



Freidora
Fryer
Friteuse
قلاية
Фритюрница

New Orleans

Cod. 30648

E

MODO DE EMPLEO

GB

OPERATING INSTRUCTIONS

F

MODE D'EMPLOI

AR

طريقة الاستعمال

RU

ИНСТРУКЦИИ

PALSON®







| | | |
|-----------|---------------------|----|
| E | ESPAÑOL | 2 |
| GB | ENGLISH | 7 |
| F | FRANÇAIS | 11 |
| AR | اللغة العربية | 16 |
| RU | РУССКИЙ | 21 |





New Orleans

1. Piloto indicador de encendido
2. Mando regulador de temperatura
3. Panel de control
4. Resistencia
5. Botón de seguridad
6. Cuerpo de la freidora
7. Cubeta del aceite
8. Cesta
9. Asa de la cesta
10. Tapa con filtro y asa de tacto frío
11. Mecanismo guías
12. Botón reset
13. Guardacables
14. Colgador de la cesta

1. مؤشر ضوئي للتشغيل
2. جهاز تحكم ومنظم حراري
3. لوحة تحكم
4. مقاومة
5. زر الحماية
6. جسم القلاية
7. قدر للزيت
8. السلة
9. مقبض السلة
10. غطاء مع مصفاة ومقبض بلمس بارد
11. سكك توجيه
12. زر إعادة الضبط
13. حافظ السلك
14. مشبك السلة

1. Power-on indicator
2. Temperature control button
3. Control panel
4. Heating element
5. Safety button
6. Fryer body
7. Oil bowl
8. Basket
9. Basket handle
10. Lid with filter and cool-grip handle
11. Guide mechanism
12. RESET button
13. Cable tidy
14. Basket hanger

1. Индикатор включения.
2. Переключатель температуры
3. Панель управления
4. Резистор
5. Кнопка безопасности.
6. Корпус фритюрницы.
7. Емкость для масла
8. Корзина
9. Ручка корзины.
10. Крышка с фильтром и ручка холодная на ощупь
11. Механизм направляющих
12. Кнопка RESET
13. Место для шнура.
14. Подвеска для корзины.

1. Témoin indicateur allumage
2. Commande régulatrice de température
3. Tableau de contrôle
4. Résistance
5. Bouton de sécurité
6. Corps de la friteuse
7. Cuve d'huile
8. Panier
9. Poignée du panier
10. Couverture avec filtre et poignée au tact froid
11. Mécanismes guides.
12. Bouton reset
13. Garde-câbles
14. Crochet du panier



PALSON®





E

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, debe respetar siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea atentamente las instrucciones de uso antes de comenzar a utilizar la freidora y guarde estas instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si da este aparato a otra persona, incluya con él las instrucciones de uso.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la freidora completa en agua u otro líquido.
4. Se requiere una atenta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato de la toma eléctrica cuando no lo esté usando o cuando vaya a limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o quitar las piezas, así como antes de limpiarlo.
6. No encienda ningún aparato en caso de que el cable o el enchufe estén dañados, en caso de que exista un mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. No se recomienda el uso de accesorios no suministrados por PALSON, ya que pueden causar lesiones.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre, o cerca de gas caliente, una placa eléctrica, o en un horno caliente.
10. Extrema las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
11. No utilice el aparato para ningún otro uso para el que ha sido diseñado este producto.
12. 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.
13. 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.
14. El aparato no está diseñado para ser manejado a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No se ausente nunca mientras el aparato está encendido. Si necesita salir de la estancia, deje siempre el aparato apagado. Desenchúfelo.
- Compruebe periódicamente la inexistencia de daños externos en el aparato y en el cable eléctrico. En caso de encontrar algún daño, no debe usar el aparato.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Utilice siempre los servicios de un técnico autorizado. A fin de evitar riesgos, deberán ser únicamente el fabricante, su servicio técnico autorizado o una persona cualificada quienes cambien un cable defectuoso, sustituyéndolo siempre por uno del mismo tipo o reparen el producto.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Mantenga siempre el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno) fuera del alcance de los niños para garantizar su seguridad.





- Debe vigilar a los niños en todo momento para asegurarse de que no utilizan este aparato como juguete.
- Nunca añada agua al aceite.
- Los aceites y grasas pueden arder cuando se calientan demasiado. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide apagar el aparato cuando haya terminado de usarlo! En primer lugar, sitúe el mando regulador en posición de temperatura mínima y, a continuación, desenchufe el aparato.
- Este aparato se utiliza para cocinar alimentos en aceite abundante. Se ha diseñado exclusivamente para este propósito y sólo debe utilizarse con este fin. Se utilizará únicamente del modo descrito en estas instrucciones. Esta freidora no debe utilizarse para usos industriales. Cualquier otro uso de esta freidora se considera inadecuado y podría ocasionar daños materiales o, incluso, personales.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o con un sistema de control remoto.

PREPARACIÓN DE LA FREIDORA

Antes del primer uso

1. Retire el embalaje. Destape la freidora. En su interior encontrará una cesta. Retire todos los objetos de la freidora.
2. Se recomienda encarecidamente la limpieza de la tapa, la carcasa, la cubeta y la cesta del modo descrito en el apartado Limpieza.
3. Extraiga de su compartimento el cable de corriente.

Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que la tensión del aparato (ver placa identificativa) y la de la red eléctrica coinciden.
2. El enchufe sólo debe conectarse a una toma eléctrica de 220-240V~50/60Hz correctamente instalada con toma de tierra.

Potencia conectada

El consumo eléctrico total de este aparato puede alcanzar los 2.200 W. Con esta carga conectada se recomienda una línea de alimentación a parte protegida por un disyuntor doméstico de 10 A.

PRECAUCIÓN SOBRECARGA

- En caso de utilizar cables alargadores, éstos deben tener una sección de cable de, al menos 1,5 mm.
- No utilice regletas de enchufes, ya que este aparato es demasiado potente.

Consejos de uso

1. Antes de poner en marcha el producto, la freidora deberá estar siempre llena del aceite correspondiente.
2. Retire siempre todo resto de comida que pueda quedar en el aceite. Cambie el aceite después de varios usos.
3. Los aceites utilizados deben resistir altas temperaturas. No utilice margarina ni mantequilla: no son adecuadas para freír, ya que comienzan a quemarse a bajas temperaturas.
4. Para reducir el contenido de acrilamida de los alimentos que contienen fécula (patatas, cereales) la temperatura no debe superar los 170 °C (o, posiblemente, los 175 °C). Además, debe freírse durante el menor tiempo posible, cocinándose los alimentos hasta que adquieran únicamente un tono dorado.
5. Recuerde que el botón de seguridad (5) se activa al insertar el panel de control (3) en el mecanismo guía (11).



6. Elija la temperatura correcta para freír y compruebe el estado de los alimentos que desea cocinar. Por norma general, los alimentos precocinados requieren temperaturas más altas que los alimentos crudos.
7. No traslade ni desplace la freidora mientras el aceite todavía esté caliente.
8. Para freír rebozados, retire todo exceso de rebozado y coloque las porciones cuidadosamente en el aceite.
9. Asegúrese de que el asa de la cesta (9) está correctamente colocada. Ejercer presión sobre ambos extremos sueltos del asa a la vez. Inserte estos extremos en los anclajes internos correspondientes de la cesta.
10. La cesta (8) no debe llenarse hasta más de 2/3 de su capacidad. No sobrecargue la cesta.
11. Seque los alimentos húmedos con un paño antes de freírlos.

PRECAUCIÓN

En caso de que los alimentos estén demasiado húmedos (p.ej. patatas fritas congeladas) podría formarse una gran cantidad de espuma, que en determinadas circunstancias podría provocar el desbordamiento del aceite.

USO

1. Asegúrese de que el aparato está apagado y desenchufado (el piloto indicador de encendido (1) está apagado).
2. Saque la tapa (10) de la freidora.
3. Retire la cesta (8) y llene la cubeta de aceite (7) (máximo 3 litros). El nivel de llenado debe situarse entre los niveles mínimo y máximo.
4. Conecte el enchufe a una toma eléctrica. Se ilumina el piloto indicador de encendido (1). Elija la temperatura deseada girando el mando regulador (2) de temperatura.
5. Una vez alcanzada la temperatura deseada, coloque con cuidado en el aceite caliente la cesta (8) con los alimentos que desea freír.
6. Una vez transcurrido el tiempo previsto (consultar envoltorio del alimento o receta), cuelgue la cesta (8) en el cuerpo de la freidora (6) mediante el colgador de la cesta (14).
7. Deje escurrir el aceite.
8. Para apagar la freidora, gire el mando regulador de temperatura (2) hasta la posición "O" y desenchufe siempre el aparato. Enrolle el cable en espiral dentro del compartimento destinado a este fin (13).

ADVERTENCIA

Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza y deje que enfríe.

PRECAUCIÓN

- No utilice ningún cepillo duro ni otros objetos abrasivos.
- No utilice detergentes abrasivos o ácidos.
- No introduzca este aparato en agua bajo ninguna circunstancia.

Cubeta del aceite (7)

Para cambiar el aceite, extraiga la cubeta del aceite (7) de la freidora y deseche el aceite. Limpie la cubeta (7), la tapa (10) y el cuerpo de la freidora (6) con un paño húmedo y un detergente doméstico si fuese necesario. La cesta (8) puede limpiarse del modo habitual en agua jabonosa.





Cuerpo de la freidora (6)

Después de usar la freidora, limpie el cuerpo de la freidora con un paño ligeramente humedecido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La freidora no funciona:

- Compruebe que está conectada a la red eléctrica.
- Compruebe la posición del termostato.

Otras posibles causas:

- El aparato dispone de un interruptor de seguridad.
- Esto impide que la resistencia se encienda accidentalmente.
- Compruebe que el panel de control (3) está bien colocado.

Protección contra el sobrecalentamiento:

- En caso de que la freidora se encienda accidentalmente sin contener aceite en su interior, se activa inmediatamente la protección contra sobrecalentamiento. Ya no podrá utilizar la freidora. Desenchúfela.
- Espere a que la freidora enfríe por completo. A continuación, podrá activar el botón RESET (12), situado en la parte trasera del panel de control (3), para volver a utilizar la freidora de nuevo.

MENÚ DE REFERENCIA

El tiempo de fritura que figura en esta tabla es útil únicamente como referencia.

| TIPO DE COMIDA | TEMPERATURA (°C) |
|-----------------------|-------------------------|
| Patatas congeladas | 170 |
| Patatas | 190 |
| Pescado | 170 |
| Varitas de Merluza | 180 |
| Palitos de queso | 180 |
| Donuts | 190 |
| Croquetas | 190 |
| Pollo | 160 |
| Buñuelos | 180 |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el interior y el exterior de la freidora con regularidad.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y seque con un paño suave y limpio.
- Nunca use limpiadores abrasivos o esponjas.
- La cesta (8) y el asa (9) se pueden limpiar con agua tibia y jabón. Seque bien antes de usar de nuevo.





- Cuando cambie el aceite también se puede limpiar el interior de la cubeta del aceite (7). Vacíe la freidora, primero limpie el interior con papel y luego con un paño humedecido en agua jabonosa y déjela secar por completo.
- Todos los componentes, con la excepción de las partes eléctricas, se pueden limpiar con agua tibia y jabón. Secar a fondo antes de su uso.
- No se recomienda la limpieza en lavavajillas.

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.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio, información o tiene cualquier problema, por favor visite nuestro sitio web www.palson.com o póngase en contacto con su distribuidor.

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





GB

Our products have been developed to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you enjoy your NEW ORLEANS fryer from PALSON.

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, always respect the basic safety precautions, including the following:

1. Carefully read the instructions for use before using the fryer, and keep these instructions, including the guarantee, the receipt and, if possible, the box with the inner packaging. If you give this appliance to another person, include the instructions for use with it.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or the entire fryer into water or any other liquid.
4. Careful supervision is required when the appliance is being used by children or near them.
5. Unplug the appliance from the power outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down before replacing or removing parts, and before cleaning.
6. Never switch on the appliance if the power cord or plug is damaged, if the appliance is not working properly, or if it has suffered any kind of damage. Take the appliance to your nearest authorised technical service for review, repair or adjustment.
7. The use of accessories not supplied by PALSON is not recommended as they may cause injury.
8. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or to touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas, electric hob, or a hot oven.
10. Exercise extreme precaution when moving an appliance that contains hot oil or other liquids.
11. Do not use the appliance for any purpose other than that for which it is intended.
12. This product is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental condition hinders its safe use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
13. If the power cord is damaged it should be replaced by the manufacturer, their authorised technical service, or by a qualified technician, in order to avoid any danger.
14. The appliance is not designed to be operated via an external timer or a remote control system.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in operation. If you need to leave the room, make sure the appliance is switched off. Unplug it.
- Periodically check that there is no damage to the exterior of the appliance or the power cord. If you notice any damage, do not use the appliance.
- Do not try to repair the appliance yourself. Always use the services of an authorised technician. To avoid risk, only the manufacturer, their authorised technical service or a qualified person should repair the product or change a defective cable, replacing it always with the same type.
- Use original spare parts only.
- Always keep the packaging (plastic bags, boxes, polystyrene) out of the reach of children to ensure their safety.
- Children must be supervised at all times to ensure that they do not use the appliance as a toy.
- Never mix the water and oil.
- Oils and fats may catch fire if they are too hot. Be careful! Don't forget to turn off



the appliance when you are finished using it! Set the thermostat at the minimum temperature and then unplug the appliance.

