

taurus

PROFESSIONAL 3 PLUS

Freidora

Fregidora

Deep fryer

Friteuse

Fritteuse

Friggitrice

Fritadeira

Friteuse

Frytkownica

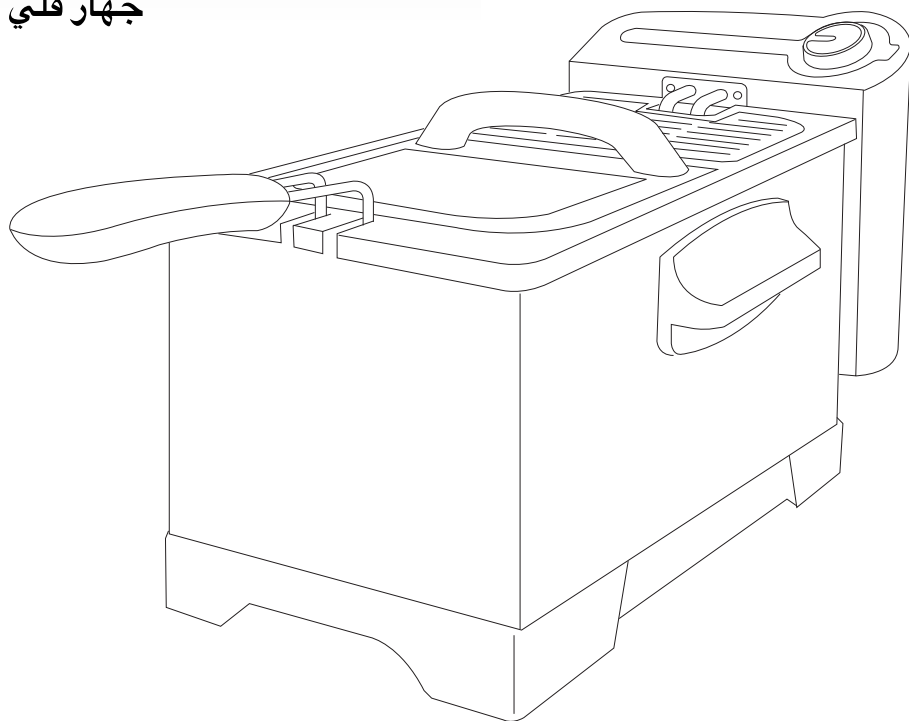
Фритѣџа

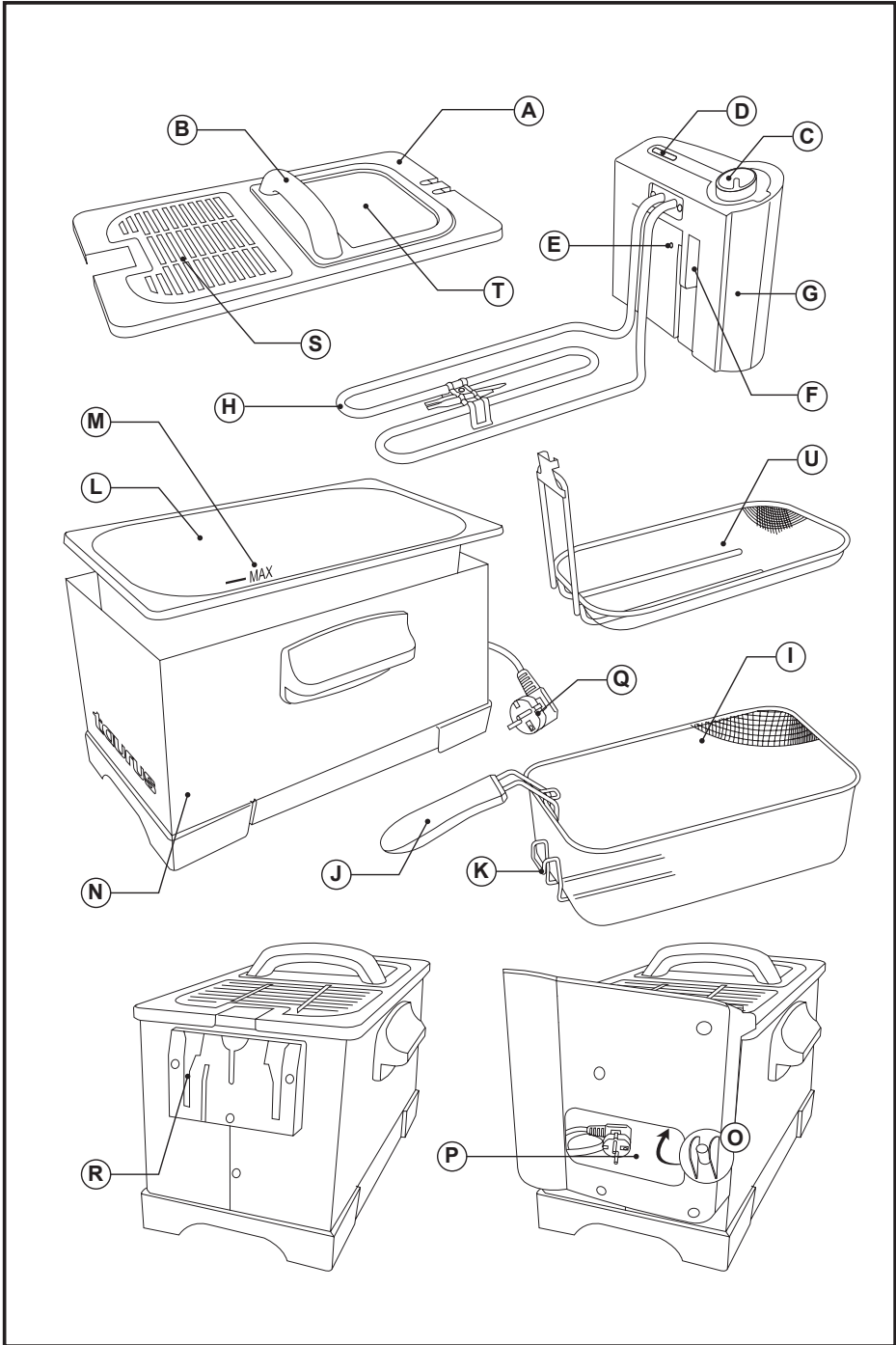
Фритюрница

Friteuză

Фритюрник

جهاز قلبي





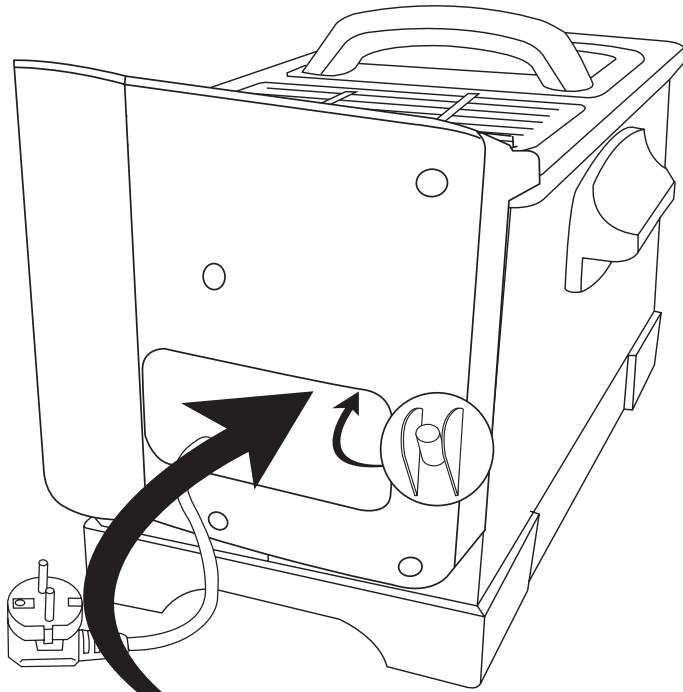


Fig.1

RESET



Español

Freidora

Professional 3 Plus

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.

