

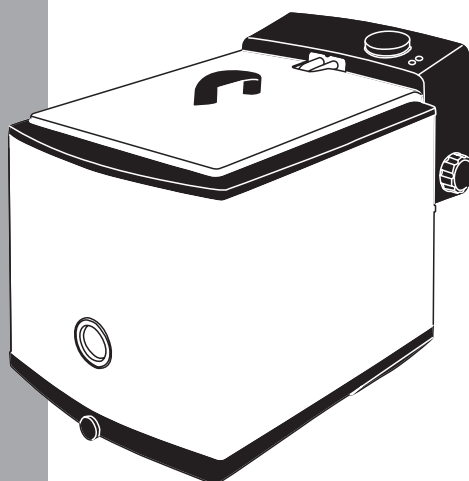


taurus

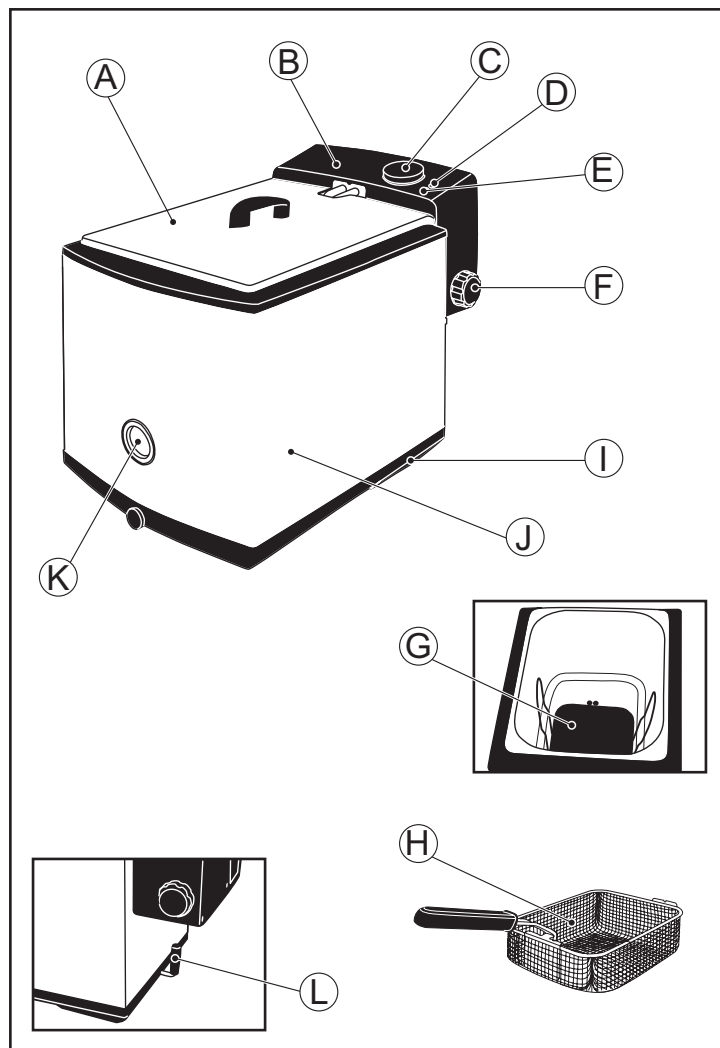
Omega

Freidora
Fregidora
Deep Fryer
Friteuse
Friggitrice
Friteuse
Fritadeira
Friteuse
Φριτέζα
Фритюрница
Friteuză
Фритюрник

مقلی







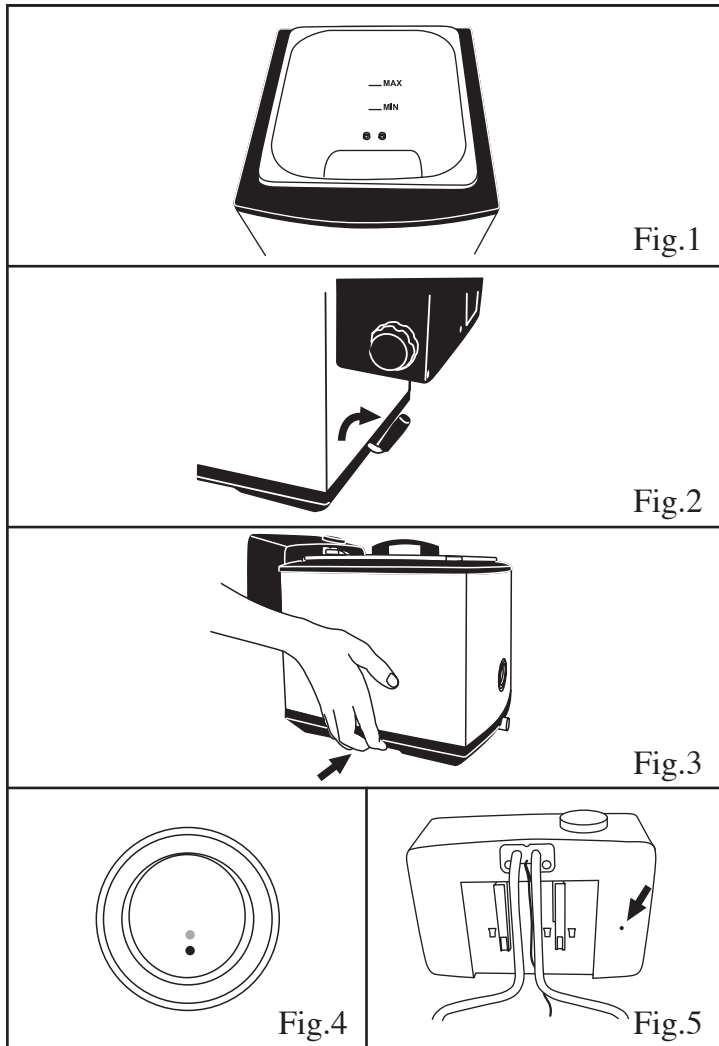




Fig.6

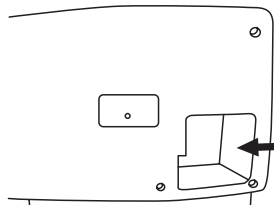


Fig.7

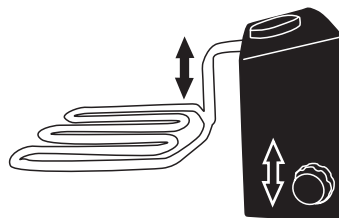


Fig.8

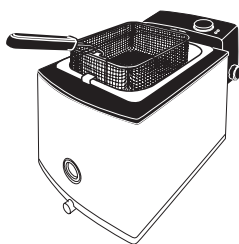


Fig.9



Español

Freidora Agua-Aceite Omega

 Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un electrodoméstico 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.

Los materiales que constituyen el envase de este electrodoméstico están incluidos en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos (Punto Verde). Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

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

Consejos y advertencias de seguridad

-Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guárdelo para posteriores

consultas.

-Desembalar completamente el aparato, comprobando su perfecto estado y funcionamiento, ya que cualquier defecto de origen o posible desperfecto ocasionado por el transporte está cubierto por la garantía TAURUS.

-Comprobar que el voltaje de la red se corresponde con el que indica la placa de características de la freidora.

-Colocar la freidora sobre una superficie plana y estable, alejada de fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.

-No conectar nunca la freidora sin haber llenado antes la cubeta.

-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 cerrado (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 funcionando, la resistencia debe estar siempre cubierta de aceite.

-Conectar la freidora a una base provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.

-Las freidoras son aparatos eléctricos que calientan el aceite a altas temperaturas y pueden ocasionar graves quemaduras. Por eso:



a) No dejar la freidora en funcionamiento sin vigilancia ni al alcance de los niños.

b) No desplazar la freidora cuando esté en funcionamiento o el aceite esté aun caliente. Con la freidora en frío, desplazarla por las asas (Fig.3).

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

-Llevar el mando termostato a la posición de mínimo (0) no garantiza la desconexión permanente de la freidora.

-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 indicando con un punto rojo en el visor de cristal (Fig.4).

-En caso de sobrecalentamiento del aceite, actuará el dispositivo de seguridad térmica y la freidora dejará de funcionar.

-En este caso, presione el botón de rearme (Fig.5) para poner de nuevo la freidora en funcionamiento (actúe sobre el botón de rearme con la punta de un bolígrafo, por ejemplo).

-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 anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.



Modo de empleo

-Levantar la tapa.

-Sacar la cesta y armar el mango, haciéndolo pivotar hasta que las varillas entren en su alojamiento (Fig.6).

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

-Antes de la primera utilización, lavar la cesta y la cesta-filtro posos con agua y detergente, aclarar bien para eliminar restos de detergente y después secar. También, pasar un paño húmedo por la cubeta.

-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 ubicado 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 MAXIMO (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.

-Enchufar el aparato a la red.

-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 enciende 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.

-Para evitar salpicaduras de aceite caliente, los alimentos deben introducirse en la cubeta después de haber sido escurridos. Si 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 caliente 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 el borde de la cubeta para permitir el escurrido del exceso de aceite de los alimentos (Fig.9).

-Vaciar la cesta.

-Cambiar el aceite aproximadamente cada 15 o 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 red en su alojamiento (Fig.7)



-Si no se va a utilizar por un largo período 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 cantidad que una sola. Con esto se evita 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 hacer una segunda fritura para dorar los alimentos, con el aceite muy caliente.
-Es aconsejable freír con aceite de oliva de mínima acidez. No mezclar aceites de diversas calidades.



Limpieza

-Desenchufar la freidora y esperar que se enfríe antes de proceder a su limpieza.
-Desmontar la freidora según la secuencia.
-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). Siga la norma vigente de tratamiento y eliminación de residuos.
-Limpiar el conjunto eléctrico con un

pañó húmedo y secarlo después. NO SUMERGIRLO NUNCA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO, ni ponerlo bajo el grifo.

-No limpiar la freidora con ácidos o productos agresivos: atacan el acero inoxidable y otras partes metálicas.



Anomalías y reparación

En caso de avería de la conexión de red, no intente sustituirla. Lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado, puede existir peligro. Lo mismo en caso de cualquier otra anomalía.

Este aparato cumple con la Directiva 72/23/EC de Baja Tensión y con Directiva 89/336/EC de Compatibilidad Electromagnética.



Català

Fregidora Aigua-Oli Omega

i Distingit client,
Us agraïm que hàgiu decidit comprar un electrodomèstic de la marca TAURUS.
La seva tecnologia, el seu disseny i la seva funcionalitat, juntament amb el fet de superar les normes de qualitat més estrictes, us reportaran una total satisfacció durant molt de temps. Els materials de què està fet l'envàs d'aquest electrodomèstic s'integren en el sistema de recollida, classificació i reciclatge Punt Verd. Si voleu llençar-los, podeu utilitzar els contenidors públics apropiats per a cadascun d'ells.

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

Consells i advertiments de seguretat

-Llegeixi atentament aquest full d'instruccions abans de posar en marxa l'aparell i guardi'l per a posteriors

consultes.

-Desembali completament l'aparell i comprovi'n el seu perfecte estat i funcionament, ja que qualsevol defecte d'origen o possible desperfecte ocasionat pel transport està cobert per la garantia TAURUS.

-Comprovi que el voltatge de la xarxa correspon amb el que indica la placa de característiques de la fregidora.

-Col·loqui la fregidora sobre una superfície plana i estable, allunyada de fonts de calor i de possibles esquitxades d'aigua.

-No connecti mai la fregidora sense haver omplert abans la cubeta.

-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, comprovi 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.

-Connecti la fregidora a una base proveïda de presa de terra i que suporti com a mínim 10 amperes.

-Les fregidores són aparells elèctrics que escalfen l'oli a altes temperatures i poden ocasionar greus cremades. Així doncs:



a) No deixi la fregidora funcionant sense vigilància ni a l'abast dels nens.

b) No desplaci la fregidora quan estigui funcionant o l'oli estigui encara calent. Amb la fregidora freda, desplaci-la per les nanses (Fig. 3).

-Si, per qualsevol motiu, l'oli s'incendiés, desconnecti la fregidora de la xarxa i apagui el foc amb la tapa, amb una manta o amb un drap gran de cuina. **NO INTENTI MAI APAGAR-LO AMB AIGUA.**

-Posar el comandament termòstat a la posició de mínim (0) no garanteix la desconnexió permanent de la fregidora. -Desendolli la fregidora si no s'utilitza. Faci-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).

