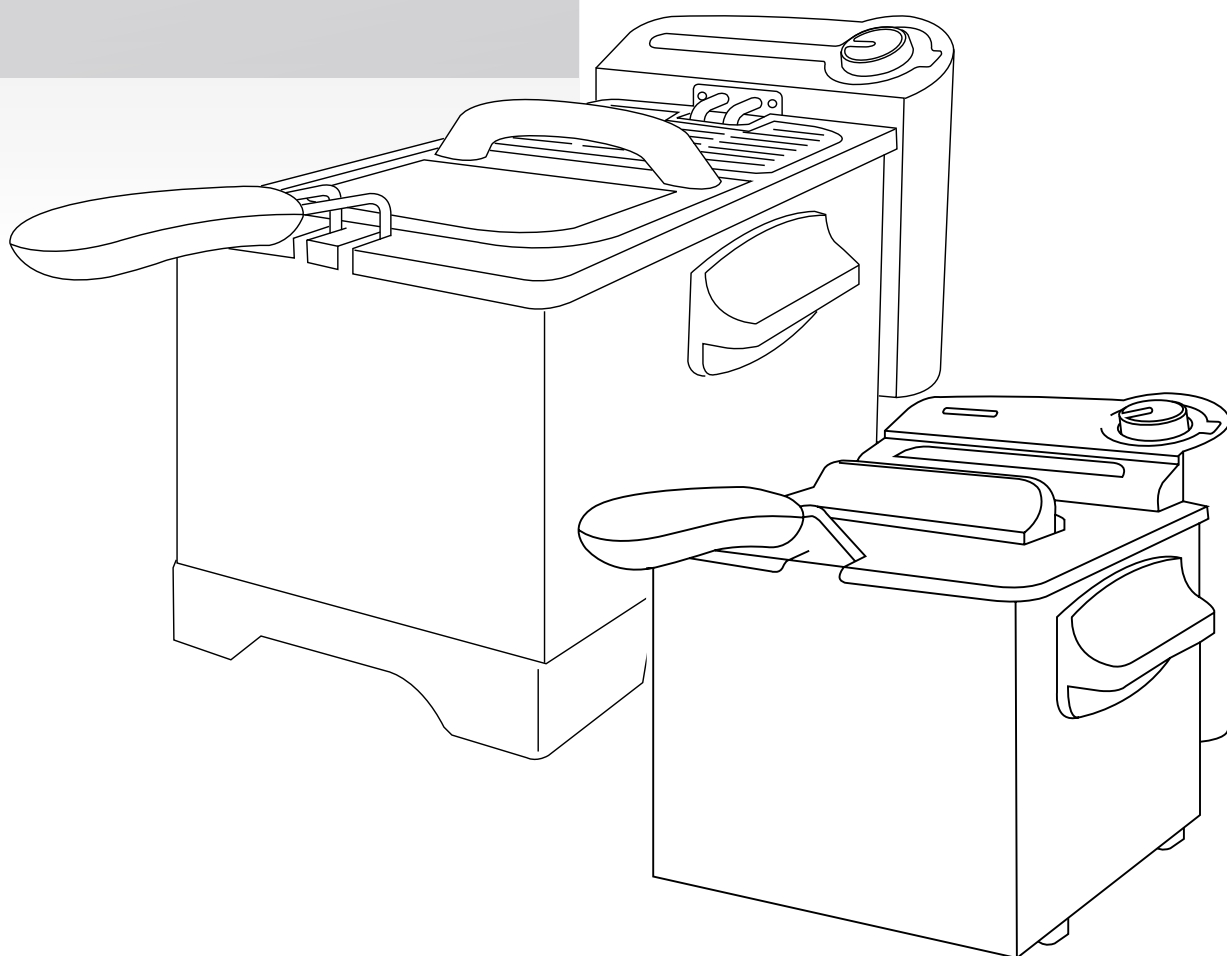


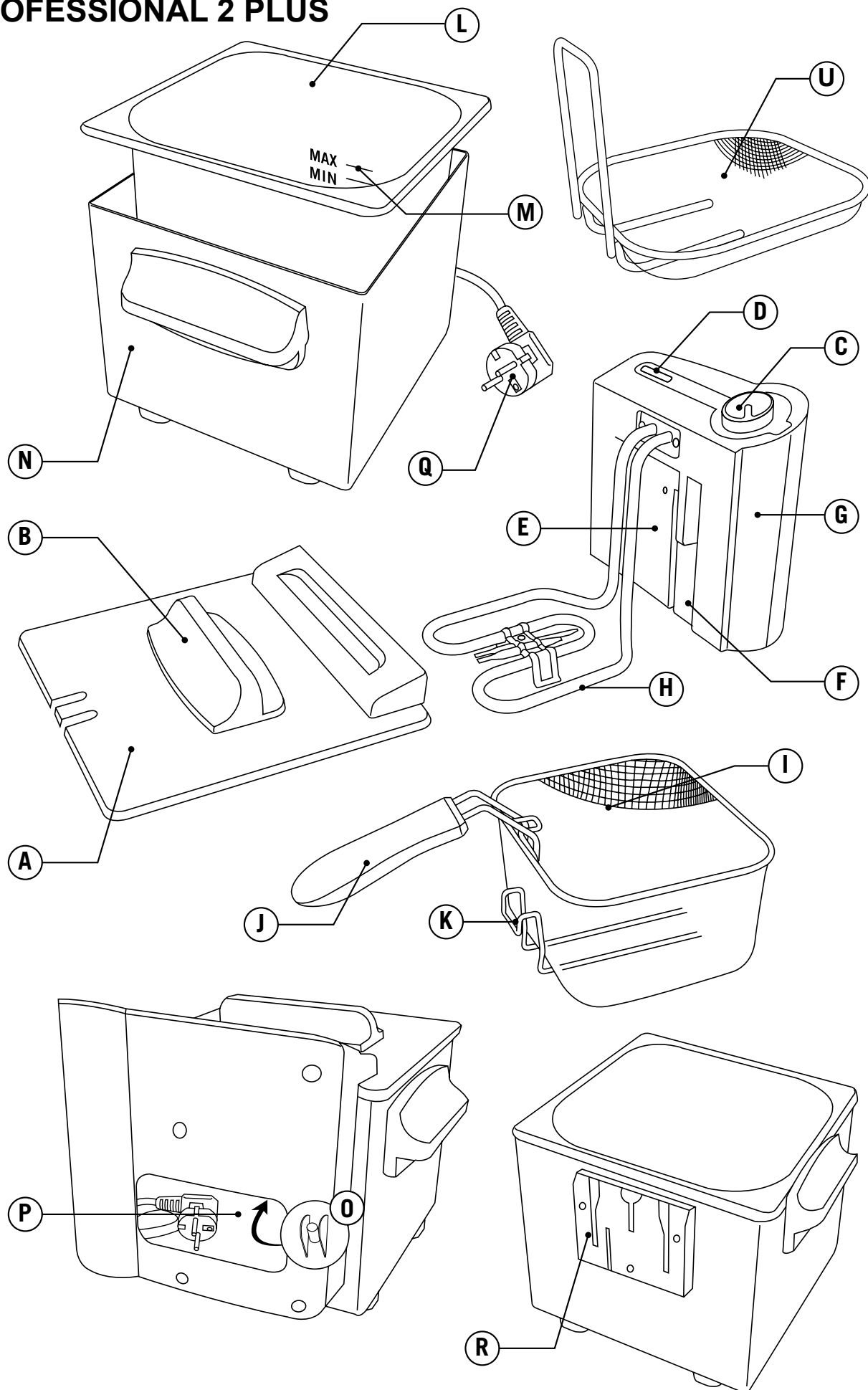
