

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

## Titán

Cód. 30494

- 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

**PALSON**<sup>®</sup>

# Titán

1. Basket
2. Handle
3. Lid
4. Fryer body
5. Control panel

1. Panier
2. Poignée du panier
3. Couvercle
4. Corps de la friteuse
5. Panneau de contrôle

1. Cesta
2. Pega da cesta
3. Tampa
4. Corpo da fritadeira
5. Painei de controlo

1. Korb
2. Korbgriff
3. Deckel
4. Fritteusengehäuse
5. Bedienfeld

1. Cesto
2. Manico del cesto
3. Coperchio
4. Corpo della friggitrice
5. Pannello di controllo

1. Frituurmand
2. Steel van de frituurmand
3. Deksel
4. Huis van de friteuse
5. Bedieningspaneel

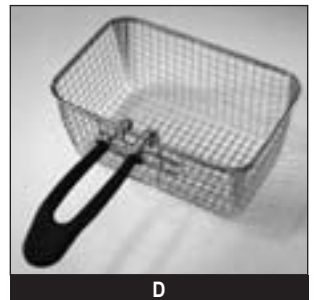
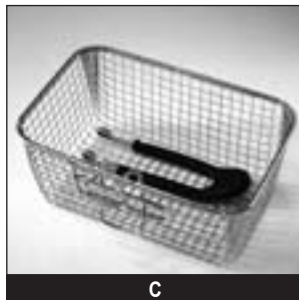
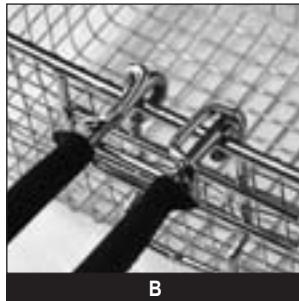
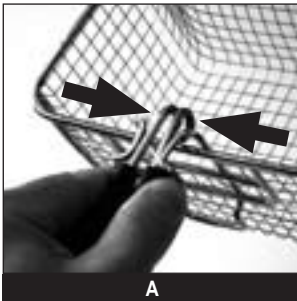
1. Καλάθι
2. Χειρολαβή του καλαθιού
3. Καπάκι
4. Πλαίσιο της φριτέζας
5. Πίνακας ελέγχου

1. Корзина
2. Ручка корзины
3. Крышка
4. Корпус
5. Панель управления

1. سلة
2. مقبض السلة
3. غطاء
4. جسم المقلاة الكهربائية
5. لوحة التحكم

1. Sütőkosár
2. A sütőkosár nyele
3. Fedél
4. Sütőttest
5. Kapcsolótábla

1. Sepet
2. Sepet kulpu
3. Kapak
4. Fritöz gövdesi
5. Kontrol paneli





<b>E</b>	ESPAÑOL .....	4
<b>GB</b>	ENGLISH .....	8
<b>F</b>	FRANÇAIS .....	12
<b>P</b>	PORTUGUÊS .....	16
<b>D</b>	DEUTSCH .....	20
<b>I</b>	ITALIANO .....	24
<b>NL</b>	NEDERLANDS .....	28
<b>GR</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΑ .....	32
<b>RU</b>	РУССКИЙ .....	36
<b>AR</b>	اللغة العربية .....	43
<b>HU</b>	MAGYAR .....	44
<b>TR</b>	TÜRKÇE .....	48

1. Cesta
2. Mango de la cesta
3. Tapa
4. Cuerpo de la freidora
5. Panel de control

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

1. Leer todas las instrucciones
2. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas.
3. Asegúrese de que el mango esté correctamente montado en la cesta y que quede firmemente sujeto. Ver las instrucciones detalladas de montaje en la página 2.
4. Para evitar descargas eléctricas o quemaduras, no sumergir el dispositivo de control, el cable, o el enchufe en agua u otros líquidos.
5. No dejar que los niños manipulen ni se pongan los cables eléctricos o los enchufes en la boca.
6. Antes de utilizarla, conectar el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, sacar el enchufe de la toma de corriente.
7. Desenchufe el cable de la toma de corriente cuando no se utilice o antes de limpiarlo. Dejar que se enfríe antes de extraer o colocar piezas y antes de limpiar el aparato.
8. No poner en funcionamiento aparatos que tengan el cable o el enchufe defectuosos, o cuando el aparato no funcione correctamente, o si ha sufrido algún desperfecto.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede acarrear lesiones.
10. No utilizar la cesta con el mango suelto o flojo.
11. No usar la freidora al aire libre.
12. No dejar el cable colgando en el borde de una mesa, de un mostrador, o en contacto con superficies calientes.
13. No colocar la freidora sobre quemadores de gas o eléctricos que estén calientes, ni cerca de los mismos o sobre un horno caliente.
14. Se recomienda no trasladar esta freidora cuando contenga aceite caliente. Si es preciso trasladarla cuando contenga aceite caliente, utilizar siempre las asas del cuerpo de la freidora y proceder con mucho cuidado.
15. Este producto no está permitido para uso infantil u otras personas sin asistencia o supervisión si su estado físico, sensorial o mental le limita de usarlo con seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con dicho producto.
16. 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.
17. Este aparato debe utilizarse sólo para el uso al que ha sido destinado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CABLE Y EL ENCHUFE

- Se suministra un cable eléctrico corto para reducir los riesgos de enredo o tropiezo. NO UTILIZARLA CON UN CABLE ALARGADOR.
- El cable no debe quedar debajo o alrededor del aparato.

## ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ

- Familiarícese con las distintas piezas de la freidora y lea detenidamente las instrucciones.
- Saque el aparato. Quite la tapa de la freidora. Extraiga la cesta y el mango del interior de la freidora. No sumergir la freidora en agua.

## CONSEJOS DE UTILIZACIÓN IMPORTANTES SOBRE LA FREIDORA

- Utilizar la freidora sólo sobre una superficie limpia, seca, plana, estable y resistente al calor, lejos del borde.
- Para evitar el riesgo de electrocución o de quemaduras eléctricas graves, no dejar que los niños manipulen ni se pongan los cables eléctricos o los enchufes en la boca.
- Para evitar el riesgo de electrocución o de quemaduras eléctricas, no dejar que la unidad de control, el cable o el enchufe entren en contacto con el agua u otros líquidos.
- No utilizar nunca la freidora sin aceite o con un nivel insuficiente de aceite. Asimismo, no hay que sobrepasar nunca el nivel máximo de llenado. Los niveles mínimo (MIN) y máximo (MAX) están marcados en relieve en la parte interior con dos líneas.
- No utilizar grasas sólidas (mantequilla, margarina, manteca). La grasa sólida no se disolverá uniformemente y producirá mucho humo. Además, la grasa sólida se solidificará al enfriarse y será muy difícil extraerla.
- Antes de freír, sacar el exceso de humedad de los alimentos secándolos. Los alimentos húmedos pueden producir espuma y salpicaduras. No echar alimentos húmedos al aceite de fritura. Incluso pequeñas cantidades de agua pueden ser la causa de que el aceite salpique.
- Desenchufar siempre el cable de la toma de corriente cuando no se utilice el aparato.
- Dejar enfriar siempre la freidora antes de sacar piezas, antes de sacar el aceite y antes de limpiarla.

## MONTAJE / GUARDADO DEL MANGO DE LA CESTA

La freidora se entrega con el mango de la cesta en posición de guardado (foto C). Cuando vaya a utilizar la freidora, saque el mango fuera de la cesta. Luego, suavemente apriete las barras (foto A) del mango de modo que el quede enganchado por las barras y que éstas se sujeten en los soportes (foto B). El mango está ahora fijado (foto D).

**Aviso:** para evitar que el mango se desenganche accidentalmente de la cesta durante su uso, asegúrese siempre de que los dos ganchos sujeten las barras de la cesta y que las barras del mango estén en el

soporte (foto B). Para soltar el mango de la cesta de su posición de guardado apriete el brazo del mango y saque el mango de la cesta (foto A).

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Colocar la freidora sobre una superficie limpia, seca, plana, estable y resistente al calor, en el centro de la misma. Utilizar siempre las asas al levantar o trasladar la freidora.
2. Llenarla con aceite para cocinar hasta la marca superior, que está en la parte interior de la freidora. La cantidad de aceite debe estar siempre entre las marcas superior e inferior. No sobrepasar nunca la marca de nivel MAX.
3. Enchufar el cable a una toma de corriente de 230 voltios. Se encenderán las dos luces. Asegúrese siempre de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.
4. Girar el control del termostato hacia la temperatura deseada.
5. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la luz roja se apagará.
6. Mientras se calienta el aceite, preparar los alimentos a cocinar.
7. Montar el mango de la cesta para freír (ver página 2).
8. Introduzca alimentos en la cesta hasta 2/3 de su capacidad. Antes de freír sacar el exceso de humedad de los alimentos secándolos. Los alimentos húmedos pueden producir exceso de espuma y salpicaduras.
9. Para reducir las salpicaduras, antes de introducir la cesta en la freidora, hacer descender lentamente la cesta llena en el aceite precalentado hasta que la parte inferior de la cesta quede sumergida en el aceite.  
Nota: freír los alimentos crujientes sin la tapa.
10. Cuando finalice el tiempo de freír, compruebe que los alimentos presenten un color dorado. Luego levante la cesta y cuélguela del borde de la freidora para que el aceite se escurra.
11. Colocar los alimentos sobre papel absorbente.
12. Si desea freír más alimentos, repetir los pasos anteriores. Si se enciende el indicador luminoso, dejar que el aceite se vuelva a calentar hasta que se apague el indicador luminoso.
13. Cuando finalice el proceso de freír, desenchufe el cable de la toma de corriente y deje enfriar completamente el aceite y la freidora antes de desmontarla y de limpiarla.

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

1. Cuando el aparato y el aceite se hayan enfriado completamente, limpiarlo con un paño húmedo. No sumergir nunca en agua ni lavarlo en el lavavajillas.
2. Si desea reutilizar el aceite de freír, se recomienda que cuele el aceite para eliminar las partículas que hayan quedado sueltas. Luego guarde el aceite en un recipiente bien tapado y en un lugar no expuesto directamente al calor ni a la luz.
3. Lave la cesta y la tapa de la freidora con agua caliente jabonosa. Limpiar el interior de la freidora con un paño húmedo. No sumergir en agua u otro líquido. No utilice detergentes o estropajos abrasivos.
4. Si es preciso desmontar el mango de la cesta para limpiarlo, apriete los brazos del mango para sacarlo de la cesta, desengánchelo, lávelo y póngalo en la cesta para guardarlo.
5. Antes de volver a montar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas.

## CONSEJOS ÚTILES

- Al utilizar la freidora por primera vez, es posible que se desprenda un ligero olor o un poco de humo ya que se evaporan los residuos de fabricación. Ello es normal durante el primer uso.
- Freír alimentos de igual tamaño y grosor ya que se freirán más uniformemente y a la misma velocidad.
- No llenar la cesta más de 2/3 de su capacidad. Si se fríe demasiada cantidad de alimentos al mismo tiempo, no quedarán crujientes.
- Para conseguir alimentos más crujientes, freír sin la tapa.
- Antes de freír, eliminar siempre el exceso de humedad o restos de hielo de los alimentos secándolos. Los alimentos húmedos pueden causar exceso de espuma y salpicaduras.
- Para rebozar o empanar alimentos, use pan rallado.
- 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.
- Después de cada uso colar el aceite mediante un colador para eliminar los residuos acumulados.
- La cantidad de veces que se puede reutilizar el aceite de freír dependerá del alimento frito en el mismo. Por ejemplo, será preciso cambiar el aceite con más frecuencia si se fríe a menudo pescado o alimentos rebozados o que desprendan migas.
- Hay que cambiar el aceite en cualquiera de los casos siguientes:
  - El aceite es de color oscuro.
  - El aceite tiene un olor desagradable.
  - El aceite desprende humo al calentarlo.
  - El aceite forma excesiva espuma al freír.

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

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

## **IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS**

When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be followed to reduce the risk of damage or injuries, including the following:

1. Read all of the instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles.
3. Make sure that the handle is correctly attached to the basket and that it is firmly held. See the detailed assembly instructions on page 2.
4. To avoid electric shocks or burns, do not immerse the control device, the power cord or the plug in water or other liquids.
5. Do not allow children to handle the power cord or plugs or put them in their mouths.
6. Plug the power cord into the mains socket before using. To disconnect, remove the plug from the socket.
7. Unplug the power cord from the mains socket when it is not in use or before cleaning it. Allow to cool before removing or assembling parts and before cleaning the appliance.
8. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance is malfunctioning or has been damaged.
9. Using accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause injury.
10. Do not use the basket with the handle loose.
11. Do not use the deep fryer outdoors.
12. Do not allow the power cord to hang over the table or counter edge or in contact with hot surfaces.
13. Do not place the fryer on or near gas burners, electric hotplates or in a hot oven.
14. You are advised not to move the deep fryer when it contains hot oil. If you must move it with hot oil inside, always use the handles on the fryer body and be very careful.
15. This product must not be used by children or by other people without assistance or supervision if their physical, sensory or mental condition limits safe use of the appliance. Children must be watched to make sure that they do not play with the appliance.
16. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorised service centre or by a qualified technician in order to avoid hazards.
17. This appliance must only be used for its intended purpose.

KEEP THESE INSTRUCTIONS.

THIS PRODUCT IS FOR DOMESTIC USE ONLY.

## **IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD AND THE PLUG**

- It is supplied with a short power cord to reduce any risk of tangling or tripping. **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CABLE.**
- The power cord must not be trapped underneath the appliance or wrapped around it.



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Familiarise yourself with the different parts of the deep fryer and read the instructions carefully.
- Take out the appliance from its box. Lift the fryer lid. Take out the basket and handle from inside the fryer. Do not immerse the fryer in water.

## IMPORTANT ADVICE ABOUT THE DEEP FRYER

- Always use the deep fryer on a clean, dry, flat, stable, heat-resistant surface and away from the edge.
- To avoid any risk of electric shock or serious burns, do not allow children to handle the power cord or plugs or put them in their mouths.
- To avoid any risk of electric shock or burns, do not allow water or any other liquid to touch the control unit, power cord or plug.
- Never use the deep fryer with little or no oil. Never exceed the maximum filling level. The minimum (MIN) and maximum (MAX) levels are embossed inside as two lines.
- Do not use solid fats (butter, margarine, lard). Solid fats will not dissolve uniformly and will give off a lot of fumes. Also, solid fats solidify when they cool and will be very difficult to remove.
- Before frying, dry any excess water from the food. Damp food may cause foaming and spattering. Do not throw damp food into the cooking oil. Even small quantities of water may cause the oil to spatter.
- Always unplug the power cord from the socket when the appliance is not being used.
- Always allow the deep fryer to cool before removing parts or oil and before cleaning.

## ASSEMBLING / STORING THE BASKET HANDLE

The deep fryer is delivered with the basket handle in the storage position (photo C). When you are going to use the fryer, take the handle out of the basket. Then gently squeeze the handle arms (photo A) so that the arms hook onto the basket and are held by the bracket (photo B). The handle is now fixed (photo D).

**Note:** To prevent the handle from unhooking accidentally from the basket during use, always make sure that the two hooks hold on to the basket bars and that the handle arms are in the bracket (photo B). To release the basket handle from its position, squeeze the handle arms and remove the handle from the basket (photo A).

## DIRECTIONS FOR USE

1. Place the deep fryer in the centre of a clean, dry, flat, stable, heat-resistant surface. Always use the handles to lift or move the deep fryer.
2. Fill it with cooking oil to the top mark inside the deep fryer. The quantity of oil must always be between the top and bottom marks. Never exceed the MAX mark.
3. Plug the power cord into a 230 VAC mains socket. The two lights will turn on. Always make sure that the deep fryer and the power cord are out of children's reach.
4. Turn the thermostat control to the desired temperature.
5. When the selected temperature has been reached, the red light will turn off.

6. Prepare the food while the oil is heating.
7. Assemble the basket handle for frying (see page 2).
8. Fill the basket to 2/3 capacity with food. Before frying, dry any excess water from the food. Damp food may cause excess foaming and spattering.
9. To reduce spattering, before placing the basket in the deep fryer, slowly lower the basket into the preheated oil until the basket bottom is immersed.  
Note: Fry crispy food without the lid.
10. At the end of the frying time, check that the food has a golden colour. Then lift the basket and hook it on the edge of the deep fryer so that the oil can drain.
11. Place the food on an absorbent paper towel.
12. If you wish to fry more food, repeat the previous steps. If the light turns on, allow the oil to heat again until the light turns off.
13. When you have finished frying, unplug the power cord from the mains socket and allow the oil and the deep fryer to cool completely before disassembling and cleaning.

## STORAGE AND CLEANING

1. When the appliance and the oil have cooled completely, clean with the damp cloth. Never immerse in water or wash in the dishwasher.
2. If you wish to reuse the oil, you are advised to strain it to remove any particles that may remain in the oil. Then put the oil in a tightly closed container and store in a place that is not directly exposed to heat or sunlight.
3. Wash the basket and the fryer lid with hot soapy water. Clean the inside of the deep fryer with a damp cloth. Do not immerse in water or any other liquid. Do not use detergents or abrasive pads.
4. If you need to disassemble the basket handle to clean it, squeeze the handle arms to remove it from the basket, unhook it, wash it and put it in the basket for storage.
5. Before reassembling the appliance, make sure that all of the parts are completely dry.

## USEFUL TIPS

- When using the deep fryer for the first time, it may give off a slight smell or a little smoke as the oil used in manufacture evaporates. This is normal when using for the first time.
- Cut the food to be fried into portions having the same size and thickness as they will fry more uniformly and at the same rate.
- Do not fill the basket beyond 2/3 of its capacity. If you fry too much food at the same time, it will not be crispy.
- To make your food crispier, fry without the lid.
- Before frying, dry any excess water or ice from the food. Damp food may cause excess foaming and spattering.
- To fry food in breadcrumbs, use grated bread.
- Use only metal utensils in the deep fryer as plastic or rubber will spoil with the hot oil. Do not leave metal utensils inside the fryer as they will become hot.
- Do not fry food without the basket supplied.

- After each use, pour the oil through a strainer to remove any particles in the oil.
- The number of times you can reuse the oil will depend on the food fried in it. For example, you will need to change the oil more often if you fry fish or other foods in batter or breadcrumbs.
- Change the oil when any of the following occurs:
  - The oil is dark.
  - The oil has an unpleasant smell.
  - The oil gives off fumes when it heats.
  - The oil foams excessively when frying.

Thank you for choosing one of our products.

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

## PRECAUTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Afin de réduire les risques de blessures ou de dommages matériels, lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, vous devez toujours respecter certaines précautions de sécurité de base dont les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3. Assurez-vous que le manche est monté correctement dans le panier et qu'il est fixé fermement. Veuillez-vous reporter aux instructions de montage détaillées à la page 2.
4. Afin d'éviter des décharges électriques ou des brûlures, ne plongez pas le dispositif de contrôle, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Ne laissez pas les enfants manier les câbles électriques ou les fiches et les introduire dans leur bouche.
6. Avant d'utiliser la friteuse, branchez le câble à la prise de courant. Pour la débrancher, retirez la fiche de la prise de courant.
7. Débranchez le câble de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas la friteuse ou avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant d'en extraire ou d'y ajouter des pièces et avant de la nettoyer.
8. Ne faites pas fonctionner des appareils dont le câble ou la fiche sont défectueux, lorsqu'ils ne fonctionnent pas correctement ou s'ils ont souffert d'un dommage quelconque.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
10. N'utilisez pas le panier si le manche n'est pas fixé fermement.
11. N'utilisez pas la friteuse à l'air libre.
12. Ne laissez pas pendre le câble sur le bord d'une table, d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
13. Ne placez pas la friteuse sur les brûleurs encore chauds d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni à proximité de ces derniers ou sur un four chaud.
14. Evitez de déplacer la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude. Si vous devez la transporter alors qu'elle contient de l'huile chaude, utilisez toujours les poignées situées sur le corps de la friteuse et faites très attention.
15. Ce produit ne peut pas être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans aide ou sans surveillance si leur état physique, sensoriel ou mental ne leur permet de l'utiliser en toute sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
16. Si le câble est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son service technique agréé ou par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.
17. Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CE PRODUIT EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT.

## INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT LE CÂBLE ET LA FICHE

- Cet appareil est livré avec un câble électrique court afin de réduire les risques de s'y prendre les pieds ou de trébucher. N'UTILISEZ PAS UNE ALLONGE.
- Le câble ne doit pas rester en dessous ou autour de l'appareil.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Familiarisez-vous avec les différentes pièces de la friteuse et lisez attentivement la notice.
- Retirez l'appareil de l'emballage. Otez le couvercle de la friteuse. Retirez le panier et le manche se trouvant à l'intérieur de la friteuse. Ne plongez pas la friteuse dans l'eau.

## CONSEILS D'UTILISATION IMPORTANTS CONCERNANT LA FRITEUSE

- Utilisez la friteuse uniquement sur une surface propre, sèche, plane, stable et résistant à la chaleur, éloignée d'un bord.
- Afin d'éviter le risque d'électrocution ou de brûlures électriques graves, ne laissez pas les enfants manier les câbles électriques ou les fiches et les introduire dans leur bouche.
- Afin d'éviter le risque d'électrocution ou de brûlures électriques, ne laissez pas l'unité de contrôle, le câble ou la fiche entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou avec un niveau d'huile insuffisant. Veillez également à ne pas dépasser le niveau maximum de remplissage. Les niveaux minimum (MIN) et maximum (MAX) sont indiqués par deux lignes en relief sur la partie intérieure de la friteuse.
- N'utilisez pas des graisses solides (beurre, margarine, saindoux). La graisse solide ne se dissout pas uniformément et produit beaucoup de fumée. De plus, la graisse solide se solidifie en refroidissant et est très difficile à extraire.
- Avant de frire des aliments, retirez-en l'excès d'humidité en les séchant. Les aliments humides peuvent produire de la mousse et des éclaboussures. Ne jetez pas des aliments humides dans l'huile de friture. Même une petite quantité d'eau peut faire que l'huile éclabousse.
- Débranchez toujours le câble de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Laissez toujours refroidir la friteuse avant d'en retirer des pièces ou de l'huile et avant de la nettoyer.

## MONTAGE / RANGEMENT DU MANCHE DU PANIER

La friteuse est livrée avec le manche du panier en position de rangement (photo C). Lorsque vous souhaitez utiliser la friteuse, retirez le manche du panier. Appuyez ensuite légèrement sur les barres (photo A) du manche de manière à ce que celui-ci reste accroché par les barres et que celles-ci soient fixées dans les supports (photo B). Le manche est maintenant fixé (photo D).

**Attention:** afin d'éviter que le manche ne se décroche accidentellement du panier durant son utilisation, assurez-vous toujours que les deux crochets sont attachés aux barres du panier et que les barres du

manche se trouvent dans le support (photo B). Pour libérer le manche du panier de sa position de rangement, appuyez sur le bras du manche et retirez le manche du panier (photo A).

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez la friteuse sur une surface propre, sèche, plane, stable et résistant à la chaleur, au centre de celle-ci. Utilisez toujours les poignées pour soulever ou transporter la friteuse.
2. Remplissez-la avec de l'huile de cuisine jusqu'à la marque supérieure, qui se trouve à l'intérieur de la friteuse. La quantité d'huile doit toujours être comprise entre les marques supérieure et inférieure. Ne dépassez jamais la marque du niveau MAX.
3. Branchez la fiche à une prise de courant de 230 volts. Les deux témoins lumineux s'allumeront. Assurez-vous toujours que la friteuse et le câble se trouvent hors de la portée des enfants.
4. Faites tourner le bouton de contrôle du thermostat jusqu'à la température voulue.
5. Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, le témoin rouge s'éteindra.
6. Préparez les aliments à frire pendant que la friteuse est en train de chauffer.
7. Montez le manche du panier à frire (voir page 2).
8. Introduisez les aliments dans le panier jusqu'aux 2/3 de sa capacité. Avant de frire des aliments, séchez-les pour en retirer l'excès d'humidité. Les aliments humides peuvent produire un excès de mousse et des éclaboussures.
9. Pour réduire les éclaboussures, avant d'introduire le panier dans la friteuse, faites descendre lentement le panier plein dans l'huile préchauffée jusqu'à ce que sa partie inférieure soit plongée dans l'huile.  
Note: faites frire les aliments croustillants sans couvercle.
10. Une fois le temps de friture écoulé, vérifiez que les aliments présentent une couleur dorée. Soulevez ensuite le panier et suspendez-le sur le bord de la friteuse pour égoutter l'huile.
11. Déposez les aliments sur du papier absorbant.
12. Si vous souhaitez frire plus d'aliments, répétez les étapes précédentes. Si le témoin lumineux s'allume, laissez l'huile chauffer à nouveau jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.
13. Une fois que vous avez terminé de frire, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir complètement l'huile et la friteuse avant de la démonter et de la nettoyer.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Lorsque l'appareil et l'huile ont complètement refroidi, nettoyez la friteuse avec un linge humide. Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau et ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.
2. Si vous souhaitez réutiliser l'huile de friture, il est conseillé de filtrer l'huile afin d'éliminer les particules qui seraient restées dans celle-ci. Gardez ensuite l'huile dans un récipient bien fermé et dans un endroit non exposé directement à la chaleur et à la lumière.
3. Nettoyez le panier et le couvercle de la friteuse avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec un linge humide. Ne la plongez jamais dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez pas des éponges ou des détergents abrasifs.
4. Si vous devez démonter le manche du panier pour le nettoyer, appuyez sur les barres du manche pour le retirer du panier, décrochez-le, lavez-le et remettez-le dans le panier pour le ranger.
5. Avant de remonter l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches.

## CONSEILS UTILES

- Lorsque vous utilisez la friteuse pour la première fois, il est possible qu'elle dégage une légère odeur et un peu de fumée; ceci est dû à l'évaporation des résidus de fabrication. Ce phénomène est tout à fait normal lors de la première utilisation.
- Faites frire des aliments de même taille et de même grosseur, car ils friront ainsi plus uniformément et à la même vitesse.
- Ne remplissez pas le panier à plus des 2/3 de sa capacité. Si vous faites frire une quantité trop grande d'aliments en même temps, ils ne seront pas croustillants
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, faites-les frire sans le couvercle.
- Avant de frire des aliments, séchez-les pour éliminer l'excès d'humidité ou les restes de glace. Les aliments humides peuvent provoquer un excès de mousse et des éclaboussures.
- Pour paner des aliments, utilisez de la chapelure.
- Utilisez uniquement des ustensiles en métal dans la friteuse, car l'huile chaude abîme les ustensiles en plastique et en caoutchouc. Ne laissez pas des ustensiles en métal dans la friteuse, car ils s'échaufferont.
- Ne faites frire pas des aliments sans le panier livré avec la friteuse.
- Après chaque utilisation, filtrez l'huile à l'aide d'un tamis pour éliminer les résidus accumulés.
- Le nombre de fois que vous pourrez réutiliser l'huile de friture dépend de l'aliment qui y est frit. Par exemple, vous devrez changer l'huile plus fréquemment si vous y faites frire souvent du poisson ou des aliments panés ou qui libèrent des miettes.
- Vous devrez changer l'huile dans n'importe lequel des cas suivants :
  - L'huile est de couleur foncée.
  - L'huile a une odeur désagréable.
  - L'huile dégage de la fumée lorsqu'elle chauffe.
  - L'huile forme trop de mousse lorsque vous y faites frire des aliments.

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

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

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para reduzir o risco de lesões pessoais ou danos materiais, ao utilizar electrodomésticos sempre devem ser observadas as precauções de segurança básicas, entre as quais as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Não tocar as superfícies quentes. Utilizar as pegas.
3. Assegurar-se de que a pega esteja montada correctamente na cesta e de que fique presa firmemente. Ver as instruções pormenorizadas de montagem na página 2.
4. A fim de evitar descargas eléctricas ou queimaduras, não submergir o dispositivo de controlo, o cabo de alimentação nem a ficha em água ou outros líquidos.
5. Não deixar as crianças manipularem nem porem na boca os cabos de alimentação ou as fichas.
6. Antes de utilizar o aparelho, ligar o cabo de alimentação à tomada eléctrica. Para desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada eléctrica.
7. Desligar o cabo de alimentação da tomada eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixar o aparelho arrefecer antes de remover ou pôr qualquer peça e antes de o limpar.
8. Não pôr o aparelho a funcionar se o cabo de alimentação ou a ficha apresentarem defeitos, se o aparelho não funcionar correctamente ou se tiver sofrido algum dano.
9. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar lesões.
10. Não utilizar a cesta com a pega solta ou frouxa.
11. Não usar a fritadeira ao ar livre.
12. Não deixar o cabo de alimentação caído na borda de uma mesa ou bancada nem em contacto com superfícies quentes.
13. Não pôr a fritadeira sobre queimadores de gás ou eléctricos que estiverem quentes nem próximo dos mesmos ou sobre um forno quente.
14. Recomenda-se não mover a fritadeira quando contiver óleo quente. Se for preciso mudar o aparelho de lugar quando contiver óleo quente, utilizar sempre as asas do corpo da fritadeira e proceder com muito cuidado.
15. Não é permitido, sem a assistência ou supervisão de um adulto, o uso deste aparelho por crianças ou pessoas cujo estado físico, sensorial ou mental represente uma limitação para uma utilização segura. As crianças deverão ser supervisionadas para evitar que brinquem com o aparelho.
16. Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, a fim de evitar situações perigosas.
17. Este aparelho deve ser utilizado apenas para o uso para o qual foi concebido.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES.

ESTE PRODUTO DESTINA-SE APENAS AO USO DOMÉSTICO.



## INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE O CABO DE ALIMENTAÇÃO E A FICHA

- O cabo de alimentação fornecido é curto para reduzir os riscos de enredos ou tropeções. **NÃO UTILIZAR O APARELHO COM CABOS DE EXTENSÃO.**
- O cabo de alimentação não deve ficar sob ou à volta do aparelho.

## ANTES DE UTILIZAR A FRITADEIRA PELA PRIMEIRA VEZ

- Familiarizar-se com as diversas peças da fritadeira e ler com atenção as instruções.
- Retirar o aparelho. Remover a tampa da fritadeira. Retirar a cesta e a pega do interior da fritadeira. Não submergir a fritadeira em água.

## CONSELHOS IMPORTANTES SOBRE A UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA

- Utilizar a fritadeira apenas sobre superfícies limpas, secas, planas, estáveis e resistente ao calor, longe da borda.
- A fim de evitar o risco de electrocussão ou de queimaduras eléctricas graves, não deixar as crianças manipularem nem pôr na boca os cabos de alimentação ou as fichas.
- Para evitar o risco de electrocussão ou de queimaduras eléctricas, não deixar que a unidade de controlo, o cabo de alimentação ou a ficha entrem em contacto com a água ou outros líquidos.
- Nunca utilizar a fritadeira sem óleo ou com um nível de óleo insuficiente. Da mesma forma, nunca deve ser ultrapassado o nível máximo de óleo. Os níveis mínimo (MIN) e máximo (MAX) estão marcados em relevo na parte interna com duas linhas.
- Não utilizar gorduras sólidas (manteiga, margarina, banha de porco). A gordura sólida não se dissolveria uniformemente e produziria muito fumo. Para além disso, a gordura sólida solidificar-se-ia ao arrefecer e seria muito difícil a sua remoção.
- Antes de fritar, retirar o excesso de humidade dos alimentos, secando-os. Os alimentos húmidos podem produzir espuma e salpicos. Não pôr alimentos húmidos no óleo de fritura. Até mesmo pequenas quantidades de água podem ocasionar salpicos.
- Desligar sempre o cabo de alimentação da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Deixar sempre a fritadeira arrefecer antes de remover as peças, antes de retirar o óleo e antes de limpar o aparelho.

## MONTAR / GUARDAR A PEGA DA CESTA

A fritadeira é entregue com a pega da cesta na posição de guardar (foto C). Para utilizar a fritadeira, retirar a pega para fora da cesta. A seguir, apertar suavemente as barras (foto A) da pega de modo que esta fique enganchada pelas barras e que esta fiquem presas aos suportes (foto B). A pega fica, então, fixa (foto D).

**Atenção:** A fim de evitar que a pega se desenganche acidentalmente da cesta durante o uso, assegurar-se sempre de que os dois ganchos prendem as barras da cesta e que as barras da pega estejam no suporte

(foto B). Para soltar a pega da cesta da sua posição de guardar, apertar o braço da pega e retirar a pega da cesta (foto A).

