



# taurus

## PRISMA

Freidora

Fregidora

Deep fryer

Friteuse

Fritteuse

Friggitrice

Fritadeira

Friteuse

Frytkownica

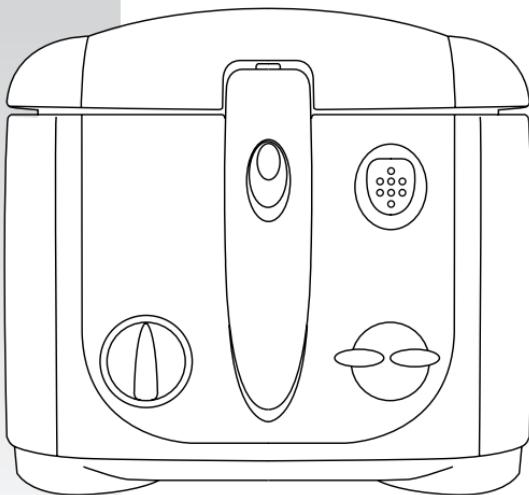
Фритé́за

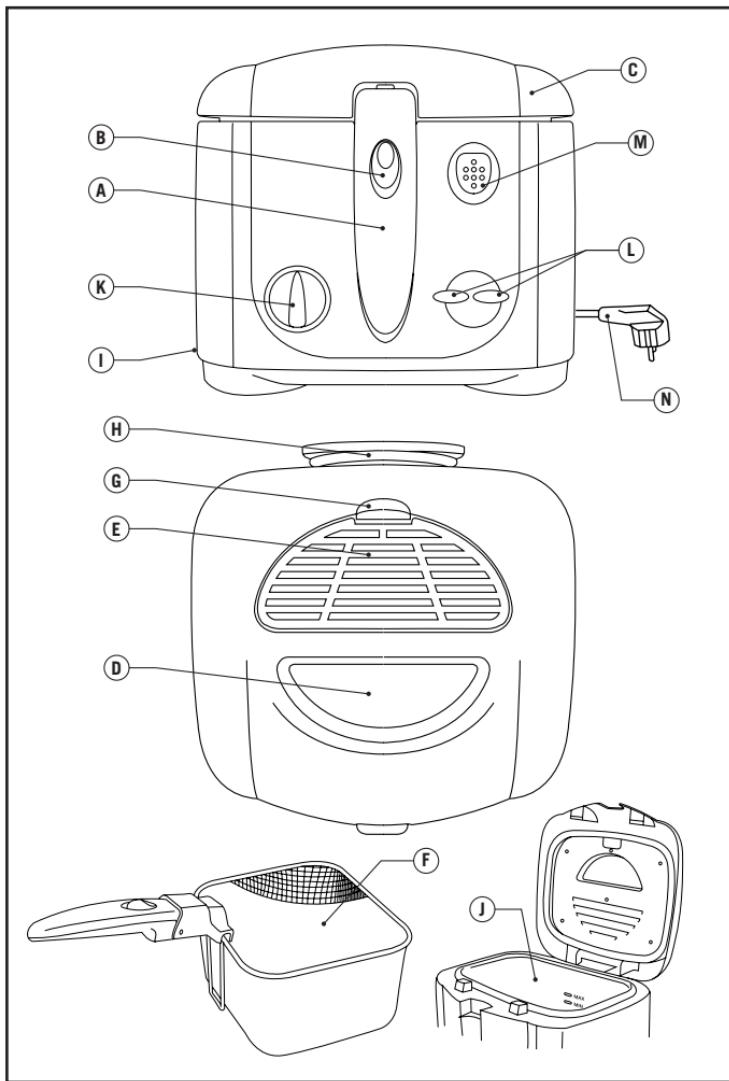
Фритюрница

Friteuză

Фритюрник

جهاز قلي





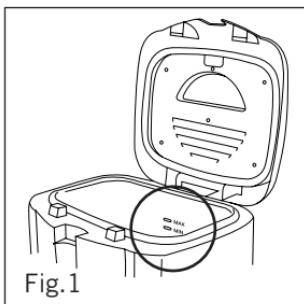


Fig.1

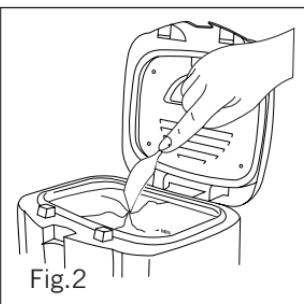


Fig.2

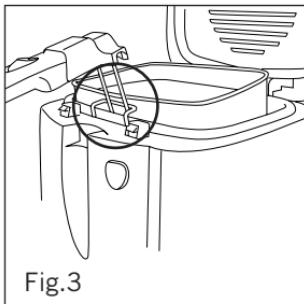


Fig.3

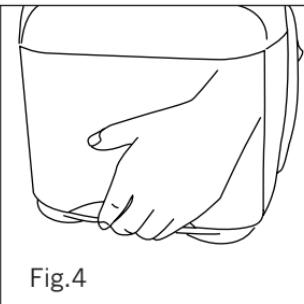


Fig.4

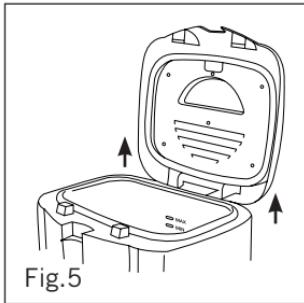


Fig.5



## Español

Freidora  
Prisma



### Distinguido cliente:

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

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

### Descripción

- A Asa de la cesta
- B Cursor del asa
- C Tapa
- D Mirilla
- E Cubierta filtro
- F Cesta
- G Gancho cubierta filtro
- H Recogedor cable
- I Asa para levantar el aparato
- J Cubeta
- K Termostato
- L Reflector de señales
- M Botón de apertura
- N Cable de corriente



### Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

### Entorno de uso o trabajo:

- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- Situar el aparato lejos de material combustible, tales como materiales textiles, cartón, papel, etc.
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente ya que existe riesgo de incendio si el aparato está cubierto o colocado incorrectamente.

### Seguridad eléctrica:

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañados.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- 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 utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- 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.
- 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 quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

#### **Utilización y cuidados:**

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No poner el aparato en marcha sin haber llenado antes la cubeta de aceite.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No desplazar el aparato cuando esté funcionando o el aceite aún esté caliente. Con el aparato en frío, transportar el aparato haciendo uso de las asas.
- Utilizar las asas del aparato para sostenerlo o desplazarlo.
- Respetar los niveles MAX y MIN. (Fig.1)
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. No está pensado para ser utilizado por los huéspedes de establecimientos de

alojamiento como pensiones, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluyendo casas rurales o áreas de descanso para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.

- No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Usar siempre el aparato bajo vigilancia.
- 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. (Fig.2)
- 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.**

- 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:**

- Antes de usar el producto por prime-



ra vez, límpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

#### Llenado de aceite:

- Abrir la tapa presionando el botón de apertura.
- Extraer la cesta tirando de ella hacia arriba.
- 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 MÍNIMO.

#### Uso:

- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- El piloto iluminoso se encenderá.
- Seleccionar la temperatura de fritura deseada mediante el mando termostato de regulación. El indicador luminoso se iluminará, indicando que el aceite está en proceso de calentamiento (con la tapa cerrada se ahorra energía).
- Preparar los alimentos a freír y colocarlos en la cesta procurando que no rebasen los ¾ de su capacidad. Dejar escurrir previamente los alimentos antes de sumergirlos en la cubeta.
- La introducción de alimentos congelados o con gran contenido en agua en la cubeta puede provocar la proyección brusca de aceite hacia el exterior al cabo de unos pocos segundos.
- Esperar a que el piloto luminoso se apague, lo que señalará que el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Introducir lentamente la cesta en la cubeta a fin de evitar desbordamientos y salpicaduras. Según criterio,

freír con la tapa abierta o cerrada.

- Cuando la fritura esté en su punto, levantar la cesta y colgarla en su soporte para permitir el escurrido del exceso de aceite de los alimentos (Fig. 3)
- Vaciar la cesta.
- Cambiar el aceite aproximadamente cada 15 ó 20 frituras, o cada 5 – 6 meses si no se utiliza habitualmente.
- 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 mínima (MIN) accionando el mando termostato.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Cerrar la tapa

#### Compartimiento del cable

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

#### Asa(s) de transporte:

- Este aparato dispone de un asa en su parte lateral para hacer fácil y cómodo su transporte (Fig. 4).

#### 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.
- 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 pierdan es recomendable lavarlas antes de freírlas.

#### **Protector térmico de seguridad:**

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege al aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, y esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo.



#### **Limpieza**

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Desmontar el aparato de acuerdo con los siguientes pasos:
  - Colocar la tapa en posición vertical y tirar hacia arriba para desmontarla (fig. 5)
  - Extraer la cesta.
  - 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

- Verter agua con detergente en la cubeta para eliminar la grasa. Aclarar bien para eliminar todos los restos de detergente.

- 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.

- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas (usando un programa de lavado corto):

- Cesta



#### **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 productos de la Unión Europea y/o en caso de que así lo exija la normativa en su país de origen:





### **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.
- Recordar que deben respetarse las reglamentaciones concernientes a la eliminación de este tipo de contaminante.



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

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



## Català

Fregidora  
Prisma



### Benvolgut client,

Us agraiм que us hagiу decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.

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

### Descripció

- A Nansa de la cistella
- B Cursor de la nansa
- C Tapa
- D Espiell
- E Coberta del filtre
- F Cistella
- G Ganxo coberta filtre
- H Recollidor cable
- I Nansa per aixecar l'aparell
- J Cubeta
- K Termòstat
- L Reflector de senyals
- M Botó d'obertura
- N Cable de corrent



### Consells i advertiments de seguretat

Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors.  
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que pugui estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

### Entorn d'ús o treball:

- Col·loqueu l'aparell damunt d'una superfície plana, estable i apta per suportar altes temperatures, lluny d'altres fonts de calor i de possibles esquitxades d'aigua.
- Situeu l'aparell lluny de material combustible, tal com materials tèxtils, cartró, paper, etc.
- No useu l'aparell associat a un temporitzador o altre dispositiu que el connecti automàticament, ja que existeix risc d'incendi si l'aparell està cobert o col·locat de manera incorrecta.

### Seguretat elèctrica:

- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent equipada amb presa de terra i que suporti com a mínim 10 ampers.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No feu servir adaptadors de clavilla.
- No utilitzeu ni guardieu l'aparell a la intempèrie.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat d'un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuita.
- 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 en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- Els cables malmesos o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

#### **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 desplaceu la fregidora quan estiguï funcionant o l'oli encara estigui calent. Amb l'aparell fred, desplaceu-la per les nances.
- Utilizeu les nances de l'aparell per sostenir-lo o desplaçar-lo.
- Respecteu els nivells MAX i MIN. (Fig. 1)
- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilizeu i abans de netejar-lo.
- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, 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 pels hostes d'un establiment d'allotjament com ara bed and breakfasts, hotels, motels i altres tipus d'ambients residencials, incloent-hi casa rurals o àrees de descans per a personal de botigues,

oficines i altres ambients de treball.

- No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.

- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.

- Utilizeu l'aparell sempre sota vigilància.

Si en lloc d'oli empreu matèria grasa, 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 termostat (Fig. 2)

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.

- 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 prèvies a l'ús:**

- 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 pressionant el botó d'obertura.





- Extraieu la cistella estirant-la cap amunt.
- 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:

- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- El pilot lluminós s'encendrà.
- Seleccioneu la temperatura de fregit desitjada mitjançant el comandament termòstat de regulació. L'indicador lluminós verd s'apagará, indicant que l'oli s'està escalfant (amb la tapa tancada estalviarà energia).
- Prepareu els aliments que heu de fregir i col·loqueu-los a la cistella mirant que no depassi els 3/4 de la seva capacitat
- Deixeu escorrer prèviament els aliments abans de submarinar-los dins la cubeta.
- La introducció d'aliments congelats o amb gran contingut d'aigua dins la cubeta pot provocar la projecció sobtada d'oli a l'exterior als pocs segons.
- Espereu que el pilot lluminós s'apagui, assenyalant que l'oli ha assolit la temperatura adequada.
- Introduïu lentament la cistella a la cubeta per evitar desbordaments i esquitxades. Segons criteri, fregiu amb la tapa oberta o tancada.
- Quan el procés de fregir estigui al seu punt, aixequeu la cistella i pengeu-la a la vora de la cubeta per permetre que s'escorri l'excés d'oli dels aliments (Fig. 3)
- Buideu la cistella.
- Canvieu l'oli aproximadament cada

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

- Per minimitzar la generació de acrilamida durant els procés de fregit, no deixeu que els aliments adquereixin un to marró foscos, retireu les restes d'aliments cremats de la cubeta d'oli, i proceseu els aliments rics en midó (com les patates i cereals) a temperatres inferiors a 170°C

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Seleccioneu la posició mínima (MIN) accionant el comandament termòstat
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.

