

Freidora eléctrica  
Deep fryer  
Friteuse électrique  
Fritadeira eléctrica  
Elektrische Fritteuse  
Friggitrice elettrica  
Elektrische friteuse  
Ηλεκτρική τηγανιέρα  
Электрическая фритюрница  
مقلاة كهربائية  
Elektromos olajsütő  
Elektrikli fritöz

## Bristol

Cód. 30498

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

**PALSON**<sup>®</sup>

1. Lid	1. Coperchio	.1 غطاء
2. Oil container	2. Vaschetta per l'olio	.2 إنباء خاص بالزيت
3. Basket	3. Cesto	.3 سلة
4. Body	4. Carcassa	.4 هيكل
5. Thermostat	5. Termostato	.5 تيرموستات
6. Control panel	6. Pannello di controllo	.6 لوحة التحكم

1. Couvercle	1. Deksel	1. Fedél
2. Cuve à huile	2. Binnenpan voor olie	2. Olajtartály
3. Panier	3. Mand	3. Sütőkosár
4. Carcasse	4. Huis	4. Sütőtest
5. Thermostat	5. Thermostaat	5. Termosztát
6. Panneau de contrôle	6. Bedieningspaneel	6. Kijelző

1. Tampa	1. Καπάκι	1. Kapak
2. Cuba para o óleo	2. Δοχείο λαδιού	2. Yağ haznesi
3. Cesto	3. Κάδος	3. Sepet
4. Carcaça	4. Πλαίσιο	4. Fritöz ana gövdesi
5. Termóstato	5. Θερμοστάτης	5. Termostat
6. Painel de controlo	6. Οθόνη ελέγχου	6. Kontrol paneli

1. Deckel	1. Крышка
2. Ölbehälter	2. Емкость для масла
3. Korb	3. Корзина
4. Gehäuse	4. Корпус
5. Thermostat	5. Термостат
6. Bedienfeld	6. Панель управления



<b>E</b>	ESPAÑOL .....	4
<b>GB</b>	ENGLISH .....	6
<b>F</b>	FRANÇAIS .....	8
<b>P</b>	PORTUGUÉS .....	10
<b>D</b>	DEUTSCH .....	12
<b>I</b>	ITALIANO .....	14
<b>NL</b>	NEDERLANDS .....	16
<b>GR</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΑ .....	18
<b>RU</b>	РУССКИЙ .....	20
<b>AR</b>	العربية .....	23
<b>HU</b>	MAGYAR .....	24
<b>TR</b>	TÜRKÇE .....	26

1. Tapa
2. Cubeta para el aceite
3. Cesta
4. Carcasa
5. Termostato
6. Panel de control

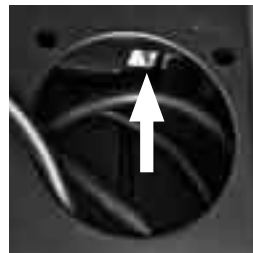


FIG. A

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

### CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, deberán observarse unas precauciones básicas entre las que se hallan las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Usar las asas o los pomos.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable, el enchufe ni la carcasa en agua u otros líquidos. La freidora no debe ser sumergida.
4. Es preciso extremar la vigilancia cuando se utilice el aparato cerca de niños.
5. Desconectarlo de la corriente cuando no se utilice y antes de limpiar el aparato. Dejarlo enfriar antes de incorporar o extraer piezas.
6. No poner en funcionamiento aparatos que tengan el cable o el enchufe defectuosos, o cuando el aparato no funcione correctamente, o si ha sufrido algún desperfecto. Devolver el aparato completo al servicio técnico autorizado más próximo para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de piezas o accesorios no recomendados o no facilitados por el fabricante de este aparato puede acarrear lesiones.
8. No usarlo al aire libre.
9. No dejar el cable colgando en el borde de una mesa, de un mostrador, o en contacto con superficies calientes.
10. No colocarlo sobre quemadores de gas o eléctricos que estén calientes, ni cerca de los mismos, o en un horno caliente.
11. Hay que extremar las precauciones cuando se traslade un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Poner los mandos en "OFF" (apagado), al enchufar o desenchufar de la toma de corriente.
13. Este aparato debe utilizarse sólo para el uso doméstico al que ha sido destinado.
14. Extremar las precauciones al trasladar la freidora si contiene aceite caliente.
15. Secar lo mejor posible los alimentos antes de introducirlos en aceite caliente. Si hay agua o hielo en los alimentos, el aceite salpicará durante el ciclo de fritura.
16. No colocar el aparato sobre una superficie blanda, o sobre un cubre-mesa como por ejemplo un mantel. Asegúrese de utilizar el aparato sobre una superficie dura y plana.
17. No utilice el aparato en un lugar húmedo.
18. No intente sacar con las manos alimentos fritos de la cesta. Los alimentos están muy calientes y sólo se pueden sacar con los utensilios adecuados.
19. No permanezca junto a la freidora durante el ciclo de fritura. Corre el riesgo de quemarse con las salpicaduras del aceite.
20. No intente freir con mantequilla o margarina.
21. Desenchufe siempre la freidora cuando no la utilice.
22. 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.
23. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.

### INTERRUPTOR DE SEGURIDAD AUTOMÁTICO

El interruptor de seguridad automático garantiza que el aparato no funcionará si el panel de control no ha sido colocado correctamente en la base de acero inoxidable. Este interruptor se encuentra en la parte del panel de control que queda oculta cuando se coloca a la cuba.

### REAJUSTE DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Desconectar el aparato de la toma de corriente.
- Dejar enfriar el aparato.
- Comprobar el nivel de aceite del aparato. Si está por debajo del nivel mínimo, deberá añadirse aceite antes de reajustar el aparato y continuar el ciclo de fritura.
- Apriete el botón de reajuste que se encuentra en el interior del panel de control. (Ver Fig. A).

### MANEJO DEL ASA DE LA CESTA

- Levantar el asa de la posición en que está guardada. Agarrar el asa anticolor y levantar hasta que el asa quede bloqueada. Si el asa está correctamente bloqueada no se podrá mover hacia adelante.
- Si desea guardar la cesta, volver a la posición adecuada para guardarla agarrando el asa anticolor y empujando hacia adelante hasta que ya no esté bloqueada.
- Es muy importante fijar el asa en su lugar antes de usar la cesta freidora.

### ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Leer detenidamente todos los puntos de este folleto.

- Sacar la freidora de su embalaje.
- Abrir la tapa.
- Sacar de la cesta todos los accesorios y los documentos.
- Sacar la cesta.
- Sacar el panel de control (con la resistencia).
- Limpiar la tapa, la cubierta con los orificios de salida de vapor, la rejilla del filtro de aceite, la cesta, la cuba y la carcasa con agua caliente, un poco de jabón para platos y una esponja o bien lavar estas piezas en el lavavajillas.
- Limpiar la resistencia con agua caliente. No sumergir nunca el panel de control en el agua. Secar completamente.

### LLENADO DE LA CUBA CON ACEITE

Asegúrese de que la cuba esté correctamente colocada.

Llene la cuba con aceite. El nivel de aceite debe mantenerse entre las marcas de nivel mínimo y máximo que figuran en la parte interna de la cuba. Compruebe el nivel antes de cada uso y añada aceite si es necesario.

Para conseguir alimentos más sanos y crujientes, recomendamos utilizar una mezcla de aceite vegetal puro de maíz.

## PRECALENTAMIENTO

**Aviso:** para su seguridad no utilice la freidora debajo de armarios de pared y utilícelo lejos de cortinas y elementos similares. No deje nunca el aparato fuera de su control mientras lo esté utilizando. Los niños no deben utilizar este aparato.

- Al utilizarla por primera vez, la freidora puede desprender un ligero olor. Ello es normal ya que el producto es nuevo.
- Comprobar siempre, antes de cada uso, que el nivel de aceite esté entre las líneas indicadoras de nivel MÍNIMO y MÁXIMO que se hallan en la parte interna de la cuba.

Nota: No utilice la freidora sin la cuba, sin aceite o sustancia equivalente o sin un nivel mínimo del mismo (por debajo del nivel mínimo). Desenchufar siempre la freidora cuando no se utilice.

- Colocar el panel de control en la carcasa.
- Conectar el enchufe a la corriente.
- Colocar la tapa.
- Puede elegir una temperatura entre (160°C -190°C).
- Gire el mando de la temperatura hasta la posición que desee.
- La máquina empezará a calentarse. Se encenderán la luz roja "encendida" y la verde "calentando". Cuando el aceite alcance la temperatura fijada, se apagará la luz verde.
- Mientras se realiza la fritura la luz roja está siempre encendida, salvo que desconecte el enchufe de la freidora.
- Coloque en la cuba la cesta con los alimentos para freír.

## FRITURA DE ALIMENTOS

Freír patatas: dado que las patatas contienen más agua que otros alimentos, deberá sacar y volver a introducir la cesta en la cuba 4 ó 5 veces, ello reduce el contenido de agua. Si no lo hace, puede quemarse con las salpicaduras del aceite.

**Aviso:** no toque las partes metálicas de la freidora ya que pueden estar calientes.

- Use siempre la cesta para freír alimentos.

## AL FINALIZAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

- Levante y saque lentamente la cesta del aceite y colóquela en el soporte situado en la base del asa anticálculo de la cesta para escurrir el exceso de aceite de los alimentos.
- Deje que los alimentos se escurran durante un minuto, extraiga la cesta y coloque los alimentos sobre un papel de cocina colocado sobre una bandeja de horno para que se desprenda el aceite restante.
- Para obtener mejores resultados, si fríe más de una carga, deje que el aceite se caliente hasta la temperatura correcta antes de introducir otra carga en la freidora.
- Desconectar siempre la freidora al acabar de freír.
- Deje enfriar completamente la freidora (1 ó 2 horas) antes de guardarla o limpiarla.
- No traslade ni mueva nunca la freidora con ingredientes calientes en su interior.

## FILTRADO Y CAMBIO DEL ACEITE

- Asegúrese de que la freidora esté desconectada y de que el aceite se haya enfriado antes de limpiar o guardar la freidora.
- No es preciso cambiar el aceite después de cada uso. En promedio, se puede utilizar el aceite entre 8 y 12 veces. Deberá cambiarlo más a menudo cuando fría pescado o alimentos rebozados.
- Recomendamos filtrar el aceite si se observan restos de alimentos en el aceite o en el fondo de la cuba antiadherente. Puede hacerlo del modo siguiente:  
Saque la cesta. Vierta con cuidado el aceite en otro recipiente o sartén grande (mínimo 3,5L) utilizando un escurridor, de esta manera el aceite filtrado ya no presentará restos de alimentos.

## INSTRUCCIONES PARA LIMPIARLA

- Para limpiar el panel de control y la resistencia, usar un paño de cocina humedecido con agua y jabón para platos suave. Limpiar totalmente todas las piezas del panel de control. Aclarar y eliminar los restos de jabón, no montar la freidora hasta que todas las piezas estén completamente secas.
- Limpiar la tapa, la cubierta con los orificios de salida de vapor, la rejilla del filtro del aceite, la cesta, la cuba, la carcasa con agua caliente, un poco de jabón para platos y una esponja, o bien lavar estas piezas en el lavavajillas.
- Colocar la cuba lo más verticalmente posible en el lavavajillas, para no obstaculizar el movimiento de los brazos aspersores.

## CONSERVACIÓN DEL ACEITE

Entre un uso y el siguiente, la tapa de la freidora le permite guardar el aceite dentro del aparato. Debe guardarse la freidora a temperatura ambiente.

## PARA GUARDAR EL CABLE

Enrolle el cable sin apretarlo y colóquelo en la zona destinada a guardarlo. Si enrolla el cable apretándolo demasiado puede dañarlo.

## INSTRUCCIONES PARA GUARDAR EL APARATO

- No guarde el aparato si contiene aceite en la cuba o si no se ha lavado y secado completamente.
- Para conseguir los mejores resultados al guardar el aparato, doble el asa de la cesta hacia el interior de ésta y enrolle el cable eléctrico sin apretarlo en el espacio correspondiente del panel de control antes de colocar el panel de control sobre la base de acero inoxidable y la cuba.
- Guárdela en un lugar seco. Puede guardar el aparato en su embalaje. No coloque objetos pesados encima de la freidora ya que ello podría causarle desperfectos.

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

Our products are developed to meet the highest quality, performance and design standards. We hope you enjoy your new PALSON BRISTOL deep fryer.

### **IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:**

When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be followed, including the following:

1. Read all of the instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. To avoid electric shocks, do not immerse the power cord, the plug or the body in water or other liquids. Do not immerse the deep fryer.
4. Be particularly careful when using the appliance near children.
5. Unplug the appliance from the mains when it is not being used and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts.
6. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance is malfunctioning or it has been damaged in any way. Return the entire appliance to your nearest authorised service centre for inspection, repair or adjustment.
7. Using parts or attachments not recommended or not provided by the appliance's manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow the power cord to hang over the table or counter edge or in contact with hot surfaces.
10. Do not place any part of this appliance on or near a flame or hot plate or oven.
11. Be particularly careful when moving an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
12. Turn the controls to "off" when plugging or unplugging from the mains.
13. Only use this appliance for its intended purpose.
14. Be particularly careful when moving the deep fryer if it contains hot oil.
15. Dry food as much as possible before immersing in hot oil. If there is water or ice on the food, the oil will spatter during frying.
16. Do not place the appliance on a soft surface or on a table cover such as a tablecloth. Make sure that you use the appliance on a hard, flat surface.
17. Do not use the appliance in places where there is damp.
18. Do not try to take food out of the basket with your hands. The food is very hot and can only be taken out using the appropriate utensils.
19. Do not stand close to the deep fryer while it is frying. You may be burnt by oil splashes.
20. Do not try to fry with butter or margarine.
21. Always unplug the deep fryer when it is not in use.
22. This product must not be used by children or by other people without assistance or supervision if their physical, sensory or mental condition limits safe use of the appliance. Children must be watched to make sure that they do not play with the appliance.
23. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorised service centre or by a qualified technician in order to avoid hazards.

### **AUTOMATIC SAFETY SWITCH**

The automatic safety switch guarantees that the appliance will not operate if the control panel has not been installed correctly on the stainless steel base. This switch is on the part of the control panel that is hidden when it is attached to the oil container.

### **RESETTING THE THERMOSTAT**

- Unplug the appliance from the mains.
- Allow the appliance to cool.
- Check the appliance's oil level. If it is below the minimum level, add more oil before resetting the appliance and continuing with the frying.
- Press the reset button inside the control panel. (See Fig. A)

### **HANDLING THE BASKET HANDLE**

- Raise the handle from its storage position. Hold the cool-touch handle and lift until it locks in position. If the handle is locked correctly, it will not be possible to move it forward.
- If you want to put the basket away, return the handle to the appropriate position for storage. Hold the cool-touch handle and push it forward until it is released from its position.
- It is very important to lock the handle in its position before using the frying basket.

### **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Read carefully all the instructions given in this leaflet.

- Remove the deep fryer from its packaging.
- Open the lid.
- Take out all the attachments and documents from the basket.
- Take out the basket.
- Take out the control panel (with the heating element).
- Clean the lid, the cover with the steam holes, the oil filter, the basket, the oil container and the body with hot water, a little washing-up liquid and a sponge, or wash in the dishwasher.
- Clean the heating element with hot water. Never immerse the control panel in water. Dry thoroughly.

### **FILLING THE OIL CONTAINER**

Make sure that the oil container is correctly positioned.

Fill the container with oil. The oil level must be kept between the minimum and maximum levels marked inside the container. Check the level each time before use and add oil if necessary.

For healthier, crispier food, we recommend using a mixture of vegetable and corn oil.

## PREHEATING

**Warning:** For your safety, do not use the deep fryer under wall-mounted kitchen cabinets. Keep away from curtains and similar items. Never leave the appliance unattended while it is being used. Do not allow children to use this appliance.

- When using for the first time, the deep fryer may give off a slight smell. This is normal as the product is new.
- Each time before use, check that the oil level is between the lines inside the oil container indicating maximum and minimum level.
- Note: Do not use the deep fryer without the oil container, oil or equivalent substance or without a minimum quantity of oil (underneath the minimum level). Always unplug the deep fryer when it is not being used.
- Install the control panel on the body.
- Plug into the mains.
- Place the lid.
- You can choose a temperature between 160°C -190°C.
- Turn the temperature control to the required position.
- The apparatus will start to heat. The red "encendida" light and the green "calentando" light will turn on. When the oil reaches the preset temperature, the green light will turn off.
- The red light will always be lit while the appliance is frying, unless the deep fryer is unplugged.
- Place the basket with the food to be fried in the oil container.

## FRYING

Frying potatoes: As potatoes contain more water than other foods, you should briefly dip the basket in the oil container 4 or 5 times. This reduces the water content. Otherwise, you could be burned by oil splashes.

**Warning:** Do not touch the deep fryer's metal parts as they may be hot.

- Always use the basket to fry food.

## WHEN THE FOOD IS COOKED

- Carefully lift the basket out of the oil and hook the bracket at the base of the basket's cool-touch handle to drain the excess oil off the food.
- Allow the food to drain for about one minute, lift off the basket and place the food on an absorbent paper towel on an oven tray to soak up the remaining oil.
- For best results when frying more than one batch, allow the oil to heat to the correct temperature before placing another load in the deep fryer.
- Always turn off the deep fryer when you have finished frying.
- Allow the deep fryer to cool completely (1 or 2 hours) before putting away or cleaning.
- Never move the deep fryer with hot food inside it.

## FILTERING AND CHANGING THE OIL:

- Make sure that the deep fryer is unplugged and the oil has cooled before cleaning or putting away the deep fryer.
- It is not necessary to change the oil after each use. On average, the oil can be used between 8 and 12 times. Change more often when frying fish or food coated in batter.
- We advise filtering the oil if you see remains of food in the oil or on the bottom of the non-stick container. To filter, proceed as follows:  
Take out the basket. Carefully pour the oil into another container or large frying-pan (minimum 3.5L) using a strainer so that all food remains are removed from the filtered oil.

## CLEANING INSTRUCTIONS

- Use a dishcloth moistened with water and a mild washing-up liquid to clean the control panel and heating element. Clean thoroughly all parts of the control panel. Rinse and remove any remains of soap. Do not reassemble the deep fryer until all the parts are completely dry.
- Clean the lid, the cover with the steam holes, the oil filter, the basket, the oil container, and the body with hot water, a little washing-up liquid and a sponge, or wash in the dishwasher.
- Place the oil container as horizontally as possible in the dishwasher so that it does not impede movement of the spraying arms.

## STORING THE OIL

The deep fryer's lid enables you to keep the oil in the appliance between one use and the next. Keep the deep fryer at room temperature.

## STORING THE POWER CORD

Loosely coil the power cord and place it in its storage compartment. Coiling the power cord too tightly may damage it.

## INSTRUCTIONS FOR STORING THE APPLIANCE

- Do not store the appliance if there is oil inside the container or if it has not been washed and fully dried.
- For best results when storing the appliance, fold the basket handle down into the basket and coil the power cord loosely in the space provided for it in the control panel before placing the control panel on the stainless steel base and the oil container.
- Keep in a dry place. You can keep the appliance in its packaging. Do not place heavy objects on top of the deep fryer as this may damage it.

Thank you for choosing one of our products.

Nos produits sont développés pour répondre aux standards de qualité, de fonctionnalité et de design les plus élevés. Nous espérons que vous profiterez de votre nouvelle friteuse BRISTOL de PALSON.

### CONSEILS DE SECURITÉ IMPORTANTS

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, vous devez toujours respecter certaines précautions de sécurité de base, dont les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les manches.
3. Afin d'éviter des décharges électriques, ne plongez ni le câble, ni la fiche, ni la carcasse dans l'eau ou dans tout autre liquide. La friteuse ne doit jamais être immergée.
4. Renforcez la surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débranchez la friteuse de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le câble ou la fiche sont défectueux, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a souffert des dégâts. Remettez l'appareil complet au service technique agréé le plus proche pour son examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés ou fournis par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas la friteuse à l'air libre.
9. Ne laissez pas pendre le câble sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas la friteuse sur les brûleurs d'une cuisinière à gaz ou électrique encore chauds, ni à proximité de ceux-ci, ou encore sur un four chaud.
11. Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Amenez les commandes sur «off» (éteint), lorsque vous branchez ou débranchez la fiche de la prise de courant.
13. Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage domestique pour lequel il a été conçu. Ne le destinez pas à un autre usage.
14. Déplacez la friteuse avec précaution si celle-ci contient de l'huile chaude.
15. Sécchez le plus possible les aliments avant de les introduire dans l'huile chaude. Si de l'eau ou de la glace se trouvent sur les aliments, l'huile projettera des éclaboussures durant le cycle de friture.
16. Ne placez pas l'appareil sur une surface molle ou sur une nappe. Assurez-vous d'utiliser l'appareil sur une surface dure et plane.
17. N'utilisez pas l'appareil dans un endroit humide.
18. N'essayez pas de retirer avec les doigts les aliments frits se trouvant dans le panier. Les aliments sont très chauds et ne doivent être retirés qu'avec des ustensiles appropriés.
19. Ne restez pas à côté de la friteuse pendant le cycle de cuisson. Vous risqueriez d'être brûlé par les projections d'huile.
20. N'essayez pas de frire avec du beurre ou de la margarine.
21. Débranchez toujours la friteuse si vous ne l'utilisez pas.
22. Ce produit ne peut pas être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans aide ou sans surveillance si leur état physique, sensoriel ou mental ne leur permet de l'utiliser en toute sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
23. Si le câble est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son service technique agréé ou par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.

### INTERRUPTEUR AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ

L'interrupteur automatique de sécurité garantit que l'appareil ne fonctionne pas si le panneau de contrôle n'a pas été placé correctement sur la base en acier inoxydable. Cet interrupteur se trouve sur la partie du panneau de contrôle qui est cachée lorsque la cuve est en place.

### RÉGLAGE DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Vérifiez le niveau d'huile de l'appareil. S'il se trouve en dessous du niveau minimum, vous devrez ajouter de l'huile avant de régler à nouveau l'appareil et de poursuivre le cycle de friture.
- Appuyez sur le bouton de réglage se trouvant à l'intérieur du panneau de contrôle. (Voir Fig. A).

### MANIPULATION DU MANCHE DU PANIER

- Relevez le manche de la position dans laquelle vous l'avez rangé. Saisissez le manche anti-chaueur et relevez-le jusqu'à ce qu'il soit bloqué. Si le manche est bloqué correctement, il ne pourra pas se déplacer vers l'avant.
- Si vous souhaitez ranger le manche anti-chaueur, ramenez-le à la position de rangement adéquate en le saisissant et en appuyant vers l'avant jusqu'à ce qu'il ne soit plus bloqué.
- Il est très important de mettre le manche en place et de bien le bloquer avant d'utiliser le panier.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement tous les points de cette notice.

- Retirez la friteuse de son emballage.
- Ouvrez le couvercle.
- Retirez tous les accessoires et documents se trouvant dans le panier.
- Retirez le panier.
- Retirez le panneau de contrôle (avec la résistance).
- Nettoyez le couvercle, le couvercle avec les orifices de sortie de vapeur, la grille du filtre à huile, le panier, la cuve et la carcasse avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de savon de vaisselle ou bien lavez ces pièces dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez la résistance avec de l'eau chaude. Ne plongez jamais le panneau de contrôle dans l'eau. Sécchez le complètement.

### REPLISSAGE DE LA CUVE AVEC DE L'HUILE

Assurez-vous que la cuve est mise en place correctement.

Remplissez la cuve avec de l'huile. Le niveau d'huile doit se maintenir entre les marques de niveaux minimum et maximum qui apparaissent sur la partie intérieure de la cuve. Vérifiez le niveau d'huile avant chaque utilisation et ajoutez de l'huile si nécessaire.

Pour obtenir des aliments plus sains et plus croustillants, nous recommandons d'utiliser un mélange d'huile végétale et d'huile de maïs.



## PRÉCHAUFFAGE

**Attention:** pour votre sécurité, n'utilisez pas la friteuse en dessous d'armoires suspendues au mur et utilisez-la loin de rideaux et d'éléments similaires. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil.

- Lors de la première utilisation, la friteuse peut dégager une légère odeur. Cela est normal, car l'appareil est neuf.
- Avant chaque utilisation, vérifiez toujours que le niveau d'huile se trouve entre les lignes indiquant les niveaux minimum et maximum qui se trouvent sur la partie interne de la cuve.
- Note: N'utilisez pas la friteuse sans la cuve, sans huile ou substance équivalente ou sans un niveau d'huile minimum (en dessous du niveau minimum). Débranchez toujours la friteuse lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Placez le panneau de contrôle sur la carcasse.
- Branchez la fiche à la prise de courant.
- Mettez le couvercle en place.
- Vous pouvez choisir une température comprise entre 160°C -190°C.
- Faites tourner le thermostat jusqu'à la position voulue.
- La friteuse commencera à chauffer. Le témoin lumineux rouge «encendida» et le vert «calentando» s'éclaireront. Lorsque l'huile aura atteint la température fixée, le témoin lumineux vert s'éteindra.
- Pendant que les aliments sont en train de frire, le témoin lumineux rouge reste toujours allumé, sauf si la fiche de la friteuse est débranchée.
- Plongez dans la cuve le panier contenant les aliments à frire.

## FRIRE DES ALIMENTS

Frir des pommes de terre: étant donné que les pommes de terre contiennent plus d'eau que d'autres aliments, vous devrez sortir et plonger à nouveau le panier dans la cuve 4 ou 5 fois, afin de réduire le contenu en eau. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez de vous brûler avec les projections d'huile.

**Attention:** Ne touchez pas les parties métalliques de la friteuses, car elles peuvent être chaudes.

- Utilisez toujours le panier pour frire des aliments.

## UNE FOIS LE TEMPS DE CUISSON ÉCOULÉ

- Soulevez et sortez lentement le panier hors de l'huile et placez-le sur le support situé à la base du manche anti-chaueur du panier pour égoutter l'excès d'huile des aliments.
- Laissez les aliments s'égoutter pendant une minute, retirez le panier et placez les aliments sur du papier de cuisine posé sur une plaque de four pour que l'huile restante tombe.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, si vous allez frire le contenu de plusieurs paniers, laissez l'huile chauffer jusqu'à la température correcte avant d'introduire une autre charge dans la friteuse.
- Débranchez toujours la friteuse lorsque vous avez terminé de frire.
- Laissez refroidir complètement la friteuse (1 ou 2 heures) avant de la ranger ou de la nettoyer.
- Ne déplacez jamais la friteuse et ne la transportez pas lorsque des ingrédients chauds se trouvent à l'intérieur.

## FILTRAGE ET CHANGEMENT D'HUILE

- Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que l'huile a refroidi avant de nettoyer ou de ranger la friteuse.
- Il n'est pas indispensable de changer l'huile après chaque utilisation. L'huile peut être utilisée, en moyenne, entre 8 et 12 fois. Vous devrez la remplacer plus souvent si vous avez frit du poisson ou des aliments panés.
- Nous vous recommandons de filtrer l'huile si vous observez des restes d'aliments dans l'huile ou au fond de la cuve antiadhésive. Vous pouvez le faire comme suit:  
Retirez le panier. Versez avec précaution l'huile dans un autre récipient ou dans une grande poêle (minimum 3,5 l) en utilisant une passoire ; l'huile ainsi filtrée ne contiendra plus de restes d'aliments.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Pour nettoyer le panneau de contrôle et la résistance, utilisez un linge de cuisine humidifié avec de l'eau et du savon de vaisselle doux. Nettoyez entièrement toutes les pièces du panneau de contrôle. Rincez et éliminez les restes de savon. Ne remontez pas la friteuse tant que toutes les pièces ne sont pas complètement sèches.
- Nettoyez le couvercle, le couvercle avec les orifices de sortie de vapeur, la grille du filtre à huile, le panier, la cuve, et la carcasse avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de savon de vaisselle ou bien lavez-les dans le lave-vaisselle.
- Placez la cuve le plus horizontalement possible dans le lave-vaisselle, afin de ne pas empêcher le mouvement des bras d'aspersion.

## CONSERVATION DE L'HUILE

Le couvercle de la friteuse vous permet de conserver l'huile dans l'appareil entre deux utilisations. La friteuse doit être gardée à température ambiante.

## POUR RANGER LE CÂBLE

Enroulez le câble sans le serrer et placez-le dans la zone destinée à son rangement. Si vous enroulez le câble en le serrant trop, vous risquez de l'endommager.

## INSTRUCTIONS POUR RANGER L'APPAREIL

- Ne rangez pas l'appareil si la cuve contient de l'huile ou si vous ne l'avez pas lavé et séché complètement.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous rangez l'appareil, pliez le manche du panier à l'intérieur de celui-ci et enroulez le câble électrique sans le serrer dans l'espace correspondant du panneau de contrôle avant de placer le panneau de contrôle sur la base en acier inoxydable et la cuve.
- Rangez la friteuse dans un endroit sec. Vous pouvez ranger l'appareil dans son emballage. Ne placez pas d'objets lourds sur la friteuse, car cela pourrait l'endommager.

Merci de nous démontrer votre confiance en choisissant l'un de nos produits.

Os nossos produtos são concebidos para atingir os mais altos níveis de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que aproveite a sua nova fritadeira BRISTOL da PALSON.

### CONSELHOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar electrodomésticos devem ser observadas algumas precauções básicas, entre as quais as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Não tocar as superfícies quentes. Usar as asas ou as pegas.
3. A fim de evitar descargas eléctricas, não submergir o cabo de alimentação, a ficha nem a carcaça em água ou outros líquidos. A fritadeira não deve ser submersa.
4. É preciso extremar a vigilância quando o aparelho for utilizado perto de crianças.
5. Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixá-lo arrefecer antes de pôr ou remover peças.
6. Não pôr o aparelho a funcionar se o cabo de alimentação ou a ficha apresentarem defeitos, se o aparelho não funcionar correctamente ou se tiver sofrido algum dano. Encaminhar o aparelho completo ao serviço técnico autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
7. O uso de peças ou acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante deste aparelho pode ocasionar lesões.
8. Não utilizar o aparelho ao ar livre.
9. Não deixar o cabo de alimentação caído na borda de uma mesa ou bancada nem em contacto com superfícies quentes.
10. Não pôr sobre queimadores de gás ou eléctricos que estiverem quentes nem próximo dos mesmos; não pôr num forno quente.
11. É preciso extremar as precauções ao mover aparelhos que contiverem óleo ou outros líquidos quentes.
12. Pôr os comandos em "off" (desligado), ao ligar ou desligar o cabo de alimentação para o qual foi concebido.
13. Este aparelho deve ser utilizado apenas para o uso doméstico para o qual foi concebido.
14. Extremar as precauções ao mover a fritadeira se contiver óleo quente.
15. Secar o melhor possível os alimentos antes de serem introduzidos no óleo quente. Se houver água ou gelo nos alimentos o óleo salpicará durante o ciclo de fritura.
16. Não colocar o aparelho sobre superfícies brandas ou sobre coberturas como, por exemplo, uma toalha de mesa. Assegurar-se de utilizar o aparelho sobre uma superfície dura e plana.
17. Não utilizar o aparelho em lugares húmidos.
18. Não tentar retirar com as mãos alimentos fritos do cesto. Os alimentos estão muito quentes e só podem ser retirados com os utensílios adequados.
19. Não permanecer junto da fritadeira durante o ciclo de fritura. Existe o risco de queimaduras causadas por salpicos de óleo.
20. Não utilizar manteiga ou margarina para fritar.
21. Desligar a fritadeira da tomada sempre que não estiver a ser utilizada.
22. Não é permitido, sem a assistência ou supervisão de um adulto, o uso deste aparelho por crianças ou pessoas cujo estado físico, sensorial ou mental represente uma limitação para uma utilização segura. As crianças deverão ser supervisionadas para evitar que brinquem com o aparelho.
23. Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, a fim de evitar situações perigosas.

### INTERRUPTOR DE SEGURANÇA AUTOMÁTICO

O interruptor de segurança automático assegura que o aparelho não funcionará se o painel de controlo não tiver sido posto correctamente na base de aço inoxidável. Este interruptor está localizado na parte do painel de controlo que fica oculta quando se põe a cuba.

### REAJUSTE DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

- Desligar o aparelho da tomada eléctrica.
- Deixar o aparelho arrefecer.
- Verificar o nível de óleo do aparelho. Se estiver abaixo do nível mínimo, acrescentar óleo antes de reajustar o aparelho e continuar o ciclo de fritura.
- Apertar o botão de reajuste, situado no interior do painel de controlo (ver Fig. A).

### MANIPULAÇÃO DA PEGA DO CESTO

- Levantar a pega da posição em que está guardada. Levantar a pega anticalor até ficar bloqueada. Se a pega estiver bloqueada correctamente não poderá ser movimentada para frente.
- Quando se desejar guardar o cesto, devolver a pega anticalor para a posição adequada, empurrando-a para frente até deixar de estar bloqueada.
- É muito importante fixar a pega no seu lugar antes de usar o cesto de fritura.

### ANTES DE UTILIZAR A FRITADEIRA PELA PRIMEIRA VEZ

Ler atentamente todo este folheto.

- Retirar a fritadeira da sua embalagem.
- Abrir a tampa.
- Retirar do cesto todos os acessórios e documentos.
- Remover o cesto.
- Retirar o painel de controlo (com a resistência).
- Limpar a tampa, a cobertura com os orifícios de saída de vapor, a grade do filtro de óleo, o cesto, a cuba e a carcaça com água quente, um pouco de detergente para loiça e uma esponja. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Limpar a resistência com água quente. Nunca submergir o painel de controlo em água. Secar completamente.

### COMO ENCHER A CUBA COM ÓLEO

Assegurar-se de que a cuba está colocada correctamente.

Encher a cuba com óleo. O nível de óleo deve ser mantido entre as marcas de nível mínimo e máximo existentes na parte interna da cuba. Verificar o nível antes de cada utilização e acrescentar óleo, se for necessário.

Para preparar alimentos mais saudáveis e estaladiços, recomendamos utilizar uma mistura de óleo vegetal e óleo de milho.

## PRÉ-AQUECIMENTO

**Atenção** - Por razões de segurança, não utilizar a fritadeira sob armários de parede ou perto de cortinas e elementos similares. Não deixar de controlar o aparelho quando estiver a ser utilizado. As crianças não devem utilizar este aparelho.

- Ao ser utilizada pela primeira vez, a fritadeira pode desprender um ligeiro odor. Isso é normal, uma vez que o produto é novo.
- Antes de cada utilização, verificar se o nível de óleo está entre as linhas indicadoras de nível mínimo e máximo existentes na parte interna da cuba.

Nota - Não utilizar a fritadeira sem a cuba, sem óleo ou outra substância equivalente ou sem um nível mínimo do mesmo (abaixo do nível mínimo). Desligar a fritadeira da tomada sempre que não estiver a ser utilizada.

- Pôr o painel de controlo na carcaça.
- Ligar o cabo de alimentação à tomada eléctrica.
- Pôr a tampa.
- Podem ser seleccionadas temperaturas entre 160° C e 190° C.
- Rodar o comando da temperatura até a posição desejada.
- A máquina começará a aquecer. Acenderão as luzes vermelha (encendida) e verde (calentando). Quando o óleo atingir a temperatura estabelecida a luz verde apagará.
- Enquanto estiver a ser feita a fritura a luz vermelha estará sempre acesa, excepto se o cabo de alimentação for desligado da tomada.
- Pôr na cuba o cesto com os alimentos para fritar.

## FRIATURA DE ALIMENTOS

Fritar batatas: Como as batatas contêm mais água do que outros alimentos, deve-se retirar e voltar a introduzir o cesto na cuba 4 ou 5 vezes. Isso reduz o conteúdo de água. Se isso não for feito podem ocorrer queimaduras devido aos salpicos do óleo.

**Atenção:** Não tocar as partes metálicas da fritadeira, uma vez que podem estar quentes.

- Usar sempre o cesto para fritar alimentos.

## AO FINALIZAR O TEMPO DE COCÇÃO

- Levantar e retirar lentamente o cesto do óleo, prendendo-o pelo suporte situado na base da pega anticálculo do cesto, a fim de escorrer o excesso de óleo dos alimentos.
- Deixar os alimentos escorrerem durante um minuto. Retirar o cesto e deitar os alimentos sobre um papel de cozinha posto numa bandeja de forno para que se desprenda o óleo restante.
- Para obter resultados melhores, se for frita mais de uma carga, deixar o óleo aquecer até a temperatura correcta antes de introduzir outra carga na fritadeira.
- Desligar sempre a fritadeira ao acabar de fritar.
- Deixar a fritadeira arrefecer completamente (1 a 2 horas) antes de a guardar ou limpar.
- Nunca trasladar nem mover a fritadeira com ingredientes quentes no seu interior.

## FILTRAÇÃO E TROCA DO ÓLEO

- Assegurar-se de que a fritadeira esteja desligada e de que o óleo esteja frio antes de a limpar ou guardar.
- Não é preciso trocar o óleo após cada uso. Como média, o óleo pode ser utilizado entre 8 e 12 vezes. Deverá ser substituído com mais frequência se for utilizado para fritar peixe ou alimentos panados.
- É recomendável filtrar o óleo se forem observados restos de alimentos no óleo ou no fundo da cuba antiaderente. Isso pode ser feito do seguinte modo:  
retirar o cesto; deitar com cuidado o óleo noutro recipiente ou frigideira grande (mínimo 3,5 l), utilizando um coador; assim, o óleo filtrado já não apresentará restos de alimentos.

## INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

- Para limpar o painel de controlo e a resistência, usar um pano de cozinha humedecido com água e detergente suave para loiças. Limpar totalmente todas as peças do painel de controlo. Enxaguar e eliminar os restos de detergente. Não montar a fritadeira enquanto todas as peças não estiverem completamente secas.
- Limpar a tampa, a cobertura com os orifícios de saída de vapor, a grade do filtro de óleo, o cesto, a cuba e a carcaça com água quente, um pouco de detergente para loiça e uma esponja. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Pôr a cuba o mais horizontalmente possível na máquina de lavar loiça, a fim de não impedir o movimento dos braços aspersores.

## CONSERVAÇÃO DO ÓLEO

A tampa da fritadeira permite guardar o óleo dentro do aparelho entre um uso e o seguinte. A fritadeira deve ser permanecer à temperatura ambiente.

## COMO GUARDAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO

Enrolar o cabo de alimentação sem apertar e guardá-lo na zona destinada a esta finalidade. Se o cabo for enrolado muito apertado pode sofrer danos.

## INSTRUÇÕES PARA GUARDAR O APARELHO

- Não guardar o aparelho com óleo na cuba ou se não estiver lavado e completamente seco.
- Para obter os melhores resultados ao guardar o aparelho, dobrar a pega do cesto para dentro deste e enrolar o cabo de alimentação, sem apertar, no espaço correspondente do painel de controlo, antes de colocar o painel de controlo sobre a base de aço inoxidável e a cuba.
- Guardar a fritadeira num lugar seco. O aparelho pode ser guardado na sua embalagem. Não pôr objectos pesados sobre a fritadeira, uma vez que isso poderia ocasionar danos ao aparelho.

Obrigado pela confiança demonstrada ao escolher um dos nossos produtos.

Unsere Produkte sind auf höchste Ansprüche hinsichtlich Qualität, Funktionsfähigkeit und Design ausgelegt. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrer neuen Fritteuse BRISTOL von PALSON zufrieden sein werden.

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Benutzen von elektrischen Haushaltsgeräten sind grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, unter anderem folgende:

1. Lesen Sie alle Gebrauchsanweisungen.
2. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Fassen Sie das Gerät am Griff an.
3. Zum Schutz gegen elektrischen Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gehäuse in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein. Die Fritteuse ist nicht einzutauchen.
4. Wird das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben, ist äußerste Vorsicht geboten.
5. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen lassen Sie es erst abkühlen.
6. Schalten Sie keine Apparate ein, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn der Apparat nicht einwandfrei funktioniert, oder in irgend einer Weise beschädigt ist. Bringen Sie den Apparat komplett zum nächst gelegenen autorisierten Kundendienst, damit er überprüft, repariert oder eingestellt werden kann.
7. Der Gebrauch von Teilen oder Zubehör, die nicht vom Hersteller dieses Gerätes empfohlen oder geliefert wurden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht vom Tischrand oder von einer Theke herunterhängen und nicht in Berührung mit heißen Flächen kommen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Elektro- oder Gasbrenner, in deren Nähe oder in einen heißen Ofen.
11. Wird ein Gerät mit heißem Öl oder sonstigen, heißen Flüssigkeiten transportiert, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Stellen Sie die Bedienelemente auf „off“ (ausgeschaltet), bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken oder herausziehen.
13. Der Apparat darf nur für den vorgesehenen, häuslichen Gebrauch verwendet werden.
14. Beim Transportieren der Fritteuse mit heißem Öl ist äußerste Vorsicht geboten.
15. Trocknen Sie das Frittiergut ab, bevor Sie es in das heiße Öl legen. Wenn in den Lebensmitteln Wasser oder Eis enthalten ist, wird das Öl während des Frittiervorgangs spritzen.
16. Stellen Sie den Apparat nicht auf eine weiche Fläche oder auf einen Tischbezug, wie z.B. eine Tischdecke. Verwenden Sie den Apparat auf einer festen, ebenen Fläche.
17. Benutzen Sie das Gerät nicht an einem feuchten Platz.
18. Versuchen Sie nicht, Frittiergut mit den Händen aus dem Korb zu nehmen. Die Nahrungsmittel sind sehr heiß und dürfen nur mit geeigneten Küchengeräten herausgenommen werden.
19. Bleiben Sie während des Frittiervorgangs nicht direkt neben der Fritteuse stehen. Sie könnten sich mit Ölspritzern verbrennen.
20. Frittieren Sie nicht mit Butter oder Margarine.
21. Nehmen Sie immer den Stecker heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
22. Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden oder von sonstigen Personen, bei denen aufgrund der körperlichen, sensorischen oder geistigen Verfassung ein sicherer Gebrauch ohne Hilfe oder Beaufsichtigung eingeschränkt ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie das Produkt nicht zum Spielen benutzen.
23. Ein beschädigtes Stromkabel ist vom Hersteller oder seinem autorisierten Kundendienst zu ersetzen oder durch einen ausgebildeten Techniker, um Gefahren zu verhindern.

### AUTOMATISCHER SICHERHEITSSCHALTER

Der automatische Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass das Gerät nur funktioniert, wenn das Bedienfeld korrekt in die Edelstahlfläche eingesetzt ist. Der Schalter befindet sich am Bedienfeld und ist nicht zu sehen, wenn der Ölbehälter eingesetzt wird.

### EINSTELLEN DES THERMOSTATS

- Abschalten des Geräts vom Stromanschluss.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Ölstand am Gerät prüfen. Wenn er unterhalb der Mindestmenge steht, muss Öl nachgefüllt werden, bevor der Apparat neu eingestellt und das Frittieren fortgesetzt wird.
- Drücken Sie den Einstellknopf, der sich innen am Bedienfeld befindet. (Siehe Abb. A).

### HANDHABUNG DES KORBBGRIFFS

- Heben Sie den Griff aus der Aufbewahrung. Halten Sie ihn und heben ihn an, bis er einrastet. Wenn der Griff korrekt eingerastet ist, kann er sich nicht nach vorn verschieben.
- Wenn Sie den Korb aufbewahren möchten, halten Sie den Griff wieder fest und drücken nach vorn, bis er nicht mehr einrastet.
- Der Griff muss unbedingt fest eingerastet sein, bevor Sie die Fritteuse benutzen.

### VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Lesen Sie aufmerksam alle Punkte dieser Broschüre durch.

- Nehmen Sie die Fritteuse aus der Verpackung heraus.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile und Unterlagen aus dem Korb heraus.
- Nehmen Sie den Korb heraus.
- Nehmen Sie das Bedienfeld (mit Heizelement).
- Reinigen Sie den Deckel, die Abdeckung mit den Dampföffnungen, das Ölfiltergitter, den Korb, den Ölbehälter und das Gehäuse mit warmem Wasser, wenig Spülmittel und einem Schwamm, oder reinigen Sie diese Teile in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Heizelement mit warmem Wasser. Tauchen Sie auf keinen Fall das Bedienfeld in Wasser ein. Alles gut abtrocknen.

### EINFÜLLEN DES ÖLS IN DEN ÖLBEHÄLTER

Vergewissern Sie sich, dass der Ölbehälter korrekt sitzt.

Füllen Sie Öl in den Behälter. Der Ölstand sollte sich zwischen den Minimum- und Maximum-Markierungen innen am Behälter befinden. Überprüfen Sie den Ölstand vor jedem Gebrauch und fügen Sie bei Bedarf etwas Öl zu.

Um gesünderes und knusprigeres Frittiergut zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung einer Mischung aus reinem Maisöl.

## VORHEIZEN

**Hinweis:** benutzen Sie die Fritteuse zu Ihrer Sicherheit nicht unter Wandschränken und nicht in der Nähe von Gardinen oder ähnlichen Elementen. Lassen Sie den Apparat während des Betriebs nie unbeaufsichtigt. Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.

- Bei der ersten Benutzung kann die Fritteuse einen leichten Geruch erzeugen. Das ist völlig normal, da es sich um ein Neuprodukt handelt.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass sich der Ölstand zwischen den Minimum- und Maximum-Markierungen innen am Behälter befindet.

**Hinweis:** Benutzen Sie die Fritteuse nicht ohne Ölbehälter, ohne Öl oder ein gleichwertiges Produkt und stets oberhalb des Mindestölstands. Nehmen Sie immer den Stecker heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

- Setzen Sie das Bedienfeld im Frittierkörper ein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Legen Sie den Deckel auf.
- Wählen Sie eine Temperatur zwischen 160°C und 190°C.
- Drehen Sie den Temperaturschalter in die gewünschte Stellung.
- Das Gerät beginnt jetzt zu heizen. Das rote „encendida“ und das grüne Licht „calentando“ schalten ein. Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet das grüne Licht aus.
- Während des Frittierens bleibt das rote Licht eingeschaltet, außer wenn der Stecker abgezogen wird.
- Stellen Sie den Korb mit dem Frittiertgut in den Behälter.

## FRITTIEREN VON LEBENSMITTELN

Kartoffeln frittieren: da Kartoffeln mehr Wasser als andere Nahrungsmittel enthalten, nehmen Sie den Korb 4 bis 5 Mal heraus und stellen ihn wieder hinein, um den Wassergehalt zu reduzieren. Wenn Sie das nicht tun, können Sie sich an Ölspritzern verbrennen.

**Hinweis:** berühren Sie nicht die metallischen Teile der Fritteuse; diese können sehr heiß sein.

- Benutzen Sie immer den Korb beim Frittieren.

## NACH BEENDIGUNG DES FRITTIERVORGANGS

- Heben und nehmen Sie den Korb langsam heraus und stellen Sie ihn auf den Halter unten am hitzebeständigen Griff, um das überschüssige Öl vom Frittiertgut ablaufen zu lassen.
- Lassen Sie das Öl eine Minute von den Nahrungsmitteln ablaufen, nehmen Sie dann den Korb heraus und kippen das Frittiertgut auf ein Ofenblech, das mit Küchenrollenpapier ausgelegt ist, damit das überschüssige Öl aufgesogen werden kann.
- Wenn Sie mehr als eine Korbladung frittieren, lassen Sie das Öl vor dem Einsetzen der nächsten Ladung bis zur gewünschten Temperatur erhitzen, um ein besseres Frittierergebnis zu erzielen.
- Ziehen Sie nach der Benutzung der Fritteuse immer den Stecker ab.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (1 bis 2 Stunden), bevor Sie es aufbewahren oder reinigen.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn sich heiße Zutaten in ihr befinden.

## FILTERN UND ÖLWECHSEL

- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse ausgeschaltet und das Öl abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen oder aufbewahren.
- Das Öl muss nicht nach jedem Gebrauch gewechselt werden. Es kann durchschnittlich 8 bis 12 Mal verwendet werden. Es muss öfter gewechselt werden, wenn Sie Fisch oder panierte Lebensmittel frittieren.
- Es empfiehlt sich, das Öl zu filtern, wenn Essensreste im Öl oder am antihaltbeschichteten Behälterboden zurückbleiben. Sie können dabei folgendermaßen vorgehen:  
Nehmen Sie den Korb heraus. Kippen Sie das Öl vorsichtig durch ein Sieb in einen anderen Behälter oder eine große Pfanne (mindestens 3,5 l.). Im gefilterten Öl schwimmen jetzt keine Essensreste mehr.

## ANLEITUNG ZUR REINIGUNG

- Für die Reinigung des Bedienfelds und des Heizelements verwenden Sie einen weichen, mit Wasser und Spülmittel befeuchteten Küchenlappen. Reinigen Sie alle Teile des Bedienfelds vollständig. Spülen und entfernen Sie alle Spülmittelreste und setzen Sie die Fritteuse erst ein, wenn alle Teile vollständig trocken sind.
- Reinigen Sie den Deckel, die Abdeckung mit den Dampföffnungen, das ÖlfILTERGITTER, den Korb, den Ölbehälter und das Gehäuse mit warmem Wasser, wenig Spülmittel und einem Schwamm, oder reinigen Sie diese Teile in der Spülmaschine.
- Stellen Sie den Behälter so senkrecht wie möglich in die Spülmaschine, um die Bewegung der Spülarme nicht zu behindern.

## AUFBEWAHRUNG DES ÖLS

Zwischen verschiedenen Benutzungen kann das Öl im Behälter aufbewahrt und mit dem Deckel abgedeckt werden. Die Fritteuse ist bei Umgebungstemperatur aufzubewahren.

## AUFBEWAHRUNG DES KABELS

Rollen Sie das Kabel auf ohne es zu drücken und legen Sie es in den dafür vorgesehenen Bereich. Wenn das Kabel beim Aufrollen so sehr gedrückt wird, kann es beschädigen.

## AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS NACH DEM GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät nicht weg, solange sich noch Öl im Behälter befindet und es nicht gereinigt und vollständig trocken ist.
- Zur besseren Aufbewahrung drücken Sie den Griff nach innen zum Korb hin und rollen das Kabel ohne es zu drücken um den vorgesehenen Bereich am Bedienfeld auf, bevor Sie das Bedienfeld auf die Edelstahlfläche und den Behälter setzen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf, z.B. in der Verpackung. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Fritteuse; sie könnte dadurch beschädigt werden.

Vielen Dank, dass Sie eines unserer Produkte ausgewählt haben.



I nostri prodotti sono stati sviluppati per raggiungere i più elevati standard per qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che possiate usufruire pienamente della vostra nuova friggitrice BRISTOL di PALSON.