taurus

PROFESSIONAL 2 PLUS
PROFESSIONAL 3 PLUS

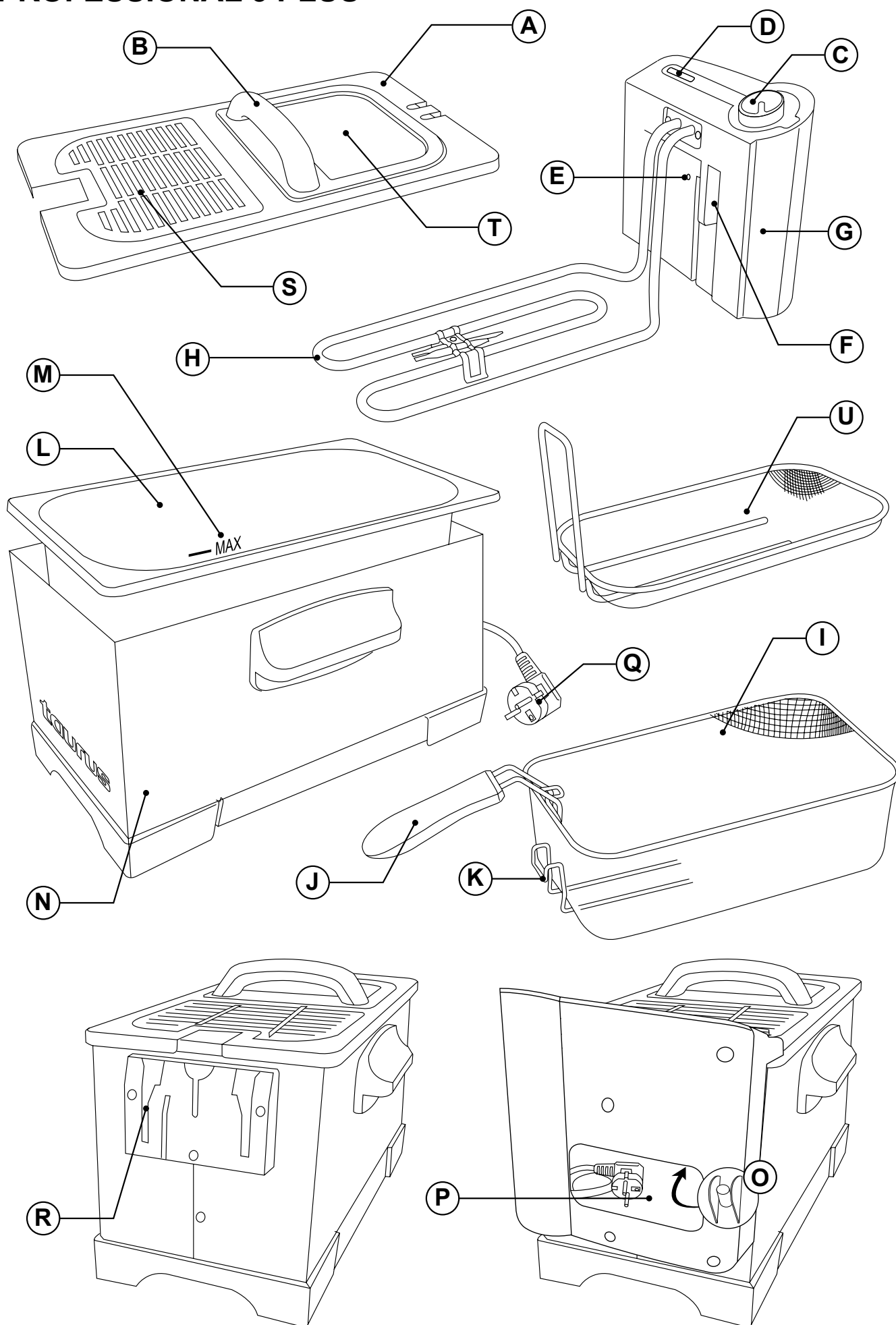