- Tanqueu la tapa.

#### Compartiment del cable

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

#### Nansa/es de transport:

- Aquest aparell disposa d'una nansa a la part lateral per fer-ne fàcil i cómode el transport (Fig. 4).

#### 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.
- 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:**

L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que el protegeix de qualsevol sobreescalfament.

- Si l'aparell es disconnecta per si sol i no es torna a connectar, desendolleu-lo de la xarxa i espereu uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo.



#### **Neteja**

- Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Desmunteu l'aparell seguint aquests passos:

- Col-loqueu la tapa en posició vertical i estireu cap amunt per desmuntar-la (Fig. 5)
- Extraieu la cistella
- Aboqueu amb molta cura l'oli utilitzat en un altre recipient (no a l'aiguera), segons la norma vigent de tractament i eliminació de residus.
- Aboqueu aigua amb detergent a la cubeta per eliminar el greix. Espandiu bé per eliminar totes les restes de detergent.
- Excepte el conjunt elèctric i la connexió a la xarxa, totes les peces poden netejar-se amb sabó i aigua o en el rentavaixelles.
- Netegeu el conjunt elèctric i el connector de xarxa amb un drap humit i

assequeu-lo després.

**NO ELS SUBMERGIU MAI EN AIGUA O QUALESEVOL ALTRE LÍQUID.**

- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l'aparell, no utilizeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar-ne les restes d'aliments.
- Les següents peces són aptes per a netejar-les al rentavaixelles (fent servir un programa de rentat curt):
- Cistella



#### **Anomalies i reparació**

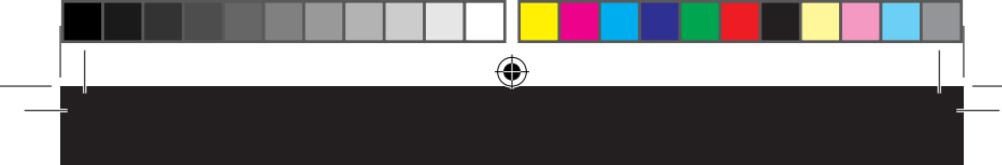
- En cas d'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo ja que pot haver-hi perill.

Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el vostre país d'origen:

#### **Ecologia i reciclabilitat del producte**

- Els materials que componen l'envas d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si desitja desfer-se'n, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material.

Aquest producte està exempt de



concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.

- Recordeu que s'han de respectar els reglaments concernents a l'eliminació d'aquest tipus de contaminant.



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

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





# English

**Deep Fryer**

**Prisma**



**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 Basket handle

B Handle slide

C Lid

D Viewing window

E Filter cover

F Basket

G Filter cover hook

H Cord winder

I Handle to lift up the appliance

J Tank

K Thermostat

L Signal lamp

M Opening button

N Power cord



## Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

## Working environment:

- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard or paper, etc.
- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on, as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly situated.

## Electrical safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- 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.
- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.



- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Do not allow the power cord 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.

#### **Use and care:**

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Never connect the appliance without having first of all filled the oil bowl.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles.
- Use the appliance handles, to catch it or move it.
- Respect the MAX and MIN levels. (Fig.1)
- Unplug the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional, 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 is intended for adult use. Ensure that this product is not

- used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- If fat is used instead of oil, melt first in a separate recipient
- If fat has hardened in the pan, 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 (Fig.2)
- 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.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.



#### **Instructions for use**

##### **Before use:**

- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

##### **Oil filling:**

- Open the lid by pressing the opening button.
- Remove the basket by pulling it upward.
- 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:**

- Connect the appliance to the mains.
- The pilot light comes on.
- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The indicator light will turn on, indicating that the oil is being heated (close the lid to save energy).
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above 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.
- Wait until the pilot light 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. Fry with the lid open or closed, as required.
- When the food has been fried sufficiently, lift the basket and position it in the support in order to allow the excess oil to drain from the food (Fig. 3)
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.
- In order to minimize the generation of acrilamida during the frying process, avoid to reach 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 higher to 170°C.

**Once you have finished using the appliance:**

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

**Cable compartment**

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

**Carry handles:**

- This appliance has a handle on the side of the body, which facilitates comfortable transport (Fig. 4).

**Practical recommendations:**

- Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
  - For food with high water content, it is better and quicker to fry in two lots with less food than in just one. This will reduce the risk of splashes and spillage.
  - The “two-stage frying method” can be used for an even and crispy coating. This system consists of first frying the food until it is reasonably well done and then frying again using very hot oil to brown the food.
  - Olive oil with a minimum acidity level is recommendable for frying.
  - Do not mix different oils.
  - Wash potatoes before frying to stop them from sticking
- Safety thermal protector:**
- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
  - If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, dis-





connect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.



### Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Disassemble the appliance in accordance with the following steps:
  - The lid is removable and to take it off, it has to be place in a vertical position and lift it up ( cf fig. 5).
  - Remove the basket.
  - 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.
  - Pour water with detergent into the tank to remove the grease. Rinse thoroughly to remove all traces of detergent.
  - 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 with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
  - Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning

the appliance.

- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
  - Basket



### Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.

For EU product versions and/or in 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 recycling bins for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.
- This appliance contains, or could contain, oil. Remember that one should abide by the regulations concerning the elimination of this type of contaminant.





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

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





# Français

**Friteuse  
Prisma**



## 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 Anse du panier
- B Curseur poignée
- C Couvercle
- D Hublot
- E Couvre filtre
- F Panier
- G Crochet couvre filtre
- H Range câble
- I Poignée pour soulever l'appareil
- J Cuve
- K Thermostat
- L Réflecteur de signaux
- M Bouton d'ouverture
- N Câble de courant



## Conseils et mesures de sécurité

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

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
- Veiller à éloigner l'appareil de tout matériel combustible, tels que carton, papier, matières textiles...
- Ne pas utiliser l'appareil en association avec un programmateur, une minuterie ou tout autre dispositif raccordé automatiquement à l'appareil car il existe un risque d'incendie si l'appareil est couvert ou mal installé.

Sécurité électrique :

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- 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.
- Ne jamais utiliser le câble élec-



trique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.

- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Ne pas laisser le câble de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

#### Utilisation et précautions :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne brancher aucun appareil sans avoir rempli au préalable la cuve d'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne jamais transporter la friteuse quand elle est en marche ou quand l'huile est encore chaude. Quand la friteuse est refroidie, transportez-la à l'aide des poignées.
- Utiliser les anses de l'appareil pour le soutenir ou pour le transporter.
- Respecter les niveaux MAXIMUM et MINIMUM. (Fig.1)
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Cet appareil 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.

- Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.

- Si l'on utilise de la graisse au lieu d'huile, il faut la faire fondre au préalable dans un récipient à part.

- Si la graisse a durci dans la friteuse, faire quelques trous dans la graisse solide afin de permettre que l'eau qui a pu être retenue dans la graisse, s'évacue sous forme de vapeur en réchauffant la graisse à température minimum de thermostat. (Fig.2)
- Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, il faut débrancher la friteuse du réseau électrique et étouffer le feu avec le couvercle, une couverture ou avec un grand torchon de cuisine.

#### NE JAMAIS ESSAYER DE L'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU.

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.





## Mode d'emploi

### Remarques avant utilisation :

- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

### Rémpissage d'huile :

- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
- Enlever le panier en le tirant vers le haut.
- Verser de l'huile dans la cuve jusqu'à la marque qui indique le niveau MAXIMUM.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec un niveau d'huile en dessous de la marque MINIMUM.

### Usage :

- Brancher l'appareil au secteur.
- Le voyant lumineux s'allumera.
- Sélectionner la température de friture désirée avec le thermostat. Le voyant lumineux s'allumera, indiquant que l'huile est en train de chauffer (en refermant avec le couvercle, on économise de l'énergie).
- Préparer les aliments à frire et placer les dans le panier en essayant de ne pas dépasser les 3/4 de sa capacité.
- Laisser égoutter les aliments avant de les plonger dans la cuve.
- L'introduction d'aliments congelés ou contenant beaucoup d'eau dans la cuve peut entraîner la projection inopinée d'huile vers l'extérieur au bout de quelques petites secondes.
- Attendre que le témoin lumineux s'éteigne, ce qui indiquera que l'huile

a atteint la température adéquate.

- Introduire lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout débordement ou projection.

Selon le critère, frire avec le couvercle ouvert ou fermé.

- Quand la cuisson est suffisante, soulever le panier et laisser le pendre au bord du récipient pour permettre d'égoutter l'excès d'huile imprégnant les aliments (Fig. 3)

- Vider le panier.

- Changer l'huile après 15 ou 20 fritures environ ou tous les 5-6 mois si vous ne l'utilisez pas régulièrement.

- 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:

- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN).

- Débrancher l'appareil du secteur.

- Fermer le couvercle.

Compartiment câble

- Cet appareil dispose d'un ramasse cordon situé dans la partie inférieure de l'appareil.

### Poignée de Transport :

- Cet appareil dispose d'une poignée sur sa partie latérale pour faciliter son transport en toute commodité (Fig. 4).

### 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.
  - Pour obtenir une friture uniforme et croquante, 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 sûreté:
- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
  - Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher.



### **Nettoyage**

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de le nettoyer.
- Démonter l'appareil en suivant les pas décrits ci-dessous :
  - Placer le couvercle en position verticale et tirer vers le haut pour le démonter (Fig. 5)
  - Enlever le panier.

- 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.

- Verser de l'eau avec du détergent dans la cuve pour éliminer la graisse. Bien rincer pour éliminer tous les restes de détergent.
- À l'exception de l'ensemble électrique et la connexion au réseau, toutes les autres pièces peuvent se laver au détergent et à l'eau ou au lave-vaiselle. Bien rincer pour éliminer tous les restes de détergent.

- Nettoyer l'appareil électrique et son cordon d'alimentation avec un chiffon humide et bien les sécher ensuite.

**NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL NI LE CORDON DANS L'EAU NI AUCUN AUTRE LIQUIDE.**

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

- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

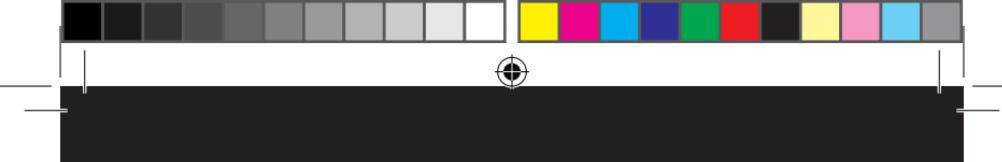
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaiselle : (choisissez un programme de lavage court) :

- Panier



### **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 Européenne 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.
- Rappel ! respecter les réglementations relatives à l'élimination de ce type de polluant.



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

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





# Deutsch

**Fritteuse**  
**Prisma**



## Sehr geehrter Kunde:

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

## Beschreibung

- A Frittierkorbgriff
- B Griffsschiebetaste
- C Deckel
- D Sichtfenster
- E Filterabdeckung
- F Frittierkorb
- G Verriegelung Filterabdeckung
- H Kabelaufnahme
- I Tragegriff des Gerätes
- J Wanne
- K Thermostat
- L Signalreflektor
- M Öffnungstaste
- N Stromkabel



## Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Gebrauchs- und Arbeitsumgebung:
  - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzen.
  - Stellen Sie bitte das Gerät weg von brennbaren Stoffen wie zum Beispiel Textilien, Pappe, Papier, und so weiter.
  - Verbinden Sie das Gerät nicht mit einem Programmierer, einer Zeittaste oder einer anderen Vorrichtung, die den Apparat automatisch anstellt, da Brandgefahr besteht, falls das Gerät abgedeckt oder falsch aufgestellt ist.
- Elektrische Sicherheit:
  - Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
  - Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.
  - Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
  - Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
  - Sollte ein Teil der Gerätverkleidung strapaziert 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 vorhanden sind.



den aufweist oder undicht ist.

- Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benutzt werden.
  - Kabel nicht um das Gerät rollen.
  - Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungsleitung nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
  - Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
  - Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- 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.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
  - Die Fritteuse niemals transportieren, wenn sie in Betrieb gesetzt wurde oder das Öl noch heiß ist. Sobald das Gerät abgekühlt ist, mithilfe der Handgriffe transportieren.
  - Das Gerät mittels der Handgriffe handhaben oder transportieren.
  - Achten Sie auf die MAXIMUM- und MINIMUM-Markierungen. (Abb. 1)
  - Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
  - Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltzwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
  - Dieses Gerät ist nur für den Haushaltgebrauch und nicht für gewerbliche

oder industrielle Zwecke vorgesehen.