-En cas de sobreescalfament de l'oli, actuarà el dispositiu de seguretat tèrmica i la fregidora deixarà de funcionar.

-En aquest cas, pressioni el botó de rearmament (Fig. 5) per posar de nou la fregidora en funcionament (actui sobre el botó de rearmament amb la punta d'un bolígraf, per exemple).

-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.

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



Instruccions d'ús

-Aixequi la tapa.

-Tregui la cistella i munti el mànec fent-lo pivotar fins que les varetes entrin al seu allotjament (Fig. 6).

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

-Abans de la primera utilització, netegi la cistella i la cistella-filtre pòsits amb aigua i detergent, esbandeixi-la bé per eliminar restes de detergent i després eixugui-la. Passi-hi també un drap humit per la cubeta.

-Col·loqui 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), asseguri's 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'espill (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).

-Esperi 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 pugi quan es fregeixen determinats elements. Mantingueu aquest nivell entre els dos punts situats a l'espiell.

-Endolli l'aparell a la xarxa.

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

-Seleccioni 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.

-Ajusti 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.

-Prepari els aliments que heu de fregir i col·loqui'ls a la cistella mirant que no depassi els 3/4 de la seva capacitat.

-Per evitar esquitxades d'oli calent, els aliments s'han d'introduir a la cubeta després d'haver estat escorreguts. Si estan congelats, s'han de descongelar prèviament. **La introducció d'aliments congelats o amb gran contingut en aigua a la cubeta pot provocar la projecció brusca d'oli calent cap a l'exterior al cap d'uns 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, aixequi la cistella i pengi-la a la vora de la cubeta per permetre que s'escorri l'excés d'oli dels aliments (Fig. 9).

-Buidi la cistella.

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

-Canviï l'aigua cada 2 o 3 dies si s'utilitza la fregidora habitualment. Si no s'utilitza habitualment, buidi l'aigua i desi l'aparell. Torni a posar-hi aigua abans d'utilitzar novament l'aparell un altre cop.

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

-Per tornar a fregir, esperi 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

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

-Desendolli la fregidora de la xarxa elèctrica.

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

-Si no l'ha d'utilitzar per un llarg període de temps, deixi-la refredar i després buidi 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.

Neteja

-Desendolli la fregidora i esperi que es refredi abans de netejar-la.

-Desmunti la fregidora segons la seqüència.

-Tregui la cistella i el conjunt elèctric. Per treure el conjunt elèctric del seu suport, giri el comandament d'elevació de la resistència (Fig. 8) fins que aquest conjunt surti de la guia de suport.

-Extregui la cistella-filtre pòsits.

-Obri l'aixeta (L) per posar l'aigua en un recipient i després aboqui l'oli en un altre recipient (no a l'aigüera).

Segueixi la norma vigent de tractament i eliminació de residus.

-Netegi el conjunt elèctric amb un drap humit i després eixugui'l. **NO EL SUBMERGEIXI MAI EN AIGUA O EN QUALSEVOL ALTRE LÍQUID,** ni el posi sota l'aixeta.

-No netegeu la fregidora amb àcids o

productes agressius: ataquen l'acer inoxidable i altres parts metàl·liques.



Anomalies i reparació

En cas d'avaría del cable de connexió a la xarxa, no proveu de canviar-lo. Porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat, ja que hi pot haver perill. Feu el mateix en cas de qualsevol altra anomalia.

Aquest aparell compleix amb la Directiva 72/23/EC de Baixa Tensió i amb la Directiva 89/336/EC de Compatibilitat Electromagnètica.



English

Water-Oil fryer Omega

 Dear Customer,
Thank you for choosing a TAURUS appliance.
The design, features and technology of this appliance as well as the strict quality controls used during manufacture will provide full satisfaction for many years.
The packaging materials for this household appliance are included in a collection, classification and recycling system (Green Point). If you wish to dispose of it, you may use the appropriate public containers for each type of material.

Description

- 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



Tips and safety precautions

- Please read these instructions carefully before using the appliance and keep this leaflet for future reference.
- Unpack the appliance completely, making sure it is in good condition and full working order, since any factory defect or transport damage is covered by the TAURUS guarantee.
- Check that the mains voltage matches the rated voltage indicated on the deep fryer's technical features.
- Place the deep fryer on a flat, stable surface away from heat sources or possible splashing water.
- Never turn the deep fryer on without filling the oil and water container first.
- 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.
- Plug the deep fryer into a socket with and earthing connection and a



rated capacity of at least 10 amperes.
-Deep fryers are electrical appliances that heat oil to high temperatures and could cause serious burns, therefore:

a) Do not use the deep fryer without constant supervision. Keep away from children.

b) Do not move the deep fryer when in operation or when the oil is too hot. If it must be moved, use the handles when it is cold (Fig. 3).

-If for any reason the oil ignites, unplug the deep fryer and quench the fire with the cover, with a blanket or with a large kitchen towel.

NEVER USE WATER!

-Adjusting the thermostat to the minimum (0) does not mean the deep fryer is turned off.

-Unplug the deep fryer when not in use. Do it pulling the pin, not the wire.

-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).

-In the case of overheating, the thermal safety device will trigger and the deep fryer will stop working.

-In this case, press the reset button (Fig.5) to start the deep fryer again (use the tip of a pen, for instance, to press the reset button).

-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 improper usage or failure to comply with the instructions for use will void the guarantee and free the manufacturer from any liability concerning the appliance.



How to use

-Lift the cover.

-Remove the frying basket and attach the handle, rotating it until the rods are fitted in place (Fig. 6).

-Remove the mains connection from its place, situated behind the electrical device of the deep fryer (Fig. 7).

-Before using the appliance for the first time, wash the basket and the waste filter-basket with soap and water, rinsing well to eliminate any soap residue and then drying. Also rub the water/oil container with a damp cloth.

-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 with 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 (4.5l + 1l water).

-Wait for at least 5 minutes to let oil and water separate completely.

-Plug the appliance to the mains.

-The water level must always be 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.

-The green on/off led shows that the appliance is connected to the mains and in normal condition for use.

-Select the desired frying temperature using the thermostat switch. The red led lights, indicating that oil is heating.

-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 no more than 3/4 of its capacity is full.

-To avoid hot oil splattering, the food must be introduced into the container after straining. **If it is frozen, thaw it first. Introducing frozen food or with a high water content into the container may cause the sudden splattering of hot oil after a few seconds.**

-When the oil reaches the previously selected temperature, the red temperature indicator led goes out (E).

-Place the basket into the container slowly in order to avoid spillages and splattering.

-THE COVER DESIGN MAKES IT IMPOSSIBLE TO FRY WITH THE COVER DOWN.

-When the food is fried, lift the basket and hang it from its support so that any excess oil drains from the food (Fig.9).

-Empty the frying basket.

-Change the oil after using the fryer 15 or 20 times approximately, or every 5-6 months if not used regularly.

-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 switch.

-Unplug the deep 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 tips

-When frying foods containing a lot of water, fry in two steps (better and faster results) rather than one. This also avoids the risk of splattering and spillage.

-For evenly cooked, crispy food, use this «two-step» process. This system consists of frying the foods until they are somewhat done and then frying again to brown using very hot oil.

-Olive oil with a low acidity is recommended. Do not mix different grades of oils.

Cleaning

-Unplug the deep fryer and let it cool down before cleaning.

-Dismount the deep fryer in the right order.

-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).

Follow the current legislations on waste processing and disposal.

-Clean the electrical device with a damp cloth and then dry. NEVER SUBMERGE IT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID, and do not let it stand under a running tap.

-Do not clean the fryer with acid or

aggressive products: they will attack the stainless steel and other metal parts.



Anomalies and repairs

In the event of any anomaly in the connection to the mains, do not try to replace the cord yourself as it may be dangerous. Take the appliance to an Authorized Technical Department

The same applies to any other breakdown.

This product complies with the 72/23/EEC Low Voltage Directive and the 89/336/EEC Electromagnetic Compatibility Directive.



Français

Friteuse Eau-Huile Omega

 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.
Les matériaux qui composent l'emballage de cet appareil électroménager font partie d'un système de collecte, classification et recyclage de ceux-ci (Point Vert). Si vous souhaitez vous en débarrasser, vous pouvez utiliser les containers publics prévus pour chaque type de matériau.

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



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.
- Déballer complètement l'appareil, et vérifier son parfait état, car tout défaut de fabrication ou tout dommage survenu lors du transport sont couverts par la garantie TAURUS.
- Vérifier que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la fiche technique de la friteuse.
- Installer la friteuse sur une surface plane et stable, éloignée de toute source de chaleur ou d'humidité.
- Ne jamais brancher la friteuse sans avoir rempli préalablement la cuve.
- Cette friteuse fonctionne uniquement avec de l'huile et de l'eau, ou seulement avec de l'huile. Les niveaux MAXIMUM et MINIMUM (Fig.1) doivent toujours être respectés.
- 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.
- Branchez la friteuse à une prise de terre, supportant au moins 10 ampères.
- Les friteuses sont des appareils électriques qui chauffent l'huile à de



très hautes températures, pouvant provoquer de graves brûlures. C'est pourquoi :

a) Ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance ou à la portée des enfants.

b) 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 la friteuse.

-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), est dépassé.

-En cas de surchauffe de l'huile, le dispositif de sécurité thermique s'activera et la friteuse sera arrêtée.

-Dans ce cas, appuyez sur le bouton de remise à zéro (Fig.5) pour remettre la friteuse en marche (appuyer sur le bouton de remise à zéro avec la pointe d'un stylo, par exemple).

-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.



Mode d'emploi

-Soulever le couvercle.

-Sortir le panier et placer la poignée, en la faisant pivoter jusqu'à ce que les tringles soient en place (Fig.6).

-Extraire le cordon électrique du compartiment situé derrière le dispositif électrique de la friteuse (Fig.7).

-Avant la première utilisation, laver le panier et le filtre résidus avec de l'eau et du produit vaisselle, bien rincer pour éliminer les restes de produit et essuyer ensuite. Laver aussi le récipient avec un chiffon humide.

-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.

-Brancher l'appareil au réseau.

-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.

-Pour éviter les projections d'huile chaude, les aliments doivent être plongés dans le récipient après avoir été égouttés. S'ils sont congelés, ils doivent être d'abord décongelés.

L'introduction, dans le récipient, d'aliments congelés ou à forte teneur en eau peut provoquer, après quelques secondes, une violente

projection d'huile chaude vers l'extérieur.

-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.9).

-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.



Nettoyage

-Débrancher la friteuse et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.

-Démonter la friteuse en respectant l'ordre de démontage.

-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). Respecter les normes en vigueur de traitement et d'élimination des déchets.

-Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.

NE JAMAIS L'IMMERGER DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

-Ne pas nettoyer la friteuse avec acides ou produits agressifs: ils attaquent l'acier inoxydable et autres parties métalliques.



Anomalies et réparations

En cas de panne de la connexion au secteur, n'essayez pas de la remplacer. Apportez l'appareil chez un Service d'Assistance Technique autorisé, car il peut y avoir un danger. Procédez de la même façon en présence d'une autre panne.

Cet appareil est conforme à la Directive 72/23/EC de Basse Tension et à la Directive 89/336/EC sur la Compatibilité Electromagnétique.



Italiano

Friggitrice Acqua - Olio Omega

 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.
I materiali che costituiscono la confezione di questo elettrodomestico sono integrati in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi (Punto Verde). Se desidera disfarsi di essi, potrà utilizzare i contenitori pubblici appropriati per ogni tipo di materiale.

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



Consigli e avvisi di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni.
- Sballare completamente l'apparecchio e controllare che si trovi in perfetto stato e che funzioni, dato che qualsiasi difetto di fabbrica o qualsiasi eventuale danno occasionatosi durante il trasporto è coperto dalla garanzia TAURUS.
- Controllare che il voltaggio della rete elettrica corrisponda a quello indicato sulla piastra caratteristiche della friggitrice.
- Collocare la friggitrice su una superficie piana e stabile, lontana da fonti di calore e di possibili schizzi d'acqua.
- Non collegare mai la friggitrice senza aver prima riempito la vasca.
- 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.
- Collegare la friggitrice ad una base



dotata di massa e che sopporti un minimo di 10 ampere.

