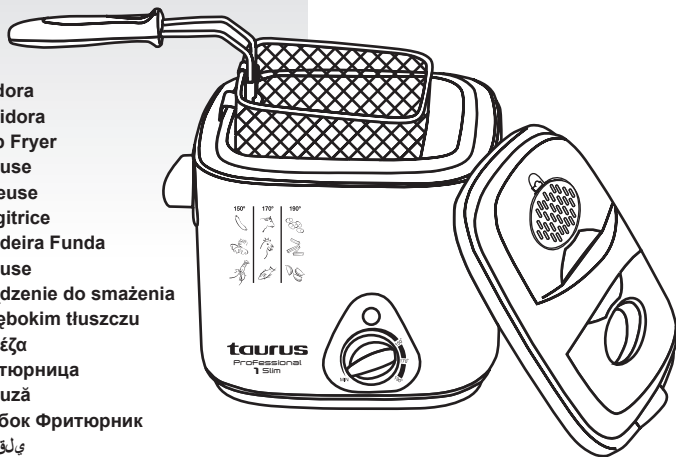
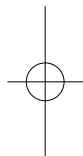
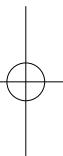
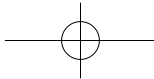


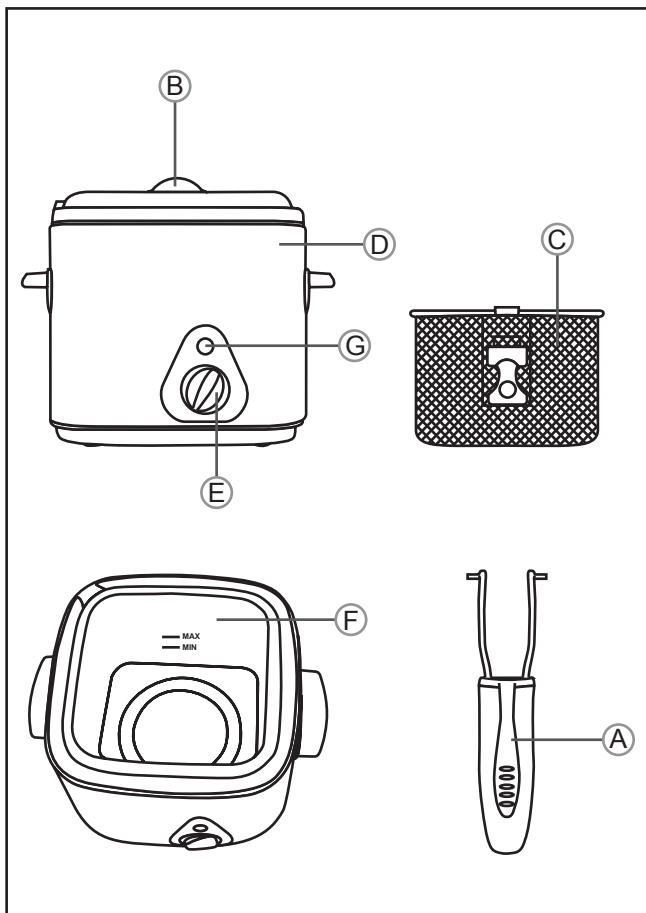
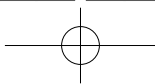
taurus

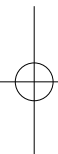
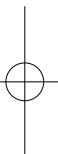
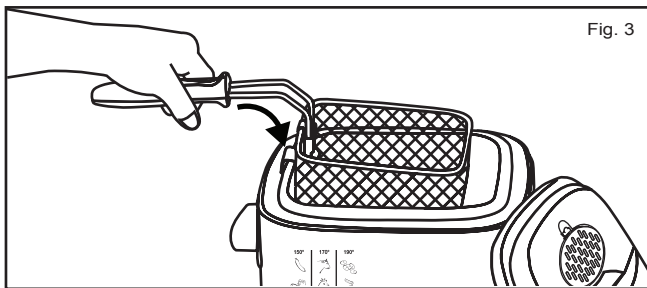
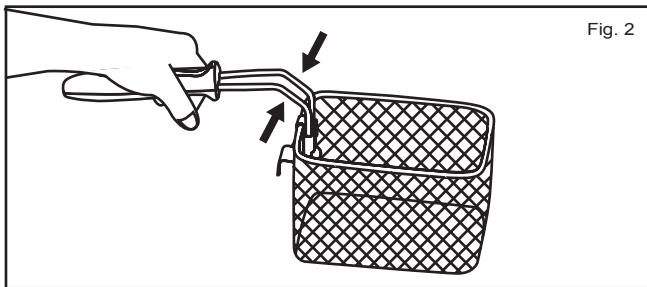
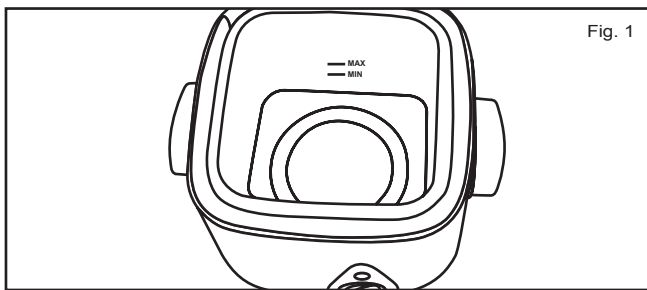
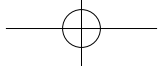
Professional 1 Slim

Freidora
Fregidora
Deep Fryer
Friteuse
Fritteuse
Friggitrice
Fritadeira Funda
Friteuse
Urządzenie do smażenia
w głębokim tłuszczu
Фритѐза
Фритюрница
Friteuză
Дълбок Фритюрник
يلىق زاهج









Freidora Professional 1 Slim



Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción

A	Asa de la cesta desmontable
B	Tapa
C	Cesta
D	Cuerpo del aparato
E	Regulador de temperatura
F	Cubeta
G	Piloto luminoso indicador de calor



Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de de uso o trabajo:

- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada

de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.

- Situar el aparato lejos de materiales combustibles, tales como materiales textiles, cartón, papel, etc.

Seguridad eléctrica:

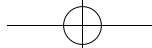
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañados.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Mantener el aparato lejos de fuentes de calor y cantos vivos.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No dejar que el cable eléctrico quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal:

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Utilización y cuidados:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No poner el aparato en marcha sin haber llenado antes la cubeta de aceite.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No desplazar el aparato cuando esté funcionando o el aceite aún esté caliente.



Con el aparato en frío, transportar el aparato haciendo uso de las asas.

- Utilizar las asas del aparato para sostenerlo o desplazarlo.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Respetar los niveles MAX y MIN. (Fig. 1)
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.

- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.

- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.

- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.

- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.

- No dejar nunca el aparato funcionando sin vigilancia, ni al alcance de los niños, ya que es un aparato eléctrico y puede ocasionar quemaduras graves.

- Si se utiliza materia grasa en vez de aceite, se tiene que fundir ésta previamente en un recipiente aparte.

- Si la materia grasa se ha endurecido en la cubeta del aparato, hacer unos agujeros en la grasa sólida para permitir que el agua que ha podido quedar retenida en la grasa salga en forma de vapor al calentarla a temperatura mínima de termostato.

- Si por cualquier motivo el aceite se incendiara, desconectar el aparato de la red y sofocar el fuego con la tapa, con una manta, o con un paño grande de cocina. **NUNCA CON AGUA.**

- Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN). Esto no garantiza la desconexión permanente del aparato.

- No guardar el aparato si todavía está caliente.

- No utilizar el aparato de un modo continuado, con tal de evitar posibles deformaciones de la base de plástico y la tapa.

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Montaje de la cesta:

- Sacar la cesta y acoplar el mango, haciéndolo pivotar hasta que las varillas entren en su alojamiento (Fig. 2).



Modo de empleo

Notas previas al uso:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Llenado de aceite:

- Abrir la tapa

- Asegurarse de que el conjunto eléctrico está perfectamente asentado.

- Verter aceite en la cubeta hasta la marca que indica el nivel MÁXIMO (Fig. 1).

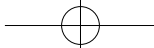
- El aparato no debe funcionar con menos aceite del indicado en el nivel MÍNIMO.

Uso:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.

- Enchufar el aparato a la red eléctrica.

- Poner en marcha el aparato accionando el



mando termostato de regulación.

- El piloto luminoso indicador de encendido se iluminará.
- Seleccionar la temperatura de fritura deseada mediante el mando termostato de regulación. El indicador luminoso se iluminará en color rojo, indicando que el aceite está en proceso de calentamiento (con la tapa cerrada se ahorra energía).
- Preparar los alimentos a freír y colocarlos en la cesta procurando que no rebasen los $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Dejar escurrir previamente los alimentos antes de sumergirlos en la cubeta.
- Si los alimentos están congelados, deben descongelarse previamente. La introducción de alimentos congelados o con gran contenido en agua en la cubeta puede provocar la proyección brusca de aceite hacia el exterior al cabo de unos pocos segundos.
- Esperar a que el piloto luminoso se apague, lo que señalará que el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Durante el uso del aparato el piloto luminoso indicador de calor se conectará y desconectará de forma automática, indicado de este modo el funcionamiento de los elementos calefactores para mantener la temperatura deseada
- Introducir lentamente la cesta en la cubeta a fin de evitar desbordamientos y salpicaduras. Según criterio, freír con la tapa abierta o cerrada.
- Cuando la fritura esté en su punto, levantar la cesta y colgarla en su soporte para permitir el escurrido del exceso de aceite de los alimentos (Fig. 3)
- Vaciar la cesta.
- Cambiar el aceite aproximadamente cada 15 ó 20 frituras, o cada 5 – 6 meses si no se utiliza habitualmente.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Seleccionar la posición mínima (MIN) accionando el mando termostato.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Cerrar la tapa.
- Limpiar el aparato.

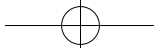
Consejos prácticos:

- Para desodorar el aceite se pueden freír unos trozos de pan.
- En aquellos alimentos que contienen mucha agua es mejor y más rápido realizar dos frituras con menor volumen de alimentos que una sola. Con esto se disminuye el riesgo de salpicaduras y desbordamientos.
- Para conseguir una fritura uniforme y crujiente se puede utilizar el método de «fritura en dos tiempos». Este sistema consiste en realizar una primera fritura hasta que los alimentos estén bastante hechos, y después una segunda fritura, con el aceite muy caliente, para dorar los alimentos.
- Es aconsejable freír con aceite de oliva de mínima acidez.
- No mezclar aceites de diversas calidades.
- Para evitar que las patatas se peguen es recomendable lavarlas antes de freírlas.



Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía,



ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.



Anomalías y reparación

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

- Este aparato contiene, o puede contener, aceite. Recordar que deben respetarse las reglamentaciones concernientes a la eliminación de este tipo de contaminante.



- Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la

recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

Fregidora Professional 1 Slim

i Benvolgut client,
Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS. La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció

A	Nansa de la cistella desmuntable
B	Tapa
C	Cistella
D	Cos de l'aparell
E	Regulador de temperatura
F	Cubeta
G	Pilot lluminós indicador de calor

! Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. La no-observació i l'incompliment d'aquestes instruccions pot donar lloc a accidents.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

Entorn d'ús o treball:

- Col·loqueu l'aparell damunt d'una superfície plana, estable i apta per suportar altes temperatures, lluny d'altres fonts de calor i de possibles esquitxades d'aigua.
- Situeu l'aparell lluny de material

combustible, tal com materials tèxtils, cartró, paper, etc.

Seguretat elèctrica:

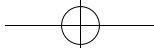
- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Manteniu l'aparell allunyat de fonts de calor i cantells vius.
- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuga.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No deixeu que el cable de connexió quedi en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

Seguretat personal:

- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament.

