

Freidora  
Deep fryer  
Friteuse  
Fritadeira  
Fritteuse  
Friggitrice  
Frituurpan  
Φριτζα  
Фритюрница  
المقلاة  
Olajsütő  
Fritöz  
Фритюрник

Luxor

Cód. 30545

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

**PALSON**<sup>®</sup>

<b>E</b>	ESPAÑOL .....	6
<b>GB</b>	ENGLISH .....	8
<b>F</b>	FRANÇAIS .....	10
<b>P</b>	PORTUGUÊS .....	12
<b>D</b>	DEUTSCH .....	14
<b>I</b>	ITALIANO .....	16
<b>NL</b>	NEDERLANDS .....	18
<b>GR</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΑ .....	20
<b>RU</b>	РУССКИЙ .....	22
<b>AR</b>	اللغة العربية .....	25
<b>HU</b>	MAGYAR .....	26
<b>TR</b>	TÜRKÇE .....	28
<b>BG</b>	БЪЛГАРСКИ .....	30

- 1 Tapa con filtro extraíble de malla de carbono activo
- 2 Cesta
- 3 Mango de la cesta
- 4 Cuerpo de la freidora
- 5 Carcasa
- 6 Indicador luminoso
- 7 Panel de control
- 8 Colgador de la cesta
- 9 Pico de drenaje

- 1 Coperchio con filtro estraibile in maglia al carbone attivo
- 2 Cestello
- 3 Manico del cestello
- 4 Corpo della friggitrice
- 5 Carcassa
- 6 Indicatore luminoso
- 7 Pannello di controllo
- 8 Appendino del cestello
- 9 Beccuccio di drenaggio

- 1 غطاء مع مرشح به شبكة من الكربون النشط
- 2 سلة
- 3 مقبض السلة
- 4 هيكل المقلاة
- 5 الغطاء الخارجي
- 6 مؤشر ضوئي
- 7 وحدة التحكم
- 8 علاقة للسلة
- 9 حافة صرف السوائل

- 1 Lid with removable active carbon mesh filter
- 2 Basket
- 3 Basket handle
- 4 Fryer body
- 5 Casing
- 6 Indicator light
- 7 Control panel
- 8 Basket hanger
- 9 Drainage lip

- 1 Deksel met verwijderbaar actief-koolstofspleefilter
- 2 Frituurmand
- 3 Handgreep frituurmand
- 4 Lichaam van frituurpan
- 5 Behuizing
- 6 Controlelampje
- 7 Bedieningspaneel
- 8 Frituurmandhanger
- 9 Aftappijpje

- 1 Karbon filtrelı çıkarılabilir kapak
- 2 Kızartma sepeti
- 3 Kızartma sepetinin tutma yeri
- 4 Fritöz gövdesi
- 5 Kasa
- 6 Işıklı gösterge
- 7 Kontrol paneli
- 8 Kızartma sepeti asma yeri
- 9 Yağ boşaltma kanalı ucu

- 1 Couvercle avec filtre extractible en maille de carbone actif
- 2 Panier
- 3 Manche du panier
- 4 Corps de la friteuse
- 5 Carcasse
- 6 Voyant lumineux
- 7 Panneau de contrôle
- 8 Crochet du panier
- 9 Bec de vidange

- 1 Καπάκι με αποσπώμενο φίλτρο από πλέγμα ενεργού άνθρακα
- 2 Καλάθι
- 3 Λαβή καλάθιού
- 4 Σώμα φριτέζας
- 5 Περιβλήμα
- 6 Ενδεικτική λυχνία κατάστασης
- 7 Πίνακας ελέγχου
- 8 Γάντζος κρεμάσματος καλάθιού
- 9 Στόμιο αποστράγγισης

- 1 Капак с подвижен филтър от активен въглен
- 2 Кошница
- 3 Ръкохватка на кошницата
- 4 Вътрешно тяло на фритюрника
- 5 Корпус
- 6 Светлинен индикатор
- 7 Контролен панел
- 8 Място за закачане на кошницата
- 9 Дренажен улей

- 1 Tampa com filtro extraível de malha de carbono activo
- 2 Cesto
- 3 Cabo do cesto
- 4 Corpo da fritadeira
- 5 Estrutura
- 6 Indicador luminoso
- 7 Painel de controlo
- 8 Suporte do cesto
- 9 Boca para esvaziamento

- 1 Крышка со съемным решетчатым фильтром из активного углерода
- 2 Сетчатый ковш
- 3 Ручка сетчатого ковша
- 4 Корпус фритюрницы
- 5 Каркас
- 6 Световой индикатор
- 7 Панель управления
- 8 Держатель сетчатого ковша
- 9 Сливной носик

- 1 Deckel mit herausnehmbarem Aktivkohlefilter
- 2 Frittiereinsatz
- 3 Griff Frittiereinsatz
- 4 Geräterkörper der Fritteuse
- 5 Gehäuse
- 6 Betriebsanzeige
- 7 Temperaturregler
- 8 Aufhängung Frittiereinsatz
- 9 Ablassöffnung

- 1 Kivehető, aktív szénszűrővel ellátott tető
- 2 Sütőkosár
- 3 A sütőkosár fogója
- 4 Az olajsütő készülék teste
- 5 Borítás
- 6 Jelzőfény
- 7 Kapcsolótábla
- 8 A sütőkosár akasztója
- 9 Kiöntő



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

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones o daños materiales, cuando se utilicen electrodomésticos deben tomarse siempre precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- No enchufe nunca la freidora antes de llenarla de aceite.
- Manténgase fuera del alcance de los niños durante y después de su uso, ya que el aceite permanece caliente durante mucho tiempo.
- No deje nunca que el cable entre en contacto con superficies calientes, ni que cuelgue sobre el borde de la encimera, ya que podría agarrarlo un niño y tirar la freidora.
- No toque nunca el cuerpo de la freidora, ni extraiga nunca el aceite ni mueva la freidora mientras el aceite esté caliente.
- Después de limpiar, asegúrese de que todas las piezas se encuentran completamente secas antes de usar.
- No deje nunca la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- 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.
- Tenga cuidado con el vapor durante la cocción y cuando abra la tapa, quemará.
- No coloque nunca la freidora cerca o sobre placas de cocina calientes.
- Esta freidora es únicamente para uso doméstico.
- Desenchufe siempre la freidora después de usarla.
- No sumerja la freidora en agua.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

### Antes de enchufar

- Asegúrese de que el suministro eléctrico coincide con el que aparece en la parte inferior de la freidora.

### Antes de usar por primera vez

- 1 Retire todos los envoltorios.
- 2 Montaje: véase los apartados "para desmontar" y "para montar y usar".
- 3 Lave las piezas. Véase el apartado "cuidado y limpieza".

### Para desmontar

- 1 Levante la tapa.
- 2 Extraiga el cesto.

### Para montar y usar

- 1 Vierta aceite hasta que se llegue a un nivel entre las marcas «MAX» (máximo) y «MIN» (mínimo).
- 2 Introduzca el cesto y cierre la tapa.
- 3 Seleccione en el panel de control (7) la temperatura deseada.
- 4 El indicador luminoso (6) se apagará cuando el aceite alcanza la temperatura seleccionada para empezar a freír. Llene el cesto e introdúzcalo en el aceite. No supere las cantidades máximas de alimentos establecidas. La luz se encenderá y apagará mientras la freidora mantiene la temperatura.
- 5 Cuando esté listo, quite la tapa y suba la cesta y colóquela en el colgador (8).
- 6 Para volver a utilizar el aceite, déjelo enfriar y luego vierta el aceite a través de una muselina o un papel absorbente.
- 7 Desenchufe siempre la freidora después de usarla.

## Consejos

- Utilizar la freidora sólo sobre una superficie limpia, seca, plana, estable y resistente al calor, lejos del borde.
- No utilizar nunca la freidora sin aceite o con un nivel insuficiente de aceite
- Le recomendamos que utilice un aceite de buena calidad para freír. Se pueden utilizar otros aceites si el fabricante los recomienda expresamente para freír. No mezcle nunca aceites.
- Los alimentos precocinados precisan de una temperatura más elevada que los alimentos crudos.
- Cocine los alimentos completamente. Puede que el exterior parezca estar listo, antes de que el interior esté cocinado.
- Deje la freidora con aceite (enfriado y colado) en su interior, listo para usar. La tapa evita que entre el polvo.
- Antes de freír alimentos rebozados, elimine el exceso de rebozado.
- Para hacer patatas, corte las patatas de igual tamaño, para que se cocinen de forma uniforme. Enjuáguelas y séquelas antes de cocinar. Para obtener unos mejores resultados, utilice patatas con una textura harinosa y seca.
- Para prolongar la vida de la freidora, filtre el aceite después de cada uso y cámbielo tras usarlo 8-10 veces.
- Sacuda el hielo sobrante antes de freír los alimentos congelados.
- Para conseguir alimentos más crujientes, freír sin la tapa.
- Utilizar sólo utensilios de metal en la freidora ya que el plástico o el caucho se estropean con el aceite caliente. No dejar utensilios de metal dentro de la freidora ya que se calientan.
- No freír alimentos sin la cesta suministrada.

## Capacidades máximas de los alimentos

- Patatas frescas 800g
- Patatas congeladas 600g

## Capacidades de aceite

- Aceite máximo 2,0 litros
- Aceite mínimo 1,3 litros

## Cuidado y limpieza

- No empiece nunca a limpiar hasta que el aceite se haya enfriado.
- Desenchufe siempre la freidora antes de limpiar.
- Extraiga el aceite de la freidora utilizando el pico de drenaje (9) para verter que se encuentra en el borde del cuerpo de la freidora (4).
- Carcasa: pasar un paño húmedo y secar completamente. No introducirla nunca en agua.
- Cuerpo de la freidora: después de cada uso, llénelo de agua caliente con jabón y déjelo a remojo durante 20 minutos. A continuación, utilice un limpiador no abrasivo.
- Tapa: Después de cada uso, déjela en remojo durante 20 minutos en agua caliente con jabón.
- Cesta: Después de cada uso, extráigala y déjela en remojo durante 20 minutos en agua caliente con jabón. A continuación, utilice un cepillo duro.
- La tapa y la cesta también pueden lavarse en el lavavajillas.

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

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

Our products are developed to the highest standards of quality, functioning and design. We hope you enjoy your new PALSON LUXOR fryer.

### IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

To reduce the risk of harming yourself or causing damage, basic safety precautions must always be taken when using electrical appliances, including the following:

- Do not plug in the fryer before filling it with oil.
- Keep the fryer out of the reach of children during and after its use, as the oil remains hot for a long time.
- Never let the cable come into contact with hot surfaces and do not let it hang over the edge of the worktop, as a child could take hold of the cable and pull the fryer off the worktop.
- Do not touch the fryer body and do not remove the oil or move the fryer while the oil is hot.
- After cleaning, make sure that all the parts are completely dry before using them again.
- Never leave the fryer unattended while it is on.
- Children must be supervised to ensure they do not play with this appliance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his authorised technical agent or by a qualified technician, so as to avoid any risk.
- Be careful with the steam while cooking as it can scald you.
- Never place the fryer near or on hot cooking rings.
- This fryer is intended for domestic use only.
- Always unplug the fryer after using it.
- Do not submerge the fryer in water.
- This appliance is not intended for use by people (including children) of reduced physical, sensorial or mental capabilities or who lack experience or knowledge, unless they are supervised or have been instructed in how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.

#### Before plugging in the appliance.

- Make sure that the electricity supply is the same as stated on the underside of the fryer.

#### Before using the appliance for the first time

- 1 Remove all the wrapping.
- 2 Assembly: see the sections "Dismantling" and "Assembling and Using".
- 3 Wash the parts. See the section "Care and cleaning"

#### Dismantling

- 1 Lift the lid.
- 2 Remove the basket.

#### Assembling and Using

- 1 Pour in oil until it is between the "MAX" (maximum) and "MIN" (minimum) marks.
- 2 Put in the basket and close the lid.
- 3 Select the desired temperature on the control panel (7).
- 4 The indicator light (6) will go out when the oil reaches the temperature selected for frying. Fill the basket and put it in the oil. Do not exceed the established maximum quantities of food. The light will come on and go off while the fryer is maintaining the desired temperature.
- 5 When the food is ready, take off the lid and raise the basket and place it on the hanger (8).
- 6 To use the oil again, let it cool down and then pour the oil through a piece of muslin or absorbent paper.
- 7 Always unplug the fryer after using it.

#### Advice

- Only use the fryer on a clean, dry, flat, stable, heat resistant surface, away from the edge.
- Never use the fryer without oil or with insufficient oil.

- We recommend that you use a good quality oil for frying. Other oils can be used if the manufacturer specifically recommends them for frying. Never mix oils.
- Pre-cooked food requires a higher temperature than raw food.
- Cook the food completely. The outside may appear ready before the inside is cooked.
- Leave the fryer with oil in it (cooled down and strained), ready for use. The lid keeps out dust.
- Before frying food coated in batter or breadcrumbs remove any excess coating.
- To fry potatoes, cut the potatoes into pieces of equal size so that they cook uniformly. Rinse and dry them before cooking. To obtain the best results use potatoes with a dry floury texture.
- To prolong the life of the fryer, strain the oil after each use and change it after using it 8-10 times.
- Remove any excess ice before frying frozen food.
- To make crunchier food, fry it without the lid on.
- Only use metal utensils in the fryer as plastic and rubber will be damaged by the hot oil. Do not leave metal utensils in the fryer as they will get hot.
- Do not fry food without using the basket supplied.

#### Maximum amounts of food

- Fresh potatoes 800g.
- Frozen potatoes 600g.

#### Oil capacity

- Maximum amount of oil 2.0 litres
- Minimum amount of oil 1.3 litres.

#### Care and Cleaning

- Never start to clean the fryer before the oil has cooled down.
- Always unplug the fryer before cleaning it.
- Remove the oil from the fryer using the drainage lip (9) provided for disposing of the oil. The drainage lip is situated on the rim of the fryer body (4).
- The casing: wipe with a clean cloth and dry completely. Never put it in water.
- The fryer body: after each use fill it with hot soapy water and leave it to soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.
- The lid: after each use, leave it to soak in hot, soapy water.
- The basket: After each use, remove it and leave it to soak in hot, soapy water. Then clean with a hard brush.
- The lid and the basket can also be washed in a dishwasher.

This appliance conforms to European Economic Community Directive 89/336/EEC.

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

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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Pour réduire le risque de blessures ou de dommages matériels, il convient de prendre certaines précautions lors de la manipulation des électroménagers :

- Ne jamais brancher la friteuse avant de la remplir d'huile.
- Maintenir hors de portée des enfants pendant et après son utilisation, car l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon au contact des surfaces chaudes et ne le laissez pas pendre au-dessus du plan de travail, car un enfant pourrait l'attraper et tirer sur la friteuse.
- Ne pas toucher le corps de la friteuse, ne pas vider l'huile ou bouger l'appareil lorsque l'huile est chaude.
- Après l'avoir nettoyé, assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de les utiliser.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est allumée.
- Vous devez surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente autorisé ou par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
- Soyez prudent avec la vapeur brûlante qui se dégage de l'appareil pendant la cuisson et quand vous ouvrez le couvercle.
- Ne placez jamais la friteuse à proximité des plaques de cuisson chaudes.
- Cette friteuse est réservée à un usage domestique.
- Débranchez toujours la friteuse lorsque vous ne l'utilisez plus.
- Ne plongez pas la friteuse dans l'eau.
- Ce produit ne doit pas être utilisé sans surveillance ou supervision par un enfant ou tout autre personne dont l'état physique, sensoriel ou mental mette en péril sa sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

### Avant de le brancher

- Assurez-vous que le secteur électrique coïncide avec ce qui est indiqué sur la partie inférieure de la friteuse.

### Avant la première utilisation.

- 1 Retirez tous les emballages
- 2 Montage : se reporter aux paragraphes « pour le démontage » et « pour le montage et l'utilisation ».
- 3 Lavez les pièces. Se reporter au paragraphe « entretien et nettoyage ».

### Pour le démontage

- 1 Soulevez le couvercle.
- 2 Retirez le panier.

### Pour le montage et l'utilisation

- 1 Versez l'huile jusqu'à atteindre le niveau indiqué entre les marques « MAX » (maximum) et « MIN » (minimum).
- 2 Introduisez le panier et refermez le couvercle.
- 3 Sélectionnez la température désirée sur le panneau de contrôle (7).
- 4 Le voyant lumineux (6) s'éteindra lorsque l'huile atteint la température sélectionnée pour commencer à frire. Remplissez le panier et introduisez-le dans l'huile. Ne pas dépasser les quantités maximums établies pour chaque aliment. Le voyant s'allumera et s'éteindra tant que la friteuse maintient la température.
- 5 Lorsque l'appareil est prêt, retirez le couvercle et remontez le panier, puis accrochez-le sur le crochet prévu à cet effet (8).
- 6 Pour réutiliser l'huile, laissez-la refroidir puis versez-la en intercalant une gaze ou du papier absorbant qui serviront de filtre.
- 7 Débranchez toujours la friteuse lorsque vous ne l'utilisez plus.

### Conseils :

- Utilisez toujours la friteuse sur une surface propre, sèche, plane, stable et résistante à la chaleur et loin du bord.
- Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou avec un niveau d'huile insuffisant.
- Nous vous recommandons d'utiliser une huile de bonne qualité pour frire. Vous pouvez utiliser d'autres huiles si le fabricant les recommande spécialement pour la friture. Ne mélangez jamais les huiles.
- Les aliments pré-cuisinés ont besoin d'une température plus chaude que les aliments crus.
- Cuissez les aliments complètement. Il arrive parfois que l'extérieur soit prêt, mais que l'intérieur soit encore cru.
- Laissez de l'huile dans la friteuse (froid et filtré), prêt pour la prochaine utilisation. Le couvercle empêche la poussière de se glisser à l'intérieur de l'appareil.
- Avant de frire les aliments panés, éliminez l'excès de panure.
- Pour frire des pommes de terre, coupez-les en morceaux de taille égale, pour qu'elles cuisent toutes uniformément. Rincez-les et séchez-les avant de les frire. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre ayant une texture farineuse et sèche.
- Pour prolonger au maximum la durée de vie de la friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.
- Retirez l'excès de gel avant de frire les éléments congelés.
- Pour que les aliments soient plus croustillants, vous pouvez les frire sans le couvercle.
- Utilisez uniquement des ustensiles en métal dans la friteuse, car le plastique ou le caoutchouc s'abîment au contact de l'huile chaude. Ne laissez pas les ustensiles en métal à l'intérieur de la friteuse car ils chauffent et peuvent provoquer des brûlures.
- Ne pas frire les aliments sans le panier livré avec l'appareil.

### Capacités maximums des aliments

- Pommes de terre fraîches 800 g
- Pommes de terre congelées 600 g

### Capacités d'huile

- Huile maximum 2,0 litres
- Huile minimum 1,3 litres

### Entretien et nettoyage

- Laissez refroidir l'huile avant de commencer à nettoyer l'appareil.
- Débranchez toujours la friteuse avant de la nettoyer.
- Pour vider l'huile de la friteuse, utiliser le bec de vidange prévu à cet effet (9) qui se trouve sur le bord du corps de la friteuse (4).
- Carcasse : passer un chiffon humide et sécher complètement. Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau.
- Corps de la friteuse : après chaque utilisation, remplissez-le d'eau chaude et de savon et laissez tremper pendant 20 minutes. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.
- Couvercle : Faites tremper l'appareil après chaque utilisation pendant 20 minutes dans l'eau chaude savonneuse.
- Panier : Retirez le panier et faites-le tremper après chaque utilisation pendant 20 minutes dans l'eau chaude savonneuse. Utilisez ensuite une brosse dure.
- Le couvercle et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Cet appareil est conforme à la Réglementation de la Communauté Économique Européenne 89/336/CEE.

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

Os nossos produtos estão desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e concepção. Esperamos que desfrute da sua nova fritadeira LUXOR da PALSON.

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para reduzir o risco de danos materiais, quando se utilizam electrodomésticos devem ter-se sempre precauções básicas de segurança, entre as quais:

- Nunca ligue a fritadeira antes de a encher de óleo.
- Mantenha fora do alcance das crianças durante e depois da sua utilização, visto que o óleo permanece quente durante muito tempo.
- Nunca deixe que o cabo entre em contacto com superfícies quentes, nem que fique pendurado no bordo da bancada, pois poderia ser agarrado por uma criança e a fritadeira poderia ser puxada.
- Nunca toque no corpo da fritadeira, nunca extraia o óleo nem mova a fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Depois de a limpar, certifique-se de que todas as peças se encontram completamente secas antes de a utilizar.
- Nunca deixe a fritadeira sem supervisão quando se encontra em funcionamento.
- Deve vigiar as crianças para assegurar que não brincam com este aparelho.
- Se o cabo de corrente estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, evitando assim um perigo.
- Tenha cuidado com o vapor durante a fritura e quando abrir a tampa, pois este queima.
- Nunca coloque a fritadeira perto ou em cima de placas de cozinha quentes.
- Esta fritadeira destina-se exclusivamente a uso doméstico.
- Desligue sempre a fritadeira depois de a utilizar.
- Não submirja a fritadeira em água.
- Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência ou conhecimento, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças deveriam ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

### Antes de ligar

- Certifique-se de que o fornecimento eléctrico coincide com o indicado na parte inferior da fritadeira.

### Antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Retire todos os invólucros.
- 2 Montagem: consulte os pontos "para desmontar" e "para montar e usar".
- 3 Lave as peças. Consulte o ponto "cuidado e limpeza".

### Para desmontar

- 1 Levante a tampa.
- 2 Extraia o cesto.

### Para montar e usar

- 1 Verta óleo até atingir um nível entre as marcas «MAX» (máximo) e «MIN» (mínimo).
- 2 Introduza o cesto e feche a tampa.
- 3 Selecciona no painel de controlo (7) a temperatura desejada.
- 4 O indicador luminoso (6) apagar-se-á quando o óleo atingir a temperatura seleccionada para começar a fritar. Encha o cesto e introduza-o no óleo. Nunca ultrapasse as quantidades máximas de alimentos estabelecidas. A luz irá acender-se e apagar-se enquanto a fritadeira mantém a temperatura.
- 5 Quando estiver pronto, retire a tampa, suba o cesto e coloque-o no suporte (8).
- 6 Para voltar a utilizar o óleo, deixe-o arrefecer e depois verta-o através de uma musselina ou papel absorvente.
- 7 Desligue sempre a fritadeira depois de a utilizar.

## Conselhos

- Utilize a fritadeira apenas sobre uma superfície limpa, seca, plana, estável e resistente ao calor, longe do bordo da bancada.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou com um nível insuficiente de óleo.
- Recomendamos-lhe que utilize um óleo de boa qualidade para fritar. Podem utilizar-se outros óleos se o fabricante os recomendar expressamente para fritar. Nunca misture óleos.
- Os alimentos pré-cozinhados precisam de uma temperatura mais elevada do que os alimentos crus.
- Cozinhe os alimentos completamente. O exterior pode parecer estar pronto antes de o interior estar totalmente cozinhado.
- Deixe a fritadeira com óleo (frio e coado) no seu interior, pronta a utilizar. A tampa evita que entre pó.
- Antes de fritar alimentos panados, elimine o excesso de cobertura.
- Para fritar batatas, corte as batatas em tamanhos iguais, para que friteem de modo uniforme. Escorra-as e seque-as antes de as cozinhar. Para obter melhores resultados, utilize batatas com uma textura farinhenta e seca.
- Para prolongar a vida útil da fritadeira, coe o óleo depois de cada utilização e mude-o depois de 8-10 utilizações.
- Retire o gelo em excesso antes de fritar os alimentos congelados.
- Para conseguir alimentos mais estaladiços, frite sem a tampa.
- Utilize apenas utensílios de metal na fritadeira, já que o plástico ou a borracha se derretem com o óleo quente. Não deixe utensílios de metal dentro da fritadeira pois estes aquecem.
- Não frite alimentos sem o cesto fornecido.

### Capacidades máximas dos alimentos

- Batatas frescas 800 g
- Batatas congeladas 600 g

### Capacidades de óleo

- Óleo máximo 2,0 litros
- Óleo mínimo 1,3 litros

### Cuidado e limpeza

- Nunca inicie a limpeza sem que o óleo tenha arrefecido completamente.
- Desligue sempre a fritadeira antes de a limpar.
- Extraia o óleo da fritadeira utilizando a boca para esvaziamento (9) que se encontra no bordo do corpo da fritadeira (4).
- Estrutura: passe um pano húmido e seque completamente. Nunca a introduza em água.
- Corpo da fritadeira: depois de cada utilização, encha-o de água quente com detergente e deixe-o de molho durante 20 minutos. De seguida, utilize um produto de limpeza não abrasivo.
- Tampa: Depois de cada utilização, deixe-o de molho durante 20 minutos em água quente com detergente.
- Cesto: Depois de cada utilização, retire-o e deixe-o de molho durante 20 minutos em água quente com detergente. De seguida, utilize uma escova rija.
- A tampa e o cesto também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Este aparelho cumpre a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/CEE.

Obrigado por demonstrar a sua confiança em nós ao escolher um dos nossos produtos.

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

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um die Verletzungsgefahr und Materialschäden zu verringern, sollten Sie unter anderem die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise beachten, wenn Sie dieses Haushaltgerät benutzen.

- Schalten Sie die Fritteuse nur ein, wenn sich Öl darin befindet.
- Halten Sie das Gerät während und nach der Benutzung von Kindern fern. Das Öl bleibt für lange Zeit heiß.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt und nicht über der Tischkante herunterhängt. Ein Kind könnte es greifen und die Fritteuse herunterziehen.
- Berühren Sie nicht das Gehäuse der Fritteuse, entnehmen Sie kein Öl und bewegen Sie die Fritteuse nicht, während das Öl im Inneren heiß ist.
- Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen, dass alle Teile vollkommen abgetrocknet sind, bevor Sie sie wieder benutzen.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Stromkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, den autorisierten Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Seien Sie während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels vorsichtig. Der Dampf ist sehr heiß.
- Platzieren Sie die Fritteuse niemals in der Nähe oder auf heißen Kochplatten.
- Diese Fritteuse ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Nehmen Sie die Fritteuse nach der Benutzung stets vom Stromnetz.
- Tauchen Sie die Fritteuse nicht ins Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) geeignet, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die Erfahrung bzw. das notwendige Wissen zur Bedienung fehlt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder haben durch die für ihre Sicherheit verantwortliche Person Anweisungen zur Benutzung des Gerätes erhalten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### Vor dem Anschluss ans Stromnetz

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hausstromversorgung den technischen Spezifikationen der Fritteuse entspricht.

#### Vor der ersten Benutzung

- 1 Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- 2 Montage: Siehe Abschnitt „Auseinandernehmen“ und „Zusammensetzen und Benutzen“.
- 3 Reinigung der Teile. Siehe „Wartung und Reinigung“.

#### Herausnehmen des Frittireinsatzes

- 1 Öffnen Sie den Deckel.
- 2 Entnehmen Sie den Frittireinsatz.

#### Einsetzen des Frittireinsatzes und Benutzung

- 1 Füllen Sie das Öl bis zu einer Höhe zwischen den Markierungen „MAX“ (Höchststand) und „MIN“ (Mindeststand) ein.
- 2 Setzen Sie den Frittireinsatz ein und schließen Sie den Deckel.
- 3 Wählen Sie am Regler (7) die gewünschte Temperatur aus.
- 4 Die Betriebsanzeige (6) schaltet sich aus, sobald das Öl die ausgewählte Temperatur erreicht hat. Der Frittivorgang kann beginnen. Füllen Sie den Frittireinsatz und setzen Sie ihn in das Öl ein. Füllen Sie nicht mehr Lebensmittel ein als angegeben. Während die Fritteuse die Temperatur hält, schaltet sich die Betriebsanzeige abwechselnd aus und ein.
- 5 Ist der Frittivorgang abgeschlossen, öffnen Sie den Deckel, heben den Frittireinsatz heraus und setzen ihn auf der Aufhängung ab.
- 6 Um das Öl noch einmal zu verwenden, lassen Sie es abkühlen und gießen es anschließend durch ein Musselinsieb oder absorbierendes Küchenpapier.
- 7 Nehmen Sie die Fritteuse nach der Benutzung stets vom Stromnetz.

### Ratschläge

- Benutzen Sie die Fritteuse nur auf einer sauberen, trockenen, ebenen, stabilen und hitzefesten Oberfläche und stellen Sie sie in der Mitte der Fläche auf.
- Benutzen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. mit unzureichender Ölfüllung.
- Wir empfehlen Ihnen, zum Frittieren ein Öl guter Qualität zu verwenden. Falls vom Hersteller ausdrücklich empfohlen, können Sie andere Öle zum Frittieren benutzen. Mischen Sie verschiedene Ölsorten nicht.
- Für vorgekochte Lebensmittel müssen Sie eine höhere Temperatur einstellen als für rohe Lebensmittel.
- Frittieren Sie die Lebensmittel, bis sie gar sind. Es ist möglich, dass das Äußere gar erscheint, bevor das Innere durchgegart ist.
- Belassen Sie das Öl (abgekühlt und abgegossen) zur nächsten Verwendung im Inneren der Fritteuse. Der Deckel verhindert, dass Staub in das Gerät eindringt.
- Achten Sie darauf, dass panierte Lebensmittel nicht zu stark paniert sind, bevor Sie sie einfüllen.
- Zum Frittieren von Kartoffeln schneiden Sie diese in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig durchgaren. Spülen Sie sie vor dem Frittieren ab und trocknen Sie sie. Um gute Ergebnisse zu erzielen, wählen Sie am besten mehligere und trockene Kartoffelarten.
- Sie können die Lebensdauer Ihrer Fritteuse verlängern, indem Sie das Öl nach jeder Benutzung filtern und nach 8-10 Benutzungen auswechseln.
- Schütteln Sie überschüssiges Eis ab, bevor Sie gefrorene Lebensmittel frittieren.
- Um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen, frittieren Sie am besten ohne Deckel.
- Verwenden Sie in der Fritteuse nur Hilfsmittel aus Metall. Plastik- oder Gummiteile werden vom heißen Öl beschädigt. Lassen Sie keine Metallteile in der Fritteuse, da diese heiß werden.
- Frittieren Sie nicht ohne den mitgelieferten Frittireinsatz.

#### Maximale Füllkapazität für Lebensmittel

- Frische Kartoffeln 800 g
- Gefrorene Kartoffeln 800 g

#### Ölfüllmenge

- Ölstand maximal 2,0 Liter
- Ölstand mindestens 1,3 Liter

#### Wartung und Reinigung

- Warten Sie mit der Reinigung stets, bis das Öl vollkommen abgekühlt ist.
- Nehmen Sie die Fritteuse vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
- Gießen Sie das Öl über die Ablassöffnung (9) ab, die sich am Rand des Gerätekörpers der Fritteuse befindet (4).
- Gehäuse: Mit einem feuchten Tuch abwischen und vollständig abtrocknen. Nicht ins Wasser tauchen.
- Gerätekörper der Fritteuse: Füllen Sie den Gerätekörper nach jeder Benutzung mit heißem Wasser mit Reinigungsmittel und lassen Sie ihn 20 Minuten lang ziehen. Verwenden Sie anschließend ein nicht aggressives Reinigungsmittel.
- Deckel: Lassen Sie den Deckel nach jeder Benutzung 20 Minuten lang in heißem Wasser mit Reinigungsmittel einweichen.
- Frittireinsatz: Entnehmen Sie den Frittireinsatz und lassen Sie ihn nach jeder Benutzung 20 Minuten lang in heißem Wasser mit Reinigungsmittel einweichen. Benutzen Sie anschließend eine harte Scheuerbürste.
- Der Deckel und der Frittireinsatz können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie der Europäischen Union 89/336/CEE.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.



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

### PRECAUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Per ridurre il rischio di lesioni o danni materiali, quando si utilizzano gli elettrodomestici è opportuno adottare sempre misure di sicurezza basilari, tra cui le seguenti:

- Non accendere mai la friggitrice prima di riempirla di olio.
- Mantenere fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso, dato che l'olio al suo interno si mantiene caldo per molto tempo.
- Non lasciare mai che il cavo entri in contatto con superfici calde, né che penda dal bordo del piano di lavoro/cottura, poiché un bambino potrebbe afferrarlo e tirare la friggitrice.
- Non toccare mai il corpo della friggitrice, né estrarre l'olio o muovere la friggitrice quando l'olio è caldo.
- Dopo la pulizia, assicurarsi che tutti i pezzi siano completamente asciutti prima di utilizzarli.
- Non lasciare mai la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- È opportuno controllare i bambini per evitare che giochino con questo apparecchio.
- Se il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, onde evitare eventuali pericoli.
- Fare attenzione al vapore durante la cottura e quando si apre il coperchio, per evitare di bruciarsi.
- Non collocare mai la friggitrice vicino o sopra le piastre calde della cucina.
- Questa friggitrice è destinata esclusivamente per l'uso domestico.
- Scollegare sempre la friggitrice dopo l'uso.
- Non immergere la friggitrice nell'acqua.
- Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di persone (bambini compresi) la cui esperienza, le cui conoscenze o il cui stato fisico, sensoriale o mentale non consenta loro di utilizzarlo in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o non siano sotto la supervisione di quest'ultima. È opportuno che i bambini facciano uso dell'apparecchio sotto la supervisione di un adulto per evitare che lo utilizzino come un giocattolo.

#### Prima di collegarla alla presa elettrica

- Assicurarsi che la fonte di alimentazione elettrica corrisponda a quella che compare nella parte inferiore della friggitrice.

#### Precedentemente al primo utilizzo

- 1 Rimuovere tutti gli involucri.
- 2 Montaggio: Si vedano i paragrafi: "per smontare" e "per montare ed utilizzare".
- 3 Lavare i pezzi. Si veda il paragrafo "cura e pulizia".

#### Per smontare

- 1 Alzare il coperchio.
- 2 Estrarre il cestello.

#### Per montare ed utilizzare

- 1 Versare l'olio fino a raggiungere un livello compreso tra le tacche "MAX" (massimo) e "MIN" (minimo).
- 2 Introdurre il cestello e chiudere il coperchio.
- 3 Selezionare sul pannello di controllo (7) la temperatura desiderata.
- 4 La spia luminosa (6) si spegnerà quando l'olio raggiungerà la temperatura selezionata per iniziare a friggere. Riempire il cestello ed introdurlo nell'olio. Non superare le quantità massime di alimenti stabilite. La luce si accenderà e spegnerà mentre la friggitrice mantiene la temperatura.
- 5 Quando è pronto, rimuovere il coperchio e sollevare il cestello, collocandolo sull'appendino (8).
- 6 Per riutilizzare l'olio, lasciarlo raffreddare e quindi filtrarlo attraverso una mussola o una carta assorbente.
- 7 Scollegare sempre la friggitrice dopo l'uso.

### Consigli

- Utilizzare la friggitrice solo su una superficie pulita, asciutta, piana, stabile e resistente al calore, lontana dal bordo.
- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o con un livello d'olio insufficiente.
- Si consiglia di utilizzare un olio di buona qualità per friggere. Si possono utilizzare altri oli se il produttore li raccomanda specificatamente per friggere. Non mescolare mai gli oli.
- Gli alimenti precotti richiedono una temperatura più elevata rispetto agli alimenti crudi.
- Cucinare completamente gli alimenti. È possibile che la parte esterna sembri cotta, mentre quella interna è ancora cruda.
- Lasciare la friggitrice con l'olio (raffreddato e filtrato) all'interno, pronto all'uso. Il coperchio evita che entri la polvere.
- Prima di friggere alimenti impanati, eliminare l'eccesso di impanatura.
- Per cucinare le patate, tagliarle in pezzi di uguali dimensioni, affinché cuociano in modo uniforme. Sciacquare e asciugare prima di cucinarle. Per ottenere migliori risultati, utilizzare patate farinose e asciutte.
- Per prolungare la vita utile della friggitrice, filtrare l'olio dopo ogni utilizzo e cambiarlo dopo averlo utilizzato 8-10 volte.
- Scuotere via il ghiaccio in eccesso prima di friggere gli alimenti congelati.
- Per ottenere cibi più croccanti, friggere senza coperchio.
- Utilizzare solo utensili di metallo nella friggitrice, dato che la plastica o il caucciù si rovinano a contatto con l'olio caldo. Non lasciare gli utensili di metallo all'interno della friggitrice, poiché si scaldano.
- Non friggere gli alimenti senza il cestello in dotazione.

#### Capacità massima degli alimenti

- Patate fresche 800 g.
- Patate congelate 600 g.

#### Capacità di olio

- Olio massimo 2,0 litri
- Olio minimo 1,3 litri

#### Cura e pulizia

- Non iniziare mai a pulire fino a che l'olio non si sia raffreddato.
- Scollegare sempre la friggitrice prima di pulire.
- Estrarre l'olio dalla friggitrice versandolo utilizzando il beccuccio di drenaggio (9), che si trova sul bordo del corpo della friggitrice (4).
- Carcassa: passare un panno umido ed asciugare completamente. Non immergerla mai nell'acqua.
- Corpo della friggitrice: dopo ogni utilizzo, riempirlo di acqua calda e detersivo e lasciarlo in ammollo per 20 minuti. Quindi, utilizzare un detersivo non abrasivo.
- Coperchio: Dopo ogni utilizzo, lasciarla a bagno per 20 minuti in acqua calda e detersivo.
- Cestello: Dopo ogni utilizzo, estrarla e lasciarla a bagno per 20 minuti in acqua calda e detersivo. In seguito, utilizzare uno spazzolino con setole dure.
- Il coperchio e il cestello si possono lavare anche il lavastoviglie.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/CEE.

Grazie per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

Bij de ontwikkeling van onze producten wordt gestreefd naar de hoogste kwaliteitsnormen, de grootste functionaliteit en het beste ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe LUXOR frituurpan van PALSON.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Om het risico op letsels of materiële schade te beperken, moeten bij het gebruik van huishoudtoestellen altijd onder andere de volgende basisveiligheidsmaatregelen genomen worden:

- De stekker van de frituurpan nooit insteken voor deze met olie is gevuld.
- Tijdens en na het gebruik buiten het bereik van kinderen houden. De olie blijft nog gedurende lange tijd warm.
- Vermijden dat het snoer in aanraking komt met hete oppervlakken, of dat het over de rand van het aanrecht hangt, omdat kinderen als ze eraan trekken de frituurpan kunnen doen vallen.
- Nooit het lichaam van de frituurpan aanraken, de olie uit de frituurpan verwijderen of de frituurpan verplaatsen wanneer de olie heet is.
- Na het reinigen zich ervan verzekeren dat alle onderdelen droog zijn vóór het gebruik.
- De frituurpan nooit alleen achterlaten als ze in werking is.
- Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet spelen met het apparaat.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een door deze erkende technische dienst of een gekwalificeerde technicus, om gevaren te vermijden.
- Tijdens het frituren en bij het openen van het deksel oppassen voor de damp. Verbrandingsgevaar.
- Frituurpan nooit op of in de buurt van hete kookplaten plaatsen.
- Deze frituurpan is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Na het gebruik van de frituurpan de stekker altijd uittrekken.
- Frituurpan niet in water onderdompelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of andere personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of personen die niet over de juiste ervaring of kennis beschikken, behalve als dit gebeurt onder toezicht of als deze personen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met dit product kunnen spelen.

### Vóór de stekker wordt ingestoken

- Zorg ervoor dat de stroomvoorziening overeenstemt met de stroomaanduidingen op de onderkant van de frituurpan.

### Vóór het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle verpakking.
- 2 Montage: zie de gedeeltes "Demontage" en "Montage en gebruik".
- 3 Was de onderdelen. Zie het gedeelte "Verzorging en reiniging".

### Demontage

- 1 Til het deksel op.
- 2 Verwijder de frituurmand.

### Montage en gebruik

- 1 Giet olie in de frituurpan tot het niveau tussen de markeringen «MAX» (maximum) en «MIN» (minimum) ligt.
- 2 Breng de frituurmand aan in de frituurpan en sluit het deksel.
- 3 Selecteer op het bedieningspaneel (7) de gewenste temperatuur.
- 4 Het controlelampje (6) gaat uit als de olie de gewenste temperatuur bereikt heeft om te beginnen frituren. Vul de mand en laat ze zakken in de olie. Breng niet meer voedingsmiddelen aan dan is toegelaten volgens de aangeduide maximale hoeveelheden. Het lampje gaat branden en gaat terug uit terwijl de frituurpan op temperatuur wordt gehouden.
- 5 Verwijder als u klaar bent met frituren het deksel, til de mand omhoog en plaats ze op de hanger (8).
- 6 Laat de olie om ze opnieuw te gebruiken afkoelen en giet ze daarna door vloeipapier of absorberend papier.
- 7 Trek de stekker van de frituurpan altijd uit na het gebruik.

## Tips

- Gebruik de frituurpan alleen op een schoon, droog, gelijk, stabiel en hittebestendig oppervlak, en ver van de rand.
- Gebruik de frituurpan nooit zonder olie of met een ontoereikende hoeveelheid olie.
- Wij raden aan een olie van goede kwaliteit te gebruiken voor het frituren. Er kunnen andere soorten olie gebruikt worden als de fabrikant ze expliciet aanbeveelt voor het frituren. Meng nooit verschillende soorten olie.
- Voorgekookte voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur dan rauwe voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat de voedingsmiddelen volledig gefrituurd zijn. Het kan voorvallen dat de buitenkant klaar lijkt, maar dat de binnenkant nog niet gaar is.
- Laat de (afgekoelde en gezeefde) olie in de frituurpan, klaar voor gebruik. Dankzij het deksel dringt er geen stof binnen.
- Verwijder vóór het frituren van gepaneerde voedingsmiddelen het overbodige paneermeel.
- Snijd om frieten te bakken de aardappelen in stukken van dezelfde grootte, opdat ze gelijkmatig gefrituurd worden. Spoel en droog ze af voor het bakken. Gebruik om de beste resultaten te verkrijgen aardappelen met een meelachtige en droge textuur.
- Filtreer de olie na elk gebruik en vervang de olie na 8-10 frituurbeurten, om de levensduur van de frituurpan te verlengen.
- Schud voor u diepvriesproducten frituurt het overbodige ijs eraf.
- Frituur voor een krokanter resultaat zonder deksel.
- Gebruik alleen metalen keukengerei in de frituurpan, omdat plastic of rubber niet bestand is tegen de hete olie. Laat metalen gerei niet in de frituurpan staan, want het wordt opgewarmd.
- Frituur geen voedingsmiddelen zonder de voorziene frituurmand.

### Maximale capaciteit voor voedingsmiddelen

- Verse frieten 800g
- Diepvriesfrieten 600g

### Oliecapaciteit

- Maximale hoeveelheid olie: 2,0 liter
- Minimale hoeveelheid olie: 1,3 liter

### Verzorging en reiniging

- Begin nooit te reinigen voor de olie is afgekoeld.
- Trek altijd de stekker van de frituurpan uit vóór het reinigen.
- Verwijder de olie uit de frituurpan door ze met behulp van het afvoerpijpje (9) in de rand van het lichaam van de frituurpan (4) te laten afvloeien.
- Behuizing: reinigen met een vochtige doek en volledig drogen. Nooit in water onderdompelen.
- Lichaam van de frituurpan: na elk gebruik vullen met warm water en zeep, en gedurende 20 minuten laten weken. Vervolgens een niet-schurend reinigingsproduct gebruiken.
- Deksel: na elk gebruik gedurende 20 minuten laten weken in warm water met zeep.
- Frituurmand: na elk gebruik verwijderen en gedurende 20 minuten laten weken in warm water met zeep. Vervolgens reinigen met een stijve borstel.
- Het deksel en de frituurmand kunnen ook in de afwasmachine gewassen worden.

Dit apparaat voldoet aan Richtlijn 89/336/EEG van de Europese Economische Gemeenschap.

Bedankt voor uw vertrouwen bij de keuze van één van onze producten.

Τα προϊόντα μας έχουν αναπτυχθεί ώστε να επιτυγχάνουν τα πλέον υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας φριτέζα LUXOR της PALSON.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμών ή υλικών ζημιών, όταν χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας. Μεταξύ αυτών συγκαταλέγονται και οι ακόλουθες:

- Μη συνδέετε ποτέ τη φριτέζα με το ρευματοδότη πριν τη γεμίσετε με λάδι.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση της μιας και το λάδι παραμένει ζεστό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μην επιτρέπετε ποτέ να έρθει το καλώδιο σε επαφή με ζεστές επιφάνειες και μην το αφήνετε να κρέμεται από την άκρη του πάγκου, μιας και υπάρχει κίνδυνος να το πιάσει κάποιο παιδί και να τραβήξει τη φριτέζα.
- Μην αγγίζετε το σώμα της φριτέζας, μην αφαιρείτε το λάδι και μη μετακινείτε τη συσκευή ενώσω το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μετά τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι όλα της τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα χωρίς επίβλεψη ενώσω βρίσκεται σε λειτουργία.
- Πρέπει να προσέχετε τα παιδιά για να διασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή αυτή.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας ισχύος έχει υποστεί ζημία, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης ή από έμπειρο τεχνικό προς αποφυγή κινδύνων.
- Να προσέχετε τον ατμό κατά το μαγείρεμα και όταν ανοίγετε το καπάκι. Καίει.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη φριτέζα κοντά ή πάνω σε ζεστές εστίες της κουζίνας.
- Η συγκεκριμένη φριτέζα προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Αποσυνδέετε πάντα τη φριτέζα από το ρευματοδότη μετά τη χρήση της.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), των οποίων σωματικές ή πνευματικές ικανότητες είναι μειωμένες ή που στερούνται εμπειρίας ή γνώσεων, εκτός και αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για τη διασφάλιση του ότι δεν παίζουν με τη συσκευή αυτή.

### Πριν τη σύνδεση με το ρευματοδότη

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με την ένδειξη που υπάρχει στο κάτω μέρος της φριτέζας.

### Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Συναρμολόγηση: ανατρέξτε στις ενότητες "αποσυναρμολόγηση" και "συναρμολόγηση και χρήση".
- 3 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Ανατρέξτε στην ενότητα "φροντίδα και καθαρισμός".

### Αποσυναρμολόγηση

- 1 Σηκώστε το καπάκι.
- 2 Απομακρύνετε το καλάθι.

### Συναρμολόγηση και χρήση

- 1 Ρίξτε λάδι έως ότου φτάσει στο επίπεδο μεταξύ των ενδείξεων «MAX» (μέγιστης ) και «MIN» (ελάχιστης) ποσότητας.
- 2 Εισάγετε το καλάθι και κλείστε το καπάκι.
- 3 Στον πίνακα ελέγχου (7) επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- 4 Η ενδεικτική λυχνία κατάσταση (6) θα σβήσει όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία ώστε να ξεκινήσει το τηγάνισμα. Γεμίστε το καλάθι και βυθίστε το στο λάδι. Μην υπερβαίνετε τις καθορισμένες μέγιστες ποσότητες τροφίμων. Το φως θα ανάβει και θα σβήσει ενώσω η φριτέζα θα διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία.
- 5 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, ανοίξτε το καπάκι, σηκώστε το καλάθι και κρεμάστε το στο γάντζο (8).
- 6 Για να χρησιμοποιήσετε εκ νέου το λάδι, αφήστε το να κρυώσει και έπειτα αδειάστε το μέσω του λανθάνου ή απορροφητικού χαρτιού.
- 7 Αποσυνδέετε πάντα τη φριτέζα από το ρευματοδότη μετά τη χρήση της.

### Συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε τη φριτέζα μόνο επάνω σε καθαρές, στεγνές, ομαλές, σταθερές και ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες και μακριά από το άκρο τους.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα χωρίς λάδι ή με ανεπαρκή ποσότητα λαδιού.
- Συνιστούμε τη χρήση λαδιού καλής ποιότητας για το τηγάνισμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλα είδη λαδιού εφόσον ο παρασκευαστής τους συνιστά ρητά τη χρήση τους για τηγάνισμα. Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού.
- Τα προμαγειρευμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερη θερμοκρασία από τις ωμές τροφές.
- Μαγειρεύετε πλήρως τα τρόφιμα. Ενδέχεται η τροφή να φαίνεται έτοιμη εξωτερικά χωρίς να είναι μαγειρεμένη σε βάθος.
- Διατηρείτε τη φριτέζα με λάδι (κρύο και σουρωμένο) στο εσωτερικό της, έτοιμη για χρήση. Το καπάκι δεν αφήνει να περάσουν ακαθαρσίες στο εσωτερικό της συσκευής.
- Πριν τηγανίσετε παναρισμένα τρόφιμα, απομακρύνετε την περίσσεια του υλικού παναρίσματος.
- Για να τηγανίσετε πατάτες, κόψτε τις σε ίσο μέγεθος ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Ξεπλύνετε τις και στεγνώστε τις πριν το τηγάνισμα. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πατάτες με αλευρώδη και στεγνή υφή.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της φριτέζας, φιλτράρετε το λάδι έπειτα από κάθε χρήση και αλλάξετέ το αφού το χρησιμοποιήσετε 8-10 φορές.
- Απομακρύνετε την περίσσεια πάγου πριν τηγανίσετε κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Για να είναι τα φαγητά σας πιο τραγανά, τηγανίζετε χωρίς το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικά κουζίνα εργαλεία στο εσωτερικό της φριτέζας μιας και τα σκεύη από πλαστικό ή καουτσούκ θα καταστραφούν από το καυτό λάδι. Μην αφήνετε μεταλλικά κουζίνα εργαλεία στο εσωτερικό της φριτέζας γιατί θα ζεσταθούν υπερβολικά.
- Μην τηγανίζετε τρόφιμα χωρίς το παρεχόμενο καλάθι.

### Μέγιστες ποσότητες τροφίμων

- Ωμές πατάτες 800g
- Κατεψυγμένες πατάτες 600g

### Ποσότητες λαδιού

- Μέγιστη ποσότητα λαδιού 2,0 λίτρα
- Ελάχιστη ποσότητα λαδιού 1,3 λίτρα

### Φροντίδα και καθαρισμός

- Μην ξεκινάτε ποτέ τον καθαρισμό αν δεν έχει κρυώσει το λάδι.
- Αποσυνδέετε πάντα τη φριτέζα από το ρευματοδότη πριν τον καθαρισμό της.
- Απομακρύνετε το λάδι από τη φριτέζα χρησιμοποιώντας το στόμιο εκκένωσης (9) που βρίσκεται στο άκρο του σώματος της φριτέζας (4)
- Περιβλημά: περάστε την επιφάνεια με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε εντελώς. Ποτέ μην εμβαπτίζετε σε νερό.
- Σώμα φριτέζας: μετά από κάθε χρήση, γεμίζετε το με ζεστό νερό και σαπούνι και αφήστε το να μουλιάσει για 20 λεπτά. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό καθαριστικό.
- Καπάκι: Έπειτα από κάθε χρήση, αφήστε το να μουλιάσει για 20 λεπτά σε ζεστό νερό και σαπούνι.
- Καλάθι: Έπειτα από κάθε χρήση, αφαιρέστε το και αφήστε το να μουλιάσει για 20 λεπτά σε ζεστό νερό και σαπούνι. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σκληρή βούρτσα.
- Το καπάκι και το καλάθι μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

Η παρούσα συσκευή πληροί τις απαιτήσεις της Οδηγίας 89/336/ΕΟΚ.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε επιλέγοντας ένα από τα προϊόντα μας.

Наши продукты разработаны в соответствии с самыми современными стандартами качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вам понравится наша новая фритюрница LUXOR от PALSON.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для снижения риска травм или материальных повреждений во время использования бытовых электроприборов необходимо всегда соблюдать меры предосторожности, включая следующие:

- Никогда не включайте фритюрницу до заполнения масла.
- Держите подальше от детей во время и после ее использования, поскольку масло остается горячим на протяжении длительного времени.
- Следите, чтобы кабель не контактировал с горячими поверхностями, и не свисал с края столешницы, поскольку ребенок может достать и стянуть фритюрницу со стола.
- Не прикасайтесь к корпусу фритюрницы и не извлекайте масло, а также не перемещайте фритюрницу, пока масло остается горячим.
- После очистки убедитесь, что все части полностью высохнут перед использованием.
- Не оставляйте фритюрницу без присмотра во время ее работы.
- Следите, чтобы дети не играли с этим аппаратом.
- При повреждении питающего кабеля во избежание опасности его необходимо заменить у производителя или в Вашем авторизованном сервисном центре или квалифицированным специалистом.
- Будьте осторожны с паром во время приготовления и при открытии крышки, иначе можете обжечься.
- Не помещайте фритюрницу возле или над горячими кухонными поверхностями.
- Эта фритюрница предназначена только для бытового использования.
- После использования всегда отключайте фритюрницу.
- Не погружайте фритюрницу в воду.
- Этот аппарат не должен использоваться лицами (включая детей), физическое, психическое или ментальное состояние которых нарушено, или же у которых отсутствует опыт или знания относительно использования, кроме случаев, когда они находятся под надзором или когда им даются соответствующие инструкции по применению аппарата со стороны лица, которое может нести ответственность за безопасность таких лиц не гарантирует безопасности использования (включая детей). Следите, чтобы дети были под надзором и не играли с этим аппаратом.

### Перед включением

- Убедитесь, что источник электропитания совпадает с данными на нижней части фритюрницы.

### Перед первичным использованием

- 1 Полностью удалите упаковку.
- 2 Монтаж: прочитайте разделы «для разборки» и «для монтажа и использования».
- 3 Мытье частей. Смотрите раздел «уход и очистка».

### Для разборки

- 1 Поднимите крышку.
- 2 Извлеките сетчатый ковш.

### Для монтажа и использования

- 1 Залейте масло, чтобы оно достигло уровня между делениями «MAX» (максимум) и «MIN» (минимум).
- 2 Вставьте сетчатый ковш и закройте крышку.
- 3 Выберите на панели управления (7) желаемую температуру.
- 4 Световой индикатор (6) погаснет, когда масло достигнет выбранной температуры, для начала жарки во фритюре. Заполните сетчатый ковш и поместите его в масло. Не превышайте установленных максимальных количеств продуктов питания. Когда фритюрница достигнет температуры индикатор загорится и погаснет.
- 5 После этого снимите крышку, поднимите сетчатый ковш и повесьте на держатель (8).
- 6 Для того, чтобы использовать масло снова, подождите, пока оно остынет, и затем залейте масло, процедив его через муслин или фильтровальную бумагу.
- 7 Всегда отключайте фритюрницу после использования.

## Рекомендации

- Используйте фритюрницу только на чистой, сухой, ровной, стабильной и устойчивой к нагреву поверхности, подальше от края.
- Никогда не используйте фритюрницу без масла и с недостаточным уровнем масла.
- Мы рекомендуем вам использовать масло для фритюра хорошего качества. Можно использовать другие виды масла, если производитель открыто рекомендует их для фритюра. Никогда не смешивайте масла.
- Полуфабрикаты требуют более высокой температуры, чем сырые продукты.
- Полностью прожаривайте продукты питания. Продукты могут казаться готовыми, хотя внутренняя часть будет еще сырой.
- Оставьте фритюрницу с маслом (остывшим и процеженным) внутри, готовую к использованию. Крышка предотвращает попадание внутрь пыли.
- Перед жаркой панированных продуктов удалите излишнюю панировку.
- Для приготовления картофеля нарежьте его на ровные куски, чтобы они равномерно прожарились. Отожмите и просушите его перед приготовлением. Для получения лучших результатов используйте картофель с мучнистой и сухой текстурой.
- Для продления срока службы фритюрницы фильтруйте масло после каждого использования и заменяйте его после использования 8-10 раз.
- Перед жаркой замороженных продуктов стряхните излишки льда.
- Для того, чтобы получить более хрустящие продукты, жарьте без крышки.
- Используйте во фритюрнице только металлические приборы, поскольку пластиковые или резиновые испортятся из-за горячего масла. Не оставляйте во фритюрницу металлические приборы, поскольку они нагреваются.
- Не жарьте продукты без сетчатого ковша.

### Максимальные количества продуктов

- Свежий картофель 800г
- Замороженный картофель 600г

### Объемы масла

- Максимальное количество масла 2,0 литра
- Минимальное количество масла 1,3 литра

### Уход и очистка

- Никогда не начинайте очистку, пока масло не охладится.
- Перед очисткой всегда отключайте фритюрницу.
- Извлеките масло из фритюрницы при помощи сливного носика (9), который находится с крайней стороны корпуса фритюрницы (4).
- Каркас: проведите влажной тряпкой и дайте полностью высохнуть. Никогда не помещайте его в воду.
- Корпус фритюрницы: после каждого использования заполните его горячей водой с добавлением мыла и оставьте отмочить на протяжении 20 минут. После этого воспользуйтесь неабразивным очистителем.
- Крышка: После каждого использования дайте ей отмочить на протяжении 20 минут в горячей воде с добавлением мыла.
- Сетчатый ковш: После каждого использования извлеките и дайте ему отмочить на протяжении 20 минут в горячей воде с добавлением мыла. После этого, воспользуйтесь твердой щеткой.
- Крышку и сетчатый ковш также можно очищать в посудомоечной машине.

Этот аппарат соответствует Директиве Европейского экономического содружества 89/336/CEE.

Спасибо за Ваше доверие при выборе одного из наших продуктов.

نقوم بتطوير منتجاتنا حتى تصل إلى أعلى مستويات الجودة، التشغيل والشكل. نتمنى أن تتمتع بمقلاة LUXOR الجديدة من PALSON.

### إرشادات هامة للسلامة

- لتجنب خطورة الإصابة بأذى أو خسارة مادية، عند استخدام الأدوات المنزلية الكهربائية يجب اتخاذ الاحتياطات الأمنية الأساسية ومنها:
- عدم تشغيل المقلاة إلا بعد ملئها بالزيت.
- يفضل إبقائها بعيداً عن متناول الأطفال أثناء أو بعد استخدامها، حيث أن درجة حرارة الزيت تظل مرتفعة لفترة طويلة.
- تأكد من عدم ملامسة الكبل لمسطحات ساخنة، أو عدم تدليه من طرف المائدة، حيث يتمكن الطفل من إمساك وشد المقلاة.
- عدم لمس هيكل المقلاة أو استخراج الزيت كذلك عدم تحريك المقلاة أثناء غليان الزيت.
- بعد تنظيفها، تأكد من أن جميع الأجزاء جافة تماماً قبل الاستخدام.
- عدم ترك المقلاة دون إضافة الأطعمة أثناء تشغيلها.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم اللعب بهذا الجهاز.
- في حالة تلف كبل الكهرباء، يجب استبداله من المصنع أو أي مركز صيانة معتمد أو من قبل مهندس متمكن لتجنب لمخاطر.
- احترس من البخار المتصاعد أثناء الطهي وعند فتح الغطاء، قد تحترق.
- عدم وضع المقلاة بالقرب أو فوق مسطحات الطهي الساخنة.
- هذه المقلاة للاستعمال المنزلي فقط.
- فصل المقلاة عن التيار الكهربائي في حالة عدم تشغيلها.
- لا تعرض المقلاة للمياه.
- لا يسمح باستخدام هذا المنتج من قبل الأطفال أو شخص آخر دون مساعدة أو مراقبة من أحد، في حالة أن حالتك البدنية، لحاسية أو العقلية تحد ن استخدامك للفرن بطريقة آمنة. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم اللعب بهذا المنتج.

### قبل تشغيلها

- تأكد من أن الجهد الكهربائي للوحدة مطابق لشبكة التغذية الكهربائية.

### قبل استخدامها للمرة الأولى

- 1 قم بفك جميع الأوراق.
- 2 التركيب: انظر إلى الجزء الخاص "للفك" و"التركيب والاستخدام"
- 3 غسل الأجزاء. انظر إلى جزء "العناية والتنظيف".

### للفك

- 1 ارفع الغطاء.
- 2 استخراج السلة.

### للتكيب والاستخدام

- 1 م بسكب الزيت حتى يصل إلى مستوى بين علامتي "MAX" و "MIN".
- 2 دخل السلة ثم قم أغلق الغطاء.
- 3 م باختيار درجة الحرارة المرغوب فيها من لوحة التحكم (7).
- 4 وف ينطفئ المؤشر الضوئي (6) عند وصول درجة حرارة الزيت للدرجة التي قمت باختيارها لتبدأ عملية القلي. املا لسلة ثم قم بانزها في لزيوت. لا فرط من وضع الطعام عن الكمية المسموح بها. سوف ينطفئ الضوء ويشعل أثناء حفظ المقلاة بحرارتها.
- 5 ندما يكون جاهز، قم بفتح الغطاء، ارفع السلة وضعها في العلاقة (8).
- 6 إعادة استخدام الزيت، اتركه حتى يبرد ثم قم بسكبه عن طريق الموسلين أو ورق الامتصاص.
- 7 م بفصل المقلاة عن التيار الكهربائي عند الانتهاء من استخدامها.

### نصائح

- استخدام المقلاة فقط على مسطحات نظيفة، جافة، ثابتة، قوية مقاومة للحرارة وبعيدة عن الأطراف.
- عدم استخدام المقلاة دون زيت أو بمستوى غير كاف من الزيت.
- ننصح باستخدام زيت ذو جودة عالية للقلي. يمكن استخدام زيوت أخرى إذا كان يوصى به الصانع للقلي. عدم خلط لزيوت.
- الأطعمة النصف مطهية تتطلب درجة حرارة أعلى من الأطعمة الغير مطبوخة.
- قم بطهي الأطعمة بالكامل. حيث أن الطعام قد يبدو مطهياً من الخارج ولكنه غير مطبوخ من الداخل.
- اترك المقلاة وداخلها الزيت (بارد وفي مكان به تهوية) جاهز للاستخدام. فالغطاء يمنع من توغل الأتربة إلى الداخل.
- قبل قلي الأطعمة المغلفة، تخلص من الغلاف.
- لتحضير البطاطس، قم بنقع البطاطس بنفس الحجم، حتى تطهي في نفس الوقت. قم بغسلها وتجفيفها قبل الطهي، للحصول على نتائج أفضل استخدم بطاطس ذات نسيج دقيق وجافة.
- لتطويل العمر الافتراضي للمقلاة، قم بتصفية الزيت بعد كل استخدام وتغييره كل 8 – 10 مرات.
- تخلص من الثلج قبل قلي الأطعمة المجمدة.
- للحصول على طعام أكثر قرمشة، قم بالقلي دون استخدام الغطاء.
- استخدم أدوات معدنية فقط في المقلاة حيث أن البلاستيك أو الكاوتشوك قد تتلف مع اختلاطها بالزيت الساخن.
- لا تترك دوات معدنية داخل المقلاة لأنها رارتها ستصبح مرتفعة جداً.
- عدم قلي الأطعمة دون السلة المزودة.

### أقصى سعة للأطعمة

- بطاطس طازجة 800 جرام
- بطاطس مجمدة 600 جرام

### سعة الزيت

- أقصى سعة للزيت 2 لتر
- أقل سعة للزيت 1.3 لتر

### عناية وتنظيف

- لا تبدأ بالتنظيف حتى يبرد الزيت.
- قم بفصل المقلاة دائماً عن التيار الكهربائي قبل تنظيفها.
- استخراج الزيت من المقلاة عن طريق حافة صرف السوائل (9) لسكبه منها، وهي موجودة في طرف هيكل المقلاة (4).
- الغطاء الخارجي: تنظيفه من خلال قطعة من القماش المبتل ثم تجفيفه بالكامل. لا تعرضها للمياه على الإطلاق.
- هيكل المقلاة: بعد كل استخدام، املاها بالمياه الساخن والصابون، واتركه مبتلاً لمدة 20 دقيقة. وبعد ذلك قم باستخدام نظف غير كاشط (لكي لا يتسبب ي خدش الهيكل).
- الغطاء: بعد كل استخدام، اتركه مبتلاً لمدة 20 دقيقة في ماء ساخن وصابون.
- السلة: بعد كل استخدام، استخراجها واتركها مبتلة لمدة 20 دقيقة في ماء ساخن وصابون. ثم استخدم فرشاه خشنة.
- كذلك يمكن غسل الغطاء والسلة في غسالة الصحون.

هذا المنتج مطابق للجنة المنظمة الاقتصادية الأوروبية 89/336/CEE.

نشكركم على ثقتكم في اختيار أحد منتجاتنا.

Termékeink kialakítása lehetővé teszi a legmagasabb minőségi, működtetési és formatervezési igények kielégítését. Reméljük, hogy szívesen használja majd a PALSON új, LUXOR olajsütőjét.

## FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

A sérülések és anyagi kár kockázatának csökkentése érdekében, elektromos árammal működő háztartási eszközök használatánál mindig be kell tartani bizonyos alapvető biztonsági követelményeket, mint például a következőket:

- Sohase csatlakoztassa a konnektorhoz az olajsütőt amíg olajat nem töltött bele.
- Használat előtt és után tartsa a készüléket gyermekektől távol, mivel az olaj hosszú időn át forró marad.
- Ne hagyja, hogy a kábel forró felülettel érintkezzen, vagy lelógjon, nehogy egy gyermek meghúzza és leessen a sütő.
- Sose érjen a sütőhöz, ne próbálja eltávolítani az olajat, és ne mozgassa a sütőt amíg az olaj meleg.
- Tisztítás után bizonyosodjék meg arról, hogy minden akatrész tökéletesen száraz, mielőtt újra használatba venné a készüléket.
- Sohase hagyja a működő olajsütőt felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Ha a készülék kábele sérült, azt a gyártónak, a hivatalos szervíznek, illetve egy megfelelően képzett szerelőnek kell kicserélnie, veszélyhelyzet megelőzése érdekében.
- Vigyázzon a gőzzel sütés közben és amikor kinyitja a készülék tetejét, nehogy megégesse magát.
- Sose tegye a sütőt meleg konyhai főzőlapra vagy annak közelébe.
- Ez az olajsütő kizárólag háztartási használatra készült.
- Használat után minden alkalommal húzza ki a konnektorból.
- Ne merítse vízbe a készüléket.
- A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi illetve szellemi állapota nem teszi lehetővé annak megfelelő működtetését, illetve nem rendelkeznek a szükséges ismeretekkel, illetve tapasztalattal, kivéve ha biztosítható a használat alatti felügyelet illetve ha a biztonságukért felelős személy előzetesen kioktatja őket a készülék használatával kapcsolatosan. Biztosítani kell a gyermekek felügyeletét, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

### Csatlakoztatás előtt

- Bizonyosodjék meg arról, hogy a feszültség megegyezik a sütő alsó részén feltüntetett értékkel.

### Az első használat előtt

- 1 Vegye le a csomagolást
- 2 Összeszerelés: nézze meg " a készülék kinyitása" és az "összerakás és használati mód" .
- 3 Mossa le az alkatrészeket. Olvassa el "Megóvás és tisztítás" című részt.

### A készülék szétszedése

- 1 Emelje fel a tetőt.
- 2 Vegye ki a sütőkösarat.

### Összerakás és használati mód

- 1 Öntsön bele olajat amíg a «MAX» és «MIN» jelzés közti területre ér.
- 2 Tegye be a sütőkösarat és zárja le a tetőt.
- 3 Válassza ki az kapcsolótáblán (7) a kívánt hőmérsékletet.
- 4 A fényjelzés (6) elalszik amikor az olaj eléri a beállított hőmérsékletet amelyen a sütés megkezdődhet. Töltse meg a sütőkösarat, és helyezze be a készülékbe. Ne tegyen bele a megengedettnél több ételt. A fényjelzés kigyullad és elalszik mindaddig amíg az olajsütő tartja a hőmérsékletét.
- 5 Amikor elkészült, vegye le a tetőt, vegye ki a sütőkösarat és tegye rá az akasztóra(8).
- 6 Az újrafelhasználás előtt hagyja az olajat lehűlni, és öntse át egy textil-szűrőn vagy itató papíron.
- 7 Használat után mindig húzza ki az olajsütő csatlakozóját a konnektorból.

## Tanácsok

- Az olajsütőt kizárólag tiszta, száraz, stabil és hőálló felületen használja, annak szélétől távol.
- Sose használja az olajsütőt olaj nélkül vagy nem elegendő olajjal.
- Javasoljuk, hogy a sütéshez jó minőségű olajat használjon. Más fajta, a gyártók által kifejezetten sütésre való olajat is használhat. Sose keverjen össze különböző olajfajtákat.
- Az előfőzött ételeknél magasabb hőmérsékletet kell beállítani mint a nyers ételeknél.
- Teljesen süsse meg az ételeket. Lehet hogy kívülről már elkészült, de belülről még nem.
- Hagyja az olajsütőben az olajat (lehűtve és leszűrve) felhasználásra készen. A tető megakadályozza hogy szennyeződés kerüljön bele.
- A rántott ételek sütése előtt távolítsa el az esetlegesen túl vastag bundát róluk.
- Ha burgonyát süt, vágja azt egyforma méretű darabokra, hogy azonos módon süljön meg az egész. Öblítse le és szárítsa meg a sütés előtt, . használjon lehetőség szerint lisztes és száraz állagú burgonyát.
- Az olajsütő élettartamának meghosszabbítására, szűrje le az olajat minden használat után és 8-10 használatot követően cserélje ki.
- Távolítsa el a jeget mielőtt fagyasztott élelmiszert sütne ki.
- Az étel ropogósabb lesz, ha tető nélkül sűti.
- Az olajsütőben kizárólag fém-eszközöket használjon, mert a műanyag tönkremegy a forró olajban. Ne hagyjon semmilyen fém-eszközt a sütőben mert felforrósodik.
- Ne süssön semmit a sütőkösár nélkül.

### Az élelmiszerekénti maximális mennyiség

- Friss burgonya 800g
- Fagyasztott burgonya 600g

### Az olaj mennyisége

- Maximális olaj mennyiség 2,0 liter
- Minimális olaj mennyiség 1,3 liter

### A készülék megóvása és tisztántartása

- Sose kezdjen hozzá a tisztításhoz amíg az olaj le nem hűlt.
- A tisztítást megelőzően mindig húzza ki a készüléket a hálózathól..
- Távolítsa el az olajat a kiöntő (9) segítségével, amely a készüléktest szélén található (4).
- Külső borítás: nedves ruhával megtörölni és teljesen megszáritani. Sose tegye vízbe.
- Készüléktest: minden egyes használatot követően töltse meg meleg mosószeres vízzel és hagyja ázni kb 20 percig. Ezt követően nem maró hatású tisztítóval tisztítsa meg.
- Tető: minden használat után hagyja 20 percig ázni meleg, mosószeres vízben.
- Kosár: minden egyes használatot követően vegye ki és hagyja 20 percig állni meleg, mosószeres vízben. Utána használjon kemény kefét a tisztításhoz.
- A tetőt és a sütőkösarat a mosogatógépe is be lehet tenni.

A készülék megfelel az Euerópai Gazdasági Közösség 89/336/CEE számú Normatívájának.

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

Ürünlerimiz, kalite, işlev ve tasarım açısından en üstün düzeye ulaşmaları için geliştirilmişlerdir. PALSON'un yeni fritözü LUXOR'un keyfini çıkarmanızı dileriz

## ÖNEMLİ EMNİYET TALIMATLARI

Yaralanmalara veya maddi hasarlara meydan vermemek için elektrik cihazları kullanırken her zaman uyulması gereken temel güvenlik önlemleri vardır, bunlar sırasıyla şunlardır:

- Cihazın içinde yağ olmadan kesinlikle fritözün fişini prize takmayınız.
- Kullanım öncesi ve sonrasında cihazı çocuklardan uzak tutunuz zira içindeki yağ uzun süre sıcak kalabiliyor.
- Hiçbir zaman kordonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermemeniz, ya da kordonun tezgahın kenarından sarkmamasına dikkat ediniz, çocuklar kordondan çekip fritözü düşürebilirler.
- Hiçbir zaman fritözün gövdesine dokunmayınız veya yağı sıcakken çıkartmayınız ya da fritözü hareket ettirmeyiniz.
- Temizlik sonrası tekrar kullanmadan önce bütün parçaların tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Fritözü çalışırken hiç bir zaman başıboş bırakmayınız.
- Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için çocuklara dikkat ediniz.
- Eğer elektrik kablosu hasarlıysa olası tehlikeleri önlemek amacıyla üretici tarafından veya onun yetkili bir servisi tarafından veya uzman bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- Pişirme sırasında veya kapağı açarken buhara dikkat ediniz, yakar.
- Hiçbir zaman friktözünü ocağın sıcak gözleri yakınlarına veya üzerine yerleştirmeyiniz.
- Bu fritöz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Kullandıktan sonra daima fritözün fişini çekiniz.
- Fritözünü suya batırmayınız.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya akli açıdan engelli (çocuklar dahil) veya bu konuda tecrübesi olmayan kişilerin kullanımı için uygun değildir, tabi emniyetlerinden sorumlu kişilerin yanlarında olması veya onların talimatlarıyla hareket ettikleri durumlar hariç. Çocuklara cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için dikkat etmeli.

### Fişi prize takmadan önce

- Fritözün alt kısmında yazılı voltajın bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığını dikkat ediniz.

### İlk kullanım öncesi

- 1 Bütün ambalajı çıkartınız.
- 2 Kurulum: 'demonte' ve 'montaj ve kullanım' kısımlarına bakınız.
- 3 Aksesuarları yıkayınız. 'Bakım ve temizlik' bölümüne bakınız.

### Demonte etmek için

- 1 Kapağı kaldırınız.
- 2 Sepeti çıkartınız.

### Monte edip kullanmak için

- 1 Yağ seviyesi «MAX» (azami) ve «MIN» (asgari) çizgileri arasında olmalıdır.
- 2 Sepeti yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.
- 3 Kontrol panelinde (7) istenilen sıcaklığı ayarlayınız.
- 4 Işıklı gösterge (6) kızartma için istenilen sıcaklığa ulaşıldığında kapanır. Sepeti doldurunuz ve yağa koyunuz. Belirtilen azami gıda miktarının üstünde gıda koymayınız. Fritöz sıcakken ışık yanıp sönecektir.
- 5 Hazır olduğunda kapağı çıkartınız ve kafesi kaldırıp friktözün asma (8) yerine asınız.
- 6 Yağı tekrar kullanmak için soğumasını bekleyiniz ve sonrasında yağı muselin veya emici bir peçete ile atınız.
- 7 Kullandıktan sonra daima fritözün fişini prizden çekiniz.

### Uyarılar

- Fritözü, yalnızca temiz, kuru, düz ve sağlam, sıcağa dayanıklı yüzey üstünde ve tezgah kenarlarına durmayacak şekilde kullanınız.
- Hiçbir zaman fritözü yağsız veya yeterli yağ seviyesi olmadan kullanmayınız.
- Fritöz için iyi kalitede bir yağ kullanmanızı tavsiye ederiz. Yalnızca üretici özellikle tavsiye ederse kızartma için başka yağlar da kullanılabilir. Hiçbir zaman farklı yağları karıştırmayınız.

- Pişirilmiş gıdaların kızartılması ham gıdalara nazaran daha fazla ısı gerektirmektedir.
- Gıdaları tamamıyla kızartınız. Dışı hazır gözükse de içleri pişmemiş olabilir.
- Fritöz, kullanıma hazır olacak şekilde, yağı içinde olacak şekilde bırakınız (soğumuş ve sızmış). Kapak, içeriye toz girmesini engeller.
- Panelenmiş gıdaları kızartmadan önce fazla pane ununu alınız.
- Patates yapmak için patatesleri aynı boyda kesiniz ki eşit şekilde kızarsınlar. Pişirmeden önce patateslerin suyunu alıp kurutunuz. Daha iyi sonuca ulaşmak için kuru ve yumuşak yapılı patates kullanınız.
- Fritözün ömrünü uzatmak için her kullanım sonrası yağı filtreleyiniz ve 8-10 kullanım sonrası yağı değiştiriniz.
- Donmuş gıdaları kızartmadan önce fazla buzu alınız.
- Gıdaların daha kıvamda kızarması için kapaksız kızartınız.
- Fritöz içerisinde yalnızca metal aksesuarlar kullanınız zira plastik veya kauçuk olanlar sıcak yağda bozulurlar. Fritöz içerisinde metal aksesuar bırakmayınız zira çok sıcak olurlar.
- Beraber verilen kafesi kullanmadan kızartmayınız.

### Gıdalarda azami kapasite

- Taze patates 800g
- Donmuş patates 600g

### Yağ kapasitesi

- Azami yağ kapasitesi 2,0 litre
- Asgari yağ kapasitesi 1,3 litre

### Bakım ve temizlik

- Yağ soğumadan kesinlikle temizlik yapmaya başlamayınız.
- Temizlik yapmadan önce daima fişi prizden çekiniz.
- Yağı boşaltmak için fritöz gövdesinin (4) yanında bulunan yağ boşaltma tertibatını (9) kullanınız.
- Kasa: nemli bir bezle silip iyice kurulayınız. Hiçbir zaman suya batırmayınız.
- Fritöz gövdesi: her kullanım sonrası sıcak sabunlu su ile doldurunuz ve 20 dakika boyunca bekletiniz. Devamında aşındırmayan bir temizlik maddesi kullanınız.
- Kapak: Her kullanım sonrası 20 dakika boyunca sıcak sabunlu suda bekletiniz.
- Kafes: Her kullanım sonrası kafesi çıkartınız ve 20 dakika boyunca sıcak sabunlu suda bekletiniz. Sonrasında sert bir fırça kullanarak temizleyiniz.
- Kapak ve kafes aynı zamanda bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bu cihaz, Avrupa Ekonomik Birliği Yönetmeliği 89/336/CEE ile uyum içerisindedir.

Ürünlerimizden birisini kullanıp bize karşı güven gösterdiğiniz için teşekkür ederiz.

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

### ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

С цел намаляване на риска от наранявания или повреди, когато се използват електроуреди винаги трябва да бъдат вземани някои основни мерки за безопасност, сред които:

- Никога не включвайте фритюрника преди да го напълните с олио.
- Съхранявайте уреда на недостъпни за деца места по време на и след неговата употреба, тъй като олиото остава горещо дълго време.
- Никога не оставяйте кабела да влиза в контакт с нагорещени повърхности, нито да виси от ръба на работната повърхност, тъй като някое дете може да го дръпне и да събори фритюрника.
- Никога не докосвайте вътрешното тяло на фритюрника, нито изсипвайте олиото и не местете уреда докато олиото е горещо.
- След почистване се уверете, че всички части са напълно сухи преди последваща употреба.
- Никога не оставяйте фритюрника без наблюдение докато работи.
- Трябва да наблюдавате децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, негов оторизиран сервиз или от квалифициран техник с цел да се избегне опасност.
- Внимавайте с парата по време на пържене и когато отваряте капака, тъй като тя може да изгаря.
- Никога не поставяйте фритюрника в близост до или върху горещи котлони.
- Този фритюрник е предназначен единствено за домашна употреба.
- Винаги изключвайте фритюрника от контакта след употреба.
- Не потапяйте фритюрника във вода.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца), чиито физически, сензорни или умствени възможности са ограничени или които не разполагат с необходимия опит и знания, освен ако не са наблюдавани или не са им дадени съответни инструкции относно употребата на уреда от отговорно за сигурността им лице. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че не си играят с въпросния продукт.

#### Преди да включите в контакта

- Уверете се, че напрежението на местната мрежа отговаря на посоченото върху долната част на фритюрника.

#### Преди да го използвате за първи път

- 1 Отстранете всички опаковъчни материали.
- 2 Монтаж: вижте разделите „Демонтиране“ и „Монтиране и употреба“.
- 3 Измийте всички части. Вижте раздел „Поддържане и почистване“.

#### Демонтиране

- 1 Вдигнете капака.
- 2 Извадете кошницата.

#### Монтиране и употреба

- 1 Сипете толкова олио, че то да бъде в границите на отбелязаното «MAX» (максимално) и «MIN» (минимално) количество.
- 2 Поставете кошницата и затворете капака.
- 3 С помощта на контролния панел (7) изберете желаната температура.
- 4 Светлинният индикатор (6) ще изгасне когато олиото достигне избраната температура за започване на пърженето. Напълнете кошницата и я потопете в олиото. Не надвишавайте максималните посочени количества продукти. Лампичката ще светва и изгасва докато фритюрникът поддържа температурата.
- 5 Когато продуктите са готови, махнете капака и вдигнете кошницата и я поставете на мястото за закачането ѝ (8).
- 6 За да използвате олиото повторно, оставете го да се охлади и след това го прецедете през марля или попивателна хартия.
- 7 Винаги изключвайте фритюрника от контакта след употреба.

#### Полезни съвети

- Използвайте фритюрника само върху чиста, суха, равна, стабилна и топлоустойчива повърхност, далеч от ръба ѝ.
- Никога не използвайте фритюрника без олио или с недостатъчно количество олио.
- Препоръчваме ви да използвате висококачествено олио за пържене. Могат да се използват и други видове олио, ако производителят ги препоръчва изрично за пържене. Никога не смесвайте различни видове олио.
- Полуготовите храни изискват по-висока температура от суровите.
- Изпържете продуктите до степен на готовност. Отвън може да изглежда, че са готови преди вътрешността да е изпържена.
- Оставете фритюрника с олиото (охладено и прецедено) в него, готов за употреба. Капакът го предпазва от напращане.
- Преди да пържите пълнени изделия, отстранете излишната плънка.
- За да пригответе картофи, нарежете ги на еднакви по големина парчета, за да се изпържат равномерно. Изплакнете ги и ги подсушете преди да ги изпържите. За да получите по-добри резултати, използвайте картофи с брашнеста и суха структура.
- За да удължите живота на фритюрника, прецеждайте олиото след всяко използване и го сменяйте след всеки 8-10 използвания.
- Изтръсквайте останалия по замразените храни лед преди да ги изпържите.
- За да получите по-хрупкави продукти, пържете без капак.
- Използвайте само метални прибори във фритюрника, тъй като пластмасата и каучука се повреждат в горещото олио. Не оставяйте металните прибори във фритюрника, тъй като се нагряват.
- Не пържете без приложената кошница.

#### Максимална вместимост за хранителни продукти

- Пресни картофи – 800 г
- Замразени картофи – 600 г

#### Максимална вместимост за олио

- Максимум – 2,0 литра
- Минимум – 1,3 литра

#### Поддържане и почистване

- Никога не започвайте да почиствате уреда преди олиото да се е охладило.
- Винаги изключвайте фритюрника от контакта преди почистване.
- Изливайте олиото от фритюрника, използвайки дренажния улей (9), разположен на ръба на вътрешното тяло на фритюрника (4).
- Корпус: забършете с влажен парцал и подсушете напълно. Никога не го потапяйте във вода.
- Вътрешно тяло на фритюрника: след всяко използване го напълвайте с гореща сапунена вода и го оставяйте да кисне в продължение на 20 минути. След това използвайте неабразивен почистващ препарат.
- Капак: След всяко използване го накусвайте за 20 минути в гореща сапунена вода.
- Кошница: След всяко използване я изваждайте и накусвайте за 20 минути в гореща сапунена вода. След това използвайте твърда четка за почистване.
- Капакът и кошницата могат да се мият и в съдомиялна машина.

Този уред отговаря на изискванията на Директива 89/336/CEE на Европейската икономическа общност.

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Διόρθωση σχετικά με τους παλαιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμοζόμενα μέσα στη Ευρωπαϊκή Ένωση και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα της ειδικής συλλογής αποβλήτων)**

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

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

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

**شارة ترصع على المنتجات الإلكترونية القديمة (تستخدم في بلدان الاتحاد الأوروبي وبلدان أوروبية أخرى كتحقق نظام جمع القمامة حسب النوع)**

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

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

Ha ez a jelkép terméken vagy csomagoláson látható, azt jelzi, hogy az adott terméket nem lehet házi hulladékként kezelni, hanem elektromos és elektronikus felszerelések hulladékkezelésére szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell hagyni. Ezáltal Ön hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezet és az emberi egészség szenvedne a hulladék helytelen kezeléséhez. A hulladékok újrahaznosítása elősegíti a természeti források megőrzését. Amennyiben a termék újrahaznosításával kapcsolatban további információra van szükség, forduljon városra képviselőhöz, a hulladékgyűjtő szolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

**Ескі електірлі және електроник мазмалеріне ілгилі уығулама (Аврупа Бірігіңде және діңер Аврупа Өкілеторінде уығуламаға олар гел дөнүішү амағи олар атқ ағым және гер дөнүішү сістемі).**

Бір үрін уа да бір пакет үзітінде ыералан болса; бу үрүнүн конут аланарında үретін герхангы бір атқ бгі дегерлендімімеыецкі ананға мемекетті. Бунан ақсіне, гер дөнүішү амағи оларак, бу түр електірлі және електроник мазмалерін атлması ігн өзел оларак белірененісінен бралкімас геректедіміз. Сіз, бу секілде даванарарак, бу мазмалерінін уығым олмайын секілде атлması дорунında певре ве инсан сағлїғи үзітінде олашаблек олар олмас неғаллї соңуғандар отардан калкімас ыардım етпнн олақасınız. Гер дөнүішү амағи оларак бу мазмалерінін атлması ігн ағыме олар атқ ағым аланға бралкімас, доғал каярқаларн қорнамаса ыардım олмақтар. Егер, бу мазмалеріні гер дөнүішү амағи оларак атлması іле ілгилі оларак дағла бїлізе саһп олар кістереніс; ыағадїғınız бїлігін мағалї ынетмілі іле, атқ топлама меркезіле іле уа да бу мақынայ сатın алдїғınız сатпс меркезіле бїлаштыяа гецінız.



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 e-mail: palson@palson.com

