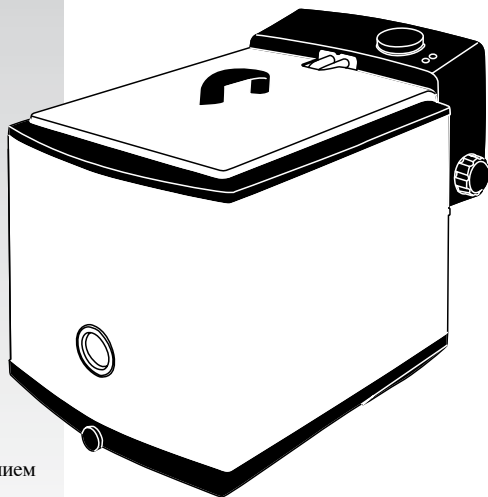


taurus

Aquafry



Freidora Agua-Aceite

Fregidora Água-Oli

Water-Oil fryer

Friteuse Eau-Huile

Wasser-Öl-Fritteuse

Friggitrice Acqua – Olio

Fritadeira Água-Óleo

Water-Olie friteuse

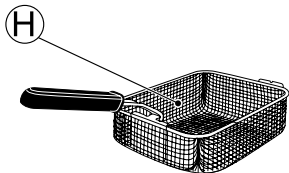
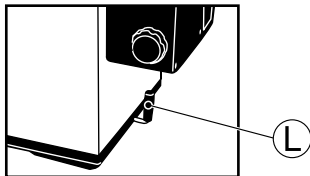
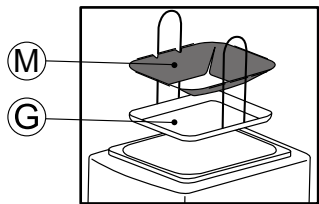
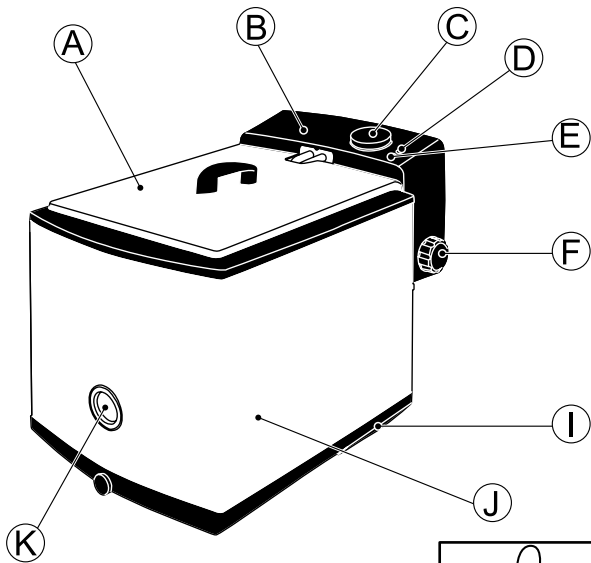
Φριτέζα Νερού-Λαδιού

Фритюрница с использованием
воды и масла

Friteuza Apã-Ulei

Фритюрник с Вода-Олио

جهاز قلي مائي- زيتي



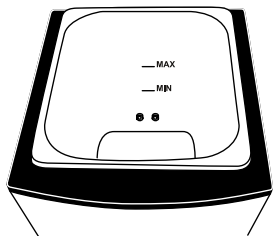


Fig.1

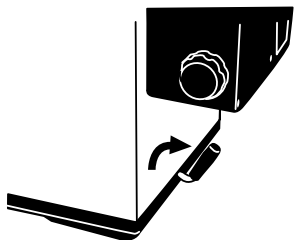


Fig.2

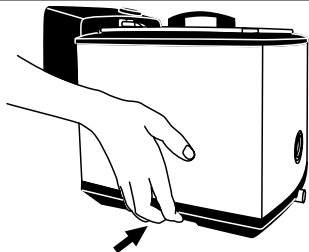


Fig.3

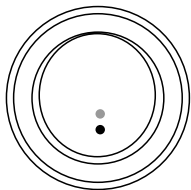


Fig.4

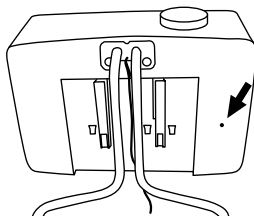


Fig.5

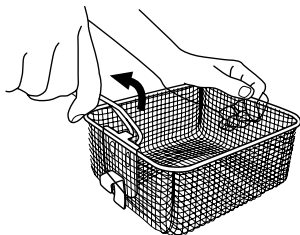


Fig.6

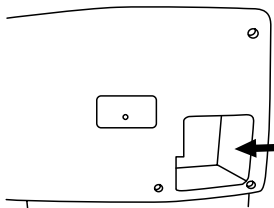


Fig.7

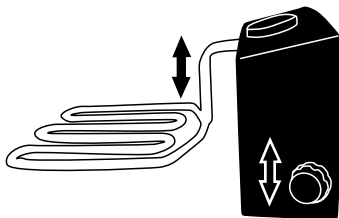


Fig.8

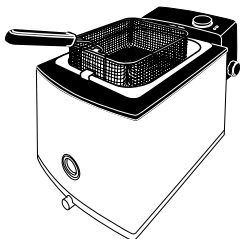


Fig.9

Freidora Agua-Aceite Aqua fry

i 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 Tapa
- B Conjunto Eléctrico
- C Mando regulador temperatura
- D Indicador luminoso encendido
- E Indicador luminoso termostato
- F Mando elevador resistencia
- G Cesta-filtro posos
- H Cesta
- I Asas
- J Cuerpo
- K Mirilla (nivel agua/aceite)
- L Mando grifo vaciado
- M Deflector anti-turbulencias

! 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.

Entorno 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.

- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente ya que existe riesgo de incendio si el aparato está cubierto o colocado incorrectamente.

Seguridad eléctrica:

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Utilización y cuidados:

- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No conectar nunca el aparato sin haber llenado antes la cubeta de aceite.
- Esta freidora solo puede funcionar con aceite y agua, o solo con aceite, y siempre respetando los niveles MAXIMO y MINIMO (Fig. 1)
- Antes de llenar la cubeta, comprobar que el grifo de vaciado esté perfectamente cerado (Fig. 2).
- NO VERTER NUNCA AGUA SOBRE EL ACEITE CALIENTE.
- Dejar transcurrir el espacio de tiempo suficiente para permitir la completa separación del agua y aceite (al menos 5 minutos) antes de poner en marcha la freidora.
- La freidora no debe ser instalada cerca de productos fácilmente

inflamables.

- Cuando la freidora este en funcionamiento, la resistencia debe estar siempre cubierta de aceite.
- 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 juegen 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 que calienta aceite a altas temperaturas y puede ocasionar quemaduras graves.
- 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.(Fig. 3)
- 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 (0), no garantiza la desconexión permanente del aparato.
- Desenchufar la freidora si no se utiliza. Hacerlo tirando de la clavija, no del cable
- El conjunto eléctrico dispone de un sistema de seguridad que impide que

la freidora funcione si no está bien montado.

- Este mismo sistema de seguridad impide que el aparato pueda ponerse en marcha si se excede el nivel máximo de agua permitido y que está indicado con un punto rojo en el visor de cristal (Fig. 4).
 - La freidora dispone de un sistema de protección para evitar una eventual ebullición del agua. Cuando el agua supera una cierta temperatura, la freidora se desconecta automáticamente. La reconexión puede tardar de 2 a 4 horas y durante este tiempo la freidora debe estar desenchufada de la red. Puede disminuir este tiempo añadiendo a la cubeta una pequeña cantidad de aceite frío.
 - En caso de sobrecalentamiento actuará el dispositivo de seguridad térmica y el aparato dejará de funcionar. Cuando esto suceda se debe desconectar el aparato de la red y dejar que se enfríe. A continuación presionar el botón de rearme situado en la parte trasera del conjunto eléctrico con la punta de un bolígrafo o similar para poner de nuevo el aparato operativo para el funcionamiento (Fig. 5).
 - Esta freidora dispone de un deflector anti-turbulencias con forma de embudo (M).
- La no utilización de dicho deflector puede provocar que la freidora deje de funcionar temporalmente al cabo de pocas frituras seguidas, debido a la actuación del limitador térmico.**
- En caso de que el piloto verde no se encienda al enchufar el aparato, puede ser debido a:
 - a) Se ha superado el nivel máximo

permitido de agua en la cubeta (Fig. 1).

b) Que el conjunto eléctrico no está colocado correctamente en su soporte.

c) Otra avería. En este caso, debe llevarse el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado para su reparación.

- 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. 6).



Modo de empleo

Notas previas al uso:

- 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.

Llenado de Aceite:

- Levantar la tapa.

- Extraer la conexión red del alojamiento que está detrás del conjunto eléctrico de la freidora (Fig. 7).

- Colocar la cesta-filtro posos en su posición (debajo del conjunto calefactor) para recoger las posibles partículas que puedan desprenderse durante la fritura.

- Para colocar la cesta-filtro posos (G), asegúrese que la maya del filtro quede por debajo de los sensores

ubicados en el interior de la cubeta.

- Verter agua mezclada con un 10% de sal hasta que el nivel alcance el punto verde situado en la mirilla (Fig.4), y a continuación el aceite hasta llegar a la marca que indica el nivel MÁXIMO (4,5l + 1l de agua).

- Esperar al menos 5 minutos para permitir que se realice la completa separación del aceite y del agua.

- El nivel de agua debe estar siempre entre el punto verde y el punto rojo.

La fritura de determinados elementos puede hacer que el nivel de agua suba. Mantener dicho nivel entre los dos puntos situados en la mirilla.

Uso:

- Enchufar el aparato a la red eléctrica.

- Después de enchufar el aparato a la red, éste tarda entre 1 y 2 segundos en activar los pilotos luminosos, debido a un proceso de chequeo interno de las funciones del aparato.

- El indicador luminoso de color verde encendido indica que el aparato está enchufado a la red y en condiciones de funcionar normalmente.

- 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.

- Ajustar la altura del conjunto eléctrico mediante el mando de regulación de la altura de la resistencia (Fig.8) de acuerdo con la cantidad de alimento que se va a freír de manera que el aceite lo cubra totalmente. El aceite que quede por encima de la resistencia calefactora es el que realmente se va a calentar

para freír, por lo que un ajuste correcto de dicha altura permite ahorro de tiempo de calentamiento y de fritura, y por lo tanto, ahorro de energía.

- Preparar los alimentos a freír y colocarlos en la cesta procurando que no rebasen los 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.

- Cuando el aceite alcance la temperatura previamente seleccionada, el piloto rojo indicador de temperatura se apaga (E).

- Introducir lentamente la cesta en la cubeta a fin de evitar desbordamientos y salpicaduras.

- EL DISEÑO DE LA TAPA NO PERMITE QUE SE FRÍA CON LA TAPA PUESTA.

- 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. 9).

- Vaciar la cesta.

- Cambiar el aceite aproximadamente cada 15 ó 20 frituras, o cada 5 – 6 meses si no se utiliza habitualmente.

- Cambiar el agua cada 2 o 3 días si se utiliza la freidora habitualmente. Si no se utiliza habitualmente, vaciar el agua y guardar el aparato. Volver a poner agua antes de volver a utilizar el aparato otra vez.

- Las operaciones de sustitución

tanto del aceite como del agua deben hacerse SIEMPRE CON EL ACEITE FRÍO.

- Para volver a freír, esperar al menos 5 minutos después de haber vertido el último líquido para permitir la separación del aceite y del agua.

Después de freír:

- Seleccionar la posición de mínimo (0) mediante el mando termostato.

- Desenchufar la freidora de la red eléctrica.

- Colocar la conexión de red en su alojamiento (Fig.7)

- Si no se va a utilizar por un largo periodo de tiempo, dejarla enfriar y luego vaciar el agua (verter agua hasta que empiece a salir aceite por el tubo de evacuación).

Consejos prácticos:

- 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.
- Sacar la cesta y extraer el conjunto eléctrico. Para sacar el conjunto eléctrico de su soporte, girar el mando de elevación de la resistencia (Fig.8) hasta que dicho conjunto sale de su guía de soporte.
- Extraer la cesta-filtro posos.
- Abrir el grifo (L) para verter el agua en un recipiente y luego verter el aceite en otro recipiente (no en el fregadero), según la normativa vigente de tratamiento y eliminación de residuos.
- 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 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 Aigua-Oli Aqua fry

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 Tapa
- B Conjunt Elèctric
- C Comandament regulador temperatura
- D Indicador lluminós encesa
- E Indicador lluminós termòstat
- F Comandament elevador resistència
- G Cistella-filtre pòsits
- H Cistella
- I Nanses
- J Cos
- K Mira (nivell aigua/oli)
- L Comandament aixeta buidatge
- M Deflector anti-turbulències

! 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.

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.

- No useu l'aparell associat a un temporitzador o altre dispositiu que el connecti automàticament, ja que existeix risc d'incendi si l'aparell està cobert o col·locat de manera incorrecta.

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.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent equipada amb presa de terra i que suporti com a mínim 10 amperes.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

Utilització i cura:

- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No connecteu mai l'aparell sense haver omplert abans la cubeta d'oli.
- Aquesta fregidora només pot funcionar amb oli i aigua, o només amb oli, i sempre respectant els nivells MÀXIM i MÍNIM (Fig. 1)
- Abans d'omplir la cubeta, comproveu que l'aixeta de buidatge estigui perfectament tancada (Fig. 2).
- NO ABOQUI MAI AIGUA SOBRE L'OLI CALENT.
- Deixeu transcórrer un espai de temps suficient per permetre la completa separació de l'aigua i l'oli (almenys 5 minuts) abans de posar en marxa la fregidora.
- La fregidora no ha d'estar instal·lada prop de productes

fàcilment inflamables.

- Quan la fregidora estigui funcionant, la resistència ha d'estar sempre coberta d'oli.

- 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 la fregidora 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.

- No desplaçi la fregidora quan estigui funcionant o l'oli estigui encara calent. Amb l'aparell fred, desplaçeiu-lo per les nanses (Fig. 3)

- 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.**

- Posar el comandament termòstat a la posició de mínim (0) no garanteix la desconnexió permanent de l'aparell.

- Desendolceu la fregidora si no s'utilitza. Feu-ho estirant de la clavilla, no del cable.

- El conjunt elèctric disposa d'un sistema de seguretat que impedeix

que la fregidora funcioni si no està ben muntat.