## CONSIGLI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si devono seguire sempre le norme di sicurezza fondamentali, tra cui le seguenti:

1. Leggere integralmente le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Usare i manici o i pomelli.
3. Per evitare scariche elettriche, non si deve immergere il cavo elettrico, la spina o la carcassa in acqua o altri liquidi. La friggitrice non va mai immersa in nessun liquido.
4. Si raccomanda di porre la massima attenzione quando si utilizza l'apparato se vicino vi sono dei bambini.
5. Staccare la spina dalla corrente elettrica quando non si usa l'apparato e prima di pulirlo. Lasciare che si raffreddi prima di montarne o smontarne i pezzi.
6. Non mettere in funzione nessun apparato se il cavo elettrico o la spina sono difettosi, o quando l'apparato non funziona in modo corretto o se presenta qualche danno. Restituire l'apparato completo al servizio di assistenza tecnica autorizzata di zona perché venga esaminato, riparato o regolato.
7. L'uso di pezzi o accessori che non siano stati raccomandati o forniti dal fabbricante di questo apparato può causare lesioni.
8. Non usarlo all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo elettrico penda dal bordo di una tavola, o da un bancone, e non lasciarlo in contatto con superfici bollenti.
10. Non collocarlo sopra o vicino a cucine a gas o elettriche calde, né dentro a un forno caldo.
11. Usare la massima precauzione se si deve muovere un apparato che contiene olio bollente o altri liquidi bollenti.
12. Mettere la friggitrice in "off" (spento) quando si inserisce o si toglie la spina dalla presa di corrente.
13. Questo apparato deve essere utilizzato esclusivamente per l'uso domestico a cui è stato destinato.
14. Usare la massima precauzione se si deve muovere la friggitrice quando contiene olio bollente.
15. Prima di essere immersi nell'olio bollente, gli alimenti devono venire asciugati il più possibile. Se resta acqua o ghiaccio negli alimenti, si produrranno schizzi di olio durante il ciclo di frittura.
16. Non collocare l'apparato su una superficie morbida o su stoffa, come per esempio una tovaglia. Assicurarsi di utilizzare sempre l'apparato su una superficie dura e piana.
17. Non utilizzare l'apparato in luoghi umidi.
18. Non cercare di prendere alimenti fritti dal cesto con le mani: la temperatura degli alimenti è molto alta e si devono prendere esclusivamente con gli appositi utensili.
19. Non restare vicino alla friggitrice durante il ciclo di frittura. Si corre il rischio di bruciarsi con gli schizzi dell'olio.
20. Non utilizzare burro o margarina per friggere.
21. Staccare sempre la friggitrice dalla presa di corrente quando non la si sta utilizzando.
22. Non si consente l'uso di questo prodotto senza assistenza o controllo a bambini o ad altre persone qualora il loro stato fisico, sensoriale o mentale non ne consenta l'uso sicuro. I bambini dovrebbero essere controllati per assicurarsi che non giochino con questo prodotto.
23. Se il cavo elettrico è danneggiato dovrà essere sostituito dal fabbricante o dal servizio di assistenza tecnica autorizzata o da un tecnico qualificato, in modo da evitare eventuali pericoli.

## INTERRUTTORE AUTOMATICO DI SICUREZZA

L'interruttore automatico di sicurezza garantisce che non si possa mettere in funzione l'apparato se il pannello di controllo non è stato collocato in modo corretto sulla base di acciaio inox. Questo interruttore si trova nella parte del pannello di controllo che resta nascosta al montare la vaschetta.

## REGOLAZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

- Staccare la friggitrice dalla presa di corrente.
- Aspettare che l'apparato si raffreddi.
- Controllare il livello di olio presente nella friggitrice. Se resta al di sotto del livello minimo, si dovrà aggiungere olio prima di riaccendere l'apparato e continuare il ciclo di frittura.
- Premere il bottone di regolazione che si trova all'interno del pannello di controllo. (Vedi Fig. A).

## USO DEL MANICO DELLA CESTA

- Sollevare il manico dalla posizione in cui sta quando non è in funzionamento. Afferrare il manico anti-scottatura e alzarlo fino a che resta bloccato. Se il manico è stato bloccato in modo corretto non lo si potrà spostare in avanti.
- Se si desidera riporre il cesto, riportarlo alla posizione indicata per smontarlo, afferrando il manico anti-scottatura e spingendolo in avanti fino a che resta libero.
- È molto importante bloccare il manico al suo posto prima di usare la cesta della friggitrice.

## PRIMA DEL PRIMO USO

Leggere attentamente tutti i punti delle presenti istruzioni.

- Togliere la friggitrice dalla confezione.
- Aprire il coperchio.
- Togliere tutti gli accessori e i documenti dalla cesta.
- Estrarre la cesta.
- Estrarre il pannello di controllo (con la resistenza).
- Lavare il coperchio, la parte con i fori di uscita del vapore, la fenditura del filtro dell'olio, la cesta, la vaschetta e la carcassa con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna, oppure lavare questi componenti in lavastoviglie.
- Lavare la resistenza con acqua calda. Non immergere mai il pannello di controllo in acqua. Asciugare perfettamente.

## RIEMPIRE LA VASCHETTA DELL' OLIO

Verificare che la vaschetta sia montata in modo corretto.

Riempiere la vaschetta con olio. Il livello dell'olio deve mantenersi tra i due segni di livello minimo e massimo che figurano nella parte interna della vaschetta. Controllare il livello prima di ogni uso e aggiungere olio se necessario.

Per ottenere alimenti più sani, consigliamo di utilizzare una miscela di olio di semi e di olio di mais.

## PRERISCALDAMENTO

**Attenzione:** per vostra sicurezza, si consiglia di non utilizzare la friggitrice sotto armadi a parete o vicino a tende o elementi simili. Non smettere mai di controllare la friggitrice mentre sta funzionando. Non deve essere utilizzata dai bambini.

- Quando si utilizza la friggitrice per la prima volta, si può produrre un leggero odore, che è normale dato che il prodotto è nuovo.
- Controllare sempre, prima di ogni uso, che il livello dell'olio stia tra le linee che indicano il livello minimo e massimo e che si trovano nella parte interna della vaschetta.  
Nota bene: Non utilizzare la friggitrice senza la vaschetta dell'olio, senza olio o qualche sostanza equivalente, o se non si raggiunge il livello minimo dell'olio (al di sotto del livello minimo). Staccare sempre la spina della friggitrice dalla corrente quando non la si sta utilizzando.
- Montare il pannello di controllo sulla carcassa.
- Collegare la spina alla presa di corrente.
- Mettere il coperchio.
- Si può scegliere una temperatura tra 160°C e 190°C.
- Girare la manopola della temperatura fino alla posizione desiderata.
- La macchina inizierà a riscaldarsi. Si accenderanno la luce rossa di "encendida" e la verde di "calentando". Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura desiderata, la luce verde si spegnerà.
- Mentre si sta friggendo, la luce rossa resterà sempre accesa, a meno che non si stacchi la spina dalla corrente.
- Collocare nella vaschetta la cesta con gli alimenti da friggere.

## FRITTURA DEGLI ALIMENTI

Friggere patate: dato che le patate contengono più acqua rispetto ad altri alimenti, si dovrà mettere e togliere la cesta nella vaschetta 4 o 5 volte, per ridurre in questo modo il contenuto di acqua. In caso contrario, ci si potrebbe bruciare con gli schizzi dell'olio.

**Attenzione:** non toccare le parti metalliche della friggitrice, che possono essere molto calde.

- Usare sempre la cesta per friggere gli alimenti.

## AL TERMINE DEL TEMPO DI COTTURA

- Sollevare e estrarre lentamente la cesta dall'olio; collocarla sul supporto situato sulla base del manico anti-scottature della cesta per sgocciolare l'olio in eccesso dagli alimenti.
- Lasciare che gli alimenti si vadano sgocciolando durante un minuto, estrarre la cesta e rovesciare gli alimenti su un foglio di carta assorbente da cucina messo sopra un piatto da forno in modo che si finisca di sgocciolare dal resto dell'olio.
- Per ottenere migliori risultati, se si frigge più di una carica si deve lasciare che l'olio si riscaldi fino a raggiungere la temperatura corretta prima di introdurre la successiva carica di alimenti nella friggitrice.
- Staccare sempre la spina della friggitrice dalla corrente quando si termina di friggere.
- Lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente (1 o 2 ore) prima di riporla o pulirla.
- Non spostare né muovere mai la friggitrice quando contiene ingredienti bollenti al suo interno.

## FILTRO E CAMBIO DELL'OLIO

- Assicurarsi che la friggitrice non sia collegata alla corrente e che l'olio si sia raffreddato prima di pulire o riporre la friggitrice.
- Non è necessario cambiare l'olio dopo ogni uso. In media si può utilizzare lo stesso olio da 8 a 12 volte. Lo si dovrà cambiare più spesso se si frigge pesce o alimenti impanati.
- Si raccomanda di filtrare l'olio se si osservano resti di alimenti nell'olio o nel fondo della vaschetta antiaderente. Lo si può fare nel modo seguente:  
Estrarre la cesta. Versare con molta attenzione l'olio in un altro recipiente o in una padella grande (minimo 3,5L) utilizzando un colino, in modo che l'olio filtrato non presenti nessun resto.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

- Per pulire il pannello di controllo e la resistenza, si deve usare un panno da cucina inumidito con acqua e detergente per piatti delicato. Pulire bene tutte le parti del pannello di controllo. Sciacquare ed eliminare qualsiasi resto di sapone, e non montare la friggitrice fino a che tutti i pezzi siano completamente asciutti.
- Lavare il coperchio, la parte con i fori di uscita del vapore, la fenditura del filtro dell'olio, la cesta, la vaschetta e la carcassa con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna, oppure lavare questi componenti in lavastoviglie.
- Collocare la vaschetta nella lavastoviglie in posizione quanto più orizzontale possibile, in modo da non ostacolare il movimento dei bracci aspersori.

## CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Tra un uso e il successivo, il coperchio permette di conservare l'olio dentro alla friggitrice. Va conservato a temperatura ambiente.

## PER RIPORRE IL CAVO ELETTRICO

Arrotolare il cavo elettrico senza stringerlo e collocarlo nella zona adibita a custodirlo. Se lo si arrotola stringendolo troppo lo si può danneggiare.

## ISTRUZIONI PER RIPORRE LA FRIGGITRICE

- Non riporre l'apparato se contiene olio nella vaschetta o se non lo si è lavato o asciugato perfettamente.
- Per ottenere i migliori risultati nel riporre l'apparato, si deve piegare il manico della cesta verso l'interno e arrotolare il cavo elettrico, senza stringerlo, nell'apposito spazio del pannello di controllo, prima di collocare il pannello di controllo sulla base di acciaio inox e la vaschetta.
- Conservarla in luogo asciutto. La si può conservare nella sua confezione originale. Evitare di collocare oggetti pesanti sopra la friggitrice in quanto potrebbe risultarne danneggiata.

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

Onze producten zijn ontworpen om aan de hoogste vereisten met betrekking tot kwaliteit, functionaliteit en design te voldoen. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe friteuse BRISTOL van PALSON.

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd een aantal elementaire veiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle aanwijzingen door.
2. Raak de warme oppervlaktes niet aan. Gebruik de handvaten of knoppen.
3. Om elektrische schokken te voorkomen mogen het snoer, de stekker of het huis niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Dompel de friteuse niet onder in water.
4. Wees met name voorzichtig als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het schoon te maken. Laat het afkoelen alvorens onderdelen te monteren of demonteren.
6. Zet geen apparaten aan waarvan het snoer of de stekker beschadigd is, die niet goed werken of anderszins beschadigd zijn. Breng in dat geval het hele apparaat naar de dichtstbijzijnde bevoegde technische dienst voor controle, reparatie of bijstelling.
7. Het gebruik van onderdelen of toebehoren die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd, kan letsel veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
9. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangt en dat het niet in aanraking komt met warme oppervlaktes.
10. Plaats het niet op of in de buurt van warme gas- of elektrische branders noch in een hete oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere warme vloeistoffen bevat.
12. Zet de schakelaars op "off" (uit), als u de stekker in het stopcontact steekt of eruit haalt.
13. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik waarvoor het ontworpen is.
14. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de friteuse als deze hete olie bevat.
15. Maak de etenswaren zo goed mogelijk droog alvorens ze in de hete olie te doen. Als de etenswaren water of ijs bevatten, spat de olie tijdens het frituren.
16. Zet het apparaat niet op een zacht oppervlak of op een tafelkleed e.d.. Zorg ervoor dat u het apparaat altijd op een stevige en vlakke ondergrond plaatst.
17. Gebruik het apparaat niet op een vochtige plaats.
18. Probeer niet om met uw handen gefrituurde etenswaren uit de mand te halen. De etenswaren zijn erg heet en mogen alleen met daarvoor geschikt keukengerei worden uitgenomen.
19. Ga tijdens het frituren niet vlak naast de friteuse staan, in verband met gevaar voor brandwonden door spattende olie.
20. Probeer niet om te frituren met boter of margarine.
21. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u de friteuse niet gebruikt.
22. Dit product is niet geschikt om zonder toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen die vanwege hun lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke gesteldheid niet in staat zijn om het op veilige wijze te gebruiken. Er moet altijd goed op kinderen worden gelet om te voorkomen dat zij met het product gaan spelen.
23. Indien het elektriciteits snoer is beschadigd dient het, om gevaar te voorkomen, te worden vervangen door de fabrikant, de erkende technische dienst of door een bevoegde technicus.

### **AUTOMATISCHE VEILIGHEIDSSCHAKELAAR**

De automatische veiligheidsschakelaar garandeert dat het apparaat niet werkt als het bedieningspaneel niet goed op het roestvrij stalen onderstuk is geplaatst. Deze schakelaar bevindt zich op het gedeelte van het bedieningspaneel dat verborgen is als binnenpan wordt geplaatst.

### **AFSTELLEN VAN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT**

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Controleer het oliepeil van het apparaat. Als het onder het minimumpeil is, dient u, alvorens het apparaat af te stellen en verder te gaan met frituren, olie bij te vullen.
- Druk op de regelknop binnenin het bedieningspaneel. (Zie Fig. A).

### **GEbruik VAN HET HANDVAT VAN DE FRITUURMAND**

- Haal het handvat omhoog uit de bewaarstand. Pak de hittebestendige handgreep en haal hem omhoog totdat hij blokkeert. Als de handgreep goed geblokkeerd is, kan hij niet naar voren worden bewogen.
- Wilt u de frituurmand opbergen, zet de handgreep dan weer in de bewaarstand door hem naar voren te bewegen totdat hij niet meer geblokkeerd is.
- Het is belangrijk om de handgreep op de juiste stand te zetten alvorens de frituurmand te gebruiken.

### **VOOR HET EERSTE GEbruik**

Lees alle punten van deze folder aandachtig door.

- Haal de friteuse uit de verpakking.
- Doe het deksel open.
- Haal alle toebehoren en documenten uit de mand.
- Neem de mand uit.
- Neem het bedieningspaneel uit (met de weerstand).
- Maak de deksel, de deksel met stoomopeningen, het rooster van het oliefilter, de mand, de binnenpan en het huis met een sponsje met warm water en wat afwasmiddel schoon of was deze onderdelen af in de vaatwasser.
- Maak de weerstand met warm water schoon. Dompel het bedieningspaneel nooit onder in water. Maak alles goed droog.

### **VULLEN VAN DE BINNENPAN MET OLIE**

Kijk of de binnenpan op de juiste wijze geplaatst is.

Vul de binnenpan met olie. Het oliepeil moet tussen de markeringen voor minimum en maximum staan, die in de binnenkant van de binnenpan zijn aangegeven. Controleer het peil voor ieder gebruik en vul zondig olie bij.

Voor gezondere en knapperige etenswaren raden wij aan om een mengsel van plantaardige olie en maïsolie te gebruiken.



## VOORVERWARMEN

**Waarschuwing:** voor uw veiligheid: gebruik de friteuse niet onder de bovenste keukenkastjes en zorg ervoor dat hij uit de buurt van gordijnen en soortgelijke elementen staat. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als hij in gebruik is. Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden.

- Bij het eerste gebruik kan de friteuse een lichte geur verspreiden. Dat is normaal en komt doordat het product nieuw is.
- Controleer altijd voor ieder gebruik of het oliepeil tussen de markeringen voor minimum- en maximumpeil staat, die in de binnenpan zijn aangegeven.

N.B.: Gebruik de friteuse nooit zonder de binnenpan, zonder olie of gelijkwaardige substanties of als er te weinig olie in zit (onder het minimumpeil). Trek de stekker uit het stopcontact als de friteuse niet gebruikt wordt.

- Plaats het bedieningspaneel in het huis.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Doe de deksel erop.
- U kunt een temperatuur instellen tussen 160°C -190°C.
- Draai de temperatuurregelaar op de gewenste stand.
- Het apparaat wordt nu verwarmd. Het rode lampje "encendida" en het groene lampje "calentando" gaan aan. Zodra de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het groene lampje uit.
- Tijdens het frituren blijft het rode lampje doorlopend branden, tenzij de stekker van de friteuse uit het stopcontact wordt gehaald.
- Plaats de frituurmand met daarin de te frituren etenswaren in de binnenpan.

## FRITUREN VAN ETENSWAREN

Friet maken: aangezien aardappelen meer water bevatten dan andere etenswaren, moet de frituurmand 4 of 5 keer in en uit de binnenpan worden gehaald. Hierdoor vermindert de hoeveelheid water. Doet u dat niet, dan kunt u zich branden door oliespatten.

**Waarschuwing:** raak de metalen onderdelen van de friteuse niet aan, deze kunnen heet zijn.

- Maak bij het frituren van etenswaren altijd gebruik van de frituurmand.

## NA HET FRITUREN

- Til de frituurmand omhoog en haal hem voorzichtig uit de olie. Hang de mand op aan de steun van het hittebestendige handvat van de mand op om de etenswaren uit te laten lekken.
- Laat de etenswaren een minuut lang uitlekken, neem de mand uit en leg de etenswaren op een stuk keukenpapier op een ovenplaat, zodat de resterende olie kan intrekken.
- Laat voor een beter resultaat bij meerdere frituurbeurten de olie eerst op de juiste temperatuur komen alvorens opnieuw te frituren.
- Trek na het frituren altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat de friteuse helemaal afkoelen (1 a 2 uur) alvorens hem op te bergen of schoon te maken.
- Verplaats de friteuse nooit als er hete etenswaren in zitten.

## OLIE ZEVEN EN VERVERSEN

- Zorg ervoor dat de friteuse uit staat en dat de olie is afgekoeld alvorens hem schoon te maken of op te bergen.
- De olie hoeft niet na elk gebruik te worden ververst. De olie kan gemiddeld 8 tot 12 keer gebruikt worden. Als u vaak vis of gepaneerde etenswaren frituurt, moet de olie vaker worden ververst.
- Wij raden aan om de olie te zeven als u etensresten in de olie of op de antiaanbaklaag van binnenpan waarneemt. Dat kunt u op de volgende manier doen:  
Neem de mand uit. Giet de olie voorzichtig door een vergiet in een andere bak of grote koekenpan (van minimaal 3,5L). Er zitten dan geen etensresten meer in de gezeefde olie.

## AANWIJZINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN

- Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de weerstand een met water en afwasmiddel bevochtigde keukendoek. Maak alle onderdelen van het bedieningspaneel schoon en spoel ze af. Monteer de friteuse pas als alle onderdelen helemaal droog zijn.
- Maak de deksel, de deksel met stoomopeningen, het rooster van het oliefilter, de mand, de binnenpan en het huis met een sponsje met warm water en wat afwasmiddel schoon of was deze onderdelen af in de vaatwasser.
- Zet de binnenpan zo horizontaal mogelijk in de vaatwasser, zodat de beweging van de sproeierarmen niet gehinderd wordt.

## BEWAREN VAN DE OLIE

Tussen twee frituurbeurten kunt u door de deksel op de friteuse te doen, de olie in het apparaat bewaren. Bewaar de friteuse op kamertemperatuur.

## OPBERGEN VAN HET SNOER

Rol het snoer op zonder er aan te trekken en leg het in de daarvoor bestemde opberglplaats. Rol het snoer niet te strak op, anders kunt u het beschadigen.

## AANWIJZINGEN OM HET APPARAAT OP TE BERGEN

- Berg het apparaat niet op als er nog olie in de binnenpan zit. Berg hem pas op als hij helemaal schoon en droog is.
- Om het apparaat beter op te bergen, kunt u het handvat van de frituurmand naar binnen klappen en het elektriciteits snoer losjes oprollen in de daarvoor bestemde ruimte van het bedieningspaneel, alvorens het bedieningspaneel op de roestvrij stalen basis en de binnenpan te plaatsen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats. U kunt het apparaat in de verpakking bewaren. Zet geen zware voorwerpen op de friteuse, aangezien hij daardoor zou kunnen beschadigen.

Wij danken u voor uw vertrouwen in ons en voor het kiezen van een van onze producten.

Τα δικά μας προϊόντα είναι κατασκευασμένα για να ανταποκρίνονται στα πλέον υψηλά στάνταρ τόσο σε ποιότητα όσο και σε λειτουργικότητα και σχεδιασμό. Ελπίζουμε να απολαύσετε την καινούρια σας ηγανιέρα BRISTOL της PALSON.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιούνται μικρές ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει να τηρούνται κάποια απαραίτητα μέτρα ασφαλείας, ανάμεσα στα οποία συμπεριλαμβάνονται και τα ακόλουθα:

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρεχόμενες οδηγίες χρήσης.
2. Μην αγγίζετε τις θερμαινόμενες επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε για αυτό τις χειρολαβές και τις λαβές.
3. Για την πρόληψη του κινδύνου ηλεκτροπληξίας ή εγκαυμάτων, μην βυθίζετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας, τον ρεματολήπτη ή το πλαίσιο μέσα στο νερό ή σε κάποιο άλλο υγρό τύπου υγρό. Η ηγανιέρα δεν θα πρέπει να βυθίζεται.
4. Είναι απαραίτητη μία συνεχής επίτηρηση αν η ηλεκτρική συσκευή χρησιμοποιείται από μικρά παιδιά.
5. Να την αποσυνδέετε από την πρίζα παροχής ρεύματος του δικτύου όταν δεν την χρησιμοποιείτε ή πριν προχωρήσετε στο καθαρισμό της. Να περιμένετε μέχρις ότου κρυσώσει εντελώς πριν προχωρήσετε στην ενσωμάτωσή ή την απόσπαση κομματιών από την συσκευή.
6. Ποτέ μην προχωρήσετε στην χρησιμοποίηση οικιακών συσκευών με το καλώδιο τροφοδοσίας ή τον ρεματολήπτη φθαρμένο, ή όταν η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά ή έχει υποστεί κάποια βλάβη. Να πάτε ολόκληρη την συσκευή στο πλησιέστερο επίσημο αναγνωρισμένο τεχνικό γραφείο εξυπηρέτησης για μία άμεση εξέταση της συσκευής, μία ηλεκτρική επιδιόρθωση, ή μία μηχανική ρύθμιση.
7. Η χρησιμοποίηση κομματιών ή εξαρτημάτων που δεν συνιστούνται αλλά ούτε προβλέπονται από τον κατασκευαστή αυτής της συσκευής, μπορεί να προκαλέσει προσωπικά ατυχήματα.
8. Μην την χρησιμοποιείτε σε υπαίθριους χώρους.
9. Να αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού, μίας βιτρίνας, ή να εφάπτεται με θερμαινόμενες επιφάνειες.
10. Μην τοποθετείτε την συσκευή επάνω ή κοντά σε ηλεκτρικές ή υγραερίου εστίες κουζίνας, ούτε κοντά σε ένα ζεστό φούρνο.
11. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μεταφέρετε μία συσκευή που να περιέχει ζεστό λάδι ή ζεστά υγρά.
12. Να τοποθετείτε τους διακόπτες ελέγχου στο "off" (απενεργοποιημένους), όταν εισάγετε ή αποσυνδέτε τον ρεματολήπτη από την πρίζα παροχής ρεύματος του δικτύου.
13. Αυτή η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για την διαπεραίωση της οικιακής χρήσης για την οποία έχει κατασκευαστεί.
14. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε την ηγανιέρα εάν αυτή περιέχει ζεστό λάδι.
15. Να φροντίζετε έτσι ώστε οι τροφές να είναι όσο το δυνατόν περισσότερο στεγνές πριν τις εισάγετε στο ζεστό λάδι. Εάν τυχόν υπάρχει νερό ή πάγος στις τροφές, το λάδι θα πισπιλίζει καθόλη την διάρκεια του κύκλου ηγανίσματος.
16. Μην τοποθετείτε την συσκευή επάνω σε μία μαλακή επιφάνεια, ή επάνω σε ένα κάλυμα- τραπεζιού όπως για παράδειγμα ένα τραπεζομάντηλο. Να είστε σίγουροι όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή πως αυτή βρίσκεται επάνω σε μία σκληρή και λεία επιφάνεια.
17. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή μέσα σε χώρους με υγρασία.
18. Μην επιχειρήσετε να βγάλετε τις ηγανισμένες τροφές με τα χέρια μέσα στο το καλδί. Οι τροφές είναι παρα πολύ ζεστές και θα πρέπει να τις βγάξετε με τα κατάλληλα κουζινικά εργαλεία.
19. Μην παραμένετε δίπλα στην ηγανιέρα καθόλη την διάρκεια του κύκλου ηγανίσματος. Εγκυμονεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων εξαιτίας των πισπιλισμάτων του λαδιού.
20. Μην επιχειρήσετε να ηγανίσετε με βούτυρο ή φυτίνη.
21. Να αποσυνδέετε πάντα την ηγανιέρα από την πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε.
22. Αυτό το προϊόν δεν επιτρέπεται για παιδική χρήση ή από άτομα άνομα, χωρίς παρακολούθηση και επίβλεψη, όταν η φυσική, αισθητηριακή ή ψυχική τους κατάσταση στα εμπόδιζε να το χρησιμοποιούν με ασφάλεια. Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με το προαναφερθέν προϊόν.
23. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας του ηλεκτρικού ρεύματος έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί το συντομότερο δυνατόν από τον κατασκευαστή ή από ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό γραφείο εξυπηρέτησης ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, με απώτερο σκοπό την αποφυγή οποιασδήποτε κινδύνου.

### ΛΥΤΩΜΑΤΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο αυτόματος διακόπτης ασφαλείας εγγυητά πως η συσκευή δεν πρόκειται να τεθεί σε λειτουργία εάν ο πίνακας ελέγχου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στην βάση από αναξείδωτο ατσάλι. Αυτός ο διακόπτης βρίσκεται προς την μεριά του πίνακα ελέγχου που παραμένει απόκρυφη όταν τοποθετείται στο καλδί.

### ΑΝΑΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αποσυνδέετε την συσκευή από την πρίζα παροχής ρεύματος του δικτύου.
- Περιμένετε έως ότου κρυσώσει εντελώς η συσκευή.
- Να ελέγχετε την στάθμη του λαδιού μέσα στην συσκευή. Εάν η στάθμη λαδιού βρίσκεται κάτω από την ένδειξη του ελάχιστου θα πρέπει να βάλετε λάδι πριν προχωρήσετε στην αναπροσαρμογή της συσκευής και συνεχίσετε με τον κύκλο ηγανίσματος.
- Σφίξτε το κουμπί αναπροσαρμογής που βρίσκεται στο εσωτερικό του πίνακα ελέγχου. (Δείτε την Εικ. Α).

### ΧΕΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ

- Ανασηκώστε την χειρολαβή από την θέση στην οποία βρίσκεται αποθηκευμένη. Κρατάτε σφικτά την ανθερμαντική χειρολαβή και την ανασηκώστε μέχρις ότου εγκλωβιστεί η χειρολαβή. Εάν η χειρολαβή έχει εγκλωβισμένη σωστά δεν θα μπορεί να μετακινήθει προς τα εμπρός.
- Εάν επιθυμείτε να αποθηκεύσετε το καλδί, να επανέλθετε στην αρμόδουσα θέση για την αποθηκευμένη κρατώντας σφικτά την ανθερμαντική χειρολαβή στρίχνοντάς την ταυτόχρονα προς τα εμπρός έως ότου δεν θα παραμείνει πλέον μπλοκαρισμένη.
- Είναι πολύ σημαντικό να έχετε σταθεροποιήσει την χειρολαβή στην θέση της πριν χρησιμοποιήσετε το καλδί ηγανίσματος.

### ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Διαβάστε με την μέγιστη προσοχή όλα τα σημεία αυτού του ενημερωτικού φυλλαδίου.

- Να βγάλετε την ηγανιέρα από την συσκευασία μεταφοράς.
- Να ανοίξετε το καπάκι.
- Να αφαιρέσετε από το καλδί όλα τα εξαρτήματα και όλα τα άλλα ενημερωτικά χαρτάκια.
- Να αφαιρέσετε το καλδί.
- Να αφαιρέσετε τον πίνακα ελέγχου (με την αντίσταση).
- Να καθαρίσετε το καπάκι, το κάλυμα με τις σπές εξόδου του ατμού, το πλέγμα του φίλτρου λαδιού, το καλδί, το δοχείο και το πλαίσιο με ζεστό νερό σαπουνισμένο με λίγες σταγόνες υγρού απορρυπαντικού πιάτων και ένα σφουγγάρι, ή διαφορετικά να πλύνετε όλα αυτά τα τεμμάκια μέσα στο πλυτήριο πιάτων.
- Μα πλένετε την αντίσταση με ζεστό νερό. Μην βυθίσετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου μέσα στο νερό. Να το στεγνώσετε εντελώς.

### ΓΕΜΙΣΜΑ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΜΕ ΛΑΔΙ

Να είστε σίγουροι πως το δοχείο είναι σωστά τοποθετημένο.

Γεμίζετε το δοχείο με Λάδι. Η στάθμη του λαδιού θα πρέπει πάντα να βρίσκεται ανάμεσα στα ενδεικνυόμενα σημάδια της ελάχιστης και της μέγιστης στάθμης που εικονίζονται στο εσωτερικό του δοχείου. Να ελέγχετε την στάθμη λαδιού πριν από κάθε χρήση και να προσθέσετε κάθε φορά που κρυστεί πως είναι αναγκαίο. Για να επιτυγχάνετε τροφές πιο τραγανές και υγιεινές, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ένα μίγμα φυτικού λαδιού και καλαμποκέλαιου.

## ΠΡΟΞΕΡΜΑΝΣΗ

**Προειδοποίηση:** Για την δική σας ασφάλεια μην χρησιμοποιείτε την ηθγιανέρα κάτω απο ντοιχιασμία ντουλάπια όπως επίσης να την χρησιμοποιείτε μακριά απο κουρτίνες και άλλα παρεμφερούς υλικού συστατικά. Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς την συνεχρή επιβλεψη σας για όσο χρονικό διάστημα αυτή χρησιμοποιείται. Τα μικρά παιδιά δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούν αυτήν την συσκευή.

- Όταν την χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, είναι πιθανόν η ηθγιανέρα να αναδώσει κάποια ελαφρά οσμή. Αυτό είναι κανονικό επειδή το προϊόν είναι καινούριο.
- Να ελέγχετε πάντα πριν απο κάθε χρήση αν η στάθμη του λαδιού διατηρείται ανάμεσα στα ενδεικνυόμενα σημάδια της ελάχιστης και της μέγιστης στάθμης που βρίσκονται στο εσωτερικό του δοχείου.  
Σημείωση: Μην προχωρήσετε στην χρησιμοποιήση της ηθγιανέρας χωρίς το δοχείο, χωρίς λάδι, ή κάποια άλλη ισοδύναμη ουσία ή όταν η στάθμη του ίδιου βρίσκεται κάτω απο το ελάχιστη επιτρεπόμενη στάθμη (κάτω απο την ένδειξη της ελάχιστης στάθμης). Να αποσυνδέετε πάντα την ηθγιανέρα απο την πρίζα όταν δεν πρόκειται να την χρησιμοποιήσετε.
- Να τοποθετήσετε το πίνακα ελέγχου μέσα στο πλαίσιο.
- Να εισάγετε τον ρευματολήτη μέσα στην πρίζα παροχής ρεύματος του δικτύου.
- Να τοποθετήσετε το καπάκι.
- Μπορείτε να διαλέξετε μία θερμοκρασία ανάμεσα στους 160°C -190°C.
- Στρέψετε τον διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας μέχρι την θέση που επιθυμείτε.
- Το μηχάνημα θα αρχίσει να ζεσταίνεται. Θα ανήσουν το κόκκινο φωτάκι ένδειξης "encendida" και το πράσινο "calentando". Όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, θα σβήσει το πράσινο φωτάκι ένδειξης.
- Γιά όσο χρονικό διάστημα διαρκεί το ηθγιανισμα το κόκκινο φωτάκι ένδειξης θα είναι πάντα αναμμένο, εκτός και εάν αποσυνδέσετε το ρευματολήτη του καλωδίου της ηθγιανέρας.
- Να τοποθετήσετε μέσα στο δοχείο το καλάθι με τις προς ηθγιανισμα τροφές.

## ΤΗΓΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

Όταν ηθγιανίζετε πατάτες: επειδή οι πατάτες περιέχουν πολύ περισσότερο νερό απο τις άλλες τροφές θα πρέπει να βάζετε και να βγάζετε το καλάθι απο το δοχείο για 4 ή 5 φορές, κάποι τέτοιο μειώνει την περιεκτικότητα του νερού στις πατάτες. Εάν δεν το κάνετε, μπορεί να πάθετε εγκαύματα εξαιτίας των συνεχών πτίσισμάτων του λαδιού.

**Προειδοποίηση:** Μην αγγίζετε τα μεταλλικά τμήματα της συσκευής επειδή αυτά μπορεί να είναι πολύ ζεστά.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα το καλάθι για να ηθγιανείτε τις τροφές.

## ΤΕΛΕΙΩΝΟΝΤΑΣ Ο ΧΡΟΝΟΣ ΤΗΓΝΙΣΜΑΤΟΣ

- Ανασηκνύετε και βγάζετε αργά αργά το καλάθι απο το λάδι και το τοποθετείτε στο ειδικό στήριγμα που βρίσκεται στην βάση της αντιθερμαντικής χειρολαβής του καλαθιού για να στραγγίσει το πλεόνασμα του λαδιού απο τις ηθγιανισμένες τροφές.
- Περιμένετε μέχρις ότου οι τροφές στραγγίσουν για ένα περίπου λεπτό τότε αφαιρείτε το καλάθι και βάζετε τις τροφές επάνω σε ένα απορροφητικό χαρτί κουζίνας τοποθετημένο επάνω σε ένα ταψί φούρνου έτσι ώστε να αποβληθεί και το υπόλοιπο λαδι.
- Εάν πρόκειται να ηθγιανίζετε για περισσότερες απο μία φορά, για την επίτευξη ακόμα καλύτερων αποτελεσμάτων, να περιμένετε μέχρις ότου το λάδι ζεσταθεί μέχρι την επιλεγμένη θερμοκρασία πριν βάλετε ξανά το καλάθι με τροφές μέσα στην ηθγιανέρα.
- Να αποσυνδέετε πάντα την ηθγιανέρα όταν τελειώσετε να ηθγιανίζετε.
- Να περιμένετε μέχρις ότου κρυσώσει εντελώς η ηθγιανέρα (1 με 2 ώρες) πριν προχωρήσετε στην αποθήκευσή της ή τον καθαρισμό της.
- Να μην μεταφέρετε αλλά ούτε να μετακινήσετε ποτέ την ηθγιανέρα με τα συστατικά ζεστά μέσα στο εσωτερικό του δοχείου.

## ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ Η ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

- Να είστε σίγουροι πως η ηθγιανέρα είναι αποσυνδεδεμένη όπως επίσης πως το λάδι έχει ήδη κρυσώσει πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό ή την αποθήκευση της ηθγιανέρας.
- Δεν χρειάζεται να αλλάξετε το λάδι μετά απο κάθε χρήση. Κατά μέσο όρο, μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι κάπου ενδιάμεσα απο 8 έως και 12 φορές. Θα πρέπει να το αλλάξετε πιο συχνά όταν ηθγιανίζετε ψάρια ή πανέ τροφές.
- Σας συνιστούμε να φιλτράρετε το λάδι εάν παρατηρούνται υπόλοιπα τροφών στο λάδι ή μέσα στον πάτο του αντικαταλητικού δοχείου. Μπορείτε να το πραγματοποιήσετε κατα τον ακόλουθο τρόπο:  
Βγάζετε το καλάθι. Χύνετε με προσοχή το λάδι σε ένα άλλο μεγάλο δοχείο η ηθγιαν (τουλάχιστον χωρητικότητας 3,5L) χρησιμοποιώντας έναν σουρωτήρι κατα αυτόν τον τρόπο το φιλτραρισμένο λάδι δεν θα περιέχει πλέον κατάλοιπα τροφών.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ

- Για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου και την ηλεκτρική αντίσταση, να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό πανί κουζίνας μουσκαυεμένο σε νερό και σταγόνες ενός απλού υαρού απορρυπαντικού πτίτων. Να καθαρίσετε πλήρως όλα τα τεμμάχια του πίνακα ελέγχου. Να ξεπλύνετε και να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα του σαπουνιού και να μην μονάρετε την ηθγιανέρα μέχρις ότου όλα τα τεμμάχια να είναι εντελώς στεγνά.
- Να καθαρίσετε το καπάκι, το κάλλυμα με τις σπές εξόδου του ατμού, το πλέγμα του φιλτρου λαδιου, το καλάθι, το δοχείο, και το πλαίσιο με ζεστό νερό σαπουνισμένο με λίγες σταγόνες υγρού απορρυπαντικού πτίτων και ένα σφουγγάρι, ή διαφορετικά να πλύνετε όλα αυτά τα τεμμάχια μέσα στο πλυντήριο πτίτων.
- Να τοποθετήσετε το δοχείο όσο πιο οριζόντια κάθετα γίνεται μέσα στο πλυντήριο, πτίτων, έτσι ώστε να μην παρεμποδίζει την κίνηση των ψεκαστικών πτερυγίων.

## ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

Ανάμεσα σε μία χρήση έως την επόμενη, το καπάκι του λαδιού σας επιτρέπει να αποθηκεύετε το λάδι μέσα στην συσκευή. Θα πρέπει να αποθηκεύετε την συσκευή σε μία περιβαλλοντολογική θερμοκρασία.

## ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Να τυλίξετε το καλώδιο τροφοδοσίας χωρίς να το πτίσετε και να το τοποθετήσετε στον ειδικό για αυτό υπάρχοντα χώρο αποθηκονότας το. Εάν τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας πτίζοντας το υπερβολικά μπορεί να το φθάρετε.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ

- Μην αποθηκεύετε την συσκευή αν περιέχει λάδι μέσα στο δοχείο ή εάν δεν έχει πλυνθεί και στεγνώσει εντελώς.
- Για την επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων όταν αποθηκεύετε την συσκευή, διπλώστε την χειρολαβή προς το εσωτερικό του καλαθιού και τυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας χωρίς να το πτίξετε μέσα στο ανίσιοιχο χώρο του πίνακα ελέγχου πριν τοποθετήσετε τον πίνακα ελέγχου επάνω στην βάση απο ανοεδιωτο αστάλι και το δοχείο.
- Φυλάξτε την σε ένα στενό χώρο. Μπορείτε να αποθηκεύσετε την συσκευή μέσα στο κουτί συσκευασίας. Μην βάζετε βαριά αντικείμενα επάνω απο την ηθγιανέρα επειδή κάποι τέτοιο θα μπορούσε να της προκαλέσει φθορές.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε διαλέγοντας ένα απο τα δικά μας προϊόντα.

Проектируя наши изделия, мы стремимся к тому, чтобы их качество, дизайн и функциональность отвечали стандартам наивысшего уровня. Надеемся, что Вам понравится новая фритюрница BRISTOL фирмы PALSON.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МЕРАМ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При пользовании электробытовыми приборами следует учитывать основные правила безопасности, в частности, следующие:

1. Внимательно прочитайте инструкцию.
2. Не прикасайтесь к нагретым частям прибора. Держите его за ручки.
3. Во избежание удара током не погружать корпус прибора, его шнур и разъем в воду или любую другую жидкость. Не погружать и сам прибор в воду!
4. Не оставляйте прибор без присмотра, особенно когда рядом находятся дети.
5. Отключите прибор от электросети, если им не пользуются, а также перед мойкой. Перед снятием или установкой деталей дайте прибору остыть.
6. Никогда не пользуйтесь прибором, если у него повреждены шнур или штепсель или он работает неправильно. Отнесите прибор в техническую службу послепродажного обслуживания для его осмотра, ремонта или наладки.
7. Пользование комплектующими деталями, не входящими в комплект или не рекомендованными изготовителем, может привести к пожару, удару током или увечью.
8. Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.
9. Следите, чтобы электрошнур не свешивался со стола и не соприкасался с нагретыми поверхностями.
10. Не ставьте прибор на или вблизи от горячих газовых или электрических горелок или работающей плиты.
11. Соблюдайте особую осторожность при передвижении прибора, в котором может оставаться разогретое масло или иная жидкость.
12. Установить переключатель в положение "off" (Выкл.), при подсоединении или отсоединении шнура питания от сети.
13. Этот прибор предназначен только для бытового использования.
14. Соблюдайте особую осторожность при передвижении фритюрницы, если в ней осталось горячее масло.
15. Максимально устранить влагу из продуктов перед тем, как класть их во фритюрницу. Если на продуктах осталась вода или лед, во время их приготовления масло будет разбрызгиваться.
16. Не ставьте прибор на мягкую поверхность или на скатерть. Всегда устанавливайте прибор на ровную твердую поверхность.
17. Защищайте прибор от сильной влажности.
18. Не вынимайте готовую пищу рукой. Продукты очень горячие, и их следует вынимать только с помощью адекватных кухонных приборов.
19. Не подходите близко к фритюрнице во время приготовления пищи: брызги масла могут вызывать ожог!
20. Для приготовления пищи не пользуйтесь сливочным маслом или маргарином.
21. Если прибор не используется, обязательно отключите его от сети.
22. Запрещается включать прибор детям и другим лицам без помощи или наблюдения, если их физическое или умственное состояние не позволяет им безопасно пользоваться прибором. Не оставлять детей без присмотра и не разрешать им играть с прибором.
23. Во избежание опасности при повреждении шнура питания его замена должна осуществляться производителем, официальной технической службой или другими квалифицированными специалистами.

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ

Автоматический выключатель безопасности предупреждает включение прибора при неправильной установке панели управления на основании прибора. Этот выключатель находится на панели управления и не имеет доступа, когда панель управления установлена в приборе.

## РЕГУЛИРОВКА ТЕРМОСТАТА БЕЗОПАСНОСТИ

- Отключите прибор от сети.
- Дайте ему остыть.
- Проверьте уровень масла. Если уровень масла ниже допустимого, следует добавить масло перед тем, как отрегулировать термостат и продолжить цикл жарения.
- Нажмите на кнопку регулировки, находящейся внутри панели управления. (См. рис. А).

## ПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧКОЙ КОРЗИНЫ

- Высвободить ручку из исходного положения. Взять ручку за ненагревающийся конец и поднять в верхнее положение, в котором она должна заблокироваться. При установке в правильное положение ручка не может наклоняться вперед.
- Если вы хотите убрать корзину на хранение, разблокируйте ручку, нажав на нее в направлении от себя.
- Перед использованием фритюрницы обязательно установите ручку корзины в правильное положение.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Внимательно ознакомьтесь со всеми разделами этой инструкции.

- Полностью распакуйте прибор.
- Откройте крышку.
- Выньте из корзины комплектующие детали и сопроводительную документацию.
- Выньте корзину.
- Снимите панель управления (вместе с нагревательным элементом).
- Крышку, пластину с отверстиями для выхода пара, решетку масляного фильтра, корзину, емкость и корпус можно вымыть губкой в мыльной горячей воде или в посудомоечной машине.
- Вымойте нагревательный элемент горячей водой. Никогда не погружайте панель управления в воду. Вытереть насухо.

## ЗАПОЛНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Убедитесь в том, что корзина установлена правильно.

Наполните емкость растительным маслом. Уровень заполнения маслом всегда должен находиться между минимальной и максимальной отметками, находящимися с внутренней стороны емкости. Проверьте уровень масла при каждом использовании прибора, добавляя масло в случае необходимости.

Чтобы приготовить хрустящую здоровую пищу рекомендуем смешивать растительное масло с кукурузным.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАГРЕВАНИЕ

**Предупреждение:** из соображений безопасности не ставьте прибор под кухонными шкафами или рядом с занавесками или другими воспламеняемыми материалами. Во время пользования прибором никогда не оставляйте его без присмотра. Не разрешайте детям пользоваться этим прибором.

- При первом использовании от прибора может пойти легкий запах. Это нормальное явление для нового изделия.
- Перед каждым использованием прибора проверяйте, что уровень масла находится между минимальной и максимальной отметками, находящимися с внутренней стороны емкости.
- Примечание: не пользуйтесь фритюрницей без внутренней емкости или если в ней масла или его количество недостаточно (не достигает минимальной отметки). Если прибор не используется, обязательно отключите его от сети.
- Установите панель управления на корпусе прибора.
- Подключите штепсель прибора к сети.
- Установите крышку.
- Установите температуру нагревания 160°C -190°C.
- Поверните ручку установки температуры в надлежащее положение.
- Прибор начнет нагреваться. Красная лампочка включения ("encendida") и зеленая лампочка нагревания ("calentando") загорятся. При достижении установленной температуры масла зеленая лампочка погаснет.
- Во время приготовления пищи красная лампочка продолжает гореть, она отключает только при отсоединении прибора от сети.
- Установите корзину в емкость для жарки продуктов.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Картофель: поскольку в картофеле содержится много воды, при его приготовлении необходимо вынуть и поставить корзину обратно 4-5 раз: это поможет удалить излишнюю воду. В противном случае существует опасность обжечься брызгающим маслом.

**Предупреждение:** не касайтесь металлических частей прибора, они могут быть очень горячими.

- Всегда пользуйтесь емкостью для жарки продуктов.

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Медленно вытащите корзину из масла и установите ее на опору, расположенную в основании ненагревающейся ручки корзины для стекания масла.
- Подождите минуту, пока масло не стечет, снимите корзину и выложите продукты на противень с кухонной бумагой, чтобы масло окончательно впиталось.
- Если нельзя приготовить все продукты за один цикл, перед повторным заполнением корзины дождитесь, пока масло нагреется до нужной температуры - это обеспечит лучшие результаты.
- После окончания процесса приготовления всегда отключайте прибор от сети.
- Дайте прибору остыть (1-2 часа) прежде, чем убирать на хранение или мыть.
- Никогда не переносите и не передвигайте прибор, если находящиеся в нем продукты или масло не остыли.

## ФИЛЬТРОВКА И СМЕНА МАСЛА

- Убедитесь в том, что прибор отключен, перед тем как его мыть или убирать на хранение.
- Не обязательно менять масло после каждого использования. Обычно масло выдерживает 8-12 рабочих циклов. При жарке рыбы или панированных продуктов замену масла следует производить чаще.
- Если на дне емкости скопились кусочки приготовленных продуктов, рекомендуем отфильтровать масло. Фильтрацию масла можно производить следующим образом:  
Выньте корзину. Осторожно вылейте оставшееся масло в другую посуду или в большую сковороду (емкостью не менее 3,5 л), пропуская его через сито: сито задержит отходы, и масло станет чистым.

## ОЧИСТКА ФРИТЮРНИЦЫ

- Очистить панель управления и нагревательный элемент тряпкой, смоченной в мыльной воде. Мыло должно быть мягким. Тщательно протереть все элементы панели управления. Удалить остатки мыла и просушить. Не устанавливать на место, пока все комплектующие прибора полностью не высохли.
- Крышку, пластину с отверстиями для выхода пара, решетку масляного фильтра, корзину, емкость и корпус можно вымыть губкой в мыльной горячей воде или в посудомоечной машине.
- Устанавливать емкость в максимально горизонтальное положение, чтобы она не мешала вращению разбрызгивающего элемента посудомоечной машины.

## ХРАНЕНИЕ МАСЛА

Масло можно хранить внутри прибора до следующего использования, для этого прибор укомплектован крышкой. Масло следует хранить при комнатной температуре.

## ХРАНЕНИЕ ШНУРА

Свободно сматывайте электрошнур и уложите его в соответствующий отсек прибора. Сильное натяжение при сматывании шнура может его повредить.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРИБОРА

- Убирайте прибор на хранение только после того, как из его емкости будет вылото масло, и все части прибора будут вымыты и тщательно просушены.
- Для удобства хранения прибора сложите ручку корзины и сматывайте электрошнур, свободно уложив его в отсеке под панелью управления; после этого вставьте емкость на место и установите панель управления на основание из нержавеющей стали.
- Храните прибор в сухом месте. Прибор можно хранить в фабричной упаковке. Не ставьте на прибор тяжелые предметы, поскольку это может вызвать неполадки в его работе.

Благодарим вас за доверие к нашей продукции.

## التسخين المسبق

- تحذير:** حافظ على سلامتك، لا تستعملوا المقلاة الكهربائية تحت دواب معلق في الحائط واستعملوها بعيداً عن الستائر أو ما شابهها. لا تتركوا أبداً الجهاز بعيداً عنكم إذا كنتم تستعملونه. يُمنع على الأطفال استعمال الجهاز.
- عندما تستعملون المقلاة لأول مرة، قد تخرج منها رائحة خفيفة. هذه مسألة عادية لأن المنتج جديد.
  - تاكدوا قبل استعمال الجهاز من أن مستوى الزيت ينحصر بين الحد الأدنى والحد الأقصى الموجودين في الجزء الداخلي لإناء الزيت.
  - ملاحظة: لا تستعملوا المقلاة بدون الإناء أو الزيت أو ما يعادله أو بكمية من الزيت تقل عن الحد الأدنى. اسحبوا السلك الكهربائي للمقلاة عندما لا ترغبون في استعمالها.
  - ثبتوا لوحة التحكم على الهيكل.
  - أوصلوا المقبس بماخذ الكهرباء.
  - ثبتوا الغطاء.
  - يمكن أن تختلف درجة حرارة تتحصر بين (160 و 190 درجة مئوية).
  - أديروا زر التحكم في الحرارة إلى الدرجة نحو الوضع المرغوب فيه.
  - سيبدأ الجهاز في التسخين. سيشتعل الضوء الأحمر "encendida" والضوء الأخضر "calentando". وعندما يبلغ الزيت درجة الحرارة التي اخترتموها، سينطفئ الضوء الأخضر.
  - سيضيء الضوء الأخضر مشتعلاً طوال عملية القلي، ما عدا إذا سحبتم مقبس الجهاز من مأخذ الكهرباء.
  - ضعوا السلة التي تحتوي على الأغذية المراد قليها في إناء الزيت.

## قلي الأغذية

- قلي البطاطا: بما أن البطاطا تحتوي على نسبة من الماء تفوق باقي الأغذية، يجب سحب السلة ووضعها في الإناء 4 أو 5 مرات، الشيء الذي ينقص من نسبة الزيت. إذا لم تقوموا بذلك، من المحتمل أن تحترقوا بالزيت المتطاير.
- تحذير:** لا تلمسوا الأجزاء المعدنية للمقلاة لأنها قد تكون ساخنة.
- استعمالوا السلة دائماً للقلي.

## عندما ينتهي وقت الطهي

- ارفعوا المقبس واستخرجوا السلة ببطء، ثم ضعوا في الدعامة المخصصة لها والموجودة في قاعدة المقبس المقاوم للحرارة للسلة لكي ينقثر فائض الزيت الموجود في الأغذية.
  - اتركوا الأغذية تنقثر لمدة دقيقة واحدة، ثم اسحبوا السلة وضعوا الأغذية في صفيحة للفرن مكموسة بورق المطبخ لكي يزول ما تبقى من الزيت.
  - وللحصول على نتائج أفضل في حالة القلي المتعدد، انتظروا حتى يصل الزيت درجة حرارة مناسبة قبل وضع السلة في الزيت مرة أخرى.
  - افصلوا المقلاة عن مأخذ الكهرباء كلما انتهيت من القلي.
  - دعوا المقلاة تبرد تماماً (لمدة ساعة أو اثنين) قبل الاحتفاظ بها أو تنظيفها.
  - لا تنقلوا المقلاة أو تحركوها إذا كان بداخلها أغذية ساخنة.
- تصفيه الزيت وتغييره:**
- تاكدوا من أن المقلاة غير موصلة بالكهرباء وأن الزيت قد برد تماماً قبل تنظيف المقلاة أو حفظها.
  - لنستم في حاجة إلى تغيير الزيت بعد كل استعمال. يمكنكم استعمال الزيت بمعدل 8 إلى 12 مرة. يجب عليكم تغييره دوماً عندما تستعملونه لقلي السمك أو الأذية المكسوة بالطحين أو الخبز المطحون.
  - ننصح بتصفيه الزيت إذا لاحظتم وجود أغذية في الزيت أو في قعر الإناء المقاوم للالتصاق. اتبعوا هذه الطريقة لتصفيه الزيت:
  - اسحبوا السلة. اسكبوا الزيت بعناية في إناء آخر أو مقلاة كبيرة (3,5 لتر على الأقل)، مستعملين مصفاة، وبهذه الطريقة ستسقطون على بقايا الأغذية الموجودة في الزيت.

## تعليمات لتنظيف المقلاة

- لتنظيف لوحة التحكم وملف التسخين، استعمالوا خرقة للمطبخ مبللة بماء وصابون ناعم خاص بالأطباق. نظفوا كل قطع لوحة التحكم. نظفوا ما تبقى من الصابون ولا تتركوا المقلاة حتى تجف كل القطع تماماً.
- نظفوا الغطاء وصفيحة خروج البخار ذات الثقوب وشبكة مصفاة الزيت والسلة وإناء الزيت والهيكل بماء الساخن وقليل من الصابون الخاص بالأنواني وإسفنجة أو اغسلوا القطع في آلة غسل الأطباق.
- ضعوا إناء الزيت في آلة غسل الأطباق في وضع أفقي قدر الإمكان لكي لا يعرقل حركة الأذرع الرشاشة.

## الاحتفاظ بالزيت

يمكنكم غطاء المقلاة الكهربائية من الاحتفاظ بالزيت بداخل المقلاة من استعمال لآخر. يجب الاحتفاظ بالمقلاة في درجة حرارة مشابهة للحرارة المحيطة.

## للاحتفاظ بالسلك الكهربائي

لقوا السلك بدون الضغط عليه، ثم ضعوه في المكان المخصص له. إذا لفتم السلك وضغطتم عليه كثيراً، فقد يتعرض للتللف.

## تعليمات للاحتفاظ بالجهاز

- لا تحتفظوا بالمقلاة إذا كان بها زيت أو إذا لم تكن نظيفة ومجففة تماماً.
- للحصول على أحسن النتائج عند الاحتفاظ بالآلة، يجب أن تديروا مقبض السلة في اتجاه داخل السلة، ثم لقوا السلك الكهربائي في المكان المخصص له في لوحة التحكم، من دون الضغط عليه، وذلك قبل وضع لوحة التحكم فوق قاعدة الحديد الصلب المقاوم للصدأ والإناء.
- احتفظوا بها في مكان مجاف. يمكنكم الاحتفاظ بالجهاز بداخل الصندوق الخاص به. لا تضعوا أشياء ثقيلة فوق المقلاة لأن ذلك من شأنه أن يعرضها للتللف.
- شكراً على وضع تفككم فينا بآخباركم واحد من منتجاتنا.

تم تطوير منتجاتنا بطريقة تضمن لكم أعلى مستويات الجودة والعملية والتصميم. ونتمنى أن تستمتعوا بمفلاتكم الكهربائية الجديدة BRISTOL من صنع PALSON.

### احتياطات هامة للسلامة:

عند استعمال الأجهزة الكهربائية المنزلية، يجب اتخاذ بعد الاحتياطات الأساسية ومن بينها الاحتياطات التالية:

1. اقرأوا كل التعليمات.
2. لا تلمسوا السطوح الساخنة. استعملوا المقابض أو الممسكين.
3. لتفادي الصدمات الكهربائية، لا تغمروا السلك أو المقبس أو الهيكل بالماء أو أي سائل آخر. لا تغمروا المقلاة الكهربائية بالماء.
4. من الضروري تشديد المراقبة عندما تستعملون الجهاز قرب الأطفال.
5. اسحبوا السلك الكهربائي عندما لا ترفعون في استعمال الجهاز وقبل تنظيفه. اتركوه يبرد قبل تركيب قطع الغيار أو تفكيكه.
6. لا تشغلوا الأجهزة التي يكون سلكها الكهربائي أو مقبصها مصابا بتلف، أو عندما يكون الجهاز لا يشتغل بشكل جيد أو إذا كان مصابا بعبط. أرجعوا الجهاز بأكمله للخدمة الفنية المعتمدة الأقرب من إقامتكم لفحصه وإصلاحه وضبطه.
7. إن استعمال قطع غيار غير معتمدة أو لم يزدكم بها صانع هذا الجهاز من شأنه أن يعرض صحتكم للأخطار.
8. لا يجب استعماله في الهواء الطلق.
9. لا تتركوا الحبل ملتصقا من حافة المائدة أو الطاولة أو فوق سطوح ساخنة.
10. لا تضعوه فوق أجهزة التسخين التي تعمل بالغاز أو الكهرباء أو قربها أو في فرن ساخن.
11. يجب تشديد الاحتياطات عند نقل الأجهزة التي تحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى ساخنة.
12. يجب أن يكون زر التشغيل في وضع "off" (منطوق) عندما تريدون إيصال الجهاز بالتيار الكهربائي أو فصله عنه.
13. يجب استعمال هذا الجهاز للغرض المزملي الذي صنم من أجله فقط.
14. يجب اتخاذ جميع الاحتياطات عند نقل مقلاة كهربائية بها زيت ساخن.
15. جفئوا الأغذية قدر المستطاع قبل إدخالها في الزيت الساخن. إذا كان بالأغذية ماء أو ثلج، فستطير الزيت أثناء الطبخ.
16. لا تضعوا الجهاز فوق سطح لين أو فوق أغطية المائدة مثل المفارش. ضعوا الجهاز دائما على سطح صلب ومستو.
17. لا تستعملوا الجهاز في مكان رطب.
18. لا تستعملوا أيديكم لاستخراج الأغذية المقلية من السلة. لأن الأغذية ساخنة جدا ولا يمكن استخراجها إلا بواسطة الأدوات المناسبة.
19. لا تبثوا قرب المقلاة الكهربائية خلال فترة القلي. لأن ذلك من شأنه أن يعرضكم للاحتراق بالزيت المتطاير.
20. لا تستعملوا الزبدة أو المارغارين لقلّي الأغذية.
21. اسحبوا السلك الكهربائي للمقلاة عندما لا ترفعون في استعمالها.
22. يُمنع استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال أو أشخاص آخرين من دون مراقبة أو مساعدة إذا كانت حالتهم الجسدية أو الحسية أو العقلية تمنعهم من استعماله بأمان. يجب مراقبة الأطفال لئلا يلعبوا بالجهاز.
23. إذا كان السلك الكهربائي تالفا يجب تغييره من قبل الصانع أو خدمته الفنية المعتمدة أو فني مؤهل لتفادي الأخطار.

### قاطع الكهرباء الأوتوماتيكي

بحول قاطع الكهرباء الاحتياطي الأوتوماتيكي دون تشغيل الجهاز إذا ما لم تكن لوحة التحكم مثبتة في القاعدة الحديدية المقاومة للصدأ بإحكام. هذا القاطع يوجد في جزء لوحة التحكم الذي يكون مخفيا عندما ينيء الزيت في مكانه.

### إعادة ضبط تيرموستات الوقاية. افضلوا الجهاز عن التيار الكهربائي.

- دعوا الجهاز يبرد.
- افصلوا مستوى الزيت في الجهاز. إذا كان أقل من المستوى الأدنى، يجب إضافة المزيد من الزيت قبل إعادة ضبط الجهاز والاستمرار في القلي.
- اضغظوا على زر إعادة الضبط الذي يوجد بداخل لوحة التحكم. (انظروا الصورة A)

### كيفية التعامل مع مقبض السلة

- ارفعوا المقبض من الوضع الذي كان فيه. امسكو بالمقبض المقاوم للحرارة وارفعهو إلى أن يأخذ مكانه ويصبح ثابتا. إذا أخذ المقبض مكانه المناسب يصبح من المستحيل تحريكه نحو الأمام.
- إذا كنت ترفعون في الاحتفاظ بالسلة، يجب إرجاع المقبض إلى موضع المناسب وذلك بدفعه نحو الأمام إلى أن يأخذ مكانه.
- من المهم جدا تثبيت المقبض في مكانه قبل استعمال سلة القلي.

### قبل استعمالها لأول مرة

- اقرأوا التعليمات الموجودة في هذا الكتيب بتمعن.
- اسحبوا المقلاة الكهربائية من صندوق التعبئة.
- اقتحوا الغطاء.
- اسحبوا كل المكونات والوثائق من السلة.
- اسحبوا السلة. اسحبوا السلة.
- اسحبوا لوحة التحكم (ملف التسخين).
- نظفوا الغطاء وصفيحة خروج البخار ذات الثقوب وشبكة مصفاة الزيت والسلة وإناء الزيت والهيكل بالماء الساخن وقليل من الصابون الخاص بالأواني وإسفنجة أو اغسلوا القطع في آلة غسل الأطباق.
- نظفوا ملف التسخين بالماء الساخن. لا تغمروا لوحة التحكم بالماء أبدا. جفئوا القطع تماما.

### ملء الإناء بالزيت

تأكدوا من أن إناء الزيت مثبت بصفة صحيحة. املأوا الإناء بالزيت. يجب أن تحافظوا على مستوى الزيت بين علامة الحد الأدنى والحد الأقصى الموجودتين في الجزء الداخلي للإناء. تأكدوا من مستوى الزيت قبل الحصول على أغذية صحية ومقرمشة، ننصحكم باستعمال خليط من الزيت النباتي وزيت الدرة.

Termékeinket szigorú minőségi, praktikai és tervezési szempontok alapján állítottuk elő. Reméljük, hogy meg lesz elégedve az új PALSON BRISTOL olajsütővel.

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az elektromos készülékek használata során mindig tartsa be az alábbi alapvető biztonsági előírásokat:

1. Olvassa el a teljes használati utasítást.
2. A készülék meleg részeihez érné tilos. Használja az erre a célra szolgáló nyelveket és fogantyúkat.
3. Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a kábelt, a csatlakozó dugót és a sütőtestet vízbe vagy egyéb folyadékba mártani tilos. Az olajsütőt folyadékba ne mártsa.
4. Különösen óvatosan járjon el, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
5. Használat után és tisztítás előtt a készüléket húzza ki a konnektorból. A tartozékok behelyezése vagy eltávolítása előtt hagyja a készüléket kihűlni.
6. A készülék használata tilos, amennyiben annak kábele vagy csatlakozó dugója megsérült, ha a készülék nem működik helyesen, vagy meghibásodott. Ebben az esetben átvizsgálás vagy javítás céljából adja át a készüléket a legközelebbi megbízott műszaki szolgálat szakembereinek.
7. A gyártó által nem javasolt vagy nem mellékelt alkatrészek használata sérüléseket okozhat.
8. A készüléket szabad levegőben használja.
9. Ügyeljen arra, hogy a készülék kábele ne lógjon le az asztal vagy a polc szélére, és meleg felülettel ne érintkezzen.
10. A kávéfőzőt meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy annak közelébe, valamint meleg sütőbe helyezni tilos.
11. Különösen óvatosan járjon el, ha a készüléket úgy kívánja elmozdítani, hogy az forró olajat vagy egyéb meleg folyadékot tartalmaz.
12. A készülék konnektorhoz való csatlakozása vagy kihúzása előtt állítsa a gombot az „off” (kikapcsolás) állásra.
13. A készüléket kizárólag a rendeltetésének megfelelően, háztartásban használja.
14. Különösen óvatosan járjon el, ha a készüléket úgy kívánja elmozdítani, hogy az forró olajat tartalmaz.
15. Az ételt a lehető legalaposabban szárítsa meg, mielőtt a forró olajba helyezi. Amennyiben az étel vizet vagy jeget tartalmaz, az olaj a sütési idő alatt fröcsögni fog.
16. A készüléket puha felületre vagy asztalterítőre ne helyezze. Ügyeljen arra, hogy a készüléket mindig kemény és sima felületen használja.
17. A készüléket nedves helyen ne használja.
18. A sütőkásárból a sült ételt kézzel kivenni tilos. A sült étel nagyon forró, így csak a megfelelő konyhai eszközökkel kivehető.
19. A sütési idő alatt ne maradjon az olajsütő mellett. A fröcsögő olaj égési sérüléseket okozhat.
20. Sütéshez vaját vagy margarint ne használjon.
21. Az olajsütőt használat után mindig húzza ki a konnektorból.
22. A készülék használata gyermekek és olyan személyek számára felügyelet nélkül tilos, akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi állapota ezt nem engedi meg. A gyermekeket tartsa felügyelet alatt és győződjön meg arról, hogy nem játszanak a készülékkel.
23. Esetleges balesetek elkerülése érdekében a sérült vezetékcsatlakozó kábel cseréjét kizárólag a gyártó, az ügyfélszolgálat szakemberei vagy erre képzett elektromos szakember végezheti.

## AUTOMATA BIZTONSÁGI KAPCSOLÓ

Az automata biztonsági kapcsolónak köszönhetően a készülék nem működik, ha a kijelző nincs jól felhelyezve a rozsdamentes acél alapra. A biztonsági kapcsoló a kijelzőnek a felhelyezett olajtartály által eltakart felén található.

## A BIZTONSÁGI TERMOSZTÁT BEÁLLÍTÁSA

- Húzza ki a készüléket a hálózati konnektorból.
- Hagyja kihűlni a készüléket.
- Ellenőrizze a készülék olajsztintjét. Amennyiben ez a minimum szint alatt található, a készülék beállítása és a sütési idő folytatása előtt töltsön meg olajat a tartályba.
- Nyomja meg a kijelző belsejében található beállítás gombot. (Lásd A ábra).

## A SÜTŐKOSÁR NYELÉNEK HASZNÁLATA

- Emelje fel a nyelet a tárolási állásból. A hőálló nyelet egészen addig húzza felfelé, amíg az el nem akad. Ha a nyél a megfelelő helyen van, nem lehet előre elmozdítani.
- A sütőkosár tárolásához a hőálló nyelet helyezze vissza az eredeti állásba oly módon, hogy előre tolja egészen addig, amíg el nem akad.
- Nagyon fontos, hogy a nyelet a sütőkosár használata előtt rögzítse.

## A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

Figyelmesen olvassa el az alábbi használati utasítást.

- Vegye ki az olajsütőt a csomagolásból.
- Nyissa fel a készülék fedelét.
- Vegye ki a sütőkásárból az összes tartozékot és iratot.
- Vegye ki a sütőkosarat.
- Vegye ki a kijelzőt (az ellenállással együtt).
- A készülék fedelét, a gőzelvezető nyílásokat, az olajsűrű filter rácsát, a sütőkosarat, a tartályt és a sütőtestet enyhén mosószeres meleg vízzel és szivaccsal, vagy pedig mosogatógépből tisztítsa meg.
- Az ellenállást meleg vízzel tisztítsa meg. A kijelzőt vízbe mártani tilos. Törölje szárazra a készülék tartozékait.

## A TARTÁLY MEGTÖLTÉSE OLAJJAL

Ellenőrizze, hogy a tartály helyesen van-e behelyezve.

Töltse meg a tartályt olajjal. Az olaj szintjének a tartály belsejében található minimum és a maximum jelzés között kell lennie. Az olaj szintjét minden használat előtt ellenőrizze, és szükség esetén pótolja.

A egészségesebb és ropogósabb ételek készítéséhez kukoricából készült tiszta növényi olajkeverék használata ajánlott.



## A KÉSZÜLÉK ELŐMELEGÍTÉSE

**Figyelmeztetés:** saját biztonsága érdekében az olajsütőt fali szekrény alatt, valamint függöny vagy hasonló anyagok közelében ne használja. A működésben lévő készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készülék használata gyermekek számára tilos.

- Első használatkor a készülék enyhe szagot áraszthat. Ez természetes, hiszen új készülékről van szó.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy az olaj szintje a tartály belsejében található minimum és a maximum jelzés között van.
- Megjegyzés: Az olajsütőt sütőkosár, olaj vagy hasonló nélkül, és a meghatározott minimum olajsínt alatt ne használja. Használat után mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Helyezze a kijelzőt a sütőtestre.
- Dugja be a készülék dugóját a hálózati konnektorba.
- Tegye a fedelet a helyére.
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet (160°C -190°C).
- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt állásra.
- A készülék elkezd melegedni. Bekapcsol a piros „encendida” (működést jelző) lámpa és a zöld „calentamiento” (melegítést jelző) lámpa. Amikor az olaj eléri a meghatározott hőmérsékletet, a zöld lámpa kialszik.
- Sütés közben a piros lámpa égve marad, és csak akkor alszik ki, ha közben a készüléket kihúzza a konnektorból.
- Helyezze a sütőkosarat a sütőtestbe azokkal az ételekkel együtt, melyeket sütni kíván.

## ÉTELEK SÜTÉSE

Burgonya sütése: mivel a burgonya más ételeknél több vizet tartalmaz, burgonya sütésekor a víztartalom csökkentése érdekében a sütőkosarat ajánlatos 4-szer 5-ször kiemelni és visszahelyezni a tartályba. Amennyiben ezt nem teszi meg, a fröcsögő olaj égési sérüléseket okozhat.

**Figyelmeztetés:** az olajsütő fém részeihez ne érjen, mert ezek forróak lehetnek.

- Sütéshez mindig használja a sütőkosarat.

## A SÜTÉSI IDŐ LEJÁRTA UTÁN

- A sütőkosarat emelje meg és lassan vegye ki a tartályból, majd helyezze a kosár hőálló nyele alján található tartóra, és hagyja lecsöpögni a felesleges olajat.
- Hagyja, hogy az olaj egy percig csöpögjön, emelje ki a sütőkosarat, és helyezze az ételt egy tepsire helyezett konyhai papír törülközőre, hogy ezáltal az étel kiengedje a maradék olajat.
- A jobb eredmény eléréséhez amennyiben több adag ételt süt, a második adag behelyezése előtt várja meg, míg az olaj a megfelelő hőmérsékletre melegszik.
- Sütés után mindig húzza ki a készüléket a hálózati konnektorból.
- Az olajsütőt tárolás vagy tisztítás előtt hagyja teljesen (1 - 2 óráig) kihűlni.
- A meleg összetevőket tartalmazó olajsütőt ne mozdítsa el.

## AZ OLAJ SZÜRÉSE ÉS CSERÉJE

- A készülék tisztítása vagy tárolása előtt ellenőrizze, hogy az olajsütőt kihúzta a hálózati konnektorból, és hogy a benne lévő olaj kihűlt.
- Az olajat nem szükséges minden használat után cserélni. Átlagosan az olaj 8-12 alkalommal használható. Hal vagy rántott ételek sütésekor viszont gyakrabban kell az olajat cserélni.
- Ha a tartály tapadásgátlóval bevont alján az olaj ételmaradékokat tartalmaz, ajánlott leszűrni az olajat. Ezt az alábbi módon teheti meg: Emelje ki a sütőkosarat. Egy szűrő segítségével óvatosan öntse az olajat egy másik edénybe vagy nagy serpenyőbe (minimum 3,5 l-esbe). Ezáltal a szűrt olaj már nem fog ételmaradékokat tartalmazni.

## UTASÍTÁSOK A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSÁHOZ

- A kijelző és az ellenállás tisztításához kímélő mosószerrel enyhén átitatott nedves rongyot használjon. A kijelző részeit alaposan tisztítsa meg. A mosogatószer távolítsa el, és addig ne szerelje össze az olajsütőt, míg minden tartozéka teljesen meg nem száradt.
- A készülék fedelét, a gőzelvezető nyílásokat, az olajsűrő filter rácsát, a sütőkosarat, a tartályt és a sütőtestet enyhén mosószeres meleg vízzel és szivaccsal, vagy pedig mosogatógépből tisztítsa meg.
- A tartályt a lehető legfüggetlenebb helyzetben helyezze a mosogatógépbbe, hogy ezáltal ne akadályozza a szűrő karkok mozgását.

## AZ OLAJ TÁROLÁSA

Két használat között az olajsütő fedele lehetővé teszi az olaj készülékben történő tárolását. Az olajsütőt szobahőmérsékleten tárolja.

## A KÁBEL TÁROLÁSA

A kábelt finoman csavarja fel, és helyezze a tárolására szolgáló helyre. Ha a kábelt túl erősen csavarja fel, kárt okozhat benne.

## UTASÍTÁSOK A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSÁHOZ

- A készüléket ne tegye el, ha a tartályban olaj van, vagy ha a készüléket alaposan el nem mosta és el nem törölte.
- A jobb tároláshoz hajtsa le a sütőkosár nyelét a kosár belseje felé, és finoman tekerje fel a kábelt a kijelző erre szolgáló részébe, mielőtt a kijelzőt és a tartályt a rozsdamentes alapra helyezi.
- A készülék száraz helyen tárolandó. A készüléket az eredeti csomagolásban is tárolhatja. Az olajsütőre nehéz tárgyakat helyezni tilos, mivel ezek kárt okozhatnak benne.

Köszönjük, hogy bizalmával megítségelt bennünket és a mi termékünket választotta.

Ürünlerimiz en yüksek kalite, işlevlik ve dizayn standartlarına ulaşmak için geliştirilmiştir. PALSON'un yeni BRİSTOL fritözünü iyi günlerde kullanmanızı diliyoruz.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Elektrikli aletleri kullanırken içerisinde aşağıdakilerin de bulunduğu bazı temel güvenlik önlemlerinin alınması gerekmektedir. Bunlar:

1. Tüm talimatları okuyunuz.
2. Fritözün sıcak bölümlerine dokunmayınız. Kulplardan ya da saplardan tutunuz.
3. Elektrik çarpmalarına karşı, fritözünüzün kablosunu, fişini ya da gövdesini suya ya da başka bir sıvı içerisine sokmayınız. Fritöz sıvı içerisine sokulmamalıdır.
4. Eğer bu alet çocukların yakınında kullanılıyorsa daha fazla kontrol edilmesi gerekmektedir.
5. Bu aleti kullanmadığınızda ya da temizlemek istediğinizde elektrik fişini prizden çekiniz. Fritözün parçalarını çıkarmadan ya da tekrar yerine takmadan önce soğumasını bekleyiniz.
6. Elektrik fişi ya da kablosu zarar görmüş olan veya düzgün olarak çalışmayan ya da herhangi bir hasar görmüş olan elektrikli aletleri çalıştırmayınız. Bu aleti tüm parçaları ile birlikte, kontrolünün, ayarının ve tamininin yapılması için size en yakın olan yetkili teknik bir servise götürünüz.
7. Üretici firma tarafından verilmeyen ya da tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanımı beraberinde yaralanma ve yangınlar oluşma riskini de getirebilir.
8. Bu aleti açık havada kullanmayınız.
9. Elektrik kablosunun bir tezgah ya da masadan aşağıya doğru sarkmamasına ve sıcak yüzeylerle temas halinde olmamasına özen gösteriniz.
10. Bu aleti ateş ya da sıcak bir ocak ya da fırın gibi sıcak bölgelerin üzerine ve yakınına koymayınız.
11. İçerisinde kızgın yağ ya da kızgın herhangi bir sıvı bulunan aletleri taşırken çok dikkatli olmanız gerekmektedir.
12. Elektrik fişini prize takarken makinanızın düğmelerini "off" (kapalı) konumuna getiriniz.
13. Bu alet yalnızca evde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir ve yalnızca bu amaçla kullanılmalıdır.
14. Eğer fritöz içerisinde kızgın yağ varsa fritözü taşırken çok dikkatli olunuz.
15. Kızartmak istediğiniz besin maddelerini fritöze atmadan önce mümkün olduğunca kurutunuz. Eğer besin maddelerinde su ya da buz kalmışsa kızartma işlemi sırasında yağ, sıçrama yapacaktır.
16. Fritözünüzü, yumuşak bir zemin üzerine ya da örneğin masa örtüsü gibi bir örtü üzerine koymayınız. Fritözünüzü sert ve düz bir zemin üzerine yerleştirdiğinizden emin olunuz.
17. Bu aleti nemli bir yerde kullanmayınız.
18. Kızarmış olan besin maddelerini fritözde direk olarak ellerinizi kullanarak çıkarmayınız. Kızarmış olan besin maddeleri çok sıcak olduğundan fritözden yalnızca uygun mutfak aletleri yardımı ile çıkarılabilir.
19. Fritözünüz kızartma işini gerçekleştirirken fritözün yanında beklemeyiniz, aksi halde sıçrayan yağlar nedeniyle yanma riski ile karşı karşıya kalabilirsiniz.
20. Kızartma işleminde margarin ya da tereyağı kullanmayınız.
21. Fritözünüzü kullanmadığınızda, elektrik fişini prizden çekiniz.
22. Bu ürünün çocuklar tarafından kullanımı yasaktır ve ayrıca fiziksel ya da duyu organları ile ilgili problemi olan ve zihni özürli kişilerin kullanımı sağlam başka bir kişinin yardım ve gözetimi altında olmalıdır. Çocukların, bu aletle oynamadıklarından emin olmak için sürekli kontrol altında tutulmaları gerekmektedir.
23. Eğer fritözünüzün elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikeli bir duruma neden olmamak için kablo üretici firma, yetkili teknik servisi ya da uzman bir teknik eleman tarafından yenisi ile değiştirilmelidir.

## OTOMATİK GÜVENLİK DÜĞMESİ

Otomatik güvenlik düğmesi, kontrol panelinin paslanmaz çelikten yapılmış olan gövdeye, düzgün bir şekilde yerleştirilmediğinde fritözün çalışmasını önleyecektir. Bu otomatik güvenlik düğmesi, kontrol panelinin, makina gövdesine yerleştirildikten sonra arkada kalarak görülmeyen bölümünde yer almaktadır.

## GÜVENLİK TERMOSTATININ AYARLANMASI

- Makinanızın elektrik kablosunu prizden çıkarınız.
- Fritözünüzü soğumaya bırakınız.
- Fritözdeki yağ miktarını kontrol ediniz. Eğer yağ miktarı az ise fritözünüzün ayarlanması ve kızartma işleminin başlaması için öncelikle yağ ekleyiniz.
- Kontrol panelinin içerisinde bulunan ayar düğmesine basınız. (Şekil A'ya bakınız).

## SEPET SAPININ KULLANILMASI

- Sepet sapını bulunduğu konumdan kaldırınız. Isı geçirmez saptan tutunuz ve bloke olana kadar kaldırınız. Eğer sepet sapı düzgün bir şekilde bloke olmuş ise öne doğru hareket edemeyecektir.
- Eğer sepeti saklamak istiyorsanız, ısı geçirmez sepet sapını tutup bloke olma pozisyonundan çıkarabilmek için öne doğru itiniz ve uygun pozisyona getiriniz.
- Fritözünüzün kızartma sepetini tekrar kullanmadan önce sepet sapının yerine yerleştirilmiş olması çok önemlidir.

## FRİTÖZÜNÜZÜ İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

Bu broşürün her maddesini dikkatle okuyunuz.

- Fritözünüzü ambalajından çıkarınız.
- Kapağı açınız.
- Sepet içerisindeki tüm parçaları ve aksesuarları çıkarınız.
- Sepeti çıkarınız.
- Kontrol panelini çıkartınız (reziztansla beraber).
- Kapağı ve buhar çıkışı delikleri olan kapağı bulaşık deterjanı ve sünger ile elde ya da bulaşık makinasında yıkayınız.
- Reziztans sıcak su ile yıkayınız. Tamamen kurutunuz. Kontrol panelini asla suya sokmayınız.

## YAĞ HAZNESİNİN YAĞ İLE DOLDURULMASI

Yağ haznesini yerine düzgün bir şekilde yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.

Yağ haznesini yağ ile doldurunuz. Koyulan yağ miktarının haznenin iç kısmında işaretlenmiş olan minimum ve maksimum işaretleri arasında olmasına dikkat edilmelidir. Fritözünüzü her kullanışınızda içerisindeki yağ miktarını kontrol ediniz ve eğer gerekli ise yağ ile doldurunuz.

Daha sağlıklı ve çıtır çıtır bir kızartma elde etmek için bitkisel yağ ve mısır yağı karışımı kullanmanızı tavsiye ederiz.

## ÖN ISITMA

**Uyarı:** Güvenliğiniz için fritözünüzü duvar dolapları altında çalıştırmayınız. Bu aleti perde ya da buna benzer eşyaların yakınında kullanmayınız. Fritözünüzü kullanırken aleti sürekli kontrol altında tutunuz. Çocukların bu aleti kullanmalarını engellemektedir.

- Bu aleti ilk kez kullanırken hafif bir koku çıkabilir. Bu normaldir, zira kullandığınız alet yenidir.
- Fritözünüzü her kullanışınızda, yağ haznesi içerisinde bulunan yağ miktarının, haznenin iç kısmında işaretlenmiş olan minimum ve maksimum işaretleri arasında olup olmadığını kontrol ediniz.
- Not: Fritözün yağ haznesi, hazne içerisinde yağ ya da buna benzer kızartma maddeleri bulunmazsınız ya da bu yağ ya da benzer madde minimumun altında iken kullanmayınız. Fritözünüzü kullanmadığınızda elektrik fişini çekiniz.
- Kontrol panelini ana gövdeye yerleştiriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Kapağı yerleştiriniz.
- 160° C ile 190 °C arasında bir ısı seçebilirsiniz.
- Sıcaklık düğmesini dilediğiniz ısıya getiriniz.
- Alet ısınmaya başlayacaktır. Kırmızı "encendido" ve yeşil "calentando" düğmeleri yanacaktır. Yağ, arzu edilen ve ayarlanan ısıya ulaştığında yeşil ışık sönecektir.
- Kızartma işlemi devam ettiği sürece kırmızı ışık yanacaktır. Bu ışık yalnızca fritözün elektrik fişi prizden çıkartıldığında sönecektir.
- Kızartmak istediğiniz besinleri kızartma sepetine koyunuz ve sepeti yağ haznesine yerleştiriniz.

## BESİNLERİN KIZARTILMASI

Patates kızartılması: Patates içerisinde bulunan su miktarının diğer besin maddelerine oranla daha fazla olması nedeniyle kızartma işlemi sırasında kızartma sepetinin fritöz içerisinde 4-5 kez çıkarıp tekrar fritöze yerleştirmeniz gerekmektedir. Bu patates içerisindeki suyu azaltacaktır. Eğer bunu yapmazsanız sıçrayan yağlar nedeniyle yanabilirsiniz.

**Uyarı:** Fritözünüzün metal bölümleri sıcak olabileceği için bu metal bölümlere dokunmayınız.

- Besin maddelerini kızartma için her zaman kızartma sepetini kullanınız.

## KIZARTMA İŞLEMİ BİTTİKTEN SONRA

- Kızartma sepetini kaldırıp yağdan çıkarınız ve besin maddelerinde kalan fazla yağı süzme için sepetin ısı geçirmeyen sapını, bunun altında bulunan dayanağa yerleştiriniz.
- Fazla yağın akması için sepeti bu pozisyonda bir dakika bekletin. Sepeti yerinden çıkarınız ve içerisindeki besinlerde kalan yağların da yok olması için bir fırın tepsi içerisine yerleştirilmiş olan mutfak kağıdının üzerine boşaltınız.
- İyi bir kızartma yapmak için; eğer kızartma sepetinizi birden fazla kez doldurmanız gerekiyorsa ilk kızartma işlemi tamamlandıktan sonra sepeti tekrar doldurmadan fritözdeki yağın uygun ısıya gelene kadar iyice ısınmasını bekleyiniz.
- Kızartma işlemi tamamladığınızda fritözünüzün fişini prizden çekiniz.
- Fritözünüzü temizlemeden ya da yerine kaldırmadan önce 1 ya da 2 saat iyice soğumasını bekleyiniz.
- Eğer fritözünüzün içerisinde sıcak maddeler varsa fritözü asla oynatmayınız ve başka bir yere taşımayınız.

## YAĞIN SÜZÜLMESİ VE DEĞİŞTİRİLMESİ

- Fritözünüzü temizlemeden ya da yerine kaldırmadan önce fritözünüzün fişinin prizden çekimi ve içerisindeki yağın iyice soğumuş olduğundan emin olunuz.
- Yağın her kullanımdan sonra değiştirilmesine gerek yoktur. Bu yağ, ortalama olarak 8-12 defa kullanılabilir. Ancak balık ya da una ve yumurtaya bulandırılmış besinleri kızarttığınızda yağı daha sık değiştirmeniz gereklidir.
- Yağda ya da yapışmaz özellikli kabın dibinde besin artıkları görüldüğünüzde yağı süzmenizi öneririz. Bu işlemi aşağıda açıklanan şekilde yapabilirsiniz:
  - Kızartma sepetini çıkarınız. Yağı başka bir kap ya da büyük bir tava (Minimum 3,5 litrelik) içerisine süzgeç kullanarak dökünüz. Bu şekilde süzülen yağın içerisinde besin artıkları kalmayacaktır.

## FRİTÖZÜN TEMİZLENMESİ

- Kontrol panelinin ve rezistansın temizlenmesi için su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile nemlendirilmiş bir mutfak bezi kullanarak siliniz. Kontrol panelindeki tüm parçaları tamamen temizleyiniz. Durulayınız ve sabun artıklarını yok ediniz. Tüm parçaları tamamen kurumadan fritözü monte etmeyiniz.
- Kapağı ve buhar çıkma deliklerinin olduğu kapağı, yağ filtre izgarasını, sepeti, yağ haznesini ve ana gövdeyi sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ve sünger ile ya da bir bulaşık makinası içerisinde iyice yıkayınız.
- Yağ haznesini, bulaşık makinası içerisinde su fişirtan kolların hareketini engellememesi amacıyla makina içerisinde mümkün olduğunca yatay olarak yerleştiriniz.

## YAĞIN SAKLANMASI

Fritözün kapağı fritöz içerisindeki yağın iki kullanım arasındaki süre boyunca saklanmasına izin vermektedir. Fritözün normal oda ısısında saklanması gerekmektedir.

## ELEKTRİK KABLOSUNUN SAKLANMASI

Elektrik kablosunu sıkımdan sarınız ve kabloyu saklamak için hazırlanmış olan bölüme yerleştiriniz. Eğer kabloyu gereğinden fazla sıkarak sararsanız kablo zarar görebilir.

## FRİTÖZÜN SAKLANMASI KONUSUNDA TALİMATLAR

- Eğer fritözün yağ haznesi içerisinde yağ varsa ya da fritöz tamamen yıkanıp kurutulmadiysa fritözü saklamayınız.
- Fritözün saklanması daha iyi sonuçlar almak istiyorsanız; kızartma sepetinin sapını sepet içerisine doğru katlayınız, elektrik kablosunu yağ haznesine paslanmaz çelikten yapılmış olan gövde üzerine kontrol panelini yerleştirmeden önce kablo için ayrılmış olan bölüme sarınız.
- Fritözü kuru bir ortamda saklayınız. Bu aleti kendi ambalajı içerisinde saklayabilirsiniz. Fritözünüzün üzerine ağır cisimler koymayınız, zira bu fritözünüzde hasar oluşmasına neden olabilir.

Ürünlerimizden birini seçerek bize gösterdiğiniz güvene teşekkür ederiz

# PALSON®

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6  
08293 Collbató - Barcelona (Spain)  
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07  
Videoconferencia: +34 93 777 97 13  
[www.palson.com](http://www.palson.com) e-mail: [palson@palson.com](mailto:palson@palson.com)