Dieses Gerät ist nicht für Gäste von Gasthäusern wie Bed and Breakfast, Hotels, Motels oder von sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie nicht für Landferienhäuser oder Personalräumen von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten konzipiert worden.

- Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, während es am Netz angeschlossen ist.
- Wenn Sie Fett anstelle von Öl verwenden, muss dieses vorab in einem separaten Gefäß geschmolzen werden.
- Wenn sich das Fett in der Friteuse erhärtet hat, stechen Sie ein paar Löcher in die solide Fettkommission, damit das Wasser, das im Fett zurückgeblieben ist, bei Erwärmung auf der niedrigsten Stufe des Thermostats als Dampf entweichen kann. (Abb. 2)
- Sollte das Öl aus irgendeinem Grund in Brand geraten, den Stecker der Fritteuse ziehen und das Feuer mit dem Deckel, mit einer Decke oder mit einem großen Küchentuch löschen.  
**DAS FEUER UNTER KEINEN UMS-TÄNDEN MIT WASSER LÖSCHEN.**
- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können





gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.



### Gebrauchsanweisung

#### Hinweise vor dem Einsatz:

- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Mit Öl füllen:

- Drücken Sie die Öffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.
  - Heben Sie den Frittierkorb gerade nach oben aus dem Gerät.
  - Öl bis zur MAXIMUM - Anzeige in die Wanne geben.
  - Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die MIN-Füllhöhe für Öl unterschritten ist.
- Gebrauch:
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  
Die Warnlampe wird aufleuchten.
  - Die gewünschte Frittiertemperatur mittels des Thermostatreglers einstellen. Die Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an, dass die Erhitzung des Öls erfolgt (mit geschlossenem Deckel sparen Sie Energie).
  - Stellen Sie das Frittiergut bereit und legen Sie es in den Frittierkorb, wobei 3/4 seines Fassungsvermögens nicht überschritten werden sollten.  
Lassen Sie die Nahrungsmittel abtropfen, bevor sie in der Wanne untergetaucht werden.
  - 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.
- Sobald das Frittiergut zubereitet ist, den Frittierkorb anheben und ihn zum Abtropfen von überschüssigem Öl in den Behälterrands einhängen (Abb. 3).
- Den Frittierkorb entleeren.
- Das Öl nach ca. 15-20 Frittierzügen oder nach 5-6 Monaten wechseln, falls das Gerät nicht regelmäßig benutzt wird.

- Um die Entstehung von Acrylamid während des Frittierzorgangs 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.
- Schliessen Sie den Deckel.

#### Kabelfach

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

#### Transport-Griffe:

Für ein leichtes und bequemes Tragen ist dieses Gerät an der Seite mit einem Tragegriff ausgestattet (Abb. 4)





#### Praktische Ratschläge:

- Um Gerüche des Öl zu beseitigen, können Sie ein paar Stückchen Brot frittieren.
- Bei Nahrungsmitteln mit viel Wassergehalt ist es besser und schneller zwei Fritüren mit geringerer Menge zu machen, als eine einzige.
- Um eine gleichmässig knusprige Fritüre zu erhalten, kann die Methode der "Fritüre in zwei Gängen" angewendet werden.  
Sie besteht darin zunächst eine erste Fritüre zu machen bis die Nahrungsmittel ziemlich gar sind, und anschließend eine zweite, um sie zu bräunen, mit sehr heißem Öl.
- Es wird empfohlen mit Olivenöl niedrigster Säuregradierung zu frittieren.
- Mischen Sie keine Ölsorten unterschiedlicher Qualität.
- Um zu vermeiden, dass Kartoffelscheiben aneinanderkleben ist es ratsam, sie vor dem Frittieren zu waschen.

#### Wärmeschutzschalter:

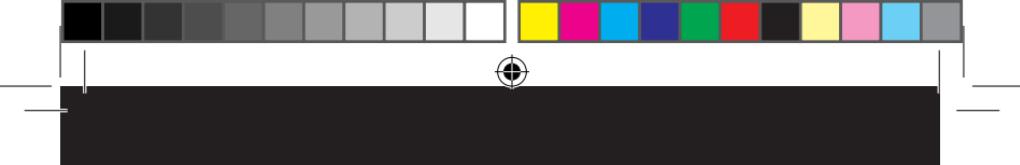
- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.



#### Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Zerlegen Sie das Gerät nach den folgenden Schritten:

- Den Deckel in vertikale Position stellen und nach oben ziehen um ihn abzunehmen (Abb. 5)
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus.
- 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.
- Geben Sie Wasser mit Spülmittel in die Wanne, um Reste von Öl zu entfernen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um Spülmittelrückstände zu entfernen.
- Mit Ausnahme der elektrischen Einheit und des Netzkabels können alle Teile mit Spülmittel und Wasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Gut abspülen, um Reste von Spülmittel 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 EINTAUCHEN.**
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.  
Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste



regelmäßig vom Gerät zu entfernen.  
- Die folgenden Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden: (mit einem kurzen Geschirrspülprogramm):  
- Frittierkorb



#### **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:



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

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



#### **Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes**

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert.  
- Das Produkt gibt keine Substanzen für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.  
- Bitte denken Sie daran, die Vorschriften bezüglich der Entsorgung dieser umweltbelastenden Substanz zu berücksichtigen.





## Italiano

Friggitrice  
Prisma



### Egregio cliente,

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

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

### Descrizione

- A Manico del cestello
- B Levetta del manico
- C Coperchio
- D Obìò
- E Coperchio filtro
- F Cestello
- G Gancio coperchio filtro
- H Raccoglitore cavo
- I Manico per sollevare l'apparecchio
- J Vasca
- K Termostato
- L Indicatore luminoso
- M Tasto di apertura
- N Cavo elettrico

### Consigli e avvisi di sicurezza



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

### Area di lavoro:

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

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

- Non usare l'apparecchio con un programmatore, timer o altro dispositivo che lo metta in funzione automaticamente, perché se è coperto o collocato in modo incorretto c'è il rischio d'incendio.

### Sicurezza elettrica:

- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche corrisponda al voltaggio della rete.

- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra e che possa sostenere almeno 10 ampere.

- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non modificare mai la spina. Non usare adattatori di spina.

- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.

- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.

- Non usare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni visibili o se c'è qualche fuga.



- Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non arrotolare il cavo elettrico di connessione attorno all'apparecchio.
- Evitare che il cavo venga a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

#### Precauzioni d'uso:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non collegare mai l'apparecchio senza avere prima riempito la vasca con olio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.
- Non spostare la friggitrice quando è in funzione o l'olio è ancora caldo. Spostarla solo quando si è raffreddata, utilizzando le maniglie.
- Utilizzare il manico/ci per sollevare o trasportare l'apparecchio.
- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MINIMO. (Fig.1)
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Questo apparecchio è stato disegnato per un uso esclusivamente domestico e non è destinato a un uso professionale e industriale. Non è adatto all'utilizzo da parte di ospiti di strutture ricettive, quali bed and

breakfast, hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali, compresi agriturismi o aree di riposo per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.

- Non permettere che venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Usare sempre l'apparecchio sotto sorveglianza.

- 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 scaldata al minimo del termostato. (Fig.2)

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.

- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriate dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.



#### Modalità d'uso

##### Prima dell'uso:

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti,





come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

**Riempimento della vaschetta:**

- Aprire il coperchio premendo il tasto di apertura.
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto.
- Versare olio nella vasca 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:**

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- La spia luminosa si accenderà.
- Selezionare la temperatura di frittura desiderata mediante il comando termostato di regolazione. La spia luminosa di riscaldamento si accenderà, indicando che l'olio si sta riscaldando (chiudere il coperchio per risparmiare energia).
- Preparare gli alimenti da friggere e collocarli nel cestello, prestando attenzione che non superino i 3/4 della sua capacità.

Lasciare sgocciolare gli alimenti prima di immergerli nel cestello.

- Se nella vasca si introducono alimenti congelati o contenenti un'elevata quantità d'acqua, è possibile che l'olio schizzi violentemente verso l'esterno dopo alcuni secondi.
- Attendere fino a quando il led luminoso si spegne, indicando che l'olio ha raggiunto la temperatura adatta.
- Introdurre lentamente il cestello nella vasca allo scopo di evitare uscite dell'olio e schizzi.
- Quando la frittura è pronta, sollevare il cestello e appenderlo al suo

supporto d'appoggio per consentire lo scolo dell'eccesso d'olio degli alimenti (Fig. 3)

- Svuotare il cestello.
- Cambiare l'olio circa ogni 15 o 20 fritture, oppure ogni 5-6 mesi se non si usa abitualmente.
- Per minimizzare 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 vasca dell'olio e processare 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 minima (MIN) per mezzo del comando termostato.
  - Staccare l'apparecchio dalla rete.
  - Chiudere il coperchio.
- Alloggiamento cavo**
- Questo apparecchio dispone di un alloggio 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 (Fig. 4).

**Consigli pratici:**

- È possibile eliminare l'odore dell'olio friggendo dei pezzi di pane.
- Nel caso di alimenti che contengano molta acqua, è meglio e più rapido realizzare due frittture con minor quantità che una sola frittura.
- Per ottenere una frittura uniforme e croccante, si può utilizzare il metodo di "frittura in due tempi".



Questo sistema consiste in realizzare una prima frittura fino al momento in cui gli alimenti sono già abbastanza fritti, e quindi effettuare una nuova frittura per dorare gli alimenti, con l'olio molto caldo.

- Si consiglia di friggere con olio d'oliva con acidità minima.
- Non bisogna mischiare oli di varie qualità.
- Per evitare che le patate si attacchino si consiglia di lavarle prima di friggerle.

#### **Protettore termico di sicurezza:**

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo.



#### **Pulizia**

- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica e aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Smontare l'apparecchio seguendo i passi illustrati a continuazione:
  - Sistemare il coperchio in posizione verticale e tirare verso l'alto per estrarre (Fig. 5)
  - Estrarre il cestello.
  - Versare con attenzione l'olio precedentemente utilizzato dalla vasca in un recipiente (non nel lavandino) conformemente alla normativa in vigore per il trattamento e l'eliminazione dei residui.
  - Versare acqua e detersivo nella vasca per eliminare il grasso. Riscia-

cquare bene per eliminare tutti i resti di detersivo.

- Ad eccezione delle parti elettriche e del cavo di connessione alla rete, tutte le altre parti possono essere lavate con detersivo e acqua o in lavastoviglie. Risciacquare bene per eliminare i resti 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.**

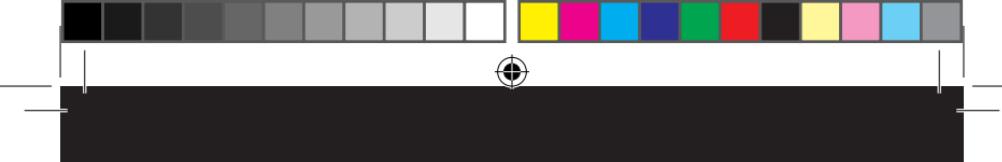
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- I seguenti accessori possono essere lavati in lavastoviglie: (usando un programma di lavaggio corto):
- Cestello



#### **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 sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.
- Si ricordi che bisogna rispettare le norme relative all'eliminazione di questo tipo di contaminante.



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

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





# Português

## Fritadeira Prisma



### Caro cliente:

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

### Descrição

- A Asa da cesta
- B Cursor da asa
- C Tampa
- D Visor
- E Cobertura do filtro
- F Cesta
- G Gancho de cobertura do filtro
- H Recolhedor de cabo
- I Asa para levantar o aparelho
- J Cuba
- K Termóstato
- L Reflector de sinais
- M Botão de abertura
- N Cabo de corrente



### Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras.
  - Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Ambiente de utilização ou trabalho:
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a pre-cedentemente suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
  - Não colocar o aparelho próximo de materiais combustíveis como mate-riais têxteis, cartão, papel...
  - Não utilizar o aparelho juntamente com um programador, temporizador ou outro dispositivo que ligue o aparelho automaticamente já que existe risco de incêndio se o aparelho estiver coberto ou colocado incorrec-tamente.
- Segurança eléctrica:
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
  - Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indi-cada 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 utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
  - 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.
  - 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.
- Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Utilização e cuidados:

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Nunca ligar o aparelho sem antes ter enchido a cuba de óleo.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não deslocar a fritadeira quando estiver a funcionar ou quando o óleo estiver ainda quente. Com a fritadeira em frio, movê-la pelas pegas.
- Usar al(s) asa(s) para pegar ou transportar o aparelho.
- Respeitar os níveis MÁXIMO e MÍNIMO. (Fig. 1)
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Este aparelho está projectado unicamente para a 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 residen-

ciais, incluindo casas rurais ou áreas de descanso para o pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

- Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância.