DESCRIPCIÓN

- A Tapa
- B Asa tapa
- C Termostato de regulación de la temperatura
- D Indicador luminoso
- E Pulsador automático de seguridad
- F Perfiles de guía
- G Unidad de control
- H Elemento calefactor
- I Cesta
- J Mango de la cesta
- K Apoyo para la cesta
- L Cubeta
- M Indicadores de nivel
- N Cuerpo
- O Botón de rearme
- P Alojamiento conexión de red
- Q Conexión de red
- R Soporte unidad de control
- S Rejilla tapa
- T Mirilla fritura
- U Filtro

Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente

Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este aparato está pensado úni-

camente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. No está pensado para ser usado por clientes en entornos de hostelería de tipo alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, tampoco en casas rurales, zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

- Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años y superior si están continuamente supervisados.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no

jueguen con el aparato.

- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable con las asas, si las hay, situadas para evitar posibles derramamientos de líquidos calientes

- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.

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

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

- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.



- Este símbolo indica que la superficie puede calentarse durante el uso.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.

- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.

- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.

- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.

- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede colgando de la mesa o quede en contacto con las superficies calientes del aparato.

- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.

- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.

- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga

- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.

- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.

- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.

- No poner el aparato en marcha sin haber llenado antes la cubeta de aceite

- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.

- No mover el aparato mientras está en uso.

- No desplazar el aparato cuando esté funcionando o el aceite aún esté caliente. Con el aparato en frío, transportar el aparato haciendo uso de las asas.

- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.

- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.

- Respetar los niveles MAX y MIN.

- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.

- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento.

- No guardar ni transportar el aparato si todavía

- está caliente.
- Usar siempre el aparato bajo vigilancia.
- No dejar nunca el aparato funcionando sin vigilancia, ni al alcance de los niños, ya que es un aparato eléctrico que calienta aceite a altas temperaturas y puede ocasionar quemaduras graves.
- Si se utiliza materia grasa en vez de aceite, se tiene que fundir ésta previamente en un recipiente aparte
- Si la materia grasa se ha endurecido en la cubeta del aparato, hacer unos agujeros en la grasa sólida para permitir que el agua que ha podido quedar retenida en la grasa salga en forma de vapor al calentarla a temperatura mínima de termostato
- Si por cualquier motivo el aceite se incendiara, desconectar el aparato de la red y sofocar el fuego con la tapa, con una manta, o con un paño grande de cocina. **NUNCA CON AGUA.**
- Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

LLENADO DE ACEITE:

- Abrir la tapa.
- Asegurarse de que el conjunto eléctrico está perfectamente asentado.
- Verter aceite en la cubeta hasta la marca que indica el nivel MÁXIMO
- El aparato no debe funcionar con menos aceite del indicado en el nivel MINIMO.

USO:

- Extraer del alojamiento cable , la longitud de cable que precise.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Quitar la tapa.
- Sacar la cesta y armar el mango, haciéndolo pivotar hasta que las varillas entren en su alojamiento.

- El piloto luminoso se iluminará
- Seleccionar la temperatura de fritura deseada mediante el mando termostato de regulación. El indicador luminoso se iluminará en color rojo, indicando que el aceite está en proceso de calentamiento.
- Preparar los alimentos a freír y colocarlos en la cesta procurando que no rebasen los $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Dejar escurrir previamente los alimentos antes de sumergirlos en la cubeta.
- Si los alimentos están congelados, deben descongelarse previamente. La introducción de alimentos congelados o con gran contenido en agua en la cubeta puede provocar la proyección brusca de aceite hacia el exterior al cabo de unos pocos segundos.
- Esperar a que el piloto luminoso se desconecte, lo que señalará que el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Introducir lentamente la cesta en la cubeta a fin de evitar desbordamientos y salpicaduras.
- Volver a colocar la tapa
- Cuando la fritura este en su punto, quite la tapa, levantar cesta y colgarla en su soporte para permitir el escurrido del exceso de aceite de los alimentos.
- Vaciar la cesta.
- Cambiar el aceite aproximadamente cada 15 ó 20 frituras, o cada 5 – 6 meses si no se utiliza habitualmente.
- Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de fritura, no dejar que los alimentos adquieran un tono marrón oscuro, retirar los restos de alimentos quemados de la cubeta de aceite, y procese los alimentos ricos en almidón (tales como patatas y cereales) a temperaturas inferiores a 170°C

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Seleccionar la posición de mínimo (MIN) mediante el mando selector de temperatura.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica
- Recoger el cable y situarlo en el alojamiento del cable.
- Colocar la cesta dentro de la cubeta.
- El mango de la cesta puede dejar armado o se puede abatir hacia el interior de la cesta presionando lateralmente sobre las varillas y haciéndolo pivotar.
- Cerrar la tapa

ALOJAMIENTO CABLE

- Este aparato dispone de un alojamiento para el cable de conexión a la red situado en su parte trasera.

ASA/S DE TRANSPORTE:

- Este aparato dispone de un asa en su parte lateral para hacer fácil y cómodo su transporte.

CONSEJOS PRÁCTICOS:

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

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- En caso de sobrecalentamiento actuará el dispositivo de seguridad térmica y el aparato dejará de funcionar. Cuando esto suceda se debe desconectar el aparato de la red y dejar que se enfríe. A continuación presionar el botón de rearme situado en la parte trasera del conjunto eléctrico con la punta de un bolígrafo o similar para poner de nuevo el aparato operativo para el funcionamiento (Fig.1)

LIMPIEZA:

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Desmontar el aparato siguiendo los siguientes pasos:
 - Quitar la tapa
 - Sacar la cesta y extraer el conjunto eléctrico
 - Extraer la cubeta
 - Verter cuidadosamente el aceite ya utilizado de la cubeta en un recipiente (no en el fregadero), según la normativa vigente de tratamiento y eliminación de residuos.

- A excepción del conjunto eléctrico y de la conexión de red, todas las piezas pueden limpiarse con detergente y agua o en el lavavajillas. Aclarar bien para eliminar restos de detergente.

- Limpiar el conjunto eléctrico y el conector de red con un paño húmedo y secarlos después. **NO SUMERGIRLOS NUNCA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

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

- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

- Cesta
- Tapa
- Cubeta
- Cuerpo

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN:

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

PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión, con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética y con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Català

Fregidora

Professional 3 Plus

Benvolgut client,

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.

La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

DESCRIPCIÓ

- A Tapa
- B Nansa tapa
- C Termòstat de regulació de la temperatura
- D Indicador lluminós
- E Polsador automàtic de seguretat
- F Perfils de guia
- G Unitat de control
- H Element calefactor
- I Cistella
- J Màneg de la cistella
- K Recolzament per a la cistella
- L Cubeta
- M Indicadors de nivell
- N Cos
- O Botó de rearmament
- P Allotjament connexió de xarxa
- Q Connexió xarxa
- R Suport unitat de control
- S Reixeta tapa
- T Espiell fregit
- U Filtre

Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. La no-observació i l'incompliment d'aquestes instruccions pot donar lloc a accidents.

Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

CONSELLS I ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

-Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domès-

tic, no professional o industrial. Aquest aparell està pensat únicament per a ús domèstic, no per a ús professional ni industrial. No està pensat per ser utilitzat per clients en entorns d'hoteleria de tipus allotjament i esmorzar, hotels, motels i altres entorns de tipus residencial, tampoc a cases rurals, zones de cuina reservades per al personal a botigues, oficines i altres entorns de treball.

-Els nens menors de 8 anys no han de fer servir l'aparell.

-Aquest aparell el poden utilitzar nens de 8 anys o més si estan contínuament supervisats.

-Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, si se'ls ha donat supervisió o formació apropiades pel que fa l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenen els riscos que implica.

-Mantingueu l'aparell i la seva connexió de xarxa fora de l'abast de nens menors de 8 anys.

-La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de realitzar els nens sense supervisió.

-Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota

vigilància per assegurar que no juguïn amb l'aparell.

- Situeu l'aparell sobre una superfície horitzontal plana i estable amb les nanses, si n'hi ha, situades per tal d'evitar possibles vessaments de líquids calents.
- No feu servir l'aparell associat a un programador, temporitzador ni cap altre dispositiu que connecti l'aparell automàticament.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament.
- No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Si la connexió a la xarxa està malmesa, s'ha de substituir. Porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. Amb la finalitat d'evitar un perill, no intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo vosaltres mateixos.



Aquest símbol indica que la superfície es pot escalfar durant l'ús.

- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent equipada amb presa de terra i que suporti com a mínim 10 amperes.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No useu adaptadors

de clavilla.

- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable elèctric de connexió al voltant de l'aparell.
- No deixeu que el cable de connexió quedi penjant de la taula o en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- Verifiqueu l'estat del cable d'alimentació. Els cables malmesos o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.
- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuga.
- Aquest aparell no és adequat per a ús en exteriors.
- Manteniu l'àrea de treball neta i ben il·luminada. Les àrees desordenades i fosques afavoreixen els accidents.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.

UTILITZACIÓ I CURA:

- Abans de cada ús, desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No connecteu mai l'aparell sense haver omplert abans la cubeta d'oli.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No moveu l'aparell mentre està en ús.
- No desplaci la fregidora quan estigui funcionant o l'oli estigui encara calent. Amb l'aparell fred, desplaçe-lo per les nanses.
- Utilitzeu les nanses per agafar o transportar l'aparell
- No capgireu l'aparell mentre està en ús o connectat a la xarxa.
- Respecteu els nivells MAX i MIN.
- Desendol·leu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.
- Guardar aquest aparell fora de l'abast dels nens i / o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

- No deseu l'aparell si encara està calent.
- Utilitzeu l'aparell sempre sota vigilància.
- No deixeu mai la fregidora en funcionament sense vigilància, ni a l'abast dels nens, ja que és un aparell elèctric que escalfa oli a altes temperatures i pot ocasionar cremades greus.
- Si en lloc d'oli empreu matèria grassa, cal que la foneu prèviament en un recipient apart.
- Si la matèria grassa s'ha endurit a la fregidora, feu uns forats a la grassa sòlida per permetre que l'aigua que hagués pogut quedar retinguda en la grassa surti en forma de vapor quan s'escalfi a temperatura mínima de termòstat .
- Si, per qualsevol motiu, l'oli s'incendiés, desconecteu l'aparell de la xarxa i apagueu el foc amb la tapa, amb una manta o amb un drap gran de cuina. **MAI AMB AIGUA.**
- Posar el comandament termòstat a la posició de mínim (MIN) no garanteix la desconexió permanent de l'aparell.
- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIAS A L'ÚS:

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

OMPLIMENT D'OLI:

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

ÚS:

- Extraieu de l'allotjament cable la longitud de cable que necessiteu.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Traieu la tapa.
- Traieu la cistella i acobeu el mànec fent-lo pivotar fins que les varetes entrin dins el seu allotjament .
- El pilot lluminós s'il·luminarà.
- Seleccioneu la temperatura desitjada per fregir mitjançant el comandament termòstat de

regulació. L'indicador lluminós s'encén en color vermell per indicar que l'oli es troba en procés d'escalfament.

- Prepareu els aliments que heu de fregir i col·loqueu-los a la cistella mirant que no depassi els 3/4 de la seva capacitat. Deixeu escórrer prèviament els aliments abans de submergir-los dins la cubeta.
- Si els aliments estan congelats, cal descongelar-los prèviament. La introducció d'aliments congelats o amb gran contingut d'aigua dins la cubeta pot provocar la projecció sobtada d'oli a l'exterior als pocs segons.
- Espereu que el pilot lluminós es desconnecti, la qual cosa indicarà que l'aparell ha assolit la temperatura adient.
- Introduïu lentament la cistella a la cubeta per evitar desbordaments i esquitxades.
- Tornar a posar la tapa.
- Quan el fregit estigui al punt, tregui la tapa, aixecar la cistella i penjar-la en el seu suport per permetre l'escorregut de l'excés d'oli dels aliments
- Buideu la cistella.
- Canvieu l'oli aproximadament cada 15 o 20 fregits, o cada 5-6 mesos si no s'utilitza habitualment.
- Per minimitzar la generació de acrilàmida durant els processos de fregit, no deixeu que els aliments adquireixin un to marró fosc, retireu les restes d'aliments cremats de la cubeta d'oli, i processeu els aliments rics en midó (com les patates i cereals) a temperatures inferiors a 170°C.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Seleccioneu la posició mínima (MIN) mitjançant el comandament selector de temperatura.
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Recolliu el cable i situeu-lo a l'allotjament.
- Col·loqueu el cistell dins de la cubeta.
- El mànec de la cistella es pot deixar armat o es pot abatre cap a l'interior de la cistella pressionant lateralment sobre les varetes i fent-lo pivotar.
- Tanqueu la tapa.

ALLOTJAMENT PER AL CABLE

- Aquest aparell disposa d'un allotjament per al cable de connexió a la xarxa que es troba situat a la part del darrera.

NANSA/ES DE TRANSPORT:

- Aquest aparell disposa d'una nansa a la part lateral per fer-ne fàcil i còmode el transport.

CONSELLS PRÀCTICS:

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

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- En cas de sobreescalfament de l'oli, actuarà el dispositiu de seguretat tèrmica i la fregidora deixarà de funcionar. Quan això passi, heu de desconnectar l'aparell de la xarxa i deixar que es refredi. A continuació pressioneu el botó de rearmament situat a la part posterior del conjunt elèctric amb la punta d'un bolígraf o similar per posar novament l'aparell operatiu pel seu funcionament (Fig.1)

NETEJA

- Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Desmunteu l'aparell seguint els següents passos:
 - Traieu la tapa.
 - Traieu la cistella i extraieu el conjunt elèctric.
 - Extraieu la cubeta
 - Aboqueu amb molta cura l'oli utilitzat en un altre recipient (no a l'aigüera), segons la norma vigent de tractament i eliminació de residus.
- Excepte el conjunt elèctric i la connexió a la xarxa, totes les peces poden netejar-se amb sabó i aigua o en el rentavaixelles. Esbandiu-ho bé per eliminar les restes de sabó.
- Netegeu el conjunt elèctric i el connector de xarxa amb un drap humit i assequeu-lo després. **NO ELS SUBMERGIU MAI EN AIGUA O QUALSEVOL ALTRE LÍQUID.**
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impreg-

nat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de forma inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les següents peces són aptes per a netejar amb aigua calenta sabonosa o en el rentavaixelles (utilitzant un programa suau de rentat):
 - Cistella
 - Tapa
 - Cubeta
 - Cos

ANOMALIES I REPARACIÓ

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

PER A PRODUCTES DE LA UNIÓ EUROPEA I/O EN CAS QUE AIXÍ HO EXIGEIXI LA NORMATIVA EN EL SEU PAÍS D'ORIGEN:

ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si us en voleu desfer, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



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

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2006/95 / EC de Baixa Tensió, amb la Directiva 2004/108 / EC de Compatibilitat Electromagnètica i amb la Directiva 2011/65 / EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics.

