctricos de la multicocina queden totalmente acoplados en el termostato de temperatura. Conecte el cable a la toma de corriente.
3. Gire el termostato de temperatura hasta la temperatura deseada (ver tabla de temperaturas). Retire la tapa y precaliente la multicocina. El indicador luminoso se apagará al alcanzar la temperatura seleccionada (esto tardará aproximadamente entre 5 y 10 minutos).

NOTA IMPORTANTE: Nunca seleccione la temperatura máxima del aparato cuando esté vacío, podría sobrecalentarse y producir averías.

4. Prepare los alimentos a cocinar. La multicocina tiene un acabado anti-adherente, por ello, podrá preparar los alimentos con un poco de aceite o sin él.

5. Coloque los alimentos en la multicocina y cocínelos conforme a la tabla de temperaturas. La temperatura deberá regularse en función de los gustos personales y del tipo de alimentos a cocinar. Durante la cocción, el indicador luminoso se encenderá y se apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura deseada.
6. Coloque el termostato de temperatura en posición "O" cuando la cocción haya finalizado. Desenchufe el termostato de temperatura, de la toma de corriente de la pared y después extráigalo del aparato.

### LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave la multicocina y la tapa en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa, enjuáguelas y séquelas. No sumerja el termostato de temperatura ni deje que éste entre en contacto con ningún líquido.
- Para obtener mejores resultados, utilice utensilios de nylon, plástico, madera o goma. No utilice utensilios metálicos pues podrían arañar la superficie anti-adherente. No corte los alimentos sobre la superficie de cocción.
- Después de cada uso, limpie la superficie anti-adherente con un estropajo que no sea metálico. No utilice una lana de acero ni limpiadores de cocina abrasivos. No es necesario remojar la multicocina para ablandar los residuos de comida. Sin embargo, si desea poner la multicocina en remojo, no lo haga durante más de dos horas. Un remojo superior a dos horas podría dañar el acabado anti-adherente.
- A veces, el acabado anti-adherente puede oscurecer donde se encuentran los elementos térmicos. Para eliminar dicha decoloración, utilice un producto de limpieza específico para superficies anti-adherentes, como un quitamanchas. Dichos productos de limpieza están a la venta en la mayoría de tiendas de comestibles y supermercados. Para obtener mejores resultados, siga las instrucciones del fabricante y elimine todos los restos de productos de limpieza que entren en contacto con el exterior del aparato.
- Después de lavar la multicocina con un producto de limpieza, se recomienda limpiar suavemente la superficie de cocción con aceite de cocina antes de su uso. Es fácil mantener el acabado exterior de la multicocina reluciente y como nuevo. Sólo tendrá que secar los goteos en cuanto vayan apareciendo. En caso de que los alimentos se quemem, puede retirarlos con agua jabonosa y caliente y un estropajo. Enjuague la multicocina y séquela.

**IMPORTANTE:** Para garantizar el perfecto funcionamiento del termostato de temperatura, utilice y guarde al aparato con sumo cuidado.

### Cuidado e instrucciones de uso de la tapa de cristal

- No utilice la tapa si está agrietada o rota. Manipule la tapa con cuidado y evite los golpes.
- No manipule la tapa caliente con un paño húmedo ni la coloque sobre una superficie fría o húmeda.
- Deje que la tapa se enfríe antes de lavarla. Esta tapa es apta para lavavajillas. Mantenga la tapa limpia. No utilice estropajos con lana de acero ni polvos abrasivos que puedan arañar o debilitar el cristal. En caso necesario, pueden utilizarse almohadillas y polvos no abrasivos. No raspe ni perfore el cristal con utensilios duros o afilados.

### TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TIEMPO EN MINUTOS
<b>FREIR - PLANCHA</b>		
Bacon	150°	8-10
Lomo	140°	3-4
Pollo	160°	25-40
Huevos fritos	130°	3-5
Huevos revueltos	130°	3-5
Pescado	160°	5-10
Tortilla francesa	150°	4-6
Jamón	160°	10-12
Hamburguesa	170°	8-12
Hígado	160°	5-10
Filete "al minuto"	180°	4-5
Chuletas cerdo	170°	20
Patatas fritas	150°	10-12
Frankfurts	160°	10-12
Sándwiches a la plancha	150°	5-10
Bistec de ternera normal	180°	9
Bistec de ternera grueso	180°	14
<b>ESTOFAR</b>		
Dorar	170°	5-10
Estofar	100°	45-60

### PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los productos eléctricos desechados no deben eliminarse con la basura doméstica. Este aparato debe llevarse a su centro de reciclaje local para un tratamiento seguro.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.

Our products have been developed to achieve the highest standards in quality, functionality and design. We hope you enjoy your new DELICE multicooker from PALSON.

### IMPORTANT SAFETY GUIDELINES

To reduce the risk of personal injury or material damage, when using electrical appliances, you should always follow certain safety measures, including the following:

1. Read all the instructions.
2. Before using this appliance, make sure the handles are fitted and attached correctly.
3. Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
4. To avoid electric shocks, do not immerse the temperature gauge, cable or plug in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance when not in use or when you are going to clean it. Leave it to cool down before attaching or removing any parts and before cleaning it.
7. Do not use an appliance if the plug or cable is damaged, or if the appliance does not work correctly or is damaged in any way. Do not use if the feet are broken or damaged.
8. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer can cause injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not leave the cable hanging over the edge of a table or counter or allow it to come into contact with hot surfaces.
11. Do not place the appliance on or close to an electric or gas hob ring or a hot oven.
12. This appliance should not be moved if it contains hot oil or other hot liquids.
13. Always connect firstly the power cable to the appliance and then plug into the mains electricity. To disconnect, set the switch to the "O" position (off) and then unplug from the mains socket.
14. The appliance must only be used for its intended purpose.
15. This product should not be used by children or other people without supervision if their physical, sensory or mental state prevents them from using it safely. Children must be supervised to make sure they do not play with this product.
16. If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its authorised technical service, or a qualified technician to avoid danger.

### KEEP THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for domestic use only.

### Important information about the cable

Only plug the power cable into an earthed socket. As a safety measure, this appliance is fitted with an earthed plug. This plug will only fit into an earthed socket and only in one direction. If the plug does not fit completely into the socket, change the position. If it does not fit in either direction, contact an electrician. Do not try to alter this safety measure.

A short electrical cable is provided (or connector cable) to reduce the risk of getting caught up or tripping over a longer cable. Extension leads may be used if due care is taken.

If using an extension lead, the nominal electrical capacity of this cable must be at least equal to the nominal electrical capacity indicated on the appliance. The extension lead must be positioned so that it does not hang off a counter or a table where a child could pull on it or trip over it.

### ASSEMBLY

1. Place the multicooker upside down on a table or kitchen sideboard.
2. Remove the four screws from the protrusions on the body of the multicooker.
3. Position the handles on the multicooker, lining up the holes on the handles with the protrusions on the multicooker.
4. Replace the screws and tighten them correctly (Fig. 1). Warning: Excessive tightening could cause the screws to become loose, or could break the handles or feet. The handles are correctly fitted if, when you place the multicooker on a flat surface, it remains level.
5. Attach the handle to the lid (Fig. 2). Place the lid handle upside down on a work surface and place the handle base on top of the handle with the largest surface facing upwards. Place the large rubber washer on the base. Place the multicooker glass lid upside down on the large rubber washer so the hole on the lid is lined up with the hole on the washer and the hole on the base. Attach the handle and the base to the lid using the small rubber washer, the metal washer and the screw. Tighten correctly.

### USER INSTRUCTIONS

Before using this appliance for the first time, wash the multicooker and lid in the dishwasher or with warm soapy water, rinse and dry. Do not immerse the temperature gauge or allow it to come into contact with any liquids. Lubricate the non-stick cooking surface by rubbing in a little cooking oil. Remove any excess oil with kitchen paper.

1. Place the multicooker on a dry, flat and heat resistant surface.
2. Insert the temperature gauge into the multicooker, so that the two electric prongs on the multicooker are fully coupled to the temperature gauge. Plug the power cable into the mains socket.
3. Turn the temperature gauge to the desired temperature (see table of temperatures). Remove the lid and pre-heat the multicooker. The pilot light will switch off when the selected temperature has been reached (this will take approximately 5 to 10 minutes). **IMPORTANT NOTICE:** Do not turn the appliance to maximum temperature when empty, as it may overheat and break down
4. Prepare the food you wish to cook. Since the multicooker surface has a non-stick finish, food can be prepared with little or no oil.
5. Place the food in the multicooker and cook according to the cooking time-temperature table. Adjust the temperature according to personal taste and the specific food item you are cooking. During cooking, the pilot light will come on and go off indicating that the desired temperature is being maintained.
6. Set the temperature gauge to the "O" position when you have finished cooking. Unplug the temperature gauge from the mains socket and then remove from the appliance.

### CLEANING AND CARE

- Before using this appliance for the first time and after every use, wash the multicooker and lid in the dishwasher or with warm soapy water, rinse and dry. Do not immerse the temperature gauge or allow it to come into contact with any liquids.
- For the best results, use utensils made from nylon, plastic, wood or rubber. Do not use metal utensils since they could scratch the non-stick surface. Do not slice or chop food on the cooking surface.

- After each use, clean the non-stick surface with a non-metallic scourer. Do not use wire brushes or abrasive kitchen cleaners. The multicooker does not need to be left in soak to soften trace of food. However, if you wish to leave the multicooker in soak, do not do so for more than two hours, as this might damage the non-stick finish.
- Over time, the non-stick finish may darken in the area over the heating elements. To remove this decolouring, use a specific cleaning product for non-stick surfaces, such as a stain remover. These cleaning products are available in most grocery stores and supermarkets. For the best results, follow the manufacturer's instructions and remove all residue of the cleaning products that come into contact with the outside of the appliance.
- Having washed the multicooker with a cleaning product, it is advisable to rub the cooking surface gently with cooking oil before use. It is easy to keep the external finish of the multicooker shining and looking like new. Just dry any drips when they appear. If food burns, it can be removed with hot soapy water and a scourer. Rinse the multicooker and dry it.

**IMPORTANT:** to guarantee the temperature gauge remains in perfect working order, use and store the appliance with great care.

#### Care and user instructions for the glass lid

- Do not use the lid if it is cracked or broken. Handle the lid with care and avoid knocking it.
- Do not handle the hot lid with a damp cloth or place it on a cold or damp surface.
- Leave the lid to cool down before washing it. This lid is dishwasher safe. Keep the lid clean. Do not use a wire brush or abrasive powders that might scratch or weaken the glass. If necessary, non-abrasive powders and pads may be used. Do not scrape or puncture the glass with hard or sharp utensils.

#### TEMPERATURE AND COOKING TIME

FOOD	TEMPERATURE	TIME IN MINUTES
<b>FRYING - GRIDDLING</b>		
Bacon	150°	8-10
Pork loin	140°	3-4
Chicken	160°	25-40
Fried eggs	130°	3-5
Scrambled eggs	130°	3-5
Fish	160°	5-10
Omelette	150°	4-6
Ham	160°	10-12
Hamburger	170°	8-12
Liver	160°	5-10
Minute steak	180°	4-5
Pork chops	170°	20
Fries	150°	10-12
Frankfurters	160°	10-12
Toasted sandwiches	150°	5-10
Normal steak	180°	9
Thick steak	180°	14
<b>STEWING</b>		
Browning	170°	5-10
Stewing	100°	45-60

#### ENVIRONMENTAL PROTECTION

Electrical products must not be thrown away with domestic waste. This device must be taken to your local recycling centre to be disposed of safely.

Thank you for placing your trust in one of our products.

Nos produits sont développés pour répondre aux standards les plus stricts en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous profiterez au maximum de votre nouveau multicuisine DELICE de PALSON.

### **NORMES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, pour réduire le risque de blessures ou de dommages matériel, il faut toujours adopter une série de mesures de sécurité, y compris celles indiquées ci-dessous :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que les poignées sont assemblées correctement et bien fixées.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
4. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais le contrôle, le cordon ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de retirer ou de mettre les pièces de l'appareil et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez jamais un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il est endommagé. Ne l'utilisez pas si les pieds sont cassés ou abîmés.
8. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut impliquer un danger.
9. Ne l'utilisez pas en plein air.
10. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le coin d'une table ou plan de travail, ou être en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Nous vous recommandons de ne pas bouger l'appareil lorsque celui-ci contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Branchez toujours la prise de l'appareil en premier puis branchez le cordon au secteur. Pour débrancher l'appareil, mettez le contrôle sur la position « O » (éteint) puis débranchez la prise du secteur.
14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été prévu.
15. Ce produit ne doit pas être utilisé sans surveillance ou supervision par un enfant ou toute autre personne dont l'état physique, sensoriel ou mental met en doute la sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente autorisé ou par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

### **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Ce produit est réservé exclusivement à un usage domestique.

### **Information importante concernant le cordon**

Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant. Comme mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à la terre. Cette prise s'emboîtera uniquement dans une prise à la terre et dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'emboîte pas correctement dans la prise, changez-la de position. Si elle ne s'emboîte toujours pas, appelez un électricien qualifié. Il ne faut pas altérer cette mesure de sécurité.

Nous fournissons un cordon électrique court pour éviter qu'il ne s'enroule ou que vous trébuchiez dessus. Vous pouvez utiliser une rallonge en adoptant toutes les mesures nécessaires.

Si vous utilisez une rallonge, la capacité nominale électrique de ce câble doit être au moins égal à la capacité nominale électrique de l'appareil. La rallonge doit être posée de façon à ne pas pendre au-dessus du plan de travail ou de la table, là où un enfant puisse tirer dessus ou trébucher.

### **MONTAGE**

1. Mettez le cuiseur à l'envers sur une table ou sur un plan de travail.
2. Retirez les quatre vis des bords de montage situés sur le corps du cuiseur.
3. Installez les poignées sur le cuiseur, en alignant les trous des poignées avec les bords de montage de l'appareil.
4. Remettez les vis et serrez-les correctement (Fig. 1). Attention : Si vous serrez trop, vous risquez de casser les vis, les poignées ou les pieds. Les poignées sont bien montées si, en appuyant le cuiseur sur une surface plane, celui-ci est bien nivelé.
5. Fixez la poignée au couvercle (Fig. 2). Mettez la poignée du couvercle à l'envers, sur la surface de travail et posez sur ladite poignée la base de la poignée, le côté le plus grand vers le haut. Mettez la grande rondelle en caoutchouc sur la base. Mettez le couvercle en verre du cuiseur de table multifonction sur la grande rondelle en caoutchouc, de façon à ce que l'orifice du couvercle soit aligné par rapport au trou de la rondelle et au trou de la base. Fixez la poignée et la base au couvercle au moyen de la petite rondelle en caoutchouc, de la rondelle métallique et de la vis. Visser le tout correctement.

### **UTILISATION**

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lavez le cuiseur de table multifonction et son couvercle au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et du savon, rincez-les et séchez-les. Le thermostat de température ne doit pas être plongé dans l'eau et ni dans un quelconque liquide. Préparez la surface anti-adhésive en la frottant doucement avec un peu d'huile. Retirez l'excès d'huile avec un papier absorbant.

1. Mettez le cuiseur de table multifonction sur une surface sèche, plane et qui résiste à la chaleur.
2. Introduisez le thermostat de température dans le cuiseur de table multifonction, de façon à ce que les deux bornes électriques de l'appareil s'accouplent complètement au thermostat de température. Branchez le câble d'alimentation à la prise de courant.
3. Tournez le thermostat de température jusqu'à la température désirée (voir le tableau indicatif des températures) Retirez le couvercle et préchauffez le cuiseur. Le voyant lumineux s'éteindra lorsque la température sélectionnée a été atteinte (5 à 10 minutes sont nécessaires).  
REMARQUE IMPORTANTE : Ne sélectionnez jamais la température maximale de l'appareil lorsqu'il est vide, car il pourrait surchauffer et s'endommager.
4. Préparez les aliments que vous souhaitez cuisiner. Le cuiseur est doté d'une surface anti-adhésive, c'est pourquoi vous pouvez cuisiner avec peu, voire aucune matière grasse.
5. Mettez les aliments dans le cuiseur et cuisez-les en suivant les instructions fournies dans le tableau des températures. Réglez la température en fonction de vos goûts personnels et du type d'aliment que vous souhaitez cuisiner. Pendant la cuisson,

le voyant lumineux d'éteint et s'allume, pour indiquer qu'il maintient la température désirée.