- Aquest mateix sistema de seguretat impedeix que l'aparell es pugui posar en marxa si se supera el nivell màxim d'aigua permès i que està indicat amb un punt vermell al visor de vidre (Fig. 4).

- La fregidora té un sistema de protecció per evitar una eventual ebullició de l'aigua. Quan l'aigua sobrepassa una temperatura determinada, la fregidora es desconnecta automàticament. La reconnexió pot trigar entre 2 i 4 hores i durant aquest temps l'aparell ha d'estar desendollat de la xarxa elèctrica. Podeu disminuir aquest període, afegint a la cubeta una petita quantitat d'oli fred.

- En cas de sobreescalfament de l'oli, actuarà el dispositiu de seguretat tèrmica i la fregidora deixarà de funcionar. Quan això passi, heu de desconnectar l'aparell de la xarxa i deixar que es refredi. A continuació pressioneu el botó de rearmament situat a la part posterior del conjunt elèctric amb la punta d'un bolígraf o similar per posar novament l'aparell operatiu pel seu funcionament (Fig. 5).

- Aquesta fregidora disposa d'un deflector anti-turbulències amb forma d'embut (m).

La no utilització d'aquest deflector pot provocar que la fregidora deixi de funcionar temporalment al cap de poques fregides seguides, a causa de l'actuació del limitador tèrmic.

- Si el pilot verd no s'encén en endollar l'aparell, pot ser perquè:

a) S'ha superat el nivell màxim permès d'aigua a la cubeta (Fig.1).

b) El conjunt elèctric no està col·locat correctament al seu suport.

c) Altres avaries. En aquest cas, s'hauria de portar l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat per reparar-lo.

- 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 el seu allotjament (Fig. 6).



Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- 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.

Ompliment d'oli:

- Aixequeu la tapa.

- Extraïeu la connexió xarxa de l'allotjament que hi ha darrere el conjunt elèctric de la fregidora (Fig. 7).

- Col·loqueu la cistella-filtre pòsits a la seva posició (sota el conjunt calefactor) per recollir les possibles partícules que puguin desprendre's durant el procés de fregir.

- Per col·locar la cistella-filtre pòsits (G), assegureu-vos que la malla del filtre quedi per sota dels sensors ubicats a l'interior de la cubeta.

- Aboqueu-hi aigua barrejada amb un 10% de sal fins que el nivell arribi al punt verd situat a l'espèll (Fig. 4) i, a continuació, l'oli fins a arribar a

la marca que indica el nivell MÀXIM (4,5 l + 1 l d'aigua).

- Esperu almenys 5 minuts per permetre que es realitzi la completa separació de l'oli i l'aigua.

- El nivell de l'aigua cal que estigui sempre entre el punt verd i el vermell.

- Pot ser que pugui el nivell d'aigua quan es fregeixen determinats elements. Manteniu aquest nivell entre els dos punts situats a l'espèll.

Ús:

- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

- Després de connectar l'aparell a la xarxa, aquest triga entre 1 i 2 segons a activar els indicadors lluminosos, a causa d'un procés de revisió interna de les funcions de l'aparell.

- L'indicador lluminós de color verd encès indica que l'aparell està endollat a la xarxa i en condicions de funcionar normalment.

- 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.

- Ajusteu l'alçada del conjunt elèctric mitjançant el comandament de regulació de l'alçada de la resistència (Fig. 8) d'acord amb la quantitat d'aliment que es fregirà, de manera que l'oli el cobreixi totalment. L'oli que quedi per sobre de la resistència calefactora és el que realment s'escalfarà per fregir i, per tant, un ajustament correcte d'aquesta alçada permet un estalvi de temps d'escalfament i de fregir i un estalvi d'energia.

- Prepareu els aliments que heu de

fregir i col·loqueu-los a la cistella mirant 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.

- Quan l'oli assoleix la temperatura prèviament seleccionada, el llum vermell indicador de temperatura s'apaga (E).

- Introduïu lentament la cistella a la cubeta per evitar desbordaments i esquitxades.

- EL DISSENY DE LA TAPA NO PERMET QUE ES FREGEIXI AMB LA TAPA POSADA.

- Quan el procés de fregir estigui al seu punt, aixequiu la cistella i pengeu-la a la vora de la cubeta per permetre que s'escorri l'excés d'oli dels aliments (Fig. 9).

- Buideu la cistella.

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

- Canvieu l'aigua cada 2 o 3 dies si s'utilitza la fregidora habitualment. Si no s'utilitza habitualment, buideu l'aigua i deseu l'aparell. Torneu a posar-hi aigua abans d'utilitzar novament l'aparell.

- Les operacions de substitució tant de l'oli com d'aigua s'han de fer **SEMPRE AMB L'OLI FRED.**

- Per tornar a fregir, espereu almenys 5 minuts després d'haver-hi abocat l'últim líquid per permetre la separació de l'oli i de l'aigua.

Després de fregir:

- Seleccioneu la posició de mínim (0) mitjançant el comandament termòstat.

- Desendolceu la fregidora de la xarxa elèctrica.

- Col·loqueu la connexió xarxa al seu allotjament (Fig. 7)

- Si no l'heu d'utilitzar per un llarg període de temps, deixeu-la refredar i després buideu l'aigua (aboqueu-hi aigua fins que comenci a sortir oli pel tub d'evacuació).

Consells pràctics:

- 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

- Desendolceu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

- Traieu la cistella i el conjunt elèctric. Per treure el conjunt elèctric del seu suport, gireu el comandament

d'elevació de la resistència (Fig. 8) fins que aquest conjunt surti de la guia de suport.

- Extraieu la cistella-filtre pòsits.
- Obriu l'aixeta (L) per posar l'aigua en un recipient i després aboqueu l'oli en un altre recipient (no a l'aigüera), segons la norma vigent de tractament i eliminació de residus.
- 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 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.

Water-Oil fryer Aquafry

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.

Descripción

- A Cover
- B Electrical device
- C Temperature regulator switch
- D On/off led
- E Thermostat led
- F Resistance lift switch
- G Waste filter-basket
- H Frying basket
- I Handles
- J Body
- K Display (water/oil level)
- L Emptying tap switch
- M Anti-turbulence deflector

! 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.

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.
- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on, as there is a risk of

fire if the appliance is covered or incorrectly situated.

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.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- Do not touch the plug with wet hands.

Use and care:

- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Never connect the appliance without having first of all filled the oil tank.
- This deep fryer can only work with oil and water, or only oil, not exceeding the MAXIMUM and MINIMUM levels (Fig.1).
- Before filling the oil and water container, make sure the emptying tap is totally closed (Fig.2).
- NEVER ADD WATER TO HOT OIL.
- Wait for long enough to allow the water and oil full separation (at least 5 minutes) before turning the deep fryer on.
- The deep fryer must not be placed near easily inflammable products.
- When the deep fryer is on, the resistance must always be covered in oil.
- 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.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. When the fryer is cold carry it by the handles (Fig 3).
- 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.**
- Position the thermostat control to the minimum (0) setting does not guarantee the permanent disconnection of the fryer.
- Disconnect the fryer when not in use. Do so by pulling out the plug not by pulling the cable.
- The electrical device is equipped with a safety device that prevents the deep fryer from running unless properly set up.
- This safety device prevents the appliance from running if the maximum water level is exceeded, indicated with a red point on the glass display (Fig.4).
- The fryer has a protection system to avoid the water boiling. When the water exceeds a certain temperature, the fryer will automatically switch off. It will take 2 to 4 hours before it can be reconnected and during this time the fryer must be unplugged. You can reduce this time by adding a small

amount of cold water to the tank.

- In the case of overheating, the thermal safety device will trigger and the deep fryer will stop working.
- In the event of overheating, the thermal safety mechanism will be activated and the appliance will stop operating. When this occurs the appliance should be disconnected from the mains and left to cool. Then press the rearming button, situated at the back of the electrical circuit, with the tip of a pen or similar in order to reactivate the appliance (Fig. 5).
- This fryer has a funnel-shaped anti-turbulence deflector (M).

Not using this deflector could make the fryer stop working for a time after a few consecutive frying sessions, due to the action of the thermal limiter.

- If the green led does not light when turning the deep fryer on, the possible reasons are:
 - a) The maximum water level allowed in the container has been exceeded (Fig.1).
 - b) The electrical device is not correctly fitted in place.
 - c) Other faults. In this case, the appliance must be taken to an authorized Technical Assistance Service for repair.
- 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.6).



Instructions for use

Before use:

- 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:

- Lift the cover.
- Remove the mains connection from its place, situated behind the electrical device of the deep fryer (Fig. 7).
- Fit the waste filter-basket in place (under the heating device) to collect the eventual particles that may fall when frying.
- To fit the waste filter-basket in place (G), make sure that the filter mesh is under the sensors inside the container.
- Fill the water mixed with 10% salt until the level reaches the green spot in the viewing window (Fig. 4). Then, pour oil up to the MAXIMUM level (4.5 l + 1l water).
- Wait for at least 5 minutes to let oil and water separate completely.
- The water level must be always between the red spot and the green spot.
- Frying certain foodstuffs may make the water level rise. Keep the level between the two points in the viewing window.

Use:

- Connect the appliance to the mains.
- After connecting the appliance to the mains, it takes 1 to 2 seconds to activate the pilot lamps, due to an internal service process of the appliance's functions.

- The green led on shows that the appliance is connected to the mains and in normal condition for use.
- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The indicator light will turn red, indicating that the oil is being heated.
- Adjust the electrical device height using the resistance height switch (Fig. 8), depending on the amount of food to be fried, so that the oil covers it totally. The oil above the heating resistance is the one that will actually heat for frying; therefore a correct adjustment of such a height allows to save heating and frying time, as well as energy.
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above 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.**
- When the oil reaches the previously selected temperature, the red temperature indicator led goes out (E).
- Slowly place the basket in the bowl to avoid overflowing and splashing.
- **THE COVER DESIGN MAKES IT IMPOSSIBLE TO FRY WITH THE COVER DOWN.**
- 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 9).
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every

15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.

- Change the water every 2 or 3 days if used regularly. If not used regularly, empty the water and put the appliance away. Pour water again before using the appliance again.
- The oil and water removal must always be done with the oil cold.
- If you want to fry again, wait at least 5 minutes after pouring the last liquid to let oil and water separate.

After frying:

- Select the minimum position (0) using the thermostat control.
- Disconnect the fryer from the mains.
- Fit the power cord in place (Fig.7)
- If the appliance is not going to be used for a long time, let it cool down and then empty the water (empty it out until oil starts to come off the evacuation tube).

Practical recommendations:

- 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.

- Remove the frying basket and take the electrical device away. To remove the electrical device, rotate the resistance lift switch (Fig.8) until such a device comes out of its support guide.
- Remove the waste filter-basket.
- Open the tap(L) to pour water into a container and then pour the oil into another container (not the sink), according to the regulations in force for the treatment and disposal of waste
- 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.**

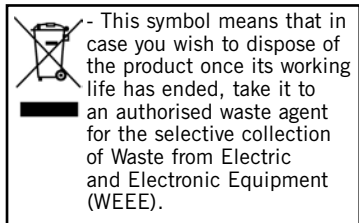
Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if 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 complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

Friteuse Eau-Huile Aquafray

i 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 Couvercle
- B Dispositif électrique
- C Bouton régulateur de température
- D Témoin lumineux de marche
- E Témoin lumineux thermostat
- F Bouton de placement de la résistance
- G Filtre résidus
- H Panier
- I Poignée
- J Corps
- K Hublot de niveau d'eau et d'huile
- L Robinet de vidange
- M Déflecteur anti-turbulences

! Conseils et mises en garde

- 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.

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.

- Ne pas utiliser l'appareil en association avec un programmateur, une minuterie ou tout autre dispositif raccordé automatiquement à l'appareil car il existe un risque d'incendie si l'appareil est couvert ou mal installé.

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.

- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.

- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Utilisation et précautions :

- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

- Ne brancher aucun appareil sans avoir rempli au préalable la cuve d'huile.

- Cette friteuse fonctionne uniquement avec de l'huile et de l'eau, ou seulement avec de l'huile, et les niveaux MAXIMUM et MINIMUM doivent toujours être respectés (Fig. 1)

- Avant de remplir le récipient, vérifier la fermeture du robinet de vidange (Fig. 2).

- NE JAMAIS VERSER D'EAU SUR DE L'HUILE CHAUDE.

- Laisser un laps de temps suffisant

au processus complet de séparation de l'eau et de l'huile (au moins 5 minutes) avant de mettre en marche la friteuse.

- La friteuse ne doit pas être installée près de produits facilement inflammables.

- Lorsque la friteuse est en marche, la résistance doit toujours être recouverte d'huile.

- 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 qui chauffe de l'huile à de hautes températures et qu'il peut entraîner de graves brûlures.

- 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. (Fig. 3)

- Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, il faut débrancher la friteuse du réseau électrique et étouffer 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 (0) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.
 - Débrancher la friteuse si elle n'est pas utilisée. Effectuer l'opération en tirant sur la prise, pas sur le cordon.
 - Le dispositif électrique est équipé d'un système de sécurité qui empêche le fonctionnement de la friteuse si elle n'est pas correctement installée.
 - Ce système de sécurité empêche la mise en marche de l'appareil si le niveau maximum d'eau autorisé, indiqué d'un point rouge (Fig. 4).
 - La friteuse dispose d'un système de protection pour éviter une éventuelle ébullition de l'eau. Quand l'eau dépasse une certaine température, la friteuse se déconnecte automatiquement. La reconnexion peut tarder de 2 à 4 heures et durant ce temps, la friteuse doit être débranchée du réseau électrique. Vous pouvez diminuer ce temps en ajoutant dans la cuve, une petite quantité d'huile froide.
 - En cas de surchauffe, un dispositif de sécurité thermique se déclenchera et l'appareil s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, vous devrez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir. Ci-après, appuyer sur le bouton réarmement situé sur la partie postérieure de l'ensemble électrique, avec la pointe d'un stylo ou similaire pour que l'appareil puisse se remettre à fonctionner normalement (Fig. 5).
 - Cette friteuse est muni d'un déflecteur anti-turbulences en forme d'entonnoir (M).
- La non utilisation du déflecteur peut provoquer un arrêt temporaire de**

la friteuse après quelques fritures consécutives en raison de l'action du limiteur thermique.

- Dans le cas où le voyant vert ne s'allume pas après avoir branché l'appareil, les causes peuvent être les suivantes:
 - a) Le niveau d'eau dans le récipient dépasse le maximum autorisé. (Fig.1).
 - b) Le dispositif électrique n'est pas correctement placé dans son support.
 - c) Autres anomalies. Dans ce cas, l'appareil doit être rapporté au Service d'Assistance Technique agréé pour sa réparation.
- 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. 6).



Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :

- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

Remplissage d'huile :

- Ouvrir le couvercle.
- Extraire le cordon électrique du compartiment situé derrière le dispositif électrique de la friteuse (Fig.7).
- Placer le filtre résidus en place (sous le dispositif chauffant) pour récupérer les particules qui pourraient

se disperser lors de la friture.

- Pour placer le filtre résidus (G), assurez-vous que la maille du filtre reste sous les capteurs placés à l'intérieur du récipient.
- Verser de l'eau mélangée à 10% de sel jusqu'à ce que le niveau atteigne le point vert situé sur le voyant (Fig.4), puis l'huile jusqu'au trait indiquant le niveau MAXIMUM (4,5l + 1l d'eau).
- Attendre au moins 5 minutes pour permettre la totale séparation de l'huile et de l'eau.

- Le niveau de l'eau doit toujours rester entre le point vert et le point rouge.
La friture d'éléments déterminés peut faire que le niveau d'eau monte. Maintenir le dit niveau entre les deux points situés sur le voyant.

Usage :

- Brancher l'appareil au secteur.
- Après avoir branché l'appareil au secteur, les témoins lumineux mettront entre 1 et 2 secondes pour s'allumer. Ceci est dû au processus de vérification interne des fonctions de l'appareil.
- Si le voyant lumineux est vert, cela indique que l'appareil est correctement branché au réseau et en parfait état de marche.
- Sélectionner la température de friture désirée avec le thermostat. Le voyant lumineux passe au rouge, indiquant que l'huile est en train de chauffer.
- Régler la hauteur du dispositif électrique, à l'aide du bouton d'ajustement de la hauteur de la résistance (Fig.8), selon la quantité d'aliments et de façon à ce que

l'huile les recouvre complètement. C'est l'huile qui reste au-dessus de la résistance qui sera réellement chauffée pour la friture. C'est pourquoi l'ajustement adapté de cette hauteur permet un gain de temps de chauffe et de friture, et donc une économie d'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.

- Quand l'huile atteint la température sélectionnée au préalable, le voyant rouge de température s'éteint (E).
- Introduire lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout débordement ou projection.
- LA FORME DU COUVERCLE NE PERMET PAS QU'IL SOIT MIS EN PLACE, LORS DE LA FRITURE.
- 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.
- Changer l'eau tous les 2 ou 3 jours si la friteuse est utilisée régulièrement. Si elle ne l'est pas, vider l'eau et ranger l'appareil.

Remettre de l'eau avant de réutiliser l'appareil.

- Les opérations de changement d'huile ou d'eau doivent **TOUJOURS** s'effectuer **QUAND L'HUILE EST REFROIDIE**.

- Pour frire à nouveau, attendre au moins 5 minutes après avoir versé le dernier liquide pour permettre la séparation de l'huile et de l'eau.

Après la friture:

- Mettre le thermostat sur la position minimum (0).
- Débrancher la friteuse.
- Placer le cordon électrique dans son compartiment (Fig.7).
- Si la friteuse n'est pas utilisée pendant une longue période, la laisser refroidir, puis vider l'eau (vider l'eau jusqu'à ce que l'huile commence à sortir par le tube d'évacuation).

Conseils pratiques:

- 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 la friteuse et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
- Sortir le panier et extraire le dispositif électrique. Pour sortir le dispositif électrique de son support, tourner le bouton d'ajustement de la résistance (Fig.8) jusqu'à ce que ce dispositif soit sorti de son guide.
- Extraire le panier-filtre.
- Ouvrir le robinet (L) pour vider l'eau dans un récipient et ensuite vider l'huile dans un autre récipient (pas dans l'évier), selon la réglementation en vigueur de traitement et d'élimination des déchets.
- 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 jamais l'immerger dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

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 intègre

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.



- 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.

Wasser-Öl-Fritteuse Aquafry

i 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 Deckel
- B Bedieneinheit
- C Temperaturregler
- D Kontrollleuchte an
- E Kontrollleuchte Thermostat
- F Höheneinstellung Heizelement
- G Filterkorb
- H Frittierkorb
- I Handgriffe
- J Gehäuse
- K Sichtfenster (Wasser-/Ölstand)
- L Entleerungshahn
- M Anti-Turbulenz-Deflektor

! 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.

Gebrauchs- und Arbeitsumgebung:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe befinden und dass das Gerät nicht

der Einwirkung von Wasserspritzern ausgesetzt ist.

- Verbinden Sie das Gerät nicht mit einem Programmierer, einer Zeittaste oder einer anderen Vorrichtung, die den Apparat automatisch anstellt, da Brandgefahr besteht, falls das Gerät abgedeckt oder falsch aufgestellt ist.

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.

- Schließen Sie das Gerät an ein Netz an, das für mindestens 10 Ampere ausgerichtet ist.

- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Gebrauch und Pflege:

- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.

- Schließen Sie das Gerät niemals an ohne vorher die Ölwanne gefüllt zu haben.

- Diese Fritteuse kann nur mit Öl und Wasser oder nur mit Öl in Betrieb genommen werden, wobei immer der erlaubte HÖCHSTE und NIEDRIGSTE Stand zu beachten ist (Abb. 1)

- Vor dem Befüllen des Innenbehälter ist sicherzustellen, dass der Entleerungshahn vollständig geschlossen ist (Abb. 2).

- UNTER KEINEN UMSTÄNDEN WASSER IN DAS HEISSE ÖL GIESSEN.

- Vor Inbetriebnahme der Fritteuse

solange warten, bis Öl und Wasser vollständig voneinander getrennt sind (mindestens 5 Minuten).

- Die Fritteuse darf nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Produkten aufgestellt werden.

- Ist das Gerät in Betrieb, so muss das Heizelement immer mit Öl bedeckt sein.

- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, 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.

- Lassen Sie die Friteuse nie unbeaufsichtigt in Betrieb, und sorgen Sie dafür, dass sie außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit einem Handicap ist, da es ein Elektrogerät ist, das Öl auf hohe Temperaturen erhitzt und schwere Verbrennungen verursachen kann.

- Das Gerät nicht bewegen, wenn sie in Betrieb ist oder wenn das Öl noch heiß ist. Wenn die Friteuse abgekühlt ist, können Sie sie an den Henkeln transportieren (Abb. 3)

- Wenn sich das Öl aus irgendeinem Grund entzündet, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und ersticken das Feuer mit dem Deckel,

einer Decke oder einem großen Küchenhandtuch.

NIEMALS MIT WASSER.

- Das Einstellen des

Thermostatreglers auf die Minimum-Position (MIN) garantiert kein permanentes Ausschalten des Gerät.

- Wenn die Friteuse nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Dazu am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

- Sollte die Fritteuse nicht korrekt zusammengesetzt sein, so blockiert der Sicherheitsmechanismus der Bedieneinheit die Inbetriebnahme des Geräts.

- Dieser Sicherheitsmechanismus verhindert eine Inbetriebnahme ebenfalls, wenn der maximale Wasserstand überschritten wird.

Dies wird mit einem roten Punkt im Sichtfenster angezeigt (Abb. 4).

- Der Frittierkopf verfügt über eine Schutzvorrichtung, um eventuelles Kochen des Wassers zu vermeiden. Sobald das Wasser eine bestimmte Temperatur erreicht, schaltet der Frittierkopf automatisch ab. Die Wiedereinschaltung kann 2-4

Stunden dauern, und während dieser Zeit sollte der Frittierkopf vom Strom abgeschaltet sein. Diese Zeitspanne kann verringert werden, wenn man eine Schale mit etwas kaltem Öl zufügt.

- Im Falle einer Überhitzung wird die thermische Sicherheitsvorrichtung ausgelöst und der Betrieb der Friteuse beendet. Wenn dieser Fall eintritt, ist der Netzstecker zu ziehen und der Motor abkühlen zu lassen.

Danach die Reset-Taste an der Hinterseite der Elektroeinheit mit der Spitze eines Kugelschreibers oder

Ähnlichem drücken. Das Gerät ist dann wieder betriebsbereit (Abb. 5).

- Die Friteuse verfügt über einen "Anti-Turbulenz-Deflektor" in Trichterform. (M)

Wenn Sie den Deflektor nicht benutzen kann es sein, dass die Fritteuse nach einigen aufeinanderfolgenden benutzungen wegen der Verwendung des termischen Limits vorübergehend nicht richtig funktioniert.

- Sollten Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken und die grüne Kontrolllampe nicht erleuchten, so kann dies auf Folgendes zurückzuführen sein:

a) Der erlaubte Wasserhöchststand im Innenbehälter wurde wieder erreicht (Abb.

b) Die Bedieneinheit wurde nicht richtig in ihre Halterung eingesetzt.

c) Eine anderweitige Störung. In diesem Fall muss das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst repariert 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. 6).



Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:

- Vor dem ersten Gebrauch, alle Teile des Produkts reinigen, die mit

Lebensmitteln in Kontakt kommen können; dabei ist entsprechend der Reinigungsanweisungen vorzugehen.

Mit Öl füllen:

- Den Deckel öffnen.
- Entnehmen Sie das Netzkabel dem Kabelfach hinter der Bedieneinheit der Fritteuse (Abb. 7)
- Nun wird der Filterkorb eingesetzt (unter dem Heizelement), um Partikel aufzufangen, die sich beim Frittiervorgang eventuell ablösen.
- Stellen Sie beim Einsetzen des Filterkorbs (G) sicher, dass das Filternetz sich unterhalb der Sensoren im Inneren des Behälter befindet.
- Wasser eingießen, mit einem Salzgehalt von 10 %, bis der Wasserstand den grünen Punkt im Sucher erreicht (Abb. 4) erreicht wird, die den maximalen Wasserstand anzeigt. Daraufhin gießen Sie das Öl in den Behälter, bis der MAXIMALE Füllstand erreicht ist (4,5l + 1l Wasser).

- Warten Sie jetzt mindestens 5 Minuten, bis Öl und Wasser sich vollständig getrennt haben.
- Der Wasserstand muss immer zwischen dem grünen Punkt und dem roten Punkt liegen.

Das Frittieren bestimmter Elemente kann verursachen, dass das Wasserniveau ansteigt. Das besagte Niveau muss zwischen den beiden im Sucher angebrachten Punkten aufrechterhalten werden.

Gebrauch:

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Nach dem Anschluss das Gerät an das Netz, braucht es aufgrund des

internen Funktionsprüfungsprozesses des Geräts 1 bis 2 Sekunden, bevor die Leuchtanzeigen aktiviert werden

- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und normal funktioniert.
- Die gewünschte Frittieretemperatur mittels des Thermostatreglers einstellen. Das Aufleuchten der roten Kontrolllampe gibt an, dass die Erhitzung des Öls erfolgt.
- Die Höhe der Bedieneinheit mithilfe der Höheneinstellung des Heizelements (Abb. 8) regulieren. Dies hat gemäß der Frittiergutmenge zu erfolgen, die vollständig durch das Öl bedeckt sein muss. Lediglich das Öl über dem Heizelement wird für den Frittiervorgang erhitzt. - - Aus diesem Grund bedeutet seine korrekte Höheneinstellung Zeiteinsparung bei der Erhitzung und während des Frittiervorgangs und folglich auch eine Energieeinsparung.
- 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.**
- Sobald das Öl die gewählte Temperatur erreicht, erlischt die rote Temperaturkontrollleuchte (E).

- Um Überlaufen und Spritzer zu vermeiden, senken Sie den Korb langsam in die Wanne.
- DER DECKEL IST SO KONZIPIERT, DASS EIN FRITTIERVORGANG MIT AUFGESETZTEM DECKEL UNMÖGLICH IST.
- 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.
- Bei regelmäßigem Gebrauch das Wasser alle 2 bis 3 Tage auswechseln. Wird die Fritteuse nicht regelmäßig benutzt, das Wasser entleeren und das Gerät wegstellen. Vor seinem nächsten Gebrauch erneut Wasser in das Gerät füllen.
- Wasser und Öl dürfen lediglich ausgewechselt werden, WENN DAS ÖL ERKALTET IST.
- Für einen erneuten Frittiervorgang mindestens 5 Minuten warten, nachdem die letzte Flüssigkeit eingefüllt wurde, damit Öl und Wasser sich vollständig trennen können.

Nach dem Frittieren:

- Mittels des Thermostatreglers die niedrigste Temperatur (0) einstellen.
- Den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose ziehen.
- Das Netzkabel im Kabelfach verstauen (Abb. 7)
- Sollten Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, entleeren Sie das Wasser nach vorheriger Abkühlung (lassen Sie solange Wasser aus dem Gerät laufen,

bis Öl aus dem Abflussschlauch austritt).

Praktische Ratschläge:

- 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.
- Den Frittierkorb und die Bedieneinheit entnehmen. Um die Bedieneinheit aus ihrer Halterung zu entfernen, die Höheneinstellung des Heizelements (Abb. 8) solange drehen, bis das Bediengehäuse aus seiner Führung gelangt/heraustritt.
- Den Filterkorb entnehmen.
- Öffnen Sie den Hahn (L), damit das Wasser in einen Behälter fließen kann und geben Sie das Öl daraufhin in

einen anderen Behälter (nicht in den Spülstein).

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

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

Friggitrice Acqua – Olio Aqua Fry

i 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 Coperchio
- B Gruppo elettrico
- C Comando regolatore temperatura
- D Spia luminosa avvio
- E Spia luminosa termostato
- F Comando elevatore resistenza
- G Cesto - filtro sedimenti
- H Cesto
- I Maniglie
- J Corpo
- K Visore (livello acqua / olio)
- L Comando rubinetto svuotamento
- M Diaframma anti-turbulenze

! 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.

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.
- Non usare l'apparecchio con
un programmatore, timer o altro
dispositivo che lo metta in funzione

automaticamente, perché se è coperto
o collocato in modo incorretto c'è il
rischio d'incendio.

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.
- Collegare l'apparecchio a una base
dotata di messa a terra e che possa
sostenere almeno 10 ampere.
- Non toccare mai la spina con le
mani bagnate.