English

Deep fryer

Professional 3 Plus

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

DESCRIPTION

- A Lid
- B Lid handle
- C Temperature regulating thermostat
- D Pilot light
- E Automatic safety button
- F Level profiles
- G Control Unit
- H Heating element
- I Basket
- J Basket handle
- K Basket support
- L Tank
- M Level indicators
- N Body
- O Rearm button
- P Mains connection housing
- Q Mains connection
- R Control unit support
- S Cover grill
- T Peephole frying
- U Filter

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.

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

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- This appliance is for household use only, not professional or

industrial use. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.

- This appliance must not be used by children under 8 years old.
- This appliance can be used by children over 8 years old if they are continuously supervised by an adult.
- This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cable out of reach of children under the age of eight.
- Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are supervised
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Place the appliance on a hori-

zontal, flat and stable surface with handles if these exist, placed to prevent possible spillage of hot liquids.

- Do not use the appliance in conjunction with a programmer, timer or other device automatically connected to it.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- If the mains connection is damaged, it must be replaced. Take the appliance to an authorised Technical Assistance Service In order to prevent any danger, do not attempt to dismantle or repair it yourself.



This symbol means that surface could get hot during the use.

- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Do not allow the connection cable to hang or to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.

USE AND CARE

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Never connect the appliance without having first of all filled the oil bowl
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles. (Fig.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Respect the MAX and MIN levels
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Save this appliance out of the reach of children and / or persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats oil to high temperatures and may cause serious burns.
- If fat is used instead of oil, melt first in a separate recipient.

- If fat has hardened in the tank, make a few holes in the solid fat in order to allow the water, which has been retained in the fat to be released as steam when heated at the minimum thermostat temperature.
- If, for some reason, the oil were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth.. NEVER WITH WATER.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.
- Wait until the pilot light (10) has gone out which will indicate that the appliance has reached an adequate temperature.
- Slowly place the basket in the bowl to avoid overflowing and splashing.
- Replace the cover.
- When frying is just right, remove the lid, lift the basket and hang it on your support to allow the drainage of excess food oil
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.
- In order to minimize the generation of acrylamide during the frying process, avoid reaching dark brown colours on the fried food, remove any burnt leftovers from the oil container, food rich in starch (such as potatoes or corns) should not be fried at temperatures lower than 170°C.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

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

OIL FILLING:

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

USE:

- Take the length of cable required out of the housing.
- Connect the appliance to the mains.
- Remove the lid.
- Remove the basket and attach the handle by pivoting until the rods engage in the housing.
- The pilot light (E) comes on.
- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The indicator light will turn red, indicating that the oil is being heated.
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above ¾ of its capacity. Allow the food to drain before placing it in the basket.
- Frozen food must be allowed for thaw beforehand. The placing of frozen food or food with high water content in the basket may cause the oil to suddenly spit after a few seconds.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Select the minimum position (MIN) using the thermostat control.
- Unplug the appliance from the mains.
- Put the cable back in the cable housing.
- Fit the basket into the tank.
- The basket handle may be left attached or you can whisk towards the interior of the basket by pressing sideways on the rods and pivoting.
- Close the lid.

CORD HOUSING

- This appliance has a cable compartment situated on its posterior.

CARRY HANDLE/S:

- The device has a handle on the upper part so it can be transported easily and comfortably.

PRACTICAL RECOMMENDATIONS:

- Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
- For food with a high water content, it is better and quicker to fry in two lots with less food than in just one. This will reduce the risk of splashes and spillage.
- This will reduce the risk of splashes and spillage. This system consists of first frying the food until it is reasonably well done and then frying again using very hot oil to brown the food.
- Olive oil with a minimum acidity level is recom-

mendable for frying.

- Do not mix different oils.
- Wash potatoes before frying to stop them from sticking.

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- In the event of overheating, the thermal safety mechanism will be activated and the appliance will stop operating. When this occurs the appliance should be disconnected from the mains and left to cool. Then press the rearming button, situated at the back of the electrical circuit, with the tip of a pen or similar in order to reactivate the appliance (Fig.1)

CLEANING:

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Dismantle the appliance as follows:
 - Take off the lid
 - Remove the basket and take out the electrical equipment
 - Remove the tank
 - Carefully pour the used oil from the bowl into a container (not the sink), according to the regulations in force for the treatment and disposal of waste.
- Except for the power unit and the mains connection, all the parts can be cleaned with detergent and water or in washing up liquid. Rinse thoroughly to remove all traces of detergent
- Clean the electrical equipment and the mains connection with a damp cloth and dry. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following parts are suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Basket
 - Lid
 - Tank
 - Body

ANOMALIES AND REPAIR:

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN THE CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This device complies with Directive 2006/95 / EC Low Voltage Directive 2004/108 / EC on Electromagnetic Compatibility and Directive 2011/65 / EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

Français

Friteuse

Professional 3 Plus

Cher client,

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

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

DESCRIPTION

- A Couvercle
- B Poignée couvercle
- C Thermostat de réglage de température
- D Voyant lumineux
- E Bouton de sécurité automatique
- F Profils de guide
- G Unité de contrôle
- H Élément de chauffage
- I Panier
- J Poignée du panier
- K Support panier
- L Cuve
- M Indicateurs de niveau
- N Corps
- O Bouton de redémarrage
- P Compartiment connexion électrique
- Q Connexion au secteur
- R Support unité de contrôle
- S Couvrez le grill
- T Judas friture
- U Filtre

Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.

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


CONSEILS ET MESURES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou indus-

triel. Cet appareil a été exclusivement conçu dans le cadre d'un usage privé et non pas pour une utilisation professionnelle ou industrielle. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par les hôtes des établissements de logement tels que « bed and breakfasts », hôtels, motels et tout autre logement résidentiel, y compris les gîtes ruraux ou les aires de repos pour le personnel employé aux magasins, bureaux et autres milieux de travail.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, mais uniquement sous surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience concernant son utilisation, et ce, sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et de bien avoir compris les risques qu'il implique.
- Laisser l'appareil et sa connexion au secteur, hors de portée des enfants âgés de moins de

8 ans.

- Les enfants ne doivent pas réaliser les opérations de nettoyage ou de maintenance de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable avec les poignées (s'il y en a) placées de telle sorte à éviter les éventuelles éclaboussures de liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, à une minuterie ou tout autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Si la connexion au réseau est abimée, il faudra la changer ; remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Pour éviter un danger, ne tentez pas de le démonter ou de le réparer vous-même.
-  Ce symbole indique que la surface peut se chauffer pendant l'usage.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La fiche de l'appareil doit coïncider avec la base électrique de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise sont endommagés.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Cet appareil n'est pas adéquat pour un usage à l'extérieur.
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- -Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne brancher aucun appareil sans avoir rempli au préalable la cuve d'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement
- Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est en marche ou si l'huile est encore chaud. Quand la friteuse est refroidie, transportez-la à l'aide des poignées.