- This appliance is intended for cooking food in a large amount of oil. It has been exclusively designed for this purpose and must only be used for this purpose. It should be used only in the way described in the instructions. This fryer is not for industrial use. Any other use of this fryer is unsuitable and may cause material damage or even personal injury.
- Do not use the appliance with an external timer or a remote control system.

PREPARING THE FRYER

Before first use

1. Remove the packaging. Take the lid off the fryer. Inside you will find a basket. Remove all objects from the fryer.
2. It is strongly recommended to clean the lid, casing, bowl and basket as described in the Cleaning section.
3. Remove the power cord from its compartment.

Electrical connection

1. Make sure that the voltage of the appliance (see label) is compatible with that of the mains supply.
2. The plug should only be connected to a properly installed and grounded power outlet of 220-240V~50/60Hz.

Connected power

The total energy consumption of this appliance can be up to 2,200 W. With this connected load we recommend a separate supply line protected by a 10 A domestic circuit-breaker.

OVERLOAD PROTECTION:

- If using extension cords, these must have a cable section of at least 1.5 mm.
- Do not use extension sockets, as this appliance is too powerful.

Usage tips

1. Before using the appliance, the fryer must be filled with the correct oil.
2. Always remove any food residue remaining in the oil. Change the oil after a few uses.
3. The oil used must be able to withstand high temperatures. Do not use margarine or butter; they are not suitable for frying because they start to burn at low temperatures.
4. To reduce the acrylamide content of foods that contain starch (e.g. potatoes, cereals) the temperature should not exceed 170 °C-175 °C. You should fry for the least amount of time possible, cooking the foods until they are a golden colour only.
5. Remember that the safety button (5) is activated when the control panel (3) is inserted into the guide mechanism (11).
6. Select the correct temperature for frying and check the type of food you wish to cook. In general, pre-cooked foods require higher temperatures than raw foods.
7. Do not move the fryer while the oil is still hot.
8. When frying breaded foods, remove any excess coating and place the portions carefully into the oil.
9. Make sure that the basket handle (9) is correctly placed. Exert pressure on the two free ends of the handle at the same time. Insert these ends into the corresponding internal anchors of the basket.
10. The basket (8) should not be filled to more than 2/3 of its capacity. Do not overload the basket.
11. Dry wet foods with a cloth before frying them.





PRECAUTION:

If food items are too moist (e.g. frozen chips) they can create a large amount of foam which, in certain circumstances, could cause the oil to spill over.

USE

1. Make sure that the appliance is turned off and unplugged (the power-on indicator (1) is off).
2. Remove the lid (10) of the fryer.
3. Remove the basket (8) and fill the oil bowl (7) (three litres maximum). The fill level should be somewhere between the minimum and maximum levels.
4. Connect the plug to a power outlet. The power-on indicator light will come on (1). Select the desired temperature by turning the temperature control button (2).
5. Once the desired temperature has been reached, carefully place the basket (8) with the food you wish to fry into the hot oil.
6. Once the set time has elapsed (see the food packaging or recipe), hang the basket (8) in the body of the fryer (6) using the basket hanger (14).
7. Let the oil drain off.
8. To switch off the fryer, turn the temperature control button (2) to "O" and always unplug the appliance. Wind the cord into a spiral in the compartment designed for this purpose (13).

WARNING

Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.

PRECAUTION

- Do not use a hard brush or any other abrasive object.
- Do not use abrasive or acidic detergents.
- Do not put this appliance into water under any circumstances.

Oil bowl (7)

To change the oil, remove the oil bowl (7) from the fryer and discard the oil. Clean the bowl (7), the lid (10) and the body of the fryer (6) with a damp cloth and a household detergent if necessary. The basket (8) can be cleaned in the usual way in soapy water.

Body of the fryer (6)

After use, clean the body of the fryer with a slightly damp cloth.

TROUBLESHOOTING

The fryer doesn't work:

- Check that it is connected to the mains.
- Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

- The appliance has a safety switch.
- This prevents the heating element from switching on accidentally.
- Check that the control panel (3) is correctly positioned.

Protection against overheating:

- If the fryer is turned on accidentally without any oil inside, the overheating protection system will immediately be activated. You will not be able to use the fryer. Unplug it.





- Wait for the fryer to cool down completely. Then press the RESET button (12) located on the back of the control panel (3) to be able to use the fryer again.

REFERENCE TABLE

The frying times indicated in the table are provided as a guideline only.

| FOOD TYPE | TEMPERATURE (C) |
|-----------------|-----------------|
| Frozen potatoes | 170 |
| Potatoes | 190 |
| Fish | 170 |
| Hake fingers | 180 |
| Cheese sticks | 180 |
| Donuts | 190 |
| Croquettes | 190 |
| Chicken | 160 |
| Fritters | 180 |

CLEANING AND MAINTENANCE

- Regularly clean the inside and outside of the fryer.
- Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket (8) and the handle (9) can be cleaned with warm water and soap. Dry well before using again.
- When changing the oil you can also clean the inside of the oil bowl (7). Empty the fryer. First clean the inside with kitchen paper and then with a cloth moistened with soapy water. Allow to dry completely.
- All the components, except for the electrical parts, can be cleaned with warm water and soap. Dry thoroughly before use.
- Not recommended for dishwashers.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Discarded electrical products should not be thrown out with household rubbish. You should take this appliance to your local recycling centre for its safe disposal.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need a service or information, or if you have a problem, please visit our website www.palson.com or contact your distributor.

Thank you for your confidence in choosing one of our products.





F

Nos produits sont développés afin d'atteindre les meilleures normes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous serez satisfait de votre nouvelle friteuse NEW ORLEANS de PALSON.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Quand vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de base de sécurité, y compris les suivantes:

1. Veuillez lire toutes les instructions d'usage avant de commencer à utiliser la friteuse et conservez ces instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à une autre personne, inclure les instructions d'usage.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les pommeaux.
3. Afin d'éviter une décharge électrique, ne plongez pas le câble, la prise ou la friteuse entière dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Soyez très prudent quand un appareil est utilisé par des enfants ou qu'il est situé près d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise électrique quand vous ne l'utilisez pas ou quand vous allez le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou d'enlever les pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'allumez aucun appareil si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est endommagé. Apportez l'appareil au service technique officiel le plus proche pour le faire réviser, réparer ou régler.
7. Nous ne recommandons pas l'usage d'accessoires non fournis par PALSON, car ils peuvent provoquer des lésions.
8. Ne pas laisser le câble pendre au bord d'une table et ne le laissez pas en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne pas le placer sur, ou près d'un gaz chaud, d'une plaque électrique, ou d'un four chaud.
10. Soyez très prudent quand vous bougez un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.
11. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage différent de celui qui a été conçu pour ce produit.
12. Ce produit n'est pas autorisé pour les enfants ou les personnes sans assistance ou surveillance si leur état physique, sensoriel ou mental les limite pour l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec ledit produit.
13. Si le câble d'alimentation est endommagé, il faudra le remplacer par le fabricant, son service technique officiel ou par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.
14. L'appareil n'est pas prévu pour être manipulé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Ne vous absentez jamais tant que l'appareil est allumé. Si vous devez sortir, éteignez toujours l'appareil. Débranchez-le.
- Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de dommages externes dans l'appareil et dans le câble électrique. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. Utilisez toujours les services d'un technicien officiel. Afin d'éviter tout risque, le fabricant et lui seul, ainsi que son service technique officiel ou une personne qualifiée pourront changer un câble défectueux, et le remplacer systématiquement par un du même type ou réparer le produit.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales.
- Gardez toujours l'emballage (sacs en plastique, boîtes en polystyrène) hors de portée des enfants afin de garantir leur sécurité.



- Il faut surveiller les enfants à tout moment pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais rajouter de l'eau à l'huile.
- Les huiles et graisses peuvent brûler quand elles sont surchauffées. Faites attention ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil quand vous ne l'utilisez plus ! Tout d'abord, placez la commande régulatrice de température minimum et, ensuite, débranchez l'appareil.
- Cet appareil est utilisé pour cuisiner des aliments dans de l'huile abondante. Il a été exclusivement conçu à cet effet et doit être utilisé dans ce but. On utilisera l'appareil uniquement de la façon décrite dans ces instructions. Il ne faut pas utiliser cette friteuse à des fins industrielles. Tout autre usage de cette friteuse sera jugé inadéquat et pourrait provoquer des dommages matériels ou, même, personnels.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie externe ou avec un système de contrôle à distance.

PRÉPARATION DE LA FRITEUSE

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Enlevez le couvercle de la friteuse. À l'intérieur, vous trouverez un panier. Retirez tous les objets de la friteuse.
2. Nous vous recommandons fortement de nettoyer le couvercle, la carcasse, la cuve qui contient le panier comme il est décrit dans le chapitre sur le nettoyage.
3. Extraire de son compartiment le câble de connexion.

Connexion électrique

1. Assurez-vous que la tension de l'appareil (voir la plaque d'identification) et celle du réseau électrique coïncident.
2. La prise doit être uniquement connectée par une prise électrique de 220-240V~50/60Hz correctement installée comme prise de terre.

Puissance connectée

La consommation électrique totale de cet appareil peut atteindre 2200 W. Avec cette charge connectée, nous recommandons une ligne d'alimentation à part, protégée par un disjoncteur domestique de 10 A.

PRÉCAUTION EN CAS DE SURCHARGE

- Si vous utilisez des rallonges, elles doivent avoir une section d'au moins 1,5 mm.
- Ne pas utiliser de blocs de connexion multiples, étant donné que cet appareil est trop puissant.

Conseils d'utilisation

1. Avant de mettre en marche le produit, la friteuse devra toujours être pleine d'huile correspondante.
2. Retirez toujours tous les restes d'aliments qui resteraient dans l'huile. Changez l'huile après plusieurs usages.
3. Les huiles utilisées doivent résister aux températures élevées. Ne pas utiliser de margarine ni de beurre: elles ne sont pas adéquates pour la friture, étant donné qu'elles commencent à brûler à des températures faibles.
4. Pour réduire le contenu d'acrylamide des aliments qui contiennent de la fécule (patates, céréales), la température ne doit pas dépasser 170 °C (ou, éventuellement 175 °C). De plus, il doit être frit le moins longtemps possible, en cuisinant les aliments jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.
5. Souvenez-vous que le bouton de sécurité (5) s'active en insérant élément de contrôle (3) dans le mécanisme guide (11).





6. Choisissez la température correcte pour la friture et vérifiez l'état des aliments que vous allez cuisiner. En général, les aliments précuits exigent des températures plus élevées débranchez les aliments crus.
7. Ne changez pas ni ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile est encore chaude.
8. Pour frire des aliments panés, retirez tout l'excès de pain pané et placez doucement les portions dans l'huile.
9. Assurez-vous que la poignée du panier (9) soit correctement placée. Exercez une pression sur les deux extrêmes lâches de la poignée à la fois. Insérez ces extrêmes dans les ancrages internes correspondants au panier.
10. Le panier (8) ne doit pas être rempli au-delà du 2/3 de sa capacité. Ne pas surcharger le panier.
11. Séchez les aliments humides avec un chiffon avant de les frire.

PRÉCAUTION

Dans le cas où les aliments seraient trop humides (par exemple les frites congelées), il pourrait se former une grande quantité de mousse, qui dans certaines circonstances pourrait provoquer le débordement de l'huile.

UTILISATION

1. Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché (le voyant lumineux indicateur d'allumage (1) est éteint).
2. Retirez le couvercle (10) de la friteuse.
3. Retirez le panier (8) et remplissez la cuve d'huile (7) (maximum 3 litres). Le niveau de remplissage doit se situer entre les niveaux minimums et maximums.
4. Connectez la prise à une prise électrique. Le voyant indicateur d'allumage s'allume (1). Choisissez la température désirée en tournant le thermostat (2) de température.
5. Une fois la température désirée atteinte, placez doucement dans l'huile chaude le panier (8) avec les aliments à frire.
6. Une fois passé le temps prévu (consultez l'emballage de l'aliment ou la recette), accrochez le panier (8) dans le corps de la friteuse (6) au moyen du crochet du panier (14).
7. Laisser s'égoutter l'huile.
8. Pour éteindre la friteuse, tournez le thermostat de la température (2) jusqu'à la position « O » et débranchez toujours l'appareil. Enroulez le câble en spirale dans le compartiment prévu à cet effet (13).

AVERTISSEMENT

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.

PRÉCAUTION

- Ne jamais utiliser de brosse dure ni d'objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou acides.
- Ne pas introduire cet appareil dans de l'eau sous aucun prétexte.

Cuve de l'huile (7)

Pour changer l'huile, retirez la cuve de l'huile (7) de la friteuse et jetez l'huile. Nettoyez la cuve (7), le couvercle (10) et le corps de la friteuse (6) avec un chiffon humide et un détergent domestique si nécessaire. Vous pouvez nettoyer le panier (8) normalement avec de l'eau savonneuse.



Corps de la friteuse (6)

Après avoir utilisé la friteuse, nettoyez le corps avec un chiffon humide.

SOLUTION AUX PROBLÈMES

La friteuse ne fonctionne pas:

- Vérifiez qu'elle soit connectée au réseau électrique.
- Vérifiez la position du thermostat.

Autres causes possibles:

- L'appareil dispose d'un interrupteur de sécurité.
- Ceci empêche que la résistance ne s'allume accidentellement.
- Vérifiez que l'élément de contrôle (3) soit bien placé.

Protection contre la surchauffe:

- Dans le cas où la friteuse s'allumerait accidentellement sans huile à l'intérieur, la protection contre la surchauffe s'active immédiatement. Vous ne pourrez plus utiliser la friteuse. Débranchez-la.
- Attendez que la friteuse refroidisse complètement. Ensuite, vous pourrez activer le bouton RESET (12), situé dans la partie arrière de l'élément de contrôle (3), pour pouvoir réutiliser la friteuse.

MENU DE RÉFÉRENCE

Le temps de friture qui figure dans ce tableau est utile, mais n'est qu'une référence.

| TYPE D'ALIMENTS | TEMPÉRATURE (°C) |
|----------------------|------------------|
| Frites congelées | 170 |
| Patates | 190 |
| Poisson | 170 |
| Bâtonnets de merlu | 180 |
| Bâtonnets au fromage | 180 |
| Donuts | 190 |
| Croquettes | 190 |
| Poulet | 160 |
| Beignets | 180 |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou d'éponges.
- Vous pouvez nettoyer le panier (8) et la poignée (9) avec de l'eau tiède et du savon. Séchez bien avant de l'utiliser à nouveau.
- Quand vous changez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la cuve de l'huile (7). Videz la friteuse et commencez par nettoyer l'intérieur avec du papier





et ensuite avec un chiffon humide avec de l'eau savonneuse et laissez sécher complètement.

- Vous pouvez laver tous les composants, sauf les parties électriques, avec de l'eau tiède et du savon. Séchez parfaitement avant l'utilisation.
- Nous déconseillons le lavage dans le lave-vaisselle.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Les produits électriques à jeter ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques. Vous devez apporter cet appareil à son centre de recyclage local pour un traitement sûr.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un service, d'informations ou que vous avez un quelconque problème, veuillez consulter notre site web www.palson.com ou contactez votre distributeur.

Merci de votre confiance et avoir choisi un de nos produits.

تَمَّ تطوير منتجاتنا كي تصل لأعلى معايير الجودة والعملياتية والتصميم. نتمنى أن تتمتعوا باستخدام القلاية NEW ORLEANS المصنعة من قبل شركة PALSON.

نصائح الأمان

- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب عليك اتباع قواعد الأمان الأساسية دائماً ومن ضمنها ما يلي:
1. اقرأ بإمعان كل إرشادات الاستخدام قبل الشروع في استخدام القلاية واحتفظ بهذه الإرشادات، وكذلك بالضمان، ووصل الشراء وإن كان ممكناً بصندوق التغليف والغلاف الداخلي. إن أعطيت هذا الجهاز لشخص ما، فاعطه أيضاً إرشادات الاستخدام.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المماسك.
3. لحمايتك من الصق الكهربائي عليك ألا تغطس السلك، أو القابس أو القلاية كاملة أو أجزاء منها في الماء أو السوائل الأخرى.
4. تجنب مراقبة الأطفال مراقبة عن كثب عندما يُستخدَم أي جهاز من قبلهم أو بقربهم.
5. افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي عند عدم استخدامه أو عندما تريد تنظيفه. دع الجهاز يبرد قبل تركيب أو فك قطعه وكذلك قبل البدء بتنظيفه.
6. لا تُشغَل أي جهاز إذا أظهر السلك أو القابس أي ضرر فيهم أو إذا اشتغل الجهاز بشكل خاطئ أو تعرّض الجهاز لأي ضرر كان. خذ الجهاز إلى القائم بالخدمات التقنية المعتمد من قبل الصانع لمراجعة الجهاز، تصليحه أو تعديله.
7. لا يُوصَى باستخدام لوازم لم يتم تزويدها من قبل PALSON إذ يمكن لهذا أن يسبب حوادث.
8. لا تدع السلك الكهربائي يتدلى من الطاولة أو المنضدة أو أن يتصل بالأسطح الساخنة.
9. لا تضع الجهاز بقرب المواقد الغازية أو الكهربائية أو عليها أو في الأفران الساخنة.
10. شدد الحذر عند تحريك أي جهاز يحتوي على الزيت الساخن أو سائل آخر.
11. لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر عدا الغرض الذي تم تصميم الجهاز من أجله.
12. يمنع استخدام هذا المنتج من قبل أطفال أو من قبل أشخاص أخرى لا تسمح لهم حالتهم البدنية أو العقلية أو الحسية باستخدام المنتج بأمان بدون مراقبة أو مساعدة الآخرين. تجنب مراقبة الأطفال لضمان عدم لهُم مع المنتج المذكور.
13. إن تلف سلك الكهرباء فيتوجب تغييره من قبل الصانع، من قبل القائم بالخدمات التقنية المعتمد من قبل الصانع أو من قبل تقني متأهل لهذه الغاية وذلك بغية تجنب الأخطار.
14. لم يتم تصميم الجهاز كي يعمل عن طريق موقّت خارجي أو نظام التشغيل عن بعد.

إرشادات عامة للأمان

- لا تتغيب أبداً عن الجهاز وهو شغّل. إن احتجت أن تخرج من مكان تواجد الجهاز، فاطفئه دائماً قبل خروجك. قم بفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.
- تفحص دورياً عن أضرار خارجية في الجهاز وفي السلك الكهربائي. إن لاحظت أي ضرر، عليك بعدم استخدام الجهاز.
- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. قم دائماً باستخدام خدمات التقني المعتمد. لتجنب الأخطار، يجب أن يكون الصانع أو قسم الخدمات التقنية المعتمدة من قبله أو شخص مؤهل تقنياً حصراً من يقوم بتغيير السلك الكهربائي المتلف واستبداله دائماً بأخر من ذات النوع أو من يقوم بتصليح الجهاز.



- استخدم فقط قطع غيار أصلية.
- احتفظ دائماً بمكونات التغليف (أكياس البلاستيك، الصناديق، البوليسثيرين) بعيداً عن متناول الأطفال لضمان سلامتهم.
- تجنب مراقبة الأطفال بشكل دائم لضمان عدم استخدامهم لهذا الجهاز كما لو كان لعبة.
- لا تصف الماء إلى الزيت أبداً.
- تلتهب الزيوت والدهون عندما يتم تسخينها بشكل يتجاوز الحد. كن حذراً! لا تنسَ أن تطفئ الجهاز عند الانتهاء من استخدامه. قم أولاً بوضع منظم الحرارة في موضع درجة الحرارة الدنيا ومن ثمّ افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربائي.
- يستخدم هذا الجهاز لطبخ المأكولات مع الزيت المتوقّف بغزارة. لقد تمّ تصميم الجهاز لهذا الغرض حصراً ويجب استخدامه فقط لهذه الغاية. سيتمّ استخدامه فقط بالطريقة المُفصّلة في هذه الإرشادات. يمنع استخدام هذه القلاية لاستخدامات صناعية. أي استخدام آخر لهذه القلاية سيعتبر غير مناسبة ويمكن أن تُسبب أضراراً مادية أو شخصية.
- لا تستخدم هذا الجهاز عن طريق مؤقّت خارجي أو نظام التشغيل عن بعد.

تهيئة القلاية

قبل الاستعمال الأول

1. انزع التغليف. أزل غطاء القلاية. ستلاقي سلة بداخلها. استخرج جميع الأغراض الموجودة داخل القلاية.
2. يُوصى أشدّ التوصية بتنظيف الغطاء، جسم القلاية، قدر الطبخ والسلة كما هو مُفصّل في فقرة التنظيف.
3. استخرج السلك الكهربائي من حجرته.

الوصل الكهربائي.

1. تأكد من أنّ جهد تيار الجهاز (راجع لوحة التعريف) يتطابق مع جهد التيار الكهربائي في الشبكة الكهربائية.
2. يجب توصيل القابس في مأخذ للتيار الكهربائي بقدرة 220-240 V وبذبذبة 50/60 هرتز مُثبت بشكل صحيح وموّرّض.

القدرة الموصولة

الاستهلاك الكهربائي الكامل لهذا الجهاز يمكن أن يصل إلى 2200 W. ولهذه الشحنة الموصولة، يُوصى بتحضير خط تزويد كهربائي منفرد ومحمي بقاطع للتيار الكهربائي للاستخدام المنزلي بقدرة 10 A.

تحذير يخص كثافة التيار الكهربائي:

- عند استخدامك لسلك تمديد يجب أن يكون قطر هذا الأخير بسمك لا يقلّ عن 1,5 مم.
- لا تستخدم وصلات كهربائية متعددة المآخذ باعتبار أن هذا الجهاز عالي القدرة.

نصائح الاستخدام

1. قبل أن تُشغّل الجهاز، يجب أن يكون قدر القلاية ممتلئاً بالكمية المناسبة من الزيت.
2. استخرج دائماً بقايا المأكولات التي بقيت في الزيت. غيّر الزيت بعد عدة استخدامات.





3. يجب أن تكون الزيوت المستخدمة زيتاً تقاوم درجات الحرارة العالية. لا تستخدم المارجرين أو الزبدة: ليست صالحة للقلي إذ أنها تبدأ بالاحتراق في درجات حرارة منخفضة.
4. لتخفيض مستوى مادة الأكريلاميد في المأكولات التي تحتوي على النشاء (البطاطس، الحبوب)، يجب ألا تتجاوز الحرارة 170 درجة مئوية (أو لربما 175 درجة مئوية). يجب قلي المأكولات في الفترة الأقصر الممكنة، وذلك بطهيها لغاية أن تأخذ مظهراً ذهبياً فقط.
5. تذكر أن زر الحماية (5) يعمل فقط عند إدخال عنصر التحكم (3) في سلك التوجيه (11).
6. اختر الحرارة المناسبة للقلي وتأكد من حالة المأكولات التي تريد طهيها. عادة تحتاج الأطعمة المسبقة الطبخ لدرجات حرارة أعلى من مثيلاتها النيئة.
7. لا تنقل أو تحرك القلاية والزيت ما زال ساخناً فيها.
8. قللي المأكولات الملبسة بفتات الخبز قم بإزالة ما زاد من الفتات وضع القطع الملبسة بعناية في الزيت.
9. تأكد من أن مقبض السلة (9) مركب بشكل صحيح. اضغط بذات الوقت على طرفي المقبض الخريئين. أدخل هذين الطرفين في فجوات التثبيت الداخلية في السلة.
10. لا تملأ السلة (8) لأكثر من 2/3 (ثلاثي) سعتها. لا تحمل السلة أكثر مما يجب.
11. قم بتنشيف المأكولات الرطبة بفوطة قتل قليها.

تحذير: إن كانت المأكولات شديدة الرطوبة (كما هو الحال في البطاطس المتلجة) فمن الممكن أن تتشكل كمية كبيرة من الرغوة، والتي يمكن أن تتسبب في تدفق الزيت لخارج القدر في بعض الظروف.

الاستخدام

1. تأكد من أن الجهاز قد تم إطفاءه وتم فصله عن التيار الكهربائي (الزر المؤشر على تشغيل الجهاز (1) مطفاً).
2. اسحب غطاء القلاية (10).
3. استخرج السلة (8) واملا القدر (7) بالزيت (3 لتر كحد أقصى). يجب أن يتموضع مستوى الزيت في القدر ما بين الحد الأدنى والحد الأقصى.
4. قم بإدخال القابس في مأخذ التيار الكهربائي. سيشتعل مؤشر التشغيل (1). اختر درجة الحرارة المطلوبة وذلك بإدارة عنصر التحكم والمنظم الحراري (2).
5. عند الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة، قم بوضع السلة (8) مع المأكولات التي تريد قليها بحذر داخل الزيت الساخن.
6. بعد مرور الوقت المطلوب (راجع غلاف الغذاء الذي تقليه أو طريقة الطهي)، علق السلة (8) في جسم القلاية (6) عن طريق مشبك السلة (14).
7. دع الزيت يتنقظ.
8. لإطفاء القلاية، قم بإدارة بإدارة عنصر التحكم والمنظم الحراري (2) نحو الوضع "O" وافصل الجهاز عن التيار الكهربائي، دائماً. قم بلف السلك الكهربائي حلزونياً داخل الحافظ المصمم لهذا الغرض.

تحذير: قم دائماً بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه ودعه يبرد.

تحذير:

- لا تستخدم أي فرشاة صلبة أو أدوات أخرى كاشطة.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو حمضية.
- لا تغطس هذا الجهاز في الماء بأي ظرف من الظروف.

قدر الزيت (7)

لتغيير الزيت، استخرج قدر الزيت (7) من القلاية وتخلص من الزيت. اغسل القدر (7)، الغطاء (10) وجسم القلاية (6) بفوطة رطبة وصابون للاستخدام المنزلي إن كان ضرورياً. يمكن تنظيف السلة (8) بالطريقة المعتادة بالماء والصابون.





جسم القلاية (6)

بعد استخدام القلاية، قم بتنظيف جسمها بقطعة خفيفة الرطوبة.

حل المشاكل

القلاية لا تشتغل:

- تأكد من أنها موصلة بالتيار الكهربائي.
- راجع موضع المنظم الحراري.