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.(Fig. 2)

- 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.**

- 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:**

- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descre-





ve no capítulo de limpeza.

#### Enchimento de Óleo:

- Abrir a tampa pressionando o botão de abertura.
- Extraír a cesta, retirando-a para cima.

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:

- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- O piloto luminoso iluminar-se-á.
- Seleccionar a temperatura de fritura desejada mediante o termóstato de regulação. A luz-piloto acender-se-á, indicando que o óleo está em processo de aquecimento (com a tampa fechada economiza-se energia).
- Preparar os alimentos a fritar e colocá-los na cesta procurando que não excedam 3/4 da sua capacidade. Deixar secar previamente os alimentos antes de os mergulhar na cuba.
- A colocação de alimentos congelados ou com grande quantidade de água na cuba pode provocar uma projecção brusca de óleo para o exterior após escassos segundos.
- Aguarde que a luz piloto se apague, este será o sinal de que o óleo alcançou a temperatura adequada.
- Introduzir lentamente a cesta na cuba para evitar extravasamentos e salpicos.
- Quando a fritura estiver no ponto, levantar a cesta e pendurá-la na borda da cuba para permitir o escorramento do excesso de óleo dos alimentos (Fig. 3)
- Esvaziar a cesta.

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

- 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.

- Feche a tampa.

#### Compartimento do cabo

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

#### Asa(s) de Transporte:

- Este aparelho dispõe de uma asa na sua parte lateral para o transporte ser fácil e cómodo. (Fig. 4).

#### 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.
- 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:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e se não voltar a funcionar, retirá-lo da rede eléctrica e aguardar 15 minutos antes de se ligar novamente.



### **Limpeza**

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

- Desmontar o aparelho de acordo com os seguintes passos:

- Colocar a tampa em posição vertical e puxar para cima para a desmontar (Fig. 5).
- Extrair a cesta.
- 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.
- Deitar água com detergente na cuba para eliminar a gordura. Limpar bem para eliminar os restos de detergente.
- 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.

- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

- As seguintes peças são aptas para limpeza na máquina de lavar louça: (usando um programa de lavagem curto):

- Cesta



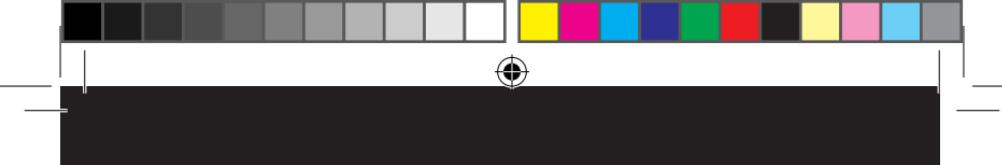
### **Anomalias e reparação**

- 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 reciclagem 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.

Não esquecer que devem respeitar-se as regulamentações relativas à eliminação deste tipo de contaminante.



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

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





## Nederlands

Friteuse  
Prisma



### Geachte klant:

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

### Beschrijving

- A Handgreep van de mand
- B Ontgrendelingsknop handgreep
- C Deksel
- D Kijkvenster
- E Deksel filter
- F Mand
- G Haak deksel filter
- H Snoeropbergvak
- I Handgreep om het apparaat op te tillen
- J Binnenpan
- K Thermostaat
- L Signallamp
- M Openingsknop
- N Stroomkabel



### Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.
- Gebruiks- of werkomgeving:
  - Plaats het toestel op een effen en stabiel oppervlak, ver verwijderd van warmtebronnen en water.
  - Plaats het apparaat ver van brandbare materialen zoals textiel, karton en papier.
  - Het apparaat niet aan een programmeertoestel, tijdschakelaar of ander apparaat verbinden dat het apparaat automatisch inschakelt omdat er risico bestaat op brand indien het apparaat afgedekt is of incorrect geplaatst is.
- Elektrische veiligheid:
  - Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
  - Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanninggegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
  - Sluit het toestel aan op een aardingsysteem dat minimum 10 ampère aankan.
  - De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekker-adapters gebruiken.
  - Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
  - Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
  - Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
  - Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren





of om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- Let erop dat het snoer niet in contact komt met de warme oppervlakken van het apparaat.
- Kapotte kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico op elektrische schokken.
- De stekker niet met natte handen aanraken.

#### Gebruik en onderhoud:

- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Sluit de friteuse nooit aan zonder eerst de binnenpan met olie te hebben gevuld.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- Verplaats de friteuse niet wanneer ze aanstaat of wanneer de olie nog warm is. Wanneer de friteuse afgekoeld is kan u haar verplaatsen door gebruik te maken van de handgrepen.
- Gebruik de handvaten voor het vastpakken of vervoeren van het apparaat.
- Respecteer het MAXIMUM- en MINIMUM-niveau. (Afb. 1)
- De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik. Het werd niet ontworpen om in horecazaken, bed&breakfasts,

hotels, motels, andere residenties zoals vakantiehuisjes, keukens voor winkelpersoneel, kantoren of andere werkomgevingen te gebruiken.

- Laat niet toe dat het apparaat gebruikt wordt door gehandicapten, kinderen of door personen die niet vertrouwd zijn met dit type producten.
- De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat altijd onder toezicht gebruiken.- Indien frituurvet in plaats van frituurolie wordt gebruikt, dient dit vooraf eerst in een aparte pan te worden gesmolten.
- Indien het vet in de friteuse hard is geworden, dient u een paar gaatjes in het harde vet te maken om het water dat zich nog in het vet bevindt, te doen verdampen door het op de minimumtemperatuur van de thermostaat te verwarmen. (Afb.2)

Indien, om gelijk welke reden, de olie vuur zou vatten, moet u de stekker van de friteuse uit het stopcontact halen en het vuur doven met het deksel, een deken of een groot keukendoek.

#### PROBEER NOOIT HET VUUR TE DOVEN MET WATER.

- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.



#### Gebruiksaanwijzing Alvorens het gebruik:



- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

#### Olie vullen:

- Druk op de openingsknop en open het deksel.
- Trek de mand omhoog om de mand uit het apparaat te verwijderen.
- Giet olie in de binnenpan tot aan het MAXIMUM-niveau.
- Het apparaat dient niet gebruikt te worden met minder olie dan aangegeven met het vulstreepje MINIMAL.

#### Gebruik:

- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Het waarschuwingslampje gaat branden.
- Selecteer de gewenste baktemperatuur door middel van de thermostaatregelaar. Het controlelampje licht op en geeft aan dat de olie wordt verhit (sluit het deksel om energie te besparen).
- Maak het te bakken voedsel klaar en plaats het in de mand ervoor zorgend dat het niet verder komt dan 3/4 van haar capaciteit.
- Laat het voedsel uitlekken alvorens het in de binnenpan te dompelen.
- Indien u bevoren voedsel of voedsel met een hoog watergehalte in de binnenpan brengt, kan na een paar seconden plots olie naar buiten sputten.
- Wacht tot het controlelampje is gedoofd. Dit betekent dat de olie de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Introduceer de mand langzaam

in de binnenpan om overlopen en spatten te vermijden. U kunt naar eigen goeddunken met of zonder deksel bakken.

- Wanneer het baksel klaar is kan u de mand omhoog heffen en haar op de rand van de binnenpan hangen om ervoor te zorgen dat het baksel uitlekt en het teveel aan olie van het voedsel lekt (Abf.3)

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

- Om de vorming van acrylamide te minimaliseren tijdens het frituren, vermijdt u het bereiken van een donkerbruine kleur in het gefrituurde voedsel, verwijdert u resten uit de oliebak en frituurt u voedsel dat rijk is aan proteïnen (zoals aardappelen en mais) niet op een temperatuur hoger dan 170°C.

#### Na gebruik van het apparaat:

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

#### Snoervak

- Dit apparaat beschikt over een vak om de stroomkabel op te bergen, aan de onderkant van het apparaat.

#### Transporthandvat(en):

- Dit apparaat beschikt over een handvat aan de bovenzijde om het transport gemakkelijk en comfortabel te maken (Abf. 4)

#### Praktische tips:

- Om de olie te ontgeuren kunt u een paar stukjes brood frituren.
- Voor etenswaren die veel water





bevatten is het beter en sneller ze in twee keer in kleinere hoeveelheden dan in één keer te frituren.

- Om gelijkmatig gebakken en knapperig voedsel te bekomen, kunt u de "tweefasenmethode" toepassen. Dit systeem bestaat erin het voedsel een eerste keer te bakken tot het bijna klaar is, en daarna nogmaals, met flink hete olie, om het een goudbruine kleur te geven.
- Het is raadzaam te bakken met olijfolie met een laag zuurgehalte.
- Meng geen olie van verschillende kwaliteit.
- Was de aardappelen vóór het bakken om te vermijden dat ze aan elkaar gaan plakken.

#### Thermische beveiliger:

- Dit apparaat beschikt over een thermisch veiligheidsmechaniek dat het apparaat tegen oververhitting beveilt.
- Wanneer het apparaat spontaan uitschakelt en niet terug inschakelt, trek de stekker dan uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker terug in te steken.



#### Reiniging

- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Demontereer het toestel en volg deze stappen:
  - Plaats het deksel verticaal en trek het naar boven om het te demonteren (Abf. 5)
  - Verwijder de mand.
  - Giet de gebruikte olie voorzichtig in een bak (niet in de gootsteen) en volg

de regels voor afvalverwijdering en verwerking.

- Giet water met afwasmiddel in de binnenpan om het vet op te lossen. Spoel goed af om alle zeepresten te verwijderen.
- Alle onderdelen, behalve het elektrische gedeelte en het snoer, mogen met water en zeep of in de vaatwasser schoongemaakt worden. Spoel de onderdelen goed af om alle zeepresten te verwijderen.

Maak het elektrische gedeelte en het koppelstuk eerst schoon met een vochtige doek en laat deze daarna goed drogen.

**DE DELEN NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.**

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch pH, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Het is raadzaam om het apparaat geregelde schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- De volgende stukken mogen in de afwasmachine gereinigd worden: (gebruik een kort wasprogramma):
  - Mand



#### Defecten en reparatie

- Bij een defect, moet u het apparaat





naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

Voor produkten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het produkt afkomstig is dit vereist:

#### **Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product**

- De verpakking van dit apparaat bestaat uit gerecycleerd materiaal. Als u zich van dit materiaal wenst te ontdoen, kunt u gebruik maken van de openbare containers die voor ieder type materiaal geschikt zijn.
- Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.
- Als u zich van deze vervuilende stof wenst te ontdoen dient u rekening te houden met de geldende voedingsnormen.



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

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





# Polski

Frytkownica  
Prisma



Szanowny Klientie,  
Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

- Opis
- A Uchwyty koszyka
- B Przycisk składania uchwytu koszyka
- C Przykrywka
- D Wizjer
- E Pokrywa filtra
- F Koszyk
- G Zaczep pokrywy filtra
- H Przegroda na kabel
- I Uchwyty do podnoszenia
- J Miska
- K Termostat
- L Odlaski
- M Przycisk otwierania pokrywy
- N Kabel sieciowy



Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Otoczenie użycia i pracy:

- Umieścić urządzenie na powierzchni płaskiej, stabilnej, z dala od źródeł gorąca i chronić przed zamoczeniem.

- Umieścić urządzenie z daleka od materiałów łatwopalnych, takich jak tkaniny, karton, papier...

Nie stosować urządzenia połączonego z programatorem, regulatorem czasowym lub innym urządzeniem podłączającym urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest pokryte lub umieszczone niewłaściwie.

Bezpieczeństwo :

- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.

- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.

- Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem o natężeniu, co najmniej 10 amperów.

- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.

- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.

- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.

- Nie używać urządzenia, jeśli upadło lub jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia lub wycieki.

- Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.

- Nie zwijać kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.

- Nie dopuszczać, by kabel elektryczny podłączenia zwiisał ze stołu ani był w kontakcie z gorącymi powierzchniami urządzenia.

- Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększą ryzyko porażenia prądem.



- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.  
Używanie i konserwacja:
    - Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.
    - Nie podłączać nigdy urządzenia przed napelnieniem miski olejem.
    - Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
    - Nie przemieszczać urządzenia w momencie, kiedy jest włączone lub, kiedy znajdujący się w nim olej jest jeszcze gorący. Przenosić frytkownicę, kiedy jest zimna za pomocą uchwytu (Rys.).
    - Używać uchwytów do podnoszenia i przymieszczenia urządzenia.
    - Przestrzegać poziomów MAX i MIN. (Rys.1)
    - Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
    - Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
    - Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy używać w celach industrialnych czy profesjonalnych. Nie jest zaprojektowane do użytku w hotelach, motelach, hostalach, biurach, pensjonatach i tym podobnym.
    - Nie dopuszczać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne ani dzieci.
    - Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
    - Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku stosowania tłuszczu zamiast oleju, rozpuścić go wcześniej w oddzielnym naczyniu.

- Jeśli tłuszcz zgęstniał w naczyniu, zrobić kilka dziurek w stałym tłuszczu w celu wypuszczenia wody, która została zatrzymana w tłuszczu, by mogła ona wypływać strumieniem przy podgrzewaniu przy minimalnej temperaturze termostatu. (Rys. 2)

Jeśli z jakiegokolwiek powodu olej zapaliłby się, wyłączyć urządzenie z sieci i stłumić ogień używając pokrywy, przykrywki lub dużej szmaty kuchennej.

#### NIGDY NIE STOSOWAC WODY.

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



#### Instrukcja obsługi

##### Uwagi przed pierwszym użyciem:

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

##### Wlewanie oleju:

- Otworzyć pokrywę przyciskiem.
- Wyjąć koszyk pociągając do góry.
- Wlać olej do znaku poziomu MAKSYMALNEGO w misce.
- Nie można używać urządzenia, jeśli ilość oleju jest poniżej znaku poziomu MINIMALNEGO.

##### Użycie:

- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Lampka kontrolna zapali się.
- Wybrać odpowiednią temperaturę smażenia za pomocą sterownika termostatu. Zapali się lampka kontrolna informująca o nagrzewaniu się oleju (przy zamkniętej pokrywie oszczędzasz energię).
- Przygotować potrawy, które mają być smażone i umieścić je w koszyku, upewnić się też, czy nie przekracza się ¼ pojemności koszyka.





Przed włożeniem potraw do koszyka pozwolić, by się one osuszyły.

Zanurzenie w misce produktów zamrożonych lub z dużą ilością wody może spowodować rozpryskiwanie się oleju przez kilka sekund.

- Kiedy olej osiągnie odpowiednią temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie.

Włożyć powoli koszyk do miski w celu uniknięcia przelania i ochlapania.

Smażyć z przykrywką lub bez.

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

- Oproźnić koszyk.

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

- Aby uniknąć produkcji szkodliwych dla zdrowia związków podczas smażenia, nie wolno doprowadzić, by żywność nabrala ciemno-brązowego koloru, należy zawsze usuwać resztki żywności z pojemnika na olej i nie należy smażyć produktów bogatych w skrobię (jak ziemniaki i produkty zbożowe) w temperaturze wyższej niż 170°C.

Po zakończeniu używania urządzenia:

- Wybrać pozycję temperatury minimalnej (MIN) używając pokrętła regulacji temperatury.

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.

- Zamknąć pokrywę.

Osadzenie kabla

- Urządzenie posiada specjalne miejsce do zwijania kabla sieciowego w dolnej części.

Uchwyty Transportowe:

- Urządzenie dysponuje uchwytem w górnej części, umożliwiającym jego łatwe i wygodne przenoszenie (Rys. 4)

Zalecenia praktyczne:

- Usmażyć kilka kawałków chleba w celu usunięcia zapachu użytego oleju.

- Niektóre produkty, zawierające dużo wody, lepiej i szybciej jest smażyć na dwa razy i w mniejszych ilościach.

- Aby pożywienie było jednolite i chrupiące, lepiej jest użyć funkcji "smażenie na dwa razy".

System ten polega na pierwszym smażeniu do momentu, kiedy produkty są dość podsmażone oraz drugim smażeniu w bardzo gorącym oleju, aby nadać im złotego koloru.

- Zaleca się używanie oleju o minimalnej kwasowości.

- Nie mieszać olejów różnych jakości.

- Aby uniknąć sklejania się ziemniaków zaleca się umycie ich przed smażeniem.

Ochrona przed przegrzaniem:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.

- Jeśli urządzenie się samo wyłącza i nie włącza się ponownie, należy wyłączyć je z prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym włączeniem go.



Czyszczenie

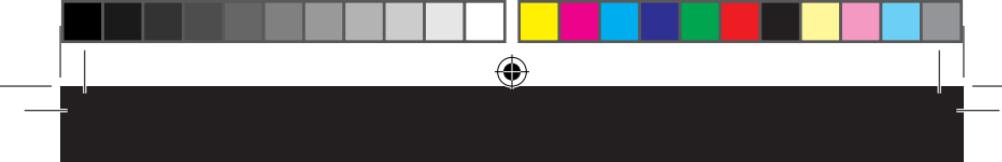
- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Zdemontować urządzenie według kolejnych kroków:

• Umieścić przykrywkę w pozycji pionowej i podciągnąć do góry, aby ją odczepić (Rys. 5)

• Wyjąć koszyk.

• Przelać ostrożnie używany już olej z miski do naczynia (nie do frytkownicy), według obowiązującej normy obróbki i eliminowania ścieków.



- Nalać wodę z detergentem do kuwety w celu usunięcia tłuszczy. Dokładnie opłukać z resztek detergentu.

- Części urządzenia z wyjątkiem panelu kontrolnego i kabla sieciowego, można myć w wodzie z detergentem. Następnie należy dokładnie opłukać.

Czyścić zespół elektryczny i wtyczkę wilgotną ścieżeczką i po czym zaraz wysuszyć.

NIE ZANURZAĆ NIGDY W WODZIE ANI W INNEJ CIECZY.

- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- Zaleca się regularne czyszczanie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- W zmywarce do naczyń mogą być myte następujące części: (należy ustawić krótki program mycia):

- Koszyk



#### Nieprawidłowości i naprawa

- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

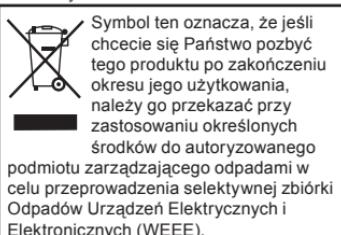
#### Ekologia i zarządzanie odpadami

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji

oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.

- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.

- Należy zastosować się do praw regulujących usuwanie tego typu zanieczyszczeń.



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





# Ελληνικά

Φριτέζα

Prisma



Εκλεκτέ μας πελάτη:

Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS.

Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

Α Λαβή του κάδου

Β Κουμπί αναδίπλωσης λαβής

C Καπάκι

D Θυρίδα παρατήρησης

E Περιβλήμα φίλτρου

F Κάρδος

G Γάντζος περιβλήματος φίλτρου

H Μάζεμα καλωδίου

I Λαβή για να σηκώνεται η συσκευή

J Λεκάνη

K Θερμοστάτης

L Ανακλαστήρας σημάτων

M Κουμπί ανοίγματος

N Καλώδιο ρεύματος



Συμβουλές και προειδοποίησεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές.

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

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης

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

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

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

Ηλεκτρική ασφάλεια:

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

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

- Συνδέστε τη συσκευή στην παρεχόμενη βάση με γείωση και που υποστηρίζει τουλάχιστον 10 Αμπέρ.

- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.

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

- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής απουσινδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

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



- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να στηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.
- Μην περιτυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από την συσκευή.
- Μην αφήσετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.
- Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάψη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.
- Χρήση και προσοχή:**
  - Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
  - Ποτέ μη συνδέσετε τη συσκευή χωρίς να έχετε γεμίσει προηγουμένως τη λεκάνη λαδιού.
  - Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/ παύσης.
  - Μη μετατοπίζετε τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν το λάδι είναι ακόμα καυτό. Όταν η φρίτζα είναι κρύα, μεταφέρετε τη από τις χειρολαβές.
  - Κάντε χρήση της/των λαβής/λαβών για να πάνετε, ή μεταφέρετε την συσκευή.
  - Τηρείτε τη **ΜΕΓΙΣΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΧΙΣΤΗ** στάθμη (Σχ. 1).
  - Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.
  - Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.
  - Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί απλά & μόνον για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική. Δεν έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από πελάτες σε πανδοχεία, τύπου

ύπνους με πρωινό, ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλα περιβάλλοντα οικισμών, σύτε και σε καταλύματα σε σπίτια αγροτών, ή σε ζώνες κουνίνας για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.

**- Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.**

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

**- Η συσκευή να χρησιμοποιείται πάντα υπό επιβλέψη.**

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

**- Αν τα λίπη έχουν σκληρύνει στον κάδο της συσκευής, κάντε μερικές τρύπες στα υγρά λίπτη για να επιτρέψετε το νέρο που μπορεί να έχει παραμείνει στα λίπη να βγει ως ατμός μόλις θερμανθεί με την ελάχιστη θερμοκρασία του θερμοστάτη. (Σχ. 2)**

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

#### **ΠΟΤΕ ΜΕ NEPO.**

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



#### **Οδηγίες χρήσης**

##### **Σημειώσεις πριν την χρήση:**

**- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως**



ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

Γέμισμα με Λάδι:

- Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το κουμπί απεμπλοκής.

- Βγάλτε τον κάδο τραβώντας τον προς τα πάνω.

- Ρίξτε λάδι στη λεκάνη μέχρι το σημείο που δείχνει τη ΜΕΓΙΣΤΗ στάθμη.

- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με λιγότερο λάδι από αυτό που υποδεικνύεται ως ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη.

Χρήση:

- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.

- Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει.

- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος από το θερμοστατικό διακόπτη ρύθμισης. Το ενδεικτικό λαμπτάκι θα ανάψει, δείχνοντας πώς το λάδι ζεσταίνεται (με το καπάκι κλειστό εξοικονομείται ενέργεια).

- Προετοιμάστε τις τροφές για τηγάνισμα και τοποθετήστε τις στον κάδο προσπαθώντας να μην ξεπερνούν τα 'Y' της χωρητικότητάς του.

Αφήστε να στραγγίζουν πρώτα οι τροφές πριν τις βυθίσετε στη λεκάνη.

- Αν βάλετε τροφές κατεψυγμένες ή μεγάλης περιεκτικότητας νερού στη λεκάνη μπορεί να εκτοξευτεί το λάδι απότομα προς τα έξω μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα. Μετά το τηγάνισμα Πρακτικές συμβουλές:

- Περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία, το οποίο θα σημαίνει ότι το λάδι έφτασε στην κατάλληλη θερμοκρασία.

- Βάλτε σιγά-σιγά τον κάδο στη λεκάνη για να αποφύγετε υπερχειλίσεις και πιτσιλίσματα. Κατά την κρίση σας, τηγανίστε με το καπάκι ανοικτό ή κλειστό.

- Όταν το τηγάνισμα τελειώσει, αναστήκωστε τον κάδο και κρεμάστε τον στη βάση του ώστε να αποστραγγιστεί το πλεόνασμα λαδιού από τις τροφές (Σχ. 3)

- Αδειάστε τον κάδο.

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

- Για να ελαχιστοποιηθεί η παραγωγή ακρυλαμίδιου κατά την διαδικασία τηγανίσματος, μην αφήνετε τα τρόφιμα να αποκτούν ένα σκούρο καφέ χρώμα. Αποσύρετε τα κατάλοιπα των καμένων τροφίμων από την λεκάνη λαδιού, ενώ οι πλούσιες σε άμυλο τροφές (όπως π.χ. πατάτες και δημητριακά) να ψήνονται σε θερμοκρασίες κάτω από 170 °C.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Διαλέξετε την θέση ελάχιστου (MIN), δια μέσω της διάταξης ελέγχου θερμοκρασίας.

- Βγάλετε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.

- Κλείστε το καπάκι.

Θέση καλωδίου

- Αυτή η συσκευή διαθέτει μια υποδοχή για το καλώδιο σύνδεσης με το ρεύμα, που βρίσκεται στο κάτω του μέρος.

Χερούλι Μεταφοράς:

- Η συσκευή διαθέτει μια λαβή στο άνω της μέρος, για να γίνεται ευκολότερη και πιο άνετη η μεταφορά της (Σχ. 4)

Πρακτικές συμβουλές:

- Για να μη μυρίζει το λάδι μπορείτε να τηγανίσετε μερικά κομμάτια ψωμιού:

- Σε τροφές που περιέχουν πολύ νερό είναι καλύτερο και πιο γρήγορο να τηγανίσετε δύο φορές μικρότερη ποσότητα τροφών παρά μία.

- Για να πετύχετε ομοιόμορφο και τραγανό τηγάνισμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο «τηγανίσματος σε δύο χρόνους».



Αυτό το σύστημα συνίσταται σ' ένα πρώτο τηγάνισμα μέχρι οι τροφές να τηγανιστούν καλά, και έπειτα σ' ένα δεύτερο τηγάνισμα, με το λάδι πολύ ζεστό, για τσιγάρισμα των τροφών.

- Σας προτείνουμε να τηγανίζετε με ελαιόλαδο ελάχιστης οξύτητας.
- Μην ανακατέψετε λάδια διαφόρων ποιοτήτων.
- Για να μην κολλάνε οι πατάτες, σας συμβουλεύουμε να τις πλένετε πριν τις τηγανίσετε.