- Utiliser la/les poignée/s pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas retourner l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Respecter les niveaux MAXIMUM et MINIMUM.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant toute opération de nettoyage.
- Enregistrer cet appareil hors de la portée des enfants et / ou des personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.
- Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance, ni à la portée des enfants, étant donné qu'il s'agit d'un appareil électrique et il peut entraîner de graves brûlures.
- Si l'on utilise de la graisse au lieu d'huile, il faut la faire fondre au préalable dans un récipient à part.
- Si la graisse a durci dans la cuve de l'appareil, faire quelques trous dans la graisse solide afin de permettre que l'eau qui a pu être retenue dans la graisse, puisse s'évacuer sous forme de vapeur en réchauffant la graisse à température minimum de thermostat
- Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, débrancher l'appareil du réseau électrique et étouffer le feu avec le couvercle, une couverture ou un grand torchon de cuisine. **NE JAMAIS ESSAYER DE L'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU.**
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation peut engendrer un danger, et annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments, selon la description de l'alinéa Nettoyage.

REPLISSAGE D'HUILE :

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

- Verser de l'huile dans la cuve jusqu'à la marque de niveau MAXIMUM.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec un niveau d'huile en dessous de la marque MINIMUM.

USAGE :

- Extraire la longueur de câble nécessaire.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Enlever le couvercle.
- Sortir le panier et fixer le manche en le faisant pivoter jusqu'à ce que les tiges entrent dans leur logement.
- Le voyant lumineux s'allumera.
- Sélectionner la température de friture désirée à l'aide de la commande du thermostat. Le voyant lumineux passe au rouge, indiquant que l'huile est en train de chauffer.
- Préparer les aliments à frire et placer les dans le panier en essayant de ne pas dépasser les 3/4 de sa capacité. Laisser égoutter les aliments avant de les plonger dans la cuve.
- Si les aliments sont congelés, ils doivent au préalable être décongelés. L'introduction d'aliments congelés ou contenant beaucoup d'eau dans la cuve, peut entraîner la projection inopinée d'huile vers l'extérieur au bout de quelques secondes.
- Attendre que le témoin lumineux s'éteigne, ce qui signifiera que l'appareil a atteint la température adéquate.
- Introduire lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout débordement ou projection.
- Remettre le couvercle.
- Quand la friture est juste à droite, retirez le couvercle, soulever le panier et l'accrocher sur votre soutien pour permettre l'écoulement de l'huile de l'excès de nourriture
- 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.
- Pour diminuer la formation d'acrylamide pendant le processus de friture, éviter que les aliments acquièrent une couleur marron foncé, retirer les restes d'aliments brûlés du bac à huile, et pour les aliments riches en amidon (comme par exemple les pommes de terre et les céréales) veiller à utiliser des températures inférieures à 170°C.

LORSQUE VOUS AVEZ FINI DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL :

- Choisir la position minimum (MIN) à l'aide du sélecteur de température.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Ranger le câble dans le logement prévu à cet effet.
- Mettre le panier dans la cuve.
- La poignée du panier peut être montée ou rabattue vers l'intérieur du panier en faisant pression sur les côtés de la poignée et en la faisant pivoter.
- Fermer le couvercle.

COMPARTIMENT CÂBLE

- Cet appareil dispose d'un ramasse cordon situé à l'arrière de l'appareil.

POIGNÉE(S) DE TRANSPORT :

- Cet appareil dispose d'une poignée sur sa partie latérale pour faciliter son transport en toute commodité.

CONSEILS PRATIQUES :

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

PROTECTEUR THERMIQUE DE SÉCURITÉ :

- En cas de surchauffe, un dispositif de sécurité thermique se déclenchera et l'appareil s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, vous devrez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir. Ci-après, appuyer sur le bouton réarmement situé sur la partie postérieure de l'ensemble électrique, avec la pointe d'un stylo ou similaire pour que l'appareil puisse se remet-

tre à fonctionner normalement (Fig. 1)

NETTOYAGE :

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre qu'il refroidisse avant toute opération de nettoyage.
- Démontez l'appareil en suivant les pas décrits ci-dessous :
 - Enlever le couvercle
 - Sortir le panier et extraire le dispositif électrique.
 - Retirer la cuve.
 - Verser doucement l'huile usagée de la cuve dans un récipient (et pas dans l'évier), selon la réglementation en vigueur de traitement et d'élimination des déchets.
- À l'exception de l'ensemble électrique et de la connexion au réseau, toutes les autres pièces peuvent se laver au détergent et à l'eau ou au lave-vaisselle. Rincer soigneusement pour éliminer tout reste de détergent.
- Nettoyer l'appareil électrique et son cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide, puis bien les sécher. **NE JAMAIS IMMÉRGER L'APPAREIL NI LE CORDON DANS L'EAU NI AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et engendrer des situations de danger.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Panier
 - Couvercle
 - Cuve
 - Corps

ANOMALIES ET RÉPARATION

En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

**POUR LES PRODUITS DE L'UNION EURO-
PÉENNE ET (OU) CONFORMÉMENT À LA
RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR DE VOTRE
PAYS D'ORIGINE :**

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.



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

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95 / CE Directive Basse Tension 2004/108 / CE sur la compatibilité électromagnétique et la directive 2011/65 / UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Detusch

Fritteuse

Professional 3 Plus

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Haushaltsgerät der Marke TAURUS entschieden haben. Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

BESCHREIBUNG

- A Deckel
- B Deckelgriff
- C Temperaturregler
- D Leuchtanzeige
- E Automatischer Sicherheitsschalter
- F Leitprofile
- G Steuereinheit
- H Heizelement
- I Frittierkorb
- J Frittierkorbgriff
- K Korhalterung
- L Wanne
- M Füllstand-Markierung
- N Gehäuse
- O Reset-Taste
- P Netzkabelfach
- Q Netzkabel
- R Steuereinheit-Halter
- S Grid Abdeckung
- T Peephole Braten
- U Filter

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten, und bewahren Sie diese für einen späteren Gebrauch auf. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann Unfälle zur Folge haben. Vor der Erstanwendung müssen die Geräteteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Abschnitt Reinigung beschrieben gereinigt werden.

SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN UND -HINWEISE

- Dieser Apparat dient ausschließlich zu Haushaltszwecken und ist für den

professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für Gäste von Gasthäusern, Hotels, Motels oder von sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie nicht für Landferienhäuser oder Personalräumen von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten konzipiert worden.

- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie durchgehend beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderter physischer oder geistiger Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren

kommen.

- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.


- Das Gerät auf eine waagerechte, plane und stabile Fläche stellen. Dabei die Handgriffe benutzen – falls vorhanden –, um ein Überlaufen von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.

- Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung betreiben.

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

- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.

-  Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberfläche beim Gebrauch sehr heiß werden kann.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.

- Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.

- Der Netzstecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.

- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.

- Kabel nicht um das Gerät rollen.

- Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.

- Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.

- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwendet werden.

- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.

- Der Arbeitsplatz sollte sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.

- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.

- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.

GEBRAUCH UND PFLEGE:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.

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

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

- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.