6. Mettez le thermostat de température sur la position « O » lorsque la cuisson est terminée. Débranchez le thermostat de la température de la prise de courant puis de l'appareil.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL :

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, et après chaque utilisation, lavez le cuiseur de table multifonction et son couvercle au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et du savon, rincez-les et séchez-les. Le thermostat de température ne doit pas être plongé dans l'eau et ni dans un quelconque liquide.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles en nylon, plastique, bois ou caoutchouc. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques qui peuvent abîmer la surface anti-adhésive. Ne coupez pas les aliments sur la surface de cuisson.
- Après chaque utilisation, nettoyez la surface anti-adhésive avec un chiffon ou une éponge non métallique. N'utiliser pas d'éponge en acier ni de produits nettoyants abrasifs. Il n'est pas nécessaire de tremper le cuiseur pour décoller les restes d'aliments. Néanmoins, si vous souhaitez faire tremper le cuiseur, ne le laissez pas pendant plus de deux heures. Un temps de trempage supérieur à deux heures peut endommager le revêtement anti-adhésif.
- Parfois, le revêtement anti-adhésif noircit à l'endroit où se trouvent les éléments thermiques. Pour éliminer cette décoloration, utilisez un produit de nettoyage spécifique pour les revêtements anti-adhésifs, comme un produit anti-taches. Vous trouverez ces produits nettoyants dans la plupart des supermarchés et magasins. Pour de meilleurs résultats, suivez les instructions du fabricant et éliminez tous les restes de produit d'entretien qui sont appliqués sur l'appareil.
- Après avoir nettoyé le cuiseur de table multifonction, il est recommandé de nettoyer doucement la surface de cuisson avec un peu d'huile de cuisine. Il est très facile de garder l'extérieur du cuiseur brillant comme au premier jour. Il vous suffit de sécher les gouttes dès leur apparition. Si les aliments ont brûlé, vous pouvez les retirer à l'aide d'une éponge, avec de l'eau chaude et du savon. Rincez le cuiseur et séchez-le.

**IMPORTANT :** Pour garantir le bon fonctionnement du thermostat de température, utilisez et rangez cet appareil avec soin.

Entretien et instructions concernant l'utilisation du couvercle en cristal.

- N'utilisez pas le couvercle s'il est fissuré ou cassé. Manipulez le couvercle avec précaution et évitez les coups.
- Ne manipulez pas le couvercle chaud avec un chiffon humide et ne le posez pas sur une surface froide ou humide.
- Attendez que le couvercle soit froid avant de le laver. Ce couvercle peut aller au lave-vaisselle. Gardez le couvercle propre. N'utilisez pas de paille de fer ou de produits nettoyants abrasifs en poudre, qui peuvent rayer ou abîmer le verre. Si nécessaire, utiliser une éponge et des produits nettoyants en poudre non abrasifs. Ne rayez pas le verre et ne le percez pas avec des ustensiles durs ou tranchants.

#### TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES
FRIRE - GRILLER		
Bacon	150°	8-10
Escalopes de porc	140°	3-4
Poulet	160°	25-40
Œufs au plat	130°	3-5
Œufs brouillés	130°	3-5
Poisson	160°	5-10
Omelette	150°	4-6
Jambon	160°	10-12
Hamburger	170°	8-12
Foie	160°	5-10
Steak bleu	180°	4-5
Côtelettes de porc	170°	20
Frites	150°	10-12
Saucisses pré-cuisinées	160°	10-12
Sandwich type croque-monsieur ou panini	150°	5-10
Steak de bœuf à point	180°	9
Steak de bœuf bleu	180°	14
RÔTIR		
Dorer	170°	5-10
Rôtir	100°	45-60

#### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Cet appareil doit être porté au centre de recyclage le plus proche de votre domicile afin d'être recyclé correctement.

Nous vous remercions de votre confiance, pour avoir choisi l'un de nos produits.



Os nossos produtos foram desenvolvidos para atingirem os mais altos níveis de qualidade, funcionalidade e concepção. Esperamos que desfrute da sua nova multicozinha DELICE da PALSON.

### **NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

Para reduzir o risco de danos pessoais ou materiais, quando utilizar aparelhos eléctricos, deverá respeitar sempre certas medidas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de utilizar este aparelho, certifique-se de que as pegas estão correctamente montadas e fixadas.
3. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas.
4. Para evitar os choques eléctricos, não submirja o controlo, o cabo ou a ficha em água nem em qualquer outro líquido.
6. Retire a ficha do aparelho quando não o estiver a utilizar ou quando tencionar limpá-lo. Deixe que ele arrefeça antes de colocar ou retirar qualquer peça e antes de o limpar.
7. Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado, ou caso o aparelho não funcione bem ou esteja danificado de alguma forma. Não o utilize se tiver as pernas partidas ou danificadas.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode ser perigoso.
9. Não o utilize ao ar livre.
10. Não deixe que o cabo eléctrico fique suspenso sobre bordas de mesas ou bancadas, nem que entre em contacto com superfícies quentes.
11. Não coloque o aparelho sobre ou perto de placas a gás ou eléctricas, nem de fornos quentes.
12. Recomendamos que não desloque o aparelho quando ele contiver óleo quente ou qualquer outro líquido quente.
13. Conecte sempre em primeiro lugar a ficha ao aparelho e depois ligue a ficha do cabo à tomada de corrente da parede. Para o desconectar, coloque o controlo na posição "O" (desligado) e depois desconecte a ficha da tomada de corrente da parede.
14. Não utilize o aparelho para um fim diferente daquele para o qual foi concebido.
15. Não é permitido o uso deste produto por crianças ou por outras pessoas sem assistência ou supervisão se o seu estado físico, sensorial ou mental lhes limitar o seu uso com segurança. As crianças devem ser supervisionadas para se ter a certeza de que não brincam com este produto.
16. Se o cabo de corrente estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica autorizado ou por um técnico qualificado, para se evitarem perigos.

### **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Este produto destina-se exclusivamente a uso doméstico.

### **Informações importantes sobre o cabo**

Conecte o cabo de alimentação apenas a uma tomada de corrente. Como medida de segurança, este aparelho dispõe de uma ficha com pólo de ligação à terra. Esta ficha só deve ser inserida numa tomada com ligação à terra e num único sentido. Se a ficha não se inserir totalmente na tomada de corrente, mude a posição da ficha. Se continuar a não

se inserir, entre em contacto com um electricista. Não tente contornar esta medida de segurança.

É fornecido um cabo eléctrico curto (ou cabo conector) para se reduzir o risco de enredamento do mesmo e se evitarem tropeções num cabo mais longo. Podem ser utilizados cabos de extensão se forem utilizados com a devida atenção.

Se utilizar algum cabo de extensão, a capacidade eléctrica nominal deste cabo deve ser, no mínimo, igual à capacidade eléctrica nominal do aparelho. O cabo de extensão deve ser colocado de forma que fique suspenso de balcões ou de mesas onde uma criança possa puxar por ele ou onde se possa tropeçar nele.

### **MONTAGEM**

1. Coloque a multicozinha virada de cima para baixo sobre uma mesa ou bancada.
2. Retire os quatro parafusos das saliências de montagem que se encontram no corpo da multicozinha.
3. Coloque as pegas na multicozinha, alinhando os orifícios das pegas com as saliências de montagem da multicozinha.
4. Volte a colocar os parafusos e aperte-os correctamente (Fig. 1). Aviso: Um aperto excessivo poderá provocar o desprendimento dos parafusos ou a ruptura de pegas ou pernas. As pegas estarão bem montadas se, ao pousar a multicozinha sobre uma superfície plana, esta se mantiver nivelada.
5. Fixe o puxador à tampa (Fig. 2). Coloque o puxador da tampa virado de cima para baixo sobre uma superfície de trabalho e, sobre o referido puxador, coloque a base do puxador com o lado de maior superfície virado para cima. Coloque a anilha de borracha grande sobre a base. Coloque a tampa de vidro da multicozinha virada de cima para baixo sobre a anilha de borracha grande, de forma que o orifício da tampa fique alinhado com o orifício da anilha e o orifício da base. Fixe o puxador e a base à tampa com a anilha de borracha pequena, a anilha metálica e o parafuso. Aperte-o correctamente.

### **USO**

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, lave a multicozinha e a tampa na máquina de lavar louça ou com água saponária quente, enxagúe-as e seque-as. Não submirja o termóstato de temperatura nem deixe que este entre em contacto com qualquer líquido. Prepare a superfície anti-aderente friccionando-a suavemente com óleo de cozinha. Retire o excesso de óleo com um guardanapo de papel.

1. Coloque a multicozinha sobre uma superfície seca, plana e resistente ao calor.
2. Introduza o termóstato de temperatura na multicozinha, de forma que os dois terminais eléctricos da multicozinha fiquem totalmente acoplados ao termóstato de temperatura. Conecte o cabo à tomada de corrente.
3. Rode o termóstato de temperatura até à temperatura desejada (veja a tabela de temperaturas). Retire a tampa e pré-aqueça a multicozinha. O indicador luminoso apagar-se-á ao atingir a temperatura seleccionada (isto levará cerca de 5 a 10 minutos).

NOTA IMPORTANTE: Nunca seleccione a temperatura máxima do aparelho quando ele estiver vazio, dado que ele se pode aquecer e provocar avarias.

4. Prepare os alimentos a cozinhar. A multicozinha tem um acabamento anti-aderente; por isso, poderá preparar os alimentos com um pouco de óleo ou sem óleo.

5. Coloque os alimentos na multicozinha e cozinhe-os em conformidade com a tabela de temperaturas. A temperatura deverá ser regulada em função dos gostos pessoais e do tipo de alimentos a cozinhar. Durante a cozedura, o indicador luminoso acender-se-á e apagar-se-á para indicar que está a ser mantida a temperatura desejada.
6. Coloque o termóstato de temperatura na posição “O” quando a cozedura estiver concluída. Retire a ficha do termóstato de temperatura da tomada de corrente da parede e depois retire-o do aparelho.

### LIMPEZA E CUIDADOS

- Antes da primeira utilização e depois de cada uso posterior, lave a multicozinha e a tampa na máquina de lavar louça ou com água saponária quente, enxagúe-as e seque-as. Não submirja o termóstato de temperatura nem deixe que este entre em contacto com qualquer líquido.
- Para obter melhores resultados, utilize utensílios de nylon, plástico, madeira ou borracha. Não utilize utensílios metálicos, dado que poderiam arranhar a superfície anti-aderente. Não corte os alimentos sobre a superfície de cozedura.
- Depois de cada uso, limpe a superfície anti-aderente com um esfregão que não seja metálico. Não utilize palha de aço nem limpadores de cozinha abrasivos. Não é necessário demolhar a multicozinha para amolecer os resíduos de comida. No entanto, se desejar colocar a multicozinha em demolha, não o faça durante mais de duas horas. Uma demolha superior a duas horas poderia danificar o acabamento anti-aderente.
- Por vezes, o acabamento anti-aderente pode escurecer nos sítios onde os elementos térmicos se encontram. Para eliminar tal descoloração, utilize um produto de limpeza específico para superfícies anti-aderentes, tal como um tira-nódoas. Tais produtos de limpeza estão à venda na maioria das lojas de produtos alimentares e supermercados. Para obter melhores resultados, siga as instruções do fabricante e elimine todos os restos de produtos de limpeza que entrem em contacto com a parte exterior do aparelho.
- Depois de lavar a multicozinha com um produto de limpeza, recomenda-se que limpe suavemente a superfície de cozedura com óleo de cozinha antes de a utilizar. É fácil manter o acabamento exterior da multicozinha reluzente e como novo. Só terá que secar os gotejamentos à medida que vão aparecendo. Caso os alimentos se queimem, poderá retirá-los com água saponária quente e um esfregão. Enxagúe a multicozinha e seque-a.

**IMPORTANTE:** Para garantir o funcionamento correcto do termóstato de temperatura, utilize e guarde o aparelho com o máximo cuidado.

### Cuidados e instruções de utilização da tampa de vidro

- Não utilize a tampa se ela estiver gretada ou partida. Manuseie a tampa com cuidado e evite as pancadas.
- Não manuseie a tampa quente com um pano húmido nem a coloque sobre uma superfície fria ou húmida.
- Deixe que a tampa arrefeça antes de a lavar. Esta tampa está preparada para máquina de lavar louça. Mantenha a tampa limpa. Não utilize esfregões com palha de aço nem pós abrasivos que possam arranhar ou enfraquecer o vidro. Se for necessário, podem ser utilizadas almofadinhas e pós não abrasivos. Não raspe nem perfure o vidro com utensílios duros ou afiados.

### TEMPERATURA E TEMPO DE COZEDURA

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TEMPO EM MINUTOS
<b>FRITAR - PLACA</b>		
Toucinho	150°	8-10
Lombo	140°	3-4
Frango	160°	25-40
Ovos fritos	130°	3-5
Ovos mexidos	130°	3-5
Peixe	160°	5-10
Tortilha francesa	150°	4-6
Presunto	160°	10-12
Hambúrguer	170°	8-12
Fígado	160°	5-10
Filete “num minuto”	180°	4-5
Costeletas de porco	170°	20
Batatas fritas	150°	10-12
Cachorro-quente	160°	10-12
Sandúiches na placa	150°	5-10
Bife de vitela normal	180°	9
Bife de vitela grosso	180°	14
<b>ESTUFAR</b>		
Dourar	170°	5-10
Estufar	100°	45-60

### PROTECÇÃO AMBIENTAL

Os produtos eléctricos rejeitados não devem ser eliminados com o lixo doméstico. Este aparelho deve ser levado para o seu centro de reciclagem local para um tratamento seguro.

Obrigado por nos ter demonstrado a sua confiança ao escolher um dos nossos produtos.

Unsere Produkte entsprechen aufgrund Ihrer Entwicklung den höchsten Qualitäts-, Funktionalitäts- und Designstandards. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Multipfanne DELICE von PALSON.

### WICHTIGE SICHERHEITSSTANDARDS

Um Sach- und Personenschäden bei der Benutzung von Elektrogeräten zu verhindern, sind stets einige Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, u. a. die folgenden:

1. Lesen Sie alle Bedienungsanweisungen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung dieses Geräts, dass die Griffe vorschriftsmäßig angebracht sind und fest sitzen.
3. Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Nutzen Sie die Griffe.
4. Tauchen Sie weder den Temperaturregler, das Kabel noch den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sie könnten sonst einen elektrischen Schlag erleiden.
6. Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bestandteile abnehmen oder aufsetzen und bevor Sie es reinigen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es einen Schaden aufweist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Standfüße defekt oder beschädigt sind.
8. Die Benutzung von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Gefahrensituationen führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängt und dass es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Gas- oder Elektroheizern oder auf einen heißen Herd.
12. Wir empfehlen, das Gerät nicht zu bewegen, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
13. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an, bevor Sie den Netzstecker mit einer Steckdose verbinden. Sind Sie mit der Benutzung fertig, stellen Sie am Temperaturregler „O“ (Aus) ein und ziehen anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Benutzen Sie das Gerät nur zu dem Zweck, für den es entwickelt wurde.
15. Dieses Gerät darf von Kindern und anderen Personen, deren körperlicher, sensorischer oder geistiger Zustand eine sichere Handhabung nicht zulässt, nicht ohne Aufsicht oder Assistenz benutzt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
16. Falls das Stromkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, den autorisierten Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefahrensituation zu vermeiden.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Hausgebrauch.

### Wichtige Informationen zum Netzkabel

Schließen Sie das Netzkabel nur an eine geerdete Steckdose an. Aus Sicherheitsgründen besitzt dieses Gerät einen geerdeten Stecker. Der Stecker passt nur auf eine bestimmte Weise in eine geerdete Steckdose. Passt der Stecker nicht vollständig in Ihre Steckdose,

drehen Sie den Stecker um. Passt er so immer noch nicht in die Steckdose, setzen Sie sich bitte mit einem Elektriker in Verbindung. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsmaßnahme zu übergehen.

Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel (bzw. Anschlusskabel) geliefert. Ein längeres Kabel könnte sich verwickeln oder man könnte darüber stolpern. Sie können ein Verlängerungskabel verwenden, wenn Sie bei der Benutzung entsprechend achtsam sind. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dessen elektrische Nominalleistung mindestens der elektrischen Nominalleistung des Geräts entsprechen. Das Verlängerungskabel muss so gelegt werden, dass es nicht von der Anrichte oder dem Tisch herunterhängt. Kinder könnten anderenfalls am Kabel ziehen oder man könnte über das Kabel stolpern.

### ZUSAMMENBAU

1. Legen Sie die Multipfanne verkehrt herum auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte.
2. Entfernen Sie die vier Schrauben aus den Montagevorsprüngen am Gerätekörper der Multipfanne.
3. Bringen Sie die Griffe an der Multipfanne an, indem Sie die Grifföffnungen an den Montagevorsprüngen ausrichten.
4. Bringen Sie die Schrauben wieder an und ziehen Sie sie gut fest (Abb. 1). Hinweis: Zu kräftiges Festdrehen kann zum Ablösen der Schrauben oder zum Bruch von Griffen oder Standfüßen führen. Die Griffe sind vorschriftsmäßig montiert, wenn die Multipfanne auf einem ebenen Untergrund gerade steht.
5. Bringen Sie den Griff am Deckel an (Abb. 2). Legen Sie den Deckelgriff verkehrt herum auf eine Arbeitsfläche. Legen Sie das Griffunterteil mit der breiteren Seite nach oben weisend auf den Griff. Legen Sie die große Gummi-Unterlegscheibe auf das Griffunterteil. Setzen Sie den Glasdeckel verkehrt herum auf die große Gummi-Unterlegscheibe, sodass die Öffnung im Deckel über dem Loch der Unterlegscheibe und dem des Griffunterteils liegt. Befestigen Sie den Griff und das Griffunterteil nach Einfügen der kleinen Gummi-Unterlegscheibe, der Metall-Unterlegscheibe und der Schraube am Deckel. Ziehen Sie die Schraube gut an.

### BENUTZUNG

Reinigen Sie die Multipfanne und den Deckel vor der ersten Benutzung in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und Spülmittel, spülen Sie sie mit klarem Wasser aus und trocknen Sie sie. Tauchen Sie den Temperaturregler nicht in Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass er nicht nass wird. Bereiten Sie die antihafbeschichtete Oberfläche vor, indem Sie sie sanft mit Speiseöl einreiben. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit Küchenpapier.

1. Stellen Sie die Multipfanne auf einen trockenen, ebenen und hitzefesten Untergrund.
2. Stecken Sie den Temperaturregler an der Multipfanne an, sodass die beiden Elektrostifte der Multipfanne vollständig mit dem Temperaturregler verbunden sind. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (siehe Temperaturtabelle). Nehmen Sie den Deckel ab und heizen Sie die Multipfanne vor. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchtanzeige. (Dies dauert etwa 5 bis 10 Minuten). WICHTIGER HINWEIS: Wählen Sie nicht die maximale Temperatur des Geräts, wenn es leer ist, es könnte überhitzen und Schäden verursachen.

4. Bereiten Sie die zuzubereitenden Lebensmittel vor. Die Multipfanne besitzt eine Antihafbeschichtung, weshalb Sie die Lebensmittel mit wenig oder gar keinem Öl zubereiten können.
5. Geben Sie die Lebensmittel in die Multipfanne und garen Sie sie entsprechend der Temperaturtabelle. Passen Sie die Temperatur entsprechend Ihrem persönlichen Geschmack und dem zu garenden Lebensmitteltyp an. Während der Zubereitung schaltet sich die Leuchtanzeige ein und wieder aus, um anzuzeigen, dass die gewünschte Temperatur gehalten wird.
6. Ist die Zubereitung abgeschlossen, bringen Sie den Temperaturregler in die Position „0“. Ziehen Sie dann zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie anschließend den Temperaturregler von der Multipfanne.

**REINIGUNG UND PFLEGE**

Reinigen Sie die Multipfanne und den Deckel vor der Erstbenutzung in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und Spülmittel, spülen Sie sie mit klarem Wasser aus und trocknen Sie sie. Tauchen Sie den Temperaturregler nicht in Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass er nicht nass wird.

- Um die besten Resultate zu erzielen, empfehlen wir die Benutzung von Küchenutensilien aus Nylon, Plastik, Holz oder Gummi. Benutzen Sie keine metallischen Küchenutensilien. Diese könnten die Antihafbeschichtung beschädigen. Schneiden Sie die Lebensmittel nicht auf der Garfläche.
- Reinigen Sie die antihafbeschichtete Oberfläche nach jeder Benutzung mit einem nicht metallhaltigen Schwamm. Benutzen Sie keine Stahlwolle oder scheuernde Küchenreiniger. Es ist nicht erforderlich, die Multipfanne einweichen zu lassen, um Essensreste zu entfernen. Möchten Sie die Multipfanne dennoch weichen lassen, überschreiten Sie bitte nicht den Zeitraum von zwei Stunden. Lassen Sie die Pfanne für mehr als zwei Stunden einweichen, könnte die Antihafbeschichtung beschädigt werden.
- Gelegentlich verdunkelt sich die Antihafbeschichtung an den Stellen, die sich über dem Heizwiderstand befinden. Zum Entfernen einer solchen Verfärbung verwenden Sie ein Spezialreinigungsmittel für antihafbeschichtete Oberflächen, wie z. B. einen Fleckenentferner. Solche Reinigungsprodukte erhalten Sie in den meisten Lebensmittelgeschäften und Supermärkten. Um die besten Resultate zu erzielen, halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers und entfernen alle Reinigungsmittelrückstände auf der Außenseite des Geräts.
- Nach dem Reinigen der Multipfanne mit einem Spezialreinigungsmittel empfehlen wir, die Garfläche vor der Benutzung sanft mit Speiseöl abzureiben. Es ist leicht, das Äußere der Multipfanne glänzend und in gutem Zustand zu erhalten. Trocknen Sie Tropfen einfach sofort ab, wenn sie auftauchen. Sollten Lebensmittel anbrennen, entfernen Sie sie mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm. Spülen Sie die Multipfanne dann mit klarem Wasser aus und trocknen Sie sie.

WICHTIG: Benutzen Sie das Gerät mit Vorsicht, um die optimale Funktion des Temperaturreglers zu gewährleisten.

**Pflege- und Benutzungshinweise für den Glasdeckel**

- Benutzen Sie den Deckel nicht, wenn er gerissen oder defekt ist. Gehen Sie mit dem Deckel vorsichtig um und vermeiden Sie Stöße.

- Berühren Sie den heißen Deckel nicht mit einem feuchten Tuch und legen Sie ihn nicht auf einer kalten oder feuchten Fläche ab.
- Warten Sie, bis der Deckel abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Dieser Deckel kann in der Spülmaschine gewaschen werden. Halten Sie den Deckel sauber. Benutzen Sie keine Stahlwollschwämme oder Scheuermittel, die das Glas zerkratzen oder beschädigen könnten. Falls erforderlich, können Sie nicht scheuernde Schwämme und Pulver verwenden. Kratzen und bohren Sie nicht mit harten oder spitzen Küchenutensilien am Glas.

**TEMPERATUR UND ZUBEREITUNGSZEIT**

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	ZEIT IN MINUTEN
BRATEN - GRILLEN		
Speck	150°	8-10
Lende	140°	3-4
Hähnchen	160°	25-40
Spiegeleier	130°	3-5
Rührei	130°	3-5
Fisch	160°	5-10
Eieromelett	150°	4-6
Schinken	160°	10-12
Boulette	170°	8-12
Leber	160°	5-10
Minutensteak	180°	4-5
Schweinekotelett	170°	20
Pommes Frites	150°	10-12
Wiener Würstchen	160°	10-12
Grillsandwich	150°	5-10
Rinderbeefsteak, normal	180°	9
Rinderbeefsteak, dick	180°	14
SCHMOREN		
Anbräunen	170°	5-10
Schmoren	100°	45-60

**UMWELTSCHUTZ**

Nicht mehr benutzbare Elektrogeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie dieses Gerät nach Ablauf seiner Nutzungsdauer auf sichere Weise gemäß den örtlichen Entsorgungsrichtlinien.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

I nostri prodotti sono studiati per raggiungere i massimi standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo che la vostra nuova multicucina DELICE di PALSON sia di vostro gradimento.

### **NORME IMPORTANTI PER LA SICUREZZA**

Per ridurre il rischio di danni personali o materiali, quando si utilizzano apparecchi elettrici è sempre necessario rispettare alcune misure di sicurezza, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima di utilizzare questo apparecchio, assicurarsi che i manici siano correttamente assemblati e fissati.
3. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici.
4. Per evitare un'eventuale scarica elettrica, non immergere il dispositivo di controllo, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare l'apparecchio quando non lo si utilizza e quando ci si appresta a pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di mettere o togliere i pezzi e prima di pulirlo.
7. Non utilizzare l'apparecchio se ha la spina o il cavo danneggiati, se non funziona adeguatamente o risulta in qualunque modo danneggiato. Non utilizzarlo se i piedini sono rotti o danneggiati.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio potrebbe risultare pericoloso.
9. Non utilizzarlo all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo elettrico penda dal bordo di un tavolo o un piano né che entri in contatto con superfici calde.
11. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino ad un fornello elettrico o a gas, né all'interno di un forno caldo.
12. Si consiglia di non spostare l'apparecchio quando contiene olio o altri liquidi caldi.
13. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio e poi inserire il cavo nella presa a parete. Per scollegarlo, girare il comando in posizione "O" (spento) e quindi estrarre la spina dalla presa a parete.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello per il quale è stato concepito.
15. Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di bambini o altre persone il cui stato fisico, sensoriale o mentale non consenta loro di utilizzarlo in modo sicuro. È opportuno che i bambini facciano uso del prodotto sotto la supervisione di un adulto per evitare che lo utilizzino come un giocattolo.
16. Se il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, onde evitare eventuali pericoli.

### **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

### **Informazione importante sul cavo**

Collegare il cavo di alimentazione esclusivamente a una presa elettrica. Come misura di sicurezza, il presente apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Tale spina entrerà solo in una presa con messa a terra e in un unico senso. Se la spina non entra completamente nella presa di corrente, capovolverla. Se il problema persiste, contattare un elettricista. Non cercare di modificare tale misura di sicurezza.

Viene fornito un cavo elettrico corto (o cavo di connessione) per ridurre il rischio di inciamparvi o aggrovigliarsi. Si possono utilizzare cavi prolunga se si presta la dovuta attenzione.

Se si utilizza una prolunga, la capacità elettrica nominale di tale cavo deve essere, come minimo, uguale alla capacità nominale elettrica dell'apparecchio. Il cavo prolunga si deve collocare in modo che non penda da piani di lavoro o tavoli, così che i bambini non possano tirarlo e non vi sia il pericolo di inciampare.

### **MONTAGGIO**

1. Appoggiare la multicucina al rovescio su un tavolo o un piano di lavoro.
2. Estrarre le quattro viti dalle sporgenze di montaggio situate nel corpo della multicucina.
3. Montare i manici alla multicucina, allineando i fori dei manici con le sporgenze di montaggio dell'apparecchio.
4. Rimettere le viti e stringerle correttamente (Fig. 1). Avvertimento: se si stringono troppo, le viti si possono staccare, oppure i manici o i piedini si possono rompere. I manici sono montati correttamente se, appoggiando la multicucina su una superficie piana, questa rimane livellata.
5. Fissare il pomo al coperchio (Fig. 2). Appoggiare il pomo del coperchio al rovescio su una superficie di lavoro e, sopra tale pomo, appoggiare la base del pomo con il lato più ampio rivolto verso l'alto. Mettere la rondella di gomma grande sulla base. Appoggiare il coperchio di vetro della multicucina al contrario sopra la rondella di gomma grande, in modo tale che il foro del coperchio sia allineato con il foro della rondella e il foro della base. Fissare il pomo e la base al coperchio con la rondella di gomma piccola, la rondella in metallo e la vite. Stringere adeguatamente.

### **USO**

Prima di utilizzare questo apparecchio per la prima volta, lavare la multicucina e il coperchio in lavastoviglie oppure con acqua calda e detersivo, sciacquarla e asciugarla. Non immergere il termostato della temperatura né lasciare che entri in contatto con liquidi di qualunque tipo. Preparare la superficie antiaderente frizionandola dolcemente con olio da cucina. Eliminare l'olio in eccesso con un tovagliolo di carta.

1. Posizionare la multicucina sopra a una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
2. Introdurre il termostato della temperatura nella multicucina, in modo tale che i due terminali elettrici della multicucina penetrino completamente nel termostato della temperatura. Collegare il cavo alla presa di corrente.
3. Girare il termostato della temperatura sulla temperatura desiderata (si veda la tabella delle temperature). Rimuovere il coperchio e preriscaldare la multicucina. L'indicatore luminoso si spegnerà quando si raggiungerà la temperatura selezionata (saranno necessari tra i 5 e i 10 minuti circa).

NOTA IMPORTANTE: Non selezionare mai la temperatura massima dell'apparecchio quando questo è vuoto, poiché potrebbe surriscaldarsi e causare avarie.

4. Preparare gli alimenti da cucinare. La multicucina ha una finitura antiaderente, grazie alla quale sarà possibile preparare gli alimenti con poco o niente olio.
5. Appoggiare gli alimenti nella multicucina e cucinarli in base alla tabella delle temperature. La temperatura si dovrà regolare in funzione dei gusti personali e del tipo di alimenti

da cucinare. Durante la cottura, l'indicatore luminoso si accenderà e spegnerà per indicare che si sta mantenendo la temperatura desiderata.

6. Girare il termostato della temperatura in posizione "O" una volta terminata la cottura. Estrarre il termostato della temperatura dalla presa di corrente e, successivamente, rimuoverlo dall'apparecchio.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di utilizzare questo apparecchio per la prima volta e dopo ogni successivo utilizzo, lavare la multicucina e il coperchio in lavastoviglie oppure con acqua calda e detersivo, sciacquarla e asciugarla. Non immergere il termostato della temperatura né lasciare che entri in contatto con liquidi di qualunque tipo.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare utensili in nylon, plastica, legno o gomma. Non utilizzare utensili di metallo in quanto potrebbero rigare la superficie antiaderente. Non tagliare gli alimenti sopra la superficie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie antiaderente con un panno non metallico. Non utilizzare pagliette in acciaio o detersivi per cucina abrasivi. Non è necessario mettere in ammollo la multicucina per ammorbidire i residui di cibo. Tuttavia, se si desidera farlo, non superare le due ore di ammollo. Un ammollo di durata superiore a due ore potrebbe danneggiare la finitura antiaderente.
- A volte è possibile che la finitura antiaderente si scurisca nei punti in cui si trovano gli elementi termici. Per eliminare tale colorazione, utilizzare un prodotto per la pulizia specifico per superfici antiaderenti, come uno smacchiatore. Tali prodotti per la pulizia si trovano nella maggior parte dei negozi di alimentari e supermercati. Per ottenere risultati migliori, seguire le istruzioni del produttore ed eliminare tutti i residui del prodotto per la pulizia che entrano in contatto con la parte esterna dell'apparecchio.
- Dopo aver lavato la multicucina con un prodotto per la pulizia, si consiglia di passare leggermente la superficie di cottura con olio da cucina prima di utilizzarla. È facile mantenere la finitura esterna della multicucina lucente e come nuova. Sarà sufficiente asciugare le gocce immediatamente. Se gli alimenti si bruciano, è possibile rimuoverli con acqua calda e detersivo e uno strofinaccio. Sciacquare la multicucina e asciugarla.

**IMPORTANTE:** Per garantire il perfetto funzionamento del termostato della temperatura, utilizzare e conservare l'apparecchio con estrema cura.

### Cura e istruzioni d'uso del coperchio in vetro

- Non utilizzare il coperchio se è crepato o rotto. Manipolare il coperchio con prudenza ed evitare i colpi.
- Non manipolare il coperchio caldo con panni umidi né collocarlo su una superficie fredda o umida.
- Lasciare che il coperchio si raffreddi prima di lavarlo. Questo coperchio è adatto alla lavastoviglie. Tenere il coperchio pulito. Non utilizzare spugne con pagliette né polveri abrasive che potrebbero rigare o indebolire il vetro. Se necessario, è possibile utilizzare presine e polveri non abrasive. Non raschiare né perforare il vetro con utensili duri o affilati.

### TEMPERATURA E TEMPO DI ARROSTIMENTO

ALIMENTI	TEMPERATURA	TEMPO IN MINUTI
<b>FRIGGERE – CUCINARE ALLA PIASTRA</b>		
Pancetta	150°	8-10
Lombata	140°	3-4
Pollo	160°	25-40
Uova fritte	130°	3-5
Uova strapazzate	130°	3-5
Pesce	160°	5-10
Omelette	150°	4-6
Prosciutto	160°	10-12
Hamburger	170°	8-12
Fegato	160°	5-10
Fettina di filetto	180°	4-5
Braciola di maiale	170°	20
Patate fritte	150°	10-12
Sandwich alla piastra	160°	10-12
Sándwiches a la plancha	150°	5-10
Bistecca di vitello normale	180°	9
Bistecca di vitello spessa	180°	14
<b>STUFARE</b>		
Dorare	170°	5-10
Stufare	100°	45-60

### PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

I prodotti elettrici non devono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici. È necessario consegnare il presente apparecchio al proprio centro di riciclaggio locale affinché venga smaltito in modo sicuro.

Grazie per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

Onze producten zijn speciaal ontwikkeld om te beantwoorden aan de strengste kwaliteitsnormen. We hopen dat u zult genieten van uw nieuwe DELICE-multicooker van PALSON.

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSNORMEN**

Om het risico op lichamelijke of materiële schade te beperken wanneer u elektrische toestellen gebruikt, dient u enkele veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Alvorens dit toestel te gebruiken, vergewis u ervan dat de handgrepen op correcte wijze zijn gemonteerd en bevestigd.
3. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen.
4. Om elektrische schokken te vermijden, mag de bedieningsknop, de kabel of de stekker niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
6. Schakel het toestel uit wanneer het niet wordt gebruikt of wanneer u het gaat reinigen. Laat het toestel afkoelen alvorens u een onderdeel bevestigt of verwijdert en alvorens u het gaat reinigen.
7. Gebruik geen enkel toestel met een beschadigde stekker of kabel, of wanneer het toestel niet goed werkt of beschadigd is. Gebruik het toestel niet wanneer de steunen kapot of beschadigd zijn.
8. Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het toestel kan gevaarlijk zijn.
9. Gebruik het toestel niet in open lucht.
10. Laat de elektrische kabel niet over de rand van een tafel of een aanrecht hangen en raak de warme oppervlakken niet aan.
11. Plaats het toestel niet op of in de buurt van een gas- of elektrische oven, noch in een hete oven.
12. Het is aanbevolen het toestel niet te verplaatsen wanneer het hete olie of een andere hete vloeistof bevat.
13. Plaats altijd eerst de stekker in het toestel en sluit vervolgens de kabel aan in het stopcontact in de muur. Om het toestel uit te schakelen, plaats de bedieningsknop in de stand "O" (uit) en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact in de muur.
14. Gebruik het toestel voor geen andere doel dan dat waarvoor het werd ontworpen.
15. Dit product mag niet worden gebruikt door kinderen of andere personen zonder hulp of toezicht wanneer hun fysieke, zintuiglijke of mentale toestand hen beperkt om het veilig te gebruiken. Er dient toezicht te worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met dit product spelen.
16. Indien de stroomkabel beschadigd is, zal hij moeten worden vervangen door de fabrikant, zijn gemachtigde technische dienst of door een gekwalificeerd technicus, om elk gevaar te vermijden.

### **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

#### **Belangrijke informatie over de kabel**

Sluit de stroomkabel enkel aan op een stopcontact. Als veiligheidsmaatregel beschikt dit toestel over een stekker met aarding. Deze stekker zal enkel passen in een stopcontact met

aarding en in één enkele richting. Indien de stekker niet volledig past in het stopcontact, verander de stekker dan van positie. Wanneer de stekker nog steeds niet past, neem dan contact op met een elektricien. Probeer niet om deze veiligheidsmaatregel te omzeilen. Er is een korte elektrische kabel (of verbindingkabel) meegeleverd om het risico op het verstrikt raken of het in aanraking komen met een langere kabel te vermijden. Het is mogelijk verlengkabels te gebruiken wanneer deze met de gepaste voorzichtigheid worden gebruikt. Wanneer u een verlengkabel gebruikt, dient het nominale elektrische vermogen minstens gelijk te zijn aan het nominale elektrische vermogen van het toestel. De verlengkabel dient zodanig te worden aangesloten dat deze niet van een aanrecht of een tafel hangt, zodat een kind er niet aan kan trekken of ermee in aanraking kan komen.

### **MONTAGE**

1. Plaats de multicooker omgekeerd op een tafel of aanrecht.
2. Verwijder de vier schroeven uit de montagegaatjes die zich in de behuizing van de multicooker bevinden.
3. Plaats de handgrepen op de multicooker en zorg ervoor dat de gaatjes van de handgrepen overeenstemmen met de montagegaatjes van de multicooker.
4. Plaats opnieuw de schroeven en bevestig ze op correcte wijze (Fig. 1). Wanneer de schroeven te hard worden aangedraaid, kan dit als gevolg hebben dat de schroeven losraken of de handgrepen of steunen stuk gaan. De handgrepen zijn op de juiste wijze gemonteerd indien de multicooker volledig horizontaal blijft staan wanneer deze op een vlak oppervlak wordt geplaatst.
5. Bevestig de knop op het deksel (Fig. 2). Plaats de knop van het deksel omgekeerd op een werkoppervlak en plaats op deze knop de basis van de knop, waarbij de zijde met de grootste oppervlakte omhoog wijst. Plaats de grote rubberen ring op de basis. Plaats het glazen deksel van de multicooker omgekeerd op de rubberen ring, zodanig dat het gaat van het deksel overeenstemt met het gaatje van de ring en het gaatje van de basis. Bevestig de knop en de basis aan het deksel door middel van de kleine rubberen ring, de metalen ring en de schroef. Bevestig deze op correcte wijze.

### **GEBRUIK**

Alvorens dit toestel voor de eerste keer te gebruiken, was de multicooker en het deksel in de vaatwasmachine of met warm zeepwater, spoel ze af en droog ze af. Dompel de temperatuurthermostaat niet onder of laat deze niet in aanraking komen met een vloeistof. Wrijf de antikleeflaag licht in met bakolie. Verwijder het teveel aan olie met een papieren doekje.

1. Plaats de multicooker op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats de temperatuurthermostaat zodanig in de multicooker dat de twee elektrische aansluitklemmen volledig aangesloten zijn aan de temperatuurthermostaat. Stop de stekker in het stopcontact.
3. Draai de temperatuurthermostaat tot de gewenste temperatuur (zie temperaturentabel). Verwijder het deksel en verwarm de multicooker voor. Het lichtknopje zal uitgaan wanneer de gewenste temperatuur is bereikt (dit duurt ongeveer tussen 5 en 10 minuten). **BELANGRIJKE OPMERKING:** Selecteer nooit de maximale temperatuur van het toestel wanneer dit leeg is. Hierdoor kan het toestel oververhit raken en beschadigd worden.
4. Bereid de te bakken voedingswaren. De multicooker beschikt over een antikleeflaag. Daardoor kunnen de voedingswaren worden bereid met een beetje olie of zonder olie.

5. Plaats de voedingswaren in de multicooker en bak ze overeenkomstig de temperaturentabel. De temperatuur dient te worden ingesteld in functie van de persoonlijke smaak en van de te bakken voedingswaren. Tijdens het kookproces zal het lichtknopje uit- en aangaan, wat erop wijst dat de gewenste temperatuur wordt gehandhaafd.
6. Plaats de temperatuurthermostaat in de stand "O" wanneer het kookproces beëindigd is. Schakel de temperatuurthermostaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder deze vervolgens uit het toestel.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Alvorens dit toestel voor de eerste keer te gebruiken en na elk later gebruik, was de multicooker en het deksel in de vaatwasmachine of met warm zeepwater, spoel ze af en droog ze af. Dompel de temperatuurthermostaat niet onder of laat deze niet in aanraking komen met een vloeistof.
- Om betere resultaten te verkrijgen, maak gebruik van nylon, plastic, houten of rubberen keukengerei. Gebruik geen metalen keukengerei aangezien hierdoor de antikleeflaag kan worden bekrast. Snij de voedingswaren niet op het kookoppervlak.
- Reinig na elk gebruik de antikleeflaag met een niet-metalen schuursponsje. Gebruik geen staalwol of schuurmiddelen. Het is niet nodig de multicooker te laten weken om etensresten te verwijderen. Indien u de multicooker toch wilt laten weken, doe dit dan niet langer dan twee uur. Het langer laten weken dan twee uur kan de antikleeflaag beschadigen.
- Soms is het mogelijk dat de antikleeflaag donker wordt daar waar zich de thermische elementen bevinden. Om deze verkleuring te verwijderen, gebruik een speciaal reinigingsproduct voor antikleeflagen, zoals een ontvlekker. Deze reinigingsproducten zijn verkrijgbaar in de meeste voedingswinkels en supermarkten. Om betere resultaten te verkrijgen, volg de instructies van de fabrikant en verwijder alle resten van reinigingsproducten die in contact komen met de buitenkant van het toestel.
- Na het wassen van de multicooker met een reinigingsproduct, is het aanbevolen het kookoppervlak licht te reinigen met bakolie alvorens het toestel te gebruiken. Het is gemakkelijk om het buitenoppervlak van de multicooker glanzend en als nieuw te houden. U dient enkel de druppels te verwijderen wanneer deze verschijnen. In geval de voedingswaren aanbranden, kunt u deze verwijderen door middel van warm zeepwater en een schuursponsje. Spoel vervolgens de multicooker af en droog deze af.

**BELANGRIJK:** Om de goede werking van de temperatuurthermostaat te waarborgen, gebruik en bewaar het toestel met de nodige zorg.

### Onderhoud en gebruiksaanwijzingen van het glazen deksel

- Gebruik het deksel niet wanneer het gebarsten of stuk is. Behandel het deksel met zorg en vermijd dat het valt.
- Manipuleer het warme deksel niet met een vochtige doek of plaats het niet op een koud of vochtig oppervlak.
- Laat het deksel afkoelen alvorens u het wast. Dit deksel is geschikt voor de vaatwasmachine. Hou het deksel proper. Gebruik geen schuursponsjes met staalwol of schuurmiddel, die het glas kunnen krassen of verzwakken. Indien nodig kunt u sponsjes en niet schurende poeders gebruiken. Bekras of doorboor het glas niet met harde of scherpe gebruiksvoorwerpen.

### TEMPERATUUR EN BAKTIJD

VOEDINGSWAREN	TEMPERATUUR	TIJD IN MINUTEN
<b>BAKKEN - PLAAT</b>		
Spek	150°	8-10
Lendenstuk	140°	3-4
Kip	160°	25-40
Gebakken eieren	130°	3-5
Roereieren	130°	3-5
Vis	160°	5-10
Omelet	150°	4-6
Hesp	160°	10-12
Hamburger	170°	8-12
Lever	160°	5-10
Filet "à la minute"	180°	4-5
Varkenskotelet	170°	20
Frietjes	150°	10-12
Frankfurter worstjes	160°	10-12
Geroosterd brood	150°	5-10
Kalfsbiefstuk normaal	180°	9
Kalfsbiefstuk vet	180°	14
<b>STOVEN</b>		
Goudbruin bakken	170°	5-10
Stoven	100°	45-60

### MILIEUBESCHERMING

Afgedankte elektrische toestellen mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Dit toestel dient naar een lokaal recyclagecentrum te worden gebracht zodat het veilig kan worden verwerkt.

Dank u voor uw vertrouwen bij het kiezen van een van onze producten.



Τα προϊόντα μας έχουν αναπτυχθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να χαρείτε την καινούρια πολυψηστήρα σας DELICE de PALSON.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για να μειώσετε τον κίνδυνο πρόκλησης προσωπικών ή υλικών βλαβών θα πρέπει κάθε φορά που χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές να σέβαστε ορισμένα μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάζετε όλες τις οδηγίες.
2. Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή θα πρέπει να σιγουρευτείτε ότι έχετε συναρμολογήσει και στερεώσει σωστά τα χερούλια.
3. Μην αγγίζετε τις επιφάνειες που καίνε. Χρησιμοποιείτε τα χερούλια.
4. Για να προστατευτείτε από μία ηλεκτρική εκκένωση μην βυθίζετε το καλώδιο, το φως και τη συσκευή στο νερό ή σε άλλο υγρό.
6. Αποσυνδέετε τη συσκευή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν πρόκειται να την καθαρίσετε. Αφήστε την να κρυώσει προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα ή προτού την καθαρίσετε.
7. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές που έχουν φθαμένο βύσμα ή καλώδιο, ή συσκευές που δεν λειτουργούν σωστά ή παρουσιάζουν κάποια μορφή βλάβη. Μην τη χρησιμοποιείτε εάν τα πόδια στήριξής του είναι σπασμένα ή φθαμένα.
8. Η χρήση μη εξουσιοδοτημένων εξαρτημάτων από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να αποδειχθεί επικίνδυνη.
9. Μην τη χρησιμοποιείτε σε υπαίθριους χώρους.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει από το τραπέζι, αλλά ούτε και να έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που καίνε.
11. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε κουζίνα ηλεκτρικού ή αερίου ή σε άλλο φούρνο που καίει.
12. Σας συνιστούμε να μην μετακινείτε τη συσκευή όταν έχει καυτό λάδι ή άλλο υγρό που καίει.
13. Θα πρέπει πάντοτε να συνδέετε πρώτα το φως στη συσκευή και μετά να συνδέετε το καλώδιο στην ηλεκτρική πρίζα που βρίσκεται στον τοίχο. Για να την αποσυνδέσετε τοποθετήστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "Ο" (απενεργοποιημένη) και στη συνέχεια αποσυνδέστε το φως από την ηλεκτρική πρίζα που βρίσκεται στον τοίχο.
14. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
15. Αυτό το προϊόν δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται χωρίς επίβλεψη ή βοήθεια από νήπια ή άλλα άτομα αν η φυσική ή πνευματική κατάστασή τους τα εμποδίζει να το χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό την επίβλεψη κάποιου προκειμένου να μην παίζουν με το εν λόγω προϊόν.
16. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας ισχύος έχει υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης ή από έμπειρο τεχνικό προς αποφυγή κινδύνων.

### ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Το προϊόν αυτό προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

### Σημαντικές πληροφορίες σχετικά με το καλώδιο

Συνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας μόνο σε ηλεκτρική πρίζα. Για λόγους ασφαλείας, η εν λόγω συσκευή διαθέτει φως με γείωση. Το εν λόγω φως θα ταιριάζει μόνο σε ένα φως με γείωση και σε μία

κατεύθυνση. Σε περίπτωση όπου το φως δεν ταιριάζει εντελώς με την παροχή ισχύος, αντιστρέψτε το φως. Εάν και πάλι δεν ταιριάζει επικοινωνήστε με έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Μην προσπαθήσετε να μεταβάλλετε αυτό το μέτρο ασφαλείας.

Παρέχεται ένα κοντό ηλεκτρικό καλώδιο (ή καλώδιο σύνδεσης) προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος να μπερδευτείτε ή να σκοντάψετε σε ένα πιο μακρύ καλώδιο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλώδια προέκτασης εφόσον τα χρησιμοποιήσετε με τη δέουσα προσοχή.

Εάν χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο προέκτασης, θα πρέπει η ονομαστική ηλεκτρική ισχύς του καλωδίου αυτού να είναι ίση με την ηλεκτρική ισχύ της συσκευής. Θα πρέπει να τοποθετήσετε το καλώδιο προέκτασης κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην προεξέχει από τον πάγκο ή το τραπέζι απ' όπου μπορεί να το τραβήξει ένα παιδί ή με το οποίο μπορεί να μπερδευτεί.

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Τοποθετήστε την πολυψηστήρα ανάστροφα πάνω σε ένα τραπέζι ή σε πλαίσιο εστιών.
2. Αφαιρέστε τις τέσσερις βίδες των γλωττίδων συναρμολόγησης που βρίσκονται στο σώμα της πολυψηστήρας.
3. Τοποθετήστε τα χερούλια στην πολυψηστήρα ευθυγραμμίζοντας τα στόμιά τους με τις γλωττίδες συναρμολόγησης της πολυψηστήρας.
4. Τοποθετήστε ξανά τις βίδες και σφίξτε τις σωστά (Σχ. 1). Συμβουλή: Η υπερβολική πίεση μπορεί να προκαλέσει την αποκόλληση των βιδών ή το σπάσιμο των χερουλιών ή των ποδιών στήριξης. Τα χερούλια έχουν τοποθετηθεί σωστά εάν όταν στηρίξετε την πολυψηστήρα σε μία επίπεδη επιφάνεια αυτή ισορροπεί.
5. Στερεώστε τη λαβή στο καπάκι (Σχ. 2). Τοποθετήστε ανάστροφα τη λαβή του καπακιού πάνω σε μία επιφάνεια εργασίας και πάνω σε αυτή τη λαβή τοποθετήστε τη βάση της λαβής κατά τέτοιο τρόπο ώστε η πλευρά της μεγαλύτερης επιφάνειας να κοιτάζει προς τα πάνω. Τοποθετήστε τη μεγάλη ελαστική ροδέλα πάνω στη βάση. Τοποθετήστε ανάστροφα το κρυστάλλινο καπάκι της πολυψηστήρας πάνω στη μεγάλη ελαστική ροδέλα κατά τέτοιο τρόπο ώστε το στόμιο του καπακιού να είναι ευθυγραμμισμένο με το στόμιο της ροδέλας και το στόμιο της βάσης. Στερεώστε τη λαβή και τη βάση στο καπάκι με τη μικρή ελαστική ροδέλα, τη μεταλλική ροδέλα και τη βίδα. Σφίξτε το σωστά.

### ΧΡΗΣΗ

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αυτή για πρώτη φορά θα πρέπει να πλύνετε την πολυψηστήρα και το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό σαπουνόνερο, να τα ξεπλύνετε και να τα σκουπίσετε. Μην βυθίζετε τον θερμοστάτη και μην επιτρέψετε να έρθει σε επαφή με κανένα υγρό. Προετοιμάστε την αντικολλητική επιφάνεια τρίβοντάς την ελαφρά με λάδι μαγειρικής. Αφαιρέστε την περίσσεια ποσότητα λαδιού με μία χαρτοπετσέτα.

1. Τοποθετήστε την πολυψηστήρα σε μία στεγνή και επίπεδη επιφάνεια που να αντέχει στη θερμότητα.
2. Εισάγετε τον θερμοστάτη στην πολυψηστήρα κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι δύο ακροδέκτες της πολυψηστήρας να είναι πλήρως προσαρτημένοι στον θερμοστάτη. Συνδέστε το καλώδιο στην ηλεκτρική πρίζα.
3. Περιστείψτε τον θερμοστάτη έως τη θερμοκρασία που επιθυμείτε (βλέπε πίνακα θερμοκρασιών). Αφαιρέστε το καπάκι και προθερμάνετε την πολυψηστήρα. Η φωτεινή ένδειξη θα σβήσει όταν θα φτάσει τη θερμοκρασία που επιλέξατε (η διαδικασία αυτή θα διαρκέσει από 5 έως 10 λεπτά).  
ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην επιλέγετε ποτέ τη μέγιστη θερμοκρασία της συσκευής όταν αυτή είναι άδεια, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί και να προκληθούν βλάβες.
4. Ετοιμάστε τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρέψετε. Η πολυψηστήρα διαθέτει αντικολλητικό φινιρίσμα και ως εκ τούτου να χρησιμοποιεί λίγο ή και καθόλου λάδι για το μαγείρεμα των φαγητών.

5. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πολυψηστήρα και μαγειρέψτε τα σύμφωνα με τον πίνακα θερμοκρασιών. Θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τα προσωπικά γούστα σας και τον τύπο τροφίμων που πρόκειται να μαγειρέψετε. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος θα αναβοσβήσει η φωτεινή ένδειξη προκειμένου να σας υποδηλώσει ότι αγγίζει τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.
6. Τοποθετήστε τον θερμοστάτη στη θέση "Ο" όταν έχει ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Αποσυνδέστε τον θερμοστάτη από την ηλεκτρική πρίζα που βρίσκεται στον τοίχο και στη συνέχεια αφαιρέστε το από τη συσκευή.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Πρωτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αυτή για πρώτη φορά θα πρέπει να πλύνετε την πολυψηστήρα και το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό σαπουνόνερο, να τα ξεπλύνετε και να τα σκουπίσετε. Μην βυθίζετε τον θερμοστάτη και μην επιτρέψετε να έρθει σε επαφή με κανένα υγρό.
- Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη από νάιλον, πλαστικό, ξύλο ή καουτσούκ. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά οικιακά σκεύη καθώς μπορεί να χαράξουν την αντικολλητική επιφάνεια. Μην κόβετε τα τρόφιμα πάνω στη επιφάνεια ψησίματος.
- Ύστερα από κάθε χρήση θα πρέπει να καθαρίζετε την αντικολλητική επιφάνεια με ένα όχι μεταλλικό σύρμα. Μην χρησιμοποιείτε ασάλινες ίνες ή διαβρωτικά καθαριστικά κουζίνας. Δεν χρειάζεται να αφήσετε την πολυψηστήρα να μουλιάσει για να μαλακώσετε τα υπολείμματα φαγητού. Σε περίπτωση, ωστόσο, που επιθυμείτε να αφήσετε την πολυψηστήρα να μουλιάσει δεν θα πρέπει να την αφήσετε για περισσότερο από δύο ώρες. Εάν αφήσετε την πολυψηστήρα να μουλιάσει για περισσότερο από δύο ώρες μπορεί να βλάψει το αντικολλητικό φινίρισμα.
- Κατά καιρούς, το αντικολλητικό φινίρισμα μπορεί να σκουρύνει στα σημεία όπου βρίσκονται τα θερμικά στοιχεία. Για να εξαλείψετε αυτό τον αποχρωματισμό θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα προϊόν καθαρισμού που είναι ειδικό για τις αντικολλητικές επιφάνειες, όπως είναι για παράδειγμα τα προϊόντα για την αφαίρεση των κηλίδων. Τα εν λόγω προϊόντα καθαρισμού πωλούνται στα περισσότερα καταστήματα τροφίμων και τα σουπερμάρκετ. Για καλύτερα αποτελέσματα θα πρέπει να ακολουθήσετε τις οδηγίες του κατασκευαστή και να εξαλείψετε όλα τα υπολείμματα των προϊόντων καθαρισμού που έρχονται σε επαφή με το εξωτερικό της συσκευής.
- Αφότου καθαρίσετε την πολυψηστήρα με ένα προϊόν καθαρισμού σας συνιστούμε να καθαρίσετε απαλά την επιφάνεια ψησίματος με μαγειρικό λάδι προτού τη χρησιμοποιήσετε. Είναι εύκολο να διατηρήσετε το εξωτερικό φινίρισμα αστραφτερό σαν καινούριο. Θα πρέπει απλά να σκουπίσετε τις σταγόνες που ενδέχεται να εμφανιστούν. Σε περίπτωση που καούν τα τρόφιμα μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα με ζεστό σαπουνόνερο και σύρμα. Ξεπλύνετε την πολυψηστήρα και σκουπίστε την.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για να εξασφαλίσετε την τέλεια λειτουργία του θερμοστάτη θα πρέπει να χρησιμοποιείτε και να φυλάτε τη συσκευή με τη μέγιστη δυνατή προσοχή.

Προσοχή και οδηγίες χρήσης του κρυστάλλινου καπακιού

- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι εάν είναι ραγισμένο ή σπασμένο. Πιάνετε το καπάκι με προσοχή και αποφεύγετε τα χτυπήματα.
- Μην πιάνετε το καπάκι που καίει με βρεγμένο πανί και μην το τοποθετείτε πάνω σε κρύα ή υγρή επιφάνεια.
- Αφήνετε το καπάκι να κρυσώσει προτού το πλύνετε. Το καπάκι αυτό μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Διατηρείτε το καπάκι καθαρό. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα με ασάλινες

ίνες ή διαβρωτική σκόνη που μπορεί να χαράξει ή να χαλάσει το κρύσταλλο. Εφόσον κρίνεται απαραίτητο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σφουγγαράκια λείανσης και μη διαβρωτική σκόνη. Μην τρίβετε ή διατρύπατε το κρύσταλλο με σκληρά ή κοφτερά οικιακά σκεύη.

#### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΣΕ ΛΕΠΤΑ
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ		
Μπέικον	150°	8-10
Φιλέτο	140°	3-4
Κοτόπουλο	160°	25-40
Τηγανητά αυγά	130°	3-5
Στραπατσάδα (καγιανάς)	130°	3-5
Ψάρι	160°	5-10
Γαλλική τορτίγια	150°	4-6
Χοιρομέρι	160°	10-12
Χάμπουργκερ	170°	8-12
Συκώτι	160°	5-10
Φιλέτο «στο λεπτό»	180°	4-5
Χοιρινές μπριζόλες	170°	20
Τηγανητές πατάτες	150°	10-12
Λουκάνικα Φρανκφούρτης (Frankfurt)	160°	10-12
Σάντουιτς στη σχάρα	150°	5-10
Κανονικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι	180°	9
Λιπαρό μοσχαρίσιο μπιφτέκι	180°	14
ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ		
Ροδοκοκκίνισμα	170°	5-10
Σιγοβράσιμο	100°	45-60

#### ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα απορριπτόμενα ηλεκτρονικά προϊόντα δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απόβλητα. Θα πρέπει να μεταφέρετε την εν λόγω συσκευή στο τοπικό κέντρο ανακύκλωσής του για μία ασφαλή επεξεργασία.

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείξατε επιλέγοντας ένα από τα προϊόντα μας.

Проектируя наши изделия, мы стремимся к тому, чтобы их качество, дизайн и функциональность отвечали стандартам наивысшего уровня. Надеемся, что Вам понравится наш новый многофункциональный кухонный агрегат DELICE от PALSON.

### **ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Во избежание травм или материальных повреждений при пользовании электробытовыми приборами следует соблюдать следующие меры безопасности:

1. Прочитайте все инструкции.
2. Прежде чем приступить к использованию данного аппарата убедитесь в том, что ручки правильно установлены и закреплены.
3. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками.
4. Во избежание поражения электрическим током не погружайте регулятор, шнур или вилку в воду или другие жидкости.
6. Отключайте аппарат от электросети, если он не используется или если вы хотите его почистить. Дождитесь остывания аппарата, прежде чем приступить к установке или снятию любого компонента или к его чистке.
7. Не пользуйтесь аппаратом с поврежденным шнуром или вилкой, а также в случае его ненадлежащей работы либо повреждения. Не пользуйтесь аппаратом, если стойки поломаны или повреждены.
8. Использование приспособлений, не рекомендованных производителем аппарата, может быть опасным.
9. Не пользуйтесь аппаратом на открытом воздухе.
10. Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола или столешницы и не соприкасался с нагретыми поверхностями.
11. Не размещайте аппарат над или около газовой или электрической плиты либо раскаленной печи.
12. Рекомендуем не перемещать аппарат, если он содержит горячее масло или другую горячую жидкость.
13. Прежде чем вставить вилку в стенную розетку, обязательно подсоедините вилку к аппарату. Для отключения переключите регулятор в положение "O" (выключено), а затем извлеките штепсель из стенной розетки.
14. Этот аппарат должен использоваться исключительно в предусмотренных целях.
15. Запрещается включать аппарат детям и другим лицам без помощи или наблюдения, если их физическое или умственное состояние не позволяет им безопасно пользоваться прибором. Не оставляйте детей без присмотра и не разрешайте им играть с аппаратом.
16. В случае повреждения шнура, он должен быть заменен производителем, уполномоченным сервисным агентом или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

### **СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ**

Данный прибор разработан исключительно для домашнего использования.

### **Важная информация о шнуре**

Подключайте шнур питания исключительно в розетку. Для целей обеспечения безопасности данный прибор оснащен вилкой с заземлением. Данная вилка вставляется только в розетку с заземлением в единственном направлении. Переверните штепсельную

вилку, если она не полностью входит в розетку. Если она по-прежнему не входит в розетку, обратитесь к электрику. Не пытайтесь внести изменения в эту меру безопасности. В целях снижения риска спутывания или спотыкания о более длинный кабель прибор укомплектован коротким шнуром питания (соединительным кабелем). Допускается эксплуатация удлинителей в случае соблюдения надлежащих мер предосторожности. В случае использования удлинителя номинальная электрическая емкость данного шнура должна быть, по меньшей мере, равной номинальной электрической емкости прибора. Удлинитель должен размещаться таким образом, чтобы он не свисал с витрины или стола, с которого его может сдернуть ребенок или где можно на него наткнуться.

### **МОНТАЖ**

1. Установите многофункциональный кухонный агрегат на столе или столешнице задней стенкой вперед.
2. Извлеките четыре винта из установочных выступов, расположенных на корпусе кухонного агрегата.
3. Установите на агрегате ручки, соотнесите отверстия ручек с установочными выступами кухонного агрегата.
4. Вновь вставьте винты и правильно их закрутите (Рис. 1). Предупреждение: Избыточное затягивание может привести к срыву резьбы или поломке ручек или стоек. Ручки смонтированы правильно, если при установке кухонного агрегата на плоской поверхности он выровнен.
5. Закрепите ручку на крышке (Рис. 2). Переверните ручку крышки на рабочей поверхности и смонтируйте на ней основание ручки, при этом большая сторона должна быть направлена вверх. Установите большую резиновую шайбу на основании. Переверните стеклянную крышку агрегата над большой резиновой шайбой так, чтобы отверстие крышки совпало с отверстием шайбы и отверстием основания. Закрепите ручку и основание на крышке с помощью маленькой резиновой шайбы, металлической шайбы и винта. Правильно затяните.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Перед первым использованием данного аппарата вымойте кухонный агрегат и крышку в посудомоечной машине или горячей мыльной водой, прополощите и высушите их. Не погружайте термостат и избегайте его контакта с любой жидкостью. Подготовьте антипригарную поверхность, слегка смазав ее растительным маслом. Излишки масла удалите бумажной салфеткой.

1. Установите кухонный агрегат на сухой, ровной и устойчивой к нагреву поверхности.
2. Вставьте в кухонный агрегат термостат таким образом, чтобы оба электрических зажима кухонного агрегата полностью соединились с термостатом. Вставьте шнур в розетку.
3. Поверните термостат в нужное положение (см. таблицу температур). Снимите крышку и предварительно нагрейте кухонный агрегат. Световой индикатор погаснет, когда будет достигнута выбранная температура (это длится приблизительно от 5 до 10 минут).  
ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не выбирайте максимальную температуру прибора, когда он пуст, так как он может перегреться и выйти из строя.
4. Приготовьте продукты для приготовления. Кухонный агрегат оснащен антипригарным покрытием, поэтому продукты можно готовить без масла или на небольшом количестве масла.

5. Положите продукты в кухонный агрегат и готовьте их в соответствии с таблицей температур. Отрегулируйте температуру в зависимости от вашего вкуса и от продуктов, которые Вы хотите приготовить. В процессе приготовления пищи световой индикатор загорается и гаснет, сигнализируя о том, что температура поддерживается на нужном уровне.
6. Переключите термостат в положение "О" после завершения приготовления. Выключите термостат, извлеките вилку из стенной розетки, а затем извлеките его из аппарата.

### ОЧИСТКА И УХОД

- Перед первым использованием и после каждого последующего использования мойте кухонный агрегат и крышку в посудомоечной машине или горячей мыльной водой, прополощите и высушите их. Не погружайте термостат и избегайте его контакта с любой жидкостью.
- Для достижения оптимальных результатов пользуйтесь нейлоновыми, пластмассовыми, деревянными и резиновыми приспособлениями. Металлическая утварь может поцарапать антипригарное покрытие. Не режьте пищу прямо на поверхности жаровни.
- После каждого использования очищайте антипригарную поверхность неметаллической мочалкой. Не пользуйтесь стальными мочалками или абразивными кухонными чистящими средствами. Не следует повторно увлажнять кухонный агрегат для смягчения остатков пищи. Тем не менее, если вы хотите повторно замочить кухонный агрегат, не делайте этого в течение свыше двух часов. Повторное отмачивание в течение свыше двух часов может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Иногда антипригарное покрытие может темнеть на участках, где находятся нагревательные элементы. Удалить темные пятна можно с помощью специального чистящего средства, предназначенного для чистки антипригарных поверхностей, например, пятновыводителя. Указанные чистящие средства продаются в большинстве продуктовых магазинов и супермаркетов. Для обеспечения оптимальных результатов следуйте указаниям производителя и удаляйте любые остатки чистящего средства, которые попадают на наружную часть аппарата.
- После обработки кухонного агрегата чистящим средством перед его использованием рекомендуется прочистить антипригарную поверхность небольшим количеством растительного масла. Не составляет труда поддерживать в идеальном состоянии наружное покрытие кухонного агрегата. Достаточно просто вытирать насухо следы брызг по мере их появления. В случае подгорания пищи следы можно удалить с тряпочки, смоченной в горячей мыльной воде. Сполосните кухонный агрегат и высушите его.

**ВАЖНО:** Для обеспечения безупречной работы термостата используйте и храните аппарат, соблюдая все меры предосторожности.

### Уход и инструкции по использованию стеклянной крышки

- Не пользуйтесь крышкой, если она треснула или поломана. Перемещайте крышку с осторожностью, избегая ударов.
- Не перемещайте горячую крышку с помощью влажной тряпки и не кладите ее на холодную или влажную поверхность.
- Прежде чем приступить к мытью крышки, дождитесь, пока она остынет. Эту крышку можно мыть в посудомоечной машине. Поддерживайте крышку в чистоте. Не пользуйтесь стальными мочалками или абразивными порошками, которые

могут поцарапать или затереть стекло. При необходимости можно использовать неабразивные губки или порошки. Не царапайте и не протыкайте стекло с помощью твердых или заточенных предметов.

### ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ЖАРКИ

ПРОДУКТЫ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
<b>ЖАРИТЬ - ГРИЛЬ</b>		
Бекон	150°	8-10
Спинная часть	140°	3-4
Цыпленок	160°	25-40
Яичница	130°	3-5
Яичница-болтунья	130°	3-5
Рыба	160°	5-10
Омлет	150°	4-6
Ветчина	160°	10-12
Гамбургер	170°	8-12
Печень	160°	5-10
Филе "минутка"	180°	4-5
Свиные отбивные	170°	20
Картофель "фри"	150°	10-12
Сардельки	160°	10-12
Сандвичи на гриле	150°	5-10
Стандартный бифштекс из телятины	180°	9
Толстый бифштекс из телятины	180°	14
<b>ТУШИТЬ</b>		
Подрумянить	170°	5-10
Потушить	100°	45-60

### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Отработавшие электроприборы не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Данный прибор должен быть передан в местный утилизационный центр для безопасной переработки.

Спасибо за Ваше доверие при выборе одного из наших изделий.

## الحرارة وزمن الشوي

الأطعمة	الحرارة	الزمن في دقائق
القلي-الشوي		
لحم خنزير مقدد	150 °	8-10
لحم الخاصرة	140 °	3-4
فرخة	160 °	25-40
بيض مقل	130 °	3-5
بيض مخفوق	130 °	3-5
سمك	160 °	5-10
أومليت	150 °	4-6
لحم خنزير	160 °	10-12
هامبورجر	170 °	8-12
كبدة	160 °	5-10
شريحة لحم "سريعة التحضير"	180 °	4-5
شرائح لحم الخنزير	170 °	20
بطاطس مقالية	150 °	10-12
قرانكفورت	160 °	10-12
ساندويتشات مشوية	150 °	5-10
شريحة لحم عجل عادية	180 °	9
شريحة لحم عجل سميك	180 °	14
الطهي		
التحمير	170 °	5-10
طهي	100 °	45-60

## حماية البيئة

الأجهزة الكهربائية التي يتم التخلص منها لا يجب إلقائها في سلة مهملات المنزل. يجب أخذ هذا الجهاز إلى مركز إعادة الاستخدام المحلي للتعامل معه بشكل آمن.

شكراً لثقتك باختيار إحدى منتجاتنا.

## العناية والنظافة

- قبل الاستخدام المبدئي وبعد كل استخدام، اغسل الشواية والغطاء في غسالة الأطباق أو بماء ساخن بالصابون، ثم قم بتجفيفها. لا تقم بتغطيس ترموستات الحرارة ولا تدعها تلمس أي سائل.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم أدوات من النايلون، البلاستيك، خشب أو مطاط. لا تستخدم أدوات معدنية حيث من الممكن أن تخدش السطح الغير لاصق. لا تقطع الأطعمة فوق سطح الطبخ.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف السطح الغير لاصق بليفة غير معدنية. لا تستخدم بسلك معدني ولا منظفات كاشطة. ليس من الضروري نزع الشواية لإزالة رواسب الأكل. ومع ذلك، إذا أردت نزع الشواية، لا يجب أن يستغرق الموضوع أكثر من ساعتين. نزع الشواية لمدة تزيد عن ساعتين، من الممكن أن تتلف نهاية الشواية.
- في بعض الأحيان، من الممكن أن يزيل بريق السطح الغير لاصق حيث توجد المواد الحرارية. لإزالة تغيير اللون هذا، استخدم منظف اقتصادي مُحَدَد لتنظيف الأسطح الغير لاصقة، كمزيل البقع. تُباع هذه المنتجات في غالبية محلات البقالة والسوبر ماركت. للحصول على أفضل النتائج، اتبع تعليمات المُصنِّع وقم بإزالة باقي منتجات التنظيف التي تكون على اتصال مع الجزء الخارجي للجهاز.
- بعد تنظيف الشواية بمنظف، يُنصح بتنظيف سطح الطبخ بكمية قليلة من زيت الطبخ قبل استخدامها. من السهل المحافظة على لمعان نهاية الشواية وكأنه جديد. ما عليك إلا تجفيف القطرات عند ظهورها. في حالة إحتراق الأطعمة، من الممكن انتزاعها بماء ساخن بالصابون وليفة. قم بتجفيف الشواية.

هام: لضمان الأداء الكامل لترموستات الحرارة، استخدم واحفظ الجهاز بعناية تامة.

## العناية وتعليمات استخدام الغطاء الزجاجي

- لا تستخدم الجحاز إذا كان مشقوقاً أو مكسوراً. امسك الغطاء بعناية وتجنب التصادمات.
- لا تمسك الغطاء الساخن بقطعة قماش رطبة ولا تضعها فوق سطح بارد أو رطب.
- اترك الغطاء حتى يبرد قبل غسله. يمكن استخدام هذا الغطاء في غسالة الأطباق. حافظ على نظافة الغطاء. لا تستخدم ليف مع أسلاك من الفولاذ ولا مساحيق كاشطة من الممكن أن تخدش أو تُضعف الزجاج. إذا كان ضرورياً، من الممكن استخدام قماشات ومساحيق غير كاشطة. لا تخدش ولا تحفر الزجاج بمواد صلبة أو حادة.

في حالة استخدام كبل تمديد، فالقدرة الكهربائية الصورية لهذا الكبل يجب أن تكون، كحد أدنى، مماثلة لنظيرتها في الجهاز. يجب وضع كبل التمديد بطريقة لا يتم بها تعليقه على طاولة أو منصدة في وجود طفل من الممكن أي يرمي الكبل منها أو يتعثر به.

### التركيب

1. ضع الشواية بالعكس فوق منصدة أو طاولة.
2. قم بفك مسامير التركيب الأربعة البارزة الموجودة في جسم الشواية.
3. ضع المقابض في الشواية، قم بمحاذاة فتحات المقابض مع نتوء التركيب في الشواية.
4. ضع المسامير مرة أخرى واربطها بشكل صحيح (رسم توضيحي رقم 1). تنبيه: الربط الزائد عن الحد يمكن أن يسبب انفصال المسامير أو انكسار المقابض أو الأقدام. يمكن للمقابض أن تُركب بشكل صحيح إذا ما تم وضع الشواية فوق سطح أملس، وستظل مستوية.
5. ثبت المقبض على الغطاء (رسم توضيحي رقم 2). ضع مقبض الغطاء بشكل عكسي فوق سطح العمل وفق هذا المقبض، ضع قاعدة المقبض بجانب سطح كبير تجاه الأعلى. ضع الحلقة المعدنية المطاطية الكبيرة فوق القاعدة. ضع غطاء الشواية الزجاجي بشكل عكسي فوق الحلقة المعدنية المطاطية الكبيرة، بحيث تكون فتحة الغطاء في محاذاة فتحة الحلقة المعدنية وفتحة القاعدة. ثبت المقبض والقاعدة على الغطاء مع الحلقة المعدنية المطاطية الصغيرة، الحلقة المعدنية والمسامير. اربطه جيداً.

### الاستخدام

قبل استخدام الشواية للمرة الأولى، قم بتنظيف الشواية والغطاء في غسالة الأطباق بالماء الساخن والصابون، ثم قم بتجفيفهما. لا تقم بتغطيس ترموستات الحرارة ولا تدعها تلمس أي سائل. قم بتجهيز سطح الطبخ الغير لاصق مُخلطاً بإياه بقليل من زيت الطبخ. أزل الزيت الزائد بمنديل ورق.

1. ضع الشواية (الشواية) فوق سطح جاف، أملس ومقاوم للحرارة.
2. ادخل ترموستات الحرارة في الشواية بحيث أن يتعشقا طرفا الشواية الكهربيان بشكل كامل في ترموستات الحرارة. قم بتوصيل الكابل بمقبس الكهرباء.
3. حرك ترموستات الحرارة للحرارة المرجوة (انظر جدول الحرارة). انزع الغطاء وقم بتسخين الشواية بشكل مسبق. سينطفئ مؤشر الضوء عندما تصل الشواية لدرجة الحرارة المُختارة (هذا يستغرق من 5 إلى 10 دقائق تقريباً).
4. قم بتحضير الأطعمة التي تريد طبخها. الشواية تحتوي على سطح غير لاصق، ولهذا، يمكن إعداد الأطعمة بقليل من الزيت أو بدون زيت.
5. ضع الأطعمة فوق الشواية واطبخها وفقاً للجدول الزمني والحرارة. اضبط الحرارة وفقاً لذوقك الشخصي وللطعام الذي تريد طبخه. أثناء الطبخ، سيضيء مؤشر الضوء وينطفئ مُشيراً إلى المحافظة على درجة الحرارة المرجوة.
6. ضع ترموستات الحرارة في وضع "O" عند الانتهاء من الطبخ. افصل ترموستات الحرارة، عن مقبس كهرباء الحائط بعد ذلك انزعه من الجهاز.

منتجاتنا مُطورة لكي تحقق أعلى معدلات الكفاءة، الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتع بالشواية الجديدة DELICE من PALSON.

### قواعد أمنية هامة

لتقليل خطر الإصابة بأضرار شخصية أو مادية، يجب إحترام مجموعة من التدابير الأمنية عند استخدام أجهزة كهربائية والتي تتضمن الآتي:

1. اقرأ كل التعليمات.
2. قبل استخدام هذا الجهاز، تأكد من أن المقابض مُركبة جيداً ومُثبتة.
3. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض.
4. لتجنب الصدمات الكهربائية، لا تقم بتغطيس جهاز التحكم، الكابل أو المقبس في ماء أو في أي سائل.
5. افصل الجهاز في حالة عدم استخدامه وقبل تنظيفه. اتركه يبرد قبل وضع أو نزع أي قطعة وقبل تنظيفه.
6. لا تستخدم أي جهاز بمقبس أو كابل تالف، أو في حالة أن الجهاز لا يعمل جيداً أو تالف بشكلٍ ما. لا تستخدمه إذا كانت الأقدام تالفة.
7. استخدام إكسسوارات غير مُزكاة من قبل مُصنّع الجهاز، من الممكن أن يُشكل خطورة.
8. لا تستخدمه في الهواء الطلق.
9. لا تترك الكبل يظل مُعلقاً على حافة منصدة أو طاولة ولا يحثك بأي سطح ساخن.
10. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من موقد غاز أو كهرباء أو فرن ساخن.
11. يُصح بعدم تحريك هذا الجهاز إذا كان يحتوي على زيت ساخن أو أي سوائل أخرى ساخنة.
12. قم بتوصيل الفيشة بالجهاز دائماً قبل توصيل الكبل بمقبس الكهرباء. لفصله، ضع جهاز التحكم في وضع "O" (مغلق) ثم افصل الفيشة عن مقبس كهرباء الحائط.
13. لا تستخدم الجهاز لغرض مختلف عن الذي صُمم من أجله.
14. هذا المنتج غير متاح لاستخدام الأطفال أو أشخاص آخرين دون مساعدة أو إشراف إذا كانت حالته النفسية، الحسية أو العقلية تعيقه عن استخدامها بشكل آمن. يجب مراقبة الأطفال حتى يتم التأكد من أنهم لن يعيثوا بالمنتج.
15. إذا كان كبل الكهرباء تالف، يجب استبداله عن طريق المُصنّع، خدمتك التقنية المعتمدة أو عن طريق تقني مؤهل، بغرض تجنب الخطر.

### إحفظ هذه التعليمات

هذا المنتج مُصمّم خصيصاً للاستخدام المنزلي.

### معلومات هامة عن الكبل

قم بتوصيل كبل الكهرباء فقط بمقبس تيار. كندبير أمني، هذا الجهاز يحتوي على فيشة ذات مقبس تيار أرضي. يتم توصيل هذه الفيشة بمقبس تيار أرضي وبشكل واحد فقط. إذا لم تدخل فيشة الكهرباء بشكل كامل في مقبس التيار، قم بتغيير موضع الفيشة. وإذا استمر هذا الوضع، قم بالاتصال بكهربائي. لا تحاول تغيير تدبير الأمان هذا. يتم توفير كبل كهربائي قصير (أو كبل مُوصِل) لتقليل خطر التعثر بكبل أكثر طولاً. يمكن استخدام كابلات تمديد إذا تم استخدامها بعناية لازمة.

Termékeink kialakítása lehetővé teszi a legmagasabb minőségi, működtetési és formatervezési igények kielégítését. Reméljük, hogy szívesen használja majd a PALSON új, DELICE többfunkciós sütő-főző készülékét.

## FONTOS BIZTONSÁGI RENDSZABÁLYOK

Személyi baleset illetve anyagi kár csökkentése érdekében, amikor elektromos készüléket használ, mindig tiszteletben kell tartania bizonyos alapvető biztonsági intézkedéseket:

1. Olvassa el a használati utasítást.
2. Mielőtt a készüléket használatba venné, ellenőrizze, hogy a a fűlek megfelelő módon vannak felszerelve és rögzítve
3. Ne nyúljon a forró felületekhez. A fűleknél fogva fogja meg.
4. Áramütés elkerülése érdekében, ne merítse vízbe, sem más folyadékba a távirányítót, a kábelt sem a dugót.
6. Húzza ki a hálózathoz a készüléket amikor nem használja, illetve mielőtt a tisztításba kezd. Hagyja, hogy teljesen lehűljön mielőtt behelyezne vagy kivenne belőle valamilyen alkatrészt, illetve mielőtt megtisztítaná.
7. Ne használja a készüléket ha a kábel vagy a dugó sérült, ha a készülék nem jól működik illetve valamilyen kárt szenvedett. Ugyancsak ne használja, ha a lába el van törve.
8. A nem a gyártó által ajánlott kiegészítők használata veszélyes lehet.
9. Ne használja kültérben.
10. Ne hagyja hogy a hálózati kábel lógjon az asztalról, vagy hogy forró felülethez érjen.
11. Ne helyezze a készüléket gáz vagy elektromos tűzhely, sem forró sütő közelébe.
12. Javasoljuk hogy ne mozdítsa el a készüléket a helyéről amíg forró olaj vagy más folyadék van benne.
13. Mindig először dugja be a először a dugót a készülékbe, és utána csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A teljes kikapcsoláshoz, állítsa a gombot "O" (kikapcsolt) állásba, és azt követően húzza ki a fali csatlakozóból.
14. Ne használja a készüléket rendeltetésétől eltérő célra.
15. Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek, vagy olyan személyek, akiknek a fizikai, érzékszervi illetve szellemi állapota nem teszi lehetővé annak biztonságos használatát. Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
16. Ha a kábel megsérül, azt a gyártónak, a hivatalos szervíznek vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelőnek kell kicserélnie, balesetveszély elkerülése érdekében.

## ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.

## Fontos tájékoztatás a kábellel kapcsolatban

Csak földelt csatlakozóhoz csatlakoztassa a készüléket. A biztonság növelése érdekében a készülék dugója úgy került kialakításra, hogy csak földelt csatlakozóhoz, és csak egy adott irányban lehet csatlakoztatni. Ha nem megy bele, próbálja más

állásból bedugni. Ha így sem sikerül csatlakoztatni, forduljon villanyszerelőhöz. Ne próbálja meg megkerülni ezt a biztonsági intézkedést.

A készülék rövid kábellel (hálózati kábellel) kerül szállításra, hogy elkerüljék az összetekeredés veszélyét, illetve hogy valaki belebotolják a kábelbe. Használhatnak hosszabbítót, de mindig kellő figyelemmel.

Amennyiben hosszabbítót használnak, annak névleges teljesítménye legalább meg kell hogy egyezzen a készülék névleges teljesítményével. Úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le az asztal szélén, ahol gyermekek meghúzhatják, vagy eleshetnek benne

## ÖSSZESZERELÉS

1. Helyezze a főzőkészüléket fordítva egy asztalra vagy konyhai pultra.
2. Vegye ki a négy csavart a készülék négy sarkából,
3. Tegye fel rá a fogókat, azok nyílásait a készüléken levő nyílásokhoz hozzáigazítva.
4. Tegye vissza a csavarokat és szorítsa meg (1.sz ábra). Vigyázat: ha túl erősen szorítja meg a csavarokat, azok leválhatnak, vagy eltörhet a készülék lába. A lábak felszerelése akkor sikerült jól, ha a készüléket sima lapos felületre állítva tökéletesen megáll magától.
5. Rögzítse a tető fogóját (2-es sz. ábra). Tegye fel a tető fogóját, fordítva egy munkafelületre, és arra helyezze rá a fogó alját úgy, hogy a nagyobb kiterjedésű fele nézzen felfelé. Helyezze fel a nagy méretű, gumi anyagú alapot az alapra. Tegye az üvegtetőt fordítva a nagy gumi anyáéra úgy, hogy a tetőn levő nyílás egybeessen az anyával és az alapon levő nyílással. Rögzítse a fogót és a tető alját a kisebbik gumi anyával, a fém anyával, és a csavarral. Szorítsa meg megfelelően.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Az első használatot megelőzően, tisztítsa meg a főzőkészüléket és a tetőt a mosogatógépben illetve mosószeres meleg vízben azután öblítse le és szárítsa ki teljesen. Ne merítse vízbe a termosztátot és ne hagyja hogy vízzel vagy bármilyen folyadékkal érintkezzen. A tapadásgátló felületet dörzsölje át finoman étolajjal. Papírszalvétával szedje le a felesleges olajat.