## INSTRUÇÕES DE USO

1. Pôr a fritadeira sobre uma superfície limpa, seca, plana, estável e resistente ao calor, no centro da mesma. Utilizar sempre as asas para levantar ou mudar a fritadeira de lugar.
2. Enchê-la com óleo de cozinha até a marca superior situada na parte interna da fritadeira. A quantidade de óleo deve estar sempre entre as marcas superior e inferior. Nunca pode ultrapassar a marca de nível MAX.
3. Ligar o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica de 230 V. Acender-se-ão as duas luzes. Assegurar-se sempre de que a fritadeira e o cabo de alimentação estejam fora do alcance das crianças.
4. Rodar o controlo do termóstato até a temperatura desejada.
5. Quando for atingida a temperatura seleccionada a luz vermelha apagar-se-á.
6. Durante o tempo de aquecimento do óleo, preparar os alimentos a serem fritos.
7. Montar a pega da cesta para fritar (ver página 2).
8. Introduzir alimentos na cesta até 2/3 da sua capacidade. Antes de fritar, retirar o excesso de humidade dos alimentos, secando-os. Os alimentos húmidos podem produzir muita espuma e salpicos.
9. Para reduzir os salpicos, antes de introduzir a cesta na fritadeira, fazer descer lentamente a cesta cheia no óleo pré-aquecido até a parte inferior da cesta ficar submersa no óleo.  
Nota - Fritar os alimentos estaladiços sem a tampa.
10. Quando terminar o tempo de fritura, verificar se os alimentos estão dourados. A seguir, levantar e prender a cesta na borda da fritadeira para escorrer o óleo.
11. Pôr os alimentos sobre papel absorvente.
12. Se desejar fritar mais alimentos, repetir o procedimento anterior. Se o indicador luminoso estiver aceso, deixar o óleo voltar a aquecer até que se apague o indicador.
13. Ao término do processo de fritar, desligar o cabo de alimentação da tomada eléctrica e deixar o óleo e a fritadeira arrefecerem completamente antes de a desmontar e limpar.

## CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

1. Quando o aparelho e o óleo estiverem completamente frios, limpar com um pano húmido. Nunca submergir em água nem lavar o aparelho na máquina de lavar loiça.
2. Quando se desejar reutilizar o óleo de fritar é recomendável coar o óleo para eliminar as partículas que tiverem ficado soltas. A seguir, guardar o óleo num recipiente bem fechado e num lugar que não esteja exposto directamente ao calor nem à luz.
3. Lavar a cesta e a tampa da fritadeira com água quente e sabão. Limpar o interior da fritadeira com um pano húmido. Não submergir em água ou outros líquidos. Não utilizar detergentes ou esfregões abrasivos.
4. Se for preciso desmontar a pega da cesta para a limpar, apertar os braços da pega para que se solte da cesta, desenganchar a pega, lavá-la e pô-la na cesta para guardar.

5. Antes de voltar a montar o aparelho, assegurar-se de que todas as peças estejam completamente secas.

## CONSELHOS ÚTEIS

- Ao utilizar a fritadeira pela primeira vez, é possível que se desprenda um ligeiro odor ou um pouco de fumo, uma vez que se evaporam os resíduos do fabrico. Isso é normal durante o primeiro uso.
- Fritar alimentos de tamanho e espessura iguais para que se frite de forma mais uniforme e no mesmo tempo.
- Não encher mais de 2/3 da capacidade da cesta. Se for posta a fritar ao mesmo tempo muita quantidade de alimentos, estes não ficarão estaladiços.
- Para os alimentos ficarem mais estaladiços, fritar sem a tampa.
- Antes de fritar, eliminar sempre o excesso de humidade ou restos de gelo dos alimentos, secando-os. Os alimentos húmidos podem produzir muita espuma e salpicos.
- Para panar os alimentos, usar pão ralado.
- Utilizar apenas utensílios de metal na fritadeira, uma vez que o plástico e a borracha estragam-se com o óleo quente. Não deixar utensílios de metal dentro da fritadeira, posto que se aquecem.
- Não fritar alimentos sem a cesta fornecida.
- Depois de cada uso, passar o óleo por um coador para eliminar os resíduos acumulados.
- A quantidade de vezes que se pode reutilizar o óleo depende do alimento frito no mesmo. Por exemplo, será preciso trocar o óleo com mais frequência se for utilizado para fritar peixe, alimentos panados ou alimentos que desprendam migalhas.
- O óleo deve ser substituído em qualquer dos seguintes casos:
  - se tiver uma cor escura.
  - se tiver um odor desagradável.
  - se desprender fumo ao ser aquecido.
  - se formar muita espuma ao fritar.

Obrigado pela confiança demonstrada ao escolher um dos nossos produtos.

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sind bestimmte grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten, einschließlich die im Folgenden beschriebenen, um die Gefahr für Verletzungen und Schäden zu mindern:

1. Lesen Sie alle Gebrauchsanweisungen.
2. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Verwenden Sie die Griffe.
3. Achten Sie darauf, dass der Griff korrekt am Korb montiert ist und fest sitzt. Siehe genaue Montierungsanleitung auf Seite 2.
4. Zum Schutz gegen elektrischen Schlag oder Brandverletzungen tauchen Sie weder den Regler noch Kabel oder Stecker in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
5. Sorgen Sie dafür, dass Kinder die Kabel oder Stecker nicht handhaben oder in den Mund stecken.
6. Stecken Sie den Stecker vor dem Gebrauch in die Steckdose. Zum Ausschalten ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile herausnehmen oder einsetzen und vor der Reinigung.
8. Schalten Sie keine Apparate ein, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn der Apparat nicht einwandfrei funktioniert, oder in irgend einer Weise beschädigt ist.
9. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller dieses Gerätes empfohlen wurden, kann zu Verletzungen führen.
10. Benutzen Sie den Korb nicht mit losem oder lockerem Griff.
11. Nicht im Freien verwenden.
12. Lassen Sie das Kabel nicht vom Tischrand oder von einer Theke herunterhängen und nicht in Berührung mit heißen Flächen kommen.
13. Stellen Sie die Fritteuse nicht auf heiße Elektro- oder Gasbrenner, in deren Nähe oder in einen heißen Ofen.
14. Diese Fritteuse sollte nicht mit heißem Öl transportiert werden. Muss sie doch einmal fortbewegt werden, ist sie ganz vorsichtig an den Griffen am Gehäuse anzufassen.
15. Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden oder von sonstigen Personen, bei denen aufgrund der körperlichen, sensorischen oder geistigen Verfassung ein sicherer Gebrauch ohne Hilfe oder Beaufsichtigung einschränkt ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie das Produkt nicht zum Spielen benutzen.
16. Ein beschädigtes Stromkabel ist vom Hersteller oder seinem autorisierten Kundendienst zu ersetzen oder durch einen ausgebildeten Techniker, um Gefahren zu verhindern.
17. Der Apparat darf nur für den vorgesehenen Gebrauch verwendet werden.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF  
DIESES GERÄT IST NUR ZUM HÄUSLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT

## **WICHTIGE INFORMATION ÜBER KABEL UND STECKER**

- Es wird ein kurzes Kabel mitgeliefert, damit die Gefahr der Kabelverwicklung oder Stolpern über ein langes Kabel verringert wird. NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDEN.
- Das Kabel darf nicht unter oder um das Gerät liegen.

## **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

- Machen Sie sich mit den verschiedenen Teilen Ihrer Fritteuse vertraut und lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung durch.
- Nehmen Sie den Apparat heraus. Nehmen Sie den Deckel ab. Holen Sie den Korb und den Griff aus der Fritteuse heraus. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

## **WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DER FRITTEUSE**

- Benutzen Sie die Fritteuse nur auf einer sauberen, trockenen, ebenen, stabilen und wärmebeständigen Fläche weit vom Rand entfernt.
- Um elektrischen Schlag oder schwere Verbrennungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Kinder weder Kabel noch Stecker handhaben oder in den Mund stecken.
- Um elektrischen Schlag oder schwere Verbrennungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass weder Regler, Kabel noch Stecker mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie die Fritteuse nie ohne oder zu wenig Öl. Aber die Höchstmenge sollte ebenfalls nicht überschritten werden. Mindeststand (MIN) und Höchststand (MAX) sind innen mit zwei hervorgehobenen Linien markiert.
- Verwenden Sie keine festen Fette (Butter, Margarine, Schmalz). Feste Fette lösen sich nicht gleichmäßig auf und erzeugen viel Rauch. Außerdem werden diese Fette nach dem Erkalten wieder hart und sind sehr schwer aus dem Gerät zu entfernen.
- Entfernen Sie vor dem Frittieren die überschüssige Feuchtigkeit aus den Nahrungsmitteln. Feuchte Teile können Schaum und Spritzer hervorrufen. Geben Sie keine feuchten Lebensmittel in das Frittieröl. Selbst kleine Wassermengen können Ölspritzer verursachen.
- Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Lassen Sie die Fritteuse immer erst abkühlen, bevor Sie Teile oder das Öl herausnehmen sowie vor der Reinigung.

## **MONTIEREN / AUFBEWAHREN DES KORBGRIFFS**

Die Fritteuse wird mit dem Korbgriff in Aufbewahrungsstellung (Foto C) geliefert. Wenn Sie die Fritteuse benutzen wollen, nehmen Sie den Griff aus dem Korb. Drücken Sie vorsichtig die Griffstäbe (Foto A) zusammen und haken Sie sie so ein, dass sie an der Halterung befestigt sind (Foto B). Jetzt sitzt der Griff fest (Foto D).

**Hinweis:** Um zu verhindern, dass der Griff während des Gebrauchs ungewollt vom Korb aushakt, achten Sie immer darauf, dass die beiden Haken die Korbstäbe halten und die Stäbe in der Halterung sitzen (Foto B). Zum Abnehmen des Griffs aus der Aufbewahrungsstellung drücken Sie ihn zusammen und nehmen ihn vom Korb ab (Foto A).

## GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Benutzen Sie die Fritteuse nur auf einer sauberen, trockenen, ebenen, stabilen und wärmebeständigen Fläche, und zwar in der Mitte dieser Fläche. Fassen Sie die Fritteuse immer an den Griffen an zum Hochheben oder Transportieren.
2. Füllen Sie Speiseöl bis zur oberen Markierung innen an der Fritteuse ein. Die Ölmenge sollte sich immer zwischen der oberen und unteren Markierung befinden. Keinesfalls die MAX-Markierung überschreiten.
3. Schließen Sie das Kabel an eine 230 Volt-Steckdose an. Beide Leuchten schalten ein. Achten Sie immer darauf, dass die Fritteuse und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern ist.
4. Drehen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
5. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet das rote Licht aus.
6. Bereiten Sie die Lebensmittel vor, während das Öl heiß wird.
7. Montieren Sie den Griff zum Frittieren am Korb (siehe Seite 2).
8. Füllen Sie die Lebensmittel bis zu 2/3 des Fassungsvermögens ein. Trocknen Sie die Nahrungsmittel vor dem Frittieren ab, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Feuchte Teile können Schaum und Spritzer hervorrufen.
9. Hinweis: frittieren Sie knuspriges Frittiergut ohne Deckel.
10. Prüfen Sie am Ende der Frittierzeit, ob die Lebensmittel goldbraun gebacken sind. Nehmen Sie den Korb hoch und hängen Sie ihn am Rand der Fritteuse ein, damit das Öl ablaufen kann.
11. Verteilen Sie das Frittiergut auf saugfähigem Küchenpapier.
12. Wollen Sie noch mehr Lebensmittel frittieren, wiederholen Sie die genannten Schritte. Wenn die Kontrollleuchte einschaltet, lassen Sie das Öl erneut erhitzen, bis die Leuchte wieder ausschaltet.
13. Nach Beenden des Frittierens ziehen Sie den Stecker ab, und lassen Sie das Öl und die Fritteuse vollkommen abkühlen, bevor Sie sie auseinandernehmen und reinigen.

## PFLEGE UND REINIGUNG

1. Nachdem das Gerät und das Öl vollkommen abgekühlt sind, reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
2. Wenn Sie das Öl wiederverwenden möchten, lassen Sie es durch ein Sieb laufen, um alle Partikel zu entfernen. Anschließend können Sie das Öl in einem gut abgedeckten Gefäß an einem Ort aufbewahren, der nicht der Wärme oder dem direkten Licht ausgesetzt ist.
3. Reinigen Sie den Korb und den Deckel mit warmem Seifenwasser. Reinigen Sie die Fritteuse von innen mit einem feuchten Tuch. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen. Verwenden Sie keine Scheuerbürsten oder -mittel.

4. Wenn der Griff zum Reinigen vom Korb abgenommen werden muss, drücken Sie die Griffarme zusammen, um ihn vom Korb auszuhaken. Anschließend reinigen Sie ihn und legen ihn in den Korb zum Aufbewahren.
5. Achten Sie vor dem Zusammenbau des Gerätes darauf, dass alle Teile vollkommen trocken sind.

## **NÜTZLICHE HINWEISE**

- Bei der ersten Benutzung kann die Fritteuse einen leichten Geruch oder etwas Rauch erzeugen, da Herstellungsrückstände verdampfen. Das ist völlig normal.
- Verwenden Sie Lebensmittel gleicher Größe und Dicke, da diese gleichmäßig und gleich schnell frittiert werden.
- Füllen Sie den Korb nur 2/3 seines Fassungsvermögens. Wenn Sie zu viele Lebensmittel zusammen frittieren, werden diese nicht knusprig.
- Frittieren Sie das Frittiergut ohne Deckel, damit es knuspriger wird.
- Entfernen Sie vor dem Frittieren immer die überschüssige Feuchtigkeit oder Eisreste aus den Lebensmittel und trocknen Sie sie ab. Feuchte Teile können Schaum und Spritzer hervorrufen.
- Verwenden Sie Paniermehl zum Panieren der Lebensmittel.
- Verwenden Sie nur Metallbesteck in der Fritteuse, da Plastik oder Gummi vom heißem Öl beschädigt wird. Lassen Sie das Metallbesteck nicht in der Fritteuse zurück, da es sehr heiß wird.
- Frittieren Sie keine Lebensmittel ohne den mitgelieferten Korb.
- Sieben Sie das Öl nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu entfernen.
- Die Häufigkeit der Verwendung des Öls hängt von den verwendeten Lebensmitteln ab. Das Öl muss zum Beispiel häufiger beim Frittieren von Fisch oder panierten Lebensmitteln gewechselt werden, bei denen Krümel abgehen.
- In folgenden Fällen ist das Öl zu wechseln:
  - Das Öl ist dunkel geworden.
  - Das Öl hat einen unangenehmen Geruch.
  - Es bildet sich Rauch beim Erhitzen.
  - Das Öl bildet zu viel Schaum beim Frittieren.

Vielen Dank, dass Sie eines unserer Produkte ausgewählt haben.

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

## CONSIGLI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si usano gli elettrodomestici, si devono sempre prendere alcune precauzioni di sicurezza fondamentali in modo da ridurre il rischio di lesioni o danni materiali; per esempio le seguenti:

1. Leggere interamente le istruzioni.
2. Non toccare le superfici bollenti: utilizzare i manici.
3. Controllare che il manico sia montato sul cesto in modo corretto e che vi sia fissato bene. Vedi le istruzioni dettagliate di montaggio della pag. 2.
4. Per evitare scariche elettriche o bruciature, non si deve immergere il dispositivo di controllo, il cavo elettrico, o la spina in acqua né in altri liquidi.
5. Non lasciare che i bambini tocchino i cavi elettrici o le spine, né che se li mettano in bocca.
6. Prima di utilizzare la friggitrice, collegare il cavo elettrico alla presa di corrente. Per scollegarlo, estrarre la spina dalla presa di corrente.
7. Staccare la spina dalla corrente elettrica quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo. Lasciare che si raffreddi prima di smontarne o montarne i pezzi, e prima di pulire l'apparecchio.
8. Non mettere in funzione nessun apparato se il cavo elettrico o la spina sono difettosi, o quando l'apparato non funziona in modo corretto o se risulta avariato in qualsiasi modo.
9. L'uso di accessori che non siano stati raccomandati dal fabbricante di questo apparato può causare lesioni.
10. Non utilizzare il cesto se il manico non è stato fissato strettamente.
11. Non utilizzare la friggitrice all'aperto.
12. Non lasciare che il cavo elettrico penda dal bordo di una tavola, o da un bancone, e non lasciarlo in contatto con superfici bollenti.
13. Non collocare la friggitrice sopra o vicino a cucine a gas o elettriche che possono essere calde, né dentro a un forno caldo.
14. Si consiglia di non muovere la friggitrice quando contiene olio bollente. Se fosse necessario spostarla quando l'olio è ancora bollente, si devono utilizzare sempre i manici del corpo della friggitrice e si deve agire con molta attenzione.
15. Non si consente l'uso di questo prodotto senza assistenza o controllo a bambini o ad altre persone qualora il loro stato fisico, sensoriale o mentale non ne consenta l'uso sicuro. I bambini dovrebbero essere controllati per assicurarsi che non giochino con questo prodotto.
16. Se il cavo elettrico è danneggiato dovrà essere sostituito dal fabbricante o dal servizio di assistenza tecnica autorizzata o da un tecnico qualificato, in modo da evitare eventuali pericoli.
17. Questo apparato deve venire utilizzato esclusivamente per l'uso a cui è stato destinato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO È UNICAMENTE PER USO DOMESTICO



## INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL CAVO ELETTRICO E LA SPINA

- Questa friggitrice viene venduta con un cavo elettrico corto per ridurre il rischio che si aggrovigli o di inciamparvi. **NON LA SI DEVE UTILIZZARE CON UNA PROLUNGA.**
- Il cavo elettrico non deve restare sotto o attorno alla friggitrice.

## PRIMA DEL PRIMO USO

- Prendere visione di tutte le differenti parti della friggitrice e leggere attentamente le istruzioni.
- Estrarre l'apparato. Togliere il coperchio della friggitrice. Estrarre il cesto e il manico da dentro la friggitrice. Non immergere la friggitrice in acqua.

## IMPORTANTI CONSIGLI DI UTILIZZAZIONE DELLA FRIGGITRICE

- Utilizzare la friggitrice solo su una superficie pulita, asciutta, piana, stabile e resistente al calore, situandovi la friggitrice lontano dai bordi.
- Per evitare il rischio di scosse o bruciature elettriche gravi, non lasciare che i bambini tocchino i cavi elettrici o la spina né che se li mettano in bocca.
- Per evitare il rischio di scosse o bruciature elettriche, non lasciare che l'unità di controllo, il cavo elettrico o la spina entrino in contatto con acqua o con altri liquidi.
- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o con una quantità insufficiente di olio e nemmeno con una quantità che superi il livello massimo di riempimento. I livelli minimo (MIN) e massimo (MAX) sono segnati con due linee in rilievo sulla parete interna.
- Non utilizzare grassi solidi (burro, margherina, strutto). I grassi solidi non si sciolgono in modo uniforme e producono molto fumo. Inoltre, al raffreddarsi, i grassi solidi si solidificano e risulta quindi molto difficile toglierli dalla friggitrice.
- Prima di friggerli, si devono asciugare gli alimenti per eliminarne l'eccesso di umidità. Infatti gli alimenti umidi possono produrre schiuma e schizzi di olio. Non immergere alimenti umidi nell'olio da friggere. Incluso piccole quantità di acqua possono essere la causa degli schizzi dell'olio.
- Staccare sempre la friggitrice dalla presa di corrente quando non la si sta utilizzando.
- Lasciare sempre che la friggitrice si raffreddi prima di smontarne qualche parte, prima di togliere l'olio e prima di pulirla.

## COME MONTARE / RIPORRE IL MANICO DEL CESTO

La friggitrice viene consegnata con il manico del cesto nella posizione utilizzata per riporlo (foto C). Quando si deve utilizzare la friggitrice, si deve estrarre il manico dal cesto. Quindi si stringono leggermente i bracci del manico (foto A) in modo che questo resti agganciato per mezzo delle barrette e che queste si sostengano negli appositi supporti (foto B). In questo modo il manico è bloccato (foto D).

**Avviso:** per evitare che il manico si sganci accidentalmente dalla cesta durante l'uso, si deve sempre controllare che i due ganci sostengano le sbarre del cesto e che le sbarre del manico siano situate nel

supporto (foto B). Per liberare il manico del cesto dalla posizione utilizzata per riporlo si devono stringere i bracci del manico e liberare il manico dal cesto (foto A).

## ISTRUZIONI PER L' USO

1. Collocare la friggitrice su una superficie pulita, asciutta, piana, stabile e resistente al calore, situando la friggitrice al centro della stessa. Utilizzare sempre i manici quando si vuole sollevare o spostare la friggitrice.
2. Riempirla di olio per friggere fino al segno superiore, che è situato nella parte interna della friggitrice. La quantità di olio deve sempre restare tra i segni superiore e inferiore. Non deve mai superare il segno di livello MAX.
3. Collegare il cavo elettrico a una presa di corrente da 230 volts. Le due luci si accenderanno. Controllare sempre che sia la friggitrice che il cavo elettrico stiano fuori dalla portata dei bambini.
4. Girare il dispositivo di controllo del termostato verso la temperatura desiderata.
5. Quando viene raggiunta la temperatura selezionata, la luce rossa si spegnerà.
6. Preparare gli alimenti da friggere mentre si sta scaldando l'olio.
7. Montare il manico del cesto per friggere (vedi pagina 2).
8. Introdurre gli alimenti nel cesto fino a raggiungere i 2/3 della sua capacità. Prima di friggerli, si devono asciugare gli alimenti per eliminarne l'eccesso di umidità. Infatti gli alimenti umidi possono produrre un eccesso di schiuma e schizzi di olio.
9. Per ridurre gli schizzi, prima di introdurre del tutto il cesto nella friggitrice, lo si deve, una volta versati gli alimenti, far scendere lentamente nell'olio pre-riscaldato fino a che la parte inferiore del cesto resta immersa nell'olio.  
Nota: non utilizzare il coperchio quando si vogliono friggere alimenti croccanti.
10. Quando termina il tempo di frittura, controllare che gli alimenti presentino un colore dorato. Sollevare quindi il cesto, e appenderlo al bordo della friggitrice in modo da sgocciolare l'olio.
11. Collocare gli alimenti su carta assorbente.
12. Se si desidera continuare a friggere, si devono ripetere i passi anteriori. Se si accende la spia luminosa, lasciare che l'olio si riscaldi, cosa che sarà completata quando la spia luminosa si spegne.
13. Quando termina il processo della frittura si deve staccare il cavo elettrico dalla presa di corrente e si deve lasciare che la friggitrice e l'olio si raffreddino completamente prima di smontarla e di pulirla.

## CONSERVAZIONE E PULIZIA

1. Quando sia l'apparato che l'olio si sono raffreddati del tutto, si deve pulire la friggitrice con un panno umido. Non immergerla mai in acqua né lavarla in lavastoviglie.
2. Se si desidera riutilizzare l'olio per friggere, si raccomanda di filtrare l'olio per eliminare le particelle che possono essere rimaste in sospensione. Riporre poi l'olio in un recipiente ben chiuso e in un luogo che non sia esposto direttamente al calore o alla luce.
3. Lavare il cesto e il coperchio della friggitrice con acqua calda e sapone. Pulire la parte interna della friggitrice con un panno umido. Non immergere in acqua né in altri liquidi. Non utilizzare detergenti o straccetti abrasivi.

4. Se è necessario smontare il manico del cesto per pulirlo, si devono stringere i bracci del manico per estrarlo dal cesto, sganciarlo, lavarlo e metterlo nel cesto per riporlo.
5. Prima di rimontare l'apparecchio, controllare che tutte le parti siano completamente asciutte.

## CONSIGLI UTILI

- Quando si utilizza la friggitrice per la prima volta è possibile che si generi un leggero odore o un po' di fumo. Dato che si tratta dell'evaporazione dei residui della fabbricazione, è normale durante il primo uso.
- Friggere alimenti che abbiano le stesse dimensioni e spessore, dato che in questo modo si friggeranno più uniformemente e allo stesso tempo.
- Non riempire la cesta per più dei 2/3 della sua capacità. Se si frigge una quantità eccessiva di alimenti allo stesso tempo, non diventeranno croccanti.
- Per ottenere che gli alimenti siano più croccanti, si raccomanda di friggere senza il coperchio.
- Prima di friggere, asciugare sempre gli alimenti per eliminarne l'umidità in eccesso o i resti di ghiaccio. Gli alimenti umidi possono produrre un eccesso di schiuma e schizzi di olio.
- Usare pangrattato per impanare gli alimenti.
- Per la friggitrice si devono utilizzare esclusivamente utensili di metallo, dato che la plastica o la gomma si rovinano con l'olio bollente. Non lasciare gli utensili di metallo dentro la friggitrice perché si potrebbero surriscaldare.
- Non friggere gli alimenti senza utilizzare la cesta.
- Dopo ogni utilizzo si deve filtrare l'olio usando un colino in modo da eliminare i residui che si sono accumulati.
- La quantità di volte che si può riutilizzare l'olio per friggere dipenderà dal tipo di alimenti che vi sono stati fritti. Per esempio sarà necessario cambiare l'olio più frequentemente se si frigge spesso pesce o alimenti impanati o che possono sbriciolarsi.
- Si deve cambiare l'olio in questi casi:
  - L'olio ha un colore scuro.
  - L'olio ha un odore sgradevole.
  - L'olio produce fumo quando lo si riscalda.
  - L'olio forma schiuma in eccesso durante la frittura.

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

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

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Om gevaar voor letsel of schade bij het gebruik van huishoudelijke apparatuur te voorkomen, moeten altijd een aantal elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle aanwijzingen door.
2. Raak de warme oppervlaktes niet aan. Gebruik de handvaten.
3. Controleer of het handvat op de juiste manier aan de mand gemonteerd is en dat hij goed vast zit. Zie bladzijde 2 voor gedetailleerde montage-instructies.
4. Om elektrische schokken of brandwonden te voorkomen mogen het bedieningspaneel, het snoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
5. Zorg ervoor dat kinderen niet aan het apparaat komen of het snoer of de stekker in de mond doen.
6. Steek voor gebruik de stekker in het stopcontact. Trek de stekker er weer uit om het apparaat uit te schakelen.
7. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt of alvorens het schoon te maken. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te monteren of te demonteren en alvorens het schoon te maken.
8. Zet geen apparaten aan waarvan het snoer of de stekker beschadigd zijn, die niet goed werken of anderszins beschadigd zijn.
9. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan letsel veroorzaken.
10. Gebruik de mand niet als de steel los zit.
11. Gebruik de friteuse niet in de open lucht.
12. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangt en dat het niet in aanraking komt met warme oppervlaktes.
13. Zet de friteuse niet op of in de buurt van warme gas- of elektrische branders noch op een warme oven.
14. Wij raden aan om de friteuse niet te verplaatsen als er hete olie in zit. Indien hij verplaatst moet worden als er olie in zit, gebruik dan altijd de handvaten van de friteuse en ga zeer voorzichtig te werk.
15. Dit product is niet geschikt om zonder toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen die vanwege hun lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke gesteldheid niet in staat zijn om het op veilige wijze te gebruiken. Er moet altijd goed op kinderen worden gelet om te voorkomen dat zijn met het product gaan spelen.
16. Indien het elektriciteitssnoer is beschadigd dient het, om gevaar te voorkomen, te worden vervangen door de fabrikant, de erkende technische dienst of een bevoegde technicus.
17. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het doeleinde waarvoor het bestemd is.

**BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN**

**DIT PRODUCT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

## **BELANGRIJKE INFORMATIE OVER HET SNOER EN DE STEKKER**

- Er is een kort snoer meegeleverd om de kans dat men erin verward raakt of erover struikelt te voorkomen. **GEBRUIK HET NIET MET EEN VERLENGSNOER.**
- Het snoer mag niet onder het apparaat komen te liggen en mag niet rondom het apparaat worden opgerold.

## **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

- Zorg ervoor dat u de verschillende onderdelen van de friteuse kent en lees de instructies aandachtig door.
- Haal het apparaat uit de verpakking. Neem de deksel van de friteuse af. Haal de mand en de steel uit de friteuse. Dompel de friteuse niet onder in water.

## **BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE FRITEUZE**

- Gebruik de friteuse alleen op een schoon, droog, vlak, stabiel en hittebestendige ondergrond, niet dichtbij de rand.
- Zorg ervoor dat kinderen niet aan het snoer zitten of het snoer of de stekker in hun mond steken.
- Om gevaar voor elektrische schokken of brandwonden te voorkomen mogen het bedieningspaneel, het snoer of de stekker niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.
- Gebruik de friteuse nooit zonder of met te weinig olie. Anderzijds mag het maximumniveau nooit worden overschreden. De minimum- (MIN) en maximumniveaus (MAX) zijn in reliëf gemarkeerd aan de binnenkant, door middel van twee lijnen.
- Gebruik geen vaste vetsoorten (boter, margarine). Vast vet smelt niet gelijkmatig en geeft veel rook. Bovendien stolt vast vet als het afkoelt, waardoor het moeilijk is om het eruit te halen.
- Neem overvloedig vocht van de etenswaren weg door ze af te drogen. Vochtige etenswaren kunnen schuim en spattende olie veroorzaken. Gooi geen vochtige etenswaren in de frituurolie. Zelfs een kleine hoeveelheid water kan de olie doen spatten.
- Trek altijd de stekker uit het apparaat als het niet gebruikt wordt.
- Laat de friteuse altijd afkoelen alvorens onderdelen te demonteren, de olie eruit te halen en alvorens hem schoon te maken.

## **MONTAGE / OPBERGEN VAN DE STEEL VAN DE MAND**

De friteuse wordt geleverd met de steel van de mand in opbergstand (foto C). Gaat u de friteuse gebruiken, haal dan de steel uit de mand. Druk daarna de staven van de steel (foto A) voorzichtig in, zodat hij wordt aangehaakt en in de steun vast blijft zitten (foto B). De steel is nu bevestigd (foto D).

**Waarschuwing:** om te voorkomen dat de steel tijdens het gebruik per ongeluk loslaat, dient u er altijd voor te zorgen dat de staven van de mand door twee haken worden vasthouden en dat de staven van de steel in de steun zitten (foto B). Druk op de arm van de steel om hem uit de mand te halen, en neem de steel uit de mand (foto A).

## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. Zet de friteuse midden op een schone, droge, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Gebruik altijd de handvaten om de friteuse op te tillen of te verplaatsen.
2. Vul de friteuse met keukenolie tot aan het bovenste merkteken, te zien in de binnenkant van de friteuse. De hoeveelheid olie moet altijd tussen het bovenste en het onderste merkteken staan. Overschrijd het merkteken voor de hoeveelheid MAX nooit.
3. Steek de stekker in een stopcontact van 230 volt. De twee lichtjes gaan nu branden. Zorg er altijd voor dat de friteuse en het snoer buiten bereik van kinderen zijn.
4. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur.
5. Zodra de gekozen temperatuur bereikt is gaat het rode lichtje uit.
6. Bereid de te frituren etenswaren voor terwijl de olie verwarmd wordt.
7. Monteer de steel aan de frituurmand (zie bladzijde 2).
8. Vul de mand voor maximaal 2/3 met de etenswaren. Neem voor het frituren overvloedig vocht uit de etenswaren weg door ze af te drogen. Vochtige etenswaren kunnen te veel schuim of spatten veroorzaken.
9. Om spatten te verminderen dient u, alvorens de frituurmand in de friteuse te doen, de volle mand langzaam in de voorverwarmde olie te laten zakken totdat de onderkant van de mand ondergedompeld is in de olie.  
N.B.: voor knapperige etenswaren is het raadzaam om zonder deksel te frituren.
10. Controleer, nadat de frituurtijd verstreken is, of de etenswaren een goudbruine kleur hebben. Til vervolgens de mand op en hang hem aan de rand van de friteuse zodat de olie kan uitlekken.
11. Leg de etenswaren op absorberend papier.
12. Wilt u meer etenswaren frituren, herhaal dan de voorgaande stappen. Laat de olie, als het waarschuwinglampje aan gaat, opnieuw warm worden totdat het lampje weer uit gaat.
13. Trek na het frituren de stekker uit het stopcontact en laat de olie en de friteuse afkoelen alvorens hem te demonteren en schoon te maken.

## OPBERGEN EN SCHOONMAKEN

1. Maak het apparaat, als zowel het apparaat als de olie zijn afgekoeld, met een vochtige doek schoon. Dompel het niet onder in water en was hem niet af in de vaatwasser.
2. Indien u de olie opnieuw wilt gebruiken, is het raadzaam om de olie te zeven om losse deeltjes te verwijderen. Bewaar de olie vervolgens in een goed afgesloten bak en zet die op een plaats waar hij niet rechtstreeks wordt blootgesteld aan warmte of licht.
3. Was de mand en de deksel van de friteuse met warm zeepsop af. Maak de binnenkant van de friteuse met een vochtige doek schoon. Dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelend of schuurspunten.
4. Indien de steel van de mand moet worden gedemonteerd om hem schoon te maken, druk de staven van de steel dan in om hem uit de mand te halen. Was hem af en berg hem op in de mand.
5. Controleer, alvorens het apparaat opnieuw te monteren, of alle onderdelen helemaal droog zijn.

## HANDIGE TIPS

- Bij het eerste gebruik van de friteuse kan het zijn dat er een geur of een beetje rook vrijkomt, aangezien de afvalstoffen afkomstig van het fabricageproces verdampen. Dat is normaal tijdens het eerste gebruik.
- Frituur etenswaren van gelijke afmetingen en dikte. Zo worden ze gelijkmatiger en met dezelfde snelheid gefrituurd.
- Doe de mand niet voller dan 2/3 van de inhoud. Als er teveel etenswaren tegelijk worden gefrituurd, worden ze niet knapperig.
- Voor knapperigere etenswaren is het raadzaam om zonder deksel te frituren.
- Neem voor het frituren overvloedig vocht van de etenswaren weg door ze af te drogen. Vochtige etenswaren kunnen schuim en spattende olie veroorzaken.
- Gebruik paneermeel om etenswaren te paneren.
- Gebruik alleen metalen keukengerei in de friteuse, aangezien plastic of rubber door de hete olie beschadigd raken. Laat metalen keukengerei niet in de friteuse liggen, aangezien ze dan heet worden.
- Frituur geen etenswaren zonder de meegeleverde mand.
- Zeef de olie na ieder gebruik om restjes te verwijderen.
- Het aantal keren dat de frituurolie hergebruikt kan worden is afhankelijk van het soort etenswaren dat gefrituurd is. Zo moet de olie vaker worden vervangen als er vaak vis, gepaneerde of kruimelende etenswaren worden gefrituurd.
- In de volgende gevallen moet de olie worden vervangen:
  - De olie is donker van kleur.
  - De olie ruikt vies.
  - Er komt rook van de olie bij het verwarmen.
  - De olie geeft erg veel schuim bij het frituren.