Θερμική διατάξη ασφαλείας:

- Η συσκευή διαθέτει έναν θερμικό μηχανισμό ασφαλείας που προστατεύει την συσκευή από οποιαδήποτε υπερθέρμανση.

- Αν η συσκευή αποσυνδεθεί από μόνη της και δεν συνδέθει εκ νέου, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό κύκλωμα και περιμένετε περίπου 15 λεπτά μέχρι να την συνδέσετε ξανά.



Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.
- Αποσυναρμολογήστε την συσκευή σε συμφωνία με τα παρακάτω βήματα:
  - Τοποθετήστε το καπάκι κάθετα και τραβήξτε προς τα πάνω για να το αφαιρέσετε (Σχ. 5)
  - Βγάλτε τον κάδο.
  - Αδειάστε προσεκτικά το χρησιμοποιημένο λάδι από τη λεκάνη σ' ένα δοχείο (όχι στο νεροχύτη), σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία επεξεργασίας και διάθεσης απορριμμάτων.
  - Ρίχνετε νερό με απορρυπαντικό στο δοχείο, για να βγουν τα λίπη. Ξεβγάζετε καλά για να βγουν όλα τα κατάλοιπα απορρυπαντικό.

- Εξαιρώντας την ηλεκτρική διάταξη και τη σύνδεση στο ρεύμα, όλα τα μέρη θα πρέπει να καθαρίζονται με νερό & απορρυπαντικό, ή στο πλυντήριο πιάτων. Ξεβγάζετε καλά για να βγουν τα κατάλοιπα απορρυπαντικού.

- Καθαρίζετε την ηλεκτρική διάταξη και το βύσμα λήψης ρεύματος με ένα μουσκεμένο πανάκι και μετά να τα στεγνώνετε.

**ΠΟΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΤΑ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΤΟ ΝΕΡΟ Ή ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΆΛΛΟ ΥΓΡΟ.**

- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.

- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με δέινο ή βασικό ρή όπως η αλισβία ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.

- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής και η απομάκρυνση όλων των τροφικών υπολειμμάτων.

- Τα ακόλουθα κομμάτια μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα σύντομο κύκλο):

- Κάδος



Δυσλειτουργίες και επισκευή

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/ και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί τη νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας:





## Ελληνικά

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους.

- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.

- Πρέπει να γίνονται σεβαστοί οι κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη αυτού του είδους ρυπαίνουσας ουσίας.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεδειγμένο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΗΣ).

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





# Русский

Фритюрница  
Prisma



## Уважаемые покупатели!

Мы благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на фритюрнице марки TAURUS для домашнего использования.

Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантируют вам продолжительную эксплуатацию прибора.

## Описание

A Ручка корзины

B Кнопка ручки

C Крышка

D Окошко-визор

E Кожух фильтра

F Корзина

G Крюк кожуха фильтра

H Отделение для сетевого шнура

I Ручка для подъема прибора

J Чаша

K Термостат

L Световой индикатор

M Кнопка для открытия прибора

N Электрический провод



## Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с

пищевой, как описано в разделе «Чистка и уход».

## Рекомендации по установке

- Поставьте прибор на горизонтальную, ровную, устойчивую поверхность, способную выдерживать высокие температуры и находящуюся в удалении от источников тепла. Избегайте попадания на него водяных брызг.

- Не устанавливайте прибор рядом с легко воспламеняющимися предметами (такими как ткань, картон, бумага и пр.).

- Не подключайте к прибору таймер или другие устройства, включающие его автоматически, так как не разрешается оставлять работающую фритюрницу без присмотра.

## Рекомендации по электробезопасности

- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что розетка рассчитана не менее чем на 10А.

- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, используемому в вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.

- Не используйте и не храните прибор на улице.

- Если вы заметили какие-либо



повреждения корпуса прибора или неполадки в его работе, немедленно отключите прибор из сети электропитания во избежание удара электрическим током.

- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений или утечки.
- Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.
- Не накручивайте шнур электропитания на прибор.
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания свисал со стола или соприкасался с горячими поверхностями прибора.
- Повреждение шнура может привести к несчастному случаю.
- Не дотрагивайтесь до вилки электропитания мокрыми руками.
- Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья
- Перед подключением убедитесь в том, что шнур электропитания полностью расправлен.
- Никогда не включайте фритюрницу без масла.
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Не перемещайте фритюрницу, когда она включена или если масло еще не остыло. Для транспортировки остывшего прибора используйте специальные ручки.
- Используйте ручки для транспортировки и перемещения прибора.
- Убедитесь в том, что уровень

масла не ниже отметки MINIMUM и не превышает отметку MAXIMUM (Рис. 1).

- Отключите фритюрницу из розетки. Дождитесь, пока она полностью остынет, перед тем как приступить к чистке.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать его в промышленных или коммерческих целях.
- Данный прибор не предназначен для использования в учреждениях, предоставляющих услуги по временному размещению и проживанию, таких как мини-гостиницы bed and breakfast, отели, мотели и другие объекты временного проживания, в том числе загородные турбазы или зоны отдыха для персонала магазинов, офисов и других мест работы.
- Не позволяйте лицам, не знакомым с принципами работы фритюрницы, недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.
- Данный прибор – не игрушка. Не оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.
- Не оставляйте прибор без присмотра.
- Если вы будете использовать жир вместо масла, предварительно растопите его в отдельной посуде.
- Если во фритюрнице остался застывший жир, сделайте на его поверхности несколько дырочек, чтобы могла испариться оставшаяся на дне вода, а потом включите фритюрницу на минимальный нагрев (Рис. 2).





- Если по какой-либо причине произошло воспламенение масла, немедленно отключите прибор из розетки и накройте пламя крышкой или сбейте его одеялом или кухонным полотенцем.

#### НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ВОДУ!

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



#### Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием

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

#### Заливка масла

- Откройте крышку, нажав на кнопку для открытия прибора.  
- Извлеките корзину, слегка потянув за нее.  
- Залейте масло в чашу, не превышая отметки MAX.  
- Не включайте фритюрницу, если уровень масла ниже отметки MINIMO

#### Эксплуатация

- Подключите прибор к электрической сети.  
- Загорится световой индикатор.  
- Выберите температуру, установив ручку терmostата

на соответствующую отметку. Загорится световой индикатор, означающий, что масло нагревается. Для ускорения процесса и экономии электроэнергии накройте прибор крышкой.

- Подготовьте продукты к обжариванию и положите их в корзину. Убедитесь, что продукты занимают не более ¾ корзины.

- Во избежание разбрзгивания масла тщательно просушите продукты, перед тем как поместить их в масло.

- Во избежание разбрзгивания масла не рекомендуется помещать в корзину замороженные продукты или продукты с большим содержанием воды.

- Дождитесь, когда масло достигнет заданной температуры. Красный индикатор погаснет.

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

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

- Снимите корзину и переложите ее содержимое в тарелку.

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

- Для того чтобы свести образование акриламида во время процесса жарки до минимума, следите, чтобы продукты не принимали темно-коричневый оттенок, извлекайте остатки подгоревших продуктов из чаши с маслом и обрабатывайте



продукты, богатые крахмалом (например, картофель и злаковые), при температуре, не превышающей 170 °С.

#### После каждого использования

- Установите регулятор температуры на отметку MIN.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Закройте крышку.

#### Отсек для смотки шнура

- Во фритюрнице предусмотрено отделение для встроенного сетевого шнура, расположенное в ее нижней части.

#### Ручка(и) для транспортировки

- Для удобства и легкости транспортировки аппарат оснащен ручкой, которая находится в его нижней передней части (Рис. 4).

#### Полезные советы

- Масло во фритюрнице можно использовать несколько раз подряд. Для того чтобы отбить запах предыдущих продуктов, обжарьте в нем несколько кусочков хлеба.
- При обжаривании продуктов, содержащих большое количество воды, рекомендуется готовить в два приема: разделите их на 2 равные части и обжаривайте каждую отдельно. Таким образом результат получится гораздо быстрее и качественнее.
- Для равномерного обжаривания и получения хрустящей корочки рекомендуется использовать технику «в два этапа»: доведите продукты почти до готовности на средней температуре. Затем извлеките корзину, разогрейте масло до максимальной температуры и обжарьте продукты

еще раз до получения румяной корочки.

- Рекомендуется использовать оливковое масло минимальной кислотности.

- Не рекомендуется смешивать разные виды масла.
- Перед обжариванием ломтиков картофеля промойте их под струей воды, чтобы они не слипались.

#### Термопредохранитель

- Прибор оснащен специальным термопредохранителем для защиты от перегрева.
- Если прибор выключился и не включился автоматически, выдерните вилку из розетки и подождите 15 минут, прежде чем снова подключить прибор к сети.



#### Чистка и уход

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.
- Разберите прибор в следующем порядке.
- Снимите крышку. Для этого установите ее в вертикальное положение и потяните вверх (Рис. 5).
- Извлеките корзину.
- Аккуратно слейте использованное масло из чаши в другой контейнер. Не сливайте масло в раковину!
- Налейте в чашу воду с моющим средством, чтобы удалить жир. Тщательно сполосните детали прибора водой, чтобы удалить остатки моющего средства.





- За исключением деталей, обеспечивающих подключение к электрической сети и работу прибора от электричества, все остальные детали можно мыть водой с моющим средством или в посудомоечной машине. Тщательно сполосните детали прибора водой, чтобы удалить остатки моющего средства.

- Для очистки электрического блока и сетевого разъема прибора протрите их влажной тряпкой и тщательно просушите.

**НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ИХ В ВОДУ ИЛИ В КАКЮУ-ЛИБО ДРУГЮУ ЖИДНОСТЬ.**

- Протрите корпус прибора влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.

- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.

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

- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все остатки пищи.

- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части фритюрницы (выбрав короткую программу мытья):

- корзину



Неисправности и способы их устранения

- Если вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в

авторизованный сервисный центр.

Для продуктов, изготавливаемых в Европейском союзе, и/или в тех случаях, когда в стране производства имеются соответствующие нормативы.

Экология и защита окружающей среды

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.

- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.

- Помните, что необходимо соблюдать существующие нормативы по удалению данного типа загрязняющих веществ.



Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора следует передать его в пункт приема отслуживших электрических и электронных приборов (RAEE) или в руки представителя соответствующей организации.

Прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/EC о низком напряжении и Директивы 2004/108/EC об электромагнитной совместимости электрических приборов.



## Romană

Friteuză  
Prisma



Stimate client,

Va mulțumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS.

Designul, performanțele și tehnologia acestui aparat, cat și controalele stricte în ceea ce privește calitatea în timpul procesului de fabricație, va vor furniza satisfacții depline pentru multi ani.

Descrierea

A Mâner al coșului

B Cursor al mânerului

C Capac

D Vizor

E Capac filtru

F Sită

G Cârlig capac filtru

H Derulator cablu

I Mâner pentru ridicarea aparatului

J Cuvă

K Termostat

L Reflector de semnale

M Buton de deschidere

N Cablu de curent



Sfaturi și avertizări privind siguranță

- Cititi cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a pune aparatul în funcțiune și păstrați-l pentru consulte ulterioare.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Zona de utilizare sau de lucru:

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

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

- Nu utilizați aparatul împreună cu un programator, temporizator sau alt dispozitiv care să pornească automat aparatul pentru că există riscul de incendiu dacă acesta este acoperit sau amplasat necorespunzător. Siguranța referitoare la componentele electrice:

- Nu utilizați aparatul dacă ștecarul sau cablul electric sunt deteriorate.

- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.

- Conectați aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.

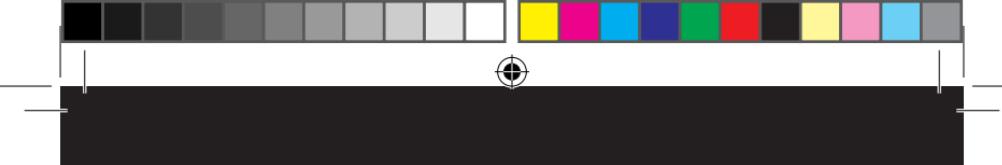
- Ștecarul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificați niciodată ștecarul. Nu folosiți adaptor pentru ștecar.

- Nu utilizați și nu țineți aparatul în aer liber.

- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.

- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.

- Nu folosiți niciodată cablul electric



pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.

- Nu înfășurați cablul electric de conectare în jurul aparatului.
- Nu permiteți contactul cablului electric de conectare cu suprafețele încălzite ale aparatului.
- Cablurile deteriorate sau încâlcite cresc riscul de soc electric.
- Nu atingeți stecărul cu mâinile ude. Utilizare și îngrijire:
- Înaintea fiecărei utilizări, desfășurați în mod complet cablul electric al aparatului.
- Nu conectați niciodată aparatul înainte de a-i umple cuva.
- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu deplasați aparatul în timp ce funcționează sau în timp ce uleiul este cald. După ce s-a răcit, transportați friteuza cu ajutorul manerelor.
- Utilizați mânerul/ele pentru a ridica sau transporta aparatul.
- Respectați nivelurile MAXIM și MINIM. (Fig.1)
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu-l mai folosiți și înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic și nu celui profesional sau industrial.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizare domestică și nu pentru utilizare profesională sau industrială. Nu este conceput pentru a fi utilizat pentru persoanele cazate în locații de cazare precum bed and breakfast, hoteluri, moteluri

și alte tipuri de medii rezidențiale, inclusiv pensiuni sau spații de odihnă destinate personalului care lucrează în magazine, birouri sau alte medii de lucru.

- Nu permiteți utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obișnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Utilizați întotdeauna aparatul cu atenție.
- Dacă utilizați untură în loc de ulei, aceasta trebuie topită mai intai într-un recipient separat.
- Dacă untura s-a întărit în friteuză, faceți ceteva orificii în untura solidă pentru a permite apei rămase în untură să iasă sub formă de vapori în momentul în care se încălzește la temperatura minimă a termostatului. (Fig.2)

Dacă din oricare motiv uleiul se aprinde, deconectați friteuza de la retea și înăbusiți focul cu capacul, cu o pătură sau cu un servet mare de bucătărie.

#### NICIODĂ CU APĂ

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



#### Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:

- Înainte de prima utilizare a produșului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform



instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

#### Umplerea cu ulei:

- Deschideți capacul apăsând butonul de deschidere.

- Extrageți coșul trăgând de el în sus. Turnați ulei până la semnul care indică nivelul MAXIM pe vas.

- Aparatul nu trebuie utilizat cu mai puțin ulei decât indică semnul de MINIM.

#### Utilizare:

- Conectați aparatul la rețeaua electrică.

- Indicatorul luminos se va aprinde.

- Selectionați temperatura de prăjire dorită cu ajutorul termostatului de reglare. Indicatorul luminos se aprinde, indicând că uleiul se află în proces de încălzire (cu capacul inchis se va economisi energie).

- Pregătiți alimentele care vor fi prăjite și puneti-le în sită având grijă să nu depășiți 3% din capacitatea acesteia.

Lăsați alimentele să se scurgă înainte de a le introduce în cuvă.

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

- Așteptați ca beculețul să se deconecteze, ceea ce va semnala faptul că aparatul a ajuns la temperatura adecvată.

- Introduceți lene sită în cuvă astfel încât să evitați debordări și stropeli. În funcție de alegerea dvs., prăjiți cu capacul deschis sau inchis.

- Când alimentul este prăjit, ridicati

sita și asezați-o pe marginea cuvei pentru a se permite astfel scurgerea excesului de ulei din alimente (Fig.3)

- Goliti sita.

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

- Pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă în timpul procesului de prăjire, nu permiteți ca alimentele să capete o nuanță de maro închis, scoateți resturile de alimente arse din cuva de ulei și procesați alimentele bogate în amidon (cum ar fi cartofii și cerealele) la temperaturi mai mici de 170°C.

Odată încheiată utilizarea aparatului: Selectați poziția minimă (MIN) folosind termostatul.

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

- Închideți capacul.

#### Compartiment cablu

- Acest aparat dispune de un locaș pentru cablul de conexiune la rețea situat în partea sa inferioară.

#### Mâner/e de Transport:

- Acest aparat dispune de un mâner pe partea sa laterală pentru un transport ușor și comod (Fig.. 4)

#### Sfaturi practice:

- Pentru a înlătura mirosul neplăcut din ulei, puteți prăji cîteva bucăți de paine.

- Cand alimentele prăjite contin apă, prajiti-le în două etape (rezultatele sunt mai bune și mai rapide), decat unul singur.

- Pentru o prajire uniformă și crocantă folosiți varianta „doi pasi“.

Acest mod conferă prajirea produse-



Ior pana cand sunt aproape gata si apoi se prajesc dinou pentru rumenire folosind un ulei foarte fierbinte.

- Este recomandata folosirea uleiului de masline cu aciditate scazuta.
- Nu amestecati uleiuri de diferite grade.
- Pentru a evita lipirea cartofilor, este recomandabil sa ii spalați inainte de a-i prăji.

Protector termic de siguranță:

- Aparatul dispune de un dispozitiv termic de siguranță care protejează aparatul de orice supraîncălzire.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, scoateți-l din priză și așteptați 15 minute înainte de a-l conecta din nou.



#### Curătirea

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curătare.
- Dezasamblați aparatul conform următorilor pași:
  - Fixați capacul în poziție verticală și trageți-l în sus pentru a-l demonta (Fig. 5)
  - Extragăti coșul.
  - Turnați cu grijă uleiul folosit din cuvă într-un recipient (nu în chiuvetă), conform normelor în vigoare privind tratarea și eliminarea reziduurilor.
  - Vărsați apă cu detergent în cuvă pentru a elmina grăsimea. Clătiți bine pentru a elmina toate resturile de detergent.
  - Cu excepția ansamblului electric și a conexiunii de rețea, toate piesele pot fi curătate cu detergent și apă sau în mașinile de spălat vase. Clătiți

bine pentru a elimina resturile de detergent.

Curătăți partea electrică cu o cârpă umedă și după aceea uscați-o.  
NU LE SCUFUNDĂȚI NICIODATĂ ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.

- Curătați aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați dizolvanți, produse cu un factor ph acid sau bazic precum leșia, sau produse abrazive pentru a curăta aparatul.
- Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid și nu-l puneti sub jet de apă.
- Se recomandă curătarea periodică a aparatului și eliminarea tuturor resturilor de alimente.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase: (utilizând un program de spălare scurt):

- Sită



#### Anomalii și reparatii

- În cazul apariției unor anomalii la cablul de alimentare, nu încercă să schimbiți cablul, ar putea fi periculos. Duceți aparatul la un service autorizat.

Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană și/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din țara de origine:

Caracterul ecologic și reciclabil al produsului  
Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare.  
- Produsul nu conține concentrații



de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.

Nu uitați să respectați reglementările privind eliminarea acestui tip de contaminator.



- Acest simbol semnalează că, dacă dorîți să vă debarașați de acest produs odată încheiată durata sa de viață, trebuie să îl predăți, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

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



# Български

Фритюрник  
Prisma



Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте  
електроуряд с марката TAURUS.

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

Основни части

- A Дръжка на кошничката
- В Бутона за сгъване на дръжката
- C Капак
- D Прозорче
- E Капак на филтъра
- F Кошничка
- G Кука за капака на филтъра
- H Съхраняване на кабела
- I Дръжка за надигане на уреда
- J Кана
- K Термостат
- L Сигнална лампа
- M Бутона за отваряне
- N Захранващ кабел



Съвети и предупреждения за  
безопасност

- Прочетете внимателно тази  
брошура преди да пуснете уреда  
в действие и я запазете за по-  
нататъшни справки. Неспазването  
на инструкциите може да доведе до  
злополука.
- Преди да използвате ел. уреда за  
първи път, почистете всички части,  
които са в контакт с хранителните  
продукти, следвайки упътванията от  
раздел "Почистване".

Място за ползване или работа:  
Поставете уреда върху равна и  
стабилна повърхност, способна да  
издръжа на високи температури и  
далеч от други източници на топлина  
и евентуални пръски вода.

Поставете уреда далеч от запалими  
материали като текстилни тъкани,  
картон, хартия и др.

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

Електрическа безопасност:

- Не използвайте уреда при  
повреден кабел или щепсел.
- Преди да свържете уреда  
към мрежата, проверете дали  
посоченото на табелката с  
техническите характеристики  
напрежението съвпада с  
напрежението на електрическата  
мрежа.
- Включете уреда в заземен  
източник на електрически ток, който  
да издръжа най-малко 10 ампера.
- Щепсълт на уреда трябва  
да съвпада с електрическия  
контакт. Не го модифицирайте. Не  
използвайте адаптори.
- Не използвайте и не съхранявайте  
уреда на открито.
- Ако някоя външна част на уреда  
се счупи, незабавно го изключете  
от захранващата мрежа за да  
предотвратите опасността от  
електроудар. Не използвайте уреда  
с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е падал,





ако има видими повреди или теч.

- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Не допускайте електрическия кабел да се допира до горещите повърхности на уреда.
- Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.
- Използване и поддръжка:
  - Преди употреба развойте напълно захранващия кабел на уреда.
  - Никога не свързвайте уреда, без предварително да сте напълнили каната с олио.
  - Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
  - Не местете уреда, докато работи или докато олиото е още горещо. След като се охлади, пренасяйте фритюрника за ръкохватките.
  - Използвайте дръжката/дръжките за захващане или пренос на уреда.
  - Спазвайте МАКСИМАЛНОТО И МИНИМАЛНОТО ниво. (Фиг. 1)
  - Изключете уреда от захранващата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.
  - Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба. Уредът не е изработен за употреба от клиенти на туристически места с нощувка и закуска, хотели, хотели или други

резиденциални сгради, нито за вили, кухненски зони за работниците в магазини, офиси или други работни места.

- Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца..
- Този уред не е играчка.
- Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Използвайте винаги уреда под наблюдение.
- Ако използвате твърда мазнина вместо олио, тя трябва предварително да се разтопи в отделен съд.
- Ако мазнината се втвърди във фритюрника, направете отвори в твърдата мазнина, за да позволите на евентуално останалата в мазнината вода да излезе под формата на пара при загряването ѝ до минималната температура на термостата (фиг. 2)

Ако поради някаква причина олиото се възпламени, изключете уреда и угасете пламъците с капака, с кърпа или с кухненска покривка.

#### НИКОГА НЕ ГАСЕТЕ С ВОДА.

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



#### Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

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



#### Наливане на олио:

- Отворете капака, като натиснете бутона за отваряне.
- Извадете кошничката, като я издърпате нагоре.
- Налейте олио във ваната до обозначенето за МАКСИМАЛНО ниво.
- Уредът не трябва да работи с олио под МИНИМАЛНОТО ниво.

#### Употреба:

- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Светлинният индикатор ще светне.
- Изберете желаната температура на пържене с помощта на регулатора на терmostата. Светлинният индикатор ще светне кога показва, че олиото е в процес на затопляне (при затворен капак се пести енергия).
- Подгответе продуктите за пържене и ги сложете в кошничката, като се постарате да не надхвърлят  $\frac{3}{4}$  от вместимостта ѝ.

Преди да потопите продуктите в каната, ги оставете да се отцепят добре.

- Поставянето на замразени продукти или продукти с високо съдържание на вода в каната може да предизвика внезапно изплъскване на олио навън в рамките на няколко секунди.
- Изчакайте, докато светлинният индикатор угасне, кога показва, че олиото е достигнало нужната температура.
- Вкарайте бавно кошничката в каната, за да избегнете разливане и разпръскване.
- Когато пърженето приключи, повдигнете кошничката и я окачете

на опората за нея, за да позволите да се отцепи излишното олио от продуктите (фиг. 3)

- Изпразнете кошничката.
- Изпразнете кошничката Сменяйте олиото приблизително на всеки 15 или 20 пърженя, или на всеки 5 - 6 месеца, ако не се използва редовно.
- За да намалите позната на акриламид по време на пържене, не оставяйте продуктите да придобият тъмно кафяв цвят, премахвайте остатъците от изгорена храна от ваната и обработвайте богатите на скорбяла продукти (като картофи и зърнени храни) на температура под 170°C.

#### След употреба на уреда:

- Поставете терморегулатора на най-ниската степен (MIN).
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Затворете капака.

#### Място за съхранение на кабела

- Този электроуряд разполага с място за съхранение на ел. кабела, кое то се намира в долната част на уреда.

**Дръжка/дръжки за Пренос:**  
Този уред е снабден с една дръжка в горната си част за лесно и удобно пренасяне (Фиг. 4)

#### Практически съвети:

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

При продуктите с високо съдържание на вода е по-добре и по-бързо да изпържите две порции с по-малък обем, отколкото само една.





- За да получите равномерно изпържени и хрупкави продукти, можете да използвате метода на "пържене на два етапа".

Тази технология се състои в първоначално пържене, докато продуктите станат почти готови, а след това второ пържене в много горещо олио, за да добият златист цвят.

- Препоръчва се да пържите със зехтин с минимална киселинност.
- Не смесвайте мазнини с различни качества.
- За да се избегне слепването на картофите, добре е те да се измият преди пърженето.