- 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.
- Verwenden Sie den / die Griff/e, um das Gerät zu heben oder zu tragen.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie auf die MAXIMUM und MINIMUM-Markierungen.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Speichern Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und / oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen.
- Nicht das Gerät wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, während es am Netz angeschlossen ist.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist. Kinder fernhalten, da es sich um ein elektrisches Gerät handelt, das Öl hoch erhitzt und schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Wenn Sie Fett anstelle von Öl verwenden, muss dieses vorab in einem separaten Gefäß geschmolzen werden.
- Wenn sich das Fett in der Fritteuse erhärtet hat, stechen Sie ein paar Löcher in die solide Fettmasse, damit das Wasser, das im Fett zurückgeblieben ist, bei Erwärmung auf der niedrigsten Stufe des Thermostats als Dampf entweichen kann.
- Sollte das Öl aus irgendeinem Grund in Brand geraten, den Stecker der Fritteuse ziehen und das Feuer mit dem Deckel, mit einer Decke oder mit einem großen Küchentuch löschen. **FEUER NIEMALS MIT WASSER LÖSCHEN.**
- Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.
- Unsachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen kann gefährlich sein und führt zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

GEBRAUCHSANWEISUNG

HINWEISE VOR DEM EINSATZ:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben gereinigt werden.

MIT ÖL FÜLLEN:

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

GEBRAUCH:

- Entnehmen Sie dem Kabelfach die Kabellänge, die Sie benötigen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Den Deckel abnehmen.
- Den Frittierkorb nehmen und die Griffe durch Drehen befestigen, bis die Haltearme im Gehäuse einrasten.
- Die Leuchtanzeige leuchtet auf
- Die gewünschte Frittieretemperatur mittels des Thermostatreglers einstellen. Das Aufleuchten der roten Kontrolllampe gibt an, dass die Erhitzung des Öls erfolgt.
- Stellen Sie das Frittiergut bereit und legen Sie es in den Frittierkorb, wobei 3/4 seines Fassungsvermögens nicht überschritten werden sollten. Lassen Sie die Nahrungsmittel abtropfen, bevor sie in der Wanne untergetaucht werden.
- Wenn die Nahrungsmittel gefroren sind, müssen sie erst aufgetaut werden. Das Eintauchen gefrorener Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt in die Wanne, kann bewirken, dass Öl innerhalb weniger Sekunden nach außen spritzt.
- Warten, bis die Kontrolllampe erlischt, was darauf hinweist, dass das Gerät die geeignete Temperatur erreicht hat.
- Um ein Überströmen des Öls und Spritzer zu vermeiden, wird der Frittierkorb langsam in den Behälter eingetaucht.
- Setzen Sie den Deckel.
- Beim Braten ist genau richtig, den Deckel entfernen, heben Sie den Korb und hängen Sie

es auf Ihre Unterstützung, um die Entwässerung der überschüssige Lebensmittel Öl erlauben

- Den Frittierkorb entleeren.
- Das Öl nach ca. 15-20 Frittiervorgängen oder nach 5-6 Monaten wechseln, falls das Gerät nicht regelmäßig benutzt wird.
- Um die Entstehung von Acrylamid während des Frittiervorgangs zu minimieren, sollten Sie darauf achten, dass das Frittiergut keine dunkelbraune Farbe annimmt. Verbranntes Frittiergut im Ölbehälter sind zu entfernen und stärkehaltige Lebensmittel (wie Kartoffeln und Getreideprodukte) sind bei Temperaturen unter 170°C zu garen.

NACH DEM GEBRAUCH DES GERÄTES:

- Die Position Minimum (MIN) mittels des Temperaturreglers auswählen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Kabel nehmen und in das Kabelfach stecken.
- Den Frittierkorb in die Wanne setzen.
- Sie können den Korbgriff verankert lassen oder nach innen zum Frittierkorb klappen, indem Sie seitlich auf die Stifte drücken und ihn einklappen.
- Schließen Sie den Deckel.

KABELFACH

- Dieses Gerät ist mit einem Fach für das Stromnetzkabel ausgestattet, das sich an der Unterseite befindet.

TRAGEGRIF/E:

- Für ein leichtes und bequemes Tragen ist dieses Gerät an der Seite mit einem Tragegriff ausgestattet.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE:

- Um Gerüche des Öls zu beseitigen, können Sie ein paar Stückchen Brot frittieren.
- Bei Nahrungsmitteln mit viel Wassergehalt ist es besser und schneller zwei Frittüren mit geringerer Menge zu machen, als eine einzige. Damit wird das Risiko von Spritzern und des Überlaufens vermieden.
- Um eine gleichmäßig knusprige Frittüre zu erhalten, kann die Methode der "Frittüre in zwei Gängen" angewendet werden. Sie besteht darin zunächst eine erste Frittüre 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 Ölarten unterschiedlicher Qualität.
- Um zu vermeiden, dass Kartoffelscheiben aneinanderkleben ist es ratsam, sie vor dem Frittieren zu waschen.

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Temperaturschutzschalter ausgestattet, der bei einer Überhitzung den Betrieb des Gerätes unterbricht. Wenn dieser Fall eintritt, ist der Netzstecker zu ziehen und der Motor abkühlen zu lassen. Danach die Reset-Taste an der Hinterseite der Elektroeinheit mit der Spitze eines Kugelschreibers oder Ähnlichem drücken. Das Gerät ist dann wieder betriebsbereit (Fig. 1).

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Zur Zerlegung des Gerätes sind die folgenden Schritte zu befolgen:
 - Den Deckel abnehmen
 - Den Frittierkorb und die Bedieneinheit entnehmen.
 - Die Wanne herausnehmen.
 - Den Korb herausnehmen Das gebrauchte Öl vorsichtig aus der Wanne in ein Gefäß (und nicht ins Spülbecken) gießen, gemäß den geltenden Richtlinien für Behandlung und Entsorgung von Rückständen.
- Mit Ausnahme der Elektro-Einheit und des Netzkabels können alle Teile mit Spülmittel und Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Gut ausspülen, um Reste vom Reinigungsmittel zu entfernen.
- Reinigen Sie die elektrische Einheit und den Netzstecker mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach ab. NIEMALS IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EINTAUCHTEN.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserh-

ahn halten.

- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
 - Frittierkorb
 - Deckel
 - Wanne
 - Gehäuse

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.

FÜR PRODUKTE DER EUROPÄISCHEN UNION UND / ODER FALLS VOM GESETZ IN IHREM HERKUNFTSLAND VORGESCHRIEBEN:

UMWELTSCHUTZ UND RECYCELBARKEIT DES PRODUKTES

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
- Das Produkt gibt keine Substanzen in für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.



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

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2006/95 / EG Niederspannungsrichtlinie 2004/108 / EG über die elektromagnetische Verträglichkeit und der Richtlinie 2011/65 / EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektround Elektronikgeräten.

Italiano

Friggitrice

Professional 3 Plus

Egregio cliente,

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

DESCRIZIONE

- A Coperchio
- B Manico coperchio
- C Termostato di regolazione della temperatura
- D Spia luminosa
- E Pulsante automatico di sicurezza
- F Profili delle guide
- G Unità di controllo
- H Elemento riscaldante
- I Cestello
- J Impugnatura del cestello
- K Supporto per il cestello
- L Vaschetta
- M Indicatori di livello
- N Corpo
- O Pulsante di riattivazione
- P Alloggiamento del cavo di collegamento alla rete
- Q Cavo di collegamento alla rete
- R Supporto unità di controllo
- S Copertura rete
- T Spioncino friggere
- U Filtro

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.


