



Freidora de aire  
Air Fryer  
Friteuse à air  
قلّاية بدون زيت  
Воздушная фритюрница

Black Pegasus

Cod. 30646

E

MODO DE EMPLEO

GB

OPERATING INSTRUCTIONS

F

MODE D'EMPLOI

AR

طريقة الاستعمال

RU

ИНСТРУКЦИИ

**PALSON®**







<b>E</b>	ESPAÑOL .....	2
<b>GB</b>	ENGLISH .....	9
<b>F</b>	FRANÇAIS .....	15
<b>AR</b>	اللغة العربية .....	22
<b>RU</b>	РУССКИЙ .....	29





1. Cubeta
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa cesta
5. Temporizador
6. Control de temperatura
7. Luz de encendido
8. Luz de calentamiento
9. Entrada y salida de aire
10. Separador de alimentos
11. Soporte cesta/ cubeta

1. Bowl
2. Basket
3. Basket release button
4. Basket handle
5. Timer
6. Temperature control
7. Power light
8. Heating light
9. Air inlet and outlet
10. Food separator
11. Basket/bowl support

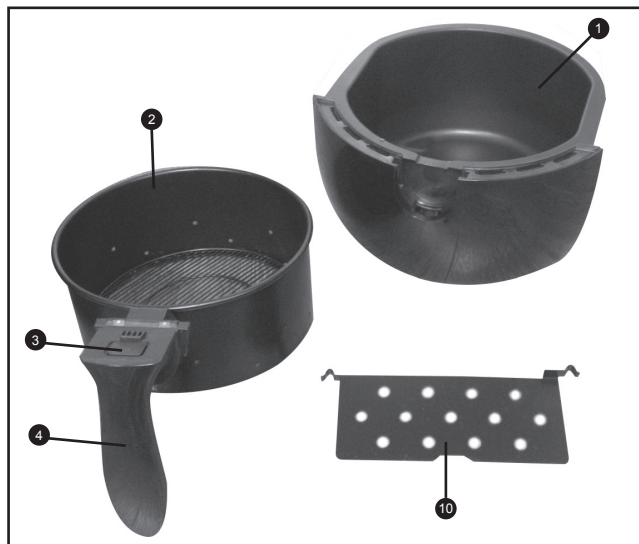
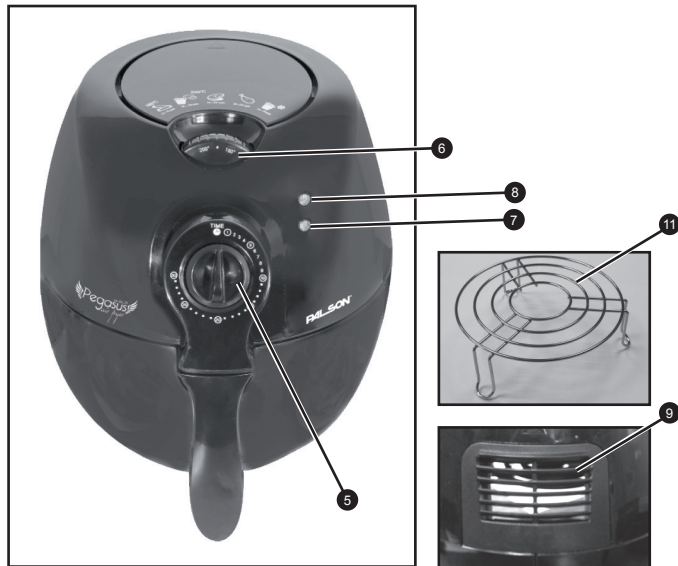
1. Cuve
2. Panier
3. Bouton de libération du panier
4. Poignée du panier
5. Minuterie
6. Contrôle de la température
7. Voyant d'allumage
8. Voyant de chauffage
9. Entrée et sortie de l'air
10. Séparateur des aliments
11. Support panier/ cuve

1. قدر
2. سلة
3. زر تحرير السلة
4. مقبض السلة
5. مؤقت
6. منظم حراري.
7. مؤشر ضوئي لوضع التشغيل
8. مؤشر ضوئي لوضع التسخين
9. مدخل ومخرج الهواء
10. فاصل أغذية
11. قاعدة السلة/القدر

1. Корпус
2. Корзина
3. Кнопка высвобождения корзины
4. Ручка корзины
5. Таймер
6. Контроль температуры
7. Лампочка включения.
8. Лампочка+индикатор нагревания
9. Вход и выход воздуха
10. Разграничитель продуктов
11. Подставка для корзины/корпуса



**PALSON®**





## E

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

### IMPORTANTE

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.

### INSTRUCCIONES

La freidora Pegasus proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus alimentos favoritos. Mediante el uso de la rápida circulación del aire caliente y una resistencia en la parte superior, puede preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora cocina la comida en todas las direcciones en la mayoría de los alimentos sin ser necesario el uso de aceite.

#### Peligro

- No sumerja la carcasa en agua o la enjuague bajo el grifo debido a los múltiples componentes eléctricos y las resistencias.
- No permita que cualquier líquido pueda entrar en el aparato para evitar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Coloque todos los alimentos en la cesta para evitar cualquier contacto de los elementos con las resistencias.
- No cubra la entrada/salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la cubeta con aceite puede causar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

#### Advertencia

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se adapta a la toma de corriente.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal o en otras partes.
- 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.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato o utilice el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado en la toma de pared correctamente.
- No conecte el aparato a un interruptor con temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato para otros fines no descritos en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura de aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y aire al retirar la cubeta del aparato.






- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo negro que sale del mismo.
- Espere a que la emisión de humo haya finalizado antes de retirar la cubeta del aparato.

### **Precaución**

- Asegúrese de que el aparato se coloca sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico. No está adecuado para ser utilizado con seguridad en ambientes como granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.
- El aparato necesita unos 30 minutos para enfriarse y poder proceder a su limpieza.

### **Desconexión automática**

El aparato cuenta con un temporizador. Se apagará automáticamente el aparato cuando el temporizador llegue a  emitiendo el sonido de un timbre. Puede cambiar manualmente el temporizador girando el botón en sentido contrario a las agujas del reloj.

### **Los campos electromagnéticos**

El aparato cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Bajo el manejo adecuado, no hay riesgo para el cuerpo humano basado en la evidencia científica disponible.

## **ANTES DEL PRIMER USO**

1. Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.
2. Limpie la cesta (2) y la cubeta (1) con agua caliente, con un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Estas piezas son aptas para ser limpiadas en lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño.

### **Preparación para el uso**

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes.
2. Coloque la cesta (2) en la cubeta (1).
3. No llene la cubeta con aceite o cualquier otro líquido. No ponga nada encima del aparato, se interrumpiría el flujo de aire.

### **Fritura de aire caliente**

1. Conecte la freidora a un enchufe con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la cubeta de la freidora.
3. Coloque los alimentos en la cesta.  
Nota: No sobrecargue la cesta con alimentos (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que puede afectar la calidad de la comida.
4. Vuelva a poner la cubeta (1) en la freidora. Nunca use la freidora sin la cesta (2) colocada.  
Precaución: No toque la cesta (2) durante o seguidamente después de su uso, ya que está muy caliente. Coger la cubeta (1) por el asa (4).
5. Gire el mando de control a la temperatura adecuada.
6. Determinar el tiempo de preparación requerido para el alimento (véase el apartado "Configuración" en este capítulo).
7. Para encender el aparato, gire el botón del temporizador indicando el tiempo de preparación necesario.





Añadir 3 minutos al tiempo de preparación, si la freidora está fría.

*Nota: si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún alimento en su interior. En ese caso, gire el botón del temporizador hasta indicar 3 minutos y esperar a que la luz de calentamiento se apague. Luego llenar la cesta y gire el botón del temporizador en el tiempo de preparación requerido.*

- Cuando la luz se enciende (7), la freidora empieza a calentarse.
- El temporizador (5) inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.
- Durante el proceso de fritura de aire caliente, la luz (8) de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que la freidora ha llegado a la temperatura óptima de calentamiento, manteniendo la temperatura en su interior.
- El exceso de aceite de los alimentos se recoge en la parte inferior de la cubeta.

8. Algunos alimentos requieren ser movidos en medio de su preparación para un resultado óptimo (véase el apartado "Configuración" en este capítulo). Tire de la cubeta (1) hacia fuera del aparato por el asa de la cesta (4) y remover. A continuación, deslice la cubeta (1) de nuevo a la freidora.

**Precaución:** No presione el botón del mango durante su extracción para remover los alimentos.

**Consejo:** Si ajusta el temporizador a la mitad el tiempo de preparación, hay que remover los alimentos cuando se oye el timbre del temporizador. Sin embargo, esto significa que usted tiene que establecer de nuevo el temporizador para el tiempo de preparación que queda después de dicha operación.

9. Cuando escuche el timbre del temporizador (5), indicará que ha transcurrido el tiempo de preparación. Tire de la cubeta (1) del aparato y colóquelo sobre el soporte cesta/cubeta (4).

*Nota:* También puede apagar el aparato manualmente. Gire el botón de control de temperatura (6) a la posición ☉.

10. Compruebe si los alimentos están listos.

Si los alimentos no están listos todavía, ajuste un par de minutos más.

11. Para sacar pequeños alimentos, pulse el botón de liberación (3) de la cesta y sáquela. No ponga la cesta boca abajo con la cubeta adjunta, ya que cualquier exceso de aceite recogido en el fondo de la cubeta se esparciría en los alimentos. Los residuos y alimentos están calientes después de la fritura de aire caliente. Dependiendo del tipo de los alimentos usados en la freidora, el vapor puede salir de la cubeta (1).