1. Helyezze a készüléket egy száraz, sima és hőálló felületre.
2. Tegye be a termosztátot a készülékbe, úgy, hogy a két elektromos csatlakozó teljesen össze legyen kapcsolva a termosztáton. Csatlakoztassa a kábelt a hálózathoz.
3. Forgassa el a termosztátot amíg nem sikerült kiválasztania a kívánt hőmérsékletet (ld a hőmérséklet-táblázatot). Vegye le a tetőt, és melegítse elő a készüléket. Amikor a kívánt hőmérsékletet eléri, a jelzőfény elalszik. (ez kb 5-10 percen belül következik be.)

**FONTOS MEGJEGYZÉS:** Sohase állítsa be a maximális hőmérsékletet olyankor amikor a készülék üres, mert túlmelegedésével veszélyhelyzetet teremthet.

4. Készítse elő a szükséges élelmiszereket. A készülék tapadásgátló felülete lehetővé teszi hogy nagyon kevés olajjal vagy akár olaj nélkül is elkészíthesse az ételleket.
5. Helyezze be a készülékbe az élelmiszereket és a táblázatban megadott értékek szerint készítse el azokat. A hőmérséklet függ az Ön személyes ízlésétől, és az

elkészítendő ételektől. A főzés közben többször kigyullad majd elalszik a jelzőfény, mutatva hogy a hőmérséklet folyamatos ellenőrzés alatt van.

6. Amikor készen van, állítsa a termosztátot "O" állásba. Húzza ki a termosztátot a hálózatból, és utána a készülékből is.

### TISZTÍTÁS ÉS MEGÓVÁS

- Az első használatot megelőzően, és ezt követően minden egyes használat után mossa át a főzőt és a tetőt a mosogatógépben illetve tisztítószeres meleg vízben, öblítse le és szárítsa meg alaposan. Ne merítse vízbe a termosztátot, és ne hagyja hogy az bármilyen folyadékkal érintkezzen.
- A legjobb eredmény eléréséhez használjon nylon, műanyag, fa vagy gumi eszközöket. Ne használjon fémet, mert megsértheti a tapadásgátló felületet. Ne vágja a darabokat azon a felületen ahol süt.
- Minden egyes használat után tisztítsa meg a tapadásgátló felületet, egy nem fémszálas tisztítóval. Ne használjon fémszálas súrolót, sem egyéb, maró hatású eszközöket. Áztatásra nincs szükség az ételmaradékok eltávolítására. De ha áztatni akarja, az semmiképpen se tartson két óránál tovább, mert károsíthatja a tapadásgátló bevonatot.
- Idővel a tapadásgátló bevonat megsötétedhet az ellenállások fölött. Ennek eltávolítására használjon egy kereskedelmi forgalomban kapható tapadásgátló felületekhez kifejlesztett felületi tisztítószeret, amelyet beszerezhet szinte mindegyik szupermarketben vagy élelmiszerboltban. Kövesse a gyártó utasításait és távolítsa el gondosan minden tisztítószer-maradványt a készülék külsejéről.
- A tisztítószeres tisztítást követően javasoljuk, hogy törölje át finoman a sütő-főző felületet etolajjal, mielőtt újra használatba venné. A készülék külsejét könnyű gondozni, és biztosítani hogy folyamatosan megtartsa fényét és minőségét mint az első napon. Ehhez csak a kijövő cseppeket kell azonnal letisztítani mielőtt rátapadnak a főző falára. Amennyiben az étel leég, mosószeres vízzel oldja fel és távolítsa el a maradékot gyengén dörzsölve. Utána öblítse le és szárítsa ki alaposan.

**FONTOS:** A termosztát megfelelő működésének biztosítására, készüléket mindig gondosan kezelje és tárolja.

### Az üvegtető használatával és megóvásával kapcsolatos tudnivalók

- Ne használja a tetőt ha el van repedve vagy törve. Mindig óvatosan kezelje, és igyekezzék elkerülni hogy ütést kapjon.
- Ne nyúljon a forró tetőhöz nedves ruhával, és ne tegye rá hideg vagy nedves felületre.
- Mielőtt elmosogatná, hagyja hogy a tető teljesen lehűljön. Betehető a mosogatógépbe is. Tartsa mindig tisztán. Ne használjon fémszálas dörzsölőt, sem súrolóport, mert megkarcolhatják, illetve gyengíthetik az üveget. Szükség esetén használhat puha törölt és nem maró hatású tisztítóport. Ne tisztítsa és ne súrolja az üveget éles eszközökkel.

### HŐMÉRSÉKLET ÉS SÜTÉSI IDŐ

ÉTEL	HŐMÉRSÉKLET	IDŐTARTAM (PERCBEN)
SÜTÉS - GRILLEZÉS		
Húsos szalonna	150°	8-10
Szűzpecsenye	140°	3-4
Csirke	160°	25-40
Tükörtojás	130°	3-5
Tojásrántotta	130°	3-5
Hal	160°	5-10
Franciás rántotta	150°	4-6
Sonka	160°	10-12
Hamburger	170°	8-12
Máj	160°	5-10
Hirtelen sült hússzelet	180°	4-5
Sertéskaraj	170°	20
Sült krumpli	150°	10-12
Frankfurti virsli	160°	10-12
Ropston sült virsli	150°	5-10
Borjúszelet , szokványos méretben	180°	9
Borjúszelet, vastagon	180°	14
Pörköltszerűen elkészíteni		
Aranybarnára sütni	170°	5-10
Pörköltszerűen elkészíteni	100°	45-60

### KÖRNYEZETVÉDELEM

A már nem használható elektromos készülékeket nem szabad a szemétkosárba dobni, hanem a helyi hulladékgyűjtőbe kell vinni, annak megfelelő kezelésére biztosítására.

Köszönjük, hogy bizalmával megtisztelt minket és a mi termékünket választotta.



Ürünlerimiz, en yüksek kalite, işlevsellik ve tasarım standartlarını karşılayacak şekilde geliştirilmiştir. Yeni PALSON'ın DELICE çoklu pişiricisini beğeneceğinizi umuyoruz.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Elektrikli aletleri kullanırken kişisel ve maddi zararı düşürmek için, aşağıdakiler dahil olmak üzere güvenlik önlemlerine uymak gereklidir:

1. Talimatlarının tümünü okuyunuz.
2. Bu aleti kullanmadan önce, tutamakların doğru şekilde monte edilip sabitlendiğinden emin olun.
3. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Tutamakları kullanın.
4. Elektrik çarpmasını önlemek için, ne kumandayı, ne kabloyu ne de fişi su veya başka bir sıvı içinde sokmayın.
6. Kullanılmadığı zaman ya da temizlemeden önce aleti fişten çekin. Herhangi bir parçası takmadan ya da çıkarmadan önce ve temizlikten önce soğumaya bırakın.
7. Hasarlı kablosu ya da fiş ile ya alet iyi çalışmadığında ya da bir şekilde hasar gördüğünde aleti çalıştırmayın. Eğer ayakları kırık veya hasarlı ise kullanmayın.
8. Aletin üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması tehlikeli olabilir.
9. Açık havada kullanmayın.
10. Elektrik kablosunun masa veya tezgah kenarına takılmasına ya da sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin.
11. Aleti elektrikli ya da gazlı ocağın veya sıcak fırının üstüne veya yanına koymayın.
12. Sıcak yağ veya diğer sıcak sıvılar içerdiğinden aleti hareket ettirmenizi tavsiye ederiz.
13. Her zaman önce alete fişi takın ve daha sonra kabloyu duvar prizine takın. Bağlantısını kesmek için, kumandayı "O" (kapalı) konumuna getirin ve ardından duvar prizinden fişi çekin.
14. Bu alet, tasarlandığından farklı herhangi bir amaç için kullanılmamalıdır.
15. Bu ürünün, çocuklar tarafından ya da eğer fiziksel, duyuşsal veya zihinsel sınırları cihazı güvenlice kullanmaya elvermiyorsa diğer kişiler tarafından, yardım veya denetim olmadan kullanımına izin verilmez. Çocukların bu ürün ile oynamasını temin etmek üzere denetlenmesi gereklidir.
16. Eğer kablo hasar görmüş ise, üretici, yetkili servis ya da yetkili bir teknisyen tarafından, bu nedenle bir tehlikenin meydana gelmesini önlemek için kablo değiştirilmelidir.

## BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİN

Bu ürün; sadece ev içi kullanımı için tasarlanmıştır.

## Kablo hakkında önemli bilgiler

Güç kablosu sadece bir elektrik prizine takın. Bir güvenlik önlemi olarak, bu aletin sadece bir topraklı prizi bulunmaktadır. Bu elektrik fişi, yalnızca topraklanmış bir prize ve tek yönde uyacaktır. Eğer fişi, akım prizine tam olarak uymaz ise, fişin konumunu değiştirin. Eğer fiş prize uymazsa, bir elektrikçiye başvurun. Bu güvenlik özelliğini değiştirmeye kalkışmayın.

Daha uzun bir kablo ile dolaşma ya da gezinme riskini azaltmak üzere kısa bir elektrik kablosu (ya da kablo konektörü) sağlanmıştır. Gerekli özen/dikkat gösterilmek şartıyla uzatma kabloları kullanılabilir.

Eğer bir uzatma kablosu kullanırsanız, bu kablonun nominal elektrik kapasitesi, en az aletin nominal elektrik kapasitesine eşit olmalıdır. Uzatma kablosu; bir masa ya da sıra üzerinden sarkacak şekilde veya bir çocuğun kendine çekebileceği ya da onunla karşılaşabileceği yerde bulunmamalıdır.

## MONTAJ

1. Çoklu pişiriciye bir masa ya da tezgah üzerine tersyüz edilmiş halde koyun.
2. Çoklu pişirici gövdesinde bulunan montaj çıkışlarının dört vidasını çıkarın.
3. Tutamakların deliklerini çoklu pişirici montaj çıkıntıları ile hizalayarak tutamakları çoklu pişirici üzerine yerleştirin.
4. Vidaları değiştirip doğru şekilde sıkılaştırın (Şekil 1). Uyarı: Aşırı sıkma; kol veya ayakların vidalarının gevşemesine veya kırılması neden olabilir. Tutamaklar, eğer çoklu pişirici eğer düz bir yüz üzerinde desteklenirse, iyi monte edilmiştir, düzgün şekilde kalır.
5. Kapağın tutacını sabitleyin (Şekil 2). Kapağın tutacını bir çalışma yüzeyi üzerinde ters şekilde ve tutamağın üzerinde yerleştirin, tutamağın tabanı büyük yüzü yukarı bakıyor şekilde yerleştirin. Tabanına büyük kauçuk rondela yerleştirin. Çoklu pişiricinin cam kapağını, büyük kauçuk rondela üzerine ters şekilde yerleştirin, böylece kapağın yuvası, rondelanın ve de tabanın yuvası ile aynı hizada olacaktır. Tutaç ile küçük kauçuk rondelalı kapağın tabanını, madeni rondelayı ve vidayı sabitleyin. Doğru şekilde sıkılaştırın.

## KULLANIMI

Bu aleti ilk kez kullanmadan önce, çoklu pişirici ve kapağını bulaşık makinesinde ya da sıcak sabunlu su ile yıkayın, durulayıp kurutun. Sıcaklık termostatının herhangi bir sıvı içine sokmayın ya da sıvı ile temas etmesine izin vermeyin. Yemeklik yağ ile hafifçe ovarak yapışmaz yüzeyi hazırlayın. Kağıt havlu ile fazla yağı çıkarın.

1. Çoklu pişiriciyi; kuru, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzey üzerine yerleştirin.
2. Sıcaklık termostatını çoklu pişirici içine yerleştirin, böylece çoklu pişiricinin iki elektrik terminali; sıcaklık termostatı içine tam olarak oturacaktır. Kabloyu duvar prize takın.
3. Sıcaklık termostatını, istediğiniz sıcaklığa döndürün (sıcaklık çizelgesine bakın). Kapağı kaldırıp çoklu pişiricinin ön ısıtmasını yapın. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında gösterge ışığı söner (bu yaklaşık 5 ila 10 dakika sürer).  
ÖNEMLİ NOT: Boş iken, aletin maksimum sıcaklığını seçmeyin, aşırı ısınma olabilir ve hasara yol açabilir.
4. Pişirilecek yiyecekleri hazırlayın. Çoklu pişirici yapılmayı önleyici bir tabakası vardır, bu sayede yiyecekleri az yağla veya yağ olmadan hazırlayabilirsiniz.
5. Yiyecekleri çoklu pişirici içine yerleştirin ve sıcaklık çizelgesine göre pişirin. Sıcaklık; kişisel tad ve pişirilecek yiyeceğin türüne göre ayarlanmalıdır. Pişirme

sırasında, ışıklı gösterge istenilen sıcaklığın muhafaza edildiğini göstermek üzere yanıp söner.

6. Pişirme işlemi tamamlandığında, sıcaklık termostatını “O” konumuna getirin. Sıcaklık termostatının fişini prizden çekin ve daha sonra onu aletten çıkarın.

### TEMİZLİK VE BAKIM

- İlk kullanımdan önce ve sonraki her kullanımdan sonra, çoklu pişirici ve kapağını bulaşık makinesinde ya da sıcak sabunlu su ile yıkayın, durulayıp kurutun. Sıcaklık termostatının herhangi bir sıvı içine sokmayın ya da sıvı ile temas etmesine izin vermeyin.
- En iyi sonuçları elde etmek için, naylon, plastik, tahta veya kauçuk kapları kullanın. Yapışmaz yüzey çizebileceklerinden metal kaplar kullanmayın. Pişirme yüzeyi üzerinde yiyecek kesmeyin.
- Her kullanımdan sonra, madeni olmayan bir sünger ile yapışmaz yüzeyi temizleyin. Asla çelik yün veya aşındırıcı mutfak temizleyicileri kullanmayın. Çoklu pişiriciyi yemek atıkları yumuşatmak için suda bekletmeniz gerekmez. Ancak, eğer çoklu pişirici suda bekletmek isterseniz, bunu iki saatten daha fazla yapmayın. İki saatten daha uzun süreli suda bekletme yapışmaz yüzeyine zarar verebilir.
- Bazen, yapışmaz kaplama, termal elemanların bulunduğu yerlerde kararabilir. Bu renk değişikliği çıkarmak için, leke çıkarıcı gibi yapışmayı önleyici yüzeyler için özel bir temizlik ürünü kullanın. Bu temizlik ürünleri çoğu marketler ve süpermarketlerde satılmaktadır. En iyi sonuçları elde etmek için, üreticinin talimatlarını takip edin ve dış yüzeyi ile temas eden tüm temizlik ürünlerinin izlerini çıkarın.
- Çoklu pişiriciyi bir temizleme ürünüyle yıkadıktan sonra, kullanmadan önce yemeklik yağ ile pişirme yüzeyini hafifçe temizlemenizi öneririz. Çoklu pişiricinin dış kaplamasını parlak ve yeni gibi tutmak kolaydır. Sadece gerekli olan görünür görünmez damlamaları kurulamaktır. Yiyeceğin yanması durumunda ise, sıcak sabunlu su ve bir bez ile onlar çıkarılabilir. Çoklu pişiriciyi durulayıp kurutun.

**ÖNEMLİ:** Sıcaklık termostatının mükemmel çalışmasını güvenceye almak için, aleti en yüksek özenle kullanıp muhafaza edin.

### Cam kapağın bakım ve kullanım talimatları

- Kapağı çatlak veya kırık iken kullanmayın. Kapağı dikkatlice ve darbelerden koruyarak kullanın.
- Sıcak halde kapağı nemli bir bez ile tutmayın veya soğuk ya da nemi bir yüzey üzerine koymayın.
- Kapağı yıkamadan önce soğumaya bırakın. Bu kapak, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Kapağı temiz tutun. Çizebileceğinden ya da camı zayıflatacağından asla çelik yün veya çizebilir/aşındırıcı temizleme tozu kullanmayın. Gerekli olduğu durumda, pedler ve aşındırıcı olmayan tozlar kullanılabilir. Sert ve keskin nesnelere camı çizmeyin ya da delmeyin.