-Le friggitrici sono apparecchi elettrici che riscaldano l'olio ad alte temperature e che possono provocare gravi bruciature, quindi:

a) Non lasciare mai la friggitrice in funzione senza controllo né alla portata dei bambini.

b) Non spostare la friggitrice quando sia in funzione o l'olio sia ancora caldo. Con la friggitrice fredda, spostarla 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 della friggitrice.

-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).

-In caso di surriscaldamento dell'olio, entrerà in funzione il dispositivo di sicurezza termica e la friggitrice smetterà di funzionare.

-In tale caso, premere il pulsante di

riarmo (Fig.5) per mettere di nuovo la friggitrice in funzione (per spingere il pulsante di riarmo, bisognerà utilizzare la punta di una matita, per esempio).

-Nel caso in cui la spia verde non venga accesa quando si collega l'apparecchio, ciò può essere dovuto a:

a) Si è sorpassato il livello massimo 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.

-Ogni uso inadeguato o contrario alle istruzioni d'uso annulla la garanzia e la responsabilità del fabbricante.



Modalità d'uso

-Alzare il coperchio.

-Estrarre il cesto e montare il manico, facendolo entrare tra i perni finché le aste non entrino nella loro sede (Fig.6).

-Estrarre la connessione alla rete dalla sua sede, situata dietro il gruppo elettrico della friggitrice (Fig.7).

-Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare il cesto ed il cesto – filtro sedimenti con acqua e detersivo, sciacquare bene per eliminare resti di detersivo e quindi asciugare. Passare anche un panno umido per la vasca.

-Mettere il cesto – filtro sedimenti nella sua sede (sotto il gruppo riscaldatore) per raccogliere le possibili particelle 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.

-Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

-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 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.

-Per evitare schizzi d'olio caldo, gli alimenti devono essere introdotti nella vasca dopo essere stati scolati. Se sono congelati, devono essere scongelati previamente.

L'introduzione di alimenti congelati o con gran contenuto in acqua nella vasca può provocare la proiezione brusca d'olio caldo verso l'esterno dopo pochi 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.9).

-Svuotare il cesto.

-Cambiare l'olio circa ogni 15 o 20 frittute, 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 frittture con minor quantità che una sola frittura. In questa maniera si evita il rischio di schizzi e di uscite d'olio.
- Per ottenere una frittura uniforme e croccante, si può utilizzare il metodo di "frittura in due tempi". Questo sistema consiste in realizzare una prima frittura fino al momento in cui gli alimenti sono già abbastanza fritti, e quindi effettuare una nuova frittura per dorare gli alimenti, con l'olio molto caldo.
- Si consiglia di friggere con olio d'oliva con acidità minima. Non bisogna mischiare oli di varie qualità.



Pulizia

- Disinserire la friggitrice ed aspettare che si raffreddi prima di procedere alla pulizia della stessa.
- Smontare la friggitrice secondo quanto indicato nella sequenza.
- 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. **NON IMMERGERLO MAI IN ACQUA O ALTRO LIQUIDO**, e non metterlo sotto il rubinetto.
- Non pulire la friggitrice con acidi o prodotti aggressivi, giacché questi attaccano l'acciaio inossidabile ed altre parti metalliche.



Anomalie e riparazione

In caso di avaria del cavo di collegamento alla rete, non cercare di sostituirlo da soli, ma rivolgersi ad un Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato, dato che ci può essere pericolo. Lo stesso vale anche per qualsiasi altra anomalia.

Questo apparecchio adempie alla Direttiva 73/23/CE di bassa tensione e alla Direttiva 89/336/CE di compatibilità elettromagnetica.



Deutsch

Wasser-Öl-Fritteuse Omega

i Sehr geehrter Kunde,
Wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für den Kauf eines Elektrogerätes der Marke TAURUS entschlossen haben.
Seine Technologie, Design und Funktionalität, zusammen mit dem Übertreffen der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen während langer Zeit komplette Zufriedenheit schenken.
Das Verpackungsmaterial dieses Gerätes ist in das System integriert, das solche Materialien einsammelt, sortiert und recycelt (Grüner Punkt). Falls Sie die Verpackung entsorgen wollen, benützen Sie bitte die für den jeweiligen Materialtyp vorgesehenen Abfallbehälter.

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

! Sicherheitshinweise

-Vor Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch und bewahren sie für eventuellen späteren Bedarf auf.

-Packen Sie das Gerät vollständig aus und überprüfen Sie seinen tadellosen Zustand und Betrieb, da jeglicher Fehler oder jegliche mögliche Beschädigung des Geräts während seines Transports durch die TAURUS-Garantie abgedeckt wird.

-Bitte überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild der Fritteuse entspricht.
-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.
-Schließen Sie die Fritteuse unter keinen Umständen an das Stromnetz an ohne vorher den Innenbehälter 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.

-Schließen Sie die Fritteuse an eine mit mindestens 10 Ampère geerdete Steckdose an.



-Fritteusen sind elektrische Geräte, die Öl auf eine hohe Temperatur erhitzen und schwere Verbrennungen verursachen können. Darum:

a) Die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern in Betrieb setzen.

b) Die Fritteuse niemals transportieren, wenn sie in Betrieb gesetzt wurde oder das Öl noch heiß ist. Sobald das Gerät abgekühlt ist, mithilfe der Handgriffe transportieren (Abb. 3).

-Sollte das Öl aus irgendeinem Grund in Brand geraten, den Stecker der Fritteuse ziehen und das Feuer mit dem Deckel, mit einer Decke oder mit einem großen Küchentuch löschen. **DAS FEUER UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT WASSER LÖSCHEN.**

-Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (0) steht.

-Bei Nichtgebrauch der Fritteuse den Stecker ziehen. Dazu bitte niemals am Kabel ziehen.

-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).

-Bei Überhitzung des Öls wird die thermische Sicherung aktiviert und der Betrieb des Geräts wird unterbrochen.

-In diesem Fall drücken Sie bitte den Reset-Knopf (Abb. 5), um die Fritteuse erneut in Betrieb zu nehmen (betätigen Sie den Reset-Knopf beispielsweise

mithilfe einer Kugelschreiberspitze).

-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. 1).

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.

-Jegliche Beschädigung des Geräts, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder die Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung entsteht, ist von der Garantie und Haftung des Herstellers ausgeschlossen.



Bedienungsanleitung

-Nehmen Sie den Deckel ab.

-Den Frittierkorb entnehmen und den Handgriff einsetzen, wobei die Stangen in ihre Halterung gesetzt werden müssen (Abb. 6)

-Entnehmen Sie das Netzkabel dem Kabelfach hinter der Bedieneinheit der Fritteuse (Abb. 7).

-Vor dem ersten Gebrauch den Frittierkorb und den Filterkorb mit Wasser und Abwaschmittel reinigen und gut abspülen, um restliches Reinigungsmittel zu entfernen.

Anschließend abtrocknen. Reinigen Sie den Innenbehälter außerdem mit einem feuchten Tuch.

-Nun wird der Filterkorb eingesetzt (unter dem Heizelement), um Partikel aufzufangen, die sich beim Frittivorgang 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.

-Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

-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.

-Um heiße Ölspritzer zu vermeiden, lassen Sie das Frittiergut erst abtropfen, bevor Sie es in den Korb legen.

Tiefgefrorenes muss erst aufgetaut werden.

Wird tiefgefrorenes Frittiergut oder eine große Menge Wasser in den Behälter gegeben, so kann dies nach wenigen Sekunden zu einem plötzlichen Überspritzen von heißem Öl nach außen führen.

-Sobald das Öl die gewählte Temperatur erreicht, erlischt die rote Temperaturkontrollleuchte (E).

-Um ein Überströmen des Öls und Spritzer zu vermeiden, wird der Frittierkorb langsam in den Behälter eingetaucht.

-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. 9).

-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.



Reinigung

- Vor der Reinigung den Stecker des Geräts ziehen und warten, bis es abgekühlt ist.
- Die Fritteuse vorschriftsmäßig

auseinander nehmen.

- 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). Es sind die für die Abfallbehandlung und -entsorgung gültigen Richtlinien zu befolgen.
- Die Bedieneinheit ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen und anschließend abzutrocknen. DAS BEDIENGEGÄUSE UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN oder unter fließendes Wasser halten.
- Das Frittiergerät darf nicht mit Säuren oder aggressiven Produkten gereinigt werden. Sie greifen den rostfreien Stahl und andere metallische Teile an.



Störungen und Reparaturen

Störungen des Netzanschlusses sollten Sie nicht selbst reparieren. Bringen Sie den Apparat zum autorisierten technischen Kundendienst, denn die Reparatur könnte gefährlich sein. Das gilt auch für alle anderen Störungen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 72/23/EC über die Niederspannung sowie die Richtlinie 89/336/EC der elektromagnetischen Kompatibilität.



Português

Fritadeira Água-Óleo Omega



Exmo. Cliente:
Agradecemos que se tenha decidido pela compra de um electrodoméstico da marca TAURUS.
A tecnologia, o desenho e a funcionalidade, junto com o facto de superar as mais rigorosas normas de qualidade, proporcionar-lhe-ão uma grande satisfação durante muito tempo. Os materiais utilizados na embalagem deste aparelho pertencem ao sistema de recolha, selecção e reciclagem (Ponto Verde). Se desejar deitá-los foras, utilize os contentores públicos previstos para cada tipo de material.

Descrição

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



Conselhos e advertências de segurança

-Leia atentamente este folheto de instruções antes de pôr o aparelho em

funcionamento e guarde-o para posteriores consultas.

-Desembalar completamente o aparelho, comprovando o seu perfeito estado e funcionamento, já que qualquer defeito de origem ou possível dano ocasionado no seu transporte está coberto pela garantia TAURUS.

-Comprovar que a voltagem da rede eléctrica corresponde ao indicado na placa de características da fritadeira.

-Colocar a fritadeira sobre uma superfície plana e estável, distante de fontes de calor e de possíveis salpicos de água.

-Nunca ligar a fritadeira sem antes ter enchido a cuba.

-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.

-Ligar a fritadeira a uma tomada com ligação a terra e que suporte, no mínimo, 10 amperes.

-As fritadeiras são aparelhos eléctricos que aquecem o óleo a temperaturas elevadas e podem causar queimaduras



graves. Por isso:

a) Não deixar a fritadeira a funcionar sem vigilância nem ao alcance de crianças.

b) 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 TENTAR APAGÁ-LO 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).

-Em caso de sobreaquecimento do óleo, actuará o dispositivo de segurança térmica e a fritadeira deixará de funcionar.

-Neste caso, pressione o botão de rearme (Fig.5) para pôr de novo a fritadeira em funcionamento (actue sobre o botão de rearme com a ponta de uma esferográfica, por exemplo).

-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.1).

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.

-Toda a utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.



Modo de utilização

-Levantar a tampa.

-Retirar a cesta e armar o punho, rodando-o até que as varetas entrem no seu alojamento (Fig.6).

-Retirar a ligação à rede eléctrica do compartimento que está detrás do conjunto eléctrico da fritadeira (Fig.7).

-Antes da primeira utilização, lavar a cesta e a cesta-filtro de impurezas com água e detergente, enxaguar bem para eliminar os restos de detergente e depois secar. Também, passar um pano húmido pela cuba.

-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.

-Ligar o aparelho à rede eléctrica.

-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.

-Para evitar salpicos de óleo quente, os alimentos devem introduzir-se na cuba após terem sido escorridos. Se estão congelados, devem descongelar-se, previamente. **A introdução de alimentos congelados ou com elevado conteúdo em água na cuba pode provocar a projecção brusca de óleo quente para o exterior ao**

cabo de poucos 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 escoamento 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.



Limpeza

-Desligar a fritadeira e esperar que arrefeça antes de proceder à sua limpeza.

-Desmontar a fritadeira conforme a sequência.

-Retirar a cesta e extrair o conjunto eléctrico. Para retirar o conjunto eléctrico do seu suporte, girar o comando de elevação da resistência (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 lava-loiças). Siga a norma vigente de tratamento e eliminação de resíduos.

-Limpar o conjunto eléctrico com um pano húmido e depois secá-lo.

NUNCA MERGULHÁ-LO EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LIQUIDO, nem colocá-lo debaixo da torneira.