12. Vacíe la cesta (2) en un recipiente o en un plato.

**Consejo:** para sacar los alimentos grandes o frágiles, utilice unas pinzas para sacarlos de la cesta (2).

13. Cuando haya acabado de freír un conjunto de alimentos, la freidora está inmediatamente lista para su siguiente uso.

## CONFIGURACIÓN

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos.

*Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Los alimentos difieren en origen, tamaño y forma, no podemos garantizar la mejor preparación para sus alimentos. Debido a que la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire en el interior del aparato, el hecho de sacar brevemente la cubeta mientras este fríe, apenas afecta al proceso.*

### Consejos:

- Los alimentos más pequeños requerirán un tiempo de preparación ligeramente más corto que los alimentos de mayor tamaño.
- Una mayor cantidad de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, mientras que una menor cantidad requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.







- Mover los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir a que los alimentos se frían de forma desigual.
- Añadir un poco de aceite a las patatas crudas para un resultado crujiente. Freír los alimentos en la freidora después de haber añadido el aceite.
- No preparar alimentos muy grasientos como salchichas.
- Los alimentos aptos para horno, pueden ser preparados en esta freidora.
- La cantidad óptima para la preparación de patatas fritas crujientes es de 500g.
- Utilice precocinados para preparar aperitivos de forma rápida y sencilla. Los precocinados requieren menor tiempo que los hechos en casa.
- Colocar un molde o fuente de horno en la cesta de la freidora si usted quiere hornear un pastel o una quiche.
- También se puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, establezca la temperatura a 160 °C durante un máximo de 10 minutos.

### Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas, siga los siguientes pasos:

1. Pelar y cortar las patatas.
2. Lavar las patatas cortadas y secarlas con un papel de cocina.
3. Vierta ½ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las patatas y remueva para que el aceite se impregne en ellas.
4. Retire las patatas con un utensilio de cocina para que el exceso de grasa se quede en el recipiente. Colóquelas en la cesta (2) de la freidora. Nota: No incline el recipiente sobre la cesta de la freidora, ya que insertaría aceite en esta.
5. Freír las patatas de acuerdo con las instrucciones de este capítulo.

	Min-Max cantidad (g)	Tiempo (Min.)	Temperatura (°C)	Remove	Mas información
<b>Patatas fritas</b>					
Congeladas	300-700	9-16	200	✓	
Congeladas delgadas	300-700	11-20	200	✓	
Caseras (8x8mm)	300-800	16-10	200	✓	Añada 1/2 cucharada de aceite
Patatas bra- vas caseras	300-800	18-22	180	✓	Añada 1/2 cucharada de aceite
Patata cocida	250	15-18	200	✓	Añada 1/2 cucharada de aceite
Gratinadas	500	15-18	200	✓	
<b>Carnes y aves</b>					
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Empanadillas	100-500	13-15	200		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	✓	Usar como horno





Croquetas de pollo congeladas	100-500	6-10	200	✓	Usar como horno
Palitos de pescado congelado	100-400	6-10	200		Usar como horno
Bocaditos de queso empanados congelados	100-400	8-10	180		Usar como horno
Verduras rellenas	100-400	10	160		
<b>Cocción</b>					
Pastel	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Bocados dulces	400	20	160		

Nota: Añadir 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a funcionar hasta que la freidora no esté caliente.

### Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. No limpie la cubeta, la cesta y el interior del aparato con los utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar la capa antiadherente de estos.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe. Nota: Retire los restos de la cesta para que se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la cubeta (1), el separador (10) y la cesta (2) con un poco de líquido detergente y una esponja no abrasiva.  
Puede eliminar cualquier resto de suciedad mediante desengrasante líquido.

**Nota:** El separador (10) y la cesta (2) son aptos para el lavavajillas.

**Consejo:** Si la suciedad se pega a la cesta (2) o en el fondo de la cubeta (1), llenarla con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta (2) en la cubeta (1) y dejar en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de los alimentos.

### Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.





PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La freidora no funciona	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No está conectada.</li><li>2. No ha ajustado el temporizador.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.</li><li>2. Gire el botón del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.</li></ol>
Los alimentos fritos con la freidora no se cocinan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado grande.</li><li>2. La temperatura ajustada es demasiado baja.</li><li>3. El tiempo de preparación es muy corto.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ponga menos cantidad de alimentos en la cesta. La menor cantidad de alimentos se cocinan de forma más uniforme.</li><li>2. Gire el botón de control de temperatura a la temperatura deseada (véase la sección "Configuración" en el capítulo de como utilizar la freidora).</li><li>3. Gire el botón del temporizador en el tiempo de preparación necesario (véase la sección "Configuración" en el capítulo de como utilizar la freidora).</li></ol>
Los alimentos se fríen de forma desigual	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ciertos tipos de alimentos deben ser movidos en la mitad del tiempo de preparación.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Los alimentos que se encuentran en la parte superior de otros (por ejemplo, las patatas) deben ser movidas a mitad del tiempo de preparación, (véase la sección "Configuración" en el capítulo de como utilizar la freidora).</li></ol>
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ha utilizado un tipo de alimento destinado a ser preparado en una freidora tradicional.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilice alimentos de horno o úntelos ligeramente con un poco de aceite para un resultado más crujiente.</li></ol>
No puedo introducir la cubeta en el aparato correctamente	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hay demasiados alimentos en la cesta.</li><li>2. La cesta no se coloca en la bandeja correctamente.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No llene la cesta tanto.</li><li>2. Empuje la cesta hasta que se oiga un clic.</li></ol>





Sale humo blanco de la freidora	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se están friendo alimentos grasientos.</li><li>2. El recipiente todavía contiene residuos de grasa de uso anterior.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuando se frien alimentos grasientos en la freidora, una gran cantidad de aceite cae al fondo. El aceite produce humo blanco al calentarse. Esto es habitual. Esto no afecta al aparato o el resultado final.</li><li>2. El humo blanco es causado por la grasa caliente en la cubeta. Asegúrese de limpiar la cubeta después de cada uso.</li></ol>
Las patatas frescas se frien de manera desigual en la freidora	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No utiliza el tipo de patata correcta.</li><li>2. No ha secado correctamente las patatas después de lavarlas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilice patatas frescas adecuadas para eliminar el almidón.</li><li>2. Aclare las patatas adecuadamente para eliminar el almidón.</li></ol>
Las patatas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Asegúrese de secar las patatas correctamente antes de agregar el aceite.</li><li>2. Cortar la patata más pequeña para un resultado más crujiente.</li><li>3. Añadir un poco más de aceite para un resultado más crujiente.</li></ol>

## MEDIO AMBIENTE

No tire el aparato junto con la basura normal del hogar cuando se estropee, debe entregarlo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacer esto, usted hace la contribución a la protección del medio ambiente.

## GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o tiene cualquier problema, por favor visite nuestro sitio web [www.palson.com](http://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 BLACK PEGASUS fryer from PALSON.

## IMPORTANT

Read the instructions for use carefully before starting to use the fryer, and keep these instructions, along with the guarantee, 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.

## INSTRUCTIONS

The Pegasus fryer offers an easy and healthy way to prepare your favourite food. The rapid circulation of hot air and a heating element in the upper part allows you to cook numerous types of dishes. The fryer cooks most ingredients on all sides without requiring the use of oil.

### Danger

- Because of the multiple electrical components and the heating elements, do not submerge the casing in water or rinse it under the tap.
- To avoid the risk of electric shock or a short circuit, do not allow any liquid to enter into the appliance.
- Place all food items in the basket to avoid contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet when the appliance is in use.
- Filling the bowl with oil may cause a risk of fire.
- Do not touch the interior of the appliance while it is in use.

### Warning

- Check that the voltage indicated on the appliance is appropriate for the domestic power supply.
- Do not use the appliance if there is damage to the plug, the main power cord or any other part.
- 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 change a defective power cord, replacing it always with the same type of cord.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not connect the appliance or use the control panel with wet hands.
- Connect the appliance only to a grounded outlet. Always ensure that the plug is properly inserted into the wall socket.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near flammable materials, such as a tableclothes or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or other electrical appliances. Leave at least 10 cm of clear space behind and around the sides and 10 cm of clear space above the appliance.
- Do not place any object on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than that stated in this manual.
- Do not leave the operating appliance unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face a safe distance from the steam and the air outlet openings. Also be careful with hot steam and air when removing the bowl from the appliance.
- Any nearby surfaces may become hot during use of the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming from it.




- Wait until the steam has stopped coming out before removing the bowl from the appliance.

### Precautions

- Make sure the appliance is placed on an horizontal, flat and stable surface.
- This appliance is designed solely for domestic use. It is not suitable to be safely used in environments such as farms, motels, or other non-residential environments.
- The guarantee will not be valid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes.
- Always unplug the appliance when not in use.
- The appliance requires 30 minutes to cool down before it can be cleaned.

### Automatic disconnection

The appliance is fitted with a timer. The appliance will switch off automatically when the timer  makes a bell sound. You can manually change the timer by turning the button in an anti-clockwise direction.

### Electromagnetic fields

The appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). When handled properly there is no risk to the human body, according to available scientific evidence.

### BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean the basket (2) and the bowl (1) with hot water and a little detergent, using a non-abrasive sponge. These parts are suitable for cleaning in a dishwasher.
3. Clean the interior and exterior of the appliance with a cloth.