Механизъм за автоматично изключване при прегревяване:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, който го предпазва от всяка към вид прегревяване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и отново го включете.



#### Почистване

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.
- Разглобете уреда като следвате следните стъпки:
  - Поставете капака във вертикално положение и го издърпайте нагоре, за да го разглобите (фиг. 5)
  - Извадете кошничката.
  - Излейте внимателно вече използваното олио от каната в

някакъв съд (а не в мивката), съгласно приложимите нормативни разпоредби за третиране и изхвърляне на отпадъци.

- Излейте сапунената вода в легена, за да премахнете мазнината. Изплакнете добре за да отстраните остатъците от сапун.
- Всички части, с изключение на ел.комплекта и щепсела, могат да се почистят със сапуна вода или в миялната машина. Изплакнете добре за да отстраните остатъците от сапун.

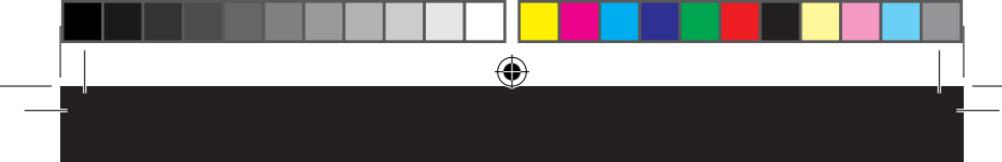
Почистете ел.комплекта и ел.конектора с влажна кърпа и след това подсушете.

**НИКОГА НЕ ГИ ПОТАПЯЙТЕ ВЪВ ВОДА НИТО В КАКВАТО И Е БИЛА ДРУГА ТЕЧНОСТ.**

- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.
- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Можете да миете в съдомиялна машина следните части:  
(Използвайте кратка програма на миене):
- Кошничка



#### Неизправности и ремонт



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

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

За продукти от Европейския Съюз и/или в случай, че така го изисква нормативата във Вашата страна:

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.
- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.
- Припомняме ви, че трябва да се спазва регламентацията за изхвърляне на този вид продукти.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).





يمكن غسل القطع التالية في غسالة الصحون:  
(استعمال جهاز الغسل القصير):  
- سلة -

#### إلا عطب وكيفية الإصلاح

- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.
- لمنتجات الاتحاد الأوروبي و / أو في حل المطالبة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

#### البيئة وأمكانية إعادة تصنيع المنتج

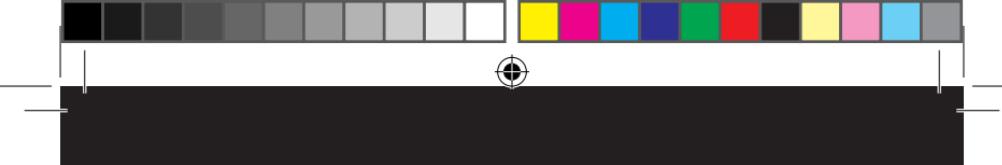
- إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تنسبيها.
- إن هذا المنتج خال تماماً من تكاثف المواد التي يمكن اعتبارها مضررة بالبيئة.  
تذكر وجوب احترام نظم التخلص من هذا النوع من المواد الملوثة.

- هذا الرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج عند الناقد من انتهاء عمره، يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربائية والالكترونية (RAEE).



ملاحظة: يمثل هذا الجهاز للتوجيه رقم EC/2006/95 للضغط المنخفض  
والتوجيه EC/2004/108 الخاص بالتناسق الموجي الكهروطيسى.





- لإزالة رائحة الزيت من الممكן قليلاً من الخبر.
- في هذا الطعام الذي يحتوى على ماء كثير فهن بذلك يقلل خطر التدفق والرش.
- وللتتأكد من توحد الطعام المقلي والفرقة استخدم طريقة "القلي على مرتبين".
- هذا النظام يشتغل على القلي مرة حتى يتم قلي الطعام جيداً وبعد ذلك المرة الثانية بزيت ساخن جداً لإعطاء الطعام اللون الذهبي.
- من المستحسن القلي بزيت زيتون لقلة الدهون.
- لا تخلط زيوت من مختلف الأنواع.
- لتجنب التصاق البطاطة، ينصح بغسلها قبل قليها.

#### جهاز أمان للحماية الحرارية:

- يحتوي الجهاز على قطعة أمان حرارية لحماية الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا انفصل الجهاز بنفسه، افصله عن التيار الكهربائي وترقب مدة 15 دقيقة، وإذا لم يشتعل مرة أخرى.

#### التنظيف

- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- فلك الجهاز بليبيا الخطوات التالية:
  - قم بثبت الغطاء بوضعية أفقية وسحبها إلى الأعلى كما موضح ( الصورة رقم 3 )
  - إخراج السلة السلة -
  - سكب الزيت المستعمل بحذر من الوعاء في قدر ( عدم سكبها في المغسلة)، حسب الأنظمة السارية الخاصة بالخلاص من الفضلات.
  - سكب ماء مع صابون في الكوب لإزالة الدهون. الشطف بشكل جيد لإزالة بقايا الصابون. -

- يمكن غسل جميع القطع بالماء والصابون أو في جهاز غسل الأواني ما عدا القطع الكهربائية والوصل بالشبكة.
- الشطف بشكل جيد لإزالة بقايا الصابون.
- تنظيف مجموعة القطع الكهربائية وجاء الوصل بالتيار بقطعة قماش رطبة وتجفيفها بعد ذلك.
  - عدم تقطيعها في الماء أو في أي سائل آخر.
  - يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبيلة مع نظتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
  - يمنع استخدام أي نوع من أنواع المنيفات ولا أي منتج يحتوى على العنصر ph الحمضي أو القاعدى مثل محلول الكلوروى أو أي منتجات حاكمة أو كاشطة لغسل الجهاز.
  - لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
  - ينصح بتنظيف الجهاز بصفة مستمرة وازالة كل بقايا الأغذية.



- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- سيعمل المؤشر الضوئي

قم باختيار حرارة جهاز القلي المطلوبة بالضغط على زر ترمومترات الضبط. سوف يضيء المؤشر الضوئي مثيراً إلى تسخين الزيت (يتم توفير الطاقة باستعمال الغطاء على الجهاز).

قم بإعداد الطعام للقلي ووضعه في السلة بحيث لا يتجاوز 4/3 كميته. جفف الأغذية من الماء قبل وضعها في الوعاء. وضع الطعام متجمداً أو بكمية كبيرة من الماء في الوعاء يمكن أن يثير قذف الزيت الفجائي للخارج في خلال ثوانٍ قليلة. انتظر لفترة مؤشر الحرارة الضوئي مما سيشير إلى وصول الجهاز إلى الحرارة المطلوبة.

انخل السلة في الوعاء ببطء بهدف تجنب السيلان والرش.

- عند الانتهاء من قلي الطعام، قم برفع سلة القلي وتنبيتها في الداعم للسماح بتصرفك بقى الزيت من الطعام (صورة رقم 2)
- أفرغ السلة
- غير الزيت كل 15 أو 20 دقيقة تقريباً أو كل 5 - 6 أشهر إذا لم تكن تستخدمه بطريقة اعتيادية.
- للتقليل من إنتاج مادة الأكريلاميد أثناء القلي، لا تترك الطعام في الجهاز حتى اكتسابه للون بنى غامق، قم بإزالة بقى الطعام المحروق من وعاء الزيت، واقلي المواد الغنية بالنشاء (البطةطنس و الحبوب) في درجة حرارة تقل عن 170 درجة.

#### عند الانتهاء من استعمال الجهاز:

- اختر الوضع الأندرى (MIN) ب بواسطة منتق الحرارة.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- انزع حامل المصفاة.

#### خانة حفظ السلك

- يمتلك هذا الجهاز خانة لسلك الوصل الكهربائي في جزءه السفلي.

#### مقبض للنقل:

- يحتوي الجهاز على مقبض في جزء العلوي لتسهيل عملية نقله (الرسم رقم ؟)

#### نصائح عملية:



- لا بد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم الاستعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي. إنه غير مصمم للاستعمال من قبل زبائن الفنادق والمساكن السياحية أو غيرها من المساكن الريفية أو أماكن استراحة الموظفين في محلات التجارية أو أماكن العمل.
- لا تسمح باستعماله من طرف أشخاصاً ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالاً.
- يجب مرافقه الأطفال لكي لا يلمسوا بهذا الجهاز.
- استعمال الجهاز تحت المراقبة دائماً.
- إذا استعملت مواد دهنية عوضاً عن الزيت، يجب تنويه من قبل في وعاء آخر.
- إذا بنيت المادة الدهنية في وعاء الجهاز، قم بتنقيب في الدهان لتسمح للماء الموجودة داخلها بالخروج في صفة بخار عند تسخينها بحرارة ضعيفة. (الرسم رقم 2)
- إذا احترق الزيت، افصل الجهاز من التيار الكهربائي، وأحمد النار بالخطاء، أو بطانية أو قطعة قماش كبيرة. لا تستعمل أبداً الماء لاستعمال أبداً الماء.
- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، وي bagi الأمان ويخلّي المصنّع من المسؤولية.

### طريقة الاستخدام



ملاحظات قبل الاستعمال:

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.

تعينة الزيت:

- فتح الغطاء بالضغط على زر الفتح.
- إخراج السلة بسحبها إلى الأعلى.
- صب الزيت في الوعاء حتى المستوى الأقصى.
- لا يمكن تشغيل الجهاز إذا كانت كمية الزيت الموجودة أقل من المستوى الأدنى.

الاستعمال:





## موقع الاستعمال أو العمل:

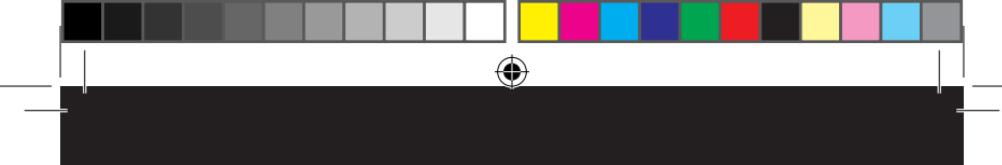
- ضع الجهاز على مساحة مستوية، ثابتة وملائمة لتحمل درجات حرارة عالية، بعيداً عن مصادر حرارة أخرى وعن رش الماء.
- ضع الجهاز بعيداً عن مواد قليلة للانهاب مثل الأقمشة، ورقى مقوى، ورق...
- لا تستعمل الجهاز مرفقاً بآلة مبرمجة، جهاز التوقف أو أي آلة أخرى تشغل الجهاز بصفة آلية لأن هناك خطر إنتهاك إذا كان الجهاز مغطى أو غير محكم التركيب.

## الأمان الكهربائي :

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضروراً
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لأبد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجود بالمنزل
- أصل الجهاز يقلبس كهربائي أرضي يتحمل 10 أمبير
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي
- عدم استعمال أو حفظ الجهاز في ظروف جوية سيئة.
- إذا اتكترت واحدة من مطوقات الجهاز، أفصل الجهاز من الكهرباء في حين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.
- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك شربات.
- لا يستعمل أبداً الكابل الكهربائي لرفع، أو نقل أو فصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تجنب لف الكابل حول الجهاز.
- لا يجب أن يلمس الكابل الكهربائي الجهات الساخنة للجهاز.
- الكابل المضبوط أو مشتكى يزيد في خطر وقوع اصطدام كهربائي.
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.

## الاستعمال والاعتناء:

- تخليص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.
- لا تشغّل الجهاز قبل تعبئته الوعاء بالزيت
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقف عاطلاً.
- عدم نقل الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون الزيت حاراً. نقل الجهاز عندما يكون بارداً باستعمال المقابض.
- استعمال المقابض للإمساك أو نقل الجهاز.
- احترام المستويات الفصوى و الدنيا (الرسم رقم 1)



جهاز قلى  
Prisma

عميلنا العزيز  
ماركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهاز ا من  
حيث أنه يتميز بنقية عالية، تصميم ودرجة تشغيل عالية بالإضافة إلى  
تحطيم الجميع لاختبارات الجودة الصارمة ومع كل هذه الميزات سيمنحكم  
الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

#### المواصفات:

A مقبض السلطة

B زر المقبض

C الغطاء

D ثقب

E غطاء الفلتر

F سلة

G مشبك غطاء الفلتر

H جامع السلك

I مقبض لرفع الجهاز

J الخزان

K ترمومترات

L عاكس الإشارات

M زر الفتح

N السلك الكهربائي



#### نصائح وتحذيرات الأمان

- لابد من القراءة المتأنيّة لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقاً. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغنية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بالتنظيف.





# taurus



# taurus

Avda. Barcelona, s/n  
E 25790 Ollana  
Spain

Net weight: 2,600kg  
Gross weight: 2,650kg