Precauzioni d'uso:

- Non utilizzare l'apparecchio se il
suo dispositivo d'avvio/arresto non
funziona.
- Non collegare mai l'apparecchio
senza avere prima riempito il
secchiello con olio.
- Questa friggitrice può funzionare
solo con olio e acqua, oppure soltanto
con olio, sempre rispettando i livelli
MASSIMO e MINIMO (Fig. 1)
- Prima di riempire la vasca,
controllare che il rubinetto di
svuotamento sia perfettamente chiuso
(Fig. 2).
- NON VERSARE MAI ACQUA
SULL'OLIO CALDO.
- Lasciare trascorrere lo spazio di
tempo sufficiente per permettere
la separazione dell'acqua e l'olio
(almeno 5 minuti) prima di avviare la
friggitrice.
- La friggitrice non deve essere
installata vicino a prodotti facilmente
infiammabili.
- Quando la friggitrice è in funzione,

la resistenza deve essere sempre coperta d'olio.

- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.

- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi 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 che scalda l'olio a temperature elevate e può provocare gravi scottature.

- Non spostare la friggitrice quando sia in funzione o l'olio sia ancora caldo. Con la friggitrice fredda, apostarla utilizzando le maniglie.

(Fig. 3)

- 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 (0) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.

- Disinserire la presa della la friggitrice quando non si utilizza. Farlo attraendo la spina, non il cavo.

- Il gruppo elettrico dispone di un sistema di sicurezza che impedisce il funzionamento della friggitrice nel caso in cui questo non fosse ben montato.

- Questo stesso sistema di sicurezza impedisce che l'apparecchio possa essere avviato se si eccede il livello massimo d'acqua permesso, indicato con un punto rosso sul visore in vetro (Fig. 4).

- La friggitrice dispone di un sistema de protezione per evitare l'eventuale ebollizione dell'acqua. Quando l'acqua supera una certa temperatura, la friggitrice si scollega automaticamente. La riconnessione può tardare da 2 a 4 ore e durante questo tempo la friggitrice deve restare attaccate alla corrente. È possibile diminuire tale periodo d'attesa versando nel recipiente un poco d'olio freddo.

- In caso di sovrarisaldamento si attiverà il dispositivo di sicurezza termica e l'apparecchio cesserà di funzionare. Quando ciò accada bisognerà scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciare che si raffreddi. Successivamente premere il tasto di riattivazione, situato nella parte posteriore del complesso elettrico, usando la punta di una penna o un oggetto simile, per rendere l'apparecchio nuovamente operativo per il funzionamento (Fig. 5).

- Questa frigitrice dispone di una placca di diaframma anti-turbolenze con forma di imbuto(M)

La no utilizzazione della placca può provocare che la frigitrice smetta di funzionare dopo alcune poche fritture seguite, dovuto alla attuazione del limitatore termico.

- Nel caso in cui la spia verde no venga accesa quando si collega l'apparecchio, ciò può essere dovuto a:

a) Si è sorpassato il livello máximo

permesso d'acqua nella vasca (Fig. 1).

b) Il gruppo elettrico non è messo correttamente nel suo supporto.

c) Un altro guasto. In questo caso, si deve portare l'apparecchio ad un Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato per la sua riparazione.
- 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. 6).



Modalità d'uso

Prima dell'uso:

- 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.
- Estrarre la connessione alla rete dalla sua sede, situata dietro il gruppo elettrico della friggitrice (Fig. 7).
- Mettere il cesto – filtro sedimenti nella sua sede (sotto il gruppo riscaldatore) per raccogliere le possibili particole che possano cadere durante la frittura.
- Per collocare il cesto - filtro sedimenti (G), controllare che la maglia del filtro rimanga dal di sotto i sensori situati all'interno della vasca.
- Versare acqua mischiata con un 10% di sale fino al punto in cui il

livello raggiunga il segno verde situato nello spioncino (Fig.4), e allora l'olio, fino a arrivare al segno che indica il livello MASSIMO (4,5l + 1l d'acqua).

- Aspettare almeno 5 minuti per permettere la completa separazione dell'olio e l'acqua.

- Il livello dell'acqua deve trovarsi sempre tra il segno verde e il segno rosso.

La frittura di determinati elementi può provocare un aumento del livello dell'acqua. Mantenere il suddetto livello tra i due segni situati nello spioncino.

Uso:

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

- Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario aspettare 1 o 2 secondi circa perché le spie luminose si accendano, in seguito ad un processo di controllo interno delle funzioni dell'apparecchio.

- La spia luminosa verde accesa indica che l'apparecchio è collegato alla rete e in condizione di funzionare normalmente.

- Selezionare la temperatura di frittura desiderata mediante il comando termostato di regolazione. La spia luminosa si accende in colore rosso, indicando che l'olio si sta riscaldando.

- Regolare l'altezza del gruppo elettrico tramite il comando di regolazione altezza della resistenza (Fig.8), dipendendo dalla quantità di alimenti da friggere in modo che l'olio copra tali alimenti totalmente. L'olio che rimanga sulla resistenza riscaldatrice è quello che veramente

si riscalderà per friggere, quindi una corretta regolazione di tale altezza permette di risparmiare tempo di riscaldamento e di frittura, così come 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.

- Quando l'olio raggiunge la temperatura prescelta, la spia rossa indicatrice di temperatura si spegne (E).

- Introdurre lentamente il cesto nella vasca allo scopo di evitare uscite dell'olio e schizzi.

- IL DESIGN DEL COPERCHIO NON PERMETTE DI FRIGGERE CON IL COPERCHIO 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 frittore, oppure ogni 5-6 mesi se non si usa abitualmente.

- Cambiare l'acqua ogni 2 o 3 giorni se si utilizza la friggitrice abitualmente. Se non si utilizza abitualmente, svuotare l'acqua e conservare l'apparecchio. Mettere acqua di nuovo prima di utilizzare l'apparecchio di nuovo.

- Le operazioni di sostituzione sia

dell'olio che dell'acqua devono farsi **SEMPRE CON L'OLIO FREDDO.**

- Per friggere di nuovo, aspettare almeno 5 minuti dopo aver versato l'ultimo liquido per permettere la separazione dell'olio e l'acqua.

Dopo la frittura:

- Selezionare la posizione minima (0) per mezzo del comando termostato.

- Disinserire la friggitrice dalla rete elettrica.

- Collocare il collegamento alla rete elettrica nella sua sede (Fig.7).

- Se non si ha l'intenzione di utilizzare la friggitrice per un lungo periodo di tempo, lasciare raffreddare e svuotare l'acqua (versare acqua fino che l'olio cominci a uscire per il tubo di evacuazione).

Consigli pratici:

- Nel caso di alimenti che contengano molta acqua, è meglio e più rapido realizzare due frittore con minor quantità che una sola frittore. In questa maniera si evita il rischio di schizzi e di uscite d'olio.

- Per ottenere una frittore uniforme e croccante, si può utilizzare il metodo di "frittore in due tempi". Questo sistema consiste in realizzare una prima frittore fino al momento in cui gli alimenti sono già abbastanza fritti, e quindi effettuare una nuova frittore 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 friggitrice ed aspettare che si raffreddi prima di procedere alla pulizia della stessa.
- Estrarre il cesto ed il gruppo elettrico. Per estrarre il gruppo elettrico dal suo supporto, girare il comando di elevazione della resistenza (Fig.8) fino che il gruppo esca dalla guida di supporto.
- Estrarre il cesto – filtro sedimenti.
- Aprire il rubinetto (L) per versare l'acqua in un recipiente e dopo versare l'olio in un altro recipiente (non nel lavandino). Eseguire la norma vigente di trattamento ed eliminazione dei residui.
- 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 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 Água-Óleo Aqua fry



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 Tampa
- B Conjunto eléctrico
- C Comando regulador de temperatura
- D Indicador luminoso de funcionamento
- E Indicador luminoso do termóstato
- F Comando de elevação da resistência
- G Cesta-filtro de impurezas
- H Cesta
- I Pegas
- J Corpo
- K Visor (nível água/óleo)
- L Torneira de esvaziamento
- M Defletor anti-turbulencias

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.

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 utilizar o aparelho juntamente com um programador, temporizador ou outro dispositivo que ligue o aparelho automaticamente já que existe risco de incêndio se o aparelho estiver coberto ou colocado incorrectamente.

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.
- Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Utilização e cuidados:

- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Nunca ligar o aparelho sem antes ter enchido a cuba de óleo.
- Esta fritadeira apenas pode funcionar com óleo e água, ou apenas com óleo, e sempre respeitando os níveis MÁXIMO e MÍNIMO (Fig. 1)
- Antes de encher a cuba, certificar-se que a torneira de esvaziamento esteja perfeitamente fechada (Fig. 2).
- **NUNCA DEITAR ÁGUA SOBRE O ÓLEO QUENTE.**
- Deixar decorrer o tempo suficiente para permitir a completa separação da água e do óleo (pelo menos 5 minutos) antes de pôr em funcionamento a fritadeira.
- A fritadeira não deve ser instalada

próxima de produtos facilmente inflamáveis.

- Quando a fritadeira estiver em funcionamento, a resistência deve estar sempre coberta de óleo.

- 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.

- Não deslocar a fritadeira quando estiver a funcionar ou quando o óleo estiver ainda quente. Com a fritadeira em frio, movê-la pelas pegas (Fig. 3)

- 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 (0) não garante o desligar total da fritadeira.

- Desligar a fritadeira se não se utiliza. Fazê-lo puxando pela ficha, não pelo cabo de alimentação.

- O conjunto eléctrico dispõe de um sistema de segurança que impede que a fritadeira funcione se não estiver bem montado.

- Este mesmo sistema de segurança impede que o aparelho funcione se se excede o nível máximo de água permitido e que é indicado por um ponto vermelho no visor de vidro (Fig. 4).

- A fritadeira dispõe de um sistema de protecção para evitar uma eventual ebulição da água. Quando a água ultrapassa uma determinada temperatura, a fritadeira desliga-se automaticamente. A religação pode demorar de 2 a 4 horas, e durante este tempo a fritadeira deve estar desligada da tomada. Poderá reduzir este tempo introduzindo uma pequena quantidade de óleo frio na cuba.

- Em caso de sobreaquecimento actuará o dispositivo de segurança térmica e o aparelho deixará de funcionar. Quando isto acontecer, deverá desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer. Posteriormente, prima o botão de reposição que está situado na parte posterior do conjunto eléctrico com a ponta de uma caneta ou outro objecto semelhante, de modo a preparar de novo o aparelho para o funcionamento (Fig. 5).

- Essa fritadeira dispõe de um defletor anti-turbulências com forma de funil (M).

A não utilização do defletor pode provocar que a frigideira deixe de funcionar temporariamente ao cabo de algumas frituras seguidas, devido a atuação do limitador térmico

- No caso de que o piloto verde não se acender ao ligar o aparelho, tal pode ser devido a:

a) Alcançou-se o nível máximo de água permitido na cuba (Fig.

b) O conjunto eléctrico não está correctamente colocado no seu suporte.

c) Outra avaria. Neste caso, deve levar-se o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para a sua reparação.

- 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. 6).



Modo de emprego

Notas prévias à utilização:

- 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.

Enchimento de Óleo:

- Abrir a tampa

- Retirar a ligação à rede eléctrica do compartimento que está detrás do conjunto eléctrico da fritadeira (Fig.

- Colocar a cesta-filtro de impurezas na sua posição (debaixo do conjunto de aquecimento) para recolher as possíveis partículas que possam desprender-se durante a fritura.

- Para colocar a cesta-filtro de impurezas (G), assegure-se que a

grelha do filtro fique abaixo dos sensores localizados no interior da cuba.

- Deite água misturada com 10% de sal até que o nível alcance o ponto verde situado no visor (Fig.4), e em seguida, o óleo até alcançar a marca que indica o nível MÁXIMO (4,5l + 1l de água).

- Esperar pelo menos 5 minutos para permitir que se realize a completa separação do óleo e da água.

- O nível da água deve estar sempre entre o ponto verde e o ponto vermelho.

A fritura de determinados alimentos pode elevar o nível da água.

Mantenha sempre o nível entre os dois pontos situados no visor.

Utilização:

- Ligar o aparelho à rede eléctrica.

- Depois de ligar o aparelho à rede eléctrica, este demora entre 1 e 2 segundos para activar os indicadores luminosos, devido a um processo interno de verificação das suas funções.

- O indicador luminoso de cor verde aceso indica que o aparelho está conectado à rede eléctrica e em condições de funcionar normalmente.

- Seleccionar a temperatura de fritura desejada mediante o termóstato de regulação. O indicador luminoso, de cor vermelha, acende-se indicando que o óleo está em processo de aquecimento.

- Ajustar a altura do conjunto eléctrico mediante o comando de regulação da altura da resistência (Fig.8) de acordo com a quantidade de alimento que se vá fritar para que o óleo o cubra totalmente. O

óleo que fique acima da resistência de aquecimento é o que realmente se aquece para fritar, pelo que um ajuste correcto de dita altura permite poupança no tempo de aquecimento e de fritura, e portanto, poupança de 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.

- Quando o óleo alcance a temperatura previamente seleccionada, o indicador luminoso vermelho de temperatura apaga-se (E).

- Introduzir lentamente a cesta na cuba para evitar extravasamentos e salpicos.

- O DESENHO DA TAMPA NÃO PERMITE QUE SE FRITE COM A TAMPA COLOCADA.

- Quando a fritura estiver no ponto, levantar a cesta e pendurá-la na borda da cuba para permitir o escorrimento do excesso de óleo dos alimentos (Fig. 9).

- Esvaziar a cesta.

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

- Mudar a água cada 2 ou 3 dias se se utiliza a fritadeira habitualmente. Se não se utiliza habitualmente,

esvaziar a água e guardar o aparelho. Voltar a pôr água antes de tornar a utilizar o aparelho outra vez.

- As operações de substituição, tanto do óleo como da água, devem fazer-se SEMPRE COM O ÓLEO FRIO.

- Para voltar a fritar, esperar pelo menos 5 minutos depois de ter deitado o último líquido para permitir a separação do óleo e da água.

Depois de fritar:

- Seleccionar a posição de mínimo (0) através do termóstato.

- Desligar a fritadeira da rede eléctrica.

- Colocar a ligação à rede no seu compartimento (Fig.7)

- Se não se utiliza por um longo período de tempo, deixá-la arrefecer e depois despejar a água (verter a água até que comece a sair óleo pelo tubo de evacuação).

Conselhos práticos:

- Nos alimentos que contenham muita água, é melhor e mais rápido realizar duas frituras com menos quantidade do que uma única fritura. Assim, evita-se 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.

- Retirar a cesta e extrair o conjunto eléctrico. Para retirar o conjunto eléctrico do seu suporte, girar o comando de elevação da resistencia (Fig.8) até que o conjunto saia da sua guia de suporte.

- Retirar a cesta-filtro de impurezas.