-Não limpe a fritadeira com ácidos ou com produtos agressivos: atacam o aço inoxidável e outras partes metálicas.



Anomalias e reparação

Em caso de avaria na ligação à rede de corrente eléctrica, não tente substituir a mesma. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado, visto que pode existir perigo. E deve fazer a mesma coisa, em caso de qualquer outra anomalia.

Este aparelho cumpre a Directiva 72/23/EC de Baixa Tensão e a Directiva 89/336/EC de Compatibilidade Electromagnética.



Nederlands

Water-Olie friteuse Omega



Geachte klant:

Wij willen u bedanken voor de aankoop van een huishoudelijk apparaat van het merk TAURUS. U zult de friteuse gedurende lange tijd naar volle tevredenheid gebruiken dankzij zijn technologie, ontwerp en functionaliteit alsmede het feit dat hij aan de strengste kwaliteitsnormen voldoet.

Het verpakkingsmateriaal van dit huishoudelijke apparaat maakt deel uit van een verwerkingssysteem dat deze materialen inzamelt, selecteert en recycleert. Als u de verpakking weggooit, gebruik dan de openbare containers voor gescheiden afvalinzameling.

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



Raadgevingen en waarschuwingen i.v.m. veiligheid

-Lees aandachtig deze handleiding vooraleer u het apparaat aanzet en bewaar het om het nadien te kunnen raadplegen.

-Pak het apparaat volledig uit, controleer of het in perfecte staat is en werkt, aangezien elke fabricagefout of mogelijke schade veroorzaakt door het transport gedekt is door de TAURUS-garantie.

-Ga na of de voltage van het net overeenstemt met wat de gegevensplaat van de friteuse aangeeft.

-Plaats de friteuse op een vlak en stabiel oppervlak, ver verwijderd van warmtebronnen en mogelijke waterspatten.

-De friteuse nooit aansluiten zonder eerst de binnenpan te hebben gevuld.

-Deze friteuse werkt enkel met olie en water, of enkel met olie, met inachtneming van de MINIMUM en MAXIMUM niveaus (Fig. 1).

-Vooraleer u de binnenpan vult moet u nagaan of het ledigingskraantje perfect gesloten is (Fig. 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.

-Sluit de friteuse aan in een stopcontact



met aarding dat ten minste 10 ampère verdraagt.

-De friteuses zijn elektrische apparaten die de olie verwarmen tot hoge temperaturen en kunnen daardoor zware brandwonden veroorzaken.

Daarom:

a) Laat de friteuse nooit opstaan zonder toezicht noch binnen het bereik van kinderen.

b) 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 (Fig.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 (Fig. 4).

-In het geval van verhitte olie, treedt het thermisch veiligheidsmechanisme in werking en

wordt de friteuse uitgeschakeld.

-Druk in dit geval op de ontgrendelknop (Fig.5) om de friteuse terug aan te zetten (druk op de ontgrendelknop met de punt van een balpen, bijvoorbeeld).

-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 (Fig. 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.

-Elk verkeerd gebruik of gebruik dat strijdig is met de gebruiksaanwijzing annuleert de garantie en de verantwoordelijkheid van de fabrikant.



Gebruiksaanwijzing

-Open het deksel.

-Haal de mand eruit en monteer het handvat door er aan te draaien tot de staafjes in hun houder passen (Fig.6).

-Trek het aansluitsnoer uit de stekkerhouder dat zich achteraan de elektrische eenheid van de friteuse bevindt (Fig.7).

-Voor de eerst ingebruikneming, moet u de mand en de filtermand voor het bezinksel wassen met een reinigingsmiddel, daarna goed naspoelen om overblijvend reinigingsmiddel te verwijderen en vervolgens afdrogen. Reinig eveneens de binnenpan met een vochtig doek.

-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... (Fig.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.

-Steek het apparaat in de stekker.

-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.

-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 (Fig.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

-Om hete oliespatten te vermijden moet het voedsel in de binnenpan

geïntroduceerd worden na goed te zijn uitgelekt. Indien ze zijn ingevroren moeten ze eerst ontdooid worden. **De introductie in de binnenpan van ingevroren voedsel of voedsel dat een grote hoeveelheid water bezit kan na enkele seconden het bruusk opspatten van hete olie veroorzaken.**

-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 (Fig.9).

-Ledig de mand.

-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 bakken

-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 (Fig.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.
-Voor het gelijkmatig rondom mooi bruin en knapperig frituren kan men de etenswaren eerst voorfrituren. Tijdens het voorfrituren worden de etenswaren gaar en vervolgens frituurt men ze in hete olie, zodat ze mooi bruin korstje krijgen.
-Geadviseerd wordt olijfolie met een lage zuurgraad te gebruiken. Verschillende kwaliteiten olie niet met elkaar mengen.



Reiniging

-Haal de stekker van de friteuse uit het

stopcontact en wacht tot ze is afgekoeld vooraleer u tot de reiniging overgaat.

-Demonteer de friteuse in de juist volgorde.

-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 (Fig.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). Volg de geldende norm voor de behandeling en verwijdering van afvalstoffen.

-Reinig de elektrische eenheid met een vochtig doek en droog haar vervolgens af. **DOMPEL HAAR NOOIT ONDER IN WATER OF IN EEN ANDERE VLOEISTOF**, en houd haar evenmin onder de kraan.

-Maak de friteuse niet met zuren of bijtende producten schoon. Deze tasten het roestvrij staal en andere metalen delen aan.



Storingen en reparaties

-Mocht de netaansluiting defect zijn, deze niet vervangen. Breng het apparaat naar een servicecentra want er is speciaal gereedschap nodig om deze reparatie te verrichten. Hetzelfde is toepasbaar op andere mankementen.

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn 72/23/EG voor Laagspanning en de Richtlijn 89/336/EG m.b.t. Elektromagnetische Compatibiliteit.



Ελληνικά

Φριτέζα Νερό-Λάδι Omega



Αξιότιμε πελάτη:

Σας ευχαριστούμε που αποφασίσατε να αγοράσετε μία ηλεκτρική οικιακή συσκευή της μάρκας TAURUS.

Η τεχνολογία του, το σχέδιο και η λειτουργικότητά του όπως και το γεγονός του ότι εκπληρώνει με το παραπάνω τους αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας, θα σας ικανοποιήσουν για πολύ καιρό.

Το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένη η συσκευασία αυτής της συσκευής ανήκει στο σύστημα που συλλέγει, επιλέγει και ανακυκλώνει υλικά (Πράσινο Σημείο). Αν επιθυμείτε να πετάξετε την συσκευασία αυτή, χρησιμοποιήστε τους σκουπιδοτενεκέδες που προορίζονται για τα υλικά αυτού του είδους.

Περιγραφή

- A Καπάκι
- B Ηλεκτρικό σύνολο
- C Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
- D Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
- E Φωτεινή ένδειξη θερμοστάτη
- F Διακόπτης αύξησης της αντίστασης
- G Καλάθι- φίλτρο υπολειμμάτων
- H Καλάθι
- I Λαβές
- J Σώμα
- K Ματάκι (επίπεδο νερού/λαδιού)
- L Διακόπτης κάνουλα αδειάσματος



Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

-Διαβάστε προσεχτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία την συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές συμβουλές.

-Ξεπακετάρετε πλήρως την συσκευή και ελέγξτε την τέλεια κατάσταση και λειτουργία της, μιας και οποιοδήποτε αρχικό ελάττωμα ή πιθανή ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς της, καλύπτεται από την εγγύηση TAURUS.

-Ελέγξτε αν τα βολτ του δικτύου αντιστοιχούν με αυτά που υποδεικνύονται στην πλάκα με τα χαρακτηριστικά της φριτέζας.

-Τοποθετήστε την φριτέζα πάνω σε μία επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, μακριά από πηγές θερμότητας και πιθανά πιτσιλίσματα νερού.

-Μην συνδέσετε ποτέ την φριτέζα χωρίς να έχετε γεμίσει πριν τον κάδο.

-Αυτή η φριτέζα λειτουργεί μόνο με λάδι και νερό ή μόνο με λάδι και πρέπει πάντα να ακολουθηθούν τα ΜΕΓΙΣΤΑ και ΕΛΑΧΙΣΤΑ επίπεδα (Σχ. 1).

-Πριν γεμίσετε τον κάδο, ελέγξτε αν η κάνουλα αδειάσματος είναι ερμητικά κλεισμένη (Σχ. 2).

-ΜΗΝ ΡΙΞΕΤΕ ΠΟΤΕ ΝΕΡΟ ΠΑΝΩ ΣΕ ΖΕΣΤΟ ΛΑΔΙ.

-Αφήστε να περάσει αρκετός χρόνος ώστε να επιτρέψετε τον πλήρη διαχωρισμό του νερού και του λαδιού (τουλάχιστον 5 λεπτά) πριν θέσετε σε λειτουργία την φριτέζα.

-Η φριτέζα δεν πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε πολύ εύφλεκτα προϊόντα.

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

-Συνδέστε την φριτέζα σε μία πρίζα με γείωση που να αντέχει τουλάχιστον 10



αμπέρ.

-Οι φριτέζες είναι ηλεκτρικές συσκευές που ζεσταίνουν το λάδι σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορούν να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα. Για αυτό:

α) Μην αφήσετε την φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη και κοντά σε παιδιά.

β) Μην μετακινείτε την φριτέζα όταν είναι σε λειτουργία ή όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό. Όταν η φριτέζα είναι κρύα, μετακινήστε την από τις λαβές (Σχ.3).

-Αν για οποιοδήποτε λόγο το λάδι πάρει φωτιά, αποσυνδέστε την φριτέζα από το δίκτυο και καλύψτε την φωτιά με το καπάκι, με μία κουβέρτα ή με ένα μεγάλο πανί κουζίνας, ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΠΟΤΕ ΝΑ ΤΗΝ ΣΒΗΣΕΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ.

-Εάν στρέψετε τον διακόπτη του θερμοστάτη στην θέση του ελάχιστου (0) δεν είναι εγγυημένη η μόνιμη αποσύνδεση της φριτέζας.

-Βγάλτε την φριτέζα από την πρίζα εάν δεν την χρησιμοποιείτε. Κάντε το τραβώντας το βύσμα και όχι το καλώδιο.

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

-Αυτό το σύστημα ασφαλείας αποτρέπει να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή εάν το επίπεδο του νερού υπερβαίνει το μέγιστο επιτρεπόμενο επίπεδο και υποδεικνύεται με ένα κόκκινο σημείο στον κρυστάλλινο δείκτη (Σχ. 4).

-Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του λαδιού ενεργοποιήστε τον μηχανισμό θερμικής ασφαλείας και η φριτέζα θα σταματήσει να λειτουργεί.

-Σε αυτήν την περίπτωση πιέστε το κουμπί επανεκκίνησης (Σχ. 5) για να

θέσετε ξανά σε λειτουργία την φριτέζα (για παράδειγμα πιέστε το κουμπί επανεκκίνησης με την μύτη ενός στυλό).

-Σε περίπτωση που μόλις συνδέσετε την συσκευή δεν ανάψει το πράσινο φωτάκι μπορεί να οφείλεται στο εξής:

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

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

γ) Άλλη βλάβη. Σε αυτήν την περίπτωση θα πρέπει να πάτε την συσκευή σας στην εξουσιοδοτημένη Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης για να επιδιορθωθεί.

-Όλες οι ακατάλληλες χρήσεις ή ασύμφωνες με τις οδηγίες χρήσης ακυρώνουν την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

να αποσπαστούν κατά την διάρκεια του τηγανίσματος.

-Ρίξτε 1 λίτρο νερό ανακατεμένο με 100 γραμ. αλάτι μέχρι το σημάδι που υποδεικνύει το μέγιστο επίπεδο νερού που βρίσκεται στο κρυστάλλινο ματάκι (Σχ. 4) και στην συνέχεια ρίξτε λάδι μέχρι το σημείο που υποδεικνύεται το ΜΕΓΙΣΤΟ επίπεδο (4,5λ + 1λ νερού).

-Περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά ώστε να γίνει ο ολικός διαχωρισμός λαδιού και νερού.

-Συνδέστε την συσκευή στο δίκτυο.

-Η πράσινη φωτεινή ένδειξη λειτουργίας υποδεικνύει πως η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο και είναι σε συνθήκες φυσιολογικής λειτουργίας.

-Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος με τον διακόπτη θερμοστατικού καθορισμού. Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη υποδεικνύει πως το λάδι βρίσκεται σε διαδικασία θέρμανσης.



Τρόπος χρήσης

- Σηκώστε το καπάκι.
- Βγάλτε το καλάθι και βάλτε το χερούλι περιστρέφοντας το έτσι ώστε οι ακτίνες να μουν στην υποδοχή τους (Σχ. 6).
- Αφαιρέστε την σύνδεση δικτύου της υποδοχής που βρίσκεται πίσω από το ηλεκτρικό σύνολο της φριτέζας (Σχ.7).
- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το καλάθι και το καλάθι-φίλτρο υπολειμμάτων με νερό και απορρυπαντικό, ξεπλύνετε καλά για να εξαφανιστούν υπολείμματα του απορρυπαντικού και έπειτα στεγνώστε. Επίσης σκουπίστε με ένα υγρό πανί τον κάδο.
- Τοποθετήστε το καλάθι-φίλτρο υπολειμμάτων στην θέση του (κάτω από το θερμαντικό σύνολο) για να μαζέψετε τα πιθανά μόρια που μπορεί -Για να τοποθετήσετε το καλάθι-φίλτρο υπολειμμάτων (G), σιγουρευτείτε πως το δίχτυ του φίλτρου βρίσκεται κάτω από τους αισθητήρες στο εσωτερικό του κάδου.
- Η στάθμη του νερού πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ του πράσινου και κόκκινου σημείου. Το τηγάνισμα συγκεκριμένων στοιχείων μπορεί να προκαλέσει το ανέβασμα της στάθμης του νερού. Διατηρήστε τη στάθμη μεταξύ των δυο σημείων που βρίσκονται στην οπή παρατήρησης.
- Ρυθμίστε το ύψος του ηλεκτρικού συνόλου με τον διακόπτη καθορισμού του ύψους της αντίστασης (Σχ. 8) ανάλογα με την ποσότητα τροφίμων που θα τηγανίσετε έτσι ώστε να καλυφθεί πλήρως με λάδι. Το λάδι που βρίσκεται πάνω από την θερμική αντίσταση είναι αυτό που πραγματικά θα ζεσταθεί για το τηγάνισμα οπότε η σωστή ρύθμιση αυτού του ύψους επιτρέπει εξοικονόμηση στον χρόνο

θέρμανσης και τηγανίσματος και άρα την εξοικονόμηση ενέργειας.

- Προετοιμάστε τα τρόφιμα για το τηγάνισμα και τοποθετήστε τα στο καλάθι προσέχοντας να μην ξεπεράσουν τα 3/4 της χωρητικότητάς του.

-Για να αποτραπούν πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού, τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετηθούν στον κάδο αφού πρώτα στραγγιστούν. Εάν είναι κατεψυγμένα θα πρέπει προηγουμένως να ξεπαγώσουν. **Η τοποθέτηση στον κάδο κατεψυγμένων τροφίμων ή τροφίμων με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό μπορεί να προκαλέσει σε λίγα μόνο δευτερόλεπτα το πιτσίσισμα προς τα έξω ζεστού λαδιού.**

- Όταν το λάδι φτάσει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία, η κόκκινη φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας θα σβήσει (E).
- Τοποθετήστε αργά το καλάθι στον κάδο για να αποτραπούν ξεχειλίσματα και πιτσιλίσματα.

-ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΕΙΝΑΙ ΕΤΣΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΟ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΑΣ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΣΤΗΝ ΘΕΣΗ ΤΟΥ.

- Όταν το τηγάνισμα έχει ολοκληρωθεί σηκώστε το καλάθι και κρεμάστε το στην άκρη του κάδου ώστε να στραγγιστεί το επιπλέον λάδι των τροφίμων (Σχ. 9).

- Αδειάστε το καλάθι.

-Αλλάξτε το λάδι μετά από περίπου κάθε 15 ή 20 τηγανίσματα ή κάθε 5-6 μήνες εάν δεν την χρησιμοποιείτε συχνά.

- Αλλάξτε το νερό κάθε 2 ή 3 ημέρες εάν χρησιμοποιείτε συχνά την φριτέζα. Εάν δεν την χρησιμοποιείτε συχνά αδειάστε το νερό και φυλάξτε την συσκευή. Βάλτε ξανά νερό πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή μία



άλλη φορά.

-Οι ενέργειες αντικατάστασης τόσο του λαδιού όσο και του νερού θα πρέπει να γίνονται ΠΑΝΤΑ ΜΕ ΚΡΥΟ ΛΑΔΙ.

-Για να τηγανίσετε ξανά περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά μετά από την τοποθέτηση του τελευταίου υγρού για να γίνει ο διαχωρισμός του λαδιού από το νερό.

Μετά το τηγάνισμα

-Επιλέξτε την θέση ελάχιστο (0) με τον θερμοστατικό διακόπτη.

-Αποσυνδέστε την φριτέζα από το ηλεκτρικό κύκλωμα.

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

-Εάν δεν θα χρησιμοποιήσετε την φριτέζα για μεγάλο χρονικό διάστημα αφήστε την να κρυώσει και μετά αδειάστε το νερό (ρίζτε νερό μέχρι να αρχίσει να βγαίνει λάδι από τον σωλήνα εκκένωσης).

Πρακτικές συμβουλές

• Για εκείνα τα τρόφιμα που περιέχουν πολύ νερό είναι καλύτερο και πιο γρήγορο να κάνετε δύο τηγανιές με λιγότερη ποσότητα παρά μία. Έτσι αποφεύγεται ο κίνδυνος ξεχυσίματος και πιτσιλισμάτων.

• Για να επιτύχετε ένα ομοιόμορφο και τραγανιστό τηγάνισμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την μέθοδο «τηγανίσματος σε δύο χρόνους». Με αυτό το σύστημα πραγματοποιείται μιά πρώτη τηγανιά μέχρι που οι τροφές να έχουν βράσει και μετά μια δεύτερη για να ροδίσουν, με το λάδι πολύ ζεστό. Συνιστούμε το τηγάνισμα με ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας. Μην αναμειγνύετε λάδια διαφόρων ποιότητων.



Καθαρισμός

-Αποσυνδέστε την φριτέζα και περιμένετε να κρυώσει πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της.

-Ξεμοντάρετε την φριτέζα σύμφωνα με την σειρά διαδοχής.

-Βγάλτε το καλάθι και αφαιρέστε το ηλεκτρικό σύνολο. Για να αφαιρέσετε το ηλεκτρικό σύνολο από την υποδοχή του, γυρίστε τον διακόπτη ανύψωσης της αντίστασης (Σχ. 8) μέχρις ότου το σύνολο να βγει από την βάση-οδηγό του.

-Αφαιρέστε το καλάθι-φίλτρο υπολειμμάτων.

-Ανοίξτε την κάνουλα (L) για να χυθεί το νερό σε ένα δοχείο και έπειτα χύστε το λάδι σε άλλο δοχείο (όχι στον νεροχύτη). Ακολουθήστε την ισχύουσα νομοθεσία περί επεξεργασίας και εξουδετέρωσης υπολειμμάτων.

-Καθαρίστε το ηλεκτρικό σύνολο με ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε το. ΝΑ ΜΗΝ ΤΟ ΒΑΛΕΤΕ ΠΟΤΕ ΜΕΣΑ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ, ούτε και να το βάλετε κάτω από την βρύση.

- Μην καθαρίζετε τη φριτέζα με διαλύτες ή σκληρά προϊόντα: προσβάλλουν το ανοξείδωτο ατσάλι και άλλα μεταλλικά μέρη.



Ανωμαλίες και επισκευή

Σε περίπτωση βλάβης στην σύνδεση με το ρεύμα, μην προσπαθήσετε να αντικαταστήσετε το καλώδιο. Πηγαίνετε την συσκευή στο εξουσιοδοτημένο Ειδικό Σέρβις Τεχνικής Βοήθειας, μια και μπορεί να διατρέχετε κίνδυνο. Το ίδιο και για οποιαδήποτε άλλη ανωμαλία.

Αυτή η συσκευή εκπληρώνει τις συνθήκες της Οδηγίας 72/23/ΕΚ περί Χαμηλής Τάσεως και της Οδηγίας 89/336/ΕΟΚ περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.



Русский

Фритюрница с использованием воды и масла Omega



Уважаемый Клиент,
Мы благодарим Вас за то, что Вы остановили Ваш выбор на электробытовом приборе марки ТАУРУС. Ее технология, дизайн и функциональность, а также тот факт, что она отвечает самым строгим нормам контроля качества - все это будет предметом Вашего удовлетворения в течение длительного времени.

При изготовлении упаковки настоящего бытового прибора были использованы материалы, полученные в результате сбора, классификации и переработки вторичного сырья (Зеленая точка). Если Вы решите выбросить упаковку, воспользуйтесь для этого специальными контейнерами, предназначенными для различных видов отходов.

Описание

- A Крышка
- B Электрическая группа
- C Регулятор температуры
- D Индикаторная лампа включения
- E Индикаторная лампа термостата
- F Регулятор подъема резистора
- G Корзина-фильтр для осадка
- H Корзина
- I Ручки
- J Корпус
- K Смотровое отверстие (уровень воды/масла)
- L Регулятор сливного крана



Рекомендации по технике безопасности

- Перед включением прибора необходимо внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства по эксплуатации. Сохранить инструкцию для последующих консультаций.
- Снять упаковку с прибора и проверить исправность его состояния и функционирования, т.к. любые производственные дефекты или повреждения, полученные во время транспортировки, покрываются гарантией «TAURUS».
- Проверить, чтобы напряжение в электрической сети совпадало с указанным на табличке с техническими характеристиками, помещенной на фритюрнице.
- Установить фритюрницу на ровную устойчивую поверхность на удаленном расстоянии от источника тепла и воды во избежание попадания брызг.
- Включать фритюрницу только после предварительного наполнения внутреннего резервуара.
- Этот прибор может работать только с использованием масла и воды, или же только масла, при соблюдении МАКСИМАЛЬНОГО и МИНИМАЛЬНОГО уровней (Рис.1).
- Перед наполнением внутреннего резервуара убедитесь в том, что сливной кран хорошо закрыт (Рис.2).
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВЛИВАТЬ ВОДУ В ГОРЯЧЕЕ МАСЛО!
- Перед включением фритюрницы подождать некоторое время, достаточное для полного отделения воды от масла (как минимум 5 минут).
- Нельзя устанавливать фритюрницу рядом с



легковоспламеняющимися материалами.

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

-Подсоединить фритюрницу к основе, оснащённой заземлением и выдерживающей как минимум 10 ампер.

-Фритюрница представляет собой электрический прибор, служащий для нагрева масла при высоких температурах, что может привести к сильным ожогам. Поэтому:

а) Не оставлять работающую фритюрницу без присмотра и не допускать доступа к ней детей.

б) Не перемещать фритюрницу во время её работы или при наличии в ней горячего масла. Перемещать фритюрницу можно только после того, как она полностью остыла, держась за ручки (Рис.3).

-В случае, если по какой-либо причине масло воспламенится, необходимо выключить фритюрницу из электрической сети и затушить огонь, накрыв прибор крышкой, одеялом или большим кухонным полотенцем. **НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ТУШИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ!**

-Установка регулятора термостата в минимальное положение (0) не гарантирует полное выключение фритюрницы.

-Если Вы не пользуетесь фритюрницей, необходимо отсоединить её от электрической сети, выдернув вилку из розетки. Выдергивая вилку, держитесь за её крепление, а не за шнур.

-Электрическая группа оснащена предохранительным устройством, не допускающим ввода в действие прибора в разобранном состоянии.

-Это же предохранительное устройство препятствует работе прибора при понижении уровня

воды ниже минимально допустимого, обозначенного красной точкой на стекле смотрового отверстия (Рис.4).

-В случае перегрева масла срабатывает предохранительное термическое устройство, и фритюрница прекращает работать. -В этом случае необходимо нажать на кнопку сброса (Рис.5) для повторного запуска фритюрницы (на кнопку сброса можно нажать, например, острым концом авторучки).

-Если зелёная индикаторная лампа не загорается после включения прибора в розетку, это может быть вызвано следующими причинами:

а) Уровень воды во внутреннем резервуаре превзошёл максимально допустимый (Рис.1).