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

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για να μειώνονται στο ελάχιστο οι κίνδυνοι πρόκλησης ατυχημάτων και υλικών βλαβών, όταν χρησιμοποιούνται μικρές ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει να τηρούνται κάποια βασικά μέτρα ασφαλείας, ανάμεσα στα οποία συμπεριλαμβάνονται και τα ακόλουθα:

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρεχόμενες οδηγίες χρήσης
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές.
3. Να είστε σίγουροι πως η χειρολαβή έχει σωστά προσαρμοστεί στο καλάθι και πως παραμένει σφικτά συγκρατημένη. Διαβάστε τις λεπτομερείς οδηγίες μονταρίσματος στην σελίδα 2.
4. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου πρόκλησης φωτιάς ή ηλεκτροπληξίας δεν θα πρέπει να βυθιστεί μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, ο μηχανισμός ελέγχου το καλώδιο τροφοδοσίας.
5. Μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να παίζουν με τα ηλεκτρικά καλώδια ή τους ρευματολήπτες ούτε να τα βάζουν στο στόμα τους.
6. Πριν την χρησιμοποιήσετε να συδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα παροχής ρεύματος του δικτύου. Για να την αποσυνδέετε, βγάζετε τον ρευματολήπτη από την πρίζα παροχής ρεύματος του δικτύου.
7. Να αποσυνδέετε την συσκευή από την πρίζα παροχής ρεύματος όταν δεν πρόκειται να την χρησιμοποιήσετε άλλο και πριν την καθαρίσετε. Να περιμένετε μέχρις ότου κρυώσει η συσκευή πριν προχωρήσετε στην αφαίρεση ή την τοποθέτηση κάποιου κομματιού της και πριν προχωρήσετε στην διαδικασία καθαρισμού της.
8. Μην θέτετε σε λειτουργία ηλεκτρικές οικιακές συσκευές με τον ρευματολήπτη σε κακή κατάσταση, ή όταν η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά, ή όταν έχει βραχεί, ή όταν έχει υποστεί με οποιονδήποτε τρόπο φθορά.
9. Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν παρέχονται από τον κατασκευαστή, μπορεί να είναι η αιτία πρόκλησης προσωπικών ατυχημάτων.
10. Μην χρησιμοποιείτε το καλάθι με την χειρολαβή ξεβιδωτή ή χαλαρή.
11. Μην χρησιμοποιείτε την φριτέζα σε υπαίθριους χώρους.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη ενός τραπεζιού ή βιτρίνας ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμαινόμενες επιφάνειες.
13. Μην τοποθετείτε την φριτέζα επάνω από θερμές ηλεκτρικές ή υγραερίου εστίες κουζίνας, ούτε από θερμές επιφάνειες, ούτε κοντά στην θερμότητα ενός φούρνου.
14. Συνιστάται να μην προχωράτε στην μετακίνηση της φριτέζας όταν αυτή περιέχει λάδια ή ζεστά υγρά. Εάν πρέπει να την μετακινήσετε και περιέχει ζεστό λάδι, να χρησιμοποιείτε πάντα τις χειρολαβές του πλαισίου της φριτέζας και να είστε πολύ προσεκτικοί.
15. Αυτό το προϊόν δεν επιτρέπεται για παιδική χρήση ή από άλλα άτομα, χωρίς παρακολούθηση και επίβλεψη, όταν η φυσική, αισθητηριακή ή ψυχική τους κατάσταση τα εμποδίζει να το χρησιμοποιούν με ασφάλεια. Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με το προαναφερθέν προϊόν.
16. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας του ηλεκτρικού ρεύματος έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί το συντομότερο δυνατόν από τον κατασκευαστή ή από ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό γραφείο εξυπηρέτησης ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, με απώτερο σκοπό την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.
17. Αυτή η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνον για την χρήση για την οποία και έχει κατασκευαστεί.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΕΝΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΝ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ



## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ**

- Χορηγείται ένα κοντού μήκους ηλεκτρικό καλώδιο για να μειώνονται στο ελάχιστο οι κίνδυνοι να μπουρδουλώνεσθε ή να σκοντάβετε με αυτό. **ΝΑ ΜΗΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΕ ΕΝΑ ΚΑΛΩΔΙΟ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ.**
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να μένει απο κάτω ή στόν περιγύρο της συσκευής.

## **ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ**

- Εξοικειωθείτε με τα διάφορα τμήματα της φριτέζας και διαβάστε πολύ προσεκτικά τις οδηγίες χρησιμοποίησης.
- Βγάλτε την συσκευή. Αφαιρείτε το καπάκι της φριτέζας. Βγάξτε το καλάθι και την χειρολαβή απο το εσωτερικό της φριτέζας. Μην βυθίσετε την φριτέζα μέσα στο νερό.

## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΦΡΙΤΕΖΑ**

- Να χρησιμοποιείτε την φριτέζα επάνω σε μία επιφάνεια, καθαρή, στεγνή, λεία, σταθερή και ανθεκτική στην θερμότητα, μακριά απο τα άκρα.
- Για να μειώνονται στο ελάχιστο οι κίνδυνοι πρόκλησης ηλεκτροπληξίας ή βαριών ηλεκτρικών εγκαυμάτων, μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να παίζουν με τα ηλεκτρικά καλώδια ή τους ρευματολήπτες ούτε να τα βάζουν στο στόμα τους.
- Για να μειώνονται στο ελάχιστο οι κίνδυνοι πρόκλησης ηλεκτροπληξίας ή βαριών ηλεκτρικών εγκαυμάτων, μην επιτρέπετε τόσο στον μηχανισμό ελέγχου όσο και στο καλώδιο τροφοδοσίας να έρχεται σε επαφή με νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την φριτέζα όταν έχει μείνει χωρίς λάδι ή και με μία ανεπαρκή στάθμη λαδιού. Επίσης δεν θα πρέπει ποτέ να ξεπερνάτε την μέγιστη στάθμη γέμισης. Οι στάθμες της ελάχιστης ποσότητας (MIN) και της μέγιστης (MAX) είναι σημειωμένες ανάγλυφα στην κάτω πλευρά με δύο γραμμές.
- Μην χρησιμοποιείτε στερεά λιπαρά (βούτυρο, φυτίνη, λιπαρές ουσίες γάλακτος). Τα στερεά λιπαρά δεν θα λυώνουν ομοιόμορφα και θα παράγεται μεγάλη ποσότητα καπνού. Επιπλέον, τα στερεά λιπαρά θα στερεοποιηθούν όταν κρυσώσουν και θα είναι πολύ δύσκολο να τα αφαιρέσετε.
- Πριν προχωρήσετε στο τηγάνισμα, να αφαιρέσετε την πλεονάζουσα υγρασία απο τις τροφές στεγνώνοντάς τες καλά. Οι υγρές τροφές μπορούν να προκαλέσουν αφρό και πισιλίσματα. Μην ρίχνετε υγρές τροφές μέσα στο λάδι της φριτέζας. Ακόμα και πολύ μικρές ποσότητες νερού μπορούν να είναι η αιτία το λάδι να πισιλιζει
- Να αποσυνδέετε την συσκευή απο την πρίζα παροχής ρεύματος όταν δεν πρόκειται να την χρησιμοποιήσετε άλλο.
- Να περιμένετε μέχρις ότου κρυσώσει εντελώς η φριτέζα πριν προχωρήσετε στην αφαίρεση κάποιου κοματιού της, πριν χύσετε το λάδι και πριν προχωρήσετε στην διαδικασία καθαρισμού της.

## **ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ /ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗΣ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ**

Η φριτέζα παρέχεται με την χειρολαβή του καλάθιού τοποθετημένη στην θέση αποθήκευσης (εικ. C). Όταν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την φριτέζα βγάξτε την χειρολαβή έξω απο το καλάθι. Κατόπιν, πιέζετε ελαφρά τις ράβδους (εικ. A) της χειρολαβής έτσι ώστε αυτή να μένει γαντζωμένη απο τις ράβδους επειδή αυτές στηρίζονται στα στηρίγματα (εικ. B). Η χειρολαβή τώρα βρίσκεται σταθεροποιημένη (εικ. D).

**Προειδοποίηση:** για να αποφεύγετε η χειρολαβή να απογαντζώνεται τυχαία απο το καλάθι κατα την διάρκεια της χρησιμοποίησής του, να είστε πάντα σίγουροι πως οι δύο γάντζοι συγκρατούν τις ράβδους της χειρολαβής όπως επίσης πως οι ράβδοι της χειρολαβής βρίσκονται μέσα στο στήριγμα (εικ. Β). Για να απελευθερώσετε την χειρολαβή του καλαθιού απο την θέση αποθήκευσης σφίξτε τον βραχίονα της χειρολαβής και βγάξτε την χειρολαβή απο το καλάθι (εικ. Α).

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Τοποθετείστε την φριτέζα επάνω σε μία επιφάνεια, καθαρή, στεγνή, λεία, σταθερή και ανθεκτική στην θερμότητα, στο κέντρο της ιδίας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές είτε για να ανασηκώσετε είτε για να μεταφέρετε την φριτέζα.
2. Γεμίστε την με λάδι για να τηγανίσετε μέχρις το επάνω σημάδι, που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά της φριτέζας. Η ποσότητα του λαδιού θα πρέπει πάντα να βρίσκεται ανάμεσα στα σημάδια του μέγιστου και του ελάχιστου. Μην ξεπεράσετε ποτέ το σημάδι του MAX.
3. Να συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μία πρίζα παροχής ρεύματος του δικτύου τάσης των 230 voltios. Θα ανάψουν τα δύο φωτάκια.  
Να είστε σίγουροι πως τόσο η φριτέζα όσο και το καλώδιο τροφοδοσίας βρίσκεται μακριά απο τους χώρους που βρίσκονται μικρά παιδιά.
4. Να στρέψετε τον διακόπτη της θερμοκρασίας μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία.
5. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία το κόκκινο φωτάκι θα σβήσει.
6. Ενώ το λάδι θερμαίνεται, εσείς μπορείτε να ετοιμάζετε τις προς τηγάνισμα τροφές.
7. Μοντάρετε την χειρολαβή του καλαθιού για το τηγάνισμα (διαβάστε την σελίδα 2).
8. Εισάγετε τροφές στο καλάθι μέχρις τα 2/3 της ολικής της χωρητικότητας. Πριν προχωρήσετε στο τηγάνισμα, να αφαιρέσετε την πλεονάζουσα υγρασία απο τις τροφές στεγνώνοντάς τες καλά. Οι υγρές τροφές μπορούν να προκαλέσουν αφρό και πιστίλισματα.
9. Για να μειώσετε τα πιστίλισματα, πριν εισάγετε το καλάθι στην φριτέζα, κάντε το γεμάτο καλάθι να κατεβαίνει αργά αργά μέσα στο ήδη ζεστό λάδι μέχρις ότου το κάτω μέρος του καλαθιού μένει βυθισμένο μέσα στο λάδι.  
Σημείωση: να τηγανίζετε τις τραγανές τροφές χωρίς το καπάκι.
10. Όταν τελειώσει ο χρόνος τηγανίσματος, να ελέξετε εάν οι τροφές παρουσιάζουν ένα χρυσοξανθο χρώμα. Κατόπιν ανασηκώνετε το καλάθι και το κρεμάτε απο το όριο της φριτέζας έτσι ώστε να στραγγίσει το λάδι που περιέχει.
11. Τοποθετείστε τις τροφές επάνω σε απορροφητικό χαρτί.
12. Εάν επιθυμείτε να τηγανίσετε περισσότερες τροφές, επαναλαμβάνετε τα παραπάνω βήματα. Εάν ανάψει η φωτεινή ένδειξη, να αφήσετε το λάδι να ζεσταθεί πάλι μέχρις ότου να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος οπότε και θα σβήσει η φωτεινή ένδειξη.
13. Όταν περατωθεί η διαδικασία τηγανίσματος, να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας απο την πρίζα παροχής ρεύματος και να περιμένετε μέχρις ότου κρυώσει εντελώς τόσο το λάδι όσο και η συσκευή πριν προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγησή της ή στην διεργασία καθαρισμού της.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

1. Όταν η συσκευή και το λάδι έχουν κρυώσει εντελώς, να την καθαρίσετε με ένα υγρό πανί. Μην την βυθίσετε ποτέ μέσα στο νερό ούτε να την πλύνετε μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων.
2. Εάν επιθυμείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι τηγανίσματος, συνιστάται να το σουρώσετε για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα που αιωρούνται μέσα στο λάδι. Κατόπιν να αποθηκεύσετε το λάδι σε ένα

καλά κλεισμένο δοχείο και σε έναν χώρο που να μην εκτίθεται στο απευθείας ηλιακό φώς και στην θερμότητα.

3. Πλένετε το καλάθι και το καπάκι της φριτέζας με ζεστό σαπουνισμένο νερό. Να καθαρίσετε το εσωτερικό της φριτέζας με ένα υγρό πανί. Μην την βυθίσετε μέσα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά υγρά και σφουγγάρι.
4. Εάν κρίνεται αναγκαίο να αποσυναρμολογήσετε την χειρολαβή του καλάθιου για να την καθαρίσετε, πιέζετε τους βραχίονες της χειρολαβής για να την βγάλετε απο το καλάθι, την απογαντζώνετε, την πλένετε, και την βάζετε μέσα στο καλάθι για να την φυλάξετε.
5. Πριν προχωρήσετε στο μοντάρισμα ξανά της συσκευής, να είστε σίγουροι πως όλα τα κομμάτια είναι εντελώς στεγνά.

## **ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

- Όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή για πρώτη φορά, είναι πιθανόν να εκπέμπει μία ελαφρά οσμή ή να βγαίνει λίγο καπνός επειδή εξατμίζονται τα κατάλοιπα της βιομηχανικής κατασκευής. Αυτό είναι εντελώς κανονικό κατα την πρώτη χρησιμοποίηση.
- Να τηγανίζετε τροφές του ιδίου μεγέθους και πάχους, έτσι ώστε να τηγανίζονται πιό ομοιόμορφα και με την ίδια ταχύτητα.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με τροφές πάνω απο τα 2/3 της ολικής του χωρητικότητας. Εάν τηγανίζετε υπερβολικές ποσότητες τροφών ταυτόχρονα, δεν θα γίνονται ποτέ τραγανές.
- Για την επίτευξη τηγανίσματος τραγανών τροφών, να τηγανίζετε χωρίς το καπάκι.
- Πριν προχωρήσετε στο τηγάνισμα, να αφαιρείτε πάντα την πλεονάζουσα υγρασία απο τις τροφές στεγνώνοντάς τες καλά. Οι υγρές τροφές μπορούν να προκαλέσουν αφρό και πισιλίσματα.
- Για να αλευρώνετε ή για να τις κάνετε πανέ τροφές, να χρησιμοποιείτε τρίμματα ψωμιού.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικά μαγειρικά σκεύη στην φριτέζα επειδή τόσο τα πλαστικά όσο και τα λαστιχένια καταστρέφονται μέσα στο καυτό λάδι. Μην ξεχνάτε τα μεταλλικά μαγειρικά σκεύη μέσα στην φριτέζα επειδή θερμαίνονται.
- Μην τηγανίζετε τροφές χωρίς το χορηγούμενο καλάθι.
- Μετά απο κάθε χρησιμοποίηση να σουρώνετε το λάδι σε ένα σουρωτήρι έτσι ώστε να αφαιρούνται τα συσσωρευμένα κατάλοιπα.
- Για πόσες φορές θα μπορούμε να χρησιμοποιούμε το ίδιο λάδι τηγανίσματος θα εξαρτηθεί απο το είδος της τηγανισμένης τροφής μέσα στο ίδιο. Για παράδειγμα, θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι με μεγαλύτερη συχνότητα εάν σε αυτό τηγανίζετε συχνά ψάρι ή πανέ τροφές ή τροφές που αφήνουν ψίχουλα.
- Πρέπει να αλλάζετε το λάδι σε οποιαδήποτε απο τις ακόλουθες περιπτώσεις:
  - Το λάδι έχει ένα πηκτό σκούρο χρώμα.
  - Το λάδι εκπέμπει μία δυσάρεστη οσμή.
  - Το λάδι αναδίδει καπνό όταν το ζεσταίνετε.
  - Το λάδι παράγει υπερβολικό αφρό όταν τηγανίζετε.

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

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

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Во избежание несчастных случаев или материальных повреждений при использовании электробытовыми приборами следует соблюдать следующие меры безопасности:

1. Внимательно прочитайте инструкцию.
2. Не прикасайтесь к нагретым частям прибора. Пользуйтесь его ручками.
3. Убедитесь в том, что корзина установлена правильно и надежно закреплена. См. инструкции по сборке на странице 2.
4. Во избежание удара током не погружать пульт управления прибора, его шнур и разъем в воду или любую другую жидкость.
5. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к электрошнуру или штепселю прибора.
6. Перед включением прибора подсоедините кабель питания к контактному разъему. Для отключения прибора, выньте штепсель из розетки.
7. Отключите прибор от электросети, если им не пользуются, и перед мойкой. Дождитесь полного остывания прибора, прежде чем приступать к его разборке или очистке.
8. Никогда не пользуйтесь прибором, если у него повреждены шнур или штепсель или он работает неправильно.
9. Использование комплектующими деталями, не рекомендованными изготовителем, может привести к несчастному случаю.
10. Не пользуйтесь корзиной прибора, если ее рукоятка не открепилась.
11. Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.
12. Следите, чтобы электрошнур не свешивался со стола и не соприкасался с нагретыми поверхностями.
13. Не ставьте прибор на или вблизи от горячих газовых или электрических горелок или работающей плиты.
14. Не рекомендуется перемещать прибор, если в нем содержится горячее масло. В случае непреодолимой необходимости, возьмите прибор за ручки и передвигайте его с большой осторожностью.
15. Запрещается включать прибор детям и другим лицам без помощи или наблюдения, если их физическое или умственное состояние не позволяет им безопасно пользоваться прибором. Не оставлять детей без присмотра и не разрешать им играть с прибором.
16. Во избежание опасности при повреждении шнура питания его замена должна осуществляться производителем, официальной технической службой или другими квалифицированными специалистами.
17. Этот прибор предназначен только для бытового использования.

**СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ**

**ЭТО ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!**

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРОШНУРЕ

- Во избежание спотыкания или запутывания прибор оснащен коротким электрошнуром. НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УДЛИНИТЕЛЕМ.
- Следить за тем, чтобы шнур не попадал под прибор и не наматывать его вокруг его корпуса.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Прежде всего, ознакомьтесь с деталями фритюрницы и внимательно прочитайте инструкции.
- Выньте прибор из упаковки. Снимите с него крышку. Извлеките корзину и ее ручку из прибора. Никогда не погружайте прибор в воду.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФРИТЮРНИЦЫ

- Устанавливайте фритюрницу только на ровную, чистую, сухую, устойчивую стойкую к нагреванию поверхность, подальше от края стола.
- Во избежание удара током или сильных ожогов не разрешайте детям пользоваться прибором, брать в рот электрошнур или штепсель.
- Во избежание удара током или сильных ожогов не допускайте попадания воды или других жидкостей на пульт управления, шнур или штепсель прибора.
- Не пользуйтесь фритюрницей, если в ней нет масла или его уровень недостаточен. Также не допускайте, чтобы уровень масла был выше максимальной отметки. Минимальный (MIN) и максимальный (MAX) уровни указаны двумя метками на внутренней поверхности прибора.
- Не используйте твердые жиры (сливочное масло, маргарин, сало). При нагревании твердые жиры образуют сгустки и испускают много дыма. Кроме того, твердые жиры после охлаждения вновь затвердевают, поэтому их очень трудно извлекать.
- Перед обжариванием следует просушить продукты, чтобы удалить из них лишнюю влагу. Влажные продукты могут вызвать образование пены и брызг. Не класть влажные продукты в горячее масло. Даже небольшое количество воды может стать причиной разбрызгивания масла.
- Если прибор не используется, всегда отсоединяйте его от сети.
- Перед тем, как снимать компоненты, сливать масло или мыть прибор, дайте ему остыть.

## УСТАНОВКА И ХРАНЕНИЕ РУЧКИ КОРЗИНЫ

При транспортировке фритюрницы ручка корзины находится в положении для хранения (фото С). Перед использованием прибора нужно вытянуть ручку из корзины. Затем плавно сжать стержни ручки (фото А) так, чтобы крючки зацепились за опорные стойки корзины (фото В). После этого ручка будет закреплена (фото D).

**Предупреждение:** Во избежание случайного открепления ручки от корзины при работе с прибором следите за тем, чтобы оба крючка были надежно закреплены на стойках корзины, а стержни ручки

находились в упоре (фото В). Для освобождения ручки из положения захвата нужно сжать ее стержни и извлечь ее из корзины (фото А).

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Устанавливайте фритюрницу на ровную, чистую, сухую, устойчивую стойкую к нагреванию поверхность, так, чтобы она не могла упасть с края стола. При подъеме или перемещении прибора пользуйтесь его ручками.
2. Налейте масло до верхней отметки, расположенной на внутренней поверхности фритюрницы. Уровень масла всегда должен находиться между верхней и нижней отметками. Никогда не превышайте допустимый верхний предел (MAX).
3. Подсоедините шнур питания к сети с напряжением 230 В. На приборе загорятся две сигнальные лампочки  
Следите за тем, чтобы дети не могли достать до фритюрницы или ее шнура.
4. Установить регулятор термостата на нужную температуру.
5. При достижении установленной температуры нагревания красная лампочка погаснет.
6. Пока масло нагревается, приготовить продукты для обжаривания.
7. Установите ручку корзины (см. страницу 2).
8. Поместите продукты в корзину, заполнив не более 2/3 ее объема. Перед обжариванием следует просушить продукты, чтобы удалить из них лишнюю влагу. Влажные продукты могут вызвать образование пены и брызг.
9. Чтобы уменьшить разбрызгивание, медленно опустите корзину во фритюрницу, наполненную предварительно нагретым маслом так, чтобы нижняя часть корзины погрузилась в масло.  
Примечание: чтобы продукты получились хрустящими, во время жарки не закрывайте прибор крышкой.
10. По истечении времени обжаривания убедитесь, что продукты приобрели золотистый цвет. Затем поднимите корзину и подвесьте ее на краю фритюрницы, чтобы масло стекло.
11. Выложите продукты на кухонную бумагу.
12. При необходимости приготовления других продуктов повторите описанные действия. Если загорится сигнальная лампочка, нужно подогреть масло, пока лампочка не погаснет.
13. По окончании обжаривания отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть перед разборкой и мойкой.

## ХРАНЕНИЕ И МОЙКА

1. После того, как фритюрница и масло полностью остынут, протереть прибор влажной салфеткой. Не погружать прибор в воду и не мыть его в посудомоечной машине.
2. При повторном использовании масла рекомендуется процедить его для удаления оставшихся в нем кусочков пищи. Храните процеженное масло в хорошо закрытой емкости, не подвергая его прямому воздействию тепла и света.
3. Вымойте корзину и крышку фритюрницы в теплой мыльной воде. Внутреннюю емкость прибора протрите влажной салфеткой. Никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами и мочалками.

4. Для очистки ручки корзины, снимите ее, сжав ее стержни и расцепив крючки, вымойте в воде и положите на хранение обратно в корзину.
5. Перед сборкой прибора убедиться, что все детали сухие.

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- При первом включении прибора, может появиться легкий запах и дым, вызванные сгоранием веществ, использованных в ходе его изготовления. Это – нормальное явление.
- При одинаковом размере и толщине продуктов процесс обжаривания будет более качественным и равномерным.
- Не наполняйте корзину на более, чем 2/3 ее объема. При обжаривании слишком большого количества продуктов они будут не очень хрустящими.
- Чтобы продукты получились более хрустящими, жарьте их без крышки.
- Перед обжариванием следует просушить продукты, чтобы удалить из них лишнюю влагу или намерзший лед. Влажные продукты могут вызвать образование пены и брызг.
- Для панировки продуктов используйте хлеб, натертый на терке.
- Пользуйтесь только металлическими кухонными принадлежностями, поскольку пластиковая или резиновая утварь может расплавиться в горячем масле. Не оставляйте кухонные принадлежности внутри прибора, иначе они сильно нагреются.
- Всегда пользуйтесь приданной корзиной для жарки продуктов.
- По завершению приготовления продуктов, обязательно процедите масло через сито, чтобы удалить накопившиеся в нем кусочки пищи.
- Число повторного использования масла зависит от типа обжариваемых продуктов. Например, при обжарке рыбы или панированных продуктов масло следует менять чаще.
- Обязательно поменяйте масло, если:
  - Масло приобрело темный цвет.
  - От масла идет неприятный запах.
  - При нагревании масло начинает дымит.
  - Во время обжаривания продуктов в масле образуется много пены.

Благодарим вас за доверие к нашей продукции.

## حفظ الجهاز وتنظيفه

1. عندما يبرد الزيت والجهاز تماماً، نظفوه بواسطة خرقة قماش مبللة. لا تغمروا الجهاز بالماء ولا تنظفوه في آلة غسل الأطباق.
2. إذا أردتم إعادة استعمال زيت القلي، يُنصح بتصفيته لإزالة الجزيئات التي قد تكون فيه. ثم احفظوه في إناء محكم الإغلاق في مكان غير معرض مباشرة للحرارة أو الضوء.
3. اغسلوا غطاء وسلّة المقلاة بماء ساخن به صابون. نظفوا الجزء الداخلي للمقلاة بواسطة خرقة قماش مبللة. لا تغمروها بالماء أو أي سائل آخر. لا تستعملوا مواد منظفة أو ليف كاشطة.
4. إذا كان من الضروري تفكيك مقبض السلّة لتنظيفه، اضغطوا على جانبي المقبض لسحبه من السلّة، ثم نظفوه وضعوه في السلّة لحفظه.
5. قبل تركيب الجهاز مرة أخرى، تأكدوا من أن كل القطع جافة تماماً.

## نصائح هامة

- عند استعمال المقلاة لأول مرة، من المحتمل أن تصدر منها رائحة خفيفة أو القليل من الدخان، وذلك راجع لتبخّر بقايا التصنيع. هذه مسألة عادية خلال أول استعمال.
- قوموا بقلي الأغذية التي لها نفس الحجم والسمك لأن ذلك يؤدي إلى أن يكون القلي متساوياً وبنفس السرعة.
- لا تملؤوا السلّة بأغذية تتجاوز 2/3 سعتها. إذا حاولتم قلي كمية كبيرة من الأغذية في نفس الوقت، سوف لن تكون مقرمشة.
- للحصول على أغذية أكثر قرمشة، اقلوها بدون غطاء.
- قبل القلي، انقصوا من رطوبة الأغذية وذلك بتنشيفها. لأن الأغذية المبللة قد تتسبب في فائض من الرغوة وتطاير الزيت.
- لرش الأغذية استعملوا الخبز المطحون.
- استعملوا أدوات معدنية فقط في المقلاة لأن البلاستيك أو المطاط قد يتعرضان للتلف بسبب الزيت الساخن. لا تتركوا الأدوات المعدنية بداخل المقلاة لأنها ستسخن.
- لا تقلّوا الأغذية من دون السلّة التي زودكم بها الصانع.
- بعد كل استعمال، يجب تصفية الزيت بواسطة مصفاة لإزالة البقايا المترسبة.
- إن عدد المرات التي يمكن إعادة استعمال الزيت يتغير حسب الأغذية التي تم قليها. مثلاً، من الضروري تغيير الزيت من حين لآخر إذا كنت تقلون السمك أو الأغذية المرشوشة بالخبز أو الأغذية التي تخلف فُتاتاً.
- يجب تغيير الزيت في الحالات التالية:
  - إذا كان لون الزيت قاتماً.
  - إذا كانت رائحة الزيت كريهة.
  - إذا كان الزيت يُصدر دخاناً عند تسخينه.
  - إذا كان الزيت يُصدر الكثير من الرغوة عند القلي.

شكراً على وضع ثقتكم فينا باختياركم واحد من منتجاتنا.



(أنظروا الصورة A) المقبض إلى أن يأخذا مكانهما في الدعامتين (أنظروا الصورة B). عندها يكون المقبض مثبتاً في مكانه بإحكام (أنظروا الصورة D).

تحذير: لتفادي انفلات المقبض بطريقة لا إرادية من السلة خلال استعماله، تأكدوا دائماً من أن المعقّان مثبتان بإحكام في قضيب السلة وأن قضيبا المقبض مثبتان في الدعامة (أنظروا الصورة B). لاستخراج مقبض السلة من الوضع الذي كان محفوظاً فيه، اضغطوا على جانبي مقبض السلة واسحبوه (انظروا الصورة A).

## تعليمات الاستعمال

1. ضعوا المقلاة الكهربائية على سطح نظيف وجاف وقار ومقاوم للحرارة. ويجب أن يكون ذلك في مركز السطح. استعملوا دائماً المقابض لرفع المقلاة أو نقلها من مكان إلى آخر.
2. املأوها بزيت المطبخ إلى أن يصل الزيت إلى العلامة العليا الموجودة بداخل المقلاة. يجب أن تنحصر كمية الزيت بين العلامتين العليا والسفلى. لا يجب أن يتعدى مستوى الزيت العلامة MAX التي تشير إلى المستوى الأقصى.
3. أوصلوا السلك بمأخذ تيار كهربائي بجهد 230 فولط. سيوقد المؤشران المضيئان. تأكدوا دائماً من أن المقلاة والسلك الكهربائي لا توجدان على مقربة من الأطفال.
4. أديروا زر التحكم في الترموستات لانتقاء درجة الحرارة المرغوب فيها.
5. وعندما يبلغ الزيت درجة الحرارة التي اخترتموها، سينطفئ الضوء الأحمر.
6. بينما يسخن الزيت، هيؤوا الأغذية المراد طهيها.
7. ثبتوا المقبض في سلة القلي (أنظروا الصفحة 2).
8. أدخلوا الأغذية في السلة إلى أن تصلوا إلى ثلثي (2/3) سعة السلة. قبل القلي، انقصوا من رطوبة الأغذية وذلك بتنشيفها. لأن الأغذية المبللة قد تتسبب في فائض من الرغوة وتطاير الزيت.
9. قبل إدخال السلة في المقلاة، وللحد من تطاير الزيت، يجب إنزال السلة ببطء وهي ممتلئة بالأغذية في الزيت الساخن مسبقاً إلى أن يصبح الجزء الأسفل من السلة مغموراً بالزيت. ملاحظة: اقلوا الأغذية المقرمشة من دون غطاء.
10. عندما ينتهي وقت القلي، تأكدوا من أن لون الأغذية أصبح ذهبياً. بعدها ارفعوا السلة وعلقوها على حافة المقلاة الكهربائية لكي يتقطر فائض الزيت.
11. ضعوا الأغذية على ورق ماص.
12. إذا أردتم قلي المزيد من الأغذية، كرروا الخطوات السابقة. إذا اشتعل المؤشر المضيء، اتركوا الزيت يسخن إلى أن ينطفئ المؤشر المضيء.
13. عندما تنتهي عملية القلي، افضلوا السلك عن المأخذ الكهربائي واطركوا الزيت و المقلاة ببردان تماماً قبل تفكيكها وتنظيفها.

## معلومات هامة بخصوص السلك وقابس الكهرباء

- يزودكم الصانع بسلك كهربائي قصير لتفادي خطر التوائه أو التعثر بسبب حبل طويل. لا تستعملوا سلكاً للتمديد مع هذا الجهاز.
- لا يجب أن يبقى السلك تحت الجهاز أو ملفوفاً حوله.

## قبل استعمال المقلاة لأول مرة

- تعرفوا جيداً على القطع المختلفة للمقلاة واقرأوا التعليمات بتمعن.
- اسحبوا الجهاز، ثم اسحبوا غطاء المقلاة الكهربائية. أخرجوا السلة والمقبض من داخل المقلاة. لا تغمروا المقلاة بالماء.

## نصائح هامة خاصة بالمقلاة الكهربائية

- استعملوا المقلاة فوق سطح نظيف وجاف ومنبسط وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن الحافة.
- لتفادي خطر الصدمات الكهربائية أو الحروق الكهربائية الخطيرة، لا تتركوا الأطفال يقتربون من الآلة أو يضعون الأسلاك الكهربائية أو القابسات في أفواههم.
- لتفادي خطر الصدمات الكهربائية أو الحروق الكهربائية، لا تدعوا الماء أو أي سائل آخر يلامس وحدة التحكم أو السلك الكهربائي أو القابس.
- لا تستعملوا المقلاة أبداً من دون زيت أو إذا كان مستوى الزيت غير كافٍ. وكذلك يجب ألا تتعدوا الحد الأقصى للزيت. إن مستويا الزيت الأدنى (MIN) والأقصى (MAX) موجودان على الجزء الداخلي على شكل خطين ناتئين.
- لا تستعملوا الشحم الصلب (الزبدة بأنواعها أو المارجرين). لأن الشحوم الصلبة لن تذوب بشكل متساو وستتسبب في الكثير من الدخان. أضف إلى ذلك أن الشحم الصلب يتصلب عندما يبرد ويصعب استخراجها من المقلاة.
- قبل البدء في القلي، نشفوا الماء الزائد من الأغذية. لأن الأغذية المبللة قد تحدث رغوة وقد تتسبب في تطاير الزيت. لا تلقوا بالأغذية المبللة في زيت القلي. بالرغم من أن كمية الماء قد تكون قليلة، فإنها قد تتسبب في تطاير الزيت من المقلاة.
- اسحبوا السلك دائماً من مأخذ الكهرباء عندما لا تستعملون الجهاز.
- دعوا المقلاة تبرد قبل سحب القطع أو الزيت وقيل تنظيفها.

## تركيب / حفظ مقبض السلة

- عندما تستلمون المقلاة الكهربائية يكون مقبض السلة مفككاً ومحفوظاً (أنظروا الصورة C).
- عندما تريدون استعمال الجهاز، اسحبوا المقبض من السلة. ثم اضغطوا برفق على قضيبتي

تم تطوير منتجاتنا لكي توفر لكم أعلى درجات الجودة والعملية والتصميم. ونتمنى أن تستمتعوا بمقالاتكم الكهربائية الجديدة TITÁN من صنع PALSON.

## احتياطات هامة للسلامة

للحد من خطر الجروح أو الإصابات الجسدية أثناء استعمال الآلات الكهربائية المنزلية، يجب دائماً اتخاذ الاحتياطات الوقائية الأساسية، ومن بينها الاحتياطات التالية:

1. اقرؤوا كل التعليمات

2. لا تلمسوا السطوح الساخنة. استعملوا المقابض.

3. تأكدوا من أن المقبض مرگب على السلة بشكل صحيح وأنه مثبت بإحكام. أنظروا إلى تعليمات التركيب المفصلة على الصفحة 2.

4. لتفادي الصدمات الكهربائية أو الحروق، لا تغمروا نظام التحكم أو السلك الكهربائي أو القابض بالماء أو أي سائل آخر.

5. لا تتركوا الأطفال يقرّبون إلى الجهاز أو يضعوا الأسلاك الكهربائية أو المقابض في أفواههم.

6. قبل استعمال المقلاة الكهربائية، أوصلوا السلك بمأخذ التيار الكهربائي. لفصل الجهاز عن التيار، اسحبوا القابض من مأخذ التيار.

7. افصلوا الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي إذا لم تكونوا تستعملونه أو قبل تنظيفه. اتركوا الجهاز يبرد قبل سحب القطع أو تركيبها وقبل تنظيفه.

8. لا تشغّلوا الأجهزة التي يكون سلكها الكهربائي أو مقبضها معرضاً للنفث، أو عندما يكون الجهاز لا يشتغل بشكل جيد أو إذا كان به يعطب.

9. إن استعمال توابع غير معتمّدة من قبل صانع الجهاز من شأنه أن يُعرّضكم للجروح.

10. لا تستعملوا السلة إذا كان المقبض منفصلاً أو غير مثبت بإحكام.

11. لا يجب استعمال المقلاة في الهواء الطلق.

12. لا تتركوا الحبل متدلياً من حافة المائدة أو الطاولة أو فوق سطوح ساخنة.

13. لا تضعوا المقلاة الكهربائية فوق أجهزة التسخين التي تعمل بالغاز أو الكهرباء أو قريبا أو في فرن ساخن.

14. يُنصح بعدم نقل المقلاة إذا كانت تحتوي على زيت ساخن. إذا كان من الضروري نقلها

عندما تكون مليئة بالزيت الساخن، استعملوا دائماً المقابض الموجودة على جسم المقلاة وانقلوها بحذر شديد.

15. يُمنع استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال أو أشخاص آخرين من دون مراقبة أو مساعدة إذا كانت حالتهم الجسدية أو الحسية أو العقلية تمنعهم من استعماله بأمان. يجب مراقبة الأطفال لئلا يلعبوا بالجهاز.

16. إذا كان السلك الكهربائي تالفاً يجب تغييره من قبل الصانع أو خدمته الفنية المعتمدة أو فني مؤهل لتفادي الأخطار.

17. يجب استعمال هذا الجهاز للغرض الذي صُمّم من أجله فقط.

احتفظوا بهذه التعليمات

هذا المنتج صالح للاستعمال المنزلي فقط

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

## **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

A személyi sérülések és az anyagi károk elkerülése érdekében elektromos készülékek használatakor mindig tartsa be az alábbi alapvető biztonsági előírásokat:

1. Olvassa el a teljes használati utasítást.
2. A készülék meleg részeihez ne érjen. Használja az erre a célra szolgáló nyeleket és fogantyút.
3. Ügyeljen arra, hogy a sütőkosár nyele megfelelően legyen a kosárra rögzítve, és ne mozogjon. Lásd a részletes összeszerelési útmutatót a 2. oldalon.
4. Az esetleges áramütések és égési sérülések elkerülése érdekében a kapcsolótáblát, a kábelt és a csatlakozó dugót vízbe vagy egyéb folyadékba mártani tilos.
5. Ne engedje, hogy a gyermekek a készülék elektromos kábeléhez vagy csatlakozó dugójához érjenek, és ezeket a szájukba vegyék.
6. A készülék használata előtt csatlakoztassa a kábelt a hálózati konnektorhoz. Kikapcsoláskor húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.
7. Használat után és tisztítás előtt a készüléket húzza ki a konnektorból. Tisztítás, valamint a tartozékok behelyezése vagy eltávolítása előtt hagyja a készüléket kihűlni.
8. A készülék használata tilos, amennyiben kábele vagy csatlakozó dugója megsérült, ha a készülék nem működik helyesen, vagy meghibásodott.
9. A gyártó által nem javasolt alkatrészek használata sérüléseket okozhat.
10. A sütőkosarat lejáró vagy laza nyéllel ne használja.
11. Az olajsütőt szabad levegőn ne használja.
12. Ügyeljen arra, hogy a készülék kábele ne lógjon le az asztal vagy a polc széléről, és meleg felülettel ne érintkezzen.
13. Az olajsütőt meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy annak közelébe, valamint meleg sütőre helyezni tilos.
14. A meleg olajat tartalmazó olajsütő elmozdítása nem ajánlott. Ha azonban ez mégis szükséges lenne, a készüléket mindig a fogantyújánál fogja meg, és nagyon óvatosan járjon el.
15. A készülék használata gyermekek valamint olyan személyek számára felügyelet nélkül tilos, akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi állapota ezt nem engedi meg. A gyermekeket tartsa felügyelet alatt és győződjön meg arról, hogy nem játszanak a készülékkel.
16. Esetleges balesetek elkerülése érdekében a sérült vezetékcsatlakozó kábel cseréjét kizárólag a gyártó, az ügyfélszolgálat szakemberei vagy erre képezített elektromos szakember végezheti.
17. A készüléket kizárólag rendeltetése szerint használja.

**ŐRIZZE MEG AZ ALÁBBI HASZNÁLATI UTASÍTÁST.  
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSON BELÜLI HASZNÁLATRA**

## INFORMÁCIÓK A KÁBELLEL ÉS A CSATLAKOZÓ DUGÓVAL KAPCSOLATBAN

- A készülékhez rövid elektromos kábel jár, mely csökkenti az összetekeredés és elbotlás veszélyét. A KÉSZÜLÉKHEZ HOSSZABBÍTÓ KÁBELT NE HASZNÁLJON.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel a készülék alá ne kerüljön, és köré se tekeredjen.

## A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Ismerkedjen meg az olajsütő különböző részeivel, és figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Vegye ki a készüléket a csomagolásból. Vegye le az olajsütő fedelét. Vegye ki az olajsütőből a sütőkosarat és a nyelet. Az olajsütőt vízbe mártani tilos.

## FONTOS JAVASLATOK AZ OLAJSÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ

- Az olajsütőt kizárólag tiszta, száraz, vízszintes, stabil és hőálló felületen, az asztal szélétől távol használja.
- Az esetleges súlyos áramütések és égési sérülések elkerülése érdekében ne engedje, hogy a gyermekek a készülék elektromos kábeléhez vagy csatlakozó dugójához érjenek, és ezeket a szájukba vegyék.
- Az esetleges áramütések és égési sérülések elkerülése érdekében ne hagyja, hogy a készülék, annak kábele vagy csatlakozó dugója vízzel vagy egyéb folyadékkal érintkezzen.
- Az olajsütőt olaj nélkül és a meghatározott minimum olajsint alatt ne használja. Ügyeljen arra is, hogy a készülék megtöltésénél nem haladja meg a meghatározott maximum olajsintet. A minimum (MIN) és maximum (MAX) olajsintet a készülék belső részén két domború vonal jelzi.
- Szilárd zsiradékot (vaj, margarin, zsír) ne használjon. A szilárd zsiradék nem oszlik el egyenletesen, és nagy mennyiségű füstöt képez. Ezen kívül a szilárd zsiradék a kihülés során megszilárdul, és igen nehezen eltávolítható.
- Sütés előtt törölje az ételeket szárazra, hogy ily módon eltávolítsa a felesleges nedvességet. A nedves ételek habot képezhetnek vagy fröcsöghetnek. A forró olajba nedves ételeket ne tegyen. Még az igen kis mennyiségű víztartalom is az olaj fröcsögését okozhatja.
- Használat után a készüléket mindig húzza ki a konnektorból.
- Tisztítás, a tartozékok és az olaj eltávolítása előtt hagyja az olajsütőt kihűlni.

## A KOSÁR NYELÉNEK FELSZERELÉSE / TÁROLÁSA

Az olajsütőhöz járó sütőkosár nyele kézhezvételnélkor tároló állásban (C fénykép) található. A készülék használata előtt vegye ki a nyelet a sütőkosárból. Ezután finoman nyomja meg a nyél rúdjaikat (A fénykép), oly módon, hogy ezek rögzítsék a nyelet, és a kosár tartó részére támaszkodjanak (B fénykép). A kosár nyelének felszerelése megtörtént (D fénykép).

**Figyelem:** annak érdekében, hogy a kosár nyele használat közben ne essen le a kosárról, ügyeljen arra, hogy a két kampó erősen tartsa a kosár rúdjaikat, és a nyél rúdjai a tartó részére támaszkodjanak (B fénykép).

A sütőkosár nyelének a tároló állásból való levételéhez nyomja meg a nyelet, majd vegye le a kosárról (A fénykép).

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Az olajsütőt helyezze egy tiszta, száraz, vízszintes, stabil és hőálló felület középső részére. A készülék felemeléséhez vagy elmozdításához mindig a fogantyúkat használja.
2. Töltse meg a tartályt olajjal az olajsütő belső részén található felső jelzésig. Az olaj szintjének mindig a minimum és a maximum jelzés között kell lennie. Ügyeljen arra, hogy soha ne haladja meg a MAX jelzést.
3. Csatlakoztassa a készülék kábelét egy 230 volt feszültségű hálózati konnektorhoz. Ezáltal kigyullad a készülék két kijelző lámpája.  
Ügyeljen arra, hogy a gyermek nem férjenek az olajsütőhöz és annak kábeléhez.
4. Fordítsa a termosztátot a kívánt hőmérsékletre.
5. Ha a készülék eléri a megadott hőmérsékletet, a piros lámpa kialszik.
6. Amíg az olaj melegszik, készítse elő a sütni való ételeket.
7. Szerelje fel a sütőkosár nyelét (lásd 2. oldal).
8. A sütőkosarat maximum 2/3 részig töltsen meg étellel. Sütés előtt törölje az ételeket szárazra, hogy így módon eltávolítsa a felesleges nedvességet. A nedves ételek habot képezhetnek vagy fröcsöghetnek.
9. A fröcsögés megelőzése érdekében mielőtt a sütőkosarat az olajsütőbe helyezné, lassan engedje a teli sütőkosarat az előmelegített olajba, amíg a kosár alsó részét nem fedi az olaj.  
Megjegyzés: a ropogós ételeket fedél nélkül süsse.
10. A sütési idő lejártá után ellenőrizze, hogy az ételek aranybarnára sültek. Ezután emelje ki a kosarat, majd akassza az olajsütő oldalára, hogy az olaj le tudjon folyni.
11. Helyezze az ételeket nedvszívó papírra.
12. A további sütéshez ismétlje meg a fenti lépéseket. Ha a lámpa kigyullad, hagyja, hogy az olaj ismét felmelegedjen. Mikor az olaj kellőképpen felmelegedett, a lámpa kialszik.
13. Sütés után húzza ki a készülék kábelét a hálózati konnektorból. Tisztítás, valamint a tartozékok eltávolítása előtt hagyja a készüléket kihűlni.

## A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

1. Mikor a készülék és az olaj teljesen kihűlt, a készüléket nedves ronggyal tisztítsa meg. A készüléket vízbe mártani és mosogatógépben tisztítani tilos.
2. Amennyiben az olajat ismét fel kívánja használni, ajánlott az alján található ételmaradékokat leszűrni. Ezután helyezze az olajat egy jól fedett edénybe, és tárolja közvetlen hőtől és fénytől védett helyen.
3. Az olajsütő kosarát és fedelét mosószeres meleg vízben mossa el. A készülék belsejét nedves ronggyal tisztítsa meg. A készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba mártani tilos. Durva felületű mosogatószer vagy rongyot ne használjon.
4. Ha a tisztításhoz le kell szerelnie a sütőkosár nyelét, nyomja meg a nyelet, hogy ki tudja venni a kosárból, akassza le a kosárról, mossa el, majd a kosárban tárolja.
5. A készülék összeszerelése után győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen megszáradt.

## HASZNOS TANÁCSOK

- Az olajsütő elő használata során előfordulhat, hogy a készülék enyhe szagot vagy kis mennyiségű füstöt áraszt. Ezt a gyártási maradékok elpárolgása okozza. Az első használat során ez a jelenség természetes.
- Egyszerre egyforma nagyságú és vastagságú ételeket süssön, mert ezek egyenletesebben és ugyanolyan gyorsan sülnek meg.
- A sütőkosarat 2/3 részénél jobban ne töltsse meg. Ha egyszerre túl nagy mennyiségű ételt süt, ezek nem lesznek ropogósak.
- A ropogósabb ételek készítéséhez süsse az ételeket fedél nélkül.
- Sütés előtt törölje az ételeket szárazra, hogy ily módon eltávolítsa a felesleges nedvességet és jégdarabokat. A nedves ételek habot képezhetnek vagy fröcsöghetnek.
- Panírozáshoz zsemlemorzst használjon.
- A készülékbe csak fém konyhai eszközöket helyezzen, mert a műanyag és a gumi a forró olajban tönkremennek. Az olajsütőben fém konyhai eszközöket ne hagyjon, mert ezek felforrósodnak.
- Az olajsütőt a mellékelt sütőkosár nélkül ne használja.
- Az olajat minden használat után ajánlott leszűrni, hogy megtisztítsuk a lerakódott ételmaradékoktól.
- Az olaj újrahaználhatósága attól függ, hogy milyen típusú ételeket süt a készülékben. Hal, rántott ételek és könnyen morzsálódó ételek sütésekor például gyakrabban kell az olajat cserélni.
- Az olajat az alábbi esetekben kell kicserélni:
  - Az olaj sötét színű.
  - Az olaj kellemetlen szagú.
  - Az olaj melegítésnél füstöt áraszt.
  - Sütéskor az olaj túl nagy mennyiségű habot képez.

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

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

## ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Elektrikli aletler kullanılırken, olası yaralanma ve maddi zararlar oluşması riskini azaltmak için, içinde aşağıdakilerin de bulunduğu belli güvenlik tedbirlerinin alınması gerekmektedir:

1. Tüm kullanım talimatlarını okuyunuz.
2. Makinanın sıcak yüzeylerine dokunmayınız, saplardan ve kulplardan tutunuz.
3. Sepet kolunu yerine düzgün bir şekilde takılı ve iyice sıkıştırılmış olduğundan emin olunuz. Sayfa 2 de detaylı bir şekilde yer alan montaj talimatlarına uyunuz.
4. Elektrik çarpmalarına, ya da yanık olaylarına engel olabilmek için kontrol mekanizmasını, elektrik kablosunu ya da elektrik fişini su ya da başka sıvının içerisine sokmayınız.
5. Çocukların elektrik kabloları ile oynamalarına ya da kabloları veya elektrik fişlerini ağızlarına sokmalarına izin vermemeyiniz.
6. Makinanızı kullanmadan önce elektrik fişini elektrik prizine takınız. Makinayı kapatmak için ise elektrik fişini prizden çıkarınız.
7. Fritözünüzü kullanmadığınızda ya da fritözünüzü yıkamak istediğinizde makinayı kapatınız ve elektrik fişini prizden çekiniz. Makina parçalarından bazılarını çıkardığınızda ya da taktığınızda ya da fritözünüzü temizlemek istediğinizde makinanızın iyice soğumasını bekleyiniz.
8. Eğer elektrikli kahve makinanızın elektrik fişi ya da kablosu bozuksa ya da makinanız düzgün bir şekilde çalışmıyorsa veya makinanız yere düşmüşse ya da herhangi bir hasara uğramışsa, makinanızı çalıştırmayınız.
9. Üretici firma tarafından önerilmeyen parçaların kullanılması yaralanmaların oluşmasına neden olabilir.
10. Fritözünüzün sepetinin kolu yerinden çıkmışsa ya da çok gevşek ise bu sepeti kullanmayınız.
11. Fritözünüzü açık havada kullanmayınız.
12. Elektrik kablosunun bir tezgah ya da masadan aşağıya doğru sarkmamasına ve sıcak yüzeylerle temas halinde olmamasına özen gösteriniz.
13. Bu aleti ateş ya da sıcak bir ocak ya da fırın gibi sıcak bölgelerin üzerine ve yakınına koymayınız.
14. Fritözünüzün içerisinde kızgın yağ varken fritözünüzü yerinden oynatıp taşımayınız. Eğer fritözün içerisinde kızgın yağ varken taşınması zorunlu ise; fritözün gövdesinde bulunan kulplardan tutulması ve taşıma işlemi sırasında çok dikkatli olunması gerekmektedir.
15. Bu ürünün çocuklar tarafından kullanımı yasaktır ve ayrıca fiziksel ya da duyu organları ile ilgili problemi olan ve zihni özürli kişilerin kullanımı sağlam başka bir kişinin yardım ve gözetimi altında olmalıdır. Çocukların bu aletle oynamadıklarından emin olmak için sürekli kontrol altında tutulmaları gerekmektedir.
16. Eğer makinanın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikeli bir duruma neden olmamak için; kablo, üretici firma, yetkili teknik servisi ya da uzman bir teknik eleman tarafından yenisi ile değiştirilmelidir.
17. Bu makina yalnızca imal edildiği amaç için kullanılmalıdır.

BU KULLANMA TALİMATLARINI SAKLAYINIZ.

BU ALET YALNIZCA EVDE KULLANILMAK ÜZERE İMAL EDİLMİŞTİR.



## ELEKTRİK KABLOSU VE FİŞİ İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER

- Uzun bir kablonun dolaşmasını ve takılıp düşme olasılıklarını azaltmak amacıyla makinanız kısa bir elektrik kablosu içermektedir.  
BU MAKİNAYI UZATMA KABLOSU İLE KULLANMAYINIZ.
- Elektrik kablosu fritözün altında ya da çevresine sarılı olarak kalmamalıdır.

## FRİTÖZÜNÜZÜ İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Fritözünüzün tüm parçalarını inceleyiniz ve tüm kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz.
- Fritözünüzü kutusundan çıkarınız. Fritöz kapağını çıkarınız. Sepeti ve sepet sapını fritözün içerisinden çıkarınız. Fritözünüzü suya sokmayınız.

## FRİTÖZLE İLGİLİ ÖNEMLİ KULLANMA ÖNERİLERİ

- Fritözü yalnızca temiz, kuru, düz, sağlam, ısı kaynaklarına uzak ve köşelere uzak bir yüzeye yerleştiriniz.
- Elektrik çarpması ya da ağır elektrik yanması olayları riskini azaltmak için çocukların elektrik kabloları ile oynamalarına, kablo ve elektrik fişlerini ağızlarına sokmalarına izin vermeyiniz.
- Elektrik çarpması ya da ağır elektrik yanması olayları riskini azaltmak için kontrol ünitesinin, elektrik kablosunun ya da elektrik fişinin su ya da başka sıvılar ile temas halinde olmamasına dikkat ediniz.
- Fritözünüzü, içerisinde yağ yokken ya da içerisindeki yağ miktarı yeterli değilken çalıştırmayınız. Bunun yanında aynı zamanda fritözdeki yağ miktarının maksimum düzeyi geçmemesi gerekmektedir. Minimum (MIN) ve maksimum (MAĞ) yağ miktarı düzeyleri iç tarafta kabartma şeklinde iki çizgi ile işaretlenmiştir.
- Fritözde katı yağlar kullanmayınız (tereyağı, margarin, domuz yağı gibi). Katı yağlar homojen olarak erimediği için çok fazla duman oluşmasına neden olacaktır. Ayrıca; katı yağ kullanımdan sonra donduğu için fritözden çıkarılması çok zor olacaktır.
- Kızartma işlemi öncesinde, kızartılacak besin maddeleri kurularak içerisindeki fazla su miktarı alınır. Islak besin maddeleri köpük ve duman oluşumuna neden olabilirler. Kızartma yağı içerisine ıslak besin maddeleri atmayınız. Hatta çok az miktardaki su bile yağın sıçramasına sebep olabilir.
- Makinanızı kullanmadığınızda, her zaman makinanızın elektrik fişini prizden çekili tutunuz.
- Fritözünüzün parçalarını çıkarmak, içerisindeki yağı boşaltmak ya da fritözünüzü temizlemek istediğinizde, fritözün iyice soğumuş olmasını bekleyiniz.

## MONTAJ / SEPET KOLUNUN SAKLANMASI

Fritözün sepet kolu kutuda C harfli fotoğrafta olduğu gibi gelmektedir. Fritözü kullanmak istediğinizde sepet kolunu sepet içerisinden çıkarınız. Daha sonra, kol çubuklarını, kol çubuklara takılacak şekilde (foto A) ve buradaki dayanaklara tutunacak şekilde (foto B) yavaşça sıkıştırınız. Bu şekilde, sepet kolu sabitlenmiş olur (foto D).

**Uyarı:** Sepetin kullanımı sırasında sepet kolunun kazara yerinden çıkmasına engel olmak için, sepet kolundaki iki kancanın, çubukları iyice tuttuğundan ve çubukların destekte bulunduğundan emin olunuz (foto B). Sepet kolunu sepetten çıkartıp saklamak için, kola bastırınız ve kolu sepetten çıkarınız (foto A).

## KULLANIM TALİMATLARI

1. Fritözünü yalnızca temiz, kuru, düz, sağlam, ısı kaynaklarına ve köşelere uzak bir yüzeye yerleştiriniz. Fritözünü kaldırmak ve yerini değiştirmek için her zaman kulpları kullanınız.
2. Fritözünüzü mutfak yağı ile fritöz içerisinde yer alan yağ seviyesi çizgilerinden üst çizginin seviyesine kadar doldurunuz. Fritöz içerisine koyacağınız yağ miktarı her zaman bu yağ seviyesi işaretlerindeki minimum ve maksimum sınır içerisinde olmalıdır. MAĞ sınırı asla aşılmamalıdır.
3. Elektrik fişi 230 Voltluk bir prize takılmalıdır. Fiş prize takıldığında iki ışık yanacaktır. Fritözün ve elektrik kablosunun, çocukların ulaşamayacağı yerlerde olması gerekmektedir.
4. Termostat kontrolünü, arzu edilen ısı derecesini ayarlayınız.
5. Arzu edilen ısıya ulaşıldığında kırmızı ışık sönecektir.
6. Yağ ısınırken, kızartacağınız besin maddelerini hazırlayınız.
7. Sepet kolunu kızartma yapmak için hazırlayınız (2. sayfaya bakınız).
8. Kızartmak istediğiniz besinleri sepetin maksimum doluluk kapasitesinin 2/3 lük bölümüne ulaşacak şekilde doldurunuz. Kızartma işlemine başlamadan önce besinlerdeki su miktarını azaltmak için besinleri kurulayınız. Islak olan besin maddeleri aşırı köpük ve sıçrama oluşmasına neden olabilir.
9. Sıçramaları azaltmak için, sepeti fritöz içerisine yerleştirmeden önce, dolu sepeti yavaşça, sepetin alt bölümü yağ içerisine batana kadar kızgın yağ içerisine batırınız.  
Not: Besinlerin çıtır çıtır olması için fritözün kapağını kapatmayınız. Kızartma süresi tamamlandığında, kızartılmış besin maddelerinin altın rengi alıp almadıklarını kontrol ediniz. Daha sonra, sepeti yerinden kaldırınız ve içerisindeki yağın süzülmesi için fritözün kenarına asınız.
11. Kızarmış besinleri bir mutfak kağıdının üzerine boşaltınız.
12. Daha fazla besin maddesi kızartmak istiyorsanız, daha önce bahsedilen adımları uygulayınız. Eğer ışıklı gösterge yanarsa, fritöz içerisinde bulunan yağın tekrar ısınıp, ışıklı göstergenin sönmesini bekleyiniz.
13. Kızartma işlemi tümüyle tamamlandığında, fritözün elektrik kablosunu prizden çekiniz ve fritözün parçalarının sökülmesi ve fritözün temizlenmesi için fritöz içerisindeki yağın tamamen soğumasını bekleyiniz.

## FRİTÖZÜNÜZÜN TEMİZLİĞİ VE BAKIMI

1. Fritözün kendisi ve içerisinde bulunan yağ, tamamen soğuduktan sonra, fritözünü ıslak bir bezle temizleyiniz. Fritözünüzü asla suya sokmayınız ve bulaşık makinasında yıkamayınız.
2. Eğer fritöz içerisindeki kullanılmış olan yağı tekrar kullanmak istiyorsanız, yağı içerisinde bulunan partiküllerden temizlemek için süzünüz. Daha sonra, yağı bir kap içerisine koyup kabin kapağını iyice kapatınız ve direkt olarak ışığa ve ısıya maruz olmayan bir yerde saklayınız.
3. Sepeti ve fritöz kapağını sıcak ve sabunlu su ile yıkayınız. Fritözün içerisini ıslak bir bezle siliniz. Fritözünü su ya da başka bir sıvı içerisine sokmayınız. Deterjan ya da sert süngerler kullanmayınız.
4. Eğer yıkamak için sepetin kolunu çıkarmanız gerekiyorsa, çıkartma için; sepet kolunun çubuklarına bastırınız ve yerinden çıkarınız. Daha sonra kolu yıkayınız ve saklamak için sepetin içerisine koyunuz.

5. Fritözünüzün parçalarını yerine takmadan önce tüm parçaların tamamen kurumuş olduğundan emin olunuz.

## GEREKLİ ÖNERİLER

- Fritözünüzü ilk kez kullandığınızda hafif bir koku ve duman çıkabilir, çünkü fabrikasyon sırasındaki atıklar buharlaşmaktadır. Bu ilk kullanımda normal bir durumdur.
- Kızartma işleminin daha homojen ve kızartma işleminin aynı hızda olabilmesi için, kızartacağınız malzemelerin aynı cins ve aynı boyutlarda olmasına dikkat ediniz.
- Sepeti doldururken kapasitesinin 2/3 ünden daha fazla doldurulmamasına dikkat ediniz. Aynı anda çok miktarda besin maddesi kızartılırsa besinler çıtır çıtır olmaz.
- Daha çıtır çıtır bir kızartma hazırlamak için; kızartma işleminde fritözün kapağını kapatmayınız.
- Kızartma işlemine başlamadan önce, besinlerdeki fazla su miktarının ve eğer varsa buzun kurularak temizlenmesi gerekmektedir. Islak olan besin maddeleri kızartma sırasında fazla miktarda köpük ve sıçrama oluşmasına neden olabilir.
- Şinitel türü yumurtaya batırılmış yiyecekler hazırlamak istediğinizde besinleri rendelenmiş ekmeğe batırınız.
- Fritöz içerisinde yalnızca metal mutfak malzemeleri kullanınız. Çünkü; plastik ya da kauçuk gibi malzemeler kızgın yağ içerisinde deforme olmaktadır. Metal mutfak aletlerini fritöz içerisinde bırakmayınız, aksi takdirde sıcaklık etkisiyle kızabilirler.
- Fritöz ile birlikte satılan sepet olmaksızın fritözde kızartma işlemi yapmayınız.
- Her kullanımdan sonra kullanılan yağı, içerisinde biriken partiküllerden arındırmak için süzünüz.
- Fritöz içerisinde kullanılan yağın kaç kez kullanılabilceği, kızartılan besin maddelerinin cinsine bağlı olarak değişmektedir. Örneğin; sıkça balık, una bulanmış ve rendelenmiş ekmeğin parçası atıkları bırakan yiyecekleri kızarttığımızda, yağı sıkça değiştirmemiz gerekecektir.
- Aşağıda bahsedilen durumlarda fritöz içerisindeki yağın değiştirilmesi gerekecektir:
  - Yağın rengi koyulaşmışsa.
  - Yağın kötü bir kokusu varsa.
  - Yağ ısınmaya başladığında duman çıkıyorsa.
  - Kızartma sırasında yağda çok fazla köpük oluşuyorsa.

Ürünlerimizden birini seçerek bize gösterdiğiniz güvene teşekkür ederiz.



**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 produit ménager. 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 le recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

**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 altura da sua eliminação. Em vez disso, deve ser entregue num ponto que realize a recolagem 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 recolagem de materiais ajuda a conservar os recursos naturais. Para informações mais detalhadas sobre a recolagem 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. Assicurandoci che il prodotto venga smaltito in modo adeguato, eviteremo 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 електрическите и електронните 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 домакинските отпадъци. Той трябва да се съхранява в специално дадено за рециклиране на електрическите 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 huishoudelijk afval mag worden aangeboden. In plaats daarvan moet het product worden aangeboden bij een speciaal daarvoor 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 recycelen 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.

**Διάθεση σχετικά με τους παλαιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμοζόμενα μέσα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και μέσα σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα της αλληλεπίσχεσης απορριμμάτων)**

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 ειδικωθεί στην ανακύκλωση ηλεκτρικών και των ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Κάνοντας αυτό, εσείς βοηθάτε έτσι ώστε να αποτραπεί ο φοβερός αρνητικός αντίκτυπος στις οποίες μπορεί να υποβληθεί το περιβάλλον και η ποιότητα υγείας, οι οποίες θα μπορούσαν να παραβούν εάν αυτό το προϊόν είχε απορριφθεί με τρόπο ανακριβή. Η ανακύκλωση των υλικών βοηθά στο να συντηρηθούν οι φυσικοί πόροι. Εάν επιθυμάτε παραπάνω πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, να έλαβετε σε επαφή με τη μη αντιπροσωπεία της πόλης σας, με την υπηρεσία της συλλογής των απορριμμάτων ή με το κατάστημα στο οποίο αγοράσατε αυτό το προϊόν.

**Поставление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборов (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 تتعلق على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (تستخدم في بلدان الاتحاد الأوروبي وبلدان لاروپية لغرض جمع نظام جمع القمامة حسب النوع)**

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

**Ez a jelkép régi elektronikus 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 termék nem lehet házi hulladékként kezelni, hanem elektronikus és elektronikus felszerelések elhelyezésére szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell hagyni. Ezáltal Ön hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezet és az emberi egészség szenvedne a hulladék helytelen kiseléjezése esetén. A hulladékok újrahasznosítása elősegíti a természeti források megőrzését. Amennyiben a termék újrahasznosításával kapcsolatban további információra van szüksége, forduljon városra képviselőhöz, a hulladékgyűjtő szolgálatához vagy az üzethez, ahol a terméket vásárolta.

**Esaki elektriki ve elektronik malzemerle ilgili uyarilma (Avrupa Birliğinde ve diğer Avrupa ülkelerinde uygulanmaktadır olan geri dönüşüm amaçlı olan atık ayırma ve geri dönüşüm sistemi)**

Bir ürün ya da bir paket üzerinde yer alan bu sembol; bu ürünün konut alanlarında üretilen herhangi bir atık gibi değerlendirilmemesi için alınmış bir uyarıdır. Bunun aksine, geri dönüşüm amaçlı olarak, bu tür elektrikli ve elektronik malzemelerin atılması için özel olarak belirlenen noktalara bırakılması gerekmektedir. Siz, bu şekilde davranarak, bu malzemelerin uygun olmayan şekilde atılması durumunda çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuzluklara olan olası negatif sonuçların ortadan kalkmasına yardım etmiş olacaksınız. Geri dönüşüm amaçlı olarak, bu malzemelerin, atılmaları için ayrılmış olan ayırma alanına bırakılması, doğal kaynakların korunmasına yardımcı olmaktadır. Eğer, bu malzemelerin geri dönüşüm amaçlı olarak atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgiye sahip olmak isterseniz; yaşadığınız bölgenin mali yönetimi ile, atık toplama merkezleri ile ya da bu malzemeyi satın aldığınız satış merkezi ile bağlantıya geçiniz.



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 17  
www.palson.com e-mail: palson@palson.com