- Abrir a torneira (L) para despejar a água num recipiente e logo deitar o óleo noutro recipiente (não no lavaloiças). Siga a norma vigente de tratamento e eliminação de resíduos.

- 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 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.

Water-Olie friteuse Aqua fry

i 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 striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

- A Deksel
- B Elektrische eenheid
- C Temperatuurregelaar
- D Controlelampje aan/uit
- E Controlelampje thermostaat
- F Hoogteregelaar weerstand
- G Filtermand bezinksel
- H Mand
- I Handgrepen
- J Romp
- K Kijkvenster (niveau water/olie)
- L Bedieningsknop ledigingskraantje
- M Anti-turbulentie trechter

! 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.

Gebruiks- of werkomgeving:

- Plaats het toestel op een effen en stabiel oppervlak, ver verwijderd van warmtebronnen en water.
- Het apparaat niet aan een programmeertoestel, tijdschakelaar of ander apparaat verbinden dat het apparaat automatisch inschakelt

omdat er risico bestaat op brand indien het apparaat afgedekt is of incorrect geplaatst is.

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.
- Sluit het toestel aan op een aardingsysteem dat minimum 10 ampère aankan.
- De stekker niet met natte handen aanraken.

Gebruik en onderhoud:

- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- Sluit de friteuse nooit aan zonder eerst de binnenpan met olie te hebben gevuld.
- Deze friteuse werkt enkel met olie en water, of enkel met olie, met inachtneming van de MINIMUM en MAXIMUM niveaus (Abf. 1)
- Vooraleer u de binnenpan vult moet u nagaan of het ledigingskraantje perfect gesloten is (Abf. 2).
- NOOIT WATER GIETEN OP DE HETE OLIE.
- Vooraleer u de friteuse aanzet moet u voldoende tijd laten verstrijken om ervoor te zorgen dat water en olie volledig gescheiden zijn (minstens 5 minuten).
- De friteuse mag niet geïnstalleerd worden in de buurt van licht ontvlambare producten.
- Wanneer de friteuse aanstaat moet de weerstand steeds volledig ondergedompeld zijn in de olie.

- 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.
- 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 (Abf. 3)
- 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 draaien garandeert niet dat de friteuse permanent is uitgeschakeld.
- Trek de stekker uit wanneer u de friteuse niet gebruikt. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- De elektrische eenheid beschikt over een veiligheidssysteem dat verhindert dat de friteuse werkt indien ze niet

- degelijk is gemonteerd.
- Ditzelfde veiligheidssysteem verhindert dat het apparaat kan worden aangezet wanneer het maximaal waterniveau wordt overschreden, wat wordt aangegeven met een rood punt in het kijkvenster (Abf. 4).
- De friteuse is voorzien van een beveiligingssysteem om het eventueel koken van het water te voorkomen. Als het water een bepaalde temperatuur overstijgt, schakelt de friteuse automatisch uit. Het opnieuw inschakelen van het apparaat kan 2 tot 4 uur duren en gedurende deze tijd mag de stekker van de friteuse niet in het stopcontact zitten. Deze tijd kan enigszins ingekort worden door een kleine hoeveelheid koud olie in de binnenpan te doen.
- Bij oververhitting wordt het thermische veiligheidsmechaniek in werking gesteld en zal het apparaat stoppen. Wanneer dit gebeurt dient U de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen en het af laten koelen. Daarna drukt U, met een pennepunt of een ander scherp voorwerp op de resetknop op de achterkant van het apparaat, zodat het apparaat weer in werking gesteld wordt. (Abf. 5).
- Dit apparaat heeft een anti-turbulentie trechter baffle (M). **De baffle niet-gebruik kan het apparaat stopt tijdelijk met werken na een paar chips op een rij, te wijten aan de thermische limiter actie.**
- In het geval dat het groene controlelampje niet aangaat wanneer u het apparaat insteekt, kan dat zijn omdat:
 - a) In de binnenpan het maximum waterniveau bereikt is (Abf.1)

b) De elektrische eenheid niet correct in de houder geplaatst is.

c) Een ander defect is opgetreden. In dit geval moet u het apparaat naar een bevoegde Technische Dienst brengen om het laten herstellen.

- 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. 6).



Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:

- 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:

- Neem het deksel van de pan.
- Trek het aansluitsnoer uit de stekkerhouder dat zich achteraan de elektrische eenheid van de friteuse bevindt (Abf.7)
- Plaats de filtermand voor het bezinksel op zijn plaats (onder het verwarmingselement) om eventuele voedingsresten op te vangen die kunnen loskomen tijdens het bakken.
- Om de filtermand voor het bezinksel (G) te plaatsen, moet u er zich van vergewissen dat het maaswerk van de filter zich onder de sensoren in de binnenpan bevindt.

- Giet er water gemengd met 10% zout op totdat het peil het groene punt in het kijkvenster bereikt... (Abf.4), en vervolgens met olie tot aan het MAXIMUM niveau (4,5l olie + 1l water).

- Wacht minstens 5 minuten totdat de olie en het water gescheiden zijn.

- Het waterpeil moet altijd tussen het groene en het rode punt staan.

Bij het frituren van bepaalde levensmiddelen kan het waterpeil stijgen. Houd het peil tussen de twee punten in het kijkvenster.

Gebruik:

- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.

- Na het apparaat op het net te hebben aangesloten, duurt het 1 à 2 seconden vooraleer de controlelampjes aangaan omdat eerst een intern controleproces van de apparaatfuncties doorlopen wordt.

- Het brandend groene controlelampje geeft aan dat het apparaat is aangesloten en klaar is om normaal te functioneren.

- Selecteer de gewenste baktemperatuur door middel van de thermostaatregelaar. Het rode controlelampje gaat branden en geeft aan dat de olie aan het verwarmen is.

- Regel de hoogte van de elektrische eenheid door middel van de hoogteregelaar van de weerstand (Abf.8) in overeenstemming met de hoeveelheid voedsel dat men gaat bakken zodat het volledig in de olie ondergedompeld wordt. De olie die zich boven de verwarmings-weerstand bevindt, is werkelijk diegene die zal verwarmd worden om te bakken, daarom zorgt een juiste afstelling van bovengenoemde hoogte voor een

besparing van verwarmings- en baktijd en zodoende voor energiebesparing.

- 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.

- Wanneer de olie de vooraf geselecteerde temperatuur bereikt, gaat het rode controlelampje (E) uit.

- Introduceer de mand langzaam in de binnenpan om overlopen en spatten te vermijden.

- HET ONTWERP VAN HET DEKSEL LAAT NIET TOE TE BAKKEN MET GESLOTEN DEKSEL.

- 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. 9).

- Leeg het frituurmandje.

- Ververs de olie ongeveer elke 15 of 20 baksels, of elk 5-6 maanden indien u de friteuse niet regelmatig gebruikt.

- Ververs het water elke 2 of 3 dagen indien u de friteuse regelmatig gebruikt. Indien u ze niet regelmatig gebruikt, giet dan het water weg en berg het apparaat op. Vul het opnieuw met water vooraleer u het apparaat terug gebruikt.

- Het verversen van het water en de olie moet **ALTIJD** gebeuren **WANNEER DE OLIE KOUD IS.**

- Vooraleer opnieuw te bakken, moet

u minstens 5 minuten wachten nadat u de laatste vloeistof heeft toegevoegd om ervoor te zorgen dat olie en water volledig gescheiden zijn.

Na het frituren:

- Selecteer de minimumpositie (0) door middel van de thermostaatregelaar.

- Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact.

- Berg het aansluitsnoer op in de stekkerhouder (Abf.7)

- Wanneer u het apparaat lange tijd niet gaat gebruiken, laat het dan eerst afkoelen en giet vervolgens het water weg (giet water weg tot er olie uit de evacuatieleiding begint te stromen).

Praktische tips:

- 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 "tweefasenmethode" 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.

- Verwijder de mand en de elektrische eenheid. Om de elektrische eenheid uit haar houder te halen moet u aan de hoogteregelaar van de weerstand draaien (Abf.8) tot het geheel uit de rail van de houder komt.

- Verwijder de filtermand voor het bezinksel.

- Open de kraan (L) om het water in een recipiënt te gieten en vervolgens de olie in een ander (niet in de gootsteen). en volg de regels voor afvalverwijdering en verwerking.

- 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 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.

Φριτέζα Νερού-Λαδιού Aqua fry

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

Περιγραφή

- A Καπάκι
- B Ηλεκτρικό σύνολο
- C Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
- D Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
- E Φωτεινός ένδειξη θερμοστάτη
- F Μοχλός ρύθμισης ύψους αντίστασης
- G Καλάθι-φίλτρο υπολειμμάτων
- H Κάδος
- I Λαβές
- J Σώμα
- K Ματάκι (επίπεδο νερού /λαδιού)
- L Διακόπτης κάνουλα εκκένωσης
- M Διάφραγμα αντι-αναταράξεις

! 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.

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ομαλή και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες, μακριά από άλλες πηγές θερμότητας και πιθανά

πιτσιλισματα νερού.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με έναν προγραμματιστή, χρονοδιακόπτη ή άλλο μηχανισμό που συνδέει την συσκευή αυτομάτως, μιας και υπάρχει κίνδυνος φωτιάς εάν η συσκευή είναι καλυμμένη ή λάθος τοποθετημένη.

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.
- Συνδέστε τη συσκευή στην παρεχόμενη βάση με γείωση και που υποστηρίζει τουλάχιστον 10 Αμπέρ.
- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.

Χρήση και προσοχή:

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.
- Ποτέ μη συνδέετε τη συσκευή χωρίς να έχετε γεμίσει προηγουμένως τη λεκάνη λαδιού.
- Η φριτέζα αυτή μπορεί να λειτουργήσει μόνο με λάδι και νερό, ή μόνο με λάδι και πάντα σεβόμενοι τα ΜΕΓΙΣΤΑ και ΕΛΑΧΙΣΤΑ επίπεδα (Σχ. 1)
- Πριν να γεμίσετε τον κάδο, βεβαιωθείτε αν η κάνουλα εκκένωσης είναι ερμητικά κλεισμένη (Σελ. 2).
- ΠΟΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΡΙΞΕΤΕ ΝΕΡΟ ΠΑΝΩ ΣΕ ΚΑΥΤΟ ΛΑΔΙ.
- Αφήστε να περάσει αρκετό χρονικό διάστημα για να επιτρέψετε τον πλήρη διαχωρισμό του νερού και του λαδιού (τουλάχιστον 5 λεπτά) πριν να βάλετε μπρος την φριτέζα.
- Η φριτέζα δεν πρέπει να

εγκατασταθεί πλησίον εύφλεκτων προϊόντων.

- Όταν είναι σε λειτουργία η φριτέζα, η αντίσταση θα πρέπει να είναι πάντα καλυμμένη με λάδι.

- 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.

- Μην μετατοπίζετε τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν το λάδι είναι ακόμα καυτό. Όταν η φριτέζα είναι κρύα, μεταφέρετέ τη από τις χειρολαβές (Σχ. 3)

- 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.**

- Τοποθετήστε το θερμοστατικό διακόπτη στη θέση ελάχιστο (0), δεν εξασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της φριτέζας.

- Βγάλετε τη φριτέζα από την πρίζα αν δεν τη χρησιμοποιείτε. Τραβήξτε τη από το ρευματολήπτη, όχι από το

καλώδιο.

- Το ηλεκτρικό σύνολο διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας που εμποδίζει την λειτουργία της φριτέζας, εάν αυτό δεν είναι σωστά συνδεδεμένο.

- Αυτό το ίδιο σύστημα ασφαλείας αποτρέπει να μπει σε λειτουργία η συσκευή, αν ξεπεραστεί το μέγιστο επιτρεπόμενο επίπεδο νερού και που υποδεικνύεται με ένα κόκκινο σημάδι στον κρυστάλλινο δείκτη στάθμης πληρώσεως (Σχ. 4).

- Η φριτέζα διαθέτει ένα σύστημα προστασίας για την αποφυγή ενός τυχαίου βρασίματος του νερού. Όταν το νερό υπερβεί μια συγκεκριμένη θερμοκρασία, η φριτέζα αποσυνδέεται αυτόματα. Η επανασύνδεση μπορεί να καθυστερήσει από 2 ως 4 ώρες και κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου η φριτέζα δεν πρέπει να είναι στην πρίζα. Μπορείτε να μειώσετε αυτόν τον χρόνο προσθέτοντας στο δοχείο μια μικρή ποσότητα κρύου Λάδου.

- Όσον αφορά την υπερθέρμανση, θα ενεργεί η διάταξη θερμοκής ασφαλείας και η συσκευή θα παύσει να λειτουργεί. Όταν αυτό συμβεί, θα πρέπει να αποσυνδεθεί η συσκευή από το δίκτυο και να αφήσουμε να κρυώσει. Εν συνεχεία, πατήστε το πλήκτρο επανοπλισμού που βρίσκεται στο πίσω μέρος του ηλεκτρικού συνόλου, με την μύτη ενός στυλό ή παρόμοιου, για να μπει εκ νέου η συσκευή έτοιμη προς λειτουργία (Σχ. 5).

- Αυτή η συσκευή έχει ένα διάφραγμα αντι-αναταράξεις χωνί (M).

Παράλειψη χρήσης του εκτροπέα μπορεί να προκαλέσει τη συσκευή για να σταματήσει να λειτουργεί προσωρινά, μετά από λίγες αποκρούσεις στη σειρά, λόγω της θερμοκής δράσης περιοριστή.

- Αν βάλετε μπρος την συσκευή, αλλά

το πράσινο φωτάκι δεν ανάβει, μπορεί να οφείλεται στα εξής:

α) Έχετε υπερβεί το μέγιστο επιτρεπόμενο επίπεδο νερού στον κάδο (Σχ. 1).

β) Το ηλεκτρικό σύνολο δεν είναι σωστά τοποθετημένο στην υποδοχή του.

γ) Άλλη βλάβη. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή θα πρέπει να πάει στην εξουσιοδοτημένη Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης, για την επισκευή της.

- 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

- Βγάλετε το καλάθι και τοποθετήστε το χερούλι του, κάνοντας το να περιστραφεί μέχρι να μπουν οι λαβές στην θέση τους (Σχ. 6).



Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

Γέμισμα με Λάδι:

- Ανοίξτε το κάλυμμα.
- Αφαιρέστε την σύνδεση ρεύματος από την υποδοχή που είναι πίσω από την ηλεκτρική διάταξη της φοιτέζας (Σχ.7).
- Βάλτε το καλάθι-φίλτρο για κατακάθια στην θέση του (κάτω από το θερμαινόμενο σύνολο) για να συλλέγει τα πιθανά σωματίδια που μπορεί να αποσπαστούν κατά το τηγάνισμα.
- Για να βάλετε το καλάθι-φίλτρο υπολειμμάτων (G), σιγουρευτείτε πως

η διάσταση βρόχου φίλτρου να μένει πιο κάτω από τους αισθητήρες, που βρίσκονται στο εσωτερικό του δοχείου.

- Ρίξτε νερό ανακατεμένο με 10% αλατιού, μέχρι που το επίπεδο να φτάσει στο πράσινο σημάδι που είναι στο ματάκι (Σχ. 4), κι εν συνεχεία, το λάδι, μέχρι που να φτάσετε στο σημάδι που δηλώνει το ΜΕΓΙΣΤΟ επίπεδο (4,5 λίτρα λάδι + 1 λίτρο νερού).

- Περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά για να επιτρέψετε να γίνει ο πλήρης διαχωρισμός λαδιού και νερού.

- Το επίπεδο νερού θα πρέπει να είναι πάντα μεταξύ του πράσινου & του κόκκινου σημαδιού.

Το τηγάνισμα ορισμένων τροφών μπορεί να κάνει να ανέβει το επίπεδο του νερού. Να διατηρείτε το επίπεδο αυτό μεταξύ των 2 σημείων που είναι στο ματάκι.

Χρήση:

- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.

- Αφού συνδέσετε την συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο αυτή καθυστερεί 1 με 2 δευτερόλεπτα να ενεργοποιησει τις φωτεινές ενδείξεις λόγω μίας διαδικασίας εσωτερικού ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

- Ο αναμμένος φωτεινός δείκτης πρώττου χρόματος υποδεικνύει πως η συσκευή είναι στο ρεύμα και είναι σε συνθήκες φυσιολογικής λειτουργίας.

- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος από το θερμοστατικό διακόπτη ρύθμισης. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει κόκκινο, το οποίο σημαίνει ότι το λάδι είναι σε διαδικασία θέρμανσης.

- Ρυθμίστε το ύψος του ηλεκτρικού συνόλου, με τον διακόπτη καθορισμού ύψους της αντίστασης (Σχ. 8) ανάλογα με την ποσότητα της τροφής που

πρόκειται να τηγανιστεί, έτσι που να καλυφθεί πλήρως με λάδι. Το λάδι που μένει πιο πάνω από το θερμαινόμενο σύνολο είναι αυτό που πράγματι θα ζεσταίνεται για το τηγάνισμα, λόγος για τον οποίο μια ορθή ρύθμιση αυτού του ύψους επιτρέπει εξοικονόμηση χρόνου θέρμανσης και τηγανίσματος και, προς τούτου, εξοικονόμηση ενέργειας.

- Προετοιμάστε τις τροφές για τηγάνισμα και τοποθετήστε τις στον κάδο προσπαθώντας να μην ξεπερνούν τα Ύ της χωρητικότητάς 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.**

- Όταν το λάδι φτάσει στην, προηγούμενα επιλεγμένη θερμοκρασία, η κόκκινη λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας σβήνει (E).

- Βάλτε σιγά-σιγά τον κάδο στη λεκάνη για να αποφύγετε υπερχειλίσσεις και πιτσιλισματα.

- **ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΕΙΝΑΙ ΕΤΣΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΟ ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΙ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΙ, ΜΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΜΕΝΟ.**

- Όταν το τηγάνισμα τελειώσει, ανασηκώστε τον κάδο και κρεμάστε τον στη βάση του ώστε να αποστραγγιστεί το πλεόνασμα λαδιού από τις τροφές (Σχ. 9).

- Αδειάστε τον κάδο.

- Αλλάζετε λάδι περίπου κάθε 15 ή 20 τηγανίσματα, ή κάθε 5-6 μήνες αν δεν το χρησιμοποιείτε συχνά.

- Να αλλάζετε το νερό κάθε 2 ή 3 ημέρες, αν η φοιτέζα χρησιμοποιείται συχνά. Αν δεν χρησιμοποιείται συχνά, να αδειάσετε το νερό και να φυλάξετε την συσκευή. Βάλτε νερό ξανά, πριν να χρησιμοποιήσετε εκ νέου την συσκευή.

- Οι πράξεις αντικατάστασης, και του λαδιού, και του νερού, θα πρέπει να γίνονται ΠΑΝΤΑ ΜΕ ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΡΥΟ.

- Για να τηγανίσετε εκ νέου, περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά αφού έχετε χύσει το τελευταίο υγρό, για να επιτρέψετε τον διαχωρισμό λαδιού και νερού.

Μετά το τηγάνισμα:

- Επιλέξτε τη θέση ελάχιστο (0) μέσω του θερμοστατικού διακόπτη.

- Αποσυνδέστε τη φοιτέζα από το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Βάλτε την σύνδεση δικτύου ρεύματος στην υποδοχή της (Σχ. 7)

- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί η συσκευή για μια μεγάλη χρονική περίοδο, αφήστε την να κρυώσει και μετά αδειάστε το νερό (ρίξτε νερό, μέχρι που να αρχίσει να βγαίνει λάδι από το σωλήνα εκκένωσης).

Πρακτικές συμβουλές:

- Σε τροφές που περιέχουν πολύ νερό είναι καλύτερο και πιο γρήγορο να τηγανίσετε δύο φορές μικρότερη ποσότητα τροφών, παρά μία. Έτσι μειώνεται ο κίνδυνος πιτσιλισματος και υπερχειλίσσης.

- Για να πετύχετε ομοίμορφο 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 σιγάρισμα 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.
- Βγάλετε το καλάθι κι αφαιρέστε το ηλεκτρικό σύνολο. Για να αφαιρέσετε το ηλεκτρικό σύνολο από την υποδοχή του, γυρίστε τον διακόπτη ανύψωσης της αντίστασης (Σχ. 8) μέχρι που το σύνολο να βγει από την υποδοχή -οδηγό του.
- Αφαιρέστε το καλάθι - φίλτρο υπολειμμάτων.
- Ανοίξτε την κάνουλα (L) για να χυθεί το νερό σε ένα δοχείο κι έπειτα χύστε το λάδι σε άλλο δοχείο (όχι στο νεροχύτη), σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί επεξεργασίας και εξουδετέρωσης υπολειμμάτων.
- 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.



- 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 Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας (ΑΗΗΣ).

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

Фритюрница с использованием воды и масла Aqua Fry

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

Описание

- A Крышка
- B Электрический блок устройства
- C Ручка термостата регулировки температуры
- D Световой индикатор включения
- E Световой индикатор термостата
- F Регулятор подъёма резистора
- G Сетка-фильтр для поглощения осадка
- H Корзина
- I Ручки
- J Корпус
- K Смотровое окошко (уровень воды/масла)
- L Регулятор крана для слива отработанного фритюра
- M Имеет анти-турбулентности

! 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.

Рекомендации по установке:

- Разместите фритюрницу на горизонтальной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла и избегайте попадания на нее водяных брызг.
- Не подключайте к прибору таймер или любые другие устройства, включающие прибор автоматически, так как не разрешается оставлять включенный термовентиллятор без присмотра.

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.
- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что розетка рассчитана не менее чем на 10А.
- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья:

- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Ни в коем случае не включайте фритюрницу без масла.
- Данный прибор может работать исключительно с использованием масла и воды, или же только масла. Всегда необходимо следить, чтобы уровень масла не опускался ниже отметки MINIMUM и не превышал отметку MAXIMUM (Рис. 1)
- Перед наполнением внутреннего резервуара маслом/водой, убедитесь в том, что кран для слива отработанного фритюра хорошо закрыт (Рис. 2).

**- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ
ВЛИВАЙТЕ ВОДУ В ГОРЯЧЕЕ
МАСЛО!**

- Перед включением фритюрницы необходимо подождать некоторое время, достаточное для того, чтобы произошло полное разделение воды и масла (по меньшей мере, 5 минут).

- Фритюрница не должна устанавливаться рядом с легковоспламеняющимися материалами.

- Во время работы фритюрницы её резистор должен быть полностью погружен в масло.

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать миксер в промышленных или коммерческих целях.

- Данный прибор – не игрушка. Не оставляйте прибор без присмотра в пределах досягаемости детей.

- Данный прибор предназначен для использования исключительно взрослыми людьми. Не позволяйте недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.

- Храните прибор в месте, недосягаемом для детей и недееспособных лиц.

- Фритюрницы электроприборы, нагревающие масло до высоких температур. Во избежание ожогов, не оставляйте фритюрницу без присмотра. Прибор должен всегда находиться вне зоны досягаемости детей или инвалидов.

- Не перемещайте фритюрницу, пока она включена или пока масло еще не остыло. Для транспортировки остывшего прибора используйте специальные ручки (рис. 3)

- 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!!!**

- Для того, чтобы отключить фритюрницу, недостаточно установить термостат на позицию MIN. Необходимо отключить прибор из розетки.

- Закончив работу, убедитесь, что Вы выключили фритюрницу из розетки. Хранить прибор всегда следует отключенным от сети.

- Электрический блок устройства оснащен специальной системой безопасности, которая не позволит фритюрнице начать свою работу, если её сборка была осуществлена неправильно.

- Эта же система безопасности препятствует работе электроприбора при понижении уровня воды ниже минимально допустимого, обозначенного красной точкой на стекле смотрового окошка (Рис. 4).

- Фритюрница снабжена системой защиты от закипания воды. При нагревании воды до определенной температуры происходит автоматическое выключение фритюрницы. Повторное включение фритюрницы можно производить через 2 – 4 часа, и в течение всего этого времени прибор должен быть выключен из сети.

Это время может быть уменьшено при помощи добавления в емкость небольшого количества холодной воды.

- В случае перегрева сработает термический предохранитель, и прибор прекратит свою работу. Если это произошло, необходимо отключить прибор из сети и дать ему остыть. После этого нажать на кнопку переснаряжения, которая находится в задней части электрического блока прибора. Нажатие следует производить с помощью острого

шариковой ручки или подобного заостренного предмета, чтобы снова запустить в работу оперативную систему (Рис. 5).

- Это Фритюрница имеет анти-турбулентности перегородка воронки (М).

Неспособность использовать отражатель может вызвать фритюрницы временно прекратить работу через несколько фишек в ряд, из-за теплового воздействия ограничитель.

- Если при включении прибора в сеть не загорается зеленый световой индикатор, это может быть обусловлено рядом причин:

а) Был превышен максимально допустимый уровень воды во внутреннем резервуаре (Рис.1).

б) Электрический блок устройства плохо установлен на своей основе.

в) Другая неполадка. В этом случае необходимо обратиться в официальный Центр Технического Обслуживания для последующего ремонта электроприбора.

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

Установка корзины

- Вытащить корзину и присоединить ручку, вращая её вокруг оси до тех пор, пока прутья не войдут в своё гнездо (Рис. 6).



Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием:

- 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.

- Извлеките шнур электропитания из специального паза, расположенного позади электрического блока фритюрницы (Рис. 7).

- Установить сетку-фильтр на свое место (под нагревающим устройством) для сбора частиц обжариваемого продукта, которые могут от него отделиться во время жарки.

- Для правильной установки сетки-фильтра для поглощения осадка (G), убедитесь в том, что сетка фильтра находится прямо под датчиками, расположенными во внутреннем резервуаре.

- Сначала вливайте во фритюрницу воду, смешанную с 10% соли, пока её уровень не достигнет зеленой точки, обозначенной на смотровом окошке (Рис. 4). Затем вливайте масло до отметки МАХИМО, показывающей максимальный уровень (4,5л + 1л воды).

- Подождите, по меньшей мере, 5 минут, чтобы произошло полное разделение воды и масла.

- Уровень воды всегда должен находиться между зеленой и красной отметками.

Жарка во фритюре некоторых определенных продуктов может увеличивать уровень воды. Необходимо всегда поддерживать указанный уровень воды в пределах отмеченных на смотровом окошке двух точек.

Эксплуатация:

- Перед включением прибора в

сеть полностью расправьте шнур электропитания.

- После включения прибора в сеть, светящиеся индикаторы загораются не сразу, а через 1-2 секунды, т.к. прибор вначале должен проконтролировать все происходящие внутри него процессы.

- Загорится зеленый световой индикатор, означающий, что электроприбор включен в сеть и готов к правильному функционированию.

- Выберите температуру, установив ручку термостата на соответствующую отметку. Загорится красный индикатор это означает, что фритюрница разогревает масло.

- Настроить нужную высоту электрического блока устройства при помощи регулятора высоты резистора (Рис.8) в зависимости от количества используемого для жарки пищевого продукта таким образом, чтобы продукт был полностью покрыт маслом. Именно масло, находящееся выше нагревательного резистора, и будет нагреваться для жарки продукта, поэтому правильная регулировка указанной высоты позволит сэкономить время нагрева и жарки, а соответственно и сократить расход электроэнергии.

- 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.

- Как только температура масла

достигнет заданного значения, красная лампа индикатора температуры погаснет (Е).

- Осторожно, чтобы не разбрызгать масло, опустите корзину во внутренний резервуар.

- КОНСТРУКЦИЯ КРЫШКИ НЕ ПОЗВОЛЯЕТ ЖАРИТЬ ПРОДУКТЫ ПРИ ЗАКРЫТОЙ ФРИТЮРНИЦЕ.

- Когда процесс приготовления закончен, приподнимите корзину и подвесьте ее над чашей, чтобы дать возможность стечь остаткам масла (рис. 9).

- 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.

- Воду рекомендуется менять через каждые 2-3 дня в случае регулярного пользования прибором. В случае редкого использования прибора, вылить воду и убрать прибор в место хранения. Вновь залить воду непосредственно перед следующим использованием прибора.

- Операции по замене, как масла, так и воды, должны производиться **ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК МАСЛО ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫЛО.**

- Чтобы приступить к повторной жарке, подождать как минимум 5 минут после вливания последней жидкости для того, чтобы масло полностью отделилось от воды.

После жарки:

- Установите ручку регулировки термостата в положение MIN.

- Отключите фритюрницу из розетки.

- Поместить электрошнур со штепсельной вилкой в соответствующее гнездо (Рис.7)

- Если прибор не будет использоваться

в течение длительного периода времени, дожидаться охлаждения фритюрницы, после чего слить воду (сливать воду до тех пор, пока через сливную трубу не начнет вытекать масло).

Полезные советы:

- 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, это снижает риск разбрызгивания масла и переполнения чаши.

- Для равномерного обжаривания и получения хрустящей корочки, рекомендуется использовать технику <в два этапа>. доведите продукты почти до 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 перед тем, как приступать к чистке.

- Вытащить корзину и снять электрический блок с основы, затем поворачивать регулятор подъема резистора (Рис.8) до тех пор, пока указанный блок не выйдет из паза основы.

- Извлечь корзину-фильтр для

поглощения осадка.

- Открыть кран для слива отработанного фритюра (L) и слить воду в соответствующую ёмкость, после чего слить масло в другую ёмкость (но не в раковину для мытья посуды). Следуйте действующим нормативам обработки и удаления отходов.

- Корпус прибора протрите влажной тряпочкой и тщательно просушите прежде, чем включать 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, предназначенных для вторичной переработки. Если Вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами, предназначенными для каждого типа материала.

- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат материалов, которые могут быть опасными для окружающей среды.



- Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора его 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 РАЕЕ (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.

Friteuza Apă-Ulei Aqua fry

i Stimat 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 Capac
- B Parte electrică
- C Termostat de reglare a temperaturii
- D Indicator luminos aprindere
- E Indicator luminos al termostatului
- F Mâner de ridicare a rezistență
- G Sită - filtru depuneri
- H Sită
- I Toarte
- J Corp
- K Vizor (nivel apă /ulei)
- L Mâner al robinetului de golire
- M Șicane anti-turbulențe

! Sfaturi si avertizări privind sigurant

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune si păstrati-l pentru consulte ulterioare. Necitirea și nerespectarea acestor instrucțiuni pot avea ca rezultat un accident.

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.
- Nu utilizați aparatul împreună cu un programator, temporizator sau alt dispozitiv care să pornească automat aparatul pentru

că există riscul de incendiu dacă acesta este acoperit sau amplasat necorespunzător.

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.
- Conectați aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.

Utilizare și îngrijire:

- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu conectați niciodată aparatul înainte de a-i umple cuva.
- Această friteuză poate funcționa numai cu ulei și apă, sau numai cu ulei, respectându-se întotdeauna nivelele care indică **MAXIMUL** și **MINIMUL** (Fig. 1). 1)
- Înainte de a umple cuva, verificați că robinetul de golire este perfect închis (Fig. 2).
- **NU VĂRSATI NICIODATĂ APĂ PESTE ULEIUL FIERBINTE.**
- Așteptați să treacă o perioadă de timp suficientă pentru a permite separarea completă a uleiului de apă (cel puțin 5 minute) înainte de a pune friteuza în funcțiune.
- Friteuza nu trebuie instalată în apropierea produselor ușor inflamabile.
- În timp ce friteuza se află în funcțiune, rezistența acesteia trebuie să fie acoperită în permanentă de ulei.
- 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.
- Nu deplasați aparatul în timp ce funcționează sau în timp ce uleiul este cald. După ce s-a răcit, transportați friteuza cu ajutorul manerelor (Fig. 3)
- Dacă din oricare motiv uleiul se aprinde, deconectați friteuza de la rețea și înapăsați focul cu capacul, cu o pătură sau cu un șervet mare de bucătărie. **NICIODATĂ CU APĂ**
- Punând butonul termostatului la poziția minimă (0) nu se asigură deconectarea permanentă a friteuzei.
- Scoateți din priză friteuza, dacă nu o utilizați. Faceți-o trăgând de stecher, nu de cablu.
- Partea electrică dispune de un sistem de siguranță care împiedică ca friteuza să funcționeze dacă aceasta nu este bine montat.
- Acest sistem de siguranță împiedică aparatul să se pună în funcțiune dacă se depășește nivelul maxim de apă permis care este indicat cu un punct roșu pe vizorul de sticlă (Fig. 4).
- Prăjitorul dispune de un sistem de protecție pentru a evita fierberea apei. Când apa ajunge la o anumită temperatură, prăjitorul se deconectează automat. Conectarea automată poate întârzia de la 2 la 4 ore și în acest timp prăjitorul trebuie

să fie deconectat de la rețea. Puteți reduce acest timp adăugând în rezervor ulei rece.

- În cazul supraîncălzirii uleiului, se activează dispozitivul de siguranță termică iar friteuza iese din funcțiune. Când acest lucru are loc, se va deconecta aparatul de la rețea și se va lăsa să se răcească. În continuare se va apăsa butonul de reactivare situat în partea posterioară a grupului electric cu vârful unui pix sau un obiect asemănător pentru a face din nou aparatul operativ pentru funcționare (Fig. 5).

- Acest aparat are un șicane anti-turbulențe pâlnie (M).

Zadarnici neutilizare poate provoca aparatul de lucru pentru a opri temporar, după câteva fise la rand, datorita actiunii limitator termic.

- În cazul în care butonul verde al aparatului nu se aprinde când conectați aparatul la priză, aceasta se poate datora:

- a) Faptului că s-a depășit nivelul maxim permis de apă în cuvă (Fig.1).
- b) Faptului că partea electrică nu este așezată corect în suportul său.
- c) Altei avarii. În acest caz, aparatul trebuie dus și revizuit de către Serviciul de Asistență Tehnică autorizat pentru reparația sa.

- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de folosire, anulează garanția și responsabilitatea fabricantului.

Asamblarea coșului

- Scoateți sita și ținând-o de mâner, potriviți-o în așa fel încât barele de prindere ale acesteia să intre în locurile lor (Fig. 6).



Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:

- 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:

- Ridicați capacul.
- Extrageți cablul de conectare la rețea de la locul său aflat în spatele părții electrice a friteuzei (Fig.7).

- Așezați sita – filtru depunerii în poziția sa corectă (sub ansamblul de încălzire) pentru a strânge posibilele particule care se pot desprinde în timpul prăjirii.

- Pentru a așeza sita 3/4 filtru depunerii (G), asigurați-vă că plasa filtrului se află sub senzorii așezați în interiorul cuvei.

- Turnați apă cu 10% sare până ce niveleul va atinge poziția verde aflată pe vizor (Fig.4) care indică nivelul maxim de apă, și în continuare puneți uleiul până la semnul care indică nivelul MAXIM (4,5l + 1l de apă).

- Așteptați cel puțin 5 minute pentru a permite să se realizeze separarea completă a uleiului de apă.

- Nivelul apei trebuie să se afle întotdeauna între poziția verde și cea roșie.

În funcție de tipul de prăjeală, nivelul apei poate urca. Mențineți mereu nivelul acesteia între cele două poziții aflate pe vizorul respectiv.

Utilizare:

- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- După conectarea aparatului la rețeaua electrică, acesta întârzie între 1 și 2 secunde în a activa ledurile, fapt datorat unui proces intern de verificare a funcțiilor aparatului.

- Aprinderea indicatorului luminos de culoare verde indică că aparatul este conectat la rețea și în condiții de funcționare normale.

- Selectați 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.

- Potriviti înălțimea părții electrice cu ajutorul butonului de reglare situat la înălțimea rezistenței (Fig.8) având în vedere cantitatea de alimente care se va prăji astfel încât uleiul să le acopere în totalitate. Uleiul care rămâne pe deasupra rezistenței este cel care se încălzeste pentru a realiza prăjirea, motiv pentru care o potrivire corectă a înălțimii mai sus amintite permite o economie de timp de încălzire și de prăjeală, și astfel, o economie de energie.

- Pregătiți alimentele care vor fi prăjite și puneți-le în sită având grijă să nu depășiți $\frac{3}{4}$ 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.

- Când uleiul atinge temperatura selectionată anterior, indicatorul luminos roșu al temperaturii se va stinge (E).

- Introduceți lent sita în cuvă astfel încât să evitați debordări și stropeli.

- MODELUL CAPACULUI NU PERMITE PRĂJIREA CU CAPACUL ÎNCHIS.

- Când alimentul este prăjit, ridicați sita și așezați-o pe marginea cuvei pentru a se permite astfel scurgerea excesului de ulei din alimente (Fig. 9).

- Goliti sita.

- Schimbați uleiul după aproximativ 15 – 20 utilizări, sau la fiecare 5 – 6 luni dacă friteuza nu se folosește în mod frecvent.

- Schimbați apa la fiecare 2 sau 3 zile dacă friteuza se folosește în mod frecvent. Dacă nu se folosește în mod frecvent, goliti apa

și păstrați aparatul la loc sigur. Puneți apă înainte de a utiliza din nou aparatul.

- Operațiile de schimb atât al uleiului cât și al apei trebuie să se facă ÎNTOTDEAUNA CU ULEIUL RECE.

- Pentru a prăji din nou, așteptați cel puțin 5 minute după ce ati pus ultimul lichid, pentru a permite separarea uleiului de apă.

După prăjire:

- Selectionati pozitia de minim (0) cu ajutorul butonului termostatului.

- Deconectati friteuza de la rețeaua electrică.

- Așezați cablul de alimentare la locul său (Fig.7)

- Dacă nu mai folosiți friteuza o perioadă mai lungă de timp, lăsați-o să se răcească și apoi vărsați apa (vărsați apă până când începe să iasă ulei prin tubul de evacuare).

Sfaturi practice:

- Când alimentele prajite contin apa, prăjiți-le în doua etape (rezultatele sunt mai bune și mai rapide), decât unul singur. Acest lucru va duce la evitarea stropirii și imprastierii uleiului.

- Pentru o prajire uniformă și crocantă folosiți varianta „doi pași”. Acest mod conferă prajirea produselor până când sunt aproape gata și apoi se prăjesc din nou pentru rumenire folosind un ulei foarte fierbinte.

- Este recomandată folosirea uleiului de măsline cu aciditate scăzută.

- Nu amestecați uleiuri de diferite grade.

- Spălați cartofii înainte de prajire pentru a preveni lipirea.



Curățirea

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curățare.

- Scoateți sita și extrageți partea electrică. Pentru a scoate partea electrică din suportul

său, învârtiti mânerul de ridicare al rezistenței (Fig.8) până când aceasta iese din suportul său.

- Extrageți sita – filtru depuneri.
- Deschideți robinetul (L) pentru a vărsa apa într-un recipient și apoi vărsați uleiul în alt recipient (nu în chiuvetă) conform normelor în vigoare privind tratarea și eliminarea reziduurilor.
- 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.



Anomalii și reparații

- 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 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 с Вода-Олио Aqua fry

i 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 Капак
- B Ел.комплект
- C Бутон за регулиране на температурата
- D Светлинен индикатор за включено
- E Светлинен индикатор за термостат
- F Бутон за повишаване на резистенцията
- G Кошничка-филтър на утайката
- H Кошничка
- I Дръжки
- J Корпус
- K Прозорче (ниво вода-олио)
- L Бутон за изпразнен кран
- M Против сътресения преграда

! 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.

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.

- Не използвайте уреда, ако е свързан с програматор, таймер или друго устройство, което да включва уреда автоматично, тъй като съществува риск от пожар ако уредът е покрит или неправилно поставен.

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 съпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

Използване и поддръжка:

- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Никога не свързвайте уреда, без предварително да сте напълнили каната с олио.
- Този фритюрник може да се употребява само с олио и вода, или само с олио, и винаги в съответствие с МАКСИМАЛНОТО и МИНИМАЛНОТО ниво (Фиг. 1)
- Преди да напълните фритюрника се уверете, че крана за изпразване е напълно затворен (Фиг. 2).
- НИКОГА НЕ НАЛИВАЙТЕ ВОДА ДОКАТО ОЛИОТО Е ГОРЕЩО.
- Изчакайте известно време, за да спомогнете за напълното разделяне на олиото от водата (минимум 5 минути) преди да включите фритюрника.
- Фритюрникът не трябва да се намира в близост до лесно запалими продукти.

- Когато фритюрника е включен, резистенцията винаги трябва да е покрита с олио.

- 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.

- Не местете уреда, докато работи или докато олиото е още горещо. След като се охлади, пренасяйте фритюрника за ръкохватките (фиг. 3)

- 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.**

- Преместването на регулатора на термостата в минимално положение (0) не гарантира постоянното изключване на фритюрника.

- Изключете фритюрника от розетката, ако не се използва. За да го изключите, дърпайте за щепсела, а не за кабела.

- Ел.комплектът е снабден с защитна система, която не позволява уреда да работи ако не е правилно монтиран.

- Тази защитна система не позволява уреда да работи ако се превиши позволеното количество вода, показано с червена точка на екрана (Фиг. 4).

- Фритюрникът е снабден със защитен

механизъм, който не позволява водата да достигне до точката на кипене. Когато водата надвиши определена температура, фритюрникът се изключва автоматично. Повторното му включване трае между 2 и 4 часа и през това време той трябва да е изключен от ел. захранване. Може да намалите това време като налееете във ваната малко студена олио.

- При прегряване ще се активира устройство за термична сигурност и уреда ще спре да работи. В такъв случай, изключете уреда от мрежата и го оставете да изстине. След това натиснете бутона, който се намира в задната част на ел.уред с помощта на върха на химикал или подобен предмет, за да задействате наново уреда (Фиг. 5).

- Този уред е против сътресения преграда фуния (М).

Дефлектора неизползване може да доведе до уреда, за да спрат да работят временно след няколко чипа в един ред, в резултат на топлинна действие ограничителя.

- Ако зеления бутон не светва при включване на уреда, може да се дължи на:

а) Превишаване на позволеното количество вода (Фиг.1).

б) Ел.комплектът не е правилно поставен в стойката.

в) Друга повреда. В този случай, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване.

- 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

щифтовете влязат в предназначенията за тях място. (Фиг. 6).



Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

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

Наливане на олио:

- Отворете капака
 - Отстранете ел.накрайника от мястото му за съхранение, което се намира зад фритюрника (Фиг.7).
 - Поставете кошничката-филтър на утайката в подходящо положение (под отоплителния комплект) за да съберете частиците, които може да се отделят при пържене.
 - При поставяне на кошничката-филтър на утайката (G), се уверете, че мрежичката на филтъра е поставена под сензорите, които се намират във вътрешността на фритюрника.
 - Налейте вода примесена с 10% сол, докато нивото достигне до зелената точка на прозорчето (Фиг.4), и след това прибавете олиото, докато достигне до МАКСИМАЛНОТО показано ниво (4,5 л + 1 л вода).
 - Изчакайте минимум 5 минути, за да спомогнете за напълното разделяне на олиото от водата.
 - Нивото на водата винаги трябва да е разположено между зелената и червената точка.
- При пърженето на някои продукти може да се повдигне нивото на водата. Поддържайте нивото между двете точки показани на прозорчето.

Употреба:

- Включете уреда в електрическата мрежа.
 - След като включите уреда в захранващата мрежа, той се бави 1 – 2 секунди докато включи светлинните индикатори, защото се извършва вътрешна проверка на функциите му.
 - Когато светлинният индикатор светне в зелено, това означава че уреда е включен в мрежата и условията за употреба са нормални.
 - Изберете желаната температура за пържене с помощта на бутон термостат за регулиране. Светлинният индикатор ще светне в червено, това означава че олиото е в процес на загряване.
 - Нагласете височината на ел.комплекта с помощта на бутон за повишаване на височината на резистенцията (Фиг.8) в зависимост от количеството храна, което желаете да изпържите, така че олиото да я покрива изцяло. Олиото което е разположено над отоплителната резистенция ще бъде това, което ще се затопли за пържене, поради това правилното уточняване на височината позволява да намалим времето на затопляне и, следователно, да спестим 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 изплискване на олио навън в рамките на няколко секунди.**
- Когато олиото достигне до

предварително избраната температура, червения бутон индикатор на температурата изгасва (E).

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

- **ДИЗАЙНЪТ НА КАПАКА НЕ ПОЗВОЛЯВА ПЪРЖЕНЕТО С 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. 9).

- Изпразнете кошницата.

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

- Сменяйте водата на 2-3 дена ако използвате уреда редовно. Ако не го използвате редовно, изпразнете водата преди съхранение. Налейте отново вода преди употреба.

- Смяната на олиото и на водата **ВИНАГИ** трябва да се извършват **ПРИ СТУДЕНО ОЛИО.**

- За да пържите отново, изчакайте минимум 5 минути след наливане на последната течност за да спомогнете за напълното разделяне на олиото от водата.

След пърженето:

- Изберете минималното положение (0) чрез регулатора на термостата.

- Изключете фритюрника от електрическата мрежа.

- Поставете ел.накрайника в мястото му за съхранение (Фиг .7)

- Ако уредът няма да бъде използван в скоро време, изчакайте уреда да се охлади и след това изпразнете водата (наливайте вода, докато от тръбичката

започне да излиза олио).

Практически съвети:

- 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 слепването 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.

- Извадете кошничката и ел.комплекта. За да извадите ел. комплекта от неговата поставка, завъртете бутона за повишаване на резистенцията (Фиг.8) докато ел.комплекта се освободи от поставката.

- Отстранете кошничката- филтър на утайката.

- Развийте крана (L) за да излеете водата в подходящ съд и след това олиото в друг съд (не в мивката), според закона за третиране и отстраняване на отпадъците.

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

- За почистването му не използвайте

разтворители и препарати с киселинен или основен рН 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 замени. 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 отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.



- 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 (ОЕЕО).

يمكنكم استخدام الحاويات العامة الموجودة في الطرقات المخصصة لكل نوع من هذه المواد.
- إن هذا المنتج خال تماما من تكاثف للمواد التي يمكن اعتبارها مضره بالمحيط.

الطعام اللون الذهبي.
- من المستحسن القلي بزيت زيتون لقله الدهون.
- لا تخلط زيوت من مختلف الأنواع.
- لتجنب التصاق البطاطة، ينصح بغسلها قبل قليها.



ملاحظة: يمتثل هذا الجهاز للتوجيه رقم EC/2006/95 للضغط المنخفض وللتوجيه EC/2004/108 الخاص بالتناسق الموجي الكهروطيسي.

التنظيف

- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- إخراج السلة و الجهاز الكهربائي. لإخراج الجهاز الكهربائي من قاعدته عليك بإدارة مقبض رفع المقامة (صورة رقم 8) حتى يخرج الجهاز من القاعدة.
- إخراج سلة المصفاة.
- لسكب الماء في وعاء و بعدها سكب الزيت في وعاء آخر (عدم سكبه في المغسلة) حسب الأنظمة (L) – فتح الصنبور السارية الخاصة بالتخلص من الفضلات.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول الكلوروي أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.

الإعطاب وكيفية الإصلاح

- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية. لا تحاول تفكيك أو تصليح الجهاز لأن ذلك يمكن أن يتسبب في وجود خطر.
- إذا كان هناك ضرر في التوصيل بالتيار الكهربائي يجب تعويضه باتباع نفس التعليمات في حالة وجود عطب.

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

- إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها. وإذا أردتم التخلص من هذه المواد

- الانتظار 5 دقائق على الأقل حتى ينفصل الزيت عن الماء.
- يجب أن تحافظ على مستوى الماء دائماً بين النقطة الخضراء و الحمراء.
يمكن أن يؤدي قلي بعض المواد الغذائية إلى رفع مستوى الماء.
الحفاظ على مستوى الماء بين النقطتين الموجودتين في الثقب.

الاستعمال:

- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- بعد إيصال الجهاز بالتيار الكهربائي، يتمهل هذا الأخير بين الدقيقة والدقيقتين قبل أن تشتعل المؤشرات الضوئية وذلك نتيجة لعملية الفحص الداخلية لوظائف الجهاز.
- يشير الزر الأخضر المُشغل إلى أن الجهاز موصول بالشبكة الكهربائية و هو في نظام تشغيل عادي.

- قم باختيار حرارة القلي المرغوبة باستعمال زر التحكم الحراري.
- سيضيء المؤشر الضوئي باللون الأحمر مشيراً أن الزيت في حالة تسخين.
- ضبط الجهاز الكهربائي باستعمال زر ضبط ارتفاع المقاومة (صورة رقم 8) حسب كمية الطعام المراد تحضيرها بحيث يتم تغطيتها بالزيت بشكل كامل. سيتم تسخين الزيت الموجود فوق مستوى مقاومة التسخين للقلي و لهذا فمن المهم ضبط مستواه جيداً لتوفير وقت التسخين و الطاقة.

- قم بإعداد الطعام للقلي وضعه في السلة بحيث لا يتجاوز 3/4 كميته. جفف الأغذية من الماء قبل وضعها في الوعاء.
- إذا كان الطعام متجمداً، يجب أن يفك أولاً. وضع الطعام متجمداً أو بكمية كبيرة من الماء في الوعاء يمكن أن يثير قذف الزيت الفجائي للخارج في خلال ثواني قليلة.
سيطفىء الضوء الأحمر الحراري بعد - (E)

وصول حرارة الزيت إلى الدرجة المرغوبة
- أدخل السلة في الوعاء ببطء بهدف تجنب السيلان والرش.
- لا يسمح بتصميم الغطاء بالقلي إلا بعد إزالة الغطاء.
- عند الانتهاء من قلي الطعام، قم برفع سلة القلي و تثبتها في الداعم للسماح بتصريف بقايا الزيت من الطعام (صورة رقم 9).
- أفرغ السلة

- غير الزيت كل 15 أو 20 قلية تقريباً أو كل 5 - 6 أشهر إذا لم تكن تستخدمه بطريقة اعتيادية.
- تغيير الماء كل يومين أو ثلاثة في حال استعمال جهاز القلي باستمرار. في حال عدم استعماله باستمرار قم بتفريغ الماء و حفظ الجهاز. ملئه بالماء قبل استعماله من جديد.
- يجب القيام بعمليات تغيير الزيت و الماء دائماً و الزيت بارد
- للقلي من جديد الانتظار 5 دقائق على الأقل بعد سكب السائل الأخير للسماح بانفصال الزيت عن الماء.

بعد القلي:

- اختر الوضع الأدنى (MIN) بواسطة منقح الحرارة.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تثبت جزء الوصل بالكهرباء في خانته (صورة رقم 7).
- في حال عدم استعماله لفترة طويلة من الزمن، تركه يبرد ثم تفريغ الماء (تفريغ الماء حتى يبدأ الزيت بالخروج من أنبوب التفريغ).

نصائح عملية:

- في هذا الطعام الذي يحتوى على ماء كثير فمن وبذلك يقلل خطر التدفق والرش. الأفضل وأكثر سرعة القلي على مرتين بأقل حجم للطعام من مرة. - وللتأكد من توحيد الطعام المقلي والفرقة استخدم طريقة "القلي على مرتين". هذا النظام يشتمل على القلي مرة حتى يتم قلى الطعام جيداً وبعد ذلك المرة الثانية بزيت ساخن جدا لإعطاء

- لا تترك الجهاز يشتغل دون مراقبة، ولا تتركه في متناول الأطفال حيث أنه جهاز كهربائي يسخن فيه الزيت بدرجات حرارية قصوة يمكن أن تتسبب في حرائق خطيرة.

- عدم نقل الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون الزيت حاراً. نقل الجهاز عندما يكون بارداً باستعمال المقابض. (صورة رقم 3).

- إذا احترق الزيت، افصل الجهاز من التيار الكهربائي، واخمد النار بالغطاء، أو بطانية أو قطعة قماش كبيرة. لا تستعمل أبدا الماء. لا تستعمل أبدا الماء.

- أن وضع الترموسطاط في وضع أدنى (MIN)، لا يضمن الفصل النهائي للجهاز من التيار الكهربائي.

- فصل جهاز القلي في حال عدم استعماله بسحب القابس و ليس السلك.

- يحتوي الجهاز الكهربائي على نظام أمان يمنع عمل الجهاز في حال عدم تركيبه بشكل جيد. - يمنع هذا النظام كذلك تشغيل الجهاز في حال تعدي الماء لمستواه الأعلى المشار إليه بنقطة حمراء في المؤشر الزجاجي (صورة رقم 4).

- القلاية مجهزة بنظام حماية لتفادي الغيلان المفاجئ للماء. وعندما يتعدى الماء درجة حرارة معينة يفصل التيار عن القلاية تلقائياً. ويمكن أن تتأخر عودة التيار الكهربائي من 2 إلى 4 ساعة وخلال هذا الوقت يتعين أن تكون فيشة القلاية منفصلة عن الشبكة. ويمكن تقليص هذا الوقت بإضافة كمية صغيرة من الماء البارد إلى الجفنة.

- في حال ارتفاع الحرارة بشكل زائد سيبدأ بالعمل نظام الأمان الحراري و سيتوقف الجهاز عن العمل. يجب القيام بفصل الجهاز من التيار الكهربائي (5)

- هذا الجهاز يحتوي على يربك المضادة للقمع الاضطرابات (M).

عدم استخدام منحرف قد يسبب الجهاز لإيقاف العمل مؤقتاً بعد دقائق قليلة في صف واحد ، ويرجع ذلك إلى العمل المحدد الحرارية.

- يمكن أن يعود عدم اشتعال الضوء الأخضر عند تشغيل الجهاز للأسباب التالية:
أ- ارتفاع مستوى الماء عن الحد المسموح به في الوعاء (صورة رقم 1).

ب - عدم تثبيت الجهاز الكهربائي على القاعدة بشكل جيد.

ت - عطل آخر. في هذه الحالة عليك حمل الجهاز إلى قسم الخدمات التقنية المتخصص و المرخص لإصلاحه.

- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويليغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

تركيبالسلة

- ركب المقبض في السلة بتركيب الضلوع في مكانها (الرسم رقم 6)



طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:

- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بالة التنظيف.

تعبئة الزيت:

- افتح الغطاء

- إخراج جزء الوصل الكهربائي من الخانة الموجودة في الجهة الخلفية للجهاز الكهربائي في جهاز القلي (صورة رقم 7).

- تثبيت سلة المصفاة في وضعيتها (أسفل جزء التسخين) لتسقط الذرات الصغيرة التي قد تسقط أثناء القلي فيها.

تأكد من تثبيت جزء الفلتر أسفل الموجودة داخل الوعاء (G)سلة المصفاة (لتثبيت

- سكب ماء مخلوط بنسبة 10% من الملح حتى الوصول إلى جزء المستوى الأخضر الموجود في الفتحة (صورة رقم 4)، و الزيت بعدها حتى الوصول إلى مؤشر المستوى الأقصى (4,5 لتر +

1 لتر من الماء).

جهاز قلبي مائي- زيتي
Aquafry

i

عملينا العزيز

ماركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازنا من حيث أنه يتميز بتقنية عالية، تصميم ودرجة تشغيل عالية بالإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة الصارمة ومع كل هذه الميزات سيمنحكم الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

المواصفات:

A الغطاء

B الجهاز الكهربائي

C زر منظم للحرارة

D مؤشر ضوئي للتشغيل

E مؤشر ضوئي للترموستات

F زر رافع للمقاومة

G سلة مصفاة

H سلة

I مقبض

J الجسم

K (ثقب) مستوى الماء - الزيت

L زر تفريغ الصنبور

M هذا الجهاز يحتوي على يربك المضادة للقمع

!

نصائح وتحذيرات الأمان

- لا بد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقاً. عدم الإلتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث. عدم الإلتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.

موقع الاستعمال أو العمل:

- وضع الجهاز فوق سطح مستو وثابت ومناسب لدرجات حرارة مرتفعة، وبعيد عن المصادر النارية الأخرى و عن الماء.
- لا تستعمل الجهاز مرفوقاً بألة مبرمجة، جهاز التوقيت أو أي آلة أخرى تشغل الجهاز بصفة آلية لأن هناك خطر إلتهاب إذا كان الجهاز مغطى أو غير محكم التركيب

الأمان الكهربائي :

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لابد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل
- أوصل الجهاز بقابس كهربائي أرضي يتحمل 10 أمبير
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.

الاستعمال والاعتناء:

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلاً.
- لا تشغل الجهاز قبل تعبئة الوعاء بالزيت
- لا يمكن لجهاز القلي هذا أن يعمل إلا مع الزيت و الماء، أو مع الزيت فقط، باحترام المستويات العليا و الدنيا دائماً (صورة رقم 1).
- قبل ملئ الوعاء، التأكد من إغلاق صنبور التفريغ بشكل جيد (صورة رقم 2).
- عدم سكب الماء فوق الزيت الحار أبداً.
- الانتظار مدة كافية من الزمن قبل فصل الزيت عن الماء (5 دقائق على الأقل) قبل تشغيل جهاز القلي.
- عدم وضع جهاز القلي في أماكن قريبة من مواد سريعة الاشتعال.
- عند تشغيل جهاز القلي يجب تغطية جزء المقاومة بالزيت دائماً.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- هذا الجهاز ليس لعبة. يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز لكي يستعمله الكبار فقط. لا تسمح باستعماله من طرف أشخاصا ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالاً.
- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.

taurus

taurus

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

Product weight (approximate)

Aquafry:

Gross Weight: 6,25KG

Net Weight: 5,27KG