CONSIGLI E AVVISI DI SICUREZZA

-Questo apparecchio è destinato

unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale. Esso non è destinato a essere utilizzato dai clienti in ambienti del settore alberghiero quali bed and breakfast, hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché cottage, zone cucina destinate al personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.

- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini di età inferiore a 8 anni.
- È consentito l'utilizzo di questo apparecchio a bambini di età uguale o superiore a 8 anni se sotto costante supervisione.
- Questo apparecchio è idoneo per l'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non familiari con la manipolazione dello stesso, purché sorvegliati o debitamente informati sull'utilizzo in sicurezza della macchina e sui potenziali pericoli associati.
- Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.
- Non è consentito ai bambini svolgere operazioni di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è

un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile con le maniglie, se presente, posizionate in modo da evitare possibili sversamenti di liquido bollente.
- Non collegare l'apparecchio a programmatori, timer o altri dispositivi che ne consentano il funzionamento automatico.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Se il collegamento alla rete è danneggiato e richiede sostituzione, rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio in quanto ciò potrebbe comportare rischi di sicurezza.
-  Questo simbolo indica che la superficie si può riscaldare durante l'uso.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sulla targhetta delle specifiche corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica

alla spina. Non usare adattatori.

- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo di connessione penda dal tavolo o entri a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio in seguito a cadute, nel caso presenti danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni. Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.
- Non forzare il cavo di connessione alla rete elettrica. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.

PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non collegare mai l'apparecchio senza avere prima riempito la vaschetta con olio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non è funzionante.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Non spostare la friggitrice quando è in funzione o se l'olio è ancora caldo. Con la friggitrice fredda, apostarla utilizzando le maniglie.
- Utilizzare il manico/i per prendere o spostare l'apparecchio.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MINIMO.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Salva questo apparecchio lontano dalla portata dei bambini e / o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza.

- Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.
- Usare sempre l'apparecchio sotto supervisione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e non lasciarlo alla portata dei bambini, in quanto si tratta di un apparecchio elettrico e può provocare gravi scottature.
- Se si utilizza grasso al posto dell'olio, sarà necessario scioglierlo prima in un recipiente separato.
- Se il grasso si indurisce nella friggitrice, praticare dei fori nel blocco di grasso solido in modo che l'acqua trattenuta al suo interno possa fuoriuscire sotto forma di vapore quando viene scaldato al minimo del termostato.
- Se, per qualunque motivo l'olio s'incendiasse, occorrerà disinserire la presa della friggitrice e affogare l'incendio con il coperchio, con una coperta o con un panno da cucina di grandi dimensioni. **MAI CON ACQUA.**
- Mettere il comando termostato alla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

RIEMPIMENTO DELLA VASCHETTA:

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

USO:

- Togliere dall'alloggiamento cavo, la lunghezza di cavo di cui si ha bisogno.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Rimuovere il coperchio.
- Estrarre il cestello e montare il manico facendolo ruotare su se stesso fino a quando i perni non entrano nel rispettivo alloggiamento.
- La spia luminosa si accenderà
- Selezionare la temperatura di frittura desidera-

ta usando il termostato di regolazione. La spia luminosa si accende in colore rosso, indicando che l'olio si sta riscaldando.

- Preparare gli alimenti da friggere e collocarli nel cesto, prestando attenzione che non superino i 3/4 della sua capacità. Lasciare sgocciolare gli alimenti prima di immergerli nel cestello.
- Se gli alimenti sono congelati, prima sarà necessario scongelarli. Se si introducono alimenti congelati o contenenti un'elevata quantità d'acqua nella vaschetta, è possibile che l'olio schizzi violentemente verso l'esterno dopo alcuni secondi.
- Attendere che la spia luminosa si sia spenta, indicando che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura adeguata.
- Introdurre lentamente il cesto nella vasca allo scopo di evitare uscite dell'olio e schizzi.
- Rimettere il coperchio.
- Quando la frittura è giusto, rimuovere il coperchio, sollevare il cestello e appenderlo sul vostro sostegno per consentire il drenaggio di olio alimentare in eccesso.
- Svuotare il cestello.
- Cambiare l'olio circa ogni 15 o 20 frittiture, oppure ogni 5-6 mesi se non si usa abitualmente.
- Per ridurre al minimo la produzione di acrilammide durante il processo di frittura, evitare che gli alimenti acquisiscano un color marrone scuro, rimuovere i resti di alimenti bruciati dalla vaschetta dell'olio e lavorare gli alimenti ricchi di amido (come le patate e i cereali) a temperature inferiori a 170°C.

DOPO L'USO DELL'APPARECCHIO:

- Selezionare la posizione di minimo (MIN) mediante il selettore di temperatura.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Ritirare il cavo e posizionarlo nell'apposito scomparto.
- Riporre il cestello nella vaschetta.
- È possibile lasciare il manico del cestello aperto o piegarlo all'interno del cestello premendo lateralmente le aste e facendolo ruotare.
- Chiudere il coperchio.

ALLOGGIAMENTO CAVO

- Questo apparecchio dispone di un alloggiamento per il cavo di connessione alla rete elettrica situato nella parte inferiore.

MANIGLIA/E DI TRASPORTO:

- Questo apparecchio dispone di una maniglia nella parte laterale per rendere agevole e comodo il

trasporto.

CONSIGLI PRATICI:

- È possibile eliminare l'odore dell'olio friggendo dei pezzi di pane.
- Nel caso di alimenti che contengano molta acqua, è consigliabile e più rapido eseguire due sessioni di frittura con una minor quantità di alimenti ciascuna che non lavorare l'intera quantità in una sola sessione. 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 di acidità minima.
- Non bisogna mischiare oli di varie qualità.
- Per evitare che le patate si attacchino si consiglia di lavarle prima di friggerle.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- In caso di surriscaldamento il dispositivo termico di sicurezza scatta e l'apparecchio cessa di funzionare. Quando ciò accada bisognerà scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciare che si raffreddi. Successivamente premere il tasto di riattivazione, situato nella parte posteriore del complesso elettrico, usando la punta di una penna o un oggetto simile, in modo da rendere l'apparecchio nuovamente operativo e pronto al funzionamento (Fig. 6).

PULIZIA:

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Smontare l'apparecchio seguendo i passi sotto descritti:
 - Togliere il coperchio
 - Estrarre il cesto ed il gruppo elettrico.
 - Estrarre la vaschetta
 - Versare con attenzione l'olio precedentemente utilizzato dalla vaschetta in un recipiente (non nell'acquaio) conformemente alla normativa in vigore per il trattamento e l'eliminazione dei residui.
- Ad eccezione del gruppo elettrico e del cavo di alimentazione, è possibile lavare tutti i componenti con acqua e detergente o in lavastoviglie. Ris-

ciacquare bene per eliminare residui di detersivo.

- Pulire l'unità elettrica e il connettore di rete con un panno umido e poi asciugarli. **NON IMMERGERLI MAI IN ACQUA O IN QUALUNQUE ALTRO LIQUIDO.**
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti componenti possono essere lavati con acqua e detergente o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio delicato):
 - Cestello
 - Coperchio
 - Vaschetta
 - Corpo

ANOMALIE E RIPARAZIONI:

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

PER I PRODOTTI DELL'UNIONE EUROPEA E/O NEL CASO IN CUI SIA PREVISTO DALLA LEGISLAZIONE DEL SUO PAESE DI ORIGINE: PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo dispositivo è conforme alla direttiva 2006/95 / CE Direttiva Bassa Tensione 2004/108 / CE sulla compatibilità elettromagnetica e la direttiva 2011/65 / UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Português

Fritadeira

Professional 3 Plus

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca Taurus.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantem-lhe uma total satisfação durante muito tempo.

DESCRIÇÃO

- A Tampa
- B Asa tampa
- C Termóstato de regulação da temperatura
- D Indicador luminoso
- E Botão automático de segurança
- F Perfis de guia
- G Unidade de controlo
- H Elemento de aquecimento
- I Cesta
- J Punho da cesta
- K Apoio para a cesta
- L Cuba
- M Indicadores de nível
- N Corpo
- O Botão de reposição
- P Alojamento cabo de alimentação
- Q Cabo de alimentação
- R Suporte da unidade de controlo
- S Tampa de grade
- T Olho Mágico de fritura
- U Filtro

Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções podem resultar num acidente.

Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial. Não

está projectado para ser utilizado por hóspedes de estabelecimentos de alojamento do tipo “bed and breakfast”, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, incluindo casas rurais ou áreas de descanso para o pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

- Não deixar as crianças menores de 8 anos utilizar o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos se forem supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência na utilização do mesmo, sempre que actuem sob vigilância ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os possíveis riscos.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças menor de 8 anos.
- As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção do aparelho, a menos que se encontrem sob a supervisão de um adulto.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser

vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.


- Colocar o aparelho em cima de uma superfície horizontal, plana e estável, com as asas, se existirem, colocadas de modo a evitar possíveis derramamentos de líquidos quentes.

- Não usar o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que ligue o aparelho automaticamente.

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

- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.

- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída. Levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

-  Este símbolo indica que a superfície pode aquecer durante a utilização.

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a

ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.

- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Evitar que o cabo eléctrico de ligação entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior.
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Nunca ligar o aparelho sem antes ter enchido a cuba de óleo.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não deslocar a fritadeira quando estiver a funcionar ou quando o óleo estiver ainda quente. Com a fritadeira em frio, movê-la pelas pegas.
- Usar a(s) asa(s) para agarrar ou transportar o aparelho.
- Não inverter o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
- Respeitar os níveis MÁXIMO e MÍNIMO.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Salvar aparelho fora do alcance das crianças e / ou pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento.
- Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância.
- Nunca deixe a fritadeira ligada sem vigilância e nem ao alcance de crianças, já que se trata de um aparelho eléctrico que aquece o óleo a elevadas temperaturas e pode provocar queimaduras graves.
- Caso sejam utilizados outros materiais gordurosos em vez de óleo, será necessário derretê-los previamente num recipiente à parte.
- Se o material gorduroso tiver endurecido na fritadeira, faça alguns furos na gordura sólida para permitir que a água possivelmente retida na gordura saia em forma de vapor ao ser aquecida na temperatura mínima do termostato.
- Se, por qualquer motivo, o óleo se incendiar, desligar a fritadeira da rede eléctrica e apagar o fogo com a tampa, com uma manta ou com um pano grande de cozinha. **NUNCA COM ÁGUA.**
- Pôr o termostato na posição de mínimo (MIN) não garante o desligar total do aparelho.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

MODO DE EMPREGO

NOTAS PRÉVIAS À UTILIZAÇÃO:

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

ENCHIMENTO DE ÓLEO:

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

UTILIZAÇÃO:

- Retirar do alojamento o comprimento de cabo necessário.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.

- Retirar a tampa.
- Retirar a cesta e armar o punho, rodando-o até que as varetas entrem no seu alojamento.
- A luz-piloto iluminar-se-á.
- Seleccionar a temperatura de fritura desejada mediante o termostato de regulação. O indicador luminoso, de cor vermelha, acende-se indicando que o óleo está em processo de aquecimento.
- Preparar os alimentos a fritar e colocá-los na cesta, procurando fazer com que não excedam 3/4 da sua capacidade. Deixar secar previamente os alimentos antes de os mergulhar na cuba.
- Caso os alimentos estejam congelados, será necessário descongelá-los previamente. A colocação de alimentos congelados ou com grande quantidade de água na cuba pode provocar uma projecção brusca de óleo para o exterior após escassos segundos.
- Aguardar que a luz-piloto luminosa se desligue, facto que indicará que o aparelho atingiu a temperatura adequada.
- Introduzir lentamente a cesta na cuba para evitar extravasamentos e salpicos.
- Recoloque a tampa.
- Quando fritura é apenas um direito, retire a tampa, levantar o cesto e pendurá-lo em seu apoio para permitir a drenagem do excesso de óleo alimentar.
- Esvaziar a cesta.
- Mudar o óleo, aproximadamente, cada 15 ou 20 frituras, ou cada 5-6 meses se não se utiliza habitualmente.
- Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de fritura, não deixar que os alimentos adquiram uma cor castanha escura, retirar os restos de alimentos queimados da cuba de óleo e processar os alimentos ricos em amido (como as batatas e cereais) a temperaturas inferiores a 170°C.

UMA VEZ TERMINADA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Seleccionar a posição mínima (MIN) através do comando selector de temperatura.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Recolher o cabo e colocá-lo no seu alojamento.
- Colocar a cesta dentro da cuba.
- O punho da cesta pode ficar armado ou ser abatido para o interior da cesta, pressionando lateralmente sobre as varetas e rodando-o.
- Feche a tampa.

ALOJAMENTO DO CABO

- Este aparelho dispõe de um alojamento para o cabo de ligação à corrente, situado na parte traseira.

ASA(S) DE TRANSPORTE:

- Este aparelho dispõe de uma asa na sua parte lateral para o transporte ser fácil e cómodo.

CONSELHOS PRÁTICOS:

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

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- Em caso de sobreaquecimento actuará o dispositivo de segurança térmica e o aparelho deixará de funcionar. Quando isto acontecer, deverá desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer. Posteriormente, prima o botão de reposição que está situado na parte posterior do conjunto eléctrico com a ponta de uma caneta ou outro objecto semelhante, de modo a preparar de novo o aparelho para o funcionamento (Fig. 1).

LIMPEZA:

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Desmontar o aparelho, seguindo os seguintes passos:
 - Retirar a tampa
 - Retirar a cesta e extrair o conjunto eléctrico
 - Extrair a cuba
 - Verter cuidadosamente o óleo já utilizado

da cuba para um recipiente (não deite para o ralo), de acordo com a norma vigente para o tratamento e eliminação de resíduos.

- Com excepção do conjunto eléctrico e do cabo eléctrico, todas as peças podem ser limpas com detergente e água ou na máquina de lavar louça. Limpar bem para eliminar restos de detergente.
- Limpar o aparelho e o cabo eléctrico com um pano húmido e secá-los de seguida. **NUNCA SUBMERGIR O APARELHO OU O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
 - Cesta
 - Tampa
 - Cuba
 - Corpo

ANOMALIAS E REPARAÇÃO:

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

PARA PRODUTOS DA UNIÃO EUROPEIA E/OU CONFORME OS REQUISITOS DA REGULAMENTAÇÃO DO SEU PAÍS DE ORIGEM:

ECOLOGIA E RECICLABILIDADE DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho está em conformidade com a Directiva 2006/95 / CE Directiva de Baixa Tensão 2004/108 / CE de Compatibilidade Electromagnética e com a Directiva 2011/65 / UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podreu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzieningen zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

العربية

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H, 13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain