

Multicocina
Multicooker
Multicuisine

مقلاة كهربائية متعددة الاستعمالات

Электроварка

Eloïse

COD. 30952

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- AR** طريقة الاستعمال
- RU** ИНСТРУКЦИИ

PALSON®

E	ESPAÑOL	2
GB	ENGLISH	5
F	FRANÇAIS	8
AR	اللغة العربية	11
RU	РУССКИЙ	14

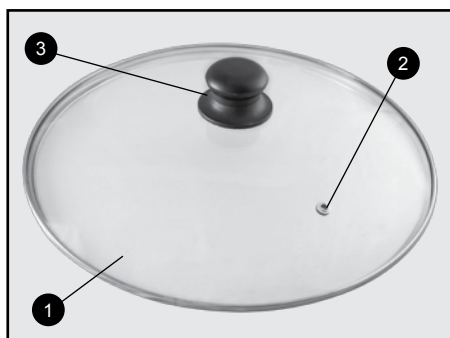
1. Tapa de cristal
2. Válvula
3. Pomo de la tapa
4. Cuerpo del multicocina
5. Asas
6. Termostato
7. Cable eléctrico

- 1- غطاء زجاجي
- 2- صمام
- 3- مقبض الغطاء
- 4- جسم مقلاة
- 5- مقبض المقلاة
- 6- ترموستات للحرارة
- 7- سلك كهربائي

1. Glass lid
2. Valve
3. Lid handle
4. Hot plate body
5. Handle
6. Thermostat
7. Power cord

1. Стеклоанная крышка
2. Клапан
3. Ручка крышки
4. Корпус электроварки
5. Ручки
6. Термостат
7. Электрический провод

1. Couvercle en verre
2. Soupape
3. Poignée du couvercle
4. Corps de la sauteuse
5. Poignée de la sauteuse
6. Thermostat de température
7. Câble électrique



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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos nos obliga a tomar medidas de seguridad tanto para el producto adquirido como para el usuario.

1. Lea todas las observaciones y recomendaciones cuidadosamente.
2. No toque las superficies calientes, USE LAS ASAS (5) ya que éstas son resistentes al calor.
3. Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que tanto el termostato (6), como el cable (7) y el aparato (4) estén absolutamente secos.
4. Pasos para el encendido del aparato:
PRIMERO: coloque firmemente el termostato en el enchufe previsto en el cuerpo del aparato, dejando el indicador de temperatura en "OFF".
SEGUNDO: coloque la clavija del cable eléctrico en la toma de corriente.
5. Para conectar y desconectar el termostato del aparato, nunca hay que tirar del cable, sino de la respectiva clavija o termostato.
6. Asegúrese que el enchufe y el cable que vaya a usar esté en buenas condiciones, para garantizar su buen funcionamiento.
7. No use productos o componentes diferentes a los originales y suministrados por el fabricante.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
9. No utilice el aparato cerca de la encimera de gas o de un radiador eléctrico. Mantenga la máxima distancia entre la plancha de asar y la superficie o pared, siendo de mínimo 15 cm.
10. Mientras tenga en uso el aparato, manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Tome las debidas precauciones al remover los alimentos en la multicocina durante su funcionamiento.
12. Este aparato debe usarse sólo siguiendo rigurosamente las instrucciones mencionadas en este manual.
13. Si el cable (7) 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. Este aparato deberá ser utilizado únicamente con su termostato original.
15. El termostato (6) debe ser retirado antes de la limpieza del aparato y la base del conector debe secarse antes de la nueva utilización del aparato.
16. 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.

INSTRUCCIONES DE USO

Regulador Automático de Temperatura:

El termostato (7) está integrado en el cable eléctrico, el cual podemos separar del aparato. La regulación de éste es de 0°C a 240°C con un selector de 1 a 5, permitiendo elegir la temperatura ideal para cada comida, garantizando un óptimo resultado de gran calidad y altísimas propiedades nutritivas.

Según el tipo de la comida a preparar se selecciona la temperatura.

Una vez alcanzada la temperatura deseada, el piloto luminoso del termostato se apaga automáticamente, así como se enciende nuevamente cuando ésta desciende.

Utilización correcta:

- Antes de cada uso, limpien cuidadosamente la superficie de cocinado y la tapa del aparato.
- Asegúrese que el termostato está bien seco antes de conectarlo al aparato.

Para el encendido:

1. Colocar el selector de temperatura en posición "OFF" y enchufar el termostato en su base.
Nota importante: Si el regulador de temperatura no está correctamente enchufado, puede producirse un calentamiento anormal, lo que puede ocasionar daños en el aparato e incluso accidentes. Por lo tanto asegúrese de que el regulador de temperatura esté firmemente enchufado hasta el fondo.
2. Colocar la clavija en el enchufe de la red eléctrica.
El piloto luminoso se enciende una vez se selecciona una temperatura.
3. La escala de temperatura tiene 5 niveles, seleccionables según el tipo de comida.
4. ¿Cómo empezar a cocinar?
 - a) Una vez conectado el cable, espere. El piloto luminoso se apagará y podrá empezar a cocinar. Si el indicador luminoso se apaga, no se alarme, no está rota, recuerde que tiene una función automática y se apagará al alcanzar la temperatura deseada.
Si durante el primer uso, aprecia unos olores anormales, no se preocupe. No es nocivo a la salud. El calentamiento de la resina protectora, que viene de fábrica, suele aportar estos olores, pero a los pocos minutos éstos desaparecen.
No tocar la base del aparato. Mueva y manipule la cacerola sólo por las asas (5) resistentes al calor.
 - b) Con su multicocina ya puede empezar a disfrutar de sabrosas comidas, cocinadas con muy poca grasa para una alimentación sana y para optimizar su bienestar.
 - c) La tapa de cristal (1) debe usarse siempre, ya que no sólo es resistente al calor, sino que mantiene y distribuye el calor por la parte superior y además deja los alimentos crujientes.
La tapa de cristal (1) permite comprobar el progreso de la cocción de la comida, sin olores ni salpicaduras.
La tapa (1) tiene una válvula (2) para el escape del vapor, no permitiendo que la comida se cueza con líquidos no deseados, sino que quede más tierna y jugosa.
 - d) Cuando esté la comida en su punto, ponga el regulador de temperatura en "OFF". Si desea mantener la comida caliente, baje hasta la posición "2".
 - e) Antes de servir, ponga el regulador de temperatura nuevamente en "OFF".
 - f) Desconecte el enchufe y el termostato (6) de la cacerola. A continuación puede servir la comida en la mesa en el mismo recipiente.