Φριτέζα
Deep fryer



PROFESSIONAL 2 PLUS



PROFESSIONAL 3 PLUS



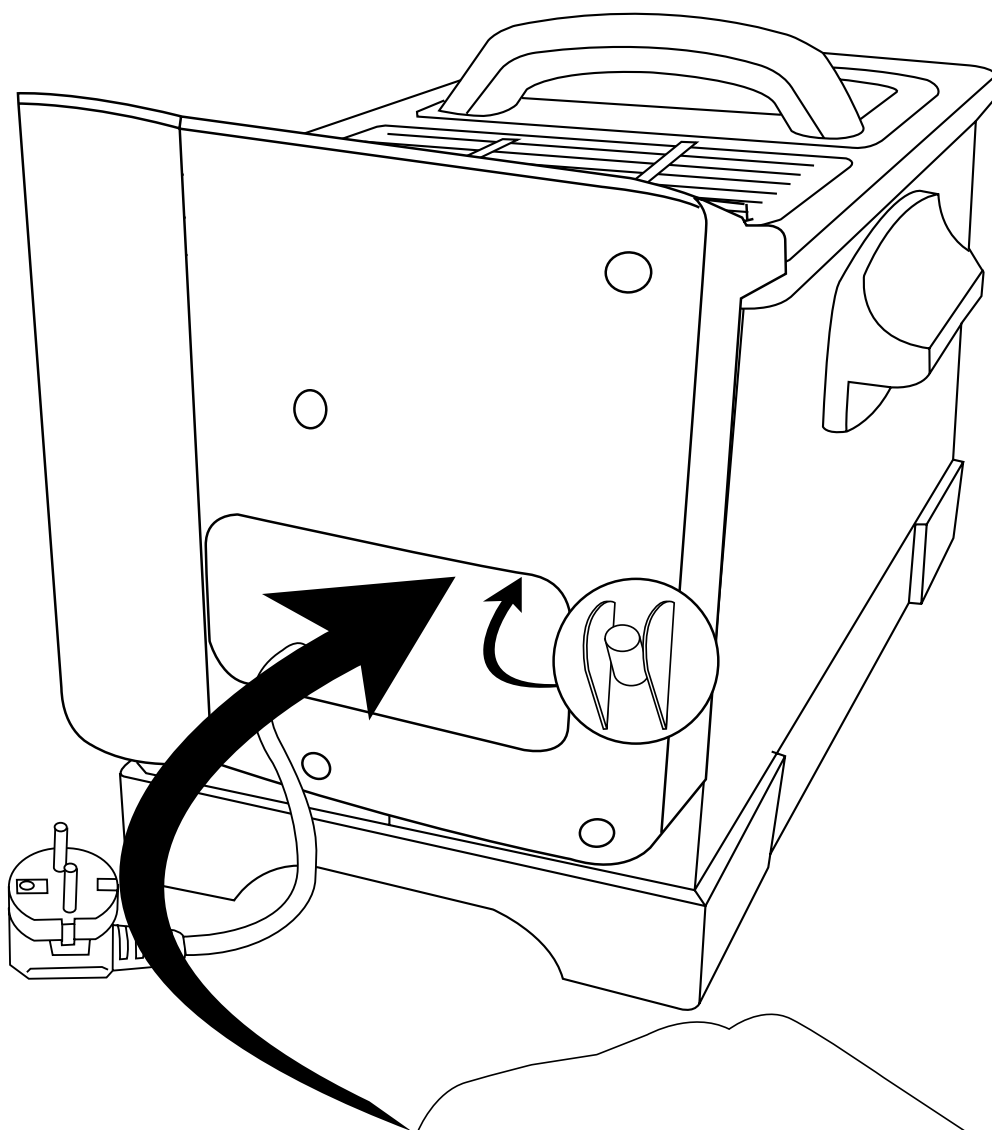
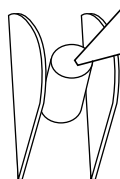