Utilització i cura:

- Abans de cada ús, desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No connecteu mai l'aparell sense haver omplert abans la cubeta d'oli.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No desplaçeu la fregidora quan estigui funcionant o l'oli estigui encara calent. Quan l'aparell estigui fred, desplaçeu-lo per les nanses.



- Utilitzeu les nanses de l'aparell per a sostenir-lo o desplaçar-lo.
- No cappingueu l'aparell mentre està en ús o connectat a la xarxa.
- Respecteu els nivells MAX i MIN. (Fig.1)
- Desendolteu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.
- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell està pensat perquè l'utilitzin persones adultes. No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.
- Deseu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- No deixeu mai l'aparell en funcionament sense vigilància, ni a l'abast dels nens, ja que és un aparell elèctric que escalfa oli a altes temperatures i pot ocasionar cremades greus.
- Si en lloc d'oli empreu matèria grassa, cal que la foneu prèviament en un recipient apart.
- Si la matèria grassa s'ha endurit a la fregidora, feu uns forats a la grassa sòlida per permetre que l'aigua que hagués pogut quedar retinguda a la grassa surti en forma de vapor quan s'escalfi a temperatura mínima de termòstat (Fig.
- Si, per qualsevol motiu, l'oli s'incendiés, desconnecteu l'aparell de la xarxa i apagueu el foc amb la tapa, amb una manta o amb un drap gran de cuina. MAI AMB AIGUA.
- Col·loqueu el comandament termòstat a la posició de mínim (MIN). Això no garanteix la desconnexió permanent de l'aparell.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- No utilitzeu l'aparell d'una manera

continuada, per tal d'evitar possibles deformacions de la base de plàstic i la tapa.

- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.

Muntatge de la cistella

- Traieu la cistella i acobeu el mànec fent-lo pivotar fins que les varetes entrin dins del seu allotjament (Fig. 2).



Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

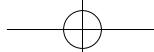
- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Ompliment d'oli:

- Obriu la tapa.
- Assegureu-vos que el conjunt elèctric està perfectament assentat.
- Aboqueu l'oli dins la cubeta fins a la marca que indica el nivell MÀXIM (Fig. 1).
- L'aparell no ha de funcionar amb menys oli del que indica el nivell MÍNIM.

Ús:

- Desendolteu completament el cable abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu en funcionament l'aparell accionant el comandament termòstat de regulació.
- El pilot lluminós indicador d'engegada s'il·luminarà.
- Seleccioneu la temperatura desitjada per fregir mitjançant el comandament termòstat



de regulació. L'indicador lluminós s'encén en color vermell per indicar que l'oli es troba en procés d'escalfament (amb la tapa tancada s'estalvia energia).

- Prepareu els aliments que heu de fregir i col·loqueu-los a la cistella fent atenció a que no depassi els 3/4 de la seva capacitat. Deixeu escórrer prèviament els aliments abans de submergir-los dins la cubeta.

- Si els aliments estan congelats, cal descongelar-los prèviament. La introducció d'aliments congelats o amb gran contingut d'aigua dins la cubeta pot provocar la projecció sobtada d'oli a l'exterior als pocs segons.

- Espereu que el pilot lluminós s'apagui, assenyalant que l'oli ha assolit la temperatura adequada.

- Durant l'ús de l'aparell el pilot lluminós indicador de calor (??) es connectarà i desconnectarà de manera automàtica, indicant així el funcionament dels elements calefactors per mantenir la temperatura desitjada.

- Introduïu lentament la cistella a la cubeta per evitar desbordaments i esquitxades. Segons creieu oportú, fregiu amb la tapa oberta o tancada.

- Quan el procés de fregir estigui al seu punt, aixequen la cistella i pengeu-la a la vora de la cubeta per permetre que s'escorri l'excés d'oli dels aliments (Fig. 3)

- Buideu la cistella.

- Canvieu l'oli aproximadament cada 15 o 20 fregits, o cada 5-6 mesos si no s'utilitza habitualment.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Seleccioneu la posició mínima (MIN) accionant el comandament termòstat
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Tanqueu la tapa.
- Netegeu l'aparell.

Consells pràctics:

- Per refrescar l'oli hi podeu fregir-hi uns trossos de pa.
- Si es tracta d'aliments que contenen molta aigua, és millor i més ràpid fregir-los en dues tandes i en menys quantitat que en una de sola. Fent-ho així, evitarem el risc d'esquitxades i vessaments.
- Per aconseguir un fregit uniforme i cruixent, es pot utilitzar el mètode de "fregida en dos temps". Aquest sistema consisteix a realitzar una primera fregida fins que els aliments estiguin prou fets i després fer-ne una altra per daurar-los amb l'oli molt calent.
- És aconsellable fregir amb oli d'oliva de mínima acidesa.
- No barregeu olis de diverses qualitats.
- Per evitar que les patates s'enganxin és millor rentar-les abans de fregir-les.



Neteja

- Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.



Anomalies i reparació

- En cas d'avaría, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o reparar-lo perquè podria ser

perillós.

- Si la connexió a la xarxa està malmesa, cal substituir-la i actuar com en cas d'avaría.

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si us en voleu desfer, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.

- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.

- Aquest aparell conté, o pot contenir, oli. Recordeu que s'han de respectar els reglaments concernents a l'eliminació d'aquest tipus de contaminant.



- Aquest símbol significa que si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la vida de l'aparell, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, a mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió i la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica.

Deep Fryer Professional 1 Slim

i Dear customer,
Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.
Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description

A	Detachable basket handle
B	Lid
C	Basket
D	Enclosure
E	Temperature adjuster switch
F	Tank
G	Heating indicator light

! Safety advice and warnings

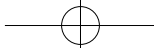
- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Working environment:

- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.

- Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard or



paper, etc.

Electrical safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Keep the appliance away from heat sources and sharp edges.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Do not touch the plug with wet hands.

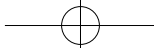
Personal safety:

- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Never connect the appliance without having first of all filled the oil bowl.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Respect the MAX and MIN levels. (Fig.1)
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats oil to high temperatures and may cause serious burns.
- If fat is used instead of oil, melt first in a separate container.
- If fat has hardened in the fryer, make a few holes in the solid fat in order to allow the water, which has been retained in the fat to be released as steam when heated at the minimum thermostat temperature
- If, for some reason, the oil were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth. NEVER WITH WATER.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the deep fryer is switched off permanently
- Do not store or transport the appliance if it is still hot..
- Do not use this appliance continually, in order to prevent its plastic base and cover deforming.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.



Assembling the basket:

- Remove the basket and attach the handle by pivoting until the rods engage in the housing (Fig.2).



Instructions for use

Before use:

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Oil filling:

- Open the cover
- Ensure that the electrical equipment is appropriately positioned.
- Pour oil up to the mark indicating the **MAXIMUM** level on the bowl (Fig.1).
- The appliance must not be used with less oil than that indicated by the **MINIMAL** mark.

Use:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on using thermostat adjustment control
- The power on indicator light comes on.
- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The heating indicator light will turn red, indicating that the oil is being heated (close the lid to save energy).
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above $\frac{3}{4}$ of its capacity. Allow the food to drain before placing it in the basket.
- Frozen food must be allowed for thaw

beforehand. The placing of frozen food or food with high water content in the basket may cause the oil to suddenly spit after a few seconds.

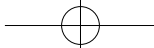
- Wait until the heating indicator light has gone out which will indicate that the appliance has reached an adequate temperature.
- During the appliance's use the heating indicator light will come on and off automatically, indicating the heating elements are working, and therefore maintaining the desired temperature.
- Slowly place the basket in the bowl to avoid overflowing and splashing. Fry with the lid open or closed, as required.
- When the food has been fried sufficiently, lift the basket and position it in the support in order to allow the excess oil to drain from the food (Fig. 3)
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.

Once you have finished using the appliance:

- Select the minimum position (MIN) using the thermostat control.
- Unplug the appliance from the mains.
- Close the lid.
- Clean the appliance.

Practical recommendations:

- Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
- For food with a high water content, it is better and quicker to fry in two lots with less food than in just one. This will reduce the risk of splashes and spillage.
- The "two-stage frying method" can be used for an even and crispy coating. This system consists of first frying the food until it is



reasonably well done and then frying again using very hot oil to brown the food.

- Olive oil with a minimum acidity level is recommendable for frying.
- Do not mix different oils.
- Wash potatoes before frying to stop them from sticking



Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.



Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if a product damage or other problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in

a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.

- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.
- This appliance contains, or could contain, oil. Remember that one should abide by the regulations concerning the elimination of this type of contaminant.



- This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

Friteuse Professional 1 Slim



Cher Client,
Nous vous remercions d'avoir choisi
d'acheter un appareil ménager de marque
TAURUS.

Sa technologie, son design et sa
fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle
répond amplement aux normes de qualité
les plus strictes, vous permettront d'en tirer
une longue et durable satisfaction.

Description

- A Manche du panier démontable
- B Couvercle
- C Panier
- D Corps de l'appareil
- E Régulateur de température
- F Cuve à huile
- G Témoin lumineux indicateur de
température



Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice
d'instructions avant de mettre l'appareil en
marche, et la conserver pour la consulter
ultérieurement. La non observation et
application de ces instructions peuvent
entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les
parties en contact avec les aliments comme
indiqué à la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Placer l'appareil sur une surface
plane, stable et pouvant supporter des
températures élevées, éloignée d'autres
sources de chaleur et des possibles
éclaboussures d'eau.
- Veiller à éloigner l'appareil de tout matériel
combustible, tels que carton, papier,
matières textiles...

Sécurité électrique :

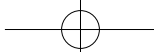
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble
électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur,
s'assurer que le voltage indiqué sur la
plaque signalétique correspond à celui du
secteur.
- Cet appareil ne doit jamais être à proximité
d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il
y a des signes visibles de dommages ou en
cas de fuite.
- Ne pas forcer le câble électrique de
connexion. Ne jamais utiliser le câble
électrique pour lever, transporter ou
débrancher l'appareil.
- Ne pas laisser le câble de connexion
entrer en contact avec les surfaces chaudes
de l'appareil.
- Ne pas toucher la prise de raccordement
avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle :

- Quand l'appareil est mis en marche, la
température des surfaces accessibles peut
être élevée.

Utilisation et précautions :

- Avant chaque utilisation, dérouler
complètement le câble d'alimentation de



l'appareil.

- Ne brancher aucun appareil sans avoir rempli au préalable la cuve d'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne jamais transporter la friteuse quand elle est en marche ou quand l'huile est encore chaude. Quand la friteuse est refroidie, transportez-la à l'aide des poignées.
- Veuillez utiliser les poignées de l'appareil pour le porter ou le déplacer.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Respecter les niveaux MAXIMUM ET MINIMUM. (Fig. 1)
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance, ni à la portée des enfants, étant donné qu'il s'agit d'un appareil électrique et il peut entraîner de graves brûlures.
- Si l'on utilise de la graisse au lieu d'huile, il faut la faire fondre au préalable dans un récipient à part.
- Si la graisse a durci dans la friteuse, faire quelques trous dans la graisse solide afin de permettre que l'eau qui a pu être retenue dans la graisse, s'évacue sous

forme de vapeur en réchauffant la graisse à température minimum de thermostat.

- Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, il faut débrancher la friteuse du réseau électrique et éteindre le feu avec le couvercle, une couverture ou avec un grand torchon de cuisine. NE JAMAIS ESSAYER DE L'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU.
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.
- Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil de façon continue, afin d'éviter de possibles déformations de la base en plastique et du couvercle.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Montage du panier:

- Sortir le panier et fixer le manche en le faisant pivoter jusqu'à ce que les tiges entrent dans leur logement (Fig. 2).



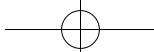
Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Remplissage d'huile :

- Ouvrir le couvercle.
- Veuillez vous assurer que l'ensemble électrique soit parfaitement installé et stable.



- Verser de l'huile dans la cuve jusqu'à la marque qui indique le niveau MAXIMUM (Fig. 1).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec un niveau d'huile en dessous de la marque MINIMUM.