Atención: Primero sacar la clavija del enchufe en la red. En segundo lugar, sacar con precaución el termostato (6) (el otro extremo del cable) del enchufe integrado en el cuerpo del aparato (4). Cuando se enfríe pasar un trapo seco y limpio por dentro del enchufe.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE.

La superficie interna de la cacerola es de primera calidad, es material antiadherente, donde no se pega absolutamente ningún alimento.

Por ese mismo motivo hay que tomar las siguientes medidas preventivas:

- No use palas o cucharones de cocina metálicos. Le recomendamos utensilios de madera o plástico.
- Si tiene que cortar carne, embutidos o pescado, le recomendamos que extraiga los alimentos de la cacerola y que los corte sobre una tabla.
- Asegúrese de que ni el cable eléctrico ni el termostato roce o se apoye sobre la superficie del aparato.
- No use cepillos fuertes de nylon ni metálicos para la limpieza de la multicocina.
- La cacerola deberá limpiarse después de cada uso, y habiendo llegado a un enfriamiento manejable, con un trapo limpio y seco. Le recomendamos el uso de papel de cocina.
- Para una comida más sana y genuina, se aconseja no utilizar aceite directamente sobre la superficie antiadherente, sino más bien adobar previamente las carnes, verduras y pescados con distintas especias, mantequilla, aceite, limón, vino, mostaza, soja, etc...
- Los productos congelados podrán cocinarse reduciendo las temperaturas un 50%, según la tabla adjunta, y aumentando el tiempo de preparación.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

Le recomendamos las siguientes prácticas y sugerencias para una limpieza correcta:

Plancha antiadherente, en estado caliente.

Después de cada uso, limpie la plancha con un paño húmedo o papel de cocina. Si quedan residuos sobre la superficie, ponga un poco de agua en la plancha y caliéntela nuevamente para diluir estos restos de comida. Ayúdese, si es necesario, de una espátula de plástico o madera.

No utilice detergentes fuertes ni abrasivos, como cepillos o esponjas de nylon o metálicas.

Nunca introduzca la multicocina en el agua, ni la lave con agua mientras esté caliente.

Plancha antiadherente, en estado frío.

Límpuela con una esponja suave y un poco de detergente suave no abrasivo. Evite que penetre agua en el interior.

Tapa de cristal.

Limpie la tapa (1) con una esponja suave y detergente suaves. No cambie bruscamente la temperatura de la tapa (de caliente a frío). No ponga la tapa bajo el chorro de agua fría mientras esté caliente. No utilice toallitas impregnadas de productos químicos u otros detergentes fuertes.

Termostato regulador de temperatura.

Limpie el termostato (6) con toallitas suaves de papel. No limpie el hueco del enchufe del termostato con trapos o papel húmedo. Éste siempre debe mantenerse seco.

Una vez limpio el aparato, séquelo completamente con un paño de cocina.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR CON ELOISE

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	SELECTOR	TEMPERATURA
Empanadas, croissant	1 min. por lado	2, 4	80°C
Huevo frito	2 min.	2, 4, 6	150°C
Crepes	1-2 min. por lado	2, 4, 6, 8	160°C
Tortilla francesa	2 min. por lado	2, 4, 6, 8	160°C
Queso fresco	1 min. por lado	2, 4, 6	150°C
Tostadas	1 min. por lado	2, 4, 6	150°C
Sandwiches	2 min. por lado	2, 4, 6, 8	170°C
Calabacines, ajos, setas, berenjenas, tomates, pimientos, cebollas, etc.	2 min. por lado	2, 4, 6	150°C
Patatas, calabazas, zanahorias:en corte	3 min. por lado	2, 4, 6	150°C
Salchichas	2-3 min. por lado	2, 4, 6	150°C
Entrecote de ternera	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180°C
Filete de ternera o cerdo	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180°C
Costillas de cordero	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	170°C
Chuletas de cerdo	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	170°C
Conejo (troceado)	3-4 min. por lado	2, 4, 6, 8	160°C
Brochetas de pescado	2 min. por lado	2, 4, 6	160°C
Atún, salmón, caballa, pez espada, etc.	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	160°C
Crustáceos	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180°C
Sepias, calamares, etc.	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180°C
Pizzas	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240°C
Paellas	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160°C-240°C

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 técnico o 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.

Our products have been developed to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you enjoy your new ELOISE multicooker by PALSON.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

Safety measures must be adopted when using electrical appliances, both for the product purchased and for the user.

1. Carefully read all the instructions and recommendations.
2. Do not touch hot surfaces, USE THE HANDLES (5) as these are heat-resistant.
3. To avoid electric shock, make sure that the thermostat (6), the power cord (7) and the hot plate body (4) are completely dry.
4. Steps for switching on the hot plate:
FIRST: Insert the thermostat firmly into the socket provided in the hot plate, with the temperature indicator on "OFF".
SECOND: Plug the power cord into the electrical outlet.
5. To connect or disconnect the thermostat, never pull the power cord. Instead grip the plug or the thermostat.
6. Make sure that the plug and power cord are in good condition, to ensure their proper functioning.
7. Do not use products or components other than the originals and those supplied by the manufacturer.
8. Keep the power cord away from hot surfaces.
9. Do not use the appliance near a gas stovetop or an electric heater. Maintain as much distance as possible between the hot plate and the surface or wall, at least 15 cm.
10. When the appliance is in use, keep it out of the reach of children.
11. Exercise due precaution when stirring food in the multicooker while in use.
12. The appliance should only be used strictly following the instructions in this manual.
13. If the power cord (7) 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. This appliance must only be used with its original thermostat.
15. Remove the thermostat (6) before cleaning the appliance and dry the base of the connector before using the appliance again.
16. 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.

INSTRUCTIONS FOR USE

Automatic Temperature Control

The thermostat (7) is integrated into the power cord, which can be separated from the appliance. The thermostat can be adjusted from 0°C to 240°C using a selector from 1 to 5, allowing you to choose the ideal temperature for each type of food, thus guaranteeing an optimal result and food with excellent nutritional properties.

The temperature selected depends on the food being prepared.

Once the desired temperature has been reached, the thermostat's pilot light will go off automatically, and come back on again when the temperature drops.

Correct use:

- Thoroughly clean the surface of the cooker and the lid of the appliance before each use.
- Make sure that the thermostat is completely dry before plugging in the appliance.

Switching on the appliance:

1. Put the temperature selector at position "OFF" and plug the thermostat into the base.
Important: If the temperature controller is not plugged in properly, it may cause abnormal heating, which may damage the appliance and even cause an accident. Therefore, make sure that the temperature controller is plugged in completely.
2. Plug into the electrical outlet.
The pilot light will come on once a temperature has been selected.
3. The temperature scale has 5 levels, which are selected according to the type of food being cooked.
4. How to start cooking:
 - a) Once the appliance has been plugged in, wait. The pilot light will go off and then you can start cooking.
If the indicator light goes off, don't worry, the appliance is not broken. Remember, it has an automatic function and will go off once the desired temperature has been reached.
If you notice a strange smell the first time you use the appliance, don't worry, it is not harmful to your health. When the protective resin coating that is applied during the manufacturing process becomes hot it usually produces this smell, but this will disappear in a few minutes.
Do not touch the base of the appliance. Only move and handle the multicooker using the heat-resistant handles (5).
 - b) You can now start using your multicooker to prepare tasty meals, cooked with very little fat for a healthy diet and for improved wellbeing.
 - c) Always use the glass lid (1), as it is not only heat-resistant, but it also maintains and distributes the heat in the upper part and will keep your food nice and crunchy.
The glass lid (1) allows you to check on how the food is cooking, without smells or spattering.
The lid (1) has a valve (2) to release the steam, preventing the food from cooking with unwanted liquid and keeping it more tender and juicy.
 - d) When the food is ready, turn the temperature control to "OFF". If you want to keep the food warm, turn it down to "2".
 - e) Before serving, turn the temperature control to "OFF" again.
 - f) Unplug the power cord and the thermostat (6) from the body of the multicooker. You can serve the food on the table in the same appliance.

Precaution: First remove the plug from the mains. Then carefully remove the thermostat (6) (the other end of the power cord) from the socket integrated into the body of the appliance (4). When it has cooled, wipe the inside of the socket with a clean, dry cloth.

CARE AND MAINTENANCE OF THE NON-STICK COATING

The inner surface of the pan is composed of high quality, non-stick material, which prevents any kind of food sticking to it.

For this reason, you must take the following preventive measures in order to protect it:

- Do not use any metal kitchen utensils. We recommend using plastic or wooden utensils.
- If you need to cut meat, sausages or fish we suggest you remove the food from the pan and cut it on a cutting board.
- Make sure that neither the power cord nor the thermostat are touching or leaning on the surface of the appliance.
- Do not use metal or stiff nylon brushes for cleaning the multicooker.
- The pan should be cleaned after each use with a clean, dry cloth after it has cooled down sufficiently. We recommend using kitchen towels.
- For healthier, more authentic food, we recommend not using oil directly on the non-stick surface, and instead dressing the meat, vegetables and fish with different spices, butter, oil, lemon, wine, mustard, soy sauce, etc. before adding them to the pot.
- Frozen products can be cooked by reducing the temperatures by 50%, according to the attached table, and by increasing the preparation time.

CLEANING INSTRUCTIONS

We recommend the following practices and suggestions for proper cleaning:

Non-stick hot plate, when hot.

After each use, clean the hot plate with a damp cloth or kitchen towel. If there are remains of food on the surface, add a little water to the hot plate and heat it again in order to dilute the remains of food. If necessary, use a plastic or wooden spatula.

Do not use strong or abrasive detergents or nylon or metal brushes or sponges.

Never immerse the multicooker in water and do not wash it with water when it is hot.

Non-stick hot plate, when cold.

Clean it with a soft sponge and some mild, non-abrasive detergent. Avoid water getting into the cooker.

Glass lid.

Clean the lid (1) with a soft sponge and mild detergent. Do not change the temperature of the lid quickly (from hot to cold). Do not hold the lid under cold water while it is hot. Do not use wipes impregnated with chemical products or other strong detergents.

Temperature control thermostat.

Clean the thermostat (6) with a soft paper towel. Do not clean inside the plug of the thermostat with a cloth or wet paper towel. It must be kept dry at all times.

Once the appliance is clean, dry it completely with a tea cloth.

ELOISE COOKING TIMES

FOOD	COOKING TIME	SELECTOR	TEMPERATURE
Empanadas, croissant	1 min. each side	2, 4	80°C
Fried egg	2 min.	2, 4, 6	150°C
Crêpes	1-2 min. each side	2, 4, 6, 8	160°C
French omelette	2 min. each side	2, 4, 6, 8	160°C
Fresh cheese	1 min. each side	2, 4, 6	150°C
Toast	1 min. each side	2, 4, 6	150°C
Sandwiches	2 min. each side	2, 4, 6, 8	170°C
Courgettes, garlic, mushrooms, aubergine, tomatoes, peppers, onions, etc.	2 min. each side	2, 4, 6	150°C
Potatoes, squash, carrots: chopped	3 min. each side	2, 4, 6	150°C
Sausages	2-3 min. each side	2, 4, 6	150°C
Veal entrecôte	2-3 min. each side	2, 4, 6, 8	180°C
Fillet of beef or pork	3 min. each side	2, 4, 6, 8	180°C
Lamb ribs	3 min. each side	2, 4, 6, 8	170°C
Pork chops	3 min. each side	2, 4, 6, 8	170°C
Rabbit (cut into pieces)	3-4 min. each side	2, 4, 6, 8	160°C
Fish brochettes	2 min. each side	2, 4, 6	160°C
Tuna, salmon, mackerel, swordfish, etc.	2-3 min. each side	2, 4, 6, 8	160°C
Crustaceans	2-3 min. each side	2, 4, 6, 8	180°C
Cuttlefish, squid, etc.	2-3 min. each side	2, 4, 6, 8	180°C
Pizza	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240°C
Paella	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160°C-240°C

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

GUARANTY AND SERVICE

If you need technical 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.

Nos produits sont développés afin d'atteindre les normes les plus élevées de qualité, fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous profiterez de votre nouveau multi-cuiseur ÉLOISE de PALSON.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques nous oblige à prendre des mesures de sécurité autant pour le produit acquis que pour l'utilisateur.

1. Veuillez lire soigneusement les observations et recommandations.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, UTILISEZ LES POIGNÉES (5) car elles résistent à la chaleur.
3. Afin d'éviter une décharge électrique, vérifiez que le thermostat (6), ainsi que le câble (7) et l'appareil (4) soient absolument secs.
4. Pas à suivre pour allumer l'appareil :
PREMIÈREMENT: placez fermement le thermostat dans la prise prévue dans le corps de l'appareil, avec l'indicateur de température sur « OFF ».
DEUXIÈMEMENT : placez la fiche du câble électrique dans la prise de courant.
5. Pour brancher et débrancher le thermostat de l'appareil, il ne faut jamais tirer le câble, mais sur la fiche respective ou sur le thermostat.
6. Vérifiez que la prise et le câble que vous allez utiliser soient en bon état, afin de garantir un bon fonctionnement.
7. N'utilisez pas de produits ou de composants différents aux originaux et à ceux fournis par le fabricant.
8. Éloignez le câble des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil près du plan de travail de la gazinière ou d'un radiateur électrique. Maintenez la distance maximum entre la plancha et la surface ou le mur, de 15 cm minimum.
10. Pendant que vous utilisez l'appareil, éloignez-le de la portée des enfants.
11. Prenez les précautions nécessaires quand vous mélangez les aliments dans le multi-cuiseur pendant le fonctionnement.
12. Utilisez cet appareil uniquement en suivant rigoureusement les instructions mentionnées dans ce manuel.
13. Si le câble (7) est endommagé, il faudra le faire remplacer par le fabricant, son service technique officiel ou bien par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.
14. Utilisez cet appareil uniquement avec son thermostat original.
15. Le thermostat (6) doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et la base du connecteur doit être sèche avant de réutiliser l'appareil.
16. Ce produit est interdit aux enfants ou aux autres personnes sans assistance ou supervision si leur état physique, sensoriel ou mental les limite dans l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Il faudra surveiller les enfants pour garantir qu'ils ne jouent pas avec le produit.

INSTRUCTIONS

Régulateur automatique de la température :

Le thermostat (7) est intégré dans le câble électrique, que nous pouvons séparer de l'appareil. La régulation de celui-ci est de 0°C à 240°C avec un sélecteur de 1 à 5, qui permet de choisir la température idéale pour chaque plat, en garantissant un résultat optimal de grande qualité et de grandes propriétés nutritives.

Selon le type de repas à préparer, vous devez sélectionner la température.

Une fois obtenue la température désirée, les indicateurs lumineux du thermostat s'éteignent automatiquement, et ils se rallument quand la température descend.

Pour une bonne utilisation :

- Avant chaque utilisation, nettoyez soigneusement la surface à cuisiner et le couvercle de l'appareil.
- Vérifiez que le thermostat soit bien sec avant de le brancher à l'appareil.

Pour l'allumage :

1. Placez le sélecteur de température sur la position « OFF » et branchez le thermostat sur sa base.

Note importante: si le régulateur de température n'est pas correctement branché, il peut se produire une chaleur anormale, ce qui peut provoquer des dommages dans l'appareil et même des accidents. Par conséquent, vérifiez que le régulateur de température soit bien branché.

2. Placez la fiche dans la prise du réseau électrique.
L'indicateur lumineux s'allume une fois la température sélectionnée.
3. L'échelle de température a 5 niveaux, sélectionnables selon le type de plat.
4. Comment commencer à cuisiner ?
 - a) Une fois le câble connecté, veuillez attendre. L'indicateur lumineux s'éteindra et vous pourrez commencer à cuisiner.
Si l'indicateur lumineux s'éteint, ne vous inquiétez pas, il n'est pas endommagé, rappelez-vous qu'il a une fonction automatique et il s'éteindra une fois la température désirée obtenue.
Si au cours de la première utilisation, vous sentez des odeurs anormales, ne vous inquiétez pas. Elles ne sont pas toxiques. L'échauffement de la résine de protection, qui vient de l'usine, est responsable de ces odeurs, mais au bout de quelques minutes, elles disparaissent.
Ne pas toucher la base de l'appareil. Prenez la casserole uniquement par les poignées (5) qui résistent à la chaleur.
 - b) Avec votre multi-cuiseur, vous pouvez commencer à profiter de vos repas savoureux, cuisiner avec très peu de graisse pour une alimentation saine et pour optimiser votre bien-être.
 - c) Il faut toujours utiliser le couvercle en verre (1), car il est non seulement résistant à la chaleur, mais il maintient et distribue aussi la chaleur par la partie supérieure et, en plus, il donne du croustillant aux aliments.
Le couvercle en verre (1) permet de vérifier le progrès de la cuisson des aliments, sans odeurs ni éclaboussures.
Le couvercle (1) a une soupape (2) pour que s'échappe la vapeur, ce qui permet que les aliments ne soient pas cuits avec des liquides indésirables, et que les aliments soient plus tendres et juteux.
 - d) Quand le plat est prêt, placez le régulateur de température sur « OFF ». Si vous désirez maintenir le plat chaud, placez la position « 2 ».
 - e) Avant de servir, placez à nouveau le régulateur de température sur « OFF ».
 - f) Débranchez la prise et le thermostat (6) de la casserole. Ensuite, vous pouvez servir le plat sur la table dans le récipient même.

Attention : retirez tout d'abord la fiche de la prise du réseau. Ensuite, retirez avec précaution le thermostat (6) (l'autre extrême du câble) de la prise intégrée dans le corps de l'appareil (4). Quand l'appareil est refroidi, passez un chiffon sec et nettoyez l'intérieur de la prise.

SOINS ET ENTRETIENS DE LA SUPERFICIE ANTI-ADHÉRENTE.

La superficie interne de la casserole est de première qualité, c'est un matériel anti-adhérent, dans lequel aucun aliment ne restera collé.

Pour cette même raison, il faut prendre les mesures préventives suivantes :

- N'utilisez pas de spatules ou de louches en métal. Nous vous recommandons les ustensiles en bois ou en plastique.
- Si vous devez couper de la viande, de la charcuterie ou un poisson, nous vous recommandons de retirer les aliments de la casserole et de les couper sur une planche.
- Vérifiez que ni le câble électrique ni le thermostat ne soit en contact ou ne s'appuie sur la superficie de l'appareil.
- N'utilisez pas de brosse piquante en nylon ni en métal pour nettoyer le multi-cuiseur.
- Nettoyez la casserole après chaque utilisation, et après qu'elle soit refroidie, avec un chiffon propre et sec. Nous vous recommandons d'utiliser du papier de cuisine.
- Pour une alimentation plus saine et authentique, nous recommandons de ne pas utiliser d'huile directement sur la superficie anti-adhérente, mais plutôt de faire macérer les viandes, les légumes et les poissons avec différentes épices, du beurre, de l'huile, du citron, du vin, de la moutarde, du soja, etc.

- Vous pourrez cuisiner les produits congelés en réduisant les températures de 50 %, selon le tableau joint, et en augmentant le temps de préparation.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

Nous vous recommandons les pratiques et suggestions suivantes pour un bon nettoyage :

Planche anti-adhérente, chaude.

Après chaque utilisation, nettoyez la planche avec un chiffon humide ou du papier de cuisine. S'il reste des résidus sur la surface, versez un peu d'eau sur la planche et chauffez-la à nouveau afin de diluer ces restes d'aliments. Si nécessaire, utilisez une spatule en plastique ou en bois.

N'utilisez pas de détergents puissants et abrasifs, comme les brosses ou les éponges en nylon ou en métal.

N'introduisez jamais le multi-cuiseur dans l'eau, ne le lavez pas avec de l'eau pendant qu'il est chaud.

Planche anti-adhérente, froide.

Nettoyez-la avec une éponge douce et un peu de détergent doux ou non abrasif. Évitez que l'eau ne pénètre à l'intérieur.

Couvercle en verre.

Nettoyez le couvercle (1) avec une éponge douce et un détergent doux. Ne changez pas brusquement la température du couvercle (de chaude à froide). Ne placez pas le couvercle sous l'eau froide pendant qu'il est chaud. N'utilisez pas de serviettes imprégnées de produits chimiques ou d'autres détergents puissants.

Thermostat régulateur de température.

Nettoyez le thermostat (6) avec des serviettes douces en papier. Ne nettoyez pas l'espace vide de la prise du thermostat avec des chiffons ou du papier humide. Il doit toujours être sec.

Une fois l'appareil propre, séchez-le totalement avec un chiffon de cuisine.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISINE AVEC ELOISE

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	SÉLECTEUR	TEMPÉRATURE
« Empanadas », croissant	1 min. de chaque côté	2, 4	80°C
Œuf au plat	2 min.	2, 4, 6	150°C
Crêpes	1-2 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	160°C
Omelette	2 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	160°C
Fromage frais	1 min. de chaque côté	2, 4, 6	150°C
Tranches de pain grillé	1 min. de chaque côté	2, 4, 6	150°C
Sandwiches	2 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	170°C
Courgettes, ail, champignons, aubergines, tomates, poivrons, oignons, etc.	2 min. de chaque côté	2, 4, 6	150°C
Patates, citrouilles, carottes: coupées	3 min. de chaque côté	2, 4, 6	150°C
Saucisses	2-3 min. de chaque côté	2, 4, 6	150°C
Entrecôte de veau	2-3 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	180°C
Filet de veau ou de porc	3 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	180°C
Côtelettes d'agneau	3 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	170°C
Côtes de porc	3 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	170°C
Lapin (en morceaux)	3-4 min.	2, 4, 6, 8	160°C
Brochettes de poisson	2 min. de chaque côté	2, 4, 6	160°C
Thon, saumon, maquereau, espadon, etc.	2-3 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	160°C
Crustacés	2-3 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	180°C
Seiche, calamars, etc.	2-3 min. de chaque côté	2, 4, 6, 8	180°C
Pizzas	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240°C
Paellas	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160°C-240°C

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Les produits électriques à jeter ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques. Il faut apporter cet appareil à un centre de recyclage local pour un traitement garanti.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un service technique ou d'informations ou pour tout autre problème, veuillez visiter notre site Web : www.palson.com ou bien contactez votre distributeur.

Merci de votre confiance en choisissant un de nos produits.

يتم تطوير منتجاتنا لتلبية أعلى معايير الجودة والفعالية والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد الطباخة الكهربائية متعددة الاستعمالات ELOISE من PALSON.

إجراءات السلامة الهامة

1. إن استعمال الأجهزة الكهربائية يلزمنا اتخاذ تدابير السلامة للمنتج الذي تم شراؤه وللمستخدم. اقرأ كل الملاحظات والتوصيات بعناية.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة، واستعمل المقابض (5) لأنها مقاومة للحرارة.
3. لتجنب الصدمات الكهربائية، تأكد من أن منظم الحرارة (6) والسلك (7) والجهاز (4) جافين تماماً.
4. خطوات لتشغيل الجهاز:
أولاً: ضع بإحكام منظم الحرارة في المقبس الموجود في هيكل الجهاز، واترك مؤشر درجة الحرارة في وضع "OFF".
5. ثانياً: ضع قابس السلك الكهربائي في مأخذ التيار.
لتوصيل وفصل منظم الحرارة من الجهاز، لا يجب أبداً السحب من السلك، بل من القابس الخاص أو منظم الحرارة.
6. تأكد من أن القابس والسلك الذي سوف يستعمل يكونوا في حالة جيدة، لضمان التشغيل السليم.
7. لا تستعمل منتجات أو مكونات مختلفة عن الأصلية والموردة من قبل الشركة المصنعة.
8. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة.
9. لا تستخدم الجهاز بالقرب من موقد الغاز أو مدفأة كهربائية. حافظ على المسافة القصوى بين لوح الشوي والسطح أو الجدار، بحيث لا تقل عن 15 سم.
10. طالما يكون الجهاز قيد الاستعمال، حافظ عليه بعيداً عن متناول الأطفال.
11. خذ الاحتياطات اللازمة عند تقليب الأطعمة في الطباخة الكهربائية متعددة الاستعمالات أثناء تشغيلها.
12. يجب استعمال هذا الجهاز فقط باتباع الإرشادات الواردة في هذا الدليل بدقة.
13. في حال تلف سلك التيار (7)، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة الفنية المعتمد التابع لها أو من قبل فني مؤهل، وذلك لتجنب المخاطر.
14. يجب استخدام هذا الجهاز فقط مع منظم الحرارة الأصلي الخاص به.
15. يجب إزالة منظم الحرارة (6) قبل تنظيف الجهاز ويجب تجفيف قاعدة الموصل قبل استخدام الجهاز من جديد.
16. لا يسمح باستخدام هذا المنتج من قبل الأطفال أو أشخاص آخرين بدون مساعدة أو إشراف فيما إذا كانت حالتهم البدنية والعقلية تعيقهم من استخدامه بأمان. يجب أن يكون الأطفال تحت الإشراف للتأكد من أنهم لا يلعبون مع هذا المنتج.

إرشادات الاستعمال

المنظم التلقائي لدرجة الحرارة:

يتم دمج منظم الحرارة (7) في السلك الكهربائي، والذي يمكننا فصله من الجهاز. تنظيمه يكون من 0 إلى 240 درجة مئوية مع مفتاح تحديد من 1 إلى 5، مما يتيح لك اختيار درجة الحرارة المثالية لكل وجبة، وضمان نتيجة أفضل ذات جودة عالية وخصائص غذائية عالية جداً.

حسب نوع الطعام المراد تحضيره يتم تحديد درجة الحرارة.

بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، سينطفئ المؤشر الضوئي لمنظم الحرارة تلقائياً، وسيضيء من جديد عندما تنزل درجة الحرارة.

الاستخدام الصحيح:

- قبل كل استعمال، نظف بعناية سطح الطهي وغطاء الجهاز.

- تأكد أن يكون منظم الحرارة جافاً جيداً قبل توصيله بالجهاز.

للتشغيل:

1. ضع محدد درجة الحرارة في وضع "OFF" وأوصل قابس منظم الحرارة في قاعدته. ملاحظة هامة: إذا لم يتم توصيل قابس منظم الحرارة بالشكل الصحيح، قد يحدث تسخين غير طبيعي، والذي قد يؤدي إلى أضرار في الجهاز وحتى إلى حوادث. لذا تأكد من توصيل قابس منظم درجة الحرارة بدقة حتى العمق.

2. ضع القابس في مقبس التيار الكهربائي.

سيضيء المؤشر الضوئي بمجرد تحديد درجة الحرارة.

3. يكون مقياس درجة الحرارة من 5 مستويات، قابلة للتحديد حسب نوع الطعام.

4. كيفية بدء الطهي؟

(أ) بعد توصيل السلك، انتظر. سينطفئ المؤشر الضوئي ويمكنك البدء بالطبخ. إذا انطفأ المؤشر الضوئي بدون إطلاق إنذار وغير مكسور، تذكر أن لديه وظيفة تلقائية وسينطفئ عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

إذا شعرت أثناء الاستعمال الأول ببعض الروائح غير الطبيعية، فلا تقلق. ليست ضارة على الصحة. يقوم تسخين الراتنج الواقعي، الذي يأتي من المصنع، بجلب عادة هذه الروائح، ولكنها ستختفي في غضون دقائق.

لا تلمس قاعدة الجهاز. ولا تحرك ولا تتعامل مع القدر إلا من خلال المقابض (5) المقاومة للحرارة.

(ب) مع الطباخة الكهربائية متعددة الاستعمالات الخاصة بك يمكنك البدء بالاستمتاع بوجبات الطعام اللذيذة، مطبوخة بدهون قليلة جداً لتناول غذاء صحي ولتحسين رفايتك.

(ت) ينبغي دائماً استعمال الغطاء الزجاجي (1)، لأنه ليس مقاوماً للحرارة فقط، بل إنه يحافظ ويوزع الحرارة من الجزء العلوي ويترك أيضاً الأطعمة مقرمشة.

ينتج الغطاء الزجاجي (1) التحقق من تقدم طبخ الطعام من دون روائح ولا رش.

لدى الغطاء (1) صمام (2) لتسريب البخار، فلا يسمح لطهي الطعام بسوائل غير مرغوب فيها، وإنما يبقى أكثر ليونة وعصارة.

(ث) عندما يجهز الطعام، ضع منظم درجة الحرارة في وضع "OFF". إذا كنت ترغب بالحفاظ على الطعام ساخناً، انزل حتى الوضع "2".

(ج) قبل التقديم، ضع منظم درجة الحرارة من جديد في وضع "OFF".

(ح) افصل القابس ومنظم الحرارة (6) من القدر. يمكنك بعد ذلك تقديم الطعام على المائدة في نفس الوعاء.

تنبيه: أولاً انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي. ثانياً، انزع بحذر منظم الحرارة (6) (الطرف الآخر من السلك) من المقبس المدمج في هيكل الجهاز (4). عندما يبرد مرر قطعة قماش جافة ونظيفة من داخل المقبس.

العناية والصيانة بالسطح المانع للالتصاق.

إن السطح الداخلي للطباخة الكهربائية ذات جودة عالية، ومن مواد مانعة للالتصاق، بحيث لا يلتصق أي طعام على الإطلاق.

ولذلك السبب يجب اتخاذ التدابير الوقائية التالية:

- لا تستعمل مغارف أو ملاعق مطبخ معدنية. ننصحك باستعمال أدوات خشبية أو بلاستيكية.
- إذا كان عليك تقطيع لحم أو نقانق أو سمك، فننصحك بإزالة الطعام من على القدر وأن تقطعه على الطاولة.
- تأكد من عدم احتكاك السلك الكهربائي ولا منظم الحرارة أو الإلكاء على سطح الجهاز.
- لا تستعمل فرش خشنة من النايلون أو المعدن لتنظيف الطباخة الكهربائية متعددة الاستعمالات.
- يجب تنظيف القدر بعد كل استعمال، وبعد أن يصل إلى برودة يمكن التعامل معه، بقطعة قماش نظيفة وجافة. ننصحك باستعمال مناشف ورقية.
- لطعام صحي وطبيعي، ينصح بعدم استخدام الزيت مباشرة على السطح المانع للالتصاق، وإنما التتبيل الجيد والمسبق للحوم والخضار والسمك بمختلف التوابل والزبدة والزيت والليمون والنبیذ والخردل وفول الصويا وغيرها...
- يمكن طبخ المنتجات المجمدة وذلك بخفض درجات الحرارة بنسبة 50 %، حسب الجدول المرفق، وزيادة وقت التحضير.

تعليمات للتنظيف

ننصحك بالعمليات والاقتراحات التالية للتنظيف السليم:

اللوّح المانع للالتصاق، في الحالة الساخنة.

بعد كل استعمال، نظف اللوح بقطعة قماش رطبة أو منشفة ورقية. وإذا ظلت بقايا على السطح، فضع قليلاً من الماء على اللوح وسخنه من جديد لإذابة هذه البقايا من الطعام. واستعن، إذا لزم الأمر، بملعقة بلاستيكية أو خشبية. ولا تستخدم منظفات قوية ولا كاشطة، مثل فرش أو إسفنجة من النايلون أو المعدن. لا تدخل أبداً الطباخة الكهربائية متعددة الاستعمالات في الماء، ولا تغسلها بالماء أثناء ما تكون ساخنة.

اللوّح المانع للالتصاق، في الحالة الباردة.

نظفه بإسفنجة ناعمة وقليلاً من منظف خفيف غير كاشط. تجنب دخول الماء في الداخل.