Fig.1

RESET



Ελληνικά

Φριτέζα

Professional 2 Plus

Professional 3 Plus

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Καπάκι

B Λαβή

C Θερμοστάτης

D Πιλοτικό φως

E Κουμπί ασφαλείας

F Προφίλ επιπέδου

G Μονάδα ελέγχου

H Θερμαντικό στοιχείο

I Καλάθι

J Λαβή καλαθιού

K Υποστήριξη καλαθιού

L Δεξαμενή λαδιού

M Δείκτες

N Κυρίως σώμα συσκευής

O Πίσω κουμπί

P Περιβλήμα καλωδίου

Q Καλώδιο ρεύματος

R Υποστήριξη μονάδας ελέγχου

S Σχάρα καλύμματος (*)

T Ματάκι μαγειρέματος (*)

U Φίλτρο

(*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Professional 3

Plus

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

-Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.

-Ποτέ μην συνδέετε τη συσκευή χωρίς πρώτα να γεμίσετε το μπωλ λαδιού

-Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης on / off δεν λειτουργεί.

-Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή εάν το λάδι εξακολουθεί να είναι ζεστό. Μόλις κρυώσει, μεταφέρετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις λαβές.

-Χρησιμοποιήστε τη λαβή της συσκευής, για να την πιάσετε ή να την μετακινήσετε.

-Μην αναποδογυρίζετε τη συσκευή ενώ είναι σε χρήση ή όταν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.

-Σεβαστείτε τα επίπεδα MAX και MIN

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού.

-Αυτή η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά και άτομα με ειδικές ανάγκες.

-Μην αποθηκεύετε και μην μεταφέρετε τη συσκευή εάν εξακολουθεί να είναι ζεστή.

-Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

-Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε και φυλάσσετε μακριά από παιδιά, καθώς πρόκειται για συσκευή που θερμαίνει λάδι σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

-Εάν χρησιμοποιείται λίπος αντί για λάδι, λιώστε το πρώτα πριν μαγειρέψετε.

-Εάν το λίπος έχει σκληρύνει, κάντε μερικές τρύπες για να επιτρέψετε στο νερό, το οποίο έχει συκρατηθεί στο λίπος να απελευθερωθεί ως ατμός όταν θερμανθεί στην ελάχιστη θερμοκρασία.

-Εάν, για κάποιο λόγο, πιάσει φωτιά το λάδι, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά χρησιμοποιώντας καπάκι, κάλυμμα ή ένα μεγάλο πανί κουζίνας. ΠΟΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ.

- Γυρίστε τον θερμοστάτη στη ρύθμιση (MIN). Αυτό δεν σημαίνει ότι η συσκευή απενεργοποιείται μόνιμα.

-Οποιαδήποτε κακή χρήση ή μη τήρηση των οδηγιών χρήσης καθιστά άκυρη την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

-Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί όλη η συσκευασία του προϊόντος.

-Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα καθαρισμού.

Πλήρωση λαδιού:

-Ανοίξτε το κάλυμμα.

-Βεβαιωθείτε ότι ο ηλεκτρικός εξοπλισμός είναι σωστά τοποθετημένος.

- Ρίξτε λάδι μέχρι την ένδειξη που δείχνει τη μέγιστη στάθμη.

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με λιγότερο λάδι από αυτό που υποδεικνύεται στο MIN.

ΧΡΗΣΗ

-Ξετυλίξτε το καλώδιο ρεύματος.

- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.

- Αυτή η φριτέζα δεν έχει σχεδιαστεί για τηγάνισμα με το καπάκι ανοιχτό.

- Η πιλοτική λυχνία (D) ανάβει.

- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη. Η ενδεικτική λυχνία θα γυρίσει στο κόκκινο, υποδεικνύοντας ότι το λάδι θερμαίνεται.