أسباب ممكنة أخرى:

- للجهاز قاطع للتيار الكهربائي لضمان الأمان.
- هذا يمنع المقاومة من الاشتعال بشكل غير مقصود.
- تأكد من أن عنصر التحكم (3) ممتوضع كالمطلوب.

حماية ضد فرط التسخين:

- إذا ما اشتغلت القلاية بشكل غير مقصود وبدون أن يكون بداخلها زيت، تقوم الحماية ضد فرط التسخين مباشرة بالاشتغال تلقائياً. ولن يمكنك أن تقوم باستخدام القلاية. قم بفصلها عن التيار الكهربائي.
- انتظر حينما تبرد القلاية تماماً. يمكنك أن تقوم الآن بتنفيذ زر إعادة الضبط (12)، والموجود خلف عنصر التحكم (3)، للتمكن من استخدام القلاية من جديد.

قائمة المراجع

فترة القلي المذكورة في هذه القائمة مفيدة كمرجع فقط.

| درجة الحرارة المثوية | صنف المأكولات |
|----------------------|-------------------|
| 170 | البطاطس المثلجة |
| 190 | البطاطس |
| 170 | السمك |
| 180 | أصابع سمك النازلي |
| 180 | أصابع الجبن |
| 190 | دونوتس |
| 190 | كُرَيَات |
| 160 | دجاج |
| 180 | كعك العجين المقلي |



التنظيف والصيانة

- قم بتنظيف داخل وخارج القلاية بشكل دوري.
- قم بتنظيف القسم الخارجي للقلاية بفوطة رطبة ومن ثم قم بتجفيفها بفوطة ناعمة ونظيفة.
- لا تستخدم أبداً منظفات كاشطة أو اسفنجيات.
- يمكن غسل السلّة (8) والمقبض (9) بالماء المعتدل السخونة والصابون. قم بتجفيف القلاية جيداً قبل استخدامها من جديد.
- عندما تُغيّر الزيت يمكنك أيضاً أن تقوم بتنظيف قدر الزيت (7). افرغ القلاية ومن ثم قم أولاً بتنظيف قسمها الداخلي بالمناديل الورقية ومن ثم بفوطة مرطبة بماء مُصوَّبٍ ودعها تجفّ تماماً.
- يمكن تنظيف جميع القطع المُكوّنة للجهاز، عدا القطع الكهربائية، بالماء المعتدل السخونة والصابون. قم بتجفيف القلاية بشكل كامل قبل استخدامها من جديد.
- لا يوصى بتنظيف القلاية في الجلاية.

الحماية البيئية

لا تُرمَى الأجهزة الكهربائية التي يراد التخلص منها كقمامة منزلية. يجب أخذ هذا الجهاز إلى مركز التدوير المحلي للتعامل معه بشكل آمن.

الضمان والخدمة

إن احتجت لأي خدمة أو معلومة أو لديك أي مشكلة، نرجوك أن تزور موقعنا على الإنترنت www.palson.com أو أن تقوم بالاتصال مع موزّع الجهاز.

نشكرك على إظهارك ثقتك بنا باختيارك منتج من منتجاتنا.





RU

Наши продукты разработаны с целью достижения высших стандартов качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, вы будете довольны использованием вашей новой фритюрницы NEW ORLEANS от PALSON.

Предостережения безопасности.

При использовании электроприборов следует всегда проявлять основные меры безопасности, а именно:

1. Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед началом использования прибора и сохраните ее вместе с гарантией, чеком, и по возможности, коробкой с внутренней упаковкой. При передаче прибора третьему лицу, приложите к нему инструкцию по применению.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте ручки или рукоятки.
3. Во избежание электрического разряда, не опускайте провод, розетку или фритюрницу в целом в воду или какую-либо другую жидкость.
4. Необходимо проявлять особенное внимание при использовании аппарата детьми или при использовании его неподалеку от детей.
5. В случае если Вы не используете прибор или собираетесь его помыть, отключите его от сети электропитания. Оставьте прибор остывать перед установкой его компонентов или чистой фритюрницы.
6. Не включайте никакой прибор в случае если провод или штепсель повреждены или прибор неправильно функционирует или был поврежден. Отнесите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр на техосмотр, ремонт или перенастройку.
7. PALSON не рекомендует использование аксессуаров, поставленных другим производителем, поскольку это может привести к повреждениям.
8. Не допускайте, чтобы провод свисал над краем стола или прикасался к горячим поверхностям.
9. Не устанавливайте прибор вблизи горячего газа, электропанели или в горячей печи.
10. Проявляйте осторожность при передвижении прибора с содержанием горячего масла или любых других жидкостей.
11. Не используйте прибор в целях, отличных от установленных.
12. Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с пониженными физическими, умственными и чувственными способностями, если они не находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
13. В случае неисправности провода электропитания, его необходимо заменить у производителя, в авторизованном сервисном центре или квалифицированного техника во избежание опасности.
14. Прибор не предназначен для использования внешнего таймера или системы дистанционного контроля.

ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не оставляйте без присмотра прибор если он работает. Если Вам необходимо покинуть помещение, всегда выключайте прибор. Отсоедините его от сети электропитания.
- Периодически проверяйте прибор и провод на наличие внешних повреждений. В случае обнаружения повреждения прекратить использование прибора.
- Не старайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Всего обращайтесь за услугами авторизованного технического специалиста. Во избежании рисков, заменить поврежденный провод на новый идентичного вида или отремонтировать прибор, смогут исключительно производитель, авторизованный отдел сервисного обслуживания или квалифицированный специалист.



- Используйте исключительно оригинальные зап.части.
- Хранить упаковку прибора (полиэтиленовые мешки, коробки, полистирол) в недоступном детям месте в целях безопасности.
- Не оставлять детей без присмотра рядом с прибором и не допускать, чтобы они обращались с ним как с игрушкой.
- Никогда не добавляйте воду в масло.
- Масла и жиры могут гореть при чрезмерном нагревании. Будьте осторожны ! Не забудьте выключить прибор после завершения использования. В первую очередь установите переключатель температуры на отметку минимальной температуры, а затем выключите прибор из розетки.
- Данный прибор предназначен для приготовления блюд в большом количестве масла. Он был разработан для использования исключительно в данных целях. Должен использовать исключительно в режиме, указанном в настоящей инструкции. Настоящая фритюрница не предназначена для промышленного использования. Любое другое использование прибора считается неадекватным и может вызвать как материальный, так и личный ущерб.
- Не используйте прибор с внешним таймером или системой дистанционного контроля.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

До первого использования

1. Удалите всю упаковку. Откройте фритюрницу. Во внутренней части прибора обнаружите корзину. Уберите все элементы из фритюрницы.
2. Рекомендуется мыть крышку, корпус, корзину и емкость прибора так, как это описано в разделе Уход.
3. Извлечь из отделения прибора сетевой шнур.

Электрическое подсоединение.

1. Убедитесь, что напряжение прибора (см.идентификационную табличку) совпадает с электрической сетью.
2. Штепсель должен подключаться исключительно в розетку 220-240V50/60Hz, заземленной надлежащим образом.

Подключенная мощность.

Общее электрическое потребление данного прибора может достичь 2 200 Вт. С такой подключенной нагрузкой рекомендуется дополнительная линия питания, защищенная домашним автоматическим выключателем 10 А.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ ПЕРЕНАГРУЗКИ

- При использовании проводов- удлинителей, данные провода должны иметь сечение как минимум 1,5 мм.
- Не используйте тройники, поскольку данный прибор очень мощный.

Советы по эксплуатации

1. Перед включением прибора фритюрница должна быть заполнена соответствующим маслом.
2. Удаляйте все возможные остатки продуктов, которые могли остаться в масле. Заменяйте масло на новое после нескольких применений прибора.
3. Используемые масла должны быть стойкими к высоким температурам. Не используйте ни маргарин, ни сливочное масло: они не пригодны для жарки поскольку начинают гореть при низких температурах.
4. Для снижения акриламида в продуктах, содержащих крахмал (картофель, злаки) температура не должны превышать 170 °C (или возможно 175 °C).





- Кроме того, такие продукты должны жариться в течение меньшего времени до приобретения ими золотистого оттенка.
5. Не забывайте, что кнопка безопасности (5) активируется после помещения панели управления (3) в механизм направляющих (11).
 6. Выберите правильную температуру для жарки и проверьте состояние продуктов, которые хотите приготовить. Как правило полуготовые продукты требуют более высокой температуры по сравнению с сырыми продуктами.
 7. Не перемещайте, ни передвигайте фритюрницу если в ней находится горячее масло.
 8. Для жарки продуктов в кляре, уберите избыток кляра и осторожно кладите порции в масло.
 9. Убедитесь, что ручка корзины (9) правильно установлена. Надавите одновременно на оба свободных конца ручки. Установите эти концы во внутренние соответствующие отверстия корзины.
 10. Не нужно заполнять корзину (8) более, чем на 2/3. Не стоит чрезмерно заполнять корзину.
 11. Просушите влажные продукты с помощью тряпки прежде, чем готовить их.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

В случае, если продукты слишком влажные (например замороженный нарезанный картофель) есть вероятность образования большого количества пены, что в определенных обстоятельствах может привести к разливу масла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от сети питания (индикатор включения (1) выключен).
2. Достаньте крышку (10) фритюрницы.
3. Достаньте корзину (8) и наполните емкость маслом (7) (максимум 3 литра). Уровень заполнения должен быть определен между отметкой мин. и макс.
4. Подключите штепсель к источнику электропитания. Загорается индикатор включения (1). Выберите желаемую температуру, поворачивая регулятор температуры (2).
5. После достижения желаемой температуры осторожно установите корзину (8) с продуктами предназначенными для жарки в горящее масло.
6. По завершении установленного времени (обратиться к рецепту или упаковке продукта), расположите корзину (8) на корпус фритюрницы(6) с помощью подвески корзины(14) .
7. Дайте маслу стечь.
8. Для выключения фритюрницы поверните переключатель температуры (2) до позиции "О" и после этого всегда отсоединяйте прибор от сети электропитания. Закрутите шнур в спираль внутри соответствующего отделения (13).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Всегда отсоединяйте прибор от сети электропитания перед началом мойки, а также дайте остыть прибору.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- Не используйте жесткие щетки или какие-либо другие жесткие приборы.
- Не используйте агрессивные порошки, ни кислоты.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте прибор в воду.





Емкость для масла (7)

Для замены масла, вынуть емкость для масла (7) из фритюрницы и удалить масло. Вымыть емкость (7), крышку (10) и корпус (6) фритюрницы влажной тряпкой и домашним порошком в случае необходимости. Корзину (8) можно мыть обычным способом в мыльной воде.

Корпус фритюрницы (6)

После использования фритюрницы промойте ее корпус слегка влажной тряпкой.

РЕШЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Фритюрница не работает:

- Проверьте правильное подключение прибора к электрической сети.
- Проверьте положение термостата.

Другие возможные причины:

- Прибор оснащен предохранителем.
- Это препятствует случайному включению резистора..
- Проверьте правильно положение контрольной панели (3).

Защита от перегрева:

- В случае если фритюрница случайно включается без содержания в ней масла, незамедлительно активируется защита от перегрева. После этого нельзя использовать прибор. Отсоедините его от сети электропитания.
- Подождите, пока прибор полностью не остынет. Затем можно активировать кнопку RESET (12), находящуюся в задней части контрольной панели (3), таким образом повторно использовать фритюрницу.

МЕНЮ

Время для фритюра, указанное в данной таблице, является ориентиром.

| ВИД БЛЮДА | ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|------------------------|------------------|
| Замороженный картофель | 170 |
| Картофель | 190 |
| Рыба | 170 |
| Рыбные палочки | 180 |
| Сырные палочки | 180 |
| Пончики | 190 |
| Крокеты | 190 |
| Курица | 160 |
| Оладьи | 180 |

МОЙКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

- Периодически промывайте внутреннюю и внешнюю часть прибора.
- Мойте внешнюю часть фритюрницы влажной тряпкой и вытирайте сухой и чистой тряпкой.





- Никогда не используйте агрессивных чистящих средства или губок.
- Корзина (8) и ручка (9) можно мыть теплой мыльной водой. Тщательно просушите прибор до повторного использования.
- При замене масла также можно промыть внутреннюю часть емкости масла (7). В первую очередь удалите все элементы из фритюрницы и вымойте внутреннюю часть с помощью бумаги, а затем влажной мыльной тряпкой и оставьте, чтобы прибор полностью высох.
- Все компоненты, за исключением электрических частей, можно мыть теплой мыльной водой. Тщательно высушить перед следующим использованием.
- Не рекомендуется мыть прибор в посудомоечной машине.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Не выбрасывайте электрический прибор вместе с бытовым мусором. Данный прибор необходимо отнести в пункт приема бытовых отходов для его переработки.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если Вам необходимо дополнительное сервисное обслуживание или информация, а также при возникновении каких-либо проблем, перейдите на наш сайт www.palson.com или свяжитесь со своим дистрибьютором.

Благодарим Вас за доверие и выбор одного из наших приборов.





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.

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 perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié 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 manutention 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 tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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.

شارة توضع على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (تستخدم في بلدان الاتحاد الأوربي وبلدان أوروبية أخرى 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 رميه ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تفكيك ذلك، 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 رغبت بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنك مراجعة سلطات مدينتك أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشترت منه المنتج.

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 изделием 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 обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

PALSON®

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

CE
MADE IN CHINA