الغطاء الزجاجي.

نظف الغطاء (1) بإسفنجة ناعمة ومنظف خفيف. ولا تغير فجأة درجة حرارة الغطاء (من ساخن إلى بارد). ولا تضع الغطاء تحت الماء الجاري البارد أثناء ما يكون ساخناً. ولا تستخدم مناشف مشربة بمواد كيميائية أو منظفات قوية أخرى.

جهاز تنظيم درجة الحرارة.

نظف منظم الحرارة (6) بمناشف ورقية ناعمة. ولا تنظف فتحة مقبس منظم الحرارة بقطع قماش أو ورق مبلل. وينبغي دائماً المحافظة عليها جافة.

بعد تنظيف الجهاز، جفّفه جيداً بمنشفة المطبخ.

جدول التوقيتات للطهي بجهاز ELOISE

الطعام	وقت الطهي	مفتاح التحديد	درجة الحرارة
فطائر محشوة وكرواسون	1 دقيقة من جانب	4 ، 2	80 درجة مئوية
بيض مقلي	2 دقيقة	6 ، 4 ، 2	150 درجة مئوية
زلاية	1-2 دقيقة من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	160 درجة مئوية
عجة فرنسية	2 دقيقة من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	160 درجة مئوية
حبن طازج	1 دقيقة من جانب	6 ، 4 ، 2	150 درجة مئوية
خبز محمص	1 دقيقة من جانب	6 ، 4 ، 2	150 درجة مئوية
سندويشات	2 دقيقة من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	170 درجة مئوية
كوسة وثوم وفطر وباذنجان وطماطم وفلفل ويصل وغيرها	2 دقيقة من جانب	6 ، 4 ، 2	150 درجة مئوية
بطاطس وقرع وجزر: قطع	3 دقائق من جانب	6 ، 4 ، 2	150 درجة مئوية
نقائق	2-3 دقائق من جانب	6 ، 4 ، 2	150 درجة مئوية
شريحة أضلاع لحم عجل	2-3 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	180 درجة مئوية
شريحة لحم عجل	3 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	180 درجة مئوية
أضلاع ضأن	3 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	170 درجة مئوية
شريحة لحم بضع	3 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	170 درجة مئوية
أرنب (قطع)	3-4 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	160 درجة مئوية
أسيخ سمك	2 دقيقة من جانب	6 ، 4 ، 2	160 درجة مئوية
سمك التونة والسلمون سمك الإسقمري وسمك أبو سيف وغيره	2-3 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	160 درجة مئوية
القشريات البحرية	2-3 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	180 درجة مئوية
السبيدج والحبار وغيره	2-3 دقائق من جانب	8 ، 6 ، 4 ، 2	180 درجة مئوية
البينزا	7-10 دقائق	10 ، 8 ، 6 ، 4 ، 2	240 درجة مئوية
بانينيا	35-45 دقيقة	10 ، 8 ، 6 ، 4 ، 2	160-240 درجة مئوية

حماية البيئة

لا ينبغي التخلص من المنتجات الكهربائية برميتها مع النفايات المنزلية. ينبغي حمل هذا الجهاز إلى مركز إعادة التدوير المحلي الخاص بك لغرض المعالجة الآمنة.

الضمان والخدمة

إذا كنت بحاجة إلى خدمة تقنية أو معلومات أو لديك أية مشكلة، يرجى زيارة موقعنا على الانترنت www.palson.com أو اتصل بالموزع الخاص بك.

شكراً على ثقتك في اختيار إحدى منتجاتنا.

Наши продукты разработаны с целью достижения высших стандартов качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, вы останетесь довольны использованием вашей новой электроварки ELOISE от PALSON.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Использование электроприборов требует соблюдения мер безопасности.

1. Внимательно прочтите все комментарии и рекомендации по использованию прибора.
2. Не прикасайтесь до горячих поверхностей, **ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧКИ (5)**, поскольку они термостойкие.
3. Во избежание электрического разряда убедитесь, что термостат (6) и провод (7), а также корпус (4) полностью сухие.
4. Порядок включения прибора:
ПЕРВОЕ: прочно вставьте термостат в подсоединительное отверстие, расположенное на корпусе электроварки, оставив индикатор температуры на позиции «OFF».
ВТОРОЕ: включите вилку электрошнура в розетку.
5. Для подсоединения и разъединения термостата прибора никогда не дергайте за провод, а аккуратно придерживайте вилку или термостат.
6. Убедитесь, что подсоединительное отверстие и провод находятся в исправном состоянии для их безопасного использования.
7. Не используйте элементы или компоненты отличные от оригинальных, предоставленных поставщиком.
8. Не допускайте близкого контакта провода с горячими поверхностями.
9. Не используйте прибор вблизи газовой плиты или электрического радиатора. Соблюдайте максимальное расстояние, не превышающее 15 см, между поверхностью для жарки и стеной.
10. При использовании прибора не допускайте его контакта с детьми.
11. Соблюдайте осторожность при перемешивании продуктов в электроварке, когда она находится в рабочем режиме.
12. Данный прибор должен быть использован исключительно так, как это указано в инструкциях.
13. В случае неисправности провода (7) электропитания, его необходимо заменить у производителя, в авторизованном сервисном центре или квалифицированного техника во избежании опасности.
14. Данный прибор может быть использован исключительно в термостатом, предоставленным в комплекте.
15. Термостат (6) необходимо отсоединить, прежде чем чистить прибор, а соединяющая основа должна быть полностью сухой перед повторным использованием прибора.
16. 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.

ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Автоматический регулятор температуры:

Термостат (7) встроен в электропровод, который можно отсоединить от прибора. Можно установить температуру в диапазоне от 0°C до 240°C с помощью регулятора 1-5, выбирая подходящую температуру для блюда, таким образом гарантируя идеальный результат и отличное качество, сохраняя все полезные свойства продуктов.

В зависимости от вида продукта устанавливается определенная температура.

После достижения необходимой температуры световой индикатор термостата автоматически отключится и включится вновь, когда температура понизится.

Правильное использование:

- Перед каждым использованием, тщательно очистите поверхность приготовления и крышку прибора.
- Убедитесь, что термостат сухой, прежде чем подсоединять его к прибору.

Для включения:

1. Установить регулятор температуры на позицию «OFF» и подсоединить термостат.
Важное замечание: Если регулятор температуры неправильно подключен, это может привести к нетипичному перегреванию, что в свою очередь может нанести вред прибору или привести к несчастному случаю. Поэтому убедитесь, что регулятор температуры плотно включен.
2. Вставить вилку в розетку.
Световой индикатор включается после выбора заданной температуры.
3. В зависимости от вида продуктов для приготовления можно выбрать 5 разных уровней температуры.
4. Как начать приготовление блюда?
 - a) Подождите некоторое время после подсоединения провода. Когда световой индикатор выключится, можно будет приступить к приготовлению блюда.
Если световой индикатор выключился, не волнуйтесь, он не сломан, помните, что он обладает функцией автоматического выключения при достижении заданной температуры.
Если во время первого использования появляются странные запахи, не волнуйтесь. Они безвредны. Нагревание защищающего фабричного материала как правило приводит к выделению запахов, но спустя несколько минут они исчезнут.
Не дотрагиваться до основания прибора. Передвигайте чашу только за термостойкие ручки (5).
 - b) Используя электроварку, Вы можете наслаждаться новыми вкусными блюдами, приготовленными с минимальным количеством жира для обеспечения здорового питания и отличного самочувствия.
 - c) Необходимо всегда использовать стеклянную крышку (1), поскольку она не только термостойкая, а также сохраняет и распределяет тепло в верхней части, а более того делает еду хрустящей.
Благодаря стеклянной крышке (1) можно следить за процессом приготовления блюда, избежав разбрызгивания и выделения запахов.
Крышка (1) имеет клапан (2) для выделения пара, что не допускает приготовления блюда с лишней жидкостью, блюда, наоборот, получаются более нежными и сочными.
 - d) Когда блюдо приготовилось, установите регулятор температуры на позицию «OFF». Если хотите поддерживать блюдо в теплом состоянии, установите регулятор на позиции «2».
 - e) Прежде чем подавать блюдо, установите регулятор температуры на позиции «OFF».
 - f) Отсоедините соединительное отверстие и термостат (6) от чаши. После этого можете подавать блюдо на стол в той же чаше.

Внимание: Сначала необходимо достать вилку из розетки. Затем осторожно достать термостат (6) (другой конец провода) из подсоединительного отверстия, встроенного в тело прибора (4). После того как прибор охладится, вытереть сухой тряпкой внутри подсоединительного отверстия.

УХОД ЗА АНТИПРИГАРНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.

Внутренняя поверхность чаши выполнена из антипригарного материала высшего качества, к которому ничто не прилипает и не подгорает.

Именно по этой причине следует выполнять следующие действия:

- Не использовать металлические кухонные приборы или повешки. Рекомендуем использование деревянных или пластиковых аксессуаров.
- При необходимости нарезки мяса, колбасы или рыбы советуем достать всё содержимое из чаши и нарезать продукты на отдельной доске.
- Убедитесь, что ни электрический провод, ни термостат не находятся в контакте с поверхностью прибора.
- Не используйте жесткие нейлоновые или металлические щетки для чистки электроварки.

- Чашу необходимо прочищать чистой и сухой тряпкой после каждого использования, после того как она остынет. Рекомендуем использование кухонной бумаги.
- Для приготовления более здоровых и изысканных блюд, рекомендуем не вливать напрямую масло на антипригарную поверхность, а обсыпать мясо, рыбу и овощи разными специями или пропитать сливочным или растительным маслом, лимоном, вином, горчицей, соевым соусом и т.д...
- Замороженные продукты можно готовить, опустив температуру на 50%, в соответствии с прилагаемой таблицей, и увеличив время приготовления.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА

Предлагаем Вашему вниманию практические советы для правильной чистки прибора:

Антипригарная сковорода в горячем состоянии.

После каждого использования протрите сковороду влажной тряпкой или кухонной бумагой. Если на поверхности заметны остатки, добавьте немного воды на сковороду и снова нагрейте её для устранения этих остатков. При необходимости используйте деревянную или пластиковую лопаточку.

Не используйте порошки или другие абразивные средства, такие как нейлоновые и металлические щетки или губки.

Никогда не опускайте электроварку в воду и не мойте водой, пока она не остыла.

Антипригарная сковорода в холодном состоянии.

Прочистить с помощью мягкой губки и с небольшим количеством мягкого не абразивного порошка. Избегайте попадания воды во внутреннюю поверхность.

Стекланная крышка.

Промойте крышку (1) мягкой губкой и мягким порошком. Не меняйте резко температуру крышки (из горячего в холодное состояние). Не подставляйте крышку под холодную струю воды, пока она не остыла. Не используйте салфетки, пропитанные химическими продуктами или сильными порошками, для чистки.

Регулируемый термостат температуры.

Протирайте термостат (6) мягкими бумажными салфетками. Не протирайте отверстие подсоединения с термостатом влажными тряпками или бумагой. Данное отверстие должно всегда находиться в сухом состоянии.

После очистки прибора протрите его насухо кухонной тряпкой.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ЭЛЕКТРОВАРКОЙ ELOISE

ПРОДУКТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕГУЛЯТОР	ТЕМПЕРАТУРА
Пирожки, круассан	1 мин с кажд.стороны	2, 4	80°C
Жареное яйцо	2 мин.	2, 4, 6	150°C
Блины	1-2 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	160°C
Яичный омлет	2 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	160°C
Мягкий сыр, творог	1 мин с кажд.стороны	2, 4, 6	150°C
Мягкий сыр, творог	1 мин с кажд.стороны	2, 4, 6	150°C
Сэндвичи	2 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	170°C
Кабачки, чеснок, грибы баклажаны, помидоры, перец, лук и т.д.	2 мин с кажд.стороны	2, 4, 6	150°C
Картофель, тыква разрезанная морковь	3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6	150°C
Сосиски	2-3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6	150°C
Антрекот из говядины	2-3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	180°C
Филе из говядины, свинины	2-3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	180°C
Бараны рёбрышки	3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	170°C
Свинные отбивные	3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	170°C
Кролик (кусочки)	3-4 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	160°C
Рыбные шпакки	2 мин с кажд.стороны	2, 4, 6	160°C
Лосось, тунец скумбрия, рыба-меч, т.д.	2-3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	160°C
Ракообразные	2-3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	180°C
Каракатица, кальмары и т.д.	2-3 мин с кажд.стороны	2, 4, 6, 8	180°C
Пицца	7-10 мин.	2, 4, 6, 8, 10	240°C
Пазлья	35-10 мин.	2, 4, 6, 8, 10	160°C-240°C

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

При необходимости получить сервисное обслуживание, 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 الأوروبي 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 اشتريته 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.