б) Электрическая группа плохо установлена на своей основе.

в) Другая неисправность. В этом случае необходимо доставить прибор в официальный Центр Технического Обслуживания для последующего ремонта.

-Использование прибора не по назначению или несоблюдение настоящего руководства по эксплуатации аннулирует гарантию и освобождает производителя от ответственности.



Пользование прибором

-Поднять крышку.

-Вынуть корзину и установить ручку, вращая её до тех пор, пока стержни не войдут в своё гнездо (Рис.6).

-Извлечь шнур со штепсельной вилкой из гнезда, расположенного за электрической группой фритюрницы (Рис.7).

-Перед началом использования прибора промыть мыльной водой корзину и корзину-фильтр для осадка, затем смыть остатки мыла



и просушить. Также необходимо протереть влажной тряпкой внутренний резервуар.

-Установить корзину-фильтр в исходное положение (под нагревающим устройством) для сбора кусочков обжариваемого продукта, которые могут от него отделяться во время жарки.

-Перед установкой корзины-фильтра для осадка (G), убедитесь в том, что сетка фильтра находится под датчиками, расположенными во внутреннем резервуаре.

-Вылить во фритюрницу 10% раствор соли, чтобы его уровень в смотровом окошке достиг зеленой отметки (Рис.4), и затем влить масло до отметки, показывающей МАКСИМАЛЬНЫЙ уровень (4,5 л. + 1 л. воды).

-Подождать как минимум 5 минут для того, чтобы масло полностью отделилось от воды.

-Уровень воды должен находиться между зеленой и красной отметками. Фритюр отдельных продуктов может увеличивать уровень воды. Следить за тем, чтобы указанный уровень находился между двумя отметками смотрового окошка.

-Вставить штепсельную вилку прибора в розетку.

-Зелёная индикаторная лампа в зажженном состоянии показывает, что прибор включён в сеть и готов к работе.

-Выбрать желаемую температуру жарки посредством регулятора термостата. Индикаторная лампа загорится красным светом, указывая на то, что идёт процесс нагрева масла.

-Отрегулировать высоту электрической группы с помощью 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 нагревающего резистора, и будет нагреваться для жарки продукта, поэтому правильная регулировка указанной высоты позволит сэкономить время, как нагрева, так и жарки, а соответственно и электроэнергию.

-Подготовьте продукты, предназначенные для обжарки, и поместите их в корзину, стараясь не превышать 3/4 объёма корзины.

-Во избежание разбрызгивания горячего масла продукты необходимо помещать во внутренний резервуар после того, как с них стекла вода. Если продукты заморожены, их необходимо предварительно разморозить. **Помещение во внутренний резервуар замороженных или содержащих большое количество воды продуктов может привести к резкому разбрызгиванию горячего масла в считанные секунды.**

-Как только температура масла достигнет заданного значения, красная лампа индикатора температуры погаснет (Е).

-Осторожно поместить корзину во внутренний резервуар, избегая разбрызгивания и выплёскивания масла.

-КОНСТРУКЦИЯ КРЫШКИ НЕ ПОЗВОЛЯЕТ ЖАРИТЬ ПРОДУКТЫ ПРИ ЗАКРЫТОЙ ФРИТЮРНИЦЕ.

-Как только продукт достигнет желаемой степени готовности, поднять корзину и подвесить её на кромку внутреннего резервуара с тем, чтобы дать стечь избытку масла (Рис.9).



-Извлечь готовый продукт из корзины.
-Менять масло приблизительно через каждые 15 или 20 жарок, или через каждые 5-6 месяцев в случае редкого использования прибора.
-Менять воду через каждые 2 или 3 дня в случае регулярного пользования прибором. В случае нерегулярного пользования, вылить воду и поставить прибор в место хранения. Вновь залить воду перед следующим использованием прибора.
-Операции по замене, как масла, так и воды, должны производиться **ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК МАСЛО ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫЛО.**
-Перед тем, как приступить к жарке, подождать как минимум 5 минут после вливания последней жидкости для того, чтобы масло полностью отделилось от воды.

По завершении жарки

-Выбрать минимальное положение (0) с помощью регулятора термостата.
-Вынуть штепсельную вилку прибора из розетки.
-Поместить шнур с вилкой прибора в соответствующее гнездо (Рис.7)
-Если прибор не будет использован в течение длительного периода времени, дождаться охлаждения фритюрницы и затем слить воду (сливать воду до тех пор, пока через сливную трубу не начнёт вытекать масло).

Практические советы

- Для тех пищевых продуктов, у которых имеется большое содержание воды, гораздо лучше и быстрее осуществить два процесса жаренья, уменьшая количество продукта в каждом из них. Таким образом, Вы избежите опасности перелива масла через края и брызг.
- Для того чтобы добиться однородного жаренья и получения продуктов с хрустящей корочкой, лучше использовать метод «двухразового жаренья».

- Эта система заключается в первом жарении

до того, пока продукты не будут достаточно приготовлены, после чего следует осуществить повторную жарку для получения корочки, для этого



Чистка

-Перед началом операций по чистке вынуть вилку прибора из розетки и дождаться его полного охлаждения.
-Последовательно разобрать прибор.
-Извлечь корзину и снять электрическую группу. Для того, чтобы снять электрическую группу с основы, повернуть регулятор подъёма резистора (Рис. 8) до тех пор, пока указанная группа не выйдет из паза основы.
-Снять корзину-фильтр для осадка.
-Открыть сливной кран (L) и слить воду в соответствующую ёмкость и затем слить масло в другую ёмкость (но не в раковину для мытья посуды). Следуйте действующим нормативам обработки и удаления отходов.
-Протереть электрическую группу влажной тряпкой и просушить.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ, а также помещать под водопроводный кран с текущей водой.
-Нельзя чистить фритюрницу при помощи кислот и абразивных продуктов: это отрицательно сказывается на нержавеющей стали и других металлических деталях.



Неполадки и ремонт

В случае неполадки подсоединения к сети, не пытайтесь его заменить. Отнесите аппарат в Ремонтную Мастерскую, так как это может быть опасно. Поступите так же образом в случае любой другой неполадки.

Настоящий прибор изготовлен в соответствии с Директивой 72/23/ЕЭС в отношении приборов низкого напряжения и Директивой 89/336/ЕЭС об Электромагнитной совместимости.



Rumano

Friteuza Apă-Ulei Omega

 Stimate client,
Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.
Materialele ce compun împachetarea acestui produs electrocasnic fac parte dintr-un sistem de strângere, clasificare și reciclare (Punct Verde). Dacă doriți să le aruncați puteți folosi containerele publice pregătite special pentru fiecare tip de material în parte.

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 rezistenței
- G Sită - filtru depuneri
- H Sită
- I Toarte
- J Cuvă
- K Vizor (nivel apă /ulei)
- L Mâner al robinetului de golire



Sfaturi si avertizări privind sigurant

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune și păstrați-l pentru consulte ulterioare.
- Dezambalati complet aparatul, verificându-i buna stare si buna functionare, deoarece orice defect din fabricatie si orice altă posibilă imperfecțiune datorată transportului sunt acoperite de garantia TAURUS.
- Verificati că tensiunea rețelei corespunde cu cea indicată pe plăcuta cu caracteristicile tehnice ale friteuzei.
- Asezati friteuza pe o suprafată plană si stabilă, depărtată de sursele de căldură si de posibile stropiri cu apă.
- Nu conectati niciodată friteuza înainte de a-i umple cuva.
- Această friteuză poate functiona numai cu ulei si apă, sau numai cu ulei, respectându-se întotdeauna nivelele care indică MAXIMUL si MINIMUL (Fig.1).
- Înainte de a umple cuva, verificati că robinetul de golire este perfect închis (Fig.2).
- NU VÂRSATI NICIODATĂ APĂ PESTE ULEIUL FIERBINTE.
- Așteptati 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 functiune.
- Friteuza nu trebuie instalată în apropierea produselor ușor inflamabile.
- În timp ce friteuza se află în functiune, rezistența acesteia trebuie să fie acoperită în permanentă de ulei.
- Conectati friteuza la o priză de pământ care să suporte cel puțin 10



amperi.

-Friteuzele sunt aparate electrice care încălzesc uleiul la temperaturi înalte, și care pot provoca arsuri grave. De aceea:

a) Nu lăsați friteuza nesupravegheată când se află în funcțiune, și nici la îndemâna copiilor.

b) Nu mutați friteuza când se află în funcțiune sau dacă uleiul este încă fierbinte. Când friteuza este rece, mutați-o ținând-o de toarte (Fig.3).

-Dacă din oricare motiv uleiul se aprinde, deconectați friteuza de la rețea și înăbușiți focul cu capacul, cu o pătură sau cu un servet mare de bucătărie. **NICIODATĂ NU ÎNCERCATI SĂ-L STINGETI CU APĂ.**

-Punând butonul termostatlui 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 acesta 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).

-În cazul supraîncălzirii uleiului, se activează dispozitivul de siguranță termică iar friteuza iese din funcțiune.

-În acest caz, apăsați butonul de repornire (Fig.5) pentru a pune din nou friteuza în funcțiune (apăsați butonul de repornire, de exemplu, cu vârful unui pix).

-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.



Mod de utilizare

-Ridicați capacul.

-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).

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

-Înainte de prima utilizare, spălați sita și sita – filtru depuneri cu apă și detergent, lăsați-o bine pentru a elimina resturile de detergent și după aceea uscați-o. De asemenea, stergeți cu o cârpă umedă cuva.

-Așezați sita – filtru depuneri 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 depuneri (G), asigurați-vă că plasa filtrului se află sub senzorii așezați în interiorul cuvei.

-Turnați apă amestecată cu 10 % sare până ce nivelul va atinge poziția verde aflată pe vizor (Fig.4) care indică nivelul maxim de apă, și în continuare



puneti uleiul până la semnul care indică nivelul MAXIM (4,5l + 1l de apă).

-Așteptati 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 pozițiile aflate pe vizorul respectiv.

-Conectați aparatul la rețeaua electrică.
-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 termostatlui de reglare. Indicatorul luminos se aprinde de culoare roșie, 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 încălzește 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 puneti-le în sită având grijă să nu depășiți din capacitatea acesteia.

-Pentru a evita stropirea cu ulei fierbinte, alimentele trebuie introduse în cuvă după ce au fost scurse. Dacă sunt congelate, trebuie decongelate inițial. **Introducerea alimentelor**

congelate sau cu un mare conținut de apă în cuvă poate provoca proiectarea bruscă de ulei fierbinte spre exterior în numai câteva secunde.

-Când uleiul atinge temperatura selectată 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, ridicati 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. Puneti 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, așteptati cel puțin 5 minute după ce ati pus ultimul lichid, pentru a permite separarea uleiului de apă.

După prăjire

-Selectați poziția de minim (0) cu ajutorul butonului termostatlui.

-Deconectați friteuza de la rețeaua electrică.



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

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

Sfaturi practice

-Când alimentele prajite contin apă , prajiti-le in doua etape (rezultatele sunt mai bune si mai rapide), decat unul singur.. Acest lucru va duce la evitarea stropirii si imprastierii uleiului.

-Pentru o prajire uniforma si crocanta folositi varianta „doi pasi “. Acest mod confera prajirea produselor pana cand sunt aproape gata si apoi se prajesc dinou pentru rumenire folosind un ulei foarte fierbinte

-Este recomandata folosirea uleiului de masline cu aciditate scazuta . Nu amestecati uleiuri de diferite grade.

-Spalati cartofii inainte de prajire pentru a preveni lipirea.



Curățirea

-Deconectati friteuza si asteptati să se răcească înainte de a o curăta.

-Demontati friteuza în părțile sale componente.

-Scoateti sita si extrageți partea electrică. Pentru a scoate partea electrică din suportul său, învârtiti mânerul de ridicare al rezistentei (Fig.8) până când aceasta iese din suportul său.

-Extrageți sita – filtru depuneri.

-Deschideti robinetul (L) pentru a vărsa apă într-un recipient si apoi vărsați uleiul în alt recipient (nu în chiuvetă). Respectati normativa în

vigoare de tratare si eliminare a reziduurilor.

-Curătați partea electrică cu o cârpă umedă și după aceea uscați-o. **NU O BĂGATI NICIODATĂ ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID**, și nici nu o puneți sub jetul de apă de la robinet.

-Nu curățați friteuza cu nici un fel de acid și nici cu produse agresive: acestea atacă oțelul inoxidabil precum și alte componente metalice ale aparatului.



Anomalii si reparatii

În cazul apariției unor anomalii la cablul de alimentare , nu încercați să schimbați cablul, ar pute fi periculos .Duceți aparatul la un service autorizat. De asemenea, procedați la fel în cazul apariției oricărui alte caderi sau defectiuni.

Acest aparat intruneste

Directiva 73/23/EC privind tensiunea joasa si Directiva 89/336/EC privind compatibilitatea electromagnetica.



Български

Фритюрник с вода-олио Omega



Уважаеми клиенти,
Благодарни сме Ви, че решихте да направите покупка на електроуред от марката TAURUS. Със своята технология, дизайн, функционалност и превъзходно стриктни качествени характеристики той ще Ви удовлетворява дълго време.

Материалите, от които е изработена опаковката на този електроуред, са включени в система за събиране, сортиране и рециклиране (Зелена точка). Ако желаете да ги изхвърлите, можете да използвате съответните отпадъчни контейнери, предназначени за всеки отделен вид материал.

Основни части

- A Капак
- B Електрическо табло
- C Бутон за регулиране на температурата
- D Светлинен индикатор за работа
- E Светлинен индикатор за термостата
- F Бутон за повдигане на нагревателя
- G Кошница-филтър за утайката
- H Кошница
- I Дръжки
- J Корпус
- K Контролно прозорче (за нивото на водата / олиото)
- L Бутон за кранчето за източване на мазнината



Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно това упътване преди да използвате апарата. Запазете го за бъдещо ползване.
- Разопаковайте напълно ел. уреда и проверете в какво състояние се намира и дали работи, тъй като всички фабрични дефекти, както и неизправности, дължащи се на транспортирането му, са покрити от гаранцията на марка TAURUS.
- Проверете дали ел. напрежение във Вашия дом отговаря на посоченото на фритюрника.
- Поставете фритюрника върху равна и стабилна повърхност, далеч от топлоизточници и опасност от напръскване с вода.
- Никога не включвайте фритюрника преди да сте напълнили ваната.
- Този фритюрник може да работи с олио и вода или само с олио, спазвайки винаги максималното и минималното ниво (Фиг.1).
- Преди да напълните ваната, проверете дали кранчето за източване на мазнината е затворено (Фиг.2).
- НИКОГА НЕ НАЛИВАЙТЕ ВОДА ВЪРХУ ГОРЕЩОТО ОЛИО.
- Изчакайте необходимото време за да може олиото и водата напълно да се отделят (най-малко 5 минути) преди да пуснете в действие фритюрника.
- Фритюрникът не трябва да се поставя в близост до лесно възпламенителни материали.
- Когато фритюрникът работи, нагревателят трябва винаги да е покрит с олио.



-Включете фритюрника в заземен ел. контакт издържащ минимум 10 ампера.

-Фритюрниците са електроуреди, които загряват олиото до много висока температура и могат да причинят тежки изгаряния. Затова:

а) Не оставяйте фритюрника да работи без надзор и го дръжте далеч от деца.

б) Не местете фритюрника когато работи или когато олиото е все още горещо. Когато се охлади, можете да го местите като го хванете за дръжките (Фиг.3).

-Ако по някаква причина олиото се възпламени, изключете фритюрника от ел. контакт и угасете огъня с капака, с одеало или с голяма кухненска кърпа. НИКОГА С ВОДА.

-Поставянето на регулатора на термостата в положение (0) не гарантира окончателното изключване на фритюрника.

-Изключвайте фритюрника когато не го използвате. За целта дръпнете шепсел, а не кабела.

-Електрическото табло е снабдено със система за сигурност, която не позволява фритюрникът да работи ако то не е правилно поставено.

-Същата тази система за сигурност не позволява фритюрникът да заработи ако се превиши максимално допустимото ниво за водата. Ако това се случи, се появява червена светлина на контролното прозорче (Фиг.4).

-Ако олиото се презагрее, се включва устройството за контрол на температурата и фритюрникът автоматично се изключва.

-В този случай, натиснете бутона за

повторно включване (Фиг.5) за да приведете уреда отново в действие (натиснете го с върха на една отверка, например).

-Ако включите фритюрника и зеленият светлинен индикатор не светне, това означава, че:

а) Максимално допустимото ниво за водата във ваната е превишено (Фиг.1).

б) Ел. табло не е правилно поставено.

с) Друга неизправност. В такъв случай трябва да занесете ел. уреда в оторизиран сервис за техническо обслужване за да го поправят.

-Неправилното използване на електроуредите или неспазването на инструкциите за експлоатация анулират гаранцията и освобождават производителя от отговорност.



Начин на използване на уреда

-Повдигнете капака.

-Извадете кошницата и монтирайте дръжката, като вкарате добре пръчките ѝ в определеното за целта място (Фиг.6).

-Извадете кабела от отделението, намиращо се зад ел. табло на фритюрника (Фиг.7).

-Преди да използвате уреда за първи път, измийте кошницата и филтъра за утайката с вода и почистващ препарат, изплакнете ги добре за да отстраните всички възможни остатъци от почистващия препарат и ги подсушете. Почистете ваната с влажна кърпа.

-Поставете кошницата-филтър за утайката на мястото ѝ (под нагряващата част на фритюрника)



за да може в нея да се събират евентуални остатъци от пърженето.

-При поставянето на кошницата-филтър за утайката (G), се убедете, че филтърът е разположен под сензорите във вътрешността на ваната.

-Налейте вода смесена с 10% сол до зелената точка, разположена на прозорчето (Фиг.4), и след това сипете олио до обозначението за максимално ниво (4,5 л + 1 л вода).

-Изчакайте минимум 5 минути за да може олиото и водата напълно да се разделят.

-Нивото на водата винаги трябва да е между зелената и червената точка. Пърженето на някои продукти може да повиши нивото на водата.

Поддържайте го винаги по средата между двете точки, разположени на прозорчето.

-Включете уреда в ел. Контакт.

-Светлинният индикатор, който светва в зелено посочва, че уредът е включен в захранващата мрежа и е готов за работа.

-С помощта на регулатора на термостата изберете желаната от Вас температура за пържене. Червеният светлинен индикатор светва, което означава, че олиото се загрева.

-Нагласете височината на ел. табло с помощта на бутон за регулиране височината на нагревателя (Фиг.8) в зависимост от количеството на продукта, който ще пържите, но винаги олиото да го покрива изцяло. Олиото, което остане над нагревателя е това, което в действителност ще се загрее за пържене, поради което правилният

избор на височината ще намали времето за загревяне и пържене, и следователно ще спести електроенергия.

-Пригответе продуктите за пържене и ги поставете в кошницата, като внимавате да не я пълните повече от 3/4 от вместимостта ѝ.

-За да предотвратите пръскания от гореща мазнина, поставяйте храните във ваната добре изцедени. Ако са замразени, предварително ги размразете.

Поставянето във ваната на замразени или съдържащи много вода храни, може да предизвика внезапно излизане на гореща мазнина навън секунди след слагането им.

-Когато олиото се нагрее до предварително избраната от Вас температура, червеният светлинен индикатор за температурата ще угасне (E).

-Поставете кошницата във ваната бавно за да избегнете преливане и пръскания.

-КАПАКЪТ Е ТАКА НАПРАВЕН, ЧЕ НЕ МОЖЕ ДА СЕ ЗАТВАРЯ ПО ВРЕМЕ НА ПЪРЖЕНЕ.

-Когато продуктът се изпържи, извадете кошницата и я закачете на края на ваната за да се изцеди от излишната мазнина (Фиг.9).

-Изсипете продуктите от кошницата.

-Сменяйте олиото след всяко 15 или 20 пържене или на всеки 5-6 месеца, ако не използвате фритюрника редовно.

-Ако използвате фритюрника редовно, сменяйте водата на всеки 2 или 3 дни. В случай, че го



ползвате от време на време, изливайте водата и го прибирайте. Налейте вода преди да го ползвате отново.

-Смяната на олиото и на водата трябва да правите САМО КОГАТО ОЛИОТО Е СТУДЕНО.

-За повторно пържене, изчакайте минимум 5 минути след сипването на последната течност за да може олиото и водата напълно да се разделят.

След приключване на пърженето

-Завъртете регулатора на термостата в мин. положение (0).

-Изключете фритюрника от захранващата мрежа.

-Приберете кабела на мястото му (Фиг.7).

-Ако няма да използвате фритюрника дълго време, оставете го да се охлади и след това източете водата (източвайте вода докато от тръбата започне да излиза олио).

Практически съвети

-Когато пържите продукти с високо съдържание на вода, изпържете продуктите на два пъти (по-бързи и по-добри резултати).

-За равномерно изпържени храни Ви съветваме: първо изберете предпочитана температура докато храната е приготвена, след което накрая увеличете температурата и пържете докато храната почервене или потъмнее.

-Не се препоръчва употребата на зехтин с ниска киселинност. Не смесвайте различни видове мазнини.



Почистване

-Преди да започнете да почиствате фритюрника, го изключете и го изчакайте да се охлади.

-Разглобете го в последователността, която е показана.

-Извадете кошницата и свалете електрическото табло. За да свалите ел. табло от поставката му, завъртете бутона за повдигане на нагревателя (Фиг.8) докато то излезе от водачите на поставката.

-Извадете кошницата с филтър за утайката.

-Отворете кранчето (L) за да излезе първо водата в някакъв съд и след това олиото в друг съд (никога в мивката). Следвайте действащите норми за обработка и унищожаване на отпадъчните вещества.

-Почиствайте електрическото табло с влажна кърпа и след това го подсушавайте добре. НИКОГА НЕ ГО ПОТАПАЙТЕ ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНОСТИ, нито го поставяйте под течаща вода.

-Не почиствайте фритюрника с киселини и абразивни препарати, защото могат да повредят неръждаемата стомана и други метални части.



Сервизно обслужване

При дефекти и повреди на уреда, не се опитвайте да го ремонтирате или поправяте сами. Обърнете се към оторизиран сервизен център.

Този уред отговаря на изискване 73/23 /ЕС за нисък волтаж и 89/336/ Е С за електромагнитна съвместимост.



٥٤) الأعطال والتصليح
عند حدوث عطب ما ناتج عن الإيصال بالتيار الكهربائي فلا يجوز عمل أي شيء، بل يجب نقل الجهاز إلى ورشة الخدمات التقنية الموكلة لذلك، إذ أنه يجب الاستعانة بأدوات خاصة للصيانة.

إن هذا الجهاز يحبرم التوجيهات EC/72 للقوة الكهربائية الضعيفة والتوجيهات EC/89 للمطابقة الإلكترونية ومغناطيسية.

٥٥) التنظيف.

فصل المقلاة عن التيار الكهربائي والانتظار إلى أن يبرد الجهاز قبل البدء بالتنظيف. فك المقلاة بالتسلسل. إخراج السلة وفك القسم الكهربائي. من أجل فك القسم الكهربائي من موضعه، يجب تدوير مفتاح التحكم بارتفاع وشيعة المقاومة (الرسم 8) إلى أن يخرج هذا القسم من مسار الحامل. سحب السلة - مصفاة الرواسب. فتح الصنبور (L) من أجل إفراغ الماء في وعاء خاص ومن ثم تفريغ الزيت في وعاء آخر (وليس في حوض تنظيف الأواني في المطبخ).

اتبع التعليمات الخاصة بطرح الفضلات والرواسب.

تنظيف القسم الكهربائي بواسطة قطعة قماش مبللة ومن ثم تجفيفه. عدم وضع القسم الكهربائي في الماء مباشرة أو في أي سائل آخر. أو فتح صنبور الماء عليه.

اتبع التعليمات الخاصة بطرح الفضلات والرواسب.

تنظيف القسم الكهربائي بواسطة قطعة قماش مبللة ومن ثم تجفيفه. عدم وضع القسم الكهربائي في الماء مباشرة أو في أي سائل آخر. أو فتح صنبور الماء عليه. - ككحيث انها تهاجم الفولاذ الغير قابل للتآسد واجزاء معدنية أخرى: لا تنظف للجهاز القلي باستخدام الحوامض او مواد الضارة.



إعادة وضع الماء قبل استعمال المقلاة مرة أخرى.
-إن عمليات تغيير الزيت أو الماء يجب أن تتم دوماً عندما يكون الزيت بارداً.
-من أجل العودة للقلي يجب انتظار فترة 5 دقائق بعد وضع السائل مرة أخرى من أجل ضمان انفصال الزيت عن الماء تماماً

بعد القلي.

-وضع مفتاح التحكم بالحرارة على وضعية (0).
-فصل مقلاة عن التيار الكهربائي.
-وضع الكيل الكهربائي في مكانه (الرسم 7).
-في حال عدم الرغبة باستعمال المقلاة خلال فترة من الزمن، يجب الانتظار إلى أن تبرد

ومن ثم تفريغ الماء (إفراغ الماء إلى أن يبدأ ظهور زيت من ماسورة التفريغ).

نصائح عملية:

- في الأغذية التي تحتوي على ماء كثير من الأفضل والأسرع انجاز قليتين صغيرتين من قليها على دفعة واحدة.
بههدف تجنب خطر الطرطنة والطوفان (الطفحان).
- وللحصول على قليّة متناسقة ومقرقشة، يمكن استعمال أسلوب <<القلي على مرحلتين>>.
هذا الأسلوب يتألف من انجاز قليّة أولى حتى الغداء ينقلي جيداً، وبعد ذلك انجاز قليّة ثانية لتأخذ الأغذية لون ذهبي، وذلك بزيت حار جداً.
- ينصح باستعمال زيت زيتون بكموضة قليلة. لا تخلط عدة أنواع من الزيوت بجودة مختلفة مع بعضها البعض.

يتم اختيار درجة حرارة القلي المطلوبة بواسطة مفتاح التحكم بدرجة الحرارة. إن المؤشر الأحمر سيضاء ليشير إلى أن الزيت في مرحلة التسخين.
-تغيير درجة ارتفاع القسم الكهربائي بواسطة مفتاح التحكم بارتفاع المقاومة (الرسم 8) وذلك حسب كمية الطعام المطلوب قليه وذلك لكي يغطي الزيت كل الطعام. إن الزيت الذي يغطي وشيعة المقاومة هو الزيت الذي سوف يتم تسخينه من أجل القلي، لذلك فإن تغيير ارتفاع القسم يمكن أن يختصر فترة التسخين والقلي، وبالتالي توفير في استهلاك الطاقة.
-تجهيز الطعام المطلوب قليه ووضعه في السلة، مع مراعاة أن لا يتجاوز ¼ السعة القصوى.

-من أجل عدم انسكاب وتطاير الزيت الحار، فإنه يجب تصفية الطعام من الماء قبل وضعه في المقلاة. إذا كان الطعام مجمداً، فيجب فك التجميد عنه قبل وضعه. إن وضع أطعمة مجمدة أو أطعمة فيها نسبة ماء كبيرة في المقلاة يمكن أن يؤدي لتطاير وتناثر الزيت الحار إلى الخارج بسرعة.

-عندما تقترب درجة حرارة الزيت من الدرجة المطلوبة، فإن المؤشر الأحمر للحرارة سوف ينطفئ (E).
-إدخال السلة ببطء ضمن المقلاة من أجل تجنب طفح وانسكاب السوائل.
-إن تصميم الغطاء لا يسمح بالتبرّد إذا كان الغطاء مركباً.

-عندما تصبح وجبة القلي على وشك الانتهاء، يجب رفع السلة وتعليقها على طرف المقلاة من أجل تصفية الزيت من الطعام (الرسم 9).
-تفريغ السلة.

-تغيير الزيت كل 15 إلى 20 وجبة قلي تقريباً أو كل 5-6 أشهر في حال عدم الاستعمال المتكرر.
-تغيير الماء كل 2 أو 3 أيام في حال الاستعمال المتكرر، وذلك بتفريغ الماء وحفظ المقلاة. يتم



-إن أي استخدام غير مسموح به أو مخالف لهذه التعليمات يفقد الكفالة صلاحيتها ويعفي الشركة المصنعة من المسؤولية.

طريقة الاستعمال

-رفع الغطاء.
-إخراج السلة وتثبيت المقيض من خلال الضغط على النتوء إلى أن تدخل القضبان في موضعها (الرسم 6).

-سحب مقيس التيار الكهربائي من مكانه في خلف القسم الكهربائي للمقلاة (الرسم 7).
-قبل استعمال المقلاة للمرة الأولى، يجب غسل السلة والسلة - المصفاة بواسطة الماء والصابون ومن ثم تجفيفهما. كما يجب مسح داخل المقلاة بواسطة قطعة قماش مبللة.
-تركيب السلة - المصفاة في موضعها (تحت قسم التسخين) لكي تقوم بتصفية الرواسب التي يمكن أن تنتج أثناء عملية القلي.

-من أجل تركيب السلة - مصفاة الرواسب (G)، يجب التأكد من أن شبكة المصفاة أصبحت تحت الحاسات (قطع التحسس الحراري) الموجودة ضمن المقلاة.

- امن الملح حتى يصل الى مستوى النقطة ولخضراء الموجودة في الوصوص 1
ز الخصاص% 10 صب الماء مم
و.جا ب (الرسم 4) ومن ثم صب
الزيت إلى أن يصل إلى المستوى الأقصى (4,5).
ليتر زيت + 1 ليتر ماء).

-انتظار لمدة 5 دقائق ليتم انفصال الزيت عن الماء بشكل كامل.
-دأبقي ذلك المستوى بين النقطتين الموجو لقتين
على الوصوص او الخصاص. ان ي بعض المواد
الغذائية يمكن ان يرفع عن مستوى الماء. ان
مستوى الماء يجب ان يكون دائما بين
النقطة الخضراء والنقطة الحمراء
-وصل المقلاة بالتيار الكهربائي.
-إن المؤشر الأخضر المضاء يشير إلى أن
الجهاز متصل بالتيار الكهربائي وجاهز للعمل
حسب التعليمات.

يكون الزيت حاراً. يتم تحريكها عندما

يكون الزيت بارداً مع حملها من المقابض الخاصة (الرسم 3).

-في حال اشتعال الزيت لأي سبب من الأسباب، يجب فصل المقلاة عن التيار الكهربائي ومن ثم تغطية النار بواسطة الغطاء أو بواسطة غطاء قماشى أو منشفة كبيرة للمطبخ. عدم محاولة إطفاء النار بواسطة الماء أبداً.

-تحريك مفتاح التحكم بدرجة الحرارة إلى وضعية (0) لا يعني أن المقلاة مطفئة وليست في وضعية عمل.

-يتم فصل التيار عن المقلاة في حال عدم استعمالها، وذلك بسحب المقيس من مأخذ التيار وعدم شد الكبل الكهربائي.

-إن القسم الكهربائي مزود بجهاز أمان يمنع المقلاة من المقلاة إذا لم تكن مركبة بشكل سليم.
-إن نظام الأمان يقوم أيضاً بمنع الجهاز من العمل إذا تجاوز مستوى الماء الحد الأقصى. هذا الحد مشار إليه بنقطة حمراء ضمن نافذة مشاهدة المستوى (الرسم 4).

-في حال ارتفاع درجة حرارة الزيت بشكل زائد، فإن نظام الأمان يعمل ويقوم بإيقاف عمل المقلاة.

-في هذه الحالة اضغط على زر إعادة التشغيل (الرسم 5) من أجل عودة المقلاة للعمل (يجب الضغط على زر إعادة التشغيل باستخدام أداة مثل رأس قلم).

-في حال عدم إضاءة المؤشر الأخضر عند تشغيل الجهاز، فإن ذلك يمكن أن يكون بسبب إحدى الحالات التالية:

(a) تم تجاوز المستوى الأقصى لمستوى الماء.
(b) القسم الكهربائي غير مركب بشكل سليم في موضعه.

(c) عطل آخر. في هذه الحالة يجب عرض الجهاز على مركز خدمة الصيانة المؤهل من أجل إصلاحه.



اللغة العربية

مقلاة ماء – زيت

Omega



زيوننا المحترم

- نشكركم لأنك قررت واشتريت أداة منزلية كهربائية من ماركة تاوروس. تقنياتها وتصميمها ووظيفتها وبالإضافة أنها اجتاز أكثر قواعد الجودة صرامة التي تجلب لك الرضى خلال زمن طويل.

إن المواد المستعملة في تعليب هذا الجهاز المنزلي تدخل في جهاز جمع، تصنيف و إعادة استعمالها (النقطة الخضراء). عندما تريد التخلص منها، يمكنك استعمال حاويات النفايات العمومية الخاصة بكل نوع من هذه المواد.

الوصف

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A | الغطاء |
| B | القسم الكهربائي. |
| C | مفتاح التحكم بدرجة الحرارة. |
| D | مؤشر ضوئي لحالة التشغيل. |
| E | مؤشر ضوئي لدرجة الحرارة. |
| F | مفتاح رفع المقاومة. |
| G | سلة - مصفاة الرواسب. |
| H | سلة |
| I | مقابض. |
| J | جسم المقلاة. |
| K | نافذة (لمشاهدة مستوى الماء أو الزيت) |
| L | مفتاح صنوبر التفريغ. |

نصائح وتوجيهات تتعلق بالسلامة.

- اقرأ هذه التعليمات بدقة قبل تشغيل الجهاز، واحتفظ بها للرجوع إليها عند اللزوم.
- انزع مواد التغليف التي تلف الجهاز بشكل كامل وتأكد من سلامة وحسن عمله، حيث أن أي خلل في التصنيع أو تلف ناجم عن الشحن والنقل مشمول بكفالة TAURUS.
- تأكد من أن شدة التيار الكهربائي لديك مطابقة للشدة المدونة على لوحة مواصفات المقلاة.
- وضع المقلاة فوق سطح مستو وثابت وبعيداً عن مصادر الحرارة أو أي مصدر يمكن أن يسبب تطاير المياه.
- عدم وصل المقلاة بالتيار الكهربائي قبل أو يكون الوعاء ممتلئاً.
- هذه المقلاة تعمل بالماء والزيت، أو بالزيت فقط مع مراعاة الدائمة لعدم تجاوز المستويات الدنيا أو القصوى (الرسم 1).
- تأكد قبل ملئ الوعاء من أن صنوبر التفريغ محكم الإغلاق (الرسم 2).
- عدم صب الماء أبداً على الزيت الحار.

- انتظر وقتاً كافياً حتى يتم فصل الزيت عن الماء (على الأقل 5 دقائق) قبل تشغيل المقلاة.
- عدم وضع المقلاة بقاءً قرب أي مواد سهلة الاشتعال.
- أثناء عمل المقلاة يجب أن تكون وشيعة المقاومة مغطاة بالزيت (مغمورة).
- وصل المقلاة بمأخذ تيار في مأخذ تفريغ أرضي وذو قدرة تحمل 10 أمبير على الأقل.
- إن المقالي هي عبارة عن أدوات كهربائية لتسخين الزيت إلى درجات حرارة عالية، وهذا يمكن أن يسبب حروق خطيرة، لذلك يجب ما يلي:

(a) عدم ترك المقلاة أثناء الاستخدام دون مراقبة أو تركها قريبة من متناول الأطفال.

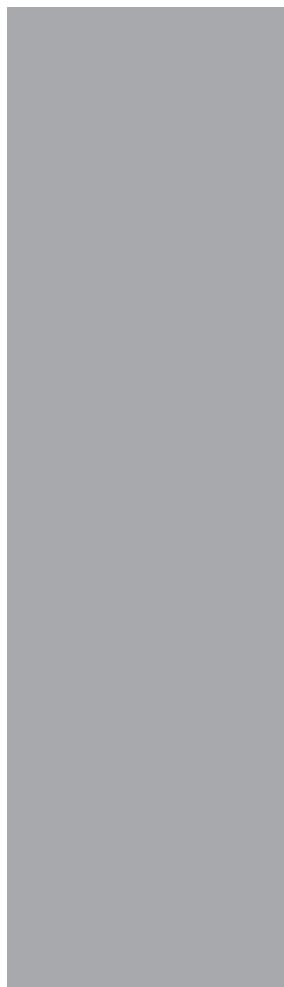
(b) عدم تحريك المقلاة أثناء عملها أو عندما







taurus



062585

taurus®

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 - OLIANA
SPAIN (EU)