Usage :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre en marche l'appareil en actionnant la commande du régulateur de température.
- Le témoin lumineux, indicateur d'allumage, s'allumera.
- Sélectionner la température de friture désirée avec le thermostat. Le voyant lumineux passe au rouge, indiquant que l'huile est en train de chauffer (en refermant avec le couvercle, on économise de l'énergie).
- Préparer les aliments à frire et placer les dans le panier en essayant de ne pas dépasser les 3/4 de sa capacité. Laisser égoutter les aliments avant de les plonger dans la cuve.
- Si les aliments sont congelés, ils doivent au préalable être décongelés. L'introduction d'aliments congelés ou contenant beaucoup d'eau dans la cuve peut entraîner la projection inopinée d'huile vers l'extérieur au bout de quelques petites secondes.
- Attendre que le témoin lumineux s'éteigne, ce qui indiquera que l'huile a atteint la température adéquate.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, le témoin lumineux indicateur de température (??) s'allumera et s'éteindra automatiquement, en indiquant ainsi le degré de température atteint.
- Introduire lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout débordement ou projection. Selon le critère, frire avec le

couvercle ouvert ou fermé.

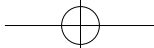
- Quand la cuisson est suffisante, soulever le panier et laisser le pendre au bord du récipient pour permettre d'égoutter l'excès d'huile imprégnant les aliments (Fig. 3)
- Vider le panier.
- Changer l'huile après 15 ou 20 fritures environ ou tous les 5-6 mois si vous ne l'utilisez pas régulièrement.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN).
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Fermer le couvercle.
- Nettoyer l'appareil.

Conseils pratiques:

- Pour désodoriser l'huile, il est possible de faire frire des morceaux de pain.
- Il vaut mieux faire frire en deux fois les aliments qui contiennent beaucoup d'eau: le résultat est plus économique et plus rapide. Ceci évite le risque d'éclaboussures et de débordements.
- Pour obtenir une friture uniforme et craquante, on peut utiliser la méthode de «friture en deux temps». Ce système consiste à réaliser une première friture jusqu'à ce que les aliments soient cuits et ensuite une autre pour les faire dorer, ceci à l'huile très chaude.
- Il est conseillé d'utiliser une huile d'olive faiblement acide.
- Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
- Pour éviter que les pommes de terre ne collent, il est recommandé de les laver avant de les frire.



Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.



Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.
- Cet appareil contient, ou peut contenir, de l'huile. À ce titre, vous vous engagez à respecter la réglementation relative à

l'élimination de ce type de polluant.



- Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Fritteuse Professional 1 Slim



Sehr geehrter Kunde:
Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen. Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung

- A Abnehmbarer Frittierkorbgriff
- B Deckel
- C Frittierkorb
- D Gehäuse
- E Temperaturregler
- F Frittierbehälter
- G Heiz-Leuchtanzeige



Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Gebrauchs- und Arbeitsumgebung:

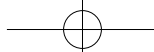
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- Stellen Sie bitte das Gerät weg von brennbaren Stoffen wie zum Beispiel Textilien, Pappe, Papier, und so weiter.

Elektrische Sicherheit:

- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät fern von Wärmequellen und scharfen Kanten halten.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Persönliche Sicherheit

- Die zugänglichen Oberflächen können hohen Temperaturen ausgesetzt werden, während das Gerät in Betrieb ist.



Gebrauch und Pflege:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Schließen Sie das Gerät niemals an ohne vorher die Ölwanne gefüllt zu haben.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Die Fritteuse niemals transportieren, wenn sie in Betrieb gesetzt wurde oder das Öl noch heiß ist. Sobald das Gerät abgekühlt ist, mithilfe der Handgriffe transportieren.
- Das Gerät mittels der Handgriffe handhaben oder transportieren.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie auf die MAXIMUM- und MINIMUM-Markierungen. (Abb.1)
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch von Erwachsenen konzipiert. Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist. Kinder fernhalten, da es sich um ein elektrisches Gerät handelt, das Öl hoch erhitzt und schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Wenn Sie Fett anstelle von Öl verwenden, muss dieses vorab in einem separaten Gefäß geschmolzen werden.

- Wenn sich das Fett in der Fritteuse erhärtet hat, stechen Sie ein paar Löcher in die solide Fettmasse, damit das Wasser, das im Fett zurückgeblieben ist, bei Erwärmung auf der niedrigsten Stufe des Thermostats als Dampf entweichen kann.
- Sollte das Öl aus irgendeinem Grund in Brand geraten, den Stecker der Fritteuse ziehen und das Feuer mit dem Deckel, mit einer Decke oder mit einem großen Küchentuch löschen. **DAS FEUER UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT WASSER LÖSCHEN.**
- Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.
- Nicht das Gerät wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Um eventuelle Verformungen am Plastikboden und am Deckel zu vermeiden, sollte das Gerät nicht in Dauerbetrieb gelassen werden.
- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

Den Frittierkorb einsetzen:

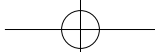
- Den Frittierkorb nehmen und die Griffe durch Drehen befestigen, bis die Haltearme im Gehäuse einrasten (Abb. 2).



Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die



Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Mit Öl füllen:

- Öffnen Sie den Deckel.
- Vergewissern Sie sich, dass die Elektro-Einheit perfekt aufliegt.
- Öl bis zur MAXIMUM - Anzeige in die Wanne geben (Abb. 1).
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die MIN-Füllhöhe für Öl unterschritten ist.

Gebrauch:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Betätigen Sie den Thermostatregler, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
- Die Betriebsleuchtanzeige leuchtet auf.
- Die gewünschte Frittieretemperatur mittels des Thermostatreglers einstellen. Das Aufleuchten der roten Kontrolllampe gibt an, dass die Erhitzung des Öls erfolgt (mit geschlossenem Deckel sparen Sie Energie).
- Stellen Sie das Frittiergut bereit und legen Sie es in den Frittierkorb, wobei 3/4 seines Fassungsvermögens nicht überschritten werden sollten. Lassen Sie die Nahrungsmittel abtropfen, bevor sie in der Wanne untergetaucht werden.
- Wenn die Nahrungsmittel gefroren sind, müssen sie erst aufgetaut werden. Das Eintauchen gefrorener Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt in die Wanne, kann bewirken, dass Öl innerhalb weniger Sekunden nach außen spritzt.
- Warten, bis die Kontrolllampe erlischt, was darauf hinweist, dass das Gerät die geeignete Temperatur erreicht hat.
- Während das Gerät in Betrieb ist,

schaltet sich die Heiz-Leuchtanzeige (??) automatisch ein und aus. Auf diese Weise wird angezeigt, dass die Heizelemente in Betrieb sind, um die gewünschte Temperatur zu halten.

- Um ein Überströmen des Öls und Spritzer zu vermeiden, wird der Frittierkorb langsam in den Behälter eingetaucht. Je nach Bedarf frittieren Sie mit offenem oder geschlossenem Deckel.
- Sobald das Frittiergut zubereitet ist, den Frittierkorb anheben und ihn zum Abtropfen von überschüssigem Öl in den Behälterrand einhängen (Abb. 3)
- Den Frittierkorb entleeren.
- Das Öl nach ca. 15-20 Frittiervorgängen oder nach 5-6 Monaten wechseln, falls das Gerät nicht regelmäßig benutzt wird.

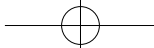
Nach dem Gebrauch des Gerätes:

- Die Position Minimum (MIN) mittels des Temperaturreglers auswählen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Schließen Sie den Deckel.
- Reinigen Sie das Gerät.

Praktische Ratschläge:

- Um Gerüche des Öls zu beseitigen, können Sie ein paar Stückchen Brot frittieren.
- Bei Nahrungsmitteln mit viel Wassergehalt ist es besser und schneller zwei Fritüren mit geringerer Menge zu machen, als eine einzige. Damit wird das Risiko von Spritzern und des Überlaufens vermieden.
- Um eine gleichmäßig knusprige Fritüre zu erhalten, kann die Methode der "Fritüre in zwei Gängen" angewendet werden. Sie besteht darin zunächst eine erste Fritüre zu machen bis die Nahrungsmittel ziemlich gar sind, und anschließend eine zweite, um sie zu bräunen, mit sehr heißem Öl.
- Es wird empfohlen mit Olivenöl niedrigster





Säuregradierung zu frittieren.

- Mischen Sie keine Ölsorten unterschiedlicher Qualität.
- Um zu vermeiden, dass Kartoffelscheiben aneinanderkleben ist es ratsam, sie vor dem Frittieren zu waschen.



Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.



Störungen und Reparatur

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.
- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.

Umweltschutz und Recyclebarkeit des Produktes

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-

Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.

- Das Produkt gibt keine Substanzen für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.
- Dieses Gerät enthält Öl oder kann Öl enthalten. Bitte denken Sie daran, die Vorschriften bezüglich der Entsorgung dieser Art von Verschmutzungsstoffen zu beachten.



- Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/EC für elektromagnetische Verträglichkeit.

Friggitrice Professional 1 Slim



Egregio cliente,
le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS. La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

Descrizione

A	Manico del cestello smontabile
B	Coperchio
C	Cestello
D	Corpo dell'apparecchio
E	Regolatore di temperatura
F	Serbatoio
G	Spia luminosa indicatrice di calore



Consigli e avvisi di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Area di lavoro:

- Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi

d'acqua.

- Collocare l'apparecchio lontano da materiali infiammabili come tessuti, cartone, carta...

Sicurezza elettrica:

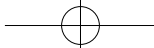
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche corrisponda al voltaggio della rete.
- Mantenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e da angoli spigolosi.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non usare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni visibili o se c'è qualche fuga.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Evitare che il cavo venga a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

Sicurezza personale:

- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata.

Precauzioni d'uso:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non collegare mai l'apparecchio senza avere prima riempito il secchiello con olio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.
- Non spostare la friggitrice quando sia in funzione o l'olio sia ancora caldo. Con la friggitrice fredda, apostarla utilizzando le maniglie.



- Utilizzare il manico/ci per sollevare o trasportare l'apparecchio.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MINIMO. (Fig. 1)
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicursi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato esclusivamente da adulti. Non permettere che venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e non lasciarlo alla portata dei bambini, in quanto si tratta di un apparecchio elettrico e può provocare gravi scottature.
- Se si utilizza grasso al posto dell'olio, sarà necessario scioglierlo prima in un recipiente separato.
- Se il grasso si indurisce nella friggitrice, praticare dei fori nel blocco di grasso solido in modo che l'acqua trattenuta al suo interno possa fuoriuscire sotto forma di vapore quando viene scaldato al minimo del termostato.
- Se, per qualunque motivo l'olio s'incendiasse, occorrerà disinserire la presa della friggitrice e affogare l'incendio con il coperchio, con una coperta o con un panno da cucina di grandi dimensioni. MAI CON ACQUA.
- Mettere il comando termostato alla

- posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.
- Non riporre l'apparecchio se è ancora caldo.
- Non utilizzare l'apparecchio in modo continuo per evitare eventuali deformazioni della base di plastica e del coperchio.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

Montaggio del cestello

- Estrarre il cestello e montare il manico facendolo ruotare su se stesso fino a quando i perni non entrano nel loro alloggiamento (Fig. 2).



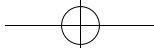
Modalità d'uso

Prima dell'uso:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Riempimento della vaschetta:

- Aprire il coperchio.
- Verificare che il gruppo elettrico sia perfettamente stabile.
- Versare olio nel secchiello fino al segno che indica il livello MASSIMO (Fig. 1).
- Non si deve usare l'apparecchio con una quantità d'olio inferiore al livello MINIMO indicato.



Uso:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il comando termostato.
- Spia luminosa indicatrice di acceso
- Selezionare la temperatura di frittura desiderata mediante il comando termostato di regolazione. La spia luminosa di riscaldamento diventerà rossa, indicando che l'olio si sta riscaldando (chiudere il coperchio per risparmiare energia).
- Preparare gli alimenti da friggere e collocarli nel cesto, prestando attenzione che non superino i 3/4 della sua capacità. Lasciare sgocciolare gli alimenti prima di immergerli nel cestello.
- Se gli alimenti sono congelati, prima sarà necessario scongelarli. Se si introducono alimenti congelati o contenenti un'elevata quantità d'acqua nel secchiello, è possibile che l'olio schizzi violentemente verso l'esterno dopo alcuni secondi.
- Attendere fino a quando il led luminoso si spegne, indicando che l'olio ha raggiunto la temperatura adatta.
- Durante l'uso dell'apparecchio, la spia luminosa indicatrice di calore (??) si accenderà e spegnerà automaticamente, indicando in tal modo il funzionamento degli elementi riscaldanti per mantenere la temperatura desiderata.
- Introdurre lentamente il cesto nella vasca allo scopo di evitare uscite dell'olio e schizzi. Friggere con il coperchio aperto o chiuso.
- Quando la frittura è pronta, sollevare il cesto e apprenderlo al suo supporto d'appoggio per consentire lo scolo dell'eccesso d'olio degli alimenti (Fig. 3)
- Svuotare il cestello.
- Cambiare l'olio circa ogni 15 o 20 frittiture, oppure ogni 5-6 mesi se non si usa

abitualmente.

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Selezionare la posizione minima (MIN) per mezzo del comando termostato.
- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Chiudere il coperchio.
- Pulire l'apparecchio.

Consigli pratici:

- È possibile eliminare l'odore dell'olio friggendo dei pezzi di pane.
- Nel caso di alimenti che contengano molta acqua, è meglio e più rapido realizzare due frittiture con minor quantità che una sola frittura. In questa maniera si evita il rischio di schizzi e di uscite d'olio.
- Per ottenere una frittura uniforme e croccante, si può utilizzare il metodo di "frittura in due tempi". Questo sistema consiste in realizzare una prima frittura fino al momento in cui gli alimenti sono già abbastanza fritti, e quindi effettuare una nuova frittura per dorare gli alimenti, con l'olio molto caldo.
- Si consiglia di friggere con olio d'oliva con acidità minima.
- Non bisogna mischiare oli di varie qualità.
- Per evitare che le patate si attacchino si consiglia di lavarle prima di friggerle.



Pulizia

- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica ed aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o

altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.



Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.
- Se il cavo di collegamento alla rete è danneggiato, non cercare di sostituirlo da soli, ma rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato.

Prodotto ecologico e riciclabile

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.
- Questo apparecchio contiene o può contenere dell'olio. Si ricordi che bisogna rispettare le norme relative all'eliminazione di questo tipo di contaminante.



- Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche

(RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione e alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica.

Fritadeira Professional 1 Slim



Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS. A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição

- A Pega do cesto amovível
- B Tampa
- C Cesto
- D Corpo do aparelho
- E Regulador de temperatura
- F Recipiente
- G Luz-piloto indicadora de calor

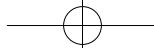


Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:

- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a precedentemente suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.



- Não colocar o aparelho próximo de materiais combustíveis como materiais têxteis, cartão, papel...

Segurança eléctrica:

- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Manter o aparelho longe de fontes de calor e de arestas.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Evitar que o cabo eléctrico de ligação entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:

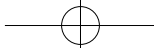
- É possível aumentar a temperatura das superfícies acessíveis quando o aparelho está em funcionamento.

Utilização e cuidados:

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Nunca ligar o aparelho sem antes ter enchido a cuba de óleo.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não deslocar a fritadeira quando estiver a funcionar ou quando o óleo estiver ainda quente. Com a fritadeira em frio, movê-la

pelas pegas.

- Usar a(s) asa(s) para pegar ou transportar o aparelho.
- Não inverter o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
- Respeitar os níveis MÁXIMO e MÍNIMO. (Fig.1)
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho está projectado para ser utilizado apenas por adultos. Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Nunca deixe a fritadeira ligada sem vigilância e nem ao alcance de crianças, já que se trata de um aparelho eléctrico que aquece o óleo a elevadas temperaturas e pode provocar queimaduras graves.
- Caso sejam utilizados outros materiais gordurosos em vez de óleo, será necessário derretê-los previamente num recipiente à parte.
- Se o material gorduroso tiver endurecido na fritadeira, faça alguns furos na gordura sólida para permitir que a água possivelmente retida na gordura saia em forma de vapor ao ser aquecida na temperatura mínima do termostato.
- Se, por qualquer motivo, o óleo se incendiar, desligar a fritadeira da rede eléctrica e apagar o fogo com a tampa, com uma manta ou com um pano grande de cozinha. NUNCA COM ÁGUA.



- Pôr o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante o desligar total da fritadeira.
- Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.
- Não utilizar o aparelho de modo continuado a fim de evitar possíveis deformações na base de plástico e na tampa.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Montagem do cesto

- Retirar a cesta e armar o punho, rodando-o até que as varetas entrem no seu alojamento (Fig. 2).



Modo de emprego

Notas prévias à utilização:

- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

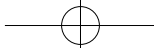
Enchimento de Óleo:

- Abra a tampa.
- Assegure-se de que o conjunto eléctrico está perfeitamente assente numa superfície.
- Coloque óleo na cuba até à marca que indica o nível MÁXIMO (Fig. 1).
- O aparelho não deve funcionar com menos óleo do que o indicado pelo nível MÍNIMO.

Utilização:

- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o comando do termóstato de regulação.
- A luz-piloto indicadora de "ligado" acender-se-á.
- Seleccionar a temperatura de fritura desejada mediante o termóstato de regulação. O indicador luminoso, de cor vermelha, acende-se indicando que o óleo está no processo de aquecimento (com a tampa fechada economiza-se energia).
- Preparar os alimentos a fritar e colocá-los na cesta procurando que não excedam 3/4 da sua capacidade. Deixar secar previamente os alimentos antes de os mergulhar na cuba.
- Caso os alimentos estejam congelados, será necessário descongelá-los previamente. A colocação de alimentos congelados ou com grande quantidade de água na cuba pode provocar uma projecção brusca de óleo para o exterior após escassos segundos.
- Aguarde que a luz piloto se apague, este será o sinal de que o óleo alcançou a temperatura adequada.
- Durante o uso do aparelho, a luz-piloto indicadora de calor (??) ligar-se-á e desligar-se-á de forma automática, indicando deste modo o funcionamento dos elementos de aquecimento para manter a temperatura pretendida.
- Introduzir lentamente a cesta na cuba para evitar extravasamentos e salpicos. Pode fritar com a tampa aberta ou fechada.
- Quando a fritura estiver no ponto, levantar a cesta e pendurá-la na borda da cuba para permitir o escoamento do excesso de óleo dos alimentos (Fig. 3)





- Esvaziar a cesta.
- Mudar o óleo, aproximadamente, cada 15 ou 20 frituras, ou cada 5-6 meses se não se utiliza habitualmente.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Seleccionar a posição mínima (MIN) através do comando selector de temperatura
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Feche a tampa.
- Limpar o aparelho.

Conselhos práticos:

- Para retirar os odores do óleo frite alguns pedaços de pão.
- Nos alimentos que contenham muita água, é melhor e mais rápido realizar duas frituras com menos quantidade do que uma única fritura. Assim, evitase o risco de salpicos e desbordamentos.
- Para conseguir uma fritura uniforme e estaladiça, poder-se-á utilizar o método de «fritura em dois tempos». Este sistema consiste em realizar uma primeira fritura até que os alimentos estejam bem cozidos, e depois fazer uma segunda fritura para dourar os alimentos, com o óleo bem quente.
- É aconselhável fritar com azeite de oliva de acidez mínima.
- Não misturar diferentes tipos de óleo.
- Para evitar que as batatas se peguem, é conveniente lavá-las antes de as fritar.



Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.



Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.
- Este aparelho contém ou pode conter óleo. Não esquecer que devem respeitar-se as regulamentações relativas à eliminação deste tipo de contaminante.





- Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de

Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.

Friteuse Professional 1 Slim



Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS. De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de strikteste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

- A Afneembaar handvat frituurmandje
- B Deksel
- C Frituurmandje
- D Motorlichaam
- E Temperatuurregelaar
- F Reservoir
- G Indicatorlampje temperatuur

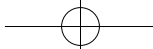


Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en veronachtzamen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruiks- of werkomgeving:

- Plaats het toestel op een effen en stabiel oppervlak, ver verwijderd van warmtebronnen en water.



- Plaats het apparaat ver van brandbare materialen zoals textiel, karton en papier.

Elektrische veiligheid:

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- Houdt het apparaat verwijderd van scherpe hoeken en warmtebronnen.
- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het stroomsnoer niet forceren. Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Let erop dat het snoer niet in contact komt met de warme oppervlakken van het apparaat.
- De stekker niet met natte handen aanraken.

Persoonlijke veiligheid:

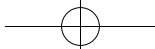
- De temperatuur van de oppervlakken kan brandwonden veroorzaken als het apparaat in werking is.

Gebruik en onderhoud:

- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Sluit de friteuse nooit aan zonder eerst de binnenpan met olie te hebben gevuld.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- Verplaats de friteuse niet wanneer ze aanstaat of wanneer de olie nog warm is. Wanneer de friteuse afgekoeld is kan u haar verplaatsen door gebruik te maken van de

handgrepen.

- Gebruik de handvaten voor het vastpakken of vervoeren van het apparaat.
- Het apparaat niet omdraaien terwijl het in gebruik is of aangesloten is op het stroomnet.
- Respecteer het MAXIMUM- en MINIMUM-niveau. (Abf.1)
- De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Laat niet toe dat het apparaat gebruikt wordt door gehandicapten, kinderen of door personen die niet vertrouwd zijn met dit type producten.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken en houdt het buiten bereik van kinderen, aangezien dit een elektrisch apparaat is dat olie verhit tot hoge temperaturen en het kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Indien frituurvet in plaats van frituurolie wordt gebruikt, dient dit vooraf eerst in een aparte pan te worden gesmolten.
- Indien het vet in de friteuse hard is geworden, dient u een paar gaatjes in het harde vet te maken om het water dat zich nog in het vet bevindt, te doen verdampen door het op de minimumtemperatuur van de thermostaat te verwarmen.
- Indien, om gelijk welke reden, de olie vuur zou vatten, moet u de stekker van de friteuse uit het stopcontact halen en het vuur



doven met het deksel, een deken of een groot keukendoek. **PROBEER NOOIT HET VUUR TE DOVEN MET WATER.**

- De thermostaatregelaar op de minimum positie (MIN) draaien garandeert niet dat het apparaat permanent is uitgeschakeld.
- Het apparaat niet opbergen als het nog warm is.
- Gebruik het apparaat niet onafgebroken, om zo mogelijke vervorming van de kunststof voet en het deksel te voorkomen.
- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

Het frituurmandje in elkaar zetten:

- Haal het frituurmandje uit de pan en plaats het handvat door te draaien tot de staafjes in het gaatje vastzitten (Abf. 2).



Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:

- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

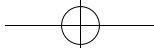
Olie vullen:

- Open het deksel.
- Zorg ervoor dat het elektrische apparaat juist is geplaatst.
- Giet olie in de binnenpan tot aan het MAXIMUM-niveau (Abf. 1).

- Het apparaat dient niet gebruikt te worden met minder olie dan aangegeven met het vulstreepje MINIMAL.

Gebruik:

- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Draai aan de temperatuurregelaarsknop om het apparaat aan te zetten.
- Het indicatorlampje aan/uit gaat aan.
- Selecteer de gewenste baktemperatuur door middel van de thermostaatregelaar. Het rode controlelampje gaat branden en geeft aan dat de olie aan het verwarmen is (sluit het deksel om energie te besparen).
- Maak het te bakken voedsel klaar en plaats het in de mand ervoor zorgend dat het niet verder komt dan 3/4 van haar capaciteit. Laat het voedsel uitlekken alvorens het in de binnenpan te dumpelen.
- Indien het voedsel bevroren is, moet het eerst worden ontdooid. Indien u bevroren voedsel of voedsel met een hoog watergehalte in de binnenpan brengt, kan na een paar seconden plots olie naar buiten spuiten.
- Wacht tot het controlelampje is gedoofd. Dit betekent dat de olie de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Tijdens gebruik gaat het indicatorlampje van de temperatuur automatisch aan en uit, naargelang de verwarmingselementen de gewenste temperatuur behouden.
- Introduceer de mand langzaam in de binnenpan om overlopen en spatten te vermijden. U kunt naar eigen goeddunken met of zonder deksel bakken.
- Wanneer het baksel klaar is kan u de mand omhoog heffen en haar op de rand van de binnenpan hangen om ervoor te zorgen dat het baksel uitlekt en het teveel



- aan olie van het voedsel lekt (Abf. 3)
- Leeg het frituurmandje.
 - Ververs de olie ongeveer elke 15 of 20 baksels, of elk 5-6 maanden indien u de fritouse niet regelmatig gebruikt.

Na gebruik van het apparaat:

- Kies de laagste stand (MIN) van de thermostaatknop.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Sluit het deksel.
- Reinig het apparaat.

Praktische tips:

- Om de olie te ontgeuren kunt u een paar stukjes brood frituren.
- Voor etenswaren die veel water bevatten is het beter en sneller ze in twee keer in kleinere hoeveelheden dan in één keer te frituren. Hierdoor wordt de kans op spetten en overlopen ook voorkomen.
- Om gelijkmatig gebakken en knapperig voedsel te bekomen, kunt u de "tweefasemethode" toepassen. Dit systeem bestaat erin het voedsel een eerste keer te bakken tot het bijna klaar is, en daarna nogmaals, met flink hete olie, om het een goudbruine kleur te geven.
- Het is raadzaam te bakken met olijfolie met een laag zuurgehalte.
- Meng geen olie van verschillende kwaliteit.
- Was de aardappelen vóór het bakken om te vermijden dat ze aan elkaar gaan plakken.



Reiniging

- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna

goed droog.

- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch pH, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.



Defecten en reparatie

- Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.
- Als de elektriciteitsaansluiting beschadigd is, moet deze vervangen worden zoals bij een defect.

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product

- De verpakking van dit apparaat bestaat uit gerecycleerd materiaal. Als u zich van dit materiaal wenst te ontdoen, kunt u gebruik maken van de openbare containers die voor ieder type materiaal geschikt zijn.
- Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.
- Dit product bevat eventueel olie. Vergeet niet de regelgeving met betrekking tot de verwijdering van dit type verontreiniging na te leven.



- Dit symbool betekent dat indien u zich van dit product wilt ontdoen als het eenmaal versleten is, het product naar een erkende afvalverwerker dient te brengen die voor de selectieve ophaling van Afgedankte Elektrische en

Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en de richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Frytkownica Professional 1 Slim

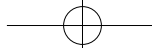
i Szanowny Kliencie, Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS. Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

Opis

- A Uchwyt wymiawalny koszyka
- B Przykrywka
- C Koszyk
- D Korpus urządzenia
- E Pokrętko temperatury
- F Zbiornik
- G Lampka kontrolna

! Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może prowadzić do wypadku.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.



Otoczenie użycia i pracy:

- Umieścić urządzenie na powierzchni płaskiej, stabilnej, z dala od źródeł gorąca i chronić przed ochlapaniem wodą.
- Umieścić urządzenie z daleka od materiałów łatwopalnych, takich jak tkaniny, karton, papier...

Bezpieczeństwo elektryczne:

- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Umieścić urządzenie z dala od źródeł ciepła i ostrych kątów.
- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Nie dopuszczać, by kabel elektryczny podłączenia zwiisał ze stołu ani by był w kontakcie z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.

Bezpieczeństwo osobiste:

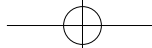
- Temperatura dostępnych powierzchni może ulec podniesieniu, kiedy urządzenie jest podłączone do sieci.

Używanie i konserwacja:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.
- Nie podłączać nigdy urządzenia przed napełnieniem miski olejem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa

przycisk włączania ON/OFF.

- Nie przemieszczać urządzenia w momencie, kiedy jest włączone lub, kiedy znajdujący się w nim olej jest jeszcze gorący. Przenosić frytkownicę, kiedy jest zimna za pomocą uchwytów (Rys.
- Używać uchwytów do podnoszenia i przemieszczania urządzenia.
- Nie przekręcać urządzenia, kiedy jest ono w użyciu lub kiedy jest podłączone do sieci.
- Przestrzegać poziomów MAX i MIN. (Rys.1)
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie skonstruowane do obsługi przez osoby dorosłe. Nie dopuszczać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne ani dzieci.
- Przechowywać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób niepełnosprawnych.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy jest ono używane i utrzymywać z dala od dzieci, jako że jest to urządzenie elektryczne i może doprowadzić do poważnych oparzeń.
- W przypadku stosowania tłuszczu zamiast oleju, rozpuścić go wcześniej w oddzielnym naczyniu.
- Jeśli tłuszcz zgęstniał w naczyniu, zrobić kilka dziurek w stałym tłuszczu w celu wypuszczenia wody, która została zatrzymana w tłuszczu, by mogła ona wypłynąć strumieniem przy podgrzewaniu



przy minimalnej temperaturze termostatu.

- Jeśli z jakiegokolwiek powodu olej zapaliłby się, wyłączyć urządzenie z sieci i stłumić ogień używając pokrywy, przykrywkę lub dużej szmaty kuchennej. NIGDY NIE STOSOWAĆ WODY.

- Ustawienie pokrętki termostatu na wartość minimalną (MIN), nie powoduje stałego wyłączenia urządzenia.

- Nie umieszczać urządzenia w pudełku, szafie etc. jeśli jest gorące.

- Nie należy używać urządzenia w sposób ciągły, aby uniknąć możliwych deformacji plastikowych części bazy i pokrywy.

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

Zakładanie koszyka

- Wyjąć koszyk i założyć rączkę wkręcając ją tak, by pręty weszły w osłonę (Rys. 2).



Instrukcja obsługi

Uwagi przed pierwszym użyciem:

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Wlewanie oleju:

- Otworzyć pokrywę
- Upewnić się, że całość urządzenia jest poprawnie ustawiona w bazie.
- Wlać olej do znaku poziomu MAKSYMALNEGO w misce (Rys. 1).
- Nie można używać urządzenia, jeśli

ilość oleju jest poniżej znaku poziomu MINIMALNEGO.

Użycie:

- Należy rozwinąć kabel całkowicie przed podłączeniem żelazka.

- Podłączyć urządzenie do prądu.

- Włączyć urządzenie naciskając przycisk regulacji temperatury.

- Zapali się lampka kontrolna.

- Wybrać odpowiednią temperaturę smażenia za pomocą sterownika termostatu.

Światłko wskaźnika nagrzewania zapali się na czerwono, co będzie oznaczać, że ma miejsce podgrzewanie oleju (zamknąć pokrywę w celu zaoszczędzenia energii).

- Przygotować potrawy, które mają być smażone i umieścić je w koszyku, upewnić się też, czy nie przekracza się $\frac{3}{4}$ pojemności koszyka. Przed włożeniem potraw do koszyka pozwolić, by się one osuszyły.

- Jeżeli są one zamrożone, należy najpierw je odmrozić. Zanurzenie w misce produktów zamrożonych lub z dużą ilością wody może spowodować rozpryskiwanie się oleju przez kilka sekund.

- Kiedy olej osiągnie odpowiednią temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie.

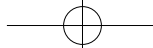
- W trakcie pracy lampka kontrolna będzie się zapalać i gasić, wskazując, że urządzenie utrzymuje wskazaną temperaturę.

- Włożyć powoli koszyk do miski w celu uniknięcia przelania i ochlapania. Smażyć z przykrywką lub bez.

- Po zakończeniu smażenia, unieść koszyk i umieścić go na podstawie, aby odsączyć nadmiar oleju z pożywienia (Rys. 3)

- Oproźnić koszyk.

- Wymieniać olej po około 15 lub 20 smażeniach, lub co 5 – 6 miesięcy, jeśli urządzenie nie jest używane często.



Po zakończeniu używania żelazka:

- Wybrać pozycję temperatury minimalnej (MIN) używając pokrętła regulacji temperatury.
- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Zamknąć pokrywę.
- Wyczyścić urządzenie.

Zalecenia praktyczne:

- Usmażyć kilka kawałków chleba w celu usunięcia zapachu użytego oleju.
- Niektóre produkty, zawierające dużo wody, lepiej i szybciej jest smażyć na dwa razy i w mniejszych ilościach. Zmniejsza się wówczas ryzyko przelania lub ochlapania się.
- Aby pożywienie było jednolite i chrupiące, lepiej jest użyć funkcji "smażenie na dwa razy". System ten polega na pierwszym smażeniu do momentu, kiedy produkty są dość podsmażone oraz drugim smażeniu w bardzo gorącym oleju, aby nadać im złotego koloru.
- Zaleca się używanie oleju o minimalnej kwasowości.
- Nie mieszać olejów różnych jakości.
- Aby uniknąć sklejanja się ziemniaków zaleca się umyć ich przed smażeniem.



Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych

środków żrących.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.




Nieprawidłowości i naprawa

- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.
- Jeśli uszkodzone jest połączenie sieci, powinno być wymienione, postępować jak w przypadku awarii.

Ekologia i zarządzanie odpadami

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.
- Urządzenie zawiera, lub może zawierać, oleje. Należy upewnić się, że proces pozbywania się tego typu zanieczyszczeń jest zgodny w zaleceniami.



 - Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki

Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2006/95/EC o Niskim Napięciu i Ustawy 2004/108/EC o Zgodności Elektromagnetyczne.

Φριτζά Professional 1 Slim

i Εκλεκτέ μας πελάτη: Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS. Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

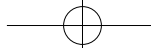
- | | |
|---|----------------------------------|
| A | Αποσπώσιμη χειρολαβή καλαθιού |
| B | Καπάκι |
| C | Καλάθι |
| D | Σώμα της συσκευής |
| E | Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας. |
| F | Κάδος |
| G | Λυχνία ένδειξης θερμότητας |

! Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμού.

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ομαλή και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στις υψηλές



θερμοκρασίες, μακριά από άλλες πηγές θερμότητας και πιθανά πιπαιίσματα νερού.

- Η συσκευή να είναι μακριά από το όποιο καύσιμο υλικό, έτσι όπως είναι τα υφάσματα, χαρτόνια, χαρτιά...κλπ.

Ηλεκτρική ασφάλεια:

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.

- Η συσκευή να διατηρείται μακριά από πηγές θερμότητας κι από επικίνδυνες γωνίες.

- Μην χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.

- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.

- Μην αφήσετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.

- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.

Προσωπική ασφάλεια:

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή.

Χρήση και προσοχή:

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

- Ποτέ μη συνδέετε τη συσκευή χωρίς να έχετε γεμίσει προηγουμένως τη λεκάνη λαδιού.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν

λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.

- Μην μετατοπίζετε τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν το λάδι είναι ακόμα καυτό. Όταν η φριτέζα είναι κρύα, μεταφέρετέ τη από τις χειρολαβές.

- Κάντε χρήση της/των λαβής/λαβών για να πιάνετε, ή μεταφέρετε την συσκευή.

- Μην αναποδογυρίσετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Τηρείτε τη ΜΕΓΙΣΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη. (Σχ. 1)

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.

- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

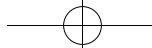
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση από ενήλικες. Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη, ούτε και κοντά σε παιδιά μιας και είναι μία ηλεκτρική συσκευή που θερμαίνει λάδι σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

- Αν χρησιμοποιείτε λίπη αντί για λάδι, πρέπει να τα διαλύσετε προηγουμένως σε ξεχωριστό δοχείο.

- Αν τα λίπη έχουν σκληρύνει στον κάδο της συσκευής, κάντε μερικές τρύπες στα



υγρά λίπτη για να επιτρέψετε το νερό που μπορεί να έχει παραμείνει στα λίπτη να βγει ως ατμός μόλις θερμανθεί με την ελάχιστη θερμοκρασία του θερμοστάτη.

- Αν για οποιοδήποτε λόγο το λάδι πάρει φωτιά, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και σβήστε τη φωτιά με το καπάκι, με μια κουβέρτα, ή με ένα μεγάλο πανί κουζίνας. ΠΟΤΕΜΕ ΝΕΡΟ.

- Το να βάζει κανείς την διάταξη ελέγχου θερμοστάτη στην θέση ελάχιστο (MIN), δεν εγγυάται την μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.

- Να μην φυλάτε την συσκευή, εάν είναι ακόμα ζεστή.

- Να μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αδιάκοπα, με στόχο το να αποτρέψετε τις παραμορφώσεις της πλαστικής βάσης και του σκεπάσματος.

- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

Συναρμολόγηση καλαθιού

- Βγάλτε το καλάθι και τοποθετήστε το χερούλι του, κάνοντάς το να περιστραφεί μέχρι να μπουν οι λαβές στην θέση τους (Σχ. 2).



Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

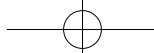
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμού.

Γέμισμα με λάδι:

- Ανοίξτε το κάλυμμα.
- Βεβαιωθείτε ότι η διάταξη ρεύματος να είναι σταθεροποιημένη καλά.
- Ρίξτε λάδι στη λεκάνη μέχρι το σημείο που δείχνει τη ΜΕΓΙΣΤΗ στάθμη (Σχ. 1).
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με λιγότερο λάδι από αυτό που υποδεικνύεται ως ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη.

Χρήση:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε το σίδερο στην πρίζα.
- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Βάλτε μπρος τη συσκευή πατώντας το διακόπτη ρύθμισης θερμοστάτη.
- Θα ανάψει φωτεινή λυχνία ένδειξης ότι είναι αναμμένη.
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγνίσματος από το θερμοστατικό διακόπτη ρύθμισης. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει κόκκινο, το οποίο σημαίνει ότι το λάδι είναι σε διαδικασία θέρμανσης (με το καπάκι κλειστό εξοικονομείται ενέργεια).
- Προετοιμάστε τις τροφές για τηγάνισμα και τοποθετήστε τις στον κάδο προσταθώντας να μην ξεπερνούν τα Ύ της χωρητικότητας του. Αφήστε να στραγγίξουν πρώτα οι τροφές πριν τις βυθίσετε στη λεκάνη.
- Οδηγίες χρήσης Αν οι τροφές είναι κατεψυγμένες, πρέπει πρώτα να τις αποψύξετε. Αν βάλετε τροφές κατεψυγμένες ή μεγάλης περιεκτικότητας νερού στη λεκάνη μπορεί να εκτοξευτεί το λάδι απότομα προς τα έξω μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα. Μετά το τηγάνισμα Πρακτικές συμβουλές.
- Περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία, το οποίο θα σημαίνει ότι το λάδι έφτασε στην κατάλληλη θερμοκρασία.
- Κατά την διάρκεια χρήσης της συσκευής, η φωτεινή λυχνία ένδειξης θερμότητας (??) θα συνδέεται και θα αποσυνδέεται



αυτόματα, δείχνοντας με τον τρόπο αυτόν την λειτουργία των θερμαινόμενων στοιχείων, για να διατηρούν την επιθυμητή θερμοκρασία.

- Βάλτε σιγά-σιγά τον κάδο στη λεκάνη για να αποφύγετε υπερχειλίσσεις και πιπιλισμάτα. Κατά την κρίση σας, τηγανίστε με το καπάκι ανοικτό ή κλειστό.
- Όταν το τηγάνισμα τελειώσει, ανασηκώστε τον κάδο και κρεμάστε τον στη βάση του ώστε να αποστραγγιστεί το πλεόνασμα λαδιού από τις τροφές (Σχ. 3)
- Αδειάστε τον κάδο.
- Αλλάζετε λάδι περίπου κάθε 15 ή 20 τηγανίσματα, ή κάθε 5 6 μήνες αν δεν το χρησιμοποιείτε συχνά.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Διαλέξτε την θέση ελάχιστου (MIN), δια μέσω της διάταξης ελέγχου θερμοκρασίας.
- Βγάλτε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.
- Κλείστε το καπάκι.
- Καθαρίστε την συσκευή.

Πρακτικές συμβουλές:

- Για να μη μυρίζει το λάδι μπορείτε να τηγανίσετε μερικά κομμάτια ψωμί:
- Σε τροφές που περιέχουν πολύ νερό είναι καλύτερο και πιο γρήγορο να τηγανίσετε δύο φορές μικρότερη ποσότητα τροφών παρά μία. Έτσι μειώνεται ο κίνδυνος πιπιλισμάτος και υπερχειλίσσης.
- Για να πετύχετε ομοιόμορφο και τραγανό τηγάνισμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο «τηγανίσματος σε δύο χρόνους». Αυτό το σύστημα συνίσταται σ' ένα πρώτο τηγάνισμα μέχρι οι τροφές να τηγανιστούν καλά, και έπειτα σ' ένα δεύτερο τηγάνισμα, με το λάδι πολύ ζεστό, για τσιγαρίσμα των τροφών.
- Σας προτείνουμε να τηγανίζετε με

ελαιόλαδο ελάχιστης οξύτητας.

- Μην ανακατεύετε λάδια διαφόρων ποιοτήτων.
- Για να μην κολλάνε οι πατάτες, σας συμβουλεύουμε να τις πλένετε πριν τις τηγανίσετε.



Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.



Δυσλειτουργίες και επισκευή

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.
- Αν υπάρχει πρόβλημα με την σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος θα πρέπει να την αντικαταστήσετε και να συνεχίσετε όπως σε περίπτωση βλάβης.

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους. Εάν επιθυμείτε να τα πετάξετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους κατάλληλους για κάθε είδος υλικού δημόσιους κάδους.
- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή περιέχει, ή ίσως περιέχει λάδι. Πρέπει να γίνονται σεβαστοί οι κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη αυτού του είδους ρυπαίνουσας ουσίας.



- Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεδειγμένο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την

επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΗΣ).

Η παρούσα συσκευή πληροί την Οδηγία 2006/95/ΕΟΚ Χαμηλής Τάσης και την Οδηγία 2004/108/ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.

Фритюрница Professional 1 Slim

i Уважаемый покупатель: Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на фритюрнице марки TAURUS для домашнего использования. Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантируют Вам продолжительную эксплуатацию прибора.

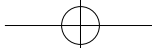
Описание

A	Съемная ручка корзины
B	Крышка
C	Корзина
D	Корпус прибора
E	Регулятор температуры
F	Контейнер для масла
G	Световой индикатор уровня нагрева

! Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться фритюрницей, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Рекомендации по установке:



- Поставьте фритюрницу на горизонтальную устойчивую поверхность, вдали от источников тепла, и избегайте попадания на нее водяных брызг.
- Не устанавливайте прибор вблизи легко воспламеняющихся предметов (таких, как ткань, картон, бумага и т.д.).

Рекомендации по электробезопасности:

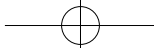
- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.
- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.
- Храните прибор в местах, удаленных от источников тепла и ровных краев.
- Не используйте и не храните прибор на улице.
- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений.
- При отключении прибора из розетки не дергайте за шнур. Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания свисал со стола или соприкасался с горячими поверхностями прибора.
- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по личной безопасности:

- Некоторые поверхности фритюрницы могут нагреваться во время работы. Будьте осторожны.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья:

- Перед подключением убедитесь, что шнур электропитания полностью расправлен.
- Ни в коем случае не включайте фритюрницу без масла.
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Не перемещайте фритюрницу, пока она включена или пока масло еще не остыло. Для транспортировки остывшего прибора используйте специальные ручки.
- Используйте ручки для транспортировки и перемещения прибора.
- Не передвигайте и не переворачивайте прибор, пока он работает.
- Убедитесь, что уровень масла не ниже отметки MINIMUM и не превышает отметку MAXIMUM (рис. 1).
- Отключите фритюрницу из розетки. Дождитесь, пока она полностью остынет, прежде чем приступать к чистке.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать фритюрницу в промышленных или коммерческих целях.
- Данный прибор не игрушка. Не оставляйте прибор без присмотра в местах, доступных для детей.
- Данный прибор предназначен для использования исключительно взрослыми людьми. Не позволяйте недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и недееспособных лиц.
- Никогда не оставляйте включенную фритюрницу без присмотра или в местах, доступных для детей, поскольку данный электроприбор нагревается до высоких температур и может вызвать серьезные



ожоги.

- Если вы собираетесь использовать жир вместо масла, предварительно растопите его в отдельной посуде.

- Если во фритюрнице остался застывший жир, сделайте на его поверхности несколько дырочек, чтобы могла испариться оставшаяся на дне вода, а затем включите фритюрницу на минимальный нагрев.

- Если по какой-либо причине произошло воспламенение масла, немедленно отключите прибор из розетки и накройте пламя крышкой, или сбейте его одеялом / кухонным полотенцем. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ВОДУ!!!

- Если вы установили ручку термостата на отметку «MIN», то это не означает, что прибор выключен.

- Перед тем как убрать прибор на хранение, необходимо дать ему остыть.

- Не используйте прибор непрерывно в течение длительного времени во избежание возможных повреждений пластиковой основы и крышки.

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.

Установка корзины:

- Вытащите корзину и присоедините ручку, вращая её по оси до тех пор, пока прутья не войдут в своё гнездо (Рис. 2).



Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием:

- Убедитесь в том, что Вы полностью распаковали прибор.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Заливка масла:

- Откройте крышку фритюрницы.

- Убедитесь в том, что прибор установлен прочно.

- Залейте масло в чашу, не превышая отметки MAX (рис. 1).

- Фритюрница не должна работать при уровне масла ниже отметки MINIMO.

Эксплуатация:

- Полностью размотайте шнур электропитания.

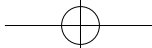
- Перед включением прибора в сеть полностью расправьте шнур электропитания.

- Включите прибор, повернув ручку термостата, регулирующего температуру.

- Загорится световой индикатор, указывающий, что прибор включен.

- Выберите температуру, установив ручку термостата на соответствующую отметку. Загорится красный индикатор; это означает, что фритюрница разогревает масло. Для ускорения процесса и экономии электроэнергии накройте прибор крышкой.

- Подготовьте продукты к обжариванию и положите их в корзину. Убедитесь, что продукты занимают не более $\frac{3}{4}$ корзины.



Во избежание разбрызгивания масла вытрите насухо продукты перед тем, как помещать их в масло.

- Если Вы собираетесь обжаривать замороженные продукты, рекомендуется предварительно их разморозить. Во избежание разбрызгивания масла не рекомендуется помещать в корзину замороженные продукты или продукты с большим содержанием воды.

- Дождитесь того, чтобы масло достигло заданной температуры. Красный индикатор погаснет.

- Во время использования прибора световой индикатор уровня температуры включается и выключается автоматически, указывая, что нагревательные элементы поддерживают заданную температуру.

- Осторожно, чтобы не разбрызгать масло, опустите корзину в чашу. Продукты можно жарить как с открытой, так и с закрытой крышкой.

- Когда процесс приготовления закончен, приподнимите корзину и подвесьте ее над чашей, чтобы остатки масла стекли (рис. 3).

- Снимите корзину и переложите ее содержимое в тарелку.

- Масло рекомендуется менять через каждые 15-20 раз, или 1 раз в 5-6 месяцев. Хранить масло желательно отфильтрованным.

После каждого использования:

- Установите регулятор температуры на отметку «MIN».

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Закройте крышку.

- Вымойте фритюрницу.

Полезные советы:

- Масло во фритюрнице можно использовать несколько раз подряд. Для того чтобы отбить запах предыдущих продуктов, обжарьте в нем несколько кусочков хлеба.

- При обжаривании продуктов, содержащих большое количество воды, рекомендуется готовить в два приема: разделите их на 2 равные части и обжаривайте каждую отдельно. Таким образом результат получится гораздо быстрее и качественнее. Кроме того, снижается риск разбрызгивания масла и переполнения чаши.

- Для равномерного обжаривания и получения хрустящей корочки рекомендуется использовать технику «в два этапа». Доведите продукты почти до полной готовности на средней температуре. Затем выньте корзину, разогрейте масло до максимальной температуры и обжарьте продукты еще раз до получения румяной корочки.

- Рекомендуется использовать оливковое масло минимальной кислотности.

- Не рекомендуется смешивать разные виды масла.

- Перед обжариванием ломтиков картофеля промойте их под струей воды, чтобы они не слипались.



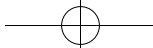
Чистка и уход

- Отключите фритюрницу из розетки. Дождитесь, пока она полностью остынет, прежде чем приступать к чистке.

- Корпус прибора протрите влажной тряпочкой и тщательно просушите, перед тем как включать его в розетку.

- Не используйте растворители, хлорные или абразивные вещества для чистки





прибора.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.

Неисправности и способы их устранения

- Если Вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.
- В случае повреждения электрошнура не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Экология и защита окружающей среды

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды упаковка изготовлена из материалов, подлежащих вторичной переработке. Если Вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами, предназначенными для каждого типа материала.
- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат материалов, представляющих опасность для окружающей среды.
- Прибор содержит или может содержать масло. Помните, что необходимо соблюдать существующие нормативы по удалению данного типа загрязняющих веществ.



- Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора не разрешается выбрасывать его в общественный контейнер для мусора. Воспользуйтесь

специальными контейнерами или передайте его в руки представителя организации по утилизации и переработке электрических и электронных приборов RAEE (обратитесь за консультацией в ближайший социальный центр).

Настоящий прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/ЕС о Низком напряжении и Директивы 2004/108/ЕС об Электромагнитной Совместимости электрических приборов.



АЯ 46

Изделия марки TAURUS соответствуют всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

В соответствии с законом РФ «О защите Прав Потребителей», срок службы на продукцию TAURUS устанавливается равным трем годам с момента приобретения. При бережном использовании и соблюдении правил эксплуатации, изделия могут иметь значительно больший срок службы, чем установленный в соответствии с Российским законодательством.



Friteuză Professional 1 Slim



Stimate client,
Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.

Descrierea

A	Măner coș detașabil
B	Capac
C	Coș
D	Corpul aparatului
E	Regulator de temperatură
F	Rezervor
G	Becluț indicator de căldură



Sfaturi si avertizări privind sigurant

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în funcțiune și păstrați-l pentru consulte ulterioare. Necitirea și nerespectarea acestor instrucțiuni pot avea ca rezultat un accident.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Zona de utilizare sau de lucru:

- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă, care rezistă la temperaturi ridicate, departe de orice altă sursă de căldură și de

posibilele stropiri cu apă.

- Păstrați aparatul la distanță de orice materiale combustibile, cum ar fi materialele textile, carton, hârtie...

Siguranța referitoare la componentele electrice:

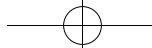
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul electric sunt deteriorate.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.
- Feriți aparatul de sursele de căldură și de marginile ascuțite.
- Nu utilizați și nu țineți aparatul în aer liber.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.
- Nu forțați cablul electric de conectare. Nu folosiți niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.
- Nu permiteți contactul cablului electric de conectare cu suprafețele încălzite ale aparatului.
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.

Siguranța personală:

- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.

Utilizare și îngrijire:

- Înaintea fiecărei utilizări, desfășurați în mod complet cablul electric al aparatului.
- Nu conectați niciodată aparatul înainte de a-i umple cuva.
- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu deplasați aparatul în timp ce funcționează sau în timp ce uleiul este cald. După ce s-a răcit, transportați friteuza cu ajutorul manerelor.



- Utilizați mânerul/ele pentru a ridica sau transporta aparatul.
- Nu întoarceți aparatul cu partea superioară în jos în timpul folosirii sau când este în priză.
- Respectați nivelurile MAXIM ȘI MINIM (Fig.1)
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu-l mai folosiți și înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic și nu celui profesional sau industrial.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Acest aparat este destinat utilizării de către adulți. Nu permiteți utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obișnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii.
- Nu lăsați acest aparat la îndemâna copiilor și/sau persoanelor handicapate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune și nu lăsați la îndemâna copiilor deoarece este un aparat electric ce încălzește ulei la temperaturi mari și poate cauza arsuri severe.
- Dacă utilizați untură în loc de ulei, aceasta trebuie topită mai întâi într-un recipient separat.
- Dacă untura s-a întărit în friteuză, faceți câteva orificii în untura solidă pentru a permite apei rămase în untură să iasă sub formă de vapori în momentul în care se încălzește la temperatura minimă a termostatului.
- Dacă din oricare motiv uleiul se aprinde, deconectați friteuza de la rețea și înăbușiți focul cu capacul, cu o pătură sau cu un servet mare de bucătărie. NICIODATĂ CU APĂ

- Situarea butonului termostat în poziția minimă (MIN) nu garantează deconectarea permanentă a aparatului.
- Nu puneți la loc aparatul dacă încă este cald.
- Nu utilizați aparatul în mod continuu, pentru a evita astfel posibilele deformări ale bazei din plastic și ale capacului.
- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de folosire, anulează garanția și responsabilitatea fabricantului.

Asamblarea coșului

- Scoateți sita și țineți-o de mâner, potriviți-o în așa fel încât barele de prindere ale acesteia să intre în locurile lor (Fig. 2).



Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:

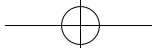
- Asigurați-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Umplerea cu ulei:

- Deschideți capacul
- Asigurați-vă că setul electric este bine instalat.
- Turnați ulei până la semnul care indică nivelul MAXIM pe vas (Fig. 1).
- Aparatul nu trebuie utilizat cu mai puțin ulei decât indică semnul de MINIM.

Utilizare:

- Desfășurați complet cablul înainte de a porni aparatul.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.



- Puneți aparatul în funcțiune acționând comanda termostat de reglare.
- Beculețul indicator de încălzire se va aprinde.
- Selectionati temperatura de prăjire dorită cu ajutorul termostatului de reglare. Indicatorul luminos se aprinde de culoare rosie, indicând că uleiul se află în proces de încălzire (cu capacul închis se va economisi energie).
- Pregătiți alimentele care vor fi prăjite și puneți-le în sită având grijă să nu depășiți ¼ din capacitatea acesteia. Lăsați alimentele să se scurgă înainte de a le introduce în cuvă.
- Dacă sunt congelate, trebuie decongelate initial. Introducerea alimentelor congelate sau cu un mare continut de apă în cuvă poate provoca proiectarea bruscă de ulei fierbinte spre exterior în numai câteva secunde.
- Așteptați ca becul (10) să se deconecteze, ceea ce va semnala faptul că aparatul a ajuns la temperatura adecvată.
- În timpul utilizării aparatului, becul indicator de căldură (??) se va conecta și deconecta în mod automat, indicând astfel modul de funcționare a elementelor de încălzire pentru menținerea temperaturii dorite.
- Introduceți lent sita în cuvă astfel încât să evitați debordări și stropeli. În funcție de alegerea dvs., prăjiți cu capacul deschis sau închis.
- Când alimentul este prăjit, ridicati sita și așezați-o pe marginea cuvei pentru a se permite astfel scurgerea excesului de ulei din alimente (Fig. 3)
- Goliți sita.
- Schimbați uleiul după aproximativ 15 – 20 utilizări, sau la fiecare 5 -6 luni dacă friteuza nu se folosește în mod frecvent.

Odată încheiată utilizarea aparatului:

- Selectați poziția minimă (MIN) folosind termostatul.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Închideți capacul.
- Curățați aparatul.

Sfaturi practice:

- Pentru a înlătura mirosul neplăcut din ulei, puteți prăji câteva bucăți de pâine.
- Când alimentele prajite contin apa, prajiti-le în doua etape (rezultatele sunt mai bune si mai rapide), decat unul singur. Acest lucru va duce la evitarea stropirii si imprastierii uleiului.
- Pentru o prajire uniforma si crocanta folositi varianta „doi pasi “. Acest mod confera prajirea produselor pana cand sunt aproape gata si apoi se prajesc dinou pentru rumenire folosind un ulei foarte fierbinte.
- Este recomandata folosirea uleiului de masline cu aciditate scazuta.
- Nu amestecati uleiuri de diferite grade.
- Pentru a evita lipirea cartofilor, este recomandabil să îi spălați înainte de a-i prăji.



Curățirea

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curățare.
- Curățați aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați dizolvanți, produse cu un factor pH acid sau bazic precum leșia, sau produse abrazive pentru a curăța aparatul.
- Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid și nu-l puneți sub jet de apă.



Аномалии си репарatii

- În caz de defecțiune, duceți aparatul la un Serviciu de Asistență Tehnică autorizat. Nu încercați să-l demontați sau să-l reparați deoarece poate fi periculos.

- Dacă conexiunea la rețeaua electrică este deteriorată, trebuie înlocuită și trebuie procedat ca în cazul unei avarii.

Caracterul ecologic și reciclabil al produsului

- Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare. Dacă doriți să vă debarasați de ele, puteți utiliza containerele publice prevăzute pentru fiecare tip de material în parte.

- Produsul nu conține concentrații de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.

- Acest aparat conține sau poate conține ulei. Aveți în vedere că trebuie să respectați reglementările referitoare la eliminarea acestui tip de poluant.



- Acest simbol semnalează că, dacă doriți să vă debarasați de acest produs odată încheiată durata sa de viață, trebuie să îl predați, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deșeurile de echipamente electrice și

electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2006/95/EEC privind echipamentul de Joasă Tensiune și directiva 2004/108/EEC privind Compatibilitatea Electromagnetică.

Фритюрник Professional 1 Slim



Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS.

Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части

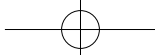
- | | |
|---|----------------------------------|
| A | Подвижна дръжка на кошницата |
| B | Капак |
| C | Кошница |
| D | Тяло на уреда |
| E | Регулатор на температурата |
| F | Резервоар |
| G | Светлинен индикатор на топлината |



Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистяване".



Място за ползване или работа:

- Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност, способна да издържа на високи температури и далеч от други източници на топлина и евентуални пръски вода.
- Поставете уреда далеч от запалими материали като текстилни тъкани, картон, хартия и др.

Електрическа безопасност:

- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Не използвайте уреда в близост до източници на топлина или повърхности с остри ръбове.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не използвайте уреда ако е паднал, ако има видими повреди или теч.
- Не насилвайте електрическия кабел.
- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- Не допускате електрическия кабел да се допира до горещите повърхности на уреда.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

Лична безопасност:

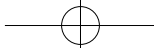
- Температурата на достъпните повърхности може да бъде висока, когато уредът работи.

Използване и поддръжка:

- Преди употреба развийте напълно хранящия кабел на уреда.
- Никога не свързвайте уреда, без

предварително да сте напълнили каната с олио.

- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не местете уреда, докато работи или докато олиото е още горещо. След като се охлади, пренасяйте фритюрника за ръкохватките.
- Използвайте дръжката/дръжките за захващане или пренос на уреда.
- Не обръщайте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.
- Спазвайте МАКСИМАЛНОТО И МИНИМАЛНОТО ниво. (Фиг. 1)
- Изключете уреда от хранящата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Този уред не е играчка. Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Този уред е предназначен за употреба от възрастни. Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца..
- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор, нито в близост до деца, тъй като това е електроуред, който загрява мазнина до високи температури и може да причини тежки изгаряния.
- Ако използвате твърда мазнина вместо олио, тя трябва предварително да се разтопи в отделен съд.
- Ако мазнината се ствърди във фритюрника, направете отвори в твърдата мазнина, за да позволите на евентуално останалата в мазнината вода да излезе под формата на пара при загряването ѝ до минималната



температура на термостата (фиг.

- Ако поради някаква причина олиото се възпламени, изключете уреда и угасете пламъците с капака, с кърпа или с кухненска покривка. **НИКОГА НЕ ГАСЕТЕ С ВОДА.**

- Поставянето на термостата на най-слабата степен (MIN) не гарантира, че уредът ще се изключи напълно.

- Не прибирайте уреда, ако все още е топъл.

- Не използвайте уреда продължително дълго време, за да избегнете възможни деформации на пластмасовата основа и капака.

- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

Монтиране на кошницата

- Извадете кошницата и монтирайте дръжката, като я завъртите, докато цифровете влязат в предназначения за тях място. (Фиг. 2).



Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистяване".

Наливане на олио:

- Отворете капака.

- Уверете се, че ел. комплект е поставен стабилно.

- Налейте олио във ваната до обозначението за **МАКСИМАЛНО** ниво (Фиг. 1).

- Уредът не трябва да работи с олио под **МИНИМАЛНОТО** ниво.

Употреба:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

- Включете уреда в електрическата мрежа.

- Включете уреда като задействате термостата за регулиране на температурата.

- Светлинният индикатор за включено ще светне.

- Изберете желаната температура на пържене с помощта на регулатора на термостата. Светлинният индикатор светва в червен цвят, за да укаже, че олиото е в процес на загряване (при затворен капак се пести енергия).

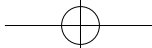
- Подгответе продуктите за пържене и ги сложете в кошничката, като се постараете да не надхвърлят $\frac{3}{4}$ от вместимостта ѝ. Преди да потопите продуктите в каната, ги оставете да се отцедят добре.

- Ако продуктите са замразени, трябва да се размразят предварително.

Поставянето на замразени продукти или продукти с високо съдържание на вода в каната може да предизвика внезапно изписване на олио навън в рамките на няколко секунди.

- Изчакайте, докато светлинният индикатор угасне, което показва, че олиото е достигнало нужната температура.

- По време на употребата на уреда



светлинния индикатор на топлината (??) ще се включва и изключва автоматично, показвайки по този начин функционирането на затоплещите елементи за поддържане на желаната температура.

- Вкарайте бавно кошничката в каната, за да избегнете разливане и разпръскване.

Според изискванията, пържете със свален или поставен капак.

- Когато пърженето приключи, повдигнете кошничката и я окачете на опората за нея, за да позволите да се отцеди излишното олио от продуктите (фиг. 3)

- Изпразнете кошницата.

- Изпразнете кошничката Сменяйте олиото приблизително на всеки 15 или 20 пържения, или на всеки 5 - 6 месеца, ако не се използва редовно.

След употреба на уреда:

- Поставете терморегулатора на най-ниската степен (MIN).

- Изключете го от захранващата мрежа.

- Затворете капака.

- Почистете уреда.

Практически съвети:

- За да премахнете миризмата на олиото, можете да пържите по няколко парчета хляб.

- При продуктите с високо съдържание на вода е по-добре и по-бързо да изпържите две порции с по-малък обем, отколкото само една. По този начин се намалява рискът от пръски и разливания.

- За да получите равномерно изпържени и хрупкави продукти, можете да използвате метода на "пържене на два етапа". Тази технология се състои в първоначално пържене, докато продуктите станат почти готови, а след това второ пържене в много горещо олио, за да добият златист

цвят.

- Препоръчва се да пържите със зехтин с минимална киселинност.

- Не смесвайте мазнини с различни качества.

- За да се избегне спелването на картофите, добре е те да се измият преди пърженето.



Почистване

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.

- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат и после го подсушете.

- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.

- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.



Неизправности и ремонт

- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени. Направете същото както при неизправност.



Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, можете да използвате обществените контейнери, предназначени за разделно събиране на отпадъците.

- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.

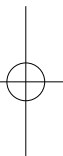
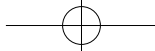
- Този уред съдържа, или може да съдържа, масло. Не забравяйте, че трябва да се спазва регламентацията за изхвърлянето на този вид продукти.

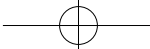


- Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за

разделно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.





فنيظن تلا

صلختلا تدرأ ىلا رييشي زهرلا اذه -
 ءاستنا نم دكائتلا دن عو جتنملا نم
 قيروطنع لقلذ امامتا بجي ،هرم ع
 ىلع قيسانملا لئاسولا مادختسا
 عم لماعتلل نودمتخملا ءالقولما دي
 عمملا فدهب لقلذو تافللخملا هذ
 قزهجالا نم تافللخملا هذلل ىقتنملا
 (RAEE). ةينورتفلال او ةيبرهفلا



2006/95 مؤر هي جوتلل زاهجالا اذه لثمتي: تقطاح
 EC 2004/108/ ةي جوتللو صرفخمملا طغضلل
 يس يطورمفلا ي جوملا قيسانتلاب صاخلا

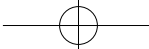
لبق دربي ظفوتوا رايتملا نم زاهجالا لصفنا -
 فنيظنت ةيلمع يا يف عورثلا
 عم قللببو قمعان شامق ةعقوب زاهجالا لسغ بجي -
 لقلذو دعب هنيفف جتو لئاسلا فظنملا نم نيظتقون
 الو تبابيظملا عاونانم عون يا مادختسا عنمي -
 وا يضمملا pH رصنملا ىلع يوتحي جتنم يا
 وا قفاح تاجتنم يا وا يوولقلا لولحم لشم يدعقلا
 زاهجالا لسغل قشراك
 الورخا لئاس يا وءاملا يف زاهجالا سطغت ال -
 روبرصملا ءام تحت هعضت

ح الصال ةي في لكو باطعرا

صخرم زكرم ىلا زاهجالا لحم ،ببطع روظ قفاح يف -
 حيلصت وءكهي كغفت لواحت ال .ةينقتلا قمدخلل
 روطخ دوجو يف ببستني نا نكمي لقلذو نال زاهجالا
 رايتملاب ليصوتلا يف ررض لئانه ناك اذا -
 سفن عابتاب مضيوعت بجي يئابرمفلا
 ببطع دوجو قفاح يف تاميل عتلا

جتنملا عي نصت قءاع ةينكلم او ةي بل

زاهجالا اذه يواح انم نوكتي يتلا داوملا نا -
 قءاعو ،بيئرتو ،عمم ظليسو يف جمدنت هي
 داوملا هذ نم صلختلا متدرا اذا .ءعني نصت
 يف تءوجوملا قءاعلا تايواحلا مادختسا ملقنكمي
 داوملا هذ نم عون لقلل قصصملا تاقورملا
 يتلا داوملل فقائكت نم امامت لاخ جتنملا اذه نا -
 طي جمباب قرضم امرابتعا نكمي
 ىلع يوتحي نا نكمي وءاهجالا اذه يوتحي -
 دءوق و نيناوق مارتاح بجو ركنت .تقويلا
 تالضفملا اذه نم عونلا اذه نم صلختلا



يلق زاهج

Professional 1 Slim



يزي زعل انلي ميع

نم ازاهج عار شرب مكراروق مكل ركشن سوروات ظفوام
عجرو ميمصت، فيلوع فينقنقنب زيمتي منأ شيح
عيمجل ميخطت لدا قفاضالاب فيلوع لي غشت
تازي مله هذه لك عمو قهراصلا قنوجلا تارابتخا
دي عبل اءجلا لوع قماقلا عارلا زاهجلا مكس نم ميس

تائفص اولملا

A فلانزال لباق قلس ضبقم

B عاطغل

C قلس

D زاهجلا مهنج

E قراجل مظنم

F نازخلا

G قراجل لي يئوض رشوم



نامال تاري ذحتو حئاصن

تاميل عتل بيبتكل فينأتملا عاروقلا نم دبال -
طالل كلفنو هب ظافتحتالو زاهجلا لي غشت لبق
زاهجلا نئخاسلا شاهجل يئابر
يديالو اءبرطكلاب لصولا سباق سمل بجي ال -
قللم بم

ي صخش نام

فيلوع سملجان نم تبيرقلا حطسالا نوكت نا نكمي -
زاهجلا لمع انشا قراجل

عانتع الو لامعتسالا

لك لبقي يئابرطكلا رايئلا لبك صيلخت -
لامعتسا
تيزالاب اعولوا قيبعت لبق زاهجلا لغشت ال -
حاتفم نك اذا زاهجلا لامعتسا نكمي ال -
الطاع فيقوتلا لي غشتلا
نوكي اءنوع واطي غشت انشا زاهجلا لقن مدع -
ادرب نوكتي اءنوع زاهجلا لقن اراج تيزلا

ضباقلم لامعتساب
زاهجلا لقنل واطساملل ضباقلم لامعتسا -
والاغشتا قلاح يف نوكتي اءنوع زاهجلا نبلقت ال -
يئابرطكلا رايئلاب الوصوم
مدرلا ائيندلا و يوصوقلا تايوتسمل مارتحا -
(1 مقدر

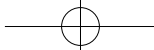
مدع دنع اءبرطكلا نم زاهجلا لصف نم دبال -
نم فيلمع ياب ايقلا لبقيو زاهجلا لامعتسا
فيظنتلا تايلمع
سليو طقف يلزنلملا لامعتسالل مهنم زاهجلا اذه -
عيازلا و اءبرطكلا لامعتسالل
يلقلا لافطالا قبقارم بجي هب جل سيل زاهجلا اذه -
زاهجلا اذهب اوبغلي ال
رايقلا طلمعتسي يلكل زاهجلا اذه ميمصت مت -
اصراخش فرط نم طلامعتساب حميت ال طقف
وا قزهجال نم عونلا اذه يف قربخ مهل تسيل
الافطوا و نيقاعم
والافطال لوانتم يف زاهجلا اذه كرتي ال -
نيقاعم اصراخش
طفرتت الو ، قبقارم نود لغشتوي زاهجلا كرتت ال -
يئابرطك زاهج نأ شيح لافطالا لوانتم يف
نكمي قوصق قيراح نتاجارب تيزلا ميف نخسي
قريطخ قئارح يف ببستت نا
بجي ، تيزلا نع اضوع فينهد داوم تلمعتسا اذا -
رخا اعوا يف لبقي نم مبيوتت

مق زاهجلا اعوا يف فينهدلا قداملا تسببي اذا -
الغداد قنوجملا ااملل حميتل ناملل يف بوقشب
قراحي اني حيت دنع رابخ قفص يف جورخلاب
قفسي عض

رايئلا نم زاهجلا لصف ، تيزلا قرتحا اذا -
وا فينطاط و ، عاطغلاب رانلا دمخو ، يئابرطكلا
ال املل ادبأ لمعتسالا ال قريبك شاقق قعطق

املل ادبأ لمعتست
(MIN) ينأ عضو يف طلسو مبرتل عضو نا -
رايئلا نم زاهجلا يئاهنلا لصفلا نمضي ال
يئابرطكلا

انخص ادام زاهجلا ظفحت ال -
يذفتل قمرتسم ققيرطب زاهجلا لامعتسا مدع -
عاطغل و فيكيتستالبلل قنوجلا ميوترت
قباطم ريغ و اءسنان ريغ لامعتسا يا -
مطخ لدا يذوي نا نكمي ، لامعتسالا تاميل عتل
فيكيتسولم نم مخصملا يلخيو نامالا ليغليوي



taurus

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain
www.taurus.es

Product weight (approximate)

Professional 1 Slim: NW: 1.555kg
 GW: 1.895kg

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>