### Preparation for use

1. Place the appliance on a horizontal, even, and stable surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Place the basket (2) in the bowl (1).
3. Do not fill the bowl with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance as it would interrupt the airflow.

### Hot-air frying

1. Connect the fryer to a grounded outlet.
2. Carefully remove the bowl from the fryer.
3. Place the food in the basket.  
Note: Do not overload the basket with food (see the “Configuration” section in this chapter), as it could affect the quality of the food.
4. Put the bowl (1) back into the fryer. Never use the fryer without the basket (2) in place.  
Precaution: Do not touch the basket (2) during or immediately after use, as it is very hot. Take hold of the bowl (1) by the handle (4).
5. Turn the control knob to the required temperature.
6. Determine the cooking time required for the food (see the “Configuration” section in this chapter).
7. To switch on the appliance, turn the timer button to the required cooking time.  
Add 3 minutes to the cooking time if the fryer is cold.  
Note: if you wish, you can also pre-heat the appliance without any food inside. In this case, turn the timer button until it indicates 3 minutes and wait until the heating light goes off. Then fill the basket and turn the timer button to the required temperature.
  - When the light comes on (7), the fryer starts to heat up.
  - The timer (5) starts to count down the cooking time.





- During the frying with hot air, the heating light (8) comes on and goes off constantly. This indicates that the fryer has reached the optimum temperature, maintaining the temperature within.
  - Excess oil from the food is collected in the lower part of the bowl.
8. Some food items need to be stirred during cooking for an optimum result (see the "Configuration" section in this chapter). Remove the bowl (1) from the appliance using the basket handle (4) and stir. Next, slide the bowl (1) back into the fryer.  
**Important:** Do not press the button on the handle during removal to stir the food.  
**Tip:** If you set the timer to half the cooking time, you must stir the food when you hear the timer bell. However, this means that you have to reset the timer for the remaining cooking time after carrying out this step.
  9. When you hear the timer bell (5), it will indicate that the cooking time has elapsed. Pull the bowl (1) out of the appliance and place it on the basket/bowl support (4).  
**Note:** You can also turn the appliance off manually. Turn the temperature control button (6) to the required position  $\odot$ .
  10. Check that the food is ready.  
If the food is not yet ready, set it for a couple more minutes.
  11. To take out small food items, press the basket release button (3) and remove them. Do not put the basket face down with the bowl attached, as any excess oil collected in the bottom of the bowl will fall onto the food.  
Food residue and food items are hot after air frying. Depending on the type of food used in the fryer, the steam may come out of the bowl (1).
  12. Empty the basket (2) into a recipient or onto a plate.  
**Tip:** To remove large or delicate food items from the basket (2), use a pair of tongs.
  13. When you have finished frying the food, the fryer is immediately ready for its next use.

## CONFIGURATION

This table will help you select the basic settings for the food.

*Note: Keep in mind that these settings are indications. Food items differ in origin, size and shape; we cannot guarantee the best preparation for your food.*

Because the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly removing the bowl during frying barely affects the process.

### Tips:

- Small food items require slightly less cooking time than larger items.
- A larger amount of food ingredients requires a slightly longer cooking time, while a lesser quantity requires slightly less cooking time.
- Stirring the smaller ingredients halfway through the cooking time optimises the final result and can prevent the food from frying unevenly.
- Add a little oil to fresh potatoes to make them crispy. Fry the food in the fryer after adding the oil.
- Do not prepare very greasy foods such as sausages.
- Food suitable for the oven can be cooked in this fryer.
- The optimal amount for cooking chips is 500g.
- Use pre-cooked foods for preparing snacks quickly and easily. Pre-cooked foods require less time than those prepared at home.
- Place a mould or baking dish in the basket of the fryer if you want to bake a cake or a quiche.
- You can also use the fryer to reheat food. For reheating, set the temperature at 160° C for a maximum of 10 minutes.

### Cooking homemade chips

To make chips, follow these steps:

1. Peel and cut the potatoes.



2. Wash and dry the cut potatoes with a paper towel.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, add the potatoes and toss to cover them with the oil.
4. Remove the potatoes with a kitchen utensil so that the excess oil is left in the bowl. Put them into the basket (2) of the fryer. Note: Do not tilt the bowl over the fryer basket, as the oil will fall into it.
5. Fry the potatoes according to the instructions in this chart.

	Min-Max quantity (g)	Time (Min.)	Temperature (C)	Stir	More information
<b>Chips</b>					
Frozen	300-700	9-16	200	✓	
Thin frozen	300-700	11-20	200	✓	
Homemade (8x8mm)	300-800	16-10	200	✓	Add 1/2 spoonful of oil
Homemade spicy potatoes	300-800	18-22	180	✓	Add 1/2 spoonful of oil
Cooked potatoes	250	15-18	200	✓	Add 1/2 spoonful of oil
Gratin	500	15-18	200	✓	
<b>Meat and poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Beef chops	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Empanadillas (small pasty)	100-500	13-15	200		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	✓	Use as with an oven
Frozen chicken croquettes	100-500	6-10	200	✓	Use as with an oven
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use as with an oven
Frozen breaded cheese bites	100-400	8-10	180		Use as with an oven
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Sweet bites	400	20	160		







Note: Add 3 minutes to the cooking time from when it starts to operate until the fryer is not hot.

### Cleaning

Clean the appliance after each use. Do not clean the bowl, basket or inside of the appliance with metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as they could damage the non-stick coating.

1. Unplug the appliance from the socket and let it cool down. Note: Remove any food residue from the basket so that it cools down more quickly.
2. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl (1), the separator (10) and the basket (2) with a little liquid detergent and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt using a degreasing liquid.

**Note:** The separator (10) and the basket (2) are suitable for the dishwasher.

**Tip:** If there is food residue stuck to the basket (2) or the bottom of the bowl (1); fill it with hot water and a little liquid detergent. Place the basket (2) into the bowl (1) and let it soak for 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

### Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all the parts are clean and dry.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The fryer doesn't work	<ol style="list-style-type: none"><li>1. It is not plugged in.</li><li>2. The timer is not set.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Connect the appliance to a grounded outlet.</li><li>2. Turn the timer button to the required cooking time to turn on the appliance.</li></ol>
Food fried with the fryer does not cook.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. There is too much food in the fryer.</li><li>2. The temperature set is too low.</li><li>3. The cooking time is too short.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Put less food in the basket. Less food will cook more evenly.</li><li>2. Turn the temperature control button to the required position (see the "Configuration" section in the chapter on how to use the fryer).</li><li>3. Turn the timer button to the required cooking time (see the "Configuration" section in the chapter on how to use the fryer).</li></ol>
The food ingredients fry unevenly.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Certain types of food should be stirred halfway through the cooking time.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. The food in the part above the other food ingredients (for example, the potatoes) should be stirred halfway through the cooking time (see the "Configuration" section in the chapter on how to use the fryer).</li></ol>



The fried foods are not crispy when they leave the fryer.	1. You have used food intended to be cooked in a traditional fryer.	1. Use food meant to be cooked in an oven or add a little oil for a crispier result.
I can't put the bowl into the appliance properly.	1. There is too much food in the basket. 2. The basket does not go into the tray properly.	1. Do not fill the basket as much. 2. Push the basket in until you hear a click.
White smoke is coming from the fryer.	1. Greasy food is being fried. 2. The recipient still contains fat residues from the previous use.	1. When you fry greasy foods in the fryer, a large amount of oil falls to the bottom. Oil produces white smoke when heated. This is normal. This does not affect the appliance or the final result. 2. The white smoke is caused by hot fat in the bowl. Make sure you clean the bowl after each use.
Fresh potatoes do not fry evenly in the fryer.	1. You are not using the correct type of potato. 2. You have not dried the potatoes properly after cleaning them.	1. Use fresh potatoes that you can remove the starch from. 2. Rinse the potatoes well to remove the starch.
The fresh potatoes are not crispy when they leave the fryer.	1. The crispy texture of chips depends on the amount of oil and water on the chips.	1. Make sure you dry the potatoes well before adding the oil. 2. Cut the potatoes into smaller sizes for a crispier result. 3. Add a little more oil for a crispier result.

## ENVIRONMENT

Do not throw the appliance out with normal household rubbish if it is broken. You must take it to an official collection point for recycling. By doing this, you contribute to protecting the environment.

## GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information, or you have a problem, please visit our website [www.palson.com](http://www.palson.com) or contact your distributor.

Thank you 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 BLACK PEGASUS de PALSON.

### IMPORTANT

Veuillez lire attentivement les instructions avant de commencer à utiliser la friteuse et gardez ces instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à quelqu'un autre, donnez-lui les instructions d'usage.

### INSTRUCTIONS

La friteuse Pegasus offre une manière facile et saine de préparer vos aliments favoris. Au moyen de l'utilisation de la circulation rapide de l'air chaud et d'une résistance dans la partie supérieure, vous pouvez préparer de nombreux plats. L'idéal est que la friteuse cuisine les aliments dans toutes les directions dans la majorité des aliments sans avoir à utiliser de l'huile.

#### Danger

- Ne plongez pas la carcasse dans de l'eau, ne rincez pas l'appareil sous l'eau du robinet à cause des multiples composants et des résistances.
- Ne laissez que le moindre liquide entrer dans l'appareil pour éviter une décharge électrique ou un court-circuit.
- Placez tous les aliments dans le panier pour éviter tout contact des aliments avec les résistances.
- Ne pas couvrir l'entrée/sortie de l'air quand l'appareil est en marche.
- Remplir la cuve avec de l'huile peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil tant qu'il est en marche.

#### Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée dans l'appareil s'adapte à la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il existe un défaut dans la prise, dans le câble principal ou dans d'autres parties.
- 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.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Maintenez le câble d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne connectez pas l'appareil, et n'utilisez pas le tableau de commande avec les mains mouillées.
- Connectez uniquement l'appareil à une prise de terre. Assurez-vous toujours que la prise soit correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez pas l'appareil à un interrupteur avec une minuterie externe.
- Ne placez l'appareil sur ou près de matériaux combustibles, comme une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils électrodomestiques. Laissez au moins 10 cm d'espace libre dans la partie supérieure et les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage différent de celui décrit dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Durant la friture d'air chaud, la vapeur chaude se libère à travers les ouvertures de sortie de l'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur





et des ouvertures de la sortie de l'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air quand vous retirez la cuve de l'appareil.

- Toute surface accessible peut se chauffer pendant le fonctionnement.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire.
- Attendez que l'émission de la fumée se soit dissipée avant de retirer la cuve de l'appareil.

### Précaution

- Assurez-vous que l'appareil soit placé sur une surface horizontale plate et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas adéquat pour des lieux comme les fermes, les motels et autres environnements résidentiels.
- La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles.
- Débranchez toujours l'appareil quand il n'est pas en fonctionnement.
- L'appareil a besoin de 30 minutes pour refroidir et pour être nettoyé.

### Déconnexion automatique

L'appareil dispose d'une minuterie. Elle éteindra automatiquement l'appareil quand la minuterie ☉ émettra une sonnerie. Vous pouvez changer manuellement la minuterie en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

### Les champs électromagnétiques

L'appareil respecte toutes les normes sur les champs électromagnétiques (CEM). Avec une bonne manipulation, il n'existe aucun risque pour le corps humain en se basant sur les preuves scientifiques disponibles.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériels d'emballage et les adhésifs ou les étiquettes.
2. Nettoyez le panier (2) et la cuve (1) avec de l'eau chaude, avec un peu de détergent et une éponge non abrasive. Ces pièces sont aptes pour être nettoyées dans un lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.

### Préparation pour l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme. Ne placez l'appareil sur des surfaces non résistantes.
2. Placez le panier (2) dans la cuve (1).
3. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide. Ne mettez rien au-dessus de l'appareil, le flux d'air s'interromprait.

### Friture d'air chaud

1. Connectez la friteuse à une prise de terre.
2. Retirez doucement la cuve de la friteuse.
3. Placez les aliments dans le panier.  
Note: ne pas surcharger le panier avec des aliments (consultez la section « Configuration » dans ce chapitre), car cela peut affecter la qualité des aliments.
4. Placez de nouveau la cuve (1) dans la friteuse. N'utilisez jamais la friteuse sans le panier (2) placé.  
Précaution: ne touchez pas le panier (2) durant ou après l'utilisation, car il est très chaud. Prenez la cuve (1) par la poignée (4).
5. Tournez la commande de contrôle à la température adéquate.
6. Déterminez le temps de préparation exigé pour l'aliment, (voir le chapitre « Configuration » de ce chapitre).
7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie en indiquant le temps de





préparation nécessaire.

Ajouter 3 minutes au temps de préparation, si la friteuse est encore froide.

*Note: si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun aliment placé à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie pendant 3 minutes et attendez que le voyant indiquant le chauffage s'éteigne. Ensuite, remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie le temps requis pour la préparation.*

- Quand le voyant s'allume (7), la friteuse commence à chauffer.
  - La minuterie (5) commence le compte à rebours du temps de préparation.
  - Pendant le processus de friture à l'air chaud, le voyant (8) de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que la friteuse a atteint la température optimale de chauffage, en maintenant sa température intérieure.
  - On récupère le trop plein d'huile des aliments dans la partie inférieure de la cuve.
8. Certains aliments doivent être remués pendant la préparation pour un résultat optimal (voir le chapitre « Configuration » de ce chapitre). Tirez la cuve (1) vers l'extérieur avec la poignée du panier (4) et remuez. Ensuite, glissez la cuve à nouveau (1) dans la friteuse.

**Précaution:** n'appuyez pas sur le bouton du manche pendant son extraction pour remuer les aliments.

**Conseil:** si vous réglez la minuterie au milieu du temps de préparation, il faut remuer les aliments quand vous entendez la sonnerie de la minuterie. Cependant, ceci signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie pour le temps de préparation restant de ladite opération.

9. Quand vous entendez la sonnerie de la minuterie (5), elle indiquera que le temps de préparation est terminé. Retirez la cuve (1) de l'appareil et placez-la sur le support panier/cuve (4).

*Note: vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Tournez le bouton de contrôle de la température (6) sur la position ☺.*

10. Vérifiez si les aliments sont prêts.  
Si les aliments ne sont pas encore prêts, ajoutez deux minutes de plus.
11. Pour retirer des aliments de petite taille, appuyez sur le bouton de libération (3) du panier et retirez-les.  
Ne mettez pas le panier à l'envers avec la cuve, car tout excès d'huile collecté dans le fond de la cuve se renverserait sur les aliments.  
Les déchets et les aliments sont chauds après la friture à air chaud. Selon le type d'aliments utilisés dans la friteuse, la vapeur peut sortir de la cuve (1).
12. Videz le panier (2) dans un récipient ou dans une assiette.  
*Conseil:* pour retirer les aliments de grande taille ou qui sont fragiles, utilisez des pinces pour les sortir du panier (2).
13. Quand vous avez terminé de frire un groupe d'aliments, la friteuse est immédiatement prête pour la prochaine utilisation.

## CONFIGURATION

Ce tableau vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les aliments.

*Note: tenez compte du fait que ces réglages ne sont que des indications. Les aliments diffèrent selon l'origine, la taille et la forme, nous ne pouvons pas garantir la meilleure préparation de vos aliments.*

Dû au fait que la technologie à air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer rapidement la cuve pendant la friture n'affecte que très peu le processus.

### Conseils:

- Les aliments plus petits demandent un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus grands.





- Une plus grande quantité d'aliments demande un temps de préparation légèrement plus long, alors qu'une quantité plus petite demande un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les aliments plus petits au milieu du temps de préparation, optimise le résultat final et peut éviter que les aliments ne soient frits uniformément.
- Ajoutez un peu d'huile aux patates crues pour un résultat croustillant. Frire les aliments dans la friteuse après avoir ajouté l'huile.
- Ne pas préparer les aliments très gras comme les saucisses.
- Les aliments aptes pour le four, peuvent être préparés dans cette friteuse.
- La quantité optimale pour la préparation des frites croustillantes est de 500g.
- Utilisez des plats précuits pour préparer des apéritifs de façon rapide et simple. Les plats précuits demandent moins de temps que les plats faits maison.
- Placez un moule ou un plat pour le four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez faire un gâteau ou une quiche au four.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température à 160 °C pendant un maximum de 10 minutes.

### Préparation de frites faites maison

Pour faire des frites, suivez les étapes suivantes:

1. Épluchez et coupez les patates.
2. Lavez les patates coupées et séchez-les avec un papier absorbant.
3. Versez ½ cuillère d'huile d'olive dans un récipient, placez les patates et remuez pour que l'huile les imprègne.
4. Retirez les patates avec un ustensile de cuisine pour que l'excès de graisse reste dans le récipient. Placez-les dans le panier (2) de la friteuse. Note: n'inclinez pas le récipient sur le panier de la friteuse, car cela verserait de l'huile dans celui-ci.
5. Frire les patates selon les instructions de ce chapitre.

	Min-Max quantité (g)	Temps (Min.)	Température (°C)	Remuez	Plus d'informations
<b>Frites</b>					
Congelées	300-700	9-16	200	✓	
Congelées fines	300-700	11-20	200	✓	
Faites maison (8x8mm)	300-800	16-10	200	✓	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Patates "bravas" (pommes de terre sautées sauce piquante) faites maison	300-800	18-22	180	✓	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Patate cuite	250	15-18	200	✓	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Gratinées	500	15-18	200	✓	
<b>Viandes et volailles</b>					
Filet	100-500	8-12	180		





Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Empanadillas (chaussons farcis)	100-500	13-15	200		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	✓	Utiliser comme un four
Croquettes de poulet congelées	100-500	6-10	200	✓	Utiliser comme un four
Bâtonnets de poisson congelé	100-400	6-10	200		Utiliser comme un four
Bouchées de fromage panées congelées	100-400	8-10	180		Utiliser comme un four
Légumes farcis	100-400	10	160		
<b>Cuisson</b>					
Gâteau	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Bocados dulces (mignardises)	400	20	160		

Note: ajouter 3 minutes au temps de préparation au début jusqu'à ce que la friteuse ne soit plus chaude.

### Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou avec des matériels de nettoyage abrasifs, car ils pourraient abîmer la couche anti-adhérente de ceux-ci.

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir. Note: retirez les restes du panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve (1), le séparateur (10) et le panier (2) avec un peu de liquide détergent et une éponge non abrasive.

Vous pouvez éliminer tous les restes de saleté avec un liquide contre la graisse.

**Note:** le séparateur (10) et le panier (2) sont aptes pour le lave-vaisselle.

**Conseil:** si la saleté reste collée au panier (2) ou dans le fonds de la cuve (1), remplissez d'eau chaude et d'un peu de détergent liquide. Placez le panier (2) dans la cuve (1) et laissez tremper pendant 10 minutes.





4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez la résistance avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus des aliments.

### Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les parties soient propres et sèches.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
La friteuse ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Elle n'est pas connectée.</li><li>2. On n'a pas réglé la minuterie.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Connectez l'appareil à une prise de terre.</li><li>2. Tournez le bouton de la minuterie durant le temps de préparation nécessaire pour allumer l'appareil.</li></ol>
Les aliments frits dans la friteuse ne sont pas cuits.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.</li><li>2. La température réglée est trop faible.</li><li>3. Le temps de préparation est trop court.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettez moins d'aliments dans le panier. Une moindre quantité d'aliments se frit de façon plus uniforme.</li><li>2. Tournez le bouton de contrôle de température à la température désirée (voir la section "Configuration" dans le chapitre sur l'utilisation de la friteuse).</li><li>3. Tournez le bouton de la minuterie durant le temps de préparation nécessaire (voir la section "Configuration" dans le chapitre sur l'utilisation de l'appareil).</li></ol>
Les aliments sont frits de manière inégale.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Certains types d'aliments doivent être remués au milieu de la préparation.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les aliments qui sont dans la partie supérieure des autres (par exemple, les patates) doivent être remués au milieu de la préparation (voir la section "Configuration" dans le chapitre sur l'utilisation de la friteuse).</li></ol>
Les aliments frits ne sont pas croustillants quand ils sortent de la friteuse.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vous avez utilisé un type d'aliment destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez des aliments allant au four ou recouvrez-les légèrement d'un peu d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.</li></ol>







<p>Vous ne pouvez pas introduire la cuve correctement dans l'appareil.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il y a trop d'aliments dans le panier.</li><li>2. Le panier ne se place pas correctement dans le plateau.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ne remplissez pas tant le panier.</li><li>2. Poussez le panier jusqu'à ce que vous entendiez un clic.</li></ol>
<p>Il sort de la fumée blanche de la friteuse.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vous êtes en train de frire des aliments gras.</li><li>2. Le récipient contient encore des restes de graisse d'une utilisation antérieure.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Quand vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile tombe dans le fond. L'huile fait de la fumée blanche quand elle chauffe. Ceci est normal. Ceci n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.</li><li>2. La fumée blanche est causée par la graisse chaude dans la cuve. N'oubliez pas de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.</li></ol>
<p>Les patates fraîches sont frites de façon inégale dans la friteuse.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vous n'utilisez pas le bon type de patate.</li><li>2. Vous n'avez pas séché correctement les patates après les avoir lavées.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez des patates fraîches pour éliminer l'amidon.</li><li>2. Rincez bien les patates pour éliminer l'amidon.</li></ol>
<p>Les patates fraîches ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau des frites.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assurez-vous de bien sécher les patates avant d'ajouter l'huile.</li><li>2. Coupez la patate plus petite pour un meilleur croustillant.</li><li>3. Ajoutez un peu plus d'huile pour un meilleur croustillant.</li></ol>

## ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les poubelles normales domestiques quand il est abîmé, vous devez le remettre à un point de collecte officiel pour son recyclage. En ce faisant, vous contribuez à la protection de l'environnement.

## 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](http://www.palson.com) ou contactez votre distributeur.

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



تتم تطوير منتجاتنا كي تصل لأعلى معايير الجودة والعمليانية والتصميم. نتمنى أن تتمتعوا باستخدام قلاية BLACK PEGASUS المصنعة من قبل شركة PALSON.

## مهم

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.

## إرشادات

قلاية PEGASUS تتيح لك طريقة سهلة وصحية لتحضير أغذيتك المفضلة. بالتحريك السريع للهواء الساخن داخل القلاية والمقاومة الموجودة في القسم العلوي منها يمكنك تحضير مأكولات متعددة. والمستحسن هو أن القلاية تطهي الأغذية بجميع جوانبها في أغلبية الأطعمة بدون الحاجة لاستخدام الزيت.

## خطر

- لا تغطس الهيكل في الماء ولا تغسله بالماء تحت الصنبور باعتبار أن أجزاء متعددة من الهيكل هي قطع كهربائية وكذلك المقاومات.
- لا تمكن أي سائل من الدخول في الجهاز وذلك لتجنب الصعقة الكهربائية أو التماس الكهربائي.
- ضع كل المأكولات داخل السلّة وذلك لتفادي تماسها مع المقاومات.
- لا تغطي مدخل أو مخرج الهواء عندما تكون القلاية شغالة.
- ملأ القدر بالزيت يمكن أن يُسبب حريقاً.
- لا تلمس القسم الداخلي للجهاز وهو شغال.

## تحذير

- تأكد من أن جهد التيار المشار إليه على الجهاز يتطابق مع جهد التيار الكهربائي في المأخذ.
- لا تستخدم الجهاز إذا أظهر أي تلف في القابس، السلك الرئيسي أو في أقسام أخرى.
- 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.
- احتفظ بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- احتفظ بالسلك الكهربائي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا توصّل الجهاز بالتيار الكهربائي أو تستخدم لوحة التحكم ويداك ميللتان.
- أوصل هذا الجهاز فقط بمأخذ مؤرّض. تأكد دائماً من أن القابس قد تم إدخاله إلى مأخذ التيار بشكل صحيح.
- لا توصّل الجهاز بقاطع للتيار ذو مؤقت خارجي.
- لا تضع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بقرها كالسماط أو الستائر.
- لا تضع الجهاز بقرب الجدار أو بقرب أجهزة كهربائية منزلية أخرى. دع على الأقل 10 سنتيمترات من الفراغ حول الطرف الخلفي والأطراف الجانبية للجهاز وكذلك 10 سنتيمترات من الفراغ فوق الجهاز.
- لا تضع أي أداة أو غرضاً فوق الجهاز.
- لا تستعمل الجهاز لأي غاية أخرى سوى الغاية المفصلة في هذا الكتيب.
- لا تدع الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- خلال القلي بالهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عن طريق فجوات خروج الهواء. احتفظ بيديك ووجهك على بعد آمن من البخار وفجوات خروج الهواء. احذر كذلك من البخار الساخن والهواء عند استخراج القدر من القلاية.



- كل سطح يمكن الوصول إليه قابل للسخن خلال تشغيل القلاية.
- قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي مباشرة عندما ترى دخاناً أسود اللون يخرج منه.
- انتظر لغاية توقف خروج الدخان الأسود من الجهاز قبل أن تستخرج القدر من الجهاز.

### تحذير

- تأكد من وضع الجهاز على سطح أفقي ومستو وثابت.
- تم تصميم هذا الجهاز الكهربائي للاستعمال المنزلي فقط. ليس الجهاز صالحاً للاستخدام بشكل آمن في أماكن الكافنداق والمزارع أو الأماكن الغير منزلية.
- يفقد الضمان صلاحيته إن تم استخدام الجهاز لأغراض مهنية أو شبه مهنية.
- افصل دائماً الجهاز عن التيار الكهربائي عند عدم استخدامه.
- يحتاج الجهاز إلى 30 دقيقة كي يبرد وكي يتسنى تنظيفه.

### الفصل الآلي

الجهاز مُجهّز بمؤقت. يتوقّف الجهاز آلياً عند وصول المؤقت لإطلاق صافرة جرس. يمكن تغيير المؤقت يدوياً بإدارة الزر في الاتجاه المعاكس لحرك عقارب الساعة.

### الحقول الكهرومغناطيسية

يتوافق الجهاز مع جميع المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية. (EMF) عند الاستعمال الصحيح لهذا الجهاز، ليس هناك أي خطر للجسم الإنساني وذلك بالاعتماد على الحجج العلمية المتوفرة.

### قبل الاستخدام لأول مرة

1. انزع جميع مواد التغليف واللصقات والملصقات.
2. نظف السلّة (2) والقدر (1) بالماء الساخن، مع قليل من الصابون واسفنجة غير كاشطة. هذه القطع صالحة للغسل في الجلاية.
3. نظف القسم الداخلي والقسم الخارجي للجهاز بفوطة.

### التحضير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومتجانس. لا تضع الجهاز على أسطح غير مقاومة.
2. ضع السلّة (2) في القدر (1).
3. لا تملأ القدر بالزيت أو أي سائل آخر. لا تضع أي شيء على الجهاز، سيتسبب هذا في قطع جريان الهواء.

### القلي بالهواء الساخن

1. أوصل القلاية بمأخذ مؤرّض.
  2. استخرج بحذر القدر من القلاية.
  3. ضع المأكولات في السلّة.
- ملاحظة:
- لا تحمّل السلّة أكثر مما يجب (راجع قسم "التنبيه" في هذا الفصل)، إذ من شأنه أن يؤثّر في جودة الطعام.
  4. ضع القدر (1) من جديد في القلاية. لا تستخدم القلاية أبداً بدون وضع السلّة (2) في موضعها.
- تحذير:
- لا تلمس السلّة (2) خلال استخدامها أو مباشرة بعده، باعتبارها ساخنة جداً. امسك القدر (1) من المقبض (4).
  5. أدر عنصر التحكم بالحرارة إلى الدرجة المناسبة.
  6. حدّد مدة القلي المطلوبة للطعام (راجع قسم "التنبيه" في هذا الفصل).
  7. لتشغيل الجهاز، أدر زر المؤقت محدداً مدة القلي المطلوبة.





أضف 3 دقائق لمدة التحضير إذا كانت القلاية باردة. ملاحظة: إن شئت، يمكنك أيضاً أن تسخن مسبقاً الجهاز بدون أي طعام بداخله. في هذه الحالة أدر زر المؤقت لتعيين 3 دقائق وانتظر كي ينطفئ ضوء التسخين المسبق. ومن ثم قم بملء السلّة وأدر زر المؤقت إلى مدة التحضير المطلوبة.

عندما يشتعل الضوء (7)، تبدأ القلاية بالتسخين.

يفعل المؤقت (5) العدّ العكسي لمدة القلي.

خلال مدة القلي بالهواء الساخن، يشتعل وينطفئ ضوء مؤشر التسخين (8) من وقت لآخر. وهذا يعني أن القلاية قد وصلت لدرجة الحرارة المثلى للتسخين، ولتحتفظ بالحرارة في داخلها.

الكمية الزائدة لزيت الأطعمة تجمع في القسم السفلي من القدر.

8. تحتاج بعض الأطعمة أن تُقلب خلال مدة طهيها وذلك للحصول على نتائج مثالية (راجع قسم "التثبيت" في هذا الفصل). اسحب القدر (1) نحو خارج الجهاز وذلك بجرّ مقبض السلّة (4) وتحريك محتوياتها.

ومن ثمّ قم بتزليق القدر (1) من جديد إلى داخل القلاية.

**تحذير:** لا تضغط على زر المقبض خلال استخراج القدر لتحريك الطعام.

**نصيحة:** إذا عدلت المؤقت ووضعت على نصف مدة الطهي، يجب تحريك الطعام عند سماعك لجرس المؤقت. ولكن هذا يعني بأنه يتحمّ عليك بأن تقوم بضبط المؤقت من جديد لتعيين مدة الطهي الباقية بعد القيام بتحريك الطعام.

9. عندما تسمع جرس المؤقت (5) فهذا معناه بأن مدة الطهي قد انقضت. اسحب القدر (1) نحو خارج الجهاز وضعه على قاعدة السلّة/القدر (4).

ملاحظة: يمكنك أيضاً أن تطفئ الجهاز يدوياً. قم بإدارة زر التحكم بالحرارة (6) إلى وضعية : ٩

10. تأكد من أن الأطعمة جاهزة.

إن لم تكن الأطعمة قد طهيت بعد، أضف دقائق أخرى لمدة الطهي.

11. لاستخراج الأطعمة الصغيرة الحجم، قم بالضغط على زر تحرير السلّة (3) واستخرجها.

لا تقلب السلّة والقدر الملحق إذ أن هذا سيصبّب الزيت الذي تنقّط إلى قاع القدر على الطعام الموجود في السلّة.

بقايا الطعام والطعام ساخناً بعد القلي بالهواء الساخن. يمكن أن يخرج البخار من القدر (1) وذلك بحسب نوع الأطعمة المطهية في القلاية.

12. فرّغ السلّة (2) بداخل حاوية أو صحن.

نصيحة: استخدم ملقطاً لاستخراج الأطعمة الكبيرة الحجم أو الهشة من السلّة (2).

13. بعد الانتهاء من طهي مجموعة مأكولات، تكون القلاية جاهزة مباشرة للاستعمال التالي.

### تثبيت

سيساعدك هذا الجدول على اختيار التعديلات الأساسية للأطعمة.

ملاحظة: خذ بالحسبان بأن هذه التعديلات هي تعديلات تقريبية للتذكير. تختلف الأطعمة في الأصل والحجم

والشكل، لذلك لا يمكننا أن نضمن أفضل طهي للأطعمة.

باعتبار أن تقنية الهواء السريع يسخن أنياً الهواء الموجود بداخل الجهاز، فإن تُخرج القدر لوهلة قصيرة خلال الطهي لا يؤثر تقريباً في العملية.

### نصائح:

- المأكولات ذوات الحجم الصغير تحتاج لفترة طهي أقصر بقليل من مثيلاتها من ذوات الحجم الكبير.
- تكون مدة طهي كمية أكبر من المأكولات أطول بقليل من مدة طهي كمية أصغر من المأكولات.





- تحريك الأطعمة ذوات الحجم الصغير في منتصف مدة الطهي يعطي نتائج نهائية أفضل ويساعد على تجنب تبرّد الأطعمة بشكل غير متساوي.
- أضف قليلاً من الزيت للبطاطس النّية للحصول على بطاطس مُطَقَّقة. اقلي الأطعمة داخل القلاية بعد إضافة الزيت.
- لا تحضّر أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من الدهن كالفانق.
- المأكولات الجاهزة للطهي داخل الفرن يمكن أن تُحضّر في هذه القلاية.
- الكمية المثلى لتحضير بطاطس مقالية مطققة هي 500 غرام.
- استخدم مأكولات مسبقة الطبخ لتحضير مُشهيّا بشكل سريع وبسيط. المأكولات مسبقة الطبخ تحتاج لوقت أقل من التي تم تحضيرها في المنزل.
- ضع قالباً أو صحن فرن في سلّة القلاية إن أردت أن تحصص كعكاً أو تحضر أكلة "الكيش".
- يمكنك أيضاً أن تستخدم القلاية لتسخين الأطعمة. لتسخين الأطعمة، حدّد درجة الحرارة ل 160 درجة مئوية خلال 10 دقائق كحد أقصى.

### طهي البطاطس المقلي المجهز منزلياً

طهي البطاطس المقلي، قم بالخطوات التالية:

1. تقشير وقطع البطاطس.
2. غسل البطاطس المقطوعة وتجفيفها بمناديل المطبخ.
3. صبّ 1/2 (نصف) ملعقة من زيت الزيتون في حاوية ومن ثم قم بوضع البطاطس المقطوعة فيها واخلطها كي يصلها الزيت.
4. استخرج البطاطس باستخدام أداة مطبخية مبقياً ما زاد من الزيت في الحاوية. ضع البطاطس في سلّة (2) القلاية. ملاحظة: لا تملئ الحاوية على سلّة القلاية إذ أن الزيت سينصبّ فيها.
5. اقلي البطاطس حسب الإرشادات المذكورة في هذا الفصل.

الكمية الصغرى - الكبرى (غرام)	الوقت بالدقائق	الحرارة بالدرجة المئوية	تحريك	معلومات إضافية
البطاطس المقالية				
700-300	16-9	200	✓	المتلجة
700-300	20-11	200	✓	المتلجة والرفيعة
800-300	16-10	200	✓	منزلية (8X8 مم)
800-300	22-18	180	✓	بطاطس برافا منزلية
250	18-15	200	✓	بطاطس مقالية
500	18-15	200	✓	مُحمّرة وبالجبن المبشور
اللحوم ولحوم الدواجن				
500-100	12-8	180		شرائح
500-100	14-10	180		لحم ضلع البقر
500-100	14-7	180		همبرغر
500-100	15-13	200		العجينة المحشوة
500-100	15-10	180		صدر الدجاج
مشهيّات				
400-100	10-8	200	✓	استخدم القلاية كفرن ملفوفات الربيع





كروكيت دجاج مثلج	500-100	10-6	200	✓	استخدم القلاية كفرن
قضببان السمك المثلج	400-100	10-6	200		استخدم القلاية كفرن
بوريك الجبن المثلج	400-100	10-8	180		استخدم القلاية كفرن
الخضروات المحشية	400-100	10	160		
الطهي					
جاتوه	300	25-20	160		
كيش	400	22-20	180		
مافن	300	18-15	200		
بوريك حلو	400	20	160		

ملاحظة: أضف 3 دقائق لوقت التحضير من تشغيل القلاية إلى أن تسخن.

#### تنظيف

نظف القلاية بعد كل استعمال. لا تنظف القدر والسلة والقسم الداخلي للجهاز بأدوات المطبخ المعدنية ولا بمواد التنظيف الكاشطة، إذ يمكن أن تضرر بالمادة المضادة للالتصاق التي تغطي هذه الأجزاء.

1. افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي ودعه يبرد. ملاحظة: فرغ السلة من محتوياتها كي تبرد بشكل أسرع.

2. نظف القسم الخارجي للجهاز بفوطة رطبة.

3. نظف القدر (1) والفاصل (10) والسلة (2) مع قليل من الصابون واسفنجة غير كاشطة. يمكنك إزالة أي أتساخ بواسطة مذيب سائل للدهون.

**ملاحظة:** الفاصل (10) والسلة (2) صالحان للغسل في الجلاية.

**نصيحة:** إذا التصق الوسخ بالسلة (2) أو في قاع القدر (1)، املاهم بالماء الساخن وقليلًا من الصابون.

ضع السلة (2) في القدر (1) ودعمهم بنفوع خلال 10 دقائق.

4. نظف القسم الداخلي للجهاز بالماء الساخن واسفنجة غير كاشطة.

5. نظف المقاومة بفرشاة تنظيف لإزالة بقايا المأكولات.

#### تخزين

1. افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي ودعه يبرد.

2. تأكد من أن كل أجزاء الجهاز نظيفة وجافة.





المشكلة	السبب الممكن	الحل الممكن
القلّاية لا تشتغل	1. ليست موصلة بالتيار الكهربائي. 2. لم تضبط الموقت.	1. أوصل هذا الجهاز بأخذ للتيار الكهربائي وموّرّض. 2. أدر زر الموقت محدداً مدة القلي المطلوبة لتشغيل الجهاز.
المأكولات المقلية بالقلّاية لم تغلى كفاية.	1. كمية المأكولات الموجودة في السلة تزيد عن الحد. 2. الحرارة المثبتة ليست كافية. 3. وقت الطهي قصير جداً.	1. ضع كمية أقل من المأكولات في السلة. كمية أقل من المأكولات تُطهى بشكل متجانس أكبر. 2. أدر زر التحكم بالحرارة إلى الحرارة المطلوبة (راجع قسم "التثبيت" في الفصل المتعلق بكيفية استخدام القلاية). 3. أدر زر الموقت إلى مدة التحضير اللازمة (راجع قسم "التثبيت" في الفصل المتعلق بكيفية استخدام القلاية).
تبرد المأكولات بشكل غير متجانس	1. بعض أنواع المأكولات تحتاج أن تُحرّك في منتصف مدة الطهي.	1. يجب خلط الأغذية وخصوصاً تلك المتواجدة في القسم العلوي (كما في حال البطاطس) في منتصف مدة الطهي. (راجع قسم "التثبيت" في الفصل المتعلق بكيفية استخدام القلاية).
ليست الأطعمة المقلية مقرّمشة عند خروجها من القلاية.	1. لقد استخدمت نوعاً من المأكولات مخصصة للطهي في قلاية تقليدية.	1. استخدم أطعمة مخصصة للطهي في الأفران وأدهنها بقليل من الزيت للحصول على نتائج مقرّمشة.
لا تستطيع إدخال القدر في الجهاز بشكل صحيح.	1. هناك مأكولات تزيد عن الحد في السلة. 2. لا تدخل السلة في مكانها بشكل صحيح.	1. لا تحمّل السلة أكثر مما يجب. 2. ادفع السلة لغاية أن تسمع طقاً.





<p>يخرج دخان أبيض من القلّاية</p>	<p>1. هناك مأكولات دهنة بصدد القلي. 2. ما زال هناك بعض الزيت بداخل الحاوية من المرة السابقة.</p>	<p>1. عندما يتم قلي مأكولات مدهنة في القلّاية، تُصنّب كميات كبيرة من الزيت في قاع القدر. ينتج الزيت دخاناً أبيضاً عندما يسخن. لا يؤثر هذا في الجهاز أو في نتيجة الطهي. لا يؤثر هذا في الجهاز أو في نتيجة الطهي. 2. ينتج الدخان الأبيض عن الدهن الموجود في القدر. قم بتنظيف القدر بعد كل استعمال.</p>
<p>يتم طهي البطاطس الطازج بشكل غير متجانس في القلّاية.</p>	<p>1. البطاطس المستخدم ليس من النوع المناسب. 2. لم تقم بتجفيف البطاطس بشكل كافٍ بعد غسله.</p>	<p>1. استخدم بطاطس طازج من النوع المناسب لإزالة النشاء. 2. قم بغسل البطاطس بشكل مناسب وذلك بغية إزالة النشاء.</p>
<p>ليس البطاطس الطازج مقرمشاً عند خروجه من القلّاية.</p>	<p>1. الملمس المقرمش للبطاطس المقلي يعتمد على كمية الزيت والماء المتواجد فيه. 2. قم بقطع البطاطس بشكل رفيع للحصول على نتيجة أكثر قرمشة. 3. أضف قليلاً من الزيت للحصول على بطاطس مقرمش.</p>	<p>1. قم بتجفيف البطاطس بشكل كافٍ قبل إضافة الزيت. 2. قم بقطع البطاطس بشكل رفيع للحصول على نتيجة أكثر قرمشة. 3. أضف قليلاً من الزيت للحصول على بطاطس مقرمش.</p>

### الحماية البيئية

لا تُرْمَى الأجهزة الكهربائية التي يراد التخلص منها كفضالة 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](http://www.palson.com) أو أن تقوم بالاتصال مع موزّع الجهاز.

نشكرك على إظهارك ثقّتك 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 BLACK PEGASUS от PALSON.

## ВАЖНО

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.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Фритюрница Pegasus предлагает легкий и здоровый способ приготовления Ваших любимых блюд. За счет использования быстрой циркуляции горячего воздуха и резистора в верхней части можно приготовить разнообразное количество блюд. Главное преимущество фритюрницы состоит в том, что в большинстве случаев приготовления блюд не обязательно использование масла.

### Опасность

- Не погружайте корпус в воду, ни ставьте его под кран с водой в связи с наличием различных электрических компонентов и резисторов.
- Не допускайте попадания в прибор какого-либо вида жидкости во избежание электрического разряда или короткого замыкания.
- Укладывайте все продукты в корзину для фритюра во избежание какого-либо контакта элементов с резисторами.
- Не накрывайте вход/выход воздуха во время работы прибора.
- Наполнение корпуса маслом может повысить риск возгорания.
- Не прикасайтесь к внутренней поверхности фритюрницы во время ее работы.

### Предостережение

- Убедитесь, что мощность, указанная на приборе, совпадает с источником питания.
- Не используйте прибор при повреждении в розетке, в основном проводе или других частях.
- Не старайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Всего обращайтесь за услугами авторизованного технического специалиста. Во избежание рисков, заменить поврежденный провод на идентичный новый смогут исключительно производитель, авторизованный отдел сервисного обслуживания или квалифицированный специалист.
- Храните прибор и провод питания в недоступном детям месте.
- Не допускайте близкого контакта провода с горячими поверхностями.
- Не подключайте прибор или используйте контрольную панель влажными руками.
- Подсоедините прибор исключительно к заземленной розетке. Убедитесь, что розетка правильно подключена к источнику питания в стене.
- Не подключайте прибор к переключателю с внешним таймером.
- Не устанавливайте прибор вблизи с *воспламеняющимися* материалами такими как, скатерть или штора.
- Не устанавливайте прибор напротив стены или напротив других электрических приборов. Сохраняйте минимальное пространство 10 см между задней частью прибора и его сторонами, а также 10 см свободного пространства в верхней части прибора.
- Не размещайте никаких предметов на поверхности прибора.
- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в инструкции по эксплуатации.






- Не допускайте использование прибора без наблюдения.
- Во время жарки в горячем масле горячий пар выходит через отверстия выхода воздуха. Сохраняйте руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Проявляйте осторожность с горячим паром и воздухом при вынимании корпуса из прибора.
- При использовании фритюрницы, любая поверхность, расположенная поблизости, может нагреться.
- При обнаружении черного пара, выходящего из прибора, немедленно выключите фритюрницу из розетки.
- Дождитесь прекращения выхода пара, прежде чем доставать корпус из аппарата.

### **Предостережение**

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и прочной поверхности.
- Данный прибор разработан исключительно для использования в домашних условиях. Не предусмотрен для безопасного использования в таких местах как фермах, отелях или других нежилых пунктах.
- Гарантия не считается действительной при использовании прибора в профессиональных или полупрофессиональных целях.
- Всегда отсоединяйте прибор от сети электропитания, если он не используется.
- Для охлаждения прибора и его последующей мойки потребуется около 30 минут.

### **Автоматическое отсоединение**

Прибор оснащен таймером. Прибор автоматически отключится после того, как таймер  издаст звуковой сигнал. Есть возможность вручную изменить настройки таймера, повернув кнопку в направлении против часовой стрелки.

### **Электромагнитные поля**

Прибор соответствует всем стандартам электромагнитных полей (ЭМП). При адекватном и правильном использовании прибора не существует риска повреждения человеческого тела.

## **ДО ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

1. Снимите весь упаковочный материал, наклейки и этикетки.
2. Мытье корзины (2) и корпуса (1) горячей водой с небольшим количеством порошка и мягкой кубки. Данные компоненты фритюрницы предназначены для мойки в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора тряпкой.

### **Подготовка перед использованием**

1. Установите прибор на прочной, горизонтальной и ровной поверхности. Не устанавливайте фритюрницу на непрочных поверхностях.
2. Установите корзину (2) в корпус (1).
3. Не наполняйте корпус маслом или каким-либо другим видом жидкости. Не устанавливайте ничего на поверхности прибора, иначе будет затруднен поток воздуха.

### **Фритюр горячим воздухом**

1. Подсоедините фритюрницу к заземленной розетке.
  2. Осторожно достаньте корпус из фритюрницы.
  3. Заложите продукты в корзину.
- Примечание: Не перезагружайте корзину продуктами (обратитесь к описанию





“Конфигурация” настоящей части), так как это может отразиться на качестве блюда.

4. Снова установите корпус (1) во фритюрницу. Никогда не используйте фритюрницу без установленной корзины (2).  
**Предостережение:** Не дотрагивайтесь до корзины (2) в течение и сразу после использования прибора, поскольку корзина накалилась. Брать корпус (1) за ручку (4).
5. Повернуть пульт управления для установки необходимой температуры.
6. Установить необходимой время приготовления продукта (обратитесь к описанию “Конфигурация” настоящей части).
7. Для включения прибора поверните кнопку таймера, устанавливая необходимое время приготовления.

Добавить 3 минуты к времени приготовления в случае, если фритюрница холодная.

*Примечание: при желании, можно предварительно разогреть прибор без закладывания в него продуктов. В данном случае, повернуть кнопку таймера до обозначения 3 минут и подождать, пока не погаснет лампочка нагревания. Затем заполнить корзину и повернуть кнопку таймера до установления необходимого времени приготовления.*

- При загорании лампочки (7), фритюрница начинает нагреваться.

- Таймер (5) начинает обратный отсчет времени приготовления.

- В течение процесса обжарки горячим воздухом, лампочка (8) нагревания периодически загорается и потухает. Это указывает на то, что фритюрница достаточно нагрелась и сохраняет внутри нужную температуру.

- Чрезмерное количество масла продуктов собирается во внутренней части корпуса.

8. Некоторые продукты необходимо помешивать в процессе их приготовления для оптимального результата (обратитесь к описанию “Конфигурация” настоящей части). Потяните корпус (1) наружу за ручку корзины (4) и перемешайте. Затем снова установите корпус (1) во фритюрницу.

**Предостережение:** Не нажимайте на кнопку ручки в процессе извлечения корпуса для перемешивания продуктов.

**Рекомендация:** При установке таймера на половину времени приготовления необходимо перемешать продукты, когда таймер издаст звуковой сигнал. Тем не менее, это означает, что Вам необходимо повторно установить таймер на время приготовления, которое останется после завершения данного действия.

9. Когда таймер (5) издаст звуковой сигнал, это означает, что время приготовления завершено. Потяните корпус (1) прибора и установите его на подставке для корзины/корпуса (4).

**Примечание:** Прибор можно выключить вручную. Поверните кнопку контроля температуры (6) в положение ☺.

10. Убедитесь в том, что продукты приготовлены.

В случае если продукты еще не до конца приготовлены, добавьте еще около двух минут.

11. Для того чтобы достать мелкие продукты, нажмите на кнопку высвобождения корзины (3) и достаньте ее.

Не переворачивайте корзину с прикрепленным корпусом, поскольку излишек масла, собранный на дне корпуса, просочится на продукты.

Продукты и остатки продуктов от приготовления - остаются горячими после обжарки горячим воздухом. В зависимости от вида используемых во фритюрнице продуктов из корпуса (1) может выходить пар.

12. Извлеките содержимое из корзины (2) в тарелку или какую-либо емкость.

**Рекомендация:** для извлечения больших или хрупких продуктов из корзины (2) используйте щипцы.

13. После завершения жарки определенной части продуктов, фритюрница готова к следующему использованию.





## КОНФИГУРАЦИЯ

Данная таблица поможет Вам выбрать основные установки для приготовления продуктов.

*Примечание: Примите во внимание, что данные установки являются указаниями. Продукты различны по своему происхождению, размеру и форме, мы не можем гарантировать лучший вариант приготовления ваших продуктов.*

В связи с использованием технологии, при которой быстро нагревается воздух внутри прибора, быстрое извлечение корпуса во время жарки не отражается на процессе приготовления.

### Рекомендации:

- Более мелкие продукты требуют более короткого времени приготовления, чем продукты более крупного размера.
- Большое количество продуктов требует более длительного времени приготовления, в то время как более маленький объем продуктов требует меньше времени на приготовление.
- Перемешивание мелких продуктов на середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и может предотвратить неравномерное охлаждение продуктов.
- Для достижения более хрустящего вкуса добавить немного масла в сырой картофель. Жарить продукты во фритюрнице после добавления масла.
- Не готовить такие жирные продукты как сосиски.
- Продукты, предназначенные для приготовления в духовке, могут быть приготовлены во фритюрнице.
- Оптимальное количество жареного хрустящего картофеля составляет 500 гр.
- Используйте полуфабрикаты для легкого и быстрого приготовления закусок. Полуфабрикаты требуют меньше времени приготовления, чем приготовленные дома.
- Установить форму или емкость духовки в корзину фритюрницы, если Вы хотите запечь торт или приготовить киш.
- Фритюрницу также можно использовать для подогрева продуктов. Для разогревания продуктов установить температуру 160°C в течение максимум 10 минут.

### Приготовление домашнего жареного картофеля

Для приготовления картофеля, следуйте следующим инструкциям:

1. Очистить и порезать картофель.
2. Промыть нарезанный картофель и просушить кухонной бумагой.
3. Влить ½ ложки оливкового масла в емкость, заложить картофель и перемешать для тщательного распространения масла.
4. Достать картофель с помощью кухонного прибора, чтобы излишек жира остался в емкости. Заложить картофель в корзину (2) фритюрницы. Примечание: Не наклоняйте емкость на корзину фритюрницы, поскольку туда может проникнуть масло.
5. Жарить картофель согласно инструкциям, описанным в данной части.

	Мин-Макс количество (гр)	Время (Мин)	Температура (°C)	Убрать	Подробная информация
<b>Жареный картофель</b>					
Замороженные	300-700	9-16	200	✓	
Замороженный тонкий	300-700	11-20	200	✓	





Домашние (8x8 мм)	300-800	16-10	200	✓	Добавить 1/2 ложки масла
Домашние пататас бравас	300-800	18-22	180	✓	Добавить 1/2 ложки масла
Картофель отварной	250	15-18	200	✓	Добавить 1/2 ложки масла
Гратированный картофель	500	15-18	200	✓	
<b>Мясо и птица</b>					
Филе	100-500	8-12	180		
Свинная нарезка	100-500	10-14	180		
Котлета	100-500	7-14	180		
Пироги	100-500	13-15	200		
Куриное филе	100-500	10-15	180		
<b>Снэки</b>					
Весенние рулетики	100-400	8-10	200	✓	Использовать в качестве печи
Замороженные крокеты из курицы	100-500	6-10	200	✓	Использовать в качестве печи
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Использовать в качестве печи
Сырные закуски, замороженные пирожки	100-400	8-10	180		Использовать в качестве печи
Фаршированные овощи	100-400	10	160		
<b>Выпечка</b>					
Торт	300	20-25	160		
Киш	400	20-22	180		
Маффины	300	15-18	200		
Сладкая выпечка	400	20	160		

Примечание: Добавить 3 минуты к времени приготовления при начале использования фритюрницы до нагревания.

### Мойка прибора

Мойте прибор после каждого использования. Не мойте корпус, корзину и внутреннюю часть фритюрницы металлическими или жесткими кухонными приборами, так как это может повредить непригораемый слой.

1. Отключите прибор от сети электропитания и дайте ему остыть. Примечание: Удалите остатки элементов из корзины для более быстрого остывания прибора.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тряпкой.
3. Мытье корзины (1), разграничителя (10) и корпуса (2) горячей водой с небольшим количеством порошка и мягкой кубки.





Можно удалить любой остаток грязи с помощью обезжиривающей жидкости.

**Примечание:** Разграничитель (10) и корзина (2) пригодны для мытья в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Если остатки продуктов прилипают к корзине (2) или к дну корпуса (1), наполнить его горячей водой с небольшим количеством жидкого порошка. Установите корзину (2) в корпусе (1) и оставьте на отмокание в течение 10 минут.

4. Промойте внутреннюю часть аппарата горячей водой и мягкой губкой.
5. Промойте резистор щеткой для удаления остатков продуктов.

#### Хранение элементов

1. Отключите прибор от электропитания и оставьте, чтобы он остыл.
2. Убедитесь, что все компоненты чистые и сухие.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Фритюрница не работает.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Прибор не подключен.</li><li>2. Не настроен таймер.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Подсоедините фритюрницу к заземленной розетке.</li><li>2. Поверните кнопку таймера для обозначения необходимого времени приготовления, чтобы подключить прибор.</li></ol>
Продукты, жареные во фритюрнице не готовятся до конца.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Чрезмерное количество заложенных в корзину продуктов.</li><li>2. Установленная температура слишком низкая.</li><li>3. Установленное время приготовления слишком короткое.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Заложите меньшее количество продуктов в корзину. Приготовление меньшего количества продуктов готовится более однородно.</li><li>2. Поверните кнопку контроля температуры до желаемой температуры (обратиться к описанию "Конфигурация" части по эксплуатации фритюрницы).</li><li>3. Поверните кнопку контроля температуры до желаемого времени приготовления (обратиться к описанию "Конфигурация" части по эксплуатации фритюрницы).</li></ol>
Продукты жарятся неравномерно.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Необходимо перемешивать определенные виды продуктов в середине процесса приготовления.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Продукты, находящиеся в верхней части емкости (например, картофель) должны перемешиваться в середине процесса приготовления (обратиться к описанию "Конфигурация" части по эксплуатации фритюрницы).</li></ol>
Продукты после жарки во фритюрнице не получаются хрустящими.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Вы использовали продукт, предназначенные для жарки в традиционной фритюрнице.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Используйте продукты для выпекания или нанесите на них небольшое количество масла для более хрустящего вкуса.</li></ol>





Не могу правильно установить корпус в прибор.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. В корзине заложено чрезмерное количество продуктов.</li><li>2. Корзина неправильно установлена на подносе.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Не наполняйте настолько корзину.</li><li>2. Надавите на корзину до щелчка.</li></ol>
Из фритюрницы выходит белый пар.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Жарятся жирные продукты.</li><li>2. Емкость содержит остатки жира от последнего использования.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. При жарке жирных продуктов во фритюрницу, большая часть масла попадает на дно. При разогревании масло выделяет белый пар. Это обычное явление. Это не отражается на окончательном результате.</li><li>2. Белый пар вызван наличием горячего жира в корпусе. Убедитесь, что корпус промывается после каждого использования.</li></ol>
Свежий картофель жарится не однородным образом.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Вы не используете правильный вид картофеля.</li><li>2. Не тщательно просушен картофель после промывки.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Используйте правильный свежий картофель для удаления крахмала.</li><li>2. Тщательно промойте картофель для удаления крахмала.</li></ol>
Картофель после жарки во фритюрнице не получается хрустящими.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Хрустящая текстура картофеля зависит от количества масла и воды в жареном картофеле.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Убедитесь, что картофель хорошо высушен прежде чем добавлять масло.</li><li>2. Для достижения более хрустящего вкуса, нарезать картофель мелкими кусочками.</li><li>3. Для достижения более хрустящего вкуса добавить чуть больше масла.</li></ol>

## ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА.

В случае поломки не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором, необходимо сдать его официальный пункт утилизации приборов. Таким образом, вы вносите вклад в защиту окружающей среды.

## 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](http://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 اشتريت 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