### SICAKLIK VE KIZARTMA/KAVURMA SÜRESİ

YİYECEKLER	SICAKLIK	DAKİKA OLARAK SÜRE
KIZARTMA - IZGARA		
Beykın	150°	8-10
Fileto biftek	140°	3-4
Tavuk	160°	25-40
Kızarmış yumurta	130°	3-5
Yağda yumurta	130°	3-5
Balık	160°	5-10
Omlet	150°	4-6
Jambon	160°	10-12
Hamburger	170°	8-12
Karaciğer	160°	5-10
Fileto “dakika”	180°	4-5
Domuz pizola	170°	20
Patates cipsleri	150°	10-12
Frankfurts	160°	10-12
Izgara sandviç	150°	5-10
Normal biftek	180°	9
Kalın biftek	180°	14
BUĞULAMA		
Kavurma	170°	5-10
Buğulama	100°	45-60

### ÇEVRENİN KORUNMASI

Artık kullanılmayan/atılacak elektrikli aletler, evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Bu cihaz, güvenli bir işlem için yerel geri dönüşüm merkezine götürülmelidir.

Ürünlerimizi seçmekle gösterdiğiniz güven için teşekkür ederiz.

Нашите продукти са разработени така, че да покриват най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се, че ще използвате с удоволствие своя нов мултифункционален електроуред за готвене DELICE от PALSON.

### ВАЖНИ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За да намалите риска от физически наранявания или материални щети, когато използвате електроуреди винаги трябва да спазвате някои мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди да започнете да използвате уреда се уверете, че дръжките са правилно монтирани и стегнати.
3. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките.
4. За да избегнете опасността от токов удар, не потапяйте ключа, кабела или щепсела във вода или други течности.
6. Изключвайте уреда от мрежата когато не го използвате или когато ще го почиствате. Оставете го да се охлади преди да слагате или махате части от него и преди да го почистите.
7. Не използвайте уреди с повреден щепсел или кабел, които не работят добре или са претърпели някаква повреда. Не използвайте уреда, ако крачетата му са счупени или повредени.
8. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да бъде опасно.
9. Не го използвайте на открито.
10. Не оставяйте хранващия кабел да виси от ръба на маса или работен плот, нито да се допира до горещи повърхности.
11. Не поставяйте уреда върху или в близост до гореща газова или електрическа печка или в гореща фурна.
12. Препоръчваме ви да не местите уреда, когато в него има гореща мазнина или друга гореща течност.
13. Винаги включвайте първо кабела към уреда и след това щепсела към стенния контакт. За да го изключите, завъртете ключа в положение „О“ (изключено) и след това изключете щепсела от стенния контакт.
14. Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение.
15. Този продукт не може да бъде използван от деца или други лица без помощ или наблюдение, ако физическото или умственото им състояние или сензорните им възприятия им не им позволяват да го използват безопасно. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не си играят с него.
16. Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, от негов оторизиран сервиз или от квалифициран техник с цел да се избегне опасност от злополука.

### ЗАПАЗЕТЕ ТОВА УПЪТВАНЕ

Този продукт е предназначен единствено за домашна употреба.

### Важна информация за кабела

Включвайте хранващия кабел само в заземен контакт. Като превантивна мярка, този уред е снабден със заземен щепсел. Този щепсел може да се включи само

в заземен контакт и само в едно положение. Ако щепселът не пасва добре на контакта, обърнете го. Ако продължава да не влиза в контакта се обърнете към електротехник. Не се опитвайте да промените тази превантивна мярка.

Уредът е снабден с къс хранващ (или свързващ) кабел, за да се намали рискът от оплитане или спъване. Удължителни кабели могат да се използват само ако това става с нужното внимание.

Ако използвате удължител, номиналният му капацитет трябва да бъде най-малкото равен на този на уреда. Удължителният кабел трябва да бъде поставен така, че да не виси от плот или маса, където дете би могло да го дръпне или да се спъне в него.

### МОНТАЖ

1. Поставете мултифункционалния съд за готвене обърнат наопаки върху маса или работна повърхност.
2. Извадете четирите винтчета от издатините върху корпуса на уреда, върху които са поставени.
3. Поставете дръжките върху уреда като напасвате дупките на дръжките с тези на издатините, върху които трябва да бъдат монтирани.
4. Поставете винчетата обратно на местата им и ги завийте добре (Фиг. 1). Внимание: Пренавиването може да доведе до скъсване на винчетата или до счупване на дръжките или крачетата. Дръжките са добре монтирани ако, като поставите уреда върху равна повърхност, не се клати.
5. Завинтете дръжката на капака (Фиг. 2). Поставете дръжката на капака наопаки върху работна повърхност и върху нея сложете основата на дръжката като по-голямата страна трябва да е обърната нагоре. Поставете големия гумен уплътнител върху основата. След това сложете обърнатия наопаки стъклен капак върху големия гумен уплътнител така, че отворът на капака да съвпада с тези на уплътнителя и на основата. Фиксирайте дръжката и основата към капака с малкия гумен уплътнител, металната шайба и винта. Завинтете добре.

### УПОТРЕБА

Преди да използвате уреда за пръв път, го измийте заедно с капака в съдомиялната машина или с гореща вода и препарат за миене, изплакнете ги и ги подсушете. Не мокрете термостата и не допускайте да влиза в контакт с каквато и да било течност. Подгответе незалепащата повърхност като леко я намажете с мазнина за готвене. Отстранете излишната мазнина с хартиена салфетка.

1. Поставете мултифункционалния уред за готвене върху суха, равна и топлоустойчива повърхност.
2. Включете термостата към уреда така, че електрическите щифтове на уреда да влязат плътно в термостата. Включете щепсела в контакта.
3. Завъртете ключа на термостата до желаната температура (вижте приложената таблица с температурите). Отместете капака и загрейте мултифункционалния уред. Светлинният индикатор ще изгасне при достигане на зададената температура (това ще отнеме между 5 и 10 минути).

**ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:** Никога не задавайте максималната температура на уреда, когато е празен, тъй като може да прегрее и да предизвика повреда.

4. Пригответе продуктите за готвене. Мултифункционалният уред за готвене има незалепващо покритие, което позволява приготвянето на храна с малко или без мазнина.
5. Поставете продуктите в уреда и ги гответе съгласно таблицата с температурите. Температурата трябва да бъде регулирана в зависимост от личните ви предпочитания и вида на приготвяната храна. По време на готвенето светлинният индикатор ще светва и изгасва, което показва, че се поддържа желаната температура.
6. Когато приключите с готвенето, завъртете ключа на термостата до положение „О“. Изключете щепсела от стенния контакт и след това извадете термостата от уреда.

#### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- Преди да използвате уреда за пръв път и след всяко следващо използване, измийте уреда и капака в съдомиялната машина или с гореща вода и препарат за миене, изплакнете ги и ги подсушете. Не мокрете термостата и не допускайте да влиза в контакт с каквато и да било течност.
- За по-добри резултати използвайте прибори от найлон, пластмаса, дърво или гума. Не използвайте метални прибори, тъй като могат да надраскат незалепващото покритие. Не разрязвайте продуктите върху повърхността за готвене.
- След всяко използване, почиствайте незалепващото покритие с неметална гъба. Не използвайте метална домакинска тел и абразивни почистващи препарати. Не е необходимо да накисвате уреда, за да се размекнат остатъците от храна. Ако все пак желаете да го накиснете, то нека да не е за повече от два часа. Накисването за повече от два часа би могло да повреди незалепващото покритие.
- Понякога незалепващото покритие може да потъмнее над реотаните. За да отстраните това потъмняване, използвайте специален продукт за почистване на петна от незалепващи повърхности. Тези почистващи продукти се продават в повечето магазини за хранителни стоки и супермаркети. За да получавате най-добри резултати, спазвайте инструкциите на производителя и отстранявайте всички остатъци от почистващи продукти, които влизат в контакт с вътрешността на уреда.
- След като измиете мултифункционалния уред с препарат за миене е препоръчително преди го използвате отново, да почистите леко повърхността за готвене с малко мазнина. Лесно е да поддържате външността на уреда лъскава и като нова. Трябва само да подсушавате капките, когато се появяват. В случай, че продуктите нагорят, можете да ги измиете с гореща вода, почистващ препарат и гъба. Изплакнете мултифункционалния уред и го подсушете.

**ВАЖНО:** За да гарантирате безпроблемната работа на термостата, използвайте и съхранявайте уреда много внимателно.

Грижи и инструкции за използването на стъкления капак

- Не използвайте капака, ако е спукан или счупен. Работете внимателно с капака и избягвайте да го удряте.
- Не забърсвайте горещия капак с влажен парцал и не го поставяйте върху студена или влажна повърхност.

- Оставете капака да се охлади преди да го измиете. Този капак е подходящ за съдомиялна машина. Поддържайте капака чист. Не използвайте домакинска тел с абразив, нито абразивни прахове, които могат да надраскат или да отслабят стъклото. Ако е необходимо, можете да използвате бърсалки и неабразивни прахове. Не стържете и не пробивайте стъклото с твърди или остри прибори.

#### ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

ХРАНИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ В МИНУТИ
ПЪРЖЕНЕ – ПЛОЧА		
Бекон	150°	8-10
Филе	140°	3-4
Пиле	160°	25-40
Пържени яйца	130°	3-5
Бъркани яйца	130°	3-5
Риба	160°	5-10
Омлет	150°	4-6
Шунка	160°	10-12
Хамбургери	170°	8-12
Черен дроб	160°	5-10
Филе аламинут	180°	4-5
Свински пържоли	170°	20
Пържени картофи	150°	10-12
Хотдог	160°	10-12
Сандвичи на плоча	150°	5-10
Телешки бифтек, стандартен	180°	9
Телешки бифтек, дебел	180°	14
ЗАДУШАВАНЕ		
Леко запържване, до златисто	170°	5-10
Задушаване	100°	45-60

#### ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Извадените от употреба електроуреди не трябва да бъдат изхвърляни заедно с домашния боклук. Този уред трябва да бъде занесен в най-близкото депо за безопасно рециклиране.

Благодарим ви за оказаното доверие да изберете един от нашите продукти.



### Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la Unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)

Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

### Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)

This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

### Disposition concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme pète ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est tiré et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la maintenance de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et des résidus ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

### Eliminação de equipamento eléctrico e electrónico usado (aplicável na União Europeia e noutros países europeus com sistemas de recolha separada)

Este símbolo, aposto no produto que adquiriu ou na respectiva embalagem, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico quando chegar a loja da sua eliminação. Em vez disso, deve ser entregue num ponto que realize a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao assegurar que este produto é correctamente eliminado, estará a ajudar a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, as quais poderiam advir de uma eliminação incorrecta do produto. A reciclagem de materiais ajuda a conservar os recursos naturais. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados da sua área de residência, os serviços de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.

### Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Sammelsystem)

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyceln von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzubeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Das Recycling von Material wird unsere Natursressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyceln dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Bürgerbüro, Ihren Hausmüll Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

### Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (applicabile nell'Unione Europea e negli altri paesi europei con servizio di raccolta differenziata)

Il simbolo presente sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non verrà trattato come rifiuto domestico. Sarà invece consegnato al centro di raccolta autorizzato per il riciclo dei rifiuti elettrici ed elettronici. Assicurarsi che il prodotto venga smaltito in modo adeguato, eviterete un potenziale impatto negativo sull'ambiente e la salute umana, che potrebbe essere causato da una gestione non conforme dello smaltimento del prodotto. Il riciclaggio dei materiali contribuirà alla conservazione delle risorse naturali. Per ricevere ulteriori informazioni più dettagliate Vi invitiamo a contattare l'ufficio preposto nella Vostra città, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui avete acquistato il prodotto.

### Наредба относно електричките и електронните уреди, извадени от употреба (приложима в Европейския съюз и в други европейски страни със системи за разделно събиране на отпадъци)

Този символ, поставен на даден продукт или опаковка, означава, че продуктът не може да бъде третиран заедно с домокинските отпадъци. Той трябва да се съхранява в специално дено за рециклиране на електричните и електронни уреди. Спазвайки това изискване, вие съдействате за предотвратяване на евентуалните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, в случай че този продукт бъде изваден от употреба неправилно. Рециклирането на материалите запазва природните ресурси. Ако искате да получите повече информация относно рециклирането на този продукт, обърнете се към представителството във Вашия град, към службата за събиране на отпадъци или към търговския обект, от който сте купили продукта.

### Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (voor landen in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor de gescheiden inzameling van afval)

Dit symbool op een product of de verpakking van een product geeft aan dat het product niet als gewoon huishoudelijkafval mag worden aangeboden. In plaats daarvan moet het product worden aangeboden bij een speciaal daarvoor ingericht verzamelpunt, zodat het product geheel of gedeeltelijk kan worden hergebruikt. Als u het product op deze manier voor afvalverwerking aanbiedt, voorkomt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volkgezondheid. Het recylen van materialen draagt bij aan het behoud van natuurlijke bronnen. Neem voor meer informatie over het hergebruik van dit product contact op met de gemeente, de dienst afvalstoffenverwerking in uw woonplaats of de winkel waar u het product hebt gekocht.

### Διθέση σχετικά με τους παλιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμόζεται μόνο στην Ευρωπαϊκή Ένωση και μόνο σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα της ελεγχόμενης συλλογής)

Αυτό το σύμβολο, μέσα σε ένα προϊόν ή μέσα σε ένα πακέτο, δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως ένα οικιακό απόβλητο. Αντίθετα, πρέπει να κατατεθεί μέσα σε ένα ειδικό σημείο της συλλογής που έχει ειδικωθεί στην ανακύκλωση ηλεκτρικών και των ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Κάνοντας αυτό, εσείς βοηθάτε έτσι ώστε να αποτραπεί οι φεβδές αρνητικές συνέπειες στις οποίες μπορεί να υποβληθεί το περιβάλλον και η παγκόσμια υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να παραχθούν εάν αυτό το προϊόν είχε απορριφθεί με τρόπο ανακριβή. Η ανακύκλωση των υλικών βοηθά στο να συντηρούνται οι φυσικοί πόροι. Εάν επιθυμείτε παραπάνω πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, να έλθετε σε επαφή με τη αντιπροσωπεία της πόλης σας, με την υπηρεσία της συλλογής των υπολειμμάτων ή με το μαγαζί μέσα στο οποίο αγοράσατε αυτό το προϊόν.

### Постановление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов)

Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изданием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычным путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратиться к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

### شارة توضع على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (مستخدم في بلدان الاتحاد الأوروبي والبلدان الأخرى التي تتبع نظام جمع القمامة حسب النوع)

هذا الرمز، سواء كان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجوب عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه قمامة منزلية. على العكس، يجب أن يتم ريمه ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تفكيكك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال رمي هذا المنتج بشكل غير صحيح. إن إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية. إذا رغببت بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنك مراجعة سلطات مدينتك أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشتريته منه المنتج.

### Ez a jelkép régi elektromos és elektronikus felszerelésekre helyezendő (Az Európai Unió államaitban és egyéb, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai államokban alkalmazható)

Ha ez a jelkép terméken vagy csomagoláson látható, azt jelzi, hogy az adott termék nem lehet házi hulladékként kezelni, hanem elektronos és elektronikus felszerésekre ehehezéssé szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell használni. Ezáltal On hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezet és az emberi egészség szenvedne a hulladék helytelen kiszéltetése esetén. A hulladékok újrahasonosítása elsőségi a természeti források megőrzésé. Amennyiben e termék újrahasonosításával kapcsolatban további információra van szüksége, forduljon városra képviseletéhez, a hulladékgyűjtő szolgálatához vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

### Ески електрични и електронни маџемалеми лигил уџулама (Аурупа Билгилинде ва дигер Аурупа Олкенлинде уџуланмакка олан гер дондугил аманли аманли атк аурм ва гер дондугил системи)

Bir ürün ya da bir paket üzerinde yer alan bu sembol, bu ürünün konut alanlarında üretilen herhangi bir atık gibi değerlendirilmemesiyle ilgili anlamına gelmektedir. Bunun aksine, geri dönüştürme amaçlı olarak, bu tür elektrikli ve elektronik malzemelerin atılması için özel olarak belirlenen noktalara bırakılması gerekmektedir. Siz, bu şekilde davranarak, bu malzemelerin uygun olmayan şekilde atılması durumunda çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiler olan negatif sonuçların ortaya kalkmasını yardım etmiş olacaksınız. Geri dönüştürme amaçlı olarak, bu malzemelerin, atılmaları için ayrılmış olan atık ayrı alanına bırakılması, doğal kaynakların korunmasına yardımcı olmaktadır. Eğer, bu malzemenin geri dönüştürme amaçlı olarak atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgiye sahip olmak isterseniz, yaşadığınız bölgenin mahalli yönetimleri ile, atık toplama merkezleri ile ya da bu malzemenin satın aldığınız satış merkezi ile bağlantıya geçiniz.

# PALSON®

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6  
08293 Collbató - Barcelona (Spain)  
Tel. Clientes/Customers: +34 902 109 041  
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07  
www.palson.com e-mail: palson@palson.com



Desarrollado en España, fabricado en China.  
Developed in Spain, made in China.