- Προετοιμάστε το φαγητό που θα τηγανιστεί και τοποθετήστε το στο καλάθι. Αφήστε το φαγητό να στραγγίσει πριν το τοποθετήσετε στο καλάθι.

- Κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει αποψύχονται εκ των προτέρων. Η τοποθέτηση κατεψυγμένων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό στο καλάθι μπορεί να προκαλέσει εκτόξευση καυτού λαδιού.

- Περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία ελέγχου (D) και υποδείξει ότι η συσκευή έφτασε σε κατάλληλη θερμοκρασία.

- Τοποθετήστε αργά το καλάθι για να το αποφύγετε ξεχείλισμα και εκτόξευση λαδιού.

- Όταν το φαγητό έχει τηγανιστεί αρκετά, αφαιρέστε το καπάκι, σηκώστε το καλάθι και κρεμάστε το το άγκιστρο για να επιτρέπεται η αποστράγγιση λαδιού από τα τρόφιμα.

- Αδειάστε το καλάθι.

- Αλλάζετε το λάδι περίπου κάθε 15 ή 20 τηγανίσματα, ή κάθε 5 - 6 μήνες.

- Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί η παραγωγή ακρυλαμιδίου κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, αφαιρέστε τυχόν καμένα υπολείμματα από το δοχείο λαδιού.

-Τροφές πλούσια σε άμυλο (όπως πατάτες ή καλαμπόκι) πρέπει να τηγανιστούν σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από 170°C.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΛΑΔΙΟΥ

-Όταν το φαγητό έχει τηγανιστεί αρκετά, αφαιρέστε το καπάκι, σηκώστε το καλάθι και κρεμάστε το άγκιστρο για να επιτρέπεται η αποστράγγιση λαδιού από τα τρόφιμα.

ΟΤΑΝ ΤΕΛΕΙΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

-Επιλέξτε την ελάχιστη θέση (MIN) χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη.

-Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

-Τοποθετήστε το καλώδιο πίσω στο περίβλημα του.

-Τοποθετήστε το καλάθι στη θέση του.

-Κλείστε το καπάκι.

ΚΑΛΩΔΙΟ

-Αυτή η συσκευή διαθέτει καλωδιακή αποθήκευση στο οπίσθιο μέρος της.

ΛΑΒΕΣ

Η συσκευή έχει μια λαβή στο πάνω μέρος έτσι ώστε να μπορεί να μεταφερθεί εύκολα και άνετα.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Τηγανίστε μερικά κομμάτια ψωμιού για να φύγει η μυρωδιά του χρησιμοποιημένου λαδιού.

- Για τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, είναι καλύτερα να τηγανίζετε σε δύο παρτίδες, λιγότερο φαγητό, αυτό θα μειώσει τον κίνδυνο πιτσιλισμάτων και διαρροών.

- Συνιστάται ελαιόλαδο με ελάχιστο επίπεδο οξύτητας για τηγάνισμα.

- Μην ανακατεύετε διαφορετικά λάδια.

- Πλύνετε καλά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε για να σταματήσετε το μεταξύ τους κόλλημα.

ΘΕΡΜΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ:

-Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, θα ενεργοποιηθεί ο μηχανισμός ασφαλείας κι η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί. Όταν συμβεί η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί που βρίσκεται στο πίσω μέρος της με την άκρη ενός στυλό προκειμένου να ενεργοποιηστεί ξανά τη συσκευή (Εικ. 1)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν αναλάβετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.

- Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή ως εξής:

•Βγάλτε το καπάκι

•Αφαιρέστε το καλάθι και βγάλτε τον ηλεκτρικό εξοπλισμό

•Αφαιρέστε τη δεξαμενή

•Χύστε προσεκτικά το χρησιμοποιημένο λάδι από το μπολ σε ένα δοχείο (όχι στο νεροχύτη), σύμφωνα με τους κανονισμούς που ισχύουν για την επεξεργασία και τη διάθεση αποβλήτων.

-Εκτός από τη μονάδα ισχύος και τη σύνδεση ρεύματος όλα τα μέρη μπορούν να καθαριστούν με απορρυπαντικό και νερό ή σε υγρό πλύσης.

-Καθαρίστε τον ηλεκτρικό εξοπλισμό και την πρίζα με υγρό πανί και στεγνώστε.

ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΑΙ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΝΕΡΟ

- Καθαρίστε τον εξοπλισμό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες υγρού πλύσης και στη συνέχεια στεγνώστε.

- Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με οξύ ή βασικό pH όπως λευκαντικό ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- Εάν η συσκευή δεν είναι σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμίσει τη διάρκεια ζωής της

- Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε ζεστό σαπουνόνερο ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού):

-Καλάθι

-Καπάκι

-Δεξαμενή λαδιού

-Κύριο σώμα

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ

Αυτό το προϊόν απολαμβάνει την αναγνώριση και την προστασία της νομικής εγγύησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Για να επιβάλλετε τα δικαιώματά ή τα συμφέροντά σας, πρέπει να μεταβείτε σε οποιαδήποτε από τις επίσημες υπηρεσίες τεχνικής βοήθειας.

Μπορείτε να βρείτε την πλησιέστερη πρόσβαση στον ακόλουθο σύνδεσμο ιστού: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε σχετικές πληροφορίες επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να κατεβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών και τις ενημερώσεις του στη διεύθυνση

<http://taurus-home.com/>

English

Deep fryer Professional 2 Plus Professional 3 Plus

DESCRIPTION

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

(*) Only available in the model Professional 3 Plus

USE AND CARE

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

not in use and before undertaking any cleaning task.

- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats oil to high temperatures and may cause serious burns.
- If fat is used instead of oil, melt first in a separate recipient.
- If fat has hardened in the tank, make a few holes in the solid fat in order to allow the water, which has been retained in the fat to be released as steam when heated at the minimum thermostat temperature.
- If, for some reason, the oil were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth.. NEVER WITH WATER.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

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

OIL FILLING:

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

USE:

- Take the length of cable required out of the

housing.

- Connect the appliance to the mains.
- Professional 2 plus ,Remove the lid. This fryer is not designed to fry with the lid on. Professional 3 plus can.
- Remove the basket and attach the handle by pivoting until the rods engage in the housing.
- The pilot light (D) comes on.
- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The indicator light will turn red, indicating that the oil is being heated.
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above $\frac{3}{4}$ of its capacity. Allow the food to drain before placing it in the basket.
- Frozen food must be allowed to 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 (D) 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.
- When the food has been fried sufficiently, remove the lid, lift the basket and hang it with the hook in the tank in order to allow draining the excess of oil from the food.
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.
- In order to minimize the generation of acrylamide during the frying process, avoid reaching dark brown colours on the fried food, remove any burnt leftovers from the oil container, food rich in starch (such as potatoes or corns) should be fried at temperatures lower than 170°C.

OIL DRAINING POSITION

- When the food has been fried sufficiently, remove the lid, lift the basket and hang it with the hook in the tank in order to allow draining the excess of oil from the food.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Select the minimum position (MIN) using the thermostat control.

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

CORD HOUSING

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

CARRY HANDLE/S:

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

PRACTICAL RECOMMENDATIONS:

- Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
- For food with a high water content, it is better and quicker to fry in two lots with less food than in just one. This will reduce the risk of splashes and spillage.
- This will reduce the risk of splashes and spillage. This system consists of first frying the food until it is reasonably well done and then frying again using very hot oil to brown the food.
- Olive oil with a minimum acidity level is recommendable for frying.
- Do not mix different oils.
- Wash potatoes before frying to stop them from sticking.

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

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

CLEANING:

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Dismantle the appliance as follows:
 - Take off the lid
 - Remove the basket and take out the electrical equipment
 - Remove the tank

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

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain