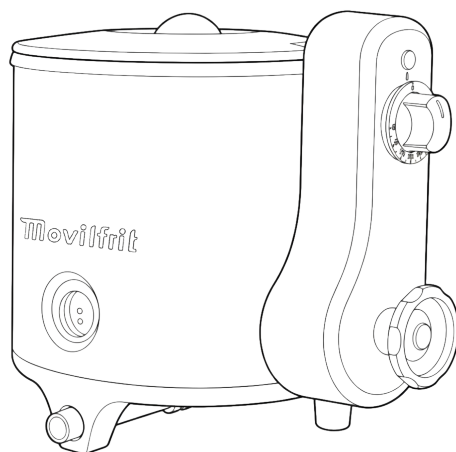


DEEP FRYER (LUX5 /LUX5+)



ES. Instrucciones de uso
EN. Instructions for use
FR. Mode d'emploi
PT. Instruções de uso
IT. Istruzioni per l'uso
CA. Instruccions d'ús
DE. Gebrauchsanleitun
NL. Gebruiksaanwijzing
RO. Instrucțiuni de utilizare
PL. Instrukcja obsługi

BG. Инструкция за употреба
EL. Οδηγίες χρήσης
RU. Инструкция по применению
DA. Brugsanvisning
NO. Instruksjoner for bruk
SV. Användningsinstruktioner
FI. Käyttöohjeet
TR. Kullanım için talimatlar
HU. Használati utasítás
AR. تعليمات الاستخدام



Movilfrit

taurus

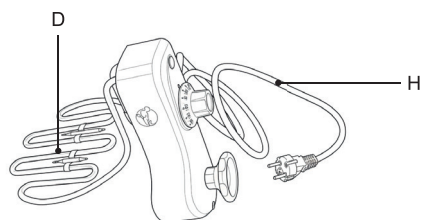
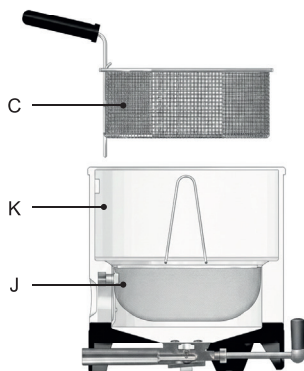
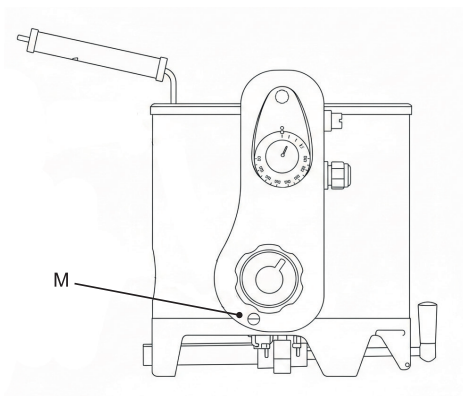
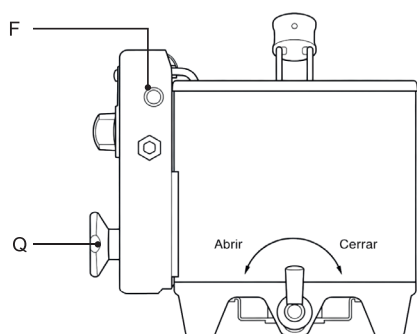
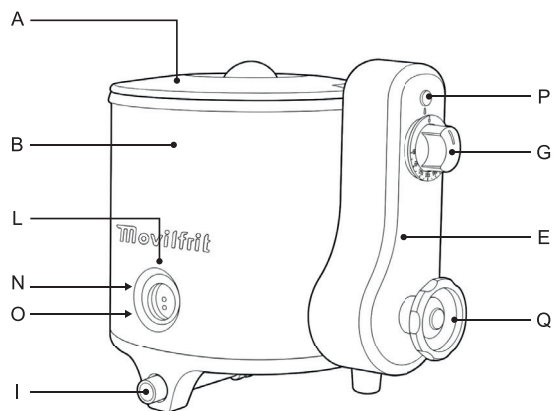


Fig. 1

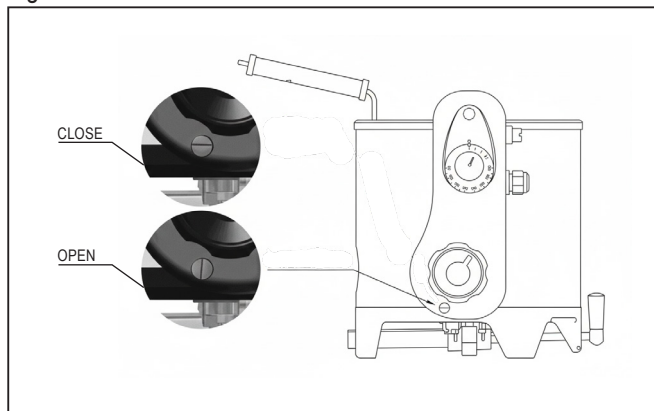


Fig. 2

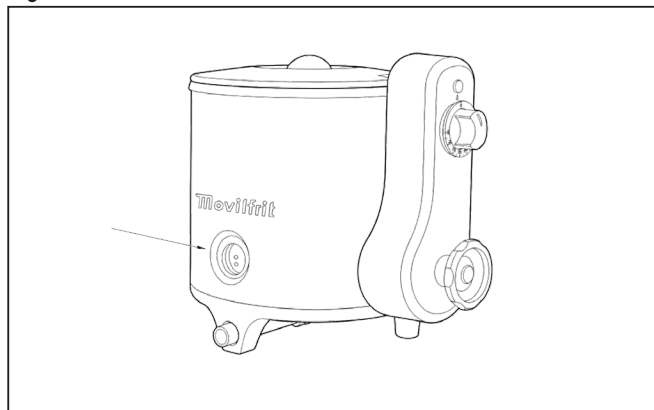


Fig. 3



**DEEP FRYER
LUX5 /LUX5+**

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.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before operating the appliance and keep them for future reference. Failure to observe and comply with these instructions may result in an accident.
- This appliance shall not be used by children. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- **CAUTION:** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- Avoid spilling liquids on the connector or the electric head.
- The electric head must not be immersed in water or any other liquid.
- Remove the electrical head before starting any cleaning operation.
- Dry the appliance completely before replacing the electrical head.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- **CAUTION:** Misuse of this appliance may cause injury or burns. Care must be taken during use and cleaning.
- Do not empty the liquid from the fryer unless it is at room temperature.
- If the appliance is overfilled, boiling liquid may be ejected.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Before connecting the appliance to the mains, check that the voltage indicated on the rating plate matches the mains voltage.

- Connect the appliance to a mains socket that supports at least 10 amps and has an earth connection. The leakage current must not exceed 5mA.
- The appliance plug must match the electrical socket. Never modify the plug. Do not use plug adapters.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or plug.
- Do not pull on the power cord. Never use the power cord to lift, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Check the condition of the power cord. Damaged or tangled cords increase the risk of electric shock.
- If the appliance casing is broken, immediately disconnect the appliance from the mains to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are visible signs of damage, or if there is a leak.
- Do not touch the plug with wet hands.
- The appliance must be used and placed on a flat, stable surface.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates, gas burners, ovens or similar.
- Take the necessary measures to prevent the appliance from being started unintentionally.
- Do not expose the appliance to rain or damp conditions. Water entering the appliance will increase the risk of electric shock.

DESCRIPTION

- | | |
|----|----------------------|
| A. | Storage lid |
| B. | Body |
| C. | Basket |
| D. | Heating element |
| E. | Electric head |
| F. | Safety thermostat |
| G. | Thermostat control |
| H. | Supply cord |
| I. | Drain valve |
| J. | Waste filter* |
| K. | Tank |
| L. | Oil level indicators |
| M. | Safety lock |
| N. | Red point |
| O. | Green point |
| P. | Pilot light |
| Q. | Thermolift knob |

(*) This is only available for deep fryer models that feature a label on the box indicating that the accessory is included.

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE:

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance unless the drain valve is fully closed.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAX and MIN oil levels.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- If, for some reason, the oil was 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.

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.
- Before connecting the appliance to the mains, ensure that the safety lock is in the horizontal position (Fig. 1).

OIL LEVEL (FILLING AT ROOM TEMPERATURE)

- Do not fill the tank to the maximum level at room temperature: The oil expands thermally when heated.
- Recommendation: With the fryer at room temperature, fill the tank to a level halfway between the MIN and MAX marks. If filled to the maximum while cold, the

oil will exceed the safety limit once it reaches frying temperature.

- Lowering the Basket (Foam Control)
- Lower the basket slowly and gradually: When adding food (especially frozen or high-moisture items), a large amount of steam and foam is generated suddenly.
- Avoid rapid movements: If you notice the foam level rising rapidly, stop lowering the basket or raise it a few seconds before it is fully submerged. Adjust the insertion speed according to the type of food and the condition of the oil to prevent overflow.

TANK FILLING:

- Open the lid
- Ensure that the electric head is appropriately positioned.
- Ensure that the drain valve is correctly closed.
- Mix a solution of 100g of common salt per litre of water and just fill the unit to the green point.
- Add oil up to the maximum fill line indicated on the interior tank.
- Leave for a minimum of 10-15 minutes to ensure the oil and water have fully separated before start using the appliance.

WATER LEVEL MAINTENANCE

- During operation, the water level may rise depending on the type of food being fried (due to moisture release).
- Periodically monitor the water level through the sight glass. Ensure the level does not exceed the red indicator and remains aligned with the green point, as specified in the "Filling the Tank" section.
- If the water level rises, the excess must be drained using the tap. It is crucial to ensure that the water level never reaches the red indicator to maintain safe operation. (Fig 2)

Note: It is advisable to replace the fryer's water every 2-3 days to ensure optimal performance and hygiene.

USE:

- Connect the appliance to the mains.
- Open the lid.

NOTE: Do not operate the fryer with the lid on while frying.

- Turn the appliance on using the thermostat control. Once the temperature is set, the unit will start up and the light will stay on until it reaches the desired temperature.
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above 1/4 of its capacity. Allow the food to drain before placing it in the basket.
- When the food has been fried sufficiently, lift the basket and position it in the support to allow the excess oil to drain from the food
- Empty the basket.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Turn the appliance off, using the thermostat control, selecting position 0 on the selector control.
- Unplug the appliance from the mains.
- Close the Storage lid

PRACTICAL RECOMMENDATIONS:

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

WARNINGS:

- While the fryer is in operation, the heating element must remain fully submerged in the oil.
- Low-acidity oil is recommended, with a maximum acidity level of 0.5%.
- Replace the fryer oil regularly. Operating the unit with degraded oil poses a significant safety risk.
- Be aware that overloading the fryer, especially with high-moisture foods, may cause excessive foaming.
- If the oil level drops below the minimum mark, there is a significant risk of ignition.
- Overfilling the basket beyond its recommended capacity may result in hazardous splashing.

THERMOLIFT TECHNOLOGY (OPERATING THE LOCKING KNOB)

- This lifting system allows you to position the heating element at the optimal height, ensuring that only the strictly necessary amount of oil is heated.
- Ensure that the electric head is appropriately positioned.
- Place the basket over the heating element and adjust the element's height according to the volume of food in the basket and the amount of oil required.
- While the fryer is in operation, the heating element must remain fully always submerged in oil to prevent overheating or equipment damage. (Fig3)

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

- It is essential to keep the safety lock in the horizontal position during operation, as this ensures the unit is "locked." The vertical position ("unlocked") should only be used when removing the electric head. (Fig 2)

CLEANING

- Do not perform any cleaning operations while the deep fryer is connected to the mains supply or while the oil is still hot.
- Do not submerge the electrical head in water or any other liquid.
- Avoid getting the electric head wet and ensure it is protected from inadvertent splashes.
- Remove the basket.
- Detach the electric head.
- Remove the waste filter. Clear any residue or debris before reinstalling it.
- Position a bucket beneath the tap; open the valve to evacuate the water, and close it immediately once oil begins to flow.
- Place a separate bucket under the tap, open the valve to drain the oil completely, and then close the tap securely.
- Fill the tank with a solution of water and a small amount of detergent up to the maximum level (MAX). Set the thermostat to 100°C and allow it to boil for 20 minutes.
- Disconnect the fryer and allow the soapy water to cool down completely.
- Position a bucket beneath the tap and open the valve to evacuate the detergent solution.
- Move the safety locker to the vertical position and extract the electrical head using the thermolift knob.
- Wipe the heating element with a damp cloth until all detergent residue is removed, taking extreme care to keep the electrical head housing dry.
- Clean the fryer tank and the waste filter* using a scouring pad, then rinse thoroughly.

****NOTE: This is only available for deep fryer models that feature a label on the box indicating that the accessory is included.***

- Once the filter and tank are completely dry, reinstall the electrical head and return the safety locker to the horizontal position. (Fig.2)
- Follow the **tank-filling instructions** strictly before restarting the fryer.

SUPPLIES

- Supplies can be acquired from distributors and authorised establishments (such as filters, etc.) for your appliance model.
- Always use original supplies, designed specifically for your appliance model.

**FREIDORA
LUX5 /LUX5+**

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.

**CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE
SEGURIDAD**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner en marcha el aparato y consérvelas para futuras consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- No dejar el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Los aparatos de cocina deben colocarse en una posición estable,

con las asas orientadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.

- **PRECAUCIÓN:** La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Evite derrames sobre el conector o el cabezal eléctrico.
- El cabezal eléctrico no debe ser sumergido en agua o cualquier otro líquido.
- Extraer el cabezal eléctrico antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Secar completamente el aparato antes de volver a colocar el cabezal eléctrico.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- **PRECAUCIÓN:** El uso indebido de este aparato puede causar heridas o quemaduras. Es necesario tener cuidado durante el uso y la limpieza.
- No vaciar el líquido de la freidora si no está a temperatura ambiente.
- Si el aparato se llena en exceso, el líquido hirviendo puede salir expulsado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.

- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

-áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

-casas rurales;

-por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

-entornos de tipo bed and breakfast.

- 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 toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios y que tenga una toma de tierra. La corriente de fuga no ha de pasar de 5mA.
- 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 el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- No tirar del cable de alimentación. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- Si se rompe la carcasa del aparato, desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- El aparato debe utilizarse y colocarse sobre una superficie plana y estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.

DESCRIPCIÓN

- A. Tapa de almacenamiento
- B. Cuerpo
- C. Cesta
- D. Elemento calefactor
- E. Cabezal eléctrico
- F. Termostato de seguridad
- G. Control del termostato
- H. Cable de alimentación
- I. Válvula de drenaje
- J. Filtro de residuos*
- K. Depósito
- L. Indicadores de nivel de aceite
- M. Cierre de seguridad
- N. Punto rojo
- O. Punto verde
- P. Luz piloto
- Q. Mando Thermolift

() Solo disponible para los modelos de freidoras que incluyen una etiqueta en la caja indicando que el accesorio está incluido.*

Si el modelo de su electrodoméstico no dispone de los accesorios descritos anteriormente, también se pueden adquirir por separado a través del Servicio de Asistencia Técnica.

USO Y CUIDADO:

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si sus accesorios no están correctamente colocados.
- No utilice el aparato si las piezas o los accesorios no están correctamente colocados.
- No utilice el aparato si los accesorios que lleva acoplados están defectuosos. Sustitúyalos inmediatamente.
- No utilice el aparato cuando esté vacío.
- No utilice el aparato a menos que la válvula de drenaje esté completamente cerrada.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento o si el aceite aún está caliente.
- No sobrecargue la capacidad de trabajo del aparato.
- Respete los niveles de aceite MÁX y MÍN.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o de personas con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos.
- No guarde ni transporte el aparato si aún está caliente.

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Utilice únicamente utensilios aptos para soportar altas temperaturas.
- Si, por cualquier motivo, el aceite se incendiara, desconecte el aparato de la red eléctrica y sofocad el fuego utilizando la tapa, una cubierta o un paño de cocina grande. **NUNCA CON AGUA.**
- Gire el control del termostato a la posición mínima (MIN). Esto no significa que la plancha esté apagada de forma permanente.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR:

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las partes que entrarán en contacto con los alimentos tal y como se describe en la sección de limpieza.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que el bloqueo de seguridad se encuentre en posición horizontal (Fig. 1).

NIVEL DE ACEITE (LLENADO A TEMPERATURA AMBIENTE)

- No llene la cubeta hasta el límite máximo a temperatura ambiente: El aceite se expande térmicamente al calentarse.
- Recomendación: Con la freidora a temperatura ambiente, llene el depósito a un nivel intermedio entre las marcas de MÍNIMO y MÁXIMO. Si se llena hasta el máximo en frío, el aceite superará el límite de seguridad al alcanzar la temperatura para freír.
- Introducción de la cesta (Control de espuma)
- Baje la cesta de forma lenta y progresiva: Al introducir alimentos (especialmente congelados o con alto contenido de humedad), se genera una gran cantidad de vapor y espuma de forma repentina.
- Evite movimientos rápidos: Si observa que el nivel de espuma sube rápidamente, detenga el descenso de la cesta o elévela unos segundos antes de terminar de sumergirla. La velocidad de introducción debe adaptarse según el tipo de alimento y el estado del aceite para evitar desbordamientos.

LLENADO DEL DEPÓSITO:

- Abra la tapa
- Asegúrese de que el cabezal eléctrico esté correctamente colocado.
- Asegúrese de que la válvula de drenaje esté bien cerrada.
- Prepare una solución de 100 g de sal común por litro de agua y llene la unidad hasta el punto verde.
- Añada aceite hasta la línea de llenado máximo indicada en el interior del depósito.

- Deje reposar durante un mínimo de 10 minutos para asegurarse de que el aceite y el agua se hayan separado por completo antes de empezar a utilizar el aparato.

MANTENIMIENTO DEL NIVEL DE AGUA

- Durante el funcionamiento, el nivel de agua puede subir dependiendo del tipo de alimento que se esté freiendo (debido a la liberación de humedad).
- Controle periódicamente el nivel de agua a través de la mirilla. Asegúrese de que el nivel no supere el indicador rojo y se mantenga alineado con el punto verde, tal y como se especifica en la sección «Llenado del depósito».
- Si el nivel de agua sube, el exceso debe drenarse utilizando el grifo. Es fundamental asegurarse de que el nivel de agua nunca alcance el indicador rojo para mantener un funcionamiento seguro. (Fig. 2)

Nota: Se recomienda cambiar el agua de la freidora cada 2-3 días para garantizar un rendimiento y una higiene óptimos.

USO:

- Conecte el aparato a la red eléctrica.

- Abra la tapa.

NOTA: No utilice la freidora con la tapa puesta mientras se frie.

- Encienda el aparato mediante el control del termostato. Una vez ajustada la temperatura, la unidad se pondrá en marcha y la luz permanecerá encendida hasta que alcance la temperatura deseada.
- Prepare los alimentos que va a freír y colóquelos en la cesta, asegurándose de que no superen 1/4 de su capacidad. Deje que los alimentos escurran antes de colocarlos en la cesta.
- Cuando los alimentos estén suficientemente fritos, levante la cesta y colóquela en el soporte para permitir que el exceso de aceite se escurra de los alimentos
- Vacíe la cesta.

UNA VEZ QUE HAYA TERMINADO DE UTILIZAR EL APARATO:

- Apague el aparato utilizando el control del termostato, seleccionando la posición 0 en el selector.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Cierre la tapa de almacenamiento

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS:

- Para alimentos con un alto contenido en agua, es mejor y más rápido freír en dos tandas con menos cantidad de comida que en una sola. Esto reducirá el riesgo de salpicaduras y derrames.
- El «método de fritura en dos etapas» puede utilizarse para obtener un rebozado uniforme y crujiente. Este sistema consiste en freír primero los alimentos hasta

que estén razonablemente bien hechos y luego freírlos de nuevo con aceite muy caliente para dorarlos.

- Se recomienda utilizar aceite de oliva con un nivel mínimo de acidez para freír.
- No mezcle diferentes aceites.
- Lave las patatas antes de freírlas para evitar que se peguen

ADVERTENCIAS:

- Mientras la freidora está en funcionamiento, la resistencia debe permanecer totalmente sumergida en el aceite.
- Se recomienda utilizar aceite de baja acidez, con un nivel máximo de acidez del 0,5 %.
- Cambie el aceite de la freidora con regularidad. Utilizar la unidad con aceite deteriorado supone un riesgo significativo para la seguridad.
- Tenga en cuenta que sobrecargar la freidora, especialmente con alimentos con alto contenido en humedad, puede provocar una formación excesiva de espuma.
- Si el nivel de aceite desciende por debajo de la marca mínima, existe un riesgo significativo de ignición.
- Llenar la cesta por encima de su capacidad recomendada puede provocar salpicaduras peligrosas.

TECNOLOGÍA THERMOLIFT (MANEJO DEL MANDO DE BLOQUEO)

- Este sistema de elevación le permite colocar el elemento calefactor a la altura óptima, garantizando que solo se caliente la cantidad de aceite estrictamente necesaria.
- Asegúrese de que el cabezal eléctrico esté correctamente colocado.
- Coloque la cesta sobre el elemento calefactor y ajuste la altura de este en función del volumen de alimentos en la cesta y de la cantidad de aceite necesaria.
- Mientras la freidora está en funcionamiento, el elemento calefactor debe permanecer siempre completamente sumergido en aceite para evitar el sobrecalentamiento o daños en el equipo. (Fig. 3)

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato cuenta con un dispositivo de seguridad que lo protege contra el sobrecalentamiento.
- Si el aparato se apaga solo y no se vuelve a encender, desconéctelo de la red eléctrica y espere aproximadamente 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si la máquina no vuelve a arrancar, solicite asistencia técnica autorizada.
- Es esencial mantener el bloqueo de seguridad en posición horizontal durante el funcionamiento, ya que esto garantiza que la unidad esté «bloqueada». La posición vertical («desbloqueada») solo debe utilizarse al retirar el cabezal eléctrico. (Fig. 2)

LIMPIEZA

- No realice ninguna operación de limpieza mientras la freidora esté conectada a la red eléctrica o mientras el aceite aún esté caliente.
 - No sumerja el cabezal eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
 - Evite mojar el cabezal eléctrico y asegúrese de que esté protegido contra salpicaduras accidentales.
 - Retire la cesta.
 - Desconecte el cabezal eléctrico.
 - Retire el filtro de residuos. Limpie cualquier residuo o suciedad antes de volver a instalarlo.
 - Coloque un cubo debajo del grifo; abra la válvula para vaciar el agua y ciérrela inmediatamente en cuanto empiece a salir aceite.
 - Coloque un cubo aparte debajo del grifo, abra la válvula para vaciar el aceite por completo y, a continuación, cierre el grifo con seguridad.
 - Llene el depósito con una solución de agua y una pequeña cantidad de detergente hasta el nivel máximo (MAX). Ajuste el termostato a 100 °C y deje que hierva durante 20 minutos.
 - Desconecte la freidora y deje que el agua jabonosa se enfríe por completo.
 - Coloque un cubo debajo del grifo y abra la válvula para vaciar la solución detergente.
 - Mueva el cierre de seguridad a la posición vertical y extraiga el cabezal eléctrico utilizando el pomo del elevador térmico.
 - Limpie el elemento calefactor con un paño húmedo hasta eliminar todos los residuos de detergente, teniendo mucho cuidado de mantener seca la carcasa del cabezal eléctrico.
 - Limpie el depósito de la freidora y el filtro de residuos* con un estropajo y, a continuación, aclárelos a fondo.
- *NOTA: Esto solo está disponible para los modelos de freidoras que cuentan con una etiqueta en la caja que indica que el accesorio está incluido.**
- Una vez que el filtro y el tanque estén completamente secos, vuelva a instalar el cabezal eléctrico y coloque el cierre de seguridad en posición horizontal. (Fig. 2)
 - Siga estrictamente las **instrucciones de llenado del tanque** antes de volver a poner en marcha la freidora.

SUMINISTROS

- Los suministros (como filtros, etc.) para su modelo de aparato se pueden adquirir a través de distribuidores y establecimientos autorizados.
- Utilice siempre suministros originales, diseñados específicamente para su modelo de aparato.

**FRITEUSE
LUX5 /LUX5+**

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la marque Taurus.

Grâce à sa technologie, à sa conception et à son fonctionnement, ainsi qu'au fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, nous pouvons vous garantir une utilisation pleinement satisfaisante et une longue durée de vie du produit.

**CONSEILS DE SÉCURITÉ ET
AVERTISSEMENTS**

- Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable, avec les poignées orientées de manière à éviter tout renversement de liquides chauds.
- **ATTENTION** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Évitez de renverser des liquides sur le connecteur ou la tête électrique.
- La tête électrique ne doit pas être immergée dans l'eau ou tout autre liquide.
- Retirez la tête électrique avant de commencer toute opération de nettoyage.
- Séchez complètement l'appareil avant de remettre la tête électrique en place.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **ATTENTION** : Une mauvaise utilisation de cet appareil peut causer des blessures ou des brûlures. Il convient de faire preuve de prudence lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Ne videz pas le liquide de la friteuse tant qu'il n'est pas à température ambiante.
- Si l'appareil est trop rempli, du liquide bouillant peut être projeté.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant pouvant supporter au moins 10 ampères et dotée d'une mise à la terre. Le courant de fuite ne doit pas dépasser 5 mA.
- La fiche de l'appareil doit correspondre à la prise électrique. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateurs de prise.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Si le boîtier de l'appareil est cassé, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il y a une fuite.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- L'appareil doit être utilisé et placé sur une surface plane et stable.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou autres.

- Prenez les mesures nécessaires pour empêcher toute mise en marche involontaire de l'appareil.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité. La pénétration d'eau dans l'appareil augmente le risque de choc électrique.

DESCRIPTION

- A. Couverture de rangement
- B. Corps
- C. Panier
- D. Élément chauffant
- E. Tête électrique
- F. Thermostat de sécurité
- G. Commande du thermostat
- H. Cordon d'alimentation
- I. Vanne de vidange
- J. Filtre à déchets*
- K. Réservoir
- L. Indicateurs de niveau d'huile
- M. Verrouillage de sécurité
- N. Point rouge
- O. Point vert
- P. Voyant lumineux
- Q. Bouton Thermolift

() Cet accessoire est uniquement disponible pour les modèles de friteuses dont l'emballage comporte une étiquette indiquant qu'il est inclus.*

Si le modèle de votre appareil ne dispose pas des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez également les acheter séparément auprès du service d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN:

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement installés.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires qui y sont fixés sont défectueux. Remplacez-les immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- N'utilisez pas l'appareil à moins que la vanne de vidange ne soit complètement fermée.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement ou si l'huile est encore chaude.
- Ne forcez pas la capacité de travail de l'appareil.
- Respectez les niveaux d'huile MAX et MIN.

- Rangez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes présentant des limitations physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne rangez pas et ne transportez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux températures élevées.
- Si, pour une raison quelconque, l'huile venait à prendre feu, débranchez l'appareil du secteur et étouffez le feu à l'aide du couvercle, d'une couverture ou d'un grand torchon. **JAMAIS AVEC DE L'EAU.**
- Réglez le thermostat sur la position minimale (MIN). Cela ne signifie pas que l'appareil est éteint définitivement.

MODE D'EMPLOI

AVANT UTILISATION :

- Assurez-vous que tout l'emballage du produit a été retiré.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments comme décrit dans la section nettoyage.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que le verrou de sécurité est en position horizontale (Fig. 1).

NIVEAU D'HUILE (REPLISSAGE À TEMPÉRATURE AMBIANTE)

- Ne remplissez pas la cuve jusqu'au niveau maximal à température ambiante : l'huile se dilate sous l'effet de la chaleur.
- Recommandation : lorsque la friteuse est à température ambiante, remplissez la cuve jusqu'à un niveau situé à mi-chemin entre les repères MIN et MAX. Si vous la remplissez au maximum à froid, le niveau d'huile dépassera la limite de sécurité une fois la température de friture atteinte.
- Abaissement du panier (contrôle de la mousse)
- Abaissez le panier lentement et progressivement : lorsque vous ajoutez des aliments (en particulier des produits surgelés ou à forte teneur en eau), une grande quantité de vapeur et de mousse se forme soudainement.
- Évitez les mouvements brusques : si vous constatez que le niveau de mousse augmente rapidement, arrêtez d'abaisser le panier ou remontez-le quelques secondes avant qu'il ne soit entièrement immergé. Adaptez la vitesse d'immersion en fonction du type d'aliment et de l'état de l'huile afin d'éviter tout débordement.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR :

- Ouvrez le couvercle

- Assurez-vous que la tête électrique est correctement positionnée.
- Assurez-vous que la vanne de vidange est bien fermée.
- Préparez une solution de 100 g de sel de cuisine par litre d'eau et remplissez l'appareil jusqu'au repère vert.
- Ajoutez de l'huile jusqu'à la ligne de remplissage maximale indiquée à l'intérieur du réservoir.
- Laissez reposer au moins 10 à 15 minutes pour vous assurer que l'huile et l'eau se sont complètement séparées avant de commencer à utiliser l'appareil.

MAINTIEN DU NIVEAU D'EAU

- Pendant le fonctionnement, le niveau d'eau peut monter en fonction du type d'aliments frits (en raison du dégagement d'humidité).
- Vérifiez régulièrement le niveau d'eau à travers le voyant. Assurez-vous que le niveau ne dépasse pas l'indicateur rouge et reste aligné avec le repère vert, comme indiqué dans la section « Remplissage du réservoir ».
- Si le niveau d'eau augmente, l'excédent doit être vidangé à l'aide du robinet. Il est essentiel de veiller à ce que le niveau d'eau n'atteigne jamais l'indicateur rouge pour garantir un fonctionnement en toute sécurité. (Fig. 2)

Remarque : il est conseillé de remplacer l'eau de la friteuse tous les 2 à 3 jours pour garantir des performances et une hygiène optimales.

UTILISATION :

- Branchez l'appareil au secteur.
- Ouvrez le couvercle.

REMARQUE : Ne faites pas fonctionner la friteuse avec le couvercle fermé pendant la friture.

- Allumez l'appareil à l'aide du thermostat. Une fois la température réglée, l'appareil démarre et le voyant reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Préparez les aliments à frire et placez-les dans le panier, en veillant à ne pas dépasser le quart de sa capacité. Laissez les aliments s'égoutter avant de les placer dans le panier.
- Lorsque les aliments sont suffisamment frits, soulevez le panier et placez-le sur le support pour permettre à l'excès d'huile de s'égoutter des aliments
- Videz le panier.

UNE FOIS QUE VOUS AVEZ FINI D'UTILISER L'APPAREIL :

- Éteignez l'appareil à l'aide du thermostat, en sélectionnant la position 0 sur le sélecteur.
- Débranchez l'appareil du secteur.
- Fermez le couvercle de rangement

RECOMMANDATIONS PRATIQUES :

- Pour les aliments à forte teneur en eau, il est préférable et plus rapide de les frire en deux fois avec moins d'aliments qu'en une seule fois. Cela réduira le risque d'éclaboussures et de débordements.
- La « méthode de friture en deux étapes » permet d'obtenir une panure uniforme et croustillante. Ce système consiste à faire frire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient raisonnablement cuits, puis à les faire frire à nouveau dans de l'huile très chaude pour les dorer.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'olive à faible teneur en acide pour la friture.
- Ne mélangez pas différentes huiles.
- Lavez les pommes de terre avant de les faire frire pour éviter qu'elles ne collent

AVERTISSEMENTS :

- Pendant le fonctionnement de la friteuse, l'élément chauffant doit rester entièrement immergé dans l'huile.
- Il est recommandé d'utiliser une huile à faible acidité, avec un taux d'acidité maximal de 0,5 %.
- Remplacez régulièrement l'huile de la friteuse. L'utilisation de l'appareil avec de l'huile dégradée présente un risque important pour la sécurité.
- Sachez qu'une surcharge de la friteuse, en particulier avec des aliments très humides, peut provoquer un moussage excessif.
- Si le niveau d'huile descend en dessous du repère minimum, il existe un risque important d'inflammation.
- Remplir le panier au-delà de sa capacité recommandée peut entraîner des projections dangereuses.

TECHNOLOGIE THERMOLIFT (UTILISATION DU BOUTON DE VERROUILLAGE)

- Ce système de levage vous permet de positionner l'élément chauffant à la hauteur optimale, garantissant ainsi que seule la quantité d'huile strictement nécessaire est chauffée.
- Assurez-vous que la tête électrique est correctement positionnée.
- Placez le panier au-dessus de l'élément chauffant et réglez la hauteur de celui-ci en fonction du volume d'aliments dans le panier et de la quantité d'huile requise.
- Pendant le fonctionnement de la friteuse, l'élément chauffant doit rester entièrement immergé dans l'huile afin d'éviter toute surchauffe ou tout dommage à l'appareil. (Fig. 3)

PROTECTEUR THERMIQUE DE SÉCURITÉ :

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui le protège contre la surchauffe.
- Si l'appareil s'éteint et ne se rallume pas, débranchez-le du secteur et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. Si l'appareil ne redémarre pas, faites appel à une assistance technique agréée.

- Il est essentiel de maintenir le verrou de sécurité en position horizontale pendant le fonctionnement, car cela garantit que l'appareil est « verrouillé ». La position verticale (« déverrouillée ») ne doit être utilisée que pour retirer la tête électrique. (Fig. 2)

NETTOYAGE

- N'effectuez aucune opération de nettoyage lorsque la friteuse est branchée sur le secteur ou lorsque l'huile est encore chaude.
- Ne plongez pas la tête électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez de mouiller la tête électrique et veillez à ce qu'elle soit protégée contre les éclaboussures accidentelles.
- Retirez le panier.
- Détachez la tête électrique.
- Retirez le filtre à déchets. Éliminez tout résidu ou débris avant de le réinstaller.
- Placez un seau sous le robinet ; ouvrez la vanne pour évacuer l'eau, puis fermez-la immédiatement dès que l'huile commence à s'écouler.
- Placez un autre seau sous le robinet, ouvrez la vanne pour vidanger complètement l'huile, puis fermez le robinet hermétiquement.
- Remplissez le réservoir avec une solution d'eau et une petite quantité de détergent jusqu'au niveau maximum (MAX). Réglez le thermostat à 100 °C et laissez bouillir pendant 20 minutes.
- Débranchez la friteuse et laissez l'eau savonneuse refroidir complètement.
- Placez un seau sous le robinet et ouvrez la vanne pour évacuer la solution détergente.
- Placez le verrou de sécurité en position verticale et retirez la tête électrique à l'aide du bouton Thermolift.
- Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus de détergent soient éliminés, en prenant grand soin de garder le boîtier de la tête électrique au sec.
- Nettoyez le réservoir de la friteuse et le filtre à déchets* à l'aide d'un tampon à récurer, puis rincez abondamment.

***REMARQUE : cet accessoire n'est disponible que pour les modèles de friteuses dont l'emballage comporte une étiquette indiquant qu'il est inclus.**

- Une fois que le filtre et la cuve sont complètement secs, réinstallez la tête électrique et remettez le verrou de sécurité en position horizontale. (Fig. 2)
- Suivez scrupuleusement les **instructions de remplissage de la cuve** avant de remettre la friteuse en marche.

CONSOMMABLES

- Les consommables (tels que les filtres, etc.) adaptés à votre modèle d'appareil peuvent être achetés auprès de distributeurs et d'établissements agréés.
- Utilisez toujours des consommables d'origine, spécialement conçus pour votre modèle d'appareil.

**FRITADEIRA
LUX5 /LUX5+**

Caro cliente,

Muito obrigado por ter escolhido adquirir um produto da marca Taurus.

Graças à sua tecnologia, design e funcionamento, bem como ao facto de exceder os mais rigorosos padrões de qualidade, garantimos-lhe uma utilização plenamente satisfatória e uma longa vida útil do produto.

**CONSELHOS DE SEGURANÇA E
AVISOS**

- Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura. O não cumprimento destas instruções pode resultar em acidentes.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em funcionamento.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa posição estável,

com as pegas posicionadas de forma a evitar o derramamento de líquidos quentes.

- **CUIDADO:** A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Evite derramar líquidos sobre o conector ou a cabeça elétrica.
- A cabeça elétrica não deve ser imersa em água ou qualquer outro líquido.
- Retire a cabeça elétrica antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Seque completamente o aparelho antes de recolocar a cabeça elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- **CUIDADO:** O uso indevido deste aparelho pode causar ferimentos ou queimaduras. Deve ter-se cuidado durante a utilização e a limpeza.
- Não esvazie o líquido da fritadeira a menos que este esteja à temperatura ambiente.
- Se o aparelho estiver demasiado cheio, o líquido a ferver pode ser ejetado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

-casas de campo;

-por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;

-ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.

- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligue o aparelho a uma tomada que suporte pelo menos 10 amperes e tenha ligação à terra. A corrente de fuga não deve exceder 5 mA.
- A ficha do aparelho deve corresponder à tomada elétrica. Nunca modifique a ficha. Não utilize adaptadores de ficha.
- Não utilize o aparelho com um cabo de alimentação ou ficha danificados.
- Não puxe pelo cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.
- Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
- Se a caixa do aparelho estiver danificada, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize o aparelho se este tiver caído, se houver sinais visíveis de danos ou se houver uma fuga.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- O aparelho deve ser utilizado e colocado sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozinha, queimadores a gás, fornos ou similares.
- Tome as medidas necessárias para evitar que o aparelho seja ligado acidentalmente.
- Não exponha o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A entrada de água no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.

DESCRIÇÃO

- A. Tampa de armazenamento
- B. Corpo
- C. Cesto
- D. Elemento de aquecimento
- E. Cabeça elétrica
- F. Termóstato de segurança
- G. Controlo do termóstato
- H. Cabo de alimentação
- I. Válvula de drenagem
- J. Filtro de resíduos*
- K. Depósito
- L. Indicadores de nível de óleo
- M. Bloqueio de segurança
- N. Ponto vermelho
- O. Ponto verde
- P. Luz piloto
- Q. Botão Thermolift

() Este acessório só está disponível para modelos de fritadeiras que apresentem uma etiqueta na caixa indicando que o acessório está incluído.*

Se o modelo do seu aparelho não tiver os acessórios descritos acima, estes também podem ser adquiridos separadamente junto do Serviço de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO:

- Estenda totalmente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.
- Não utilize o aparelho se os seus acessórios não estiverem devidamente colocados.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem devidamente colocados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ligados ao mesmo estiverem com defeito. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho quando estiver vazio.
- Não utilize o aparelho a menos que a válvula de drenagem esteja totalmente fechada.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento ou se o óleo ainda estiver quente.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeite os níveis de óleo MÁX e MÍN.
- Guarde este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Não guarde nem transporte o aparelho se ainda estiver quente.

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.
- Use apenas utensílios adequados para suportar altas temperaturas.
- Se, por algum motivo, o óleo pegar fogo, desligue o aparelho da rede elétrica e abafe o fogo usando a tampa, uma cobertura ou um pano de cozinha grande. **NUNCA COM ÁGUA.**
- Gire o controle do termostato para a configuração mínima (MIN). Isso não significa que o aparelho esteja desligado permanentemente.

INSTRUÇÕES DE USO

ANTES DO USO:

- Certifique-se de que toda a embalagem do produto tenha sido removida.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes que entrarão em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, certifique-se de que o bloqueio de segurança está na posição horizontal (Fig. 1).

NÍVEL DE ÓLEO (ENCHIMENTO À TEMPERATURA AMBIENTE)

- Não encha o depósito até ao nível máximo à temperatura ambiente: o óleo expande-se termicamente quando aquecido.
- Recomendação: com a fritadeira à temperatura ambiente, encha o depósito até um nível a meio caminho entre as marcas MIN e MAX. Se for enchido até ao máximo enquanto estiver frio, o óleo excederá o limite de segurança assim que atingir a temperatura de fritura.
- Baixar o cesto (controlo da espuma)
- Baixe o cesto lentamente e de forma gradual: ao adicionar alimentos (especialmente congelados ou com elevado teor de humidade), gera-se repentinamente uma grande quantidade de vapor e espuma.
- Evite movimentos bruscos: se notar que o nível de espuma está a subir rapidamente, pare de baixar o cesto ou levante-o alguns segundos antes de este ficar totalmente submerso. Ajuste a velocidade de inserção de acordo com o tipo de alimento e o estado do óleo para evitar transbordamentos.

ENCHIMENTO DO TANQUE:

- Abra a tampa
- Certifique-se de que a cabeça elétrica está devidamente posicionada.
- Certifique-se de que a válvula de drenagem está corretamente fechada.
- Misture uma solução de 100 g de sal comum por litro de água e encha a unidade até ao ponto verde.
- Adicione óleo até à linha de enchimento máxima indicada no interior do tanque.

- Deixe repousar durante, no mínimo, 10 minutos para garantir que o óleo e a água se separaram completamente antes de começar a utilizar o aparelho.

MANUTENÇÃO DO NÍVEL DE ÁGUA

- Durante o funcionamento, o nível de água pode subir dependendo do tipo de alimento que estiver a ser frito (devido à libertação de humidade).
- Verifique periodicamente o nível de água através do visor. Certifique-se de que o nível não excede o indicador vermelho e permanece alinhado com o ponto verde, conforme especificado na secção "Encher o Tanque".
- Se o nível de água subir, o excesso deve ser drenado utilizando a torneira. É crucial garantir que o nível de água nunca atinja o indicador vermelho para manter um funcionamento seguro. (Fig. 2)

Nota: É aconselhável substituir a água da fritadeira a cada 2-3 dias para garantir um desempenho e higiene ideais.

UTILIZAÇÃO:

- Ligue o aparelho à rede elétrica.
- Abra a tampa.

NOTA: Não utilize a fritadeira com a tampa fechada durante a fritura.

- Ligue o aparelho utilizando o controlo do termostato. Assim que a temperatura estiver definida, a unidade entrará em funcionamento e a luz permanecerá acesa até atingir a temperatura desejada.
- Prepare os alimentos a fritar e coloque-os no cesto, certificando-se de que não ultrapassam 1/4 da sua capacidade. Deixe os alimentos escorrerem antes de os colocar no cesto.
- Quando os alimentos estiverem suficientemente fritos, levante o cesto e coloque-o no suporte para permitir que o excesso de óleo escorra dos alimentos
- Esvazie o cesto.

QUANDO TERMINAR DE UTILIZAR O APARELHO:

- Desligue o aparelho, utilizando o controlo do termostato. Selecione a posição 0 no seletor.
- Desligue o aparelho da tomada.
- Feche a tampa de armazenamento

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS:

- Para alimentos com elevado teor de água, é melhor e mais rápido fritar em duas fornadas com menos alimentos do que numa única. Isto reduzirá o risco de salpicos e derrames.
- O «método de fritura em duas etapas» pode ser utilizado para obter uma cobertura uniforme e crocante. Este sistema consiste em fritar primeiro os alimentos até ficarem razoavelmente bem cozidos e, em seguida, fritá-los novamente utilizando óleo muito quente para dourar os alimentos.

- Recomenda-se a utilização de azeite com um nível mínimo de acidez para fritar.
- Não misture óleos diferentes.
- Lave as batatas antes de fritá-las para evitar que grudem

AVISOS:

- Enquanto a fritadeira estiver em funcionamento, o elemento de aquecimento deve permanecer totalmente submerso no óleo.
- Recomenda-se óleo de baixa acidez, com um nível máximo de acidez de 0,5%.
- Substitua o óleo da fritadeira regularmente. Utilizar o aparelho com óleo degradado representa um risco de segurança significativo.
- Tenha em atenção que sobrecarregar a fritadeira, especialmente com alimentos com elevado teor de humidade, pode causar formação excessiva de espuma.
- Se o nível de óleo descer abaixo da marca mínima, existe um risco significativo de ignição.
- Encher o cesto para além da sua capacidade recomendada pode resultar em salpicos perigosos.

TECNOLOGIA THERMOLIFT (UTILIZAÇÃO DO BOTÃO DE BLOQUEIO)

- Este sistema de elevação permite-lhe posicionar o elemento de aquecimento à altura ideal, garantindo que apenas a quantidade estritamente necessária de óleo é aquecida.
- Certifique-se de que a cabeça elétrica está posicionada corretamente.
- Coloque o cesto sobre o elemento de aquecimento e ajuste a altura do elemento de acordo com o volume de alimentos no cesto e a quantidade de óleo necessária.
- Enquanto a fritadeira estiver em funcionamento, o elemento de aquecimento deve permanecer sempre totalmente submerso no óleo para evitar sobreaquecimento ou danos no equipamento. (Fig. 3)

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho possui um dispositivo de segurança que o protege contra o sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não voltar a ligar, desligue-o da rede elétrica e aguarde aproximadamente 15 minutos antes de o ligar novamente. Se a máquina não voltar a funcionar, procure assistência técnica autorizada.
- É essencial manter o bloqueio de segurança na posição horizontal durante o funcionamento, uma vez que isso garante que a unidade fica «bloqueada». A posição vertical («desbloqueada») só deve ser utilizada ao retirar a cabeça elétrica. (Fig. 2)

LIMPEZA

- Não realize quaisquer operações de limpeza enquanto a fritadeira estiver ligada à rede elétrica ou enquanto o óleo ainda estiver quente.
- Não mergulhe a cabeça elétrica em água ou em qualquer outro líquido.
- Evite molhar a cabeça elétrica e certifique-se de que esta fica protegida contra salpicos acidentais.
- Retire o cesto.
- Desligue a cabeça elétrica.
- Retire o filtro de resíduos. Limpe quaisquer resíduos ou detritos antes de o reinstalar.
- Coloque um balde por baixo da torneira; abra a válvula para escoar a água e feche-a imediatamente assim que o óleo começar a escorrer.
- Coloque um balde separado por baixo da torneira, abra a válvula para escoar completamente o óleo e, em seguida, feche bem a torneira.
- Encha o tanque com uma solução de água e uma pequena quantidade de detergente até ao nível máximo (MAX). Regule o termostato para 100 °C e deixe ferver durante 20 minutos.
- Desligue a fritadeira e deixe a água com sabão arrefecer completamente.
- Coloque um balde por baixo da torneira e abra a válvula para escoar a solução detergente.
- Mova o bloqueio de segurança para a posição vertical e retire a cabeça elétrica utilizando o botão do termolift.
- Limpe o elemento de aquecimento com um pano húmido até que todos os resíduos de detergente sejam removidos, tendo extremo cuidado para manter a caixa da cabeça elétrica seca.
- Limpe o tanque da fritadeira e o filtro de resíduos* utilizando uma esponja abrasiva e, em seguida, enxague bem.

***NOTA: Isto só está disponível para modelos de fritadeiras que apresentem uma etiqueta na caixa indicando que o acessório está incluído.**

- Assim que o filtro e o tanque estiverem completamente secos, reinstale a cabeça elétrica e coloque o bloqueio de segurança na posição horizontal. (Fig. 2)
- Siga rigorosamente as **instruções de enchimento do tanque** antes de ligar novamente a fritadeira.

CONSUMÍVEIS

- Os consumíveis podem ser adquiridos junto de distribuidores e estabelecimentos autorizados (tais como filtros, etc.) para o modelo do seu aparelho.
- Utilize sempre consumíveis originais, concebidos especificamente para o modelo do seu aparelho.

**FRIGGITRICE
LUX5 /LUX5+**

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto un prodotto a marchio Taurus.

Grazie alla sua tecnologia, al suo design e al suo funzionamento, nonché al fatto che supera i più severi standard di qualità, è possibile garantire un utilizzo pienamente soddisfacente e una lunga durata del prodotto.

**CONSIGLI DI SICUREZZA E
AVVERTENZE**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro. La mancata osservanza e il mancato rispetto di queste istruzioni possono causare incidenti.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano state sottoposte a supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi connessi. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Gli apparecchi da cucina devono essere posizionati in modo stabile con le maniglie orientate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi bollenti.
- **ATTENZIONE:** La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Evitare di versare liquidi sul connettore o sulla testa elettrica.
- La testa elettrica non deve essere immersa in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Rimuovere la testa elettrica prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Asciugare completamente l'apparecchio prima di rimettere in posizione la testa elettrica.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** L'uso improprio di questo apparecchio può causare lesioni o ustioni. Prestare attenzione durante l'uso e la pulizia.
- Non svuotare il liquido dalla friggitrice a meno che non sia a temperatura ambiente.
- Se l'apparecchio viene riempito eccessivamente, il liquido bollente potrebbe fuoriuscire.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di

assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili quali:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che supporti almeno 10 ampere e disponga di un collegamento di terra. La corrente di dispersione non deve superare i 5 mA.
- La spina dell'apparecchio deve corrispondere alla presa elettrica. Non modificare mai la spina. Non utilizzare adattatori.
- Non utilizzare l'apparecchio con cavo di alimentazione o spina danneggiati.
- Non tirare il cavo di alimentazione. Non utilizzare mai il cavo di alimentazione per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Controllare le condizioni del cavo di alimentazione. Cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scossa elettrica.
- Se l'involucro dell'apparecchio è rotto, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta segni visibili di danneggiamento o se vi è una perdita.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, fornelli a gas, forni o simili.
- Adottare le misure necessarie per impedire l'accensione accidentale dell'apparecchio.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia o all'umidità. L'ingresso di acqua nell'apparecchio aumenta il rischio di scossa elettrica.

DESCRIZIONE

- A. Coperchio di conservazione
- B. Corpo
- C. Cestello
- D. Elemento riscaldante
- E. Testata elettrica
- F. Termostato di sicurezza
- G. Controllo termostato
- H. Cavo di alimentazione
- I. Valvola di scarico
- J. Filtro di scarico*
- K. Serbatoio
- L. Indicatori di livello dell'olio
- M. Blocco di sicurezza
- N. Punto rosso
- O. Punto verde
- P. Spia luminosa
- Q. Manopola Thermolift

() Questo è disponibile solo per i modelli di friggitrice che presentano un'etichetta sulla confezione indicante che l'accessorio è incluso.*

Se il modello del vostro apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente dal Servizio di Assistenza Tecnica.

USO E MANUTENZIONE:

- Srotolate completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori collegati sono difettosi. Sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio a meno che la valvola di scarico non sia completamente chiusa.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione o se l'olio è ancora caldo.
- Non forzare la capacità operativa dell'apparecchio.
- Rispettare i livelli di olio MAX e MIN.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza.
- Non conservare o trasportare l'apparecchio se è ancora caldo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

- Utilizzare solo utensili adatti a resistere alle alte temperature.
- Se, per qualche motivo, l'olio dovesse prendere fuoco, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e soffocare le fiamme utilizzando il coperchio, una copertura o un grande canovaccio da cucina. **MAI CON L'ACQUA.**
- Portare il comando del termostato sull'impostazione minima (MIN). Ciò non significa che l'apparecchio sia spento definitivamente.

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi che tutto l'imballaggio del prodotto sia stato rimosso.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulire le parti che entreranno in contatto con gli alimenti secondo le modalità descritte nella sezione dedicata alla pulizia.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che il blocco di sicurezza sia in posizione orizzontale (Fig. 1).

LIVELLO DELL'OLIO (RIEMPIMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE)

- Non riempire il serbatoio fino al livello massimo a temperatura ambiente: l'olio si espande termicamente quando viene riscaldato.
- Raccomandazione: con la friggitrice a temperatura ambiente, riempire il serbatoio fino a un livello a metà strada tra i segni MIN e MAX. Se riempito al massimo mentre è freddo, l'olio supererà il limite di sicurezza una volta raggiunta la temperatura di frittura.
- Abbassamento del cestello (controllo della schiuma)
- Abbassare il cestello lentamente e gradualmente: quando si aggiungono gli alimenti (soprattutto se congelati o con un elevato contenuto di umidità), si genera improvvisamente una grande quantità di vapore e schiuma.
- Evitare movimenti rapidi: se si nota che il livello della schiuma sale rapidamente, interrompere l'abbassamento del cestello o sollevarlo qualche secondo prima che sia completamente immerso. Regolare la velocità di inserimento in base al tipo di alimento e alle condizioni dell'olio per evitare fuoriuscite.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO:

- Aprire il coperchio
- Assicurarsi che la testa elettrica sia posizionata correttamente.
- Assicurarsi che la valvola di scarico sia chiusa correttamente.
- Preparare una soluzione di 100 g di sale da cucina per litro d'acqua e riempire l'unità fino al punto verde.
- Aggiungere olio fino alla linea di riempimento massimo indicata sul serbatoio interno.

- Lasciare riposare per almeno 10 minuti per garantire che l'olio e l'acqua si siano completamente separati prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.

MANUTENZIONE DEL LIVELLO DELL'ACQUA

- Durante il funzionamento, il livello dell'acqua potrebbe alzarsi a seconda del tipo di cibo fritto (a causa del rilascio di umidità).
- Controllare periodicamente il livello dell'acqua attraverso la spia di livello. Assicurarsi che il livello non superi l'indicatore rosso e rimanga allineato con il punto verde, come specificato nella sezione "Riempimento del serbatoio".
- Se il livello dell'acqua sale, l'eccesso deve essere scaricato utilizzando il rubinetto. È fondamentale assicurarsi che il livello dell'acqua non raggiunga mai l'indicatore rosso per garantire un funzionamento sicuro. (Fig. 2)

Nota: Si consiglia di sostituire l'acqua della friggitrice ogni 2-3 giorni per garantire prestazioni e igiene ottimali.

UTILIZZO:

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Aprire il coperchio.
- NOTA: Non utilizzare la friggitrice con il coperchio chiuso durante la frittura.**
- Accendere l'apparecchio utilizzando il comando del termostato. Una volta impostata la temperatura, l'unità si avvierà e la spia rimarrà accesa fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
- Preparare il cibo da friggere e metterlo nel cestello, assicurandosi che non superi 1/4 della sua capacità. Lasciare sgocciolare il cibo prima di metterlo nel cestello.
- Quando il cibo è sufficientemente fritto, sollevare il cestello e posizionarlo sul supporto per consentire all'olio in eccesso di sgocciolare dal cibo
- Svuotare il cestello.

UNA VOLTA TERMINATO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Spegnerne l'apparecchio utilizzando il comando del termostato, selezionando la posizione 0 sul selettore.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Chiudere il coperchio di conservazione

CONSIGLI PRATICI:

- Per gli alimenti con un elevato contenuto di acqua, è preferibile e più veloce friggere in due volte con quantità minori di cibo piuttosto che in una sola. Ciò ridurrà il rischio di schizzi e fuoriuscite.
- Il "metodo di frittura in due fasi" può essere utilizzato per ottenere una panatura uniforme e croccante. Questo sistema consiste nel friggere prima il cibo fino a quando non è ragionevolmente cotto e poi friggerlo nuovamente utilizzando olio molto caldo per dorarlo.

- Per la frittura è consigliabile utilizzare olio d'oliva con un livello minimo di acidità.
- Non mescolare oli diversi.
- Lavare le patate prima di friggerle per evitare che si attacchino

AVVERTENZE:

- Mentre la friggitrice è in funzione, l'elemento riscaldante deve rimanere completamente immerso nell'olio.
- Si consiglia un olio a bassa acidità, con un livello massimo di acidità dello 0,5%.
- Sostituire regolarmente l'olio della friggitrice. L'utilizzo dell'apparecchio con olio deteriorato comporta un rischio significativo per la sicurezza.
- Tenere presente che sovraccaricare la friggitrice, specialmente con alimenti ad alto contenuto di umidità, può causare un'eccessiva formazione di schiuma.
- Se il livello dell'olio scende al di sotto del segno minimo, sussiste un rischio significativo di incendio.
- Riempire eccessivamente il cestello oltre la sua capacità raccomandata può causare schizzi pericolosi.

TECNOLOGIA THERMOLIFT (AZIONAMENTO DELLA MANOPOLA DI BLOCCAGGIO)

- Questo sistema di sollevamento consente di posizionare l'elemento riscaldante all'altezza ottimale, garantendo che venga riscaldata solo la quantità di olio strettamente necessaria.
- Assicurarsi che la testa elettrica sia posizionata correttamente.
- Posizionare il cestello sopra l'elemento riscaldante e regolare l'altezza dell'elemento in base al volume di cibo nel cestello e alla quantità di olio richiesta.
- Mentre la friggitrice è in funzione, l'elemento riscaldante deve rimanere sempre completamente immerso nell'olio per evitare il surriscaldamento o danni all'apparecchio. (Fig. 3)

PROTEZIONE TERMICA DI SICUREZZA:

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che lo protegge dal surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si spegne da solo e non si riaccende, scollegarlo dalla rete elettrica e attendere circa 15 minuti prima di ricollegarlo. Se la macchina non si riavvia, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
- È fondamentale mantenere il blocco di sicurezza in posizione orizzontale durante il funzionamento, poiché ciò garantisce che l'unità sia «bloccata». La posizione verticale («sbloccata») deve essere utilizzata solo quando si rimuove la testina elettrica. (Fig. 2)

PULIZIA

- Non eseguire alcuna operazione di pulizia mentre la friggitrice è collegata alla rete elettrica o mentre l'olio è ancora caldo.
- Non immergere la testa elettrica in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Evitare di bagnare la testina elettrica e assicurarsi che sia protetta da schizzi accidentali.
- Rimuovere il cestello.
- Staccare la testa elettrica.
- Rimuovere il filtro di scarico. Eliminare eventuali residui o detriti prima di reinstallarlo.
- Posizionare un secchio sotto il rubinetto; aprire la valvola per scaricare l'acqua e chiuderla immediatamente non appena l'olio inizia a scorrere.
- Posizionare un secchio separato sotto il rubinetto, aprire la valvola per scaricare completamente l'olio, quindi chiudere il rubinetto in modo sicuro.
- Riempire il serbatoio con una soluzione di acqua e una piccola quantità di detersivo fino al livello massimo (MAX). Impostare il termostato a 100 °C e lasciare bollire per 20 minuti.
- Scollegare la friggitrice e lasciare raffreddare completamente l'acqua saponata.
- Posizionare un secchio sotto il rubinetto e aprire la valvola per scaricare la soluzione detergente.
- Portare il blocco di sicurezza in posizione verticale ed estrarre la testa elettrica utilizzando la manopola del termolift.
- Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido fino a rimuovere tutti i residui di detergente, prestando estrema attenzione a mantenere asciutto l'alloggiamento della testa elettrica.
- Pulire il serbatoio della friggitrice e il filtro di scarico* utilizzando una spugna abrasiva, quindi risciacquare accuratamente.

***NOTA: Questo è disponibile solo per i modelli di friggitrice dotati di un'etichetta sulla scatola che indica che l'accessorio è incluso.**

- Una volta che il filtro e la vasca sono completamente asciutti, reinstallare la testa elettrica e riportare il blocco di sicurezza in posizione orizzontale. (Fig.2)
- Seguire rigorosamente le **istruzioni di riempimento della vasca** prima di riavviare la friggitrice.

ACCESSORI

- Gli accessori possono essere acquistati presso distributori e rivenditori autorizzati (come filtri, ecc.) per il proprio modello di apparecchio.
- Utilizzare sempre accessori originali, progettati specificamente per il proprio modello di apparecchio.

**FRITURA
LUX5 /LUX5+**

Benvolgut client,

Moltes gràcies per haver triat un producte de la marca Taurus.

- Gràcies a la seva tecnologia, disseny i funcionament, i al fet que supera els estàndards de qualitat més estrictes, es garanteix un ús totalment satisfactori i una llarga vida útil del producte.

**CONSELLS DE SEGURETAT I
ADVERTÈNCIES**

- Llegiu aquestes instruccions amb atenció abans d'utilitzar l'aparell i conserveu-les per a futures consultes. La manca d'observació i compliment d'aquestes instruccions pot provocar un accident.
- Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens. Aquest aparell pot ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i entenen els perills implicats. Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens.
- La neteja i el manteniment per part de l'usuari no ho han de fer els nens.
- S'ha de supervisar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- No deixeu l'aparell sense vigilància mentre estigui funcionant.
- Els aparells de cuina s'han de col·locar en una posició estable, amb les nanses col·locades per evitar vessaments dels líquids calents.
- **PRECAUCIÓ:** La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell està en funcionament.
- Eviteu vessar líquids sobre el connector o el capçal elèctric.
- El capçal elèctric no s'ha d'immergir en aigua ni en cap altre líquid.
- Retireu el capçal elèctric abans de començar qualsevol operació de neteja.
- Assequeu completament l'aparell abans de tornar a col·locar el capçal elèctric.
- Aquest aparell no està pensat per funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- **PRECAUCIÓ:** L'ús indegut d'aquest aparell pot causar lesions o cremades. Cal anar amb compte durant l'ús i la neteja.
- No buideu el líquid de la fregidora si no està a temperatura ambient.
- Si l'aparell s'omple massa, el líquid bullent es pot projectar.
- Si el cable d'alimentació està danyat, l'ha de substituir el fabricant, el seu agent de servei o personal similarment qualificat per evitar un perill.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en l'àmbit domèstic i en aplicacions similars, com ara:
 - zones de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;

-cases de pagès;

-per a clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;

-entorns de tipus «bed and breakfast».

- Abans de connectar l'aparell a la xarxa elèctrica, comproveu que la tensió indicada a la placa d'identificació coincideixi amb la tensió de la xarxa.
- Connectar l'aparell a una presa de corrent que admeti com a mínim 10 amperes i tingui connexió a terra. La corrent de fuga no ha d'excedir els 5 mA.
- La presa de l'aparell ha de coincidir amb la presa de corrent. No modifiqueu mai la presa. No utilitzeu adaptadors de presa.
- No utilitzeu l'aparell amb un cable d'alimentació o una presa danyats.
- No estireu el cable d'alimentació. No utilitzeu mai el cable d'alimentació per aixecar, transportar o desenroscar l'aparell.
- No enrotlleu el cable d'alimentació al voltant de l'aparell.
- Comproveu l'estat del cable d'alimentació. Els cables danyats o enredats augmenten el risc de descàrrega elèctrica.
- Si la carcassa de l'aparell està trencada, desconnecteu-lo immediatament de la xarxa elèctrica per evitar la possibilitat de patir una descàrrega elèctrica.
- No utilitzeu l'aparell si l'heu deixat caure, si hi ha signes visibles de dany o si hi ha alguna fuga.
- No toqueu la presa amb les mans mullades.
- L'aparell s'ha d'utilitzar i col·locar sobre una superfície plana i estable.
- No col·loqueu l'aparell sobre superfícies calentes com ara plaques de cocció, fogons de gas, forns o similars.
- Preneu les mesures necessàries per evitar que l'aparell s'encengui accidentalment.
- No exposeu l'aparell a la pluja o a condicions d'humitat. L'aigua que entri a l'aparell augmentarà el risc d'electrocució.

DESCRIPCIÓ

- A. Coberta d'emmagatzematge
- B. Cos
- C. Cistella
- D. Resistència
- E. Capçal elèctric
- F. Termòstat de seguretat
- G. Control del termòstat
- H. Cable d'alimentació
- I. Vàlvula de drenatge
- J. Filtre de restes*

- K. Dipòsit
- L. Indicadors de nivell d'oli
- M. Bloqueig de seguretat
- N. Punt vermell
- O. Punt verd
- P. Llum de pilot
- Q. Botó termolift

() Aquest accessori només està disponible per als models de fregidora que portin una etiqueta a la caixa que ho indiqui.*

Si el model del seu aparell no inclou els accessoris esmentats, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

ÚS I MANTENIMENT:

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris no estan correctament col·locats.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o els accessoris no estan correctament col·locats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que hi ha connectats estan defectuosos. Substituïu-los immediatament.
- No utilitzeu l'aparell quan estigui buit.
- No utilitzeu l'aparell si la vàlvula de drenatge no està completament tancada.
- No moveu l'aparell mentre s'estigui utilitzant.
- No moveu l'aparell mentre estigui en funcionament o si l'oli encara està calent.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Respecteu els nivells d'oli màxim (MAX) i mínim (MIN).
- Deseu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o de les persones amb discapacitats físiques, sensorials o mentals, o amb manca d'experiència i coneixements.
- No emmagatzemi ni transporti l'aparell si encara està calent.
- No deixi mai l'aparell sense vigilància mentre el faci servir.
- Utilitzeu només estris aptes per a suportar altes temperatures.
- Si, per alguna raó, l'oli s'encés, desconnecti l'aparell de la xarxa elèctrica i apagueu el foc amb la tapa, una tapadora o un drap de cuina gran. **MAI AMB AIGUA.**
- Gireu el control del termòstat a la posició mínima (MIN). Això no vol dir que la planxa s'hagi apagat per complet.

INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS D'UTILITZAR-LO:

- Assegureu-vos que s'ha retirat tot l'embalatge del producte.

- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les parts que entraran en contacte amb els aliments de la manera descrita a la secció de neteja.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa elèctrica, assegureu-vos que el pany de seguretat estigui en posició horitzontal (fig. 1).

NIVELL D'OLI (OMPLIMENT A TEMPERATURA AMBIENT)

- No ompliu el dipòsit fins al nivell màxim a temperatura ambient: l'oli s'expandeix tèrmicament quan s'escalfa.
- Recomanació: Amb la fregidora a temperatura ambient, ompliu el dipòsit fins a un nivell a mig camí entre les marques MIN i MAX. Si s'omple al màxim quan està freda, l'oli superarà el límit de seguretat un cop assoleixi la temperatura de fregir.
- Baixada de la cistella (control d'escuma)
- Baixeu la cistella a poc a poc i de manera gradual: Quan s'hi afegeix menjar (especialment aliments congelats o amb un alt contingut d'aigua), es genera de sobte una gran quantitat de vapor i escuma.
- Eviteu moviments ràpids: Si observeu que el nivell d'escuma puja ràpidament, deixeu de baixar la cistella o aixequen-la uns segons abans que estigui completament submergida. Ajusteu la velocitat d'introducció segons el tipus d'aliment i l'estat de l'oli per evitar que s'aboqui.

OMPLERT DEL DEPÒSIT:

- Obreu la tapa
- Assegureu-vos que el capçal elèctric estigui correctament col·locat.
- Assegureu-vos que la vàlvula de drenatge estigui correctament tancada.
- Prepareu una solució de 100 g de sal comuna per litre d'aigua i ompliu la unitat fins al punt verd.
- Afegiu oli fins a la línia màxima de ple indicada a l'interior del dipòsit.
- Deixeu-ho reposar un mínim de 10 5 minuts per assegurar que l'oli i l'aigua s'hagin separat completament abans de començar a utilitzar l'aparell.

MANTENIMENT DEL NIVELL D'AIGUA

- Durant el funcionament, el nivell de l'aigua pot pujar en funció del tipus d'aliment que es fregeixi (a causa de l'alliberament d'humitat).
- Superviseu periòdicament el nivell de l'aigua a través de la finestra de visió. Assegureu-vos que el nivell no superi l'indicador vermell i que es mantingui alineat amb el punt verd, tal com s'especifica a la secció «Omplir el dipòsit».
- Si el nivell de l'aigua puja, cal desguassar l'excés mitjançant l'aixeta. És crucial assegurar-se que el nivell de l'aigua no arribi mai a l'indicador vermell per mantenir un funcionament segur. (Fig. 2)

Nota: És aconsellable canviar l'aigua de la fregidora cada 2-3 dies per garantir un rendiment i una higiene òptims.

ÚS:

- Connectar l'aparell a la corrent.
- Obrir la tapa.

NOTA: No utilitzar la fregidora amb la tapa posada mentre es fregeix.

- Encesa l'aparell amb el control del termòstat. Un cop s'hagi ajustat la temperatura, la unitat s'encendrà i el llum romandrà encès fins que s'assoleixi la temperatura desitjada.
- Prepareu el menjar per fregir i poseu-lo a la cistella, assegurant-vos que no superi 1/4 de la seva capacitat. Deixeu que el menjar s'escorri abans de posar-lo a la cistella.
- Quan el menjar estigui prou fregit, aixequen la cistella i col·loqueu-la al suport per deixar que l'excés d'oli s'escorri del menjar
- Buideu la cistella.

UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL:

- Apagueu l'aparell amb el control del termòstat, seleccionant la posició 0 al selector.
- Desendolieu l'aparell de la presa de corrent.
- Tanqueu la tapa d'emmagatzematge.
- Recomanacions pràctiques:
- Per als aliments amb un alt contingut d'aigua, és millor i més ràpid fregir-los en dues tandes amb menys quantitat d'aliments que en una sola. Això reduirà el risc de salpicades i vessaments.
- El «mètode de fregit en dues fases» es pot utilitzar per obtenir un arrebossat uniforme i cruixent. Aquest sistema consisteix a fregir primer l'aliment fins que estigui prou cuit i després fregir-lo de nou amb oli molt calent per daurar-lo.
- Es recomana l'oli d'oliva amb un nivell mínim d'acidesa per fregir.
- No barregeu olis diferents.
- Renteu les patates abans de fregir-les per evitar que s'enganxin

ADVERTIMENTS:

- Mentre la fregidora estigui en funcionament, l'element calefactor ha de romandre completament submergit a l'oli.
- Es recomana oli de baixa acidesa, amb un nivell d'acidesa màxim del 0,5 %.
- Canvieu l'oli de la fregidora regularment. Fer funcionar l'aparell amb oli degradat suposa un risc de seguretat important.
- Tingueu en compte que sobrecarregar la fregidora, especialment amb aliments amb un alt contingut d'aigua, pot causar un escuma excessiva.
- Si el nivell de l'oli baixa per sota de la marca mínima, hi ha un risc important d'encesa.

- Omplir la cistella més enllà de la seva capacitat recomanada pot provocar esquitxos perillosos.

TECNOLOGIA THERMOLIFT (FUNCIO DEL BOTÓ DE BLOQUEIG)

- Aquest sistema d'elevació permet col·locar l'element calefactor a l'alçada òptima, de manera que només s'escalfa la quantitat d'oli estrictament necessària.
- Assegureu-vos que el capçal elèctric estigui correctament col·locat.
- Col·loqueu la cistella sobre l'element calefactor i ajusteu l'alçada de l'element segons el volum d'aliments a la cistella i la quantitat d'oli necessària.
- Mentre la fregidora està en funcionament, l'element calefactor ha de romandre sempre completament submergit a l'oli per evitar el sobreescalfament o danys a l'equip. (Fig. 3)

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell té un dispositiu de seguretat que protegeix l'aparell del sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga i no s'encén de nou, desconnecteu-lo de la font d'alimentació i espereu aproximadament 15 minuts abans de tornar-lo a connectar. Si la màquina no arrenca de nou, busqueu assistència tècnica autoritzada.
- És essencial mantenir el pany de seguretat en la posició horitzontal durant el funcionament, ja que això garanteix que la unitat està «tancada». La posició vertical («oberta») només s'ha d'utilitzar per treure el capçal elèctric. (Fig. 2)

NETEJA

- No realitzeu cap operació de neteja mentre la fregidora estigui connectada a la xarxa elèctrica o mentre l'oli encara estigui calent.
- No submergeu el capçal elèctric en aigua ni en cap altre líquid.
- Eviteu mullar el capçal elèctric i assegureu-vos que estigui protegit de salpicades accidentals.
- Traieu la cistella.
- Desconnectar el capçal elèctric.
- Retirar el filtre de restes. Netejar qualsevol residu o deixalles abans de tornar-lo a instal·lar.
- Col·locar un cubell sota l'aixeta; obrir la vàlvula per evacuar l'aigua i tancar-la immediatament quan comenci a fluir l'oli.
- Col·locar un altre cubell sota l'aixeta, obrir la vàlvula per buidar completament l'oli i, a continuació, tancar l'aixeta hermèticament.
- Ompliu el dipòsit amb una solució d'aigua i una petita quantitat de detergent fins al nivell màxim (MAX). Ajusteu el termostata a 100 °C i deixeu que bulli durant 20 minuts.

- Desconnecteu la fregidora i deixeu que l'aigua amb sabó es refredi completament.
- Col·loqueu un cubell sota l'aixeta i obriu la vàlvula per evacuar la solució de detergent.

- Mou el bloqueig de seguretat a la posició vertical i extreu el capçal elèctric amb el botó del termollavador.

- Neteja l'element calefactor amb un drap humit fins a eliminar tots els residus de detergent, tenint molt de compte de mantenir sec el carcass del capçal elèctric.

- Neteja el dipòsit de la fregidora i el filtre de restes* amb una esponja de fregar, i després esbandeix-los bé.

***NOTA: Aquest accessori només està disponible per als models de fregidora que porten una etiqueta a la caixa que indica que s'hi inclou.**

- Un cop el filtre i el dipòsit estiguin completament secs, torneu a instal·lar el capçal elèctric i torneu a col·locar el pany de seguretat en posició horitzontal. (Fig. 2)

- Seguiu estrictament les **instruccions de farciment del dipòsit** abans de tornar a engegar la fregidora.

SUBMINISTRAMENTS

- Els subministraments (com ara filtres, etc.) per al vostre model d'aparell es poden adquirir a distribuïdors i establiments autoritzats.
- Utilitzeu sempre els subministraments originals, dissenyats específicament per al vostre model d'aparell.

**FRITÜSERE
LUX5 /LUX5+**

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Taurus entschieden haben.

Dank seiner Technologie, seines Designs und seiner Funktionsweise sowie der Tatsache, dass es die strengsten Qualitätsstandards übertrifft, sind eine voll und ganz zufriedenstellende Nutzung und eine lange Lebensdauer des Produkts gewährleistet.

**SICHERHEITSHINWEISE UND
WARNHINWEISE**

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Unfällen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Kochgeräte sollten stabil aufgestellt werden, wobei die Griffe so positioniert sein sollten, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
- **VORSICHT:** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.
- Vermeiden Sie es, Flüssigkeiten auf den Stecker oder den elektrischen Kopf zu verschütten.
- Der elektrische Kopf darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Entfernen Sie den elektrischen Kopf, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Trocknen Sie das Gerät vollständig, bevor Sie den elektrischen Kopf wieder aufsetzen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **VORSICHT:** Eine unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann zu Verletzungen oder Verbrennungen führen. Bei der Verwendung und Reinigung ist Vorsicht geboten.
- Entleeren Sie die Flüssigkeit erst aus der Fritteuse, wenn sie Raumtemperatur erreicht hat.
- Wenn das Gerät überfüllt ist, kann kochende Flüssigkeit herausspritzen.

- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
-Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
-Bauernhöfen;
-von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
-Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die mindestens 10 Ampere aushält und über einen Erdungsanschluss verfügt. Der Ableitstrom darf 5 mA nicht überschreiten.
- Der Gerätestecker muss zur Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker niemals. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel. Verwenden Sie das Netzkabel niemals zum Anheben, Tragen oder Herausziehen des Geräts aus der Steckdose.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verdrehte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.
- Wenn das Gehäuse des Geräts beschädigt ist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder undicht ist.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet und aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Kochplatten, Gasbrenner, Öfen oder Ähnliches.

- Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Geräts zu verhindern.
- Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Das Eindringen von Wasser in das Gerät erhöht die Gefahr eines Stromschlags.

BESCHREIBUNG

- A. Aufbewahrungsdeckel
- B. Gehäuse
- C. Korb
- D. Heizelement
- E. Elektrischer Kopf
- F. Sicherheitsthermostat
- G. Thermostatsteuerung
- H. Netzkabel
- I. Ablassventil
- J. Abfallfilter*
- K. Tank
- L. Ölstandsanzeigen
- M. Sicherheitsverriegelung
- N. Roter Punkt
- O. Grüner Punkt
- P. Kontrollleuchte
- Q. Thermolift-Knopf

() Dies gilt nur für Frittiergeräte-Modelle, bei denen auf der Verpackung ein Aufkleber darauf hinweist, dass das Zubehör im Lieferumfang enthalten ist.*

Falls Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügt, kann dieses auch separat beim Kundendienst erworben werden.

GEBRAUCH UND PFLEGE:

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Zubehör nicht ordnungsgemäß angebracht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Teile oder Zubehör nicht ordnungsgemäß angebracht sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie es unverzüglich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn das Ablassventil vollständig geschlossen ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs oder wenn das Öl noch heiß ist.
- Überlasten Sie das Gerät nicht.
- Halten Sie die Ölfüllstände MAX und MIN ein.

- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
- Sollte das Öl aus irgendeinem Grund Feuer fangen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und ersticken Sie das Feuer mit dem Deckel, einer Abdeckung oder einem großen Küchentuch. **NIEMALS MIT WASSER.**
- Stellen Sie den Thermostatregler auf die niedrigste Stufe (MIN). Dies bedeutet nicht, dass das Gerät dauerhaft ausgeschaltet ist.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER VERWENDUNG:

- Stellen Sie sicher, dass die gesamte Produktverpackung entfernt wurde.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.
- Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz sicher, dass sich die Sicherheitsverriegelung in horizontaler Position befindet (Abb. 1).

ÖLSTAND (BEFÜLLEN BEI RAUMTEMPERATUR)

- Befüllen Sie den Tank bei Raumtemperatur nicht bis zur Maximalmarke: Das Öl dehnt sich bei Erwärmung aus.
- Empfehlung: Befüllen Sie den Tank bei Raumtemperatur bis zur Mitte zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“. Wird der Tank im kalten Zustand bis zur Maximalmarke befüllt, überschreitet der Ölstand die Sicherheitsgrenze, sobald die Frittiertemperatur erreicht ist.
- Absenken des Korbs (Schaumkontrolle)
- Senken Sie den Korb langsam und schrittweise ab: Beim Einlegen von Lebensmitteln (insbesondere von gefrorenen oder sehr feuchten Produkten) entstehen plötzlich große Mengen an Dampf und Schaum.
- Vermeiden Sie schnelle Bewegungen: Wenn Sie feststellen, dass der Schaumspiegel schnell ansteigt, halten Sie das Absenken des Korbs an oder heben Sie ihn einige Sekunden vor dem vollständigen Eintauchen wieder an. Passen Sie die Eintauchgeschwindigkeit je nach Art der Lebensmittel und Zustand des Öls an, um ein Überlaufen zu verhindern.

TANK-BEFÜLLUNG:

- Öffnen Sie den Deckel
- Stellen Sie sicher, dass der elektrische Kopf richtig positioniert ist.

- Stellen Sie sicher, dass das Ablassventil korrekt geschlossen ist.
- Mischen Sie eine Lösung aus 100 g Kochsalz pro Liter Wasser und füllen Sie das Gerät bis zur grünen Markierung.
- Füllen Sie Öl bis zur maximalen Fülllinie im Inneren des Tanks ein.
- Warten Sie mindestens 10–15 Minuten, um sicherzustellen, dass sich Öl und Wasser vollständig getrennt haben, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

WASSERSTANDSKONTROLLE

- Während des Betriebs kann der Wasserstand je nach Art der frittierten Speisen ansteigen (aufgrund von Feuchtigkeitsabgabe).
- Überwachen Sie den Wasserstand regelmäßig durch das Schauglas. Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die rote Markierung nicht überschreitet und auf Höhe der grünen Markierung bleibt, wie im Abschnitt „Befüllen des Tanks“ angegeben.
- Wenn der Wasserstand steigt, muss der Überschuss über den Hahn abgelassen werden. Es ist entscheidend, sicherzustellen, dass der Wasserstand niemals die rote Markierung erreicht, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. (Abb. 2)

Hinweis: Es wird empfohlen, das Wasser in der Fritteuse alle 2–3 Tage zu wechseln, um eine optimale Leistung und Hygiene zu gewährleisten.

GEBRAUCH:

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Öffnen Sie den Deckel.
- HINWEIS: Betreiben Sie die Fritteuse während des Frittiervorgangs nicht mit geschlossenem Deckel.**
- Schalten Sie das Gerät über den Thermostat ein. Sobald die Temperatur eingestellt ist, startet das Gerät und die Kontrollleuchte leuchtet, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Bereiten Sie die zu frittierenden Speisen vor und legen Sie sie in den Korb, wobei darauf zu achten ist, dass dieser nicht mehr als zu einem Viertel gefüllt ist. Lassen Sie die Speisen abtropfen, bevor Sie sie in den Korb legen.
- Wenn die Speisen ausreichend frittiert sind, heben Sie den Korb an und stellen Sie ihn auf die Abtropfvorrichtung, damit das überschüssige Öl ablaufen kann.
- Leeren Sie den Korb.

WENN SIE DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN:

- Schalten Sie das Gerät über den Thermostatregler aus, indem Sie am Wahlschalter die Position 0 einstellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schließen Sie den Aufbewahrungsdeckel

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN:

- Bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt ist es besser und schneller, in zwei Portionen mit weniger Inhalt zu frittieren als in einer einzigen. Dies verringert das Risiko von Spritzern und Verschütten.
- Die „zweistufige Frittiermethode“ sorgt für eine gleichmäßige und knusprige Hülle. Bei diesem Verfahren werden die Lebensmittel zunächst bis zur gewünschten Garstufe frittiert und anschließend in sehr heißem Öl erneut frittiert, um sie zu bräunen.
- Zum Frittieren wird Olivenöl mit einem möglichst geringen Säuregehalt empfohlen.
- Mischen Sie keine verschiedenen Öle.
- Waschen Sie Kartoffeln vor dem Frittieren, damit sie nicht ankleben

WARNHINWEISE:

- Während der Fritteuse in Betrieb ist, muss das Heizelement vollständig im Öl eingetaucht bleiben.
- Es wird Öl mit niedrigem Säuregehalt empfohlen, mit einem maximalen Säuregehalt von 0,5 %.
- Wechseln Sie das Frittieröl regelmäßig. Der Betrieb des Geräts mit verdorbenem Öl stellt ein erhebliches Sicherheitsrisiko dar.
- Beachten Sie, dass eine Überladung der Fritteuse, insbesondere mit Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, zu übermäßiger Schaumbildung führen kann.
- Wenn der Ölstand unter die Mindestmarke fällt, besteht erhebliche Entzündungsgefahr.
- Ein Überfüllen des Korbs über die empfohlene Kapazität hinaus kann zu gefährlichen Spritzern führen.

THERMOLIFT-TECHNOLOGIE (BEDIENUNG DES VERRIEGELUNGSKNOPFS)

- Dieses Hebesystem ermöglicht es Ihnen, das Heizelement auf die optimale Höhe zu bringen, wodurch sichergestellt wird, dass nur die unbedingt erforderliche Ölmenge erhitzt wird.
- Stellen Sie sicher, dass der elektrische Kopf richtig positioniert ist.
- Setzen Sie den Korb über das Heizelement und passen Sie die Höhe des Elements entsprechend der Lebensmittelmenge im Korb und der benötigten Ölmenge an.
- Während der Fritteuse in Betrieb ist, muss das Heizelement stets vollständig in Öl eingetaucht bleiben, um Überhitzung oder Geräteschäden zu vermeiden. (Abb. 3)

THERMOSCHUTZ:

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die es vor Überhitzung schützt.
- Wenn sich das Gerät von selbst ausschaltet und nicht wieder einschaltet, trennen Sie es vom Stromnetz

und warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen. Wenn das Gerät nicht wieder startet, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

- Es ist unbedingt erforderlich, die Sicherheitsverriegelung während des Betriebs in der horizontalen Position zu halten, da dadurch sichergestellt wird, dass das Gerät „verriegelt“ ist. Die vertikale Position („entriegelt“) sollte nur beim Abnehmen des Elektrokopfes verwendet werden. (Abb. 2)

REINIGUNG

- Führen Sie keine Reinigungsarbeiten durch, während die Fritteuse an das Stromnetz angeschlossen ist oder das Öl noch heiß ist.
- Tauchen Sie den Elektrokopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vermeiden Sie es, den Elektrokopf nass zu machen, und schützen Sie ihn vor unbeabsichtigten Spritzern.
- Entfernen Sie den Korb.
- Nehmen Sie den Elektrokopf ab.
- Entfernen Sie den Schmutzfilter. Entfernen Sie alle Rückstände oder Verunreinigungen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- Stellen Sie einen Eimer unter den Hahn; öffnen Sie das Ventil, um das Wasser abzulassen, und schließen Sie es sofort, sobald Öl zu fließen beginnt.
- Stellen Sie einen separaten Eimer unter den Hahn, öffnen Sie das Ventil, um das Öl vollständig abzulassen, und schließen Sie den Hahn anschließend sicher.
- Füllen Sie den Tank bis zur Maximalmarke (MAX) mit einer Lösung aus Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel. Stellen Sie den Thermostat auf 100 °C ein und lassen Sie die Lösung 20 Minuten lang kochen.
- Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz und lassen Sie das Seifenwasser vollständig abkühlen.
- Stellen Sie einen Eimer unter den Hahn und öffnen Sie das Ventil, um die Reinigungsmittellösung abzulassen.
- Bringen Sie die Sicherheitsverriegelung in die vertikale Position und ziehen Sie den elektrischen Kopf mithilfe des Thermolift-Knopfes heraus.
- Wischen Sie das Heizelement mit einem feuchten Tuch ab, bis alle Reinigungsmittelrückstände entfernt sind, und achten Sie dabei besonders darauf, das Gehäuse des elektrischen Kopfes trocken zu halten.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Abfallfilter* mit einem Scheuerschwamm und spülen Sie ihn anschließend gründlich aus.

***HINWEIS: Dies gilt nur für Frittiergeräte-Modelle, bei denen auf der Verpackung ein Etikett darauf hinweist, dass das Zubehör im Lieferumfang enthalten ist.**

- Sobald der Filter und der Tank vollständig trocken sind, setzen Sie den Elektrokopf wieder ein und bringen Sie die Sicherheitsverriegelung in die horizontale Position zurück. (Abb. 2)

- Befolgen Sie die **Anweisungen zum Befüllen des Tanks** genau, bevor Sie die Fritteuse wieder in Betrieb nehmen.

ZUBEHÖR

- Zubehör (wie Filter usw.) für Ihr Gerätemodell ist bei Händlern und autorisierten Fachgeschäften erhältlich.
- Verwenden Sie stets Originalzubehör, das speziell für Ihr Gerätemodell entwickelt wurde.

**FRITEUSE
LUX5 /LUX5+**

Geachte klant,

Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor een product van het merk Taurus.

Dankzij de technologie, het ontwerp en de werking, en het feit dat het de strengste kwaliteitsnormen overtreft, zijn een volledig bevredigend gebruik en een lange levensduur van het product gegarandeerd.

**VEILIGHEIDSADVIEZEN EN
WAARSCHUWINGEN**

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot een ongeval.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daarmee gepaard gaande gevaren begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.

- Kookapparatuur moet op een stabiele ondergrond worden geplaatst, waarbij de handgrepen zo zijn geplaatst dat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- LET OP: De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Vermijd het morsen van vloeistoffen op de stekker of de elektrische kop.
- De elektrische kop mag niet worden ondergedompeld in water of enige andere vloeistof.
- Verwijder de elektrische kop voordat u met het schoonmaken begint.
- Droog het apparaat volledig voordat u de elektrische kop terugplaatst.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- LET OP: Verkeerd gebruik van dit apparaat kan letsel of brandwonden veroorzaken. Wees voorzichtig tijdens het gebruik en het schoonmaken.
- Giet de vloeistof uit de friteuse pas als deze op kamertemperatuur is.
- Als het apparaat te vol is, kan er kokende vloeistof uit spuiten.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een even gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

-personeelskeukens in winkels,
kantoren en andere werkomgevingen;
-boerderijen;
-door gasten in hotels, motels en
andere woonomgevingen;
-bed & breakfast-achtige omgevingen.

- Controleer, voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact dat geschikt is voor minimaal 10 ampère en voorzien is van een aardverbinding. De lekstroom mag niet hoger zijn dan 5 mA.
- De stekker van het apparaat moet passen in het stopcontact. Breng nooit wijzigingen aan de stekker aan. Gebruik geen stekkeradapters.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker.
- Trek niet aan het netsnoer. Gebruik het netsnoer nooit om het apparaat op te tillen, te dragen of de stekker uit het stopcontact te halen.
- Wikkel het netsnoer niet om het apparaat.
- Controleer de staat van het netsnoer. Beschadigde of in de knoop geraakte snoeren verhogen het risico op elektrische schokken.
- Als de behuizing van het apparaat is gebroken, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, als er zichtbare tekenen van schade zijn of als er een lek is.
- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Het apparaat moet worden gebruikt en geplaatst op een vlak, stabiel oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, gasbranders, ovens of dergelijke.
- Neem de nodige maatregelen om te voorkomen dat het apparaat onbedoeld wordt ingeschakeld.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen of vochtige omstandigheden. Als er water in het apparaat komt, neemt het risico op een elektrische schok toe.

BESCHRIJVING

- A. Deksel
- B. Behuizing
- C. Mand
- D. Verwarmingselement
- E. Elektrische kop
- F. Veiligheidsthermostaat
- G. Thermostaatregelaar
- H. Voedingssnoer

- I. Aftapkraan
- J. Afvalfilter*
- K. Tank
- L. Oliepeilindicatoren
- M. Veiligheidsvergrendeling
- N. Rood punt
- O. Groen punt
- P. Waakvlam
- Q. Thermolift-knop

() Dit is alleen beschikbaar voor friteusemodellen waarvan op de doos een label is aangebracht dat aangeeft dat het accessoire is meegeleverd.*

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk worden aangeschaft bij de Technische Dienst.

GEBRUIK EN ONDERHOUD:

- Rol de voedingskabel van het apparaat voor elk gebruik volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet als de accessoires niet correct zijn gemonteerd.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet correct zijn gemonteerd.
- Gebruik het apparaat niet als de bijbehorende accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet tenzij de afvoerlep volledig gesloten is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik of als de olie nog heet is.
- Overbelast het apparaat niet.
- Houd u aan de MAX- en MIN-olieniveaus.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verminderde mentale beperking of een gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog heet is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen keukengerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.
- Mocht de olie om welke reden dan ook vlam vatten, haal dan de stekker uit het stopcontact en doof het vuur met het deksel, een afdekking of een grote theedoek. **NOOIT MET WATER.**
- Zet de thermostaatknop op de laagste stand (MIN). Dit betekent niet dat het apparaat permanent is uitgeschakeld.

GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR GEBRUIK:

- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen van het product zijn verwijderd.
- Reinig, voordat u het product voor het eerst gebruikt, de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier die wordt beschreven in het hoofdstuk over reiniging.
- Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendeling in de horizontale stand staat (Afb. 1) voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit.

OLIEPEIL (VULLEN BIJ KAMERTEMPERATUUR)

- Vul de tank bij kamertemperatuur niet tot het maximale peil: de olie zet thermisch uit wanneer deze wordt verwarmd.
- Aanbeveling: Vul de tank, terwijl de friteuse op kamertemperatuur is, tot halverwege tussen de MIN- en MAX-markeringen. Als de tank in koude toestand tot het maximale peil wordt gevuld, zal het oliepeil de veiligheidsgrens overschrijden zodra de frituurtemperatuur is bereikt.
- Het mandje laten zakken (schuimbeheersing)
- Laat de mand langzaam en geleidelijk zakken: bij het toevoegen van voedsel (vooral bevroren of zeer vochtige producten) ontstaat er plotseling een grote hoeveelheid stoom en schuim.
- Vermijd snelle bewegingen: als u merkt dat het schuimniveau snel stijgt, stop dan met het laten zakken van de mand of haal deze een paar seconden voordat hij volledig ondergedompeld is weer omhoog. Pas de snelheid van het onderdompelen aan op basis van het soort voedsel en de toestand van de olie om overlopen te voorkomen.

TANK VULLEN:

- Open het deksel
- Zorg ervoor dat de elektrische kop correct is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de afvoerklap goed is gesloten.
- Maak een oplossing van 100 g keukenzout per liter water en vul het apparaat tot aan de groene markering.
- Vul met olie tot aan de maximale vulstreep die aan de binnenkant van de tank is aangegeven.
- Laat het apparaat minimaal 10 tot 15 minuten staan om ervoor te zorgen dat de olie en het water volledig zijn gescheiden voordat u het apparaat in gebruik neemt.

WATERPEIL BEHOUDEN

- Tijdens het gebruik kan het waterpeil stijgen, afhankelijk van het soort voedsel dat wordt gefrituurd (als gevolg van vochtgifte).
- Controleer het waterpeil regelmatig via het kijkglas. Zorg ervoor dat het peil de rode indicator niet overschrijdt en op één lijn blijft met het groene punt, zoals aangegeven in het gedeelte "De tank vullen".

- Als het waterpeil stijgt, moet het overtollige water via de kraan worden afgetapt. Het is van cruciaal belang dat het waterpeil nooit de rode indicator bereikt om een veilige werking te garanderen. (Fig. 2)

Opmerking: Het is raadzaam om het water in de friteuse om de 2-3 dagen te verversen om optimale prestaties en hygiëne te garanderen.

GEBRUIK:

- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

- Open het deksel.

OPMERKING: Gebruik de friteuse niet met het deksel erop tijdens het frituren.

- Schakel het apparaat in met de thermostaatknop. Zodra de temperatuur is ingesteld, start het apparaat op en blijft het lampje branden totdat de gewenste temperatuur is bereikt.
- Maak het te frituren voedsel klaar en doe het in de mand, waarbij u ervoor zorgt dat deze niet meer dan 1/4 van zijn capaciteit vult. Laat het voedsel uitlekken voordat u het in de mand plaatst.
- Wanneer het voedsel voldoende gefrituurd is, tilt u de mand op en plaatst u deze in de steun zodat de overtollige olie uit het voedsel kan wegvloeien
- Maak de mand leeg.

ZODRA U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Schakel het apparaat uit met de thermostaatknop. Selecteer stand 0 op de keuzeknop.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Sluit het opbergdeksel

PRAKTISCHE AANBEVELINGEN:

- Voor voedsel met een hoog watergehalte is het beter en sneller om in twee porties met minder voedsel te frituren dan in één. Dit vermindert het risico op spatten en morsen.
- De "tweefasige frituurmethode" kan worden gebruikt voor een gelijkmatige en knapperige korst. Dit systeem bestaat uit het eerst frituren van het voedsel tot het redelijk gaar is en vervolgens opnieuw frituren in zeer hete olie om het voedsel bruin te maken.
- Olijfolie met een zo laag mogelijk zuurgehalte wordt aanbevolen voor het frituren.
- Meng geen verschillende oliën.
- Was aardappelen voor het frituren om te voorkomen dat ze gaan plakken

WAARSCHUWINGEN:

- Terwijl de friteuse in werking is, moet het verwarmingselement volledig ondergedompeld blijven in de olie.
- Olie met een laag zuurgehalte wordt aanbevolen, met een maximaal zuurgehalte van 0,5%.

- Vervang de frituurolie regelmatig. Het gebruik van het apparaat met versleten olie vormt een aanzienlijk veiligheidsrisico.
- Houd er rekening mee dat het overbelasten van de frituse, vooral met voedsel met een hoog vochtgehalte, overmatig schuimen kan veroorzaken.
- Als het oliepeil onder de minimummarkering daalt, is er een aanzienlijk risico op ontbranding.
- Het overvullen van de mand boven de aanbevolen capaciteit kan leiden tot gevaarlijk spatten.

THERMOLIFT-TECHNOLOGIE (BEDIENING VAN DE VERGRENDELKNOP)

- Met dit hefsysteem kunt u het verwarmingselement op de optimale hoogte plaatsen, zodat alleen de strikt noodzakelijke hoeveelheid olie wordt verwarmd.
- Zorg ervoor dat de elektrische kop correct is geplaatst.
- Plaats de mand boven het verwarmingselement en stel de hoogte van het element af op basis van de hoeveelheid voedsel in de mand en de benodigde hoeveelheid olie.
- Terwijl de frituse in werking is, moet het verwarmingselement altijd volledig ondergedompeld blijven in de olie om oververhitting of schade aan het apparaat te voorkomen. (Fig. 3)

THERMISCHE BEVEILIGING:

- Het apparaat is voorzien van een beveiliging die het apparaat beschermt tegen oververhitting.
- Als het apparaat zichzelf uitschakelt en niet meer inschakelt, koppel het dan los van het stroomnet en wacht ongeveer 15 minuten voordat u het weer aansluit. Als het apparaat niet opnieuw start, zoek dan erkende technische hulp.
- Het is van essentieel belang dat de veiligheidsvergrendeling tijdens het gebruik in de horizontale stand blijft staan, aangezien het apparaat dan „vergrendeld“ is. De verticale stand („ontgrendeld“) mag alleen worden gebruikt bij het verwijderen van de elektrische kop. (Afb. 2)

REINIGING

- Voer geen reinigingswerkzaamheden uit terwijl de frituse op het stroomnet is aangesloten of terwijl de olie nog heet is.
- Dompel de elektrische kop niet onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat de elektrische kop niet nat wordt en bescherm deze tegen onbedoelde spatten.
- Verwijder de mand.
- Maak de elektrische kop los.
- Verwijder het afvalfilter. Verwijder eventuele resten of vuil voordat u het filter terugplaatst.

- Plaats een emmer onder de kraan; open de klep om het water af te tappen en sluit deze onmiddellijk zodra er olie begint te stromen.
- Plaats een aparte emmer onder de kraan, open de klep om de olie volledig af te tappen en sluit de kraan vervolgens goed af.
- Vul de tank tot het maximumniveau (MAX) met een oplossing van water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Stel de thermostaat in op 100 °C en laat het 20 minuten koken.
- Koppel de frituse los en laat het zeepwater volledig afkoelen.
- Plaats een emmer onder de kraan en open de klep om de afwasmiddeloplossing af te voeren.
- Zet de veiligheidsklep in de verticale stand en haal de elektrische kop eruit met behulp van de thermoliftknop.
- Veeg het verwarmingselement af met een vochtige doek totdat alle wasmiddelresten zijn verwijderd, waarbij u er goed op moet letten dat de behuizing van de elektrische kop droog blijft.
- Reinig de fritustank en het afvalfilter* met een schuursponsje en spoel ze daarna grondig af.

***OPMERKING: Dit is alleen beschikbaar voor fritusemodellen waarvan op de doos staat aangegeven dat het accessoire is meegeleverd.**

- Zodra het filter en de tank volledig droog zijn, plaatst u de elektrische kop terug en zet u de veiligheidsklep weer in de horizontale stand. (Fig. 2)
- Volg de **instructies voor het vullen van de tank** strikt op voordat u de frituse opnieuw start.

BENODIGDHEDEN

- Benodigdheden (zoals filters, enz.) voor uw apparaatmodel zijn verkrijgbaar bij distributeurs en erkende verkooppunten.
- Gebruik altijd originele benodigdheden, die specifiek zijn ontworpen voor uw apparaatmodel.

**FRITEUZĂ
LUX5 /LUX5+**

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales să achiziționați un produs marca Taurus.

Datorită tehnologiei, designului și modului său de funcționare, precum și faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, vă garantăm o utilizare pe deplin satisfăcătoare și o durată lungă de viață a produsului.

**SFATURI DE SIGURANȚĂ ȘI
AVERTISMENTE**

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune aparatul în funcțiune și păstrați-le pentru consultare ulterioară. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la producerea unui accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe, cu condiția să fie Taurusvegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și să înțeleagă riscurile implicate. Țineți aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii.
- Copiii trebuie Taurusvegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul neTaurusvegheat în timpul funcționării.
- Aparatele de gătit trebuie așezate într-o poziție stabilă, cu mânerul

orientate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinți.

- **ATENȚIE:** Temperaturile Taurusfețelor accesibile pot fi ridicate atunci când aparatul este în funcțiune.
- Evitați vărsarea lichidelor pe conector sau pe capul electric.
- Capul electric nu trebuie scufundat în apă sau în orice alt lichid.
- Scoateți capul electric înainte de a începe orice operațiune de curățare.
- Uscați complet aparatul înainte de a repune capul electric.
- Acest aparat nu este destinat să fie acționat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- **ATENȚIE:** Utilizarea necorespunzătoare a acestui aparat poate provoca răni sau arsuri. Trebuie să aveți grijă în timpul utilizării și curățării.
- Nu goliți lichidul din friteuză decât dacă acesta este la temperatura camerei.
- Dacă aparatul este umplut excesiv, lichidul fierbinte poate fi proiectat.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară, pentru a evita un pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, cum ar fi:

- zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;

-ferme;

-de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;

-medii de tip pensiune.

- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde cu tensiunea rețelei.
- Conectați aparatul la o priză de rețea care suportă cel puțin 10 amperi și are o conexiune la pământ. Curentul de scurgere nu trebuie să depășească 5 mA.
- Ștecherul aparatului trebuie să se potrivească cu priza electrică. Nu modificați niciodată ștecherul. Nu utilizați adaptoare de ștecher.
- Nu utilizați aparatul cu un cablu de alimentare sau un ștecher deteriorat.
- Nu trageți de cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau deconecta aparatul.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate cresc riscul de electrocutare.
- Dacă carcasa aparatului este spartă, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea unui șoc electric.
- Nu utilizați aparatul dacă a căzut, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă există o scurgere.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Aparatul trebuie utilizat și așezat pe o Taurusfață plană și stabilă.
- Nu așezați aparatul pe Taurusfețe fierbinți, cum ar fi plite, arzătoare cu gaz, cuptoare sau altele similare.
- Luați măsurile necesare pentru a preveni pornirea accidentală a aparatului.
- Nu expuneți aparatul la ploaie sau umezeală. Pătrunderea apei în aparat va crește riscul de electrocutare.

DESCRIERE

- A. Capac de depozitare
- B. Corp
- C. Coș
- D. Element de încălzire
- E. Cap electric
- F. Termostat de siguranță
- G. Comandă termostat
- H. Cablu de alimentare

- I. Supapă de scurgere
- J. Filtru de reziduuri*
- K. Rezervor
- L. Indicatori de nivel al uleiului
- M. Blocare de siguranță
- N. Punct roșu
- O. Punct verde
- P. Lumină de control
- Q. Buton Thermolift

() Acest accesoriu este disponibil numai pentru modelele de friteuze care au o etichetă pe cutie indicând că accesoriul este inclus.*

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE:

- Extindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul când este gol.
- Nu utilizați aparatul decât dacă supapa de scurgere este complet închisă.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării sau dacă uleiul este încă fierbinte.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Respectați nivelurile MAX și MIN ale uleiului.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu dizabilități fizice, senzoriale sau cu capacități mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați și nu transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu lăsați niciodată aparatul neTaurusvegheat în timpul utilizării.
- Folosiți numai ustensile adecvate pentru temperaturi ridicate.
- Dacă, din orice motiv, uleiul ar lua foc, deconectați aparatul de la rețeaua electrică și stingeți focul folosind capacul, o acoperitoare sau un prosop de bucătărie mare. NICIODATĂ CU APĂ.
- Rotiți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Acest lucru nu înseamnă că aparatul este oprit definitiv.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea de curățare.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, asigurați-vă că dispozitivul de blocare de siguranță se află în poziție orizontală (Fig. 1).

NIVELUL ULEIULUI (UMPLERE LA TEMPERATURA CAMEREI)

- Nu umpleți rezervorul până la nivelul maxim la temperatura camerei: uleiul se dilată termic atunci când este încălzit.
- Recomandare: Când friteuza se află la temperatura camerei, umpleți rezervorul până la un nivel situat la jumătatea distanței dintre marcasele MIN și MAX. Dacă este umplut până la nivelul maxim în stare rece, uleiul va depăși limita de siguranță odată ce atinge temperatura de prăjire.
- Coborârea coșului (controlul spumei)
- Coborâți coșul încet și treptat: atunci când adăugați alimente (în special produse congelate sau cu conținut ridicat de umiditate), se generează brusc o cantitate mare de abur și spumă.
- Evitați mișcările rapide: dacă observați că nivelul spumei crește rapid, opriți coborârea coșului sau ridicați-l cu câteva secunde înainte de a fi complet scufundat. Reglați viteza de introducere în funcție de tipul de alimente și de starea uleiului pentru a preveni revărsarea.

UMPLEREA REZERVORULUI:

- Deschideți capacul
- Asigurați-vă că capul electric este poziționat corespunzător.
- Asigurați-vă că supapa de scurgere este închisă corect.
- Amestecați o soluție de 100 g de sare de bucătărie la un litru de apă și umpleți aparatul până la punctul verde.
- Adăugați ulei până la linia de umplere maximă indicată pe rezervorul interior.
- Lăsați să stea cel puțin 10 minute pentru a vă asigura că uleiul și apa s-au separat complet înainte de a începe să utilizați aparatul.

MENȚINEREA NIVELULUI DE APĂ

- În timpul funcționării, nivelul apei poate crește în funcție de tipul de alimente prăjite (din cauza eliberării de umiditate).
- Monitorizați periodic nivelul apei prin vizor. Asigurați-vă că nivelul nu depășește indicatorul roșu și rămâne aliniat cu punctul verde, așa cum este specificat în secțiunea „Umplerea rezervorului”.

- Dacă nivelul apei crește, excesul trebuie scurs folosind robinetul. Este esențial să vă asigurați că nivelul apei nu atinge niciodată indicatorul roșu pentru a menține o funcționare sigură. (Fig. 2)

Notă: Se recomandă înlocuirea apei din friteuză la fiecare 2-3 zile pentru a asigura performanța optimă și igiena.

UTILIZARE:

- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Deschideți capacul.

NOTĂ: Nu folosiți friteuza cu capacul pus în timpul prăjirii.

- Porniți aparatul folosind butonul termostatlui. Odată ce temperatura este setată, aparatul va porni și indicatorul luminos va rămâne aprins până când se atinge temperatura dorită.
- Pregătiți alimentele care urmează să fie prăjite și așezați-le în coș, asigurându-vă că nu depășesc 1/4 din capacitatea acestuia. Lăsați alimentele să se scurgă înainte de a le așeza în coș.
- Când alimentele au fost prăjite suficient, ridicați coșul și așezați-l pe suport pentru a permite scurgerea excesului de ulei din alimente
- Goliți coșul.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

- Opriți aparatul folosind butonul termostatlui, selectând poziția 0 pe selector.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Închideți capacul de depozitare

RECOMANDĂRI PRACTICE:

- Pentru alimentele cu un conținut ridicat de apă, este mai bine și mai rapid să prăjiți în două tranșe cu cantități mai mici decât într-una singură. Acest lucru va reduce riscul de stropire și vărsare.
- „Metoda de prăjire în două etape” poate fi utilizată pentru a obține un înveliș uniform și crocant. Acest sistem constă în prăjirea inițială a alimentelor până când sunt suficient de bine făcute, urmată de o a doua prăjire în ulei foarte fierbinte pentru a le rumeni.
- Pentru prăjire se recomandă uleiul de măsline cu un nivel minim de aciditate.
- Nu amestecați uleiuri diferite.
- Spălați cartofii înainte de prăjire pentru a preveni lipirea lor

AVERTISMENTE:

- În timp ce friteuza este în funcțiune, elementul de încălzire trebuie să rămână complet scufundat în ulei.
- Se recomandă ulei cu aciditate scăzută, cu un nivel maxim de aciditate de 0,5%.

- Înlocuiți uleiul din friteuză în mod regulat. Utilizarea aparatului cu ulei degradat prezintă un risc semnificativ pentru siguranță.
- Rețineți că Taurusîncărcarea friteuzei, în special cu alimente cu conținut ridicat de umiditate, poate provoca spumare excesivă.
- Dacă nivelul uleiului scade sub marcajul minim, există un risc semnificativ de aprindere.
- Umplerea excesivă a coșului peste capacitatea recomandată poate duce la stropiri periculoase.

TEHNOLOGIA THERMOLIFT (ACȚIONAREA BUTONULUI DE BLOCARE)

- Acest sistem de ridicare vă permite să poziționați elementul de încălzire la înălțimea optimă, asigurându-vă că se încălzește doar cantitatea strict necesară de ulei.
- Asigurați-vă că capul electric este poziționat corespunzător.
- Așezați coșul peste elementul de încălzire și reglați înălțimea acestuia în funcție de volumul alimentelor din coș și de cantitatea de ulei necesară.
- În timpul funcționării friteuzei, elementul de încălzire trebuie să rămână întotdeauna complet scufundat în ulei pentru a preveni Taurusîncălzirea sau deteriorarea echipamentului. (Fig. 3)

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:

- Aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță care îl protejează împotriva Taurusîncălzirii.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu se mai pornește, deconectați-l de la rețeaua electrică și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă aparatul nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.
- Este esențial ca dispozitivul de blocare de siguranță să fie menținut în poziție orizontală în timpul funcționării, deoarece astfel se asigură că aparatul este „blocat”. Poziția verticală („deblocată”) trebuie utilizată numai atunci când se demontează capul electric. (Fig. 2)

CURĂȚARE

- Nu efectuați operațiuni de curățare în timp ce friteuza este conectată la rețeaua electrică sau în timp ce uleiul este încă fierbinte.
- Nu scufundați capul electric în apă sau în orice alt lichid.
- Evitați udarea capului electric și asigurați-vă că este protejat împotriva stropirii accidentale.
- Scoateți coșul.
- Detașați capul electric.
- Scoateți filtrul de reziduuri. Îndepărtați orice reziduuri sau resturi înainte de a-l reinstala.
- Așezați o găleată sub robinet; deschideți supapa pentru a evacua apa și închideți-o imediat ce uleiul începe să curgă.

- Așezați o găleată separată sub robinet, deschideți supapa pentru a scurge uleiul complet, apoi închideți robinetul bine.
 - Umpleți rezervorul cu o soluție de apă și o cantitate mică de detergent până la nivelul maxim (MAX). Setati termostatul la 100 °C și lăsați-l să fiarbă timp de 20 de minute.
 - Deconectați friteuza și lăsați apa cu săpun să se răcească complet.
 - Așezați o găleată sub robinet și deschideți supapa pentru a evacua soluția de detergent.
 - Mutați dispozitivul de siguranță în poziție verticală și scoateți capul electric folosind butonul de ridicare termică.
 - Ștergeți elementul de încălzire cu o cârpă umedă până când toate reziduurile de detergent sunt îndepărtate, având mare grijă să păstrați carcasa capului electric uscată.
 - Curățați rezervorul friteuzei și filtrul de reziduuri* folosind un burete de sârmă, apoi clătiți bine.
- *NOTĂ: Acest lucru este disponibil numai pentru modelele de friteuze care au o etichetă pe cutie indicând că accesoriul este inclus.**
- Odată ce filtrul și rezervorul sunt complet uscate, reinstalați capul electric și readuceți dispozitivul de siguranță în poziție orizontală. (Fig.2)
 - Respectați cu strictețe **instrucțiunile de umplere** a rezervorului înainte de a repune friteuza în funcțiune.

CONSUMABILE

- Consumabilele pot fi achiziționate de la distribuitori și unități autorizate (cum ar fi filtre etc.) pentru modelul dvs. de aparat.
- Utilizați întotdeauna consumabile originale, concepute special pentru modelul dvs. de aparat.

**FRYTKOWNICA
LUX5 /LUX5+**

Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zakup produktu marki Taurus.

Dzięki zastosowanej technologii, konstrukcji i sposobowi działania oraz spełnieniu najsurowszych norm jakościowych gwarantujemy pełną satysfakcję z użytkowania i długą żywotność produktu.

**WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I
OSTRZEŻENIA**

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może spowodować wypadek.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby o braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenia kuchenne powinny stać stabilnie, a uchwyty powinny być ustawione tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- UWAGA: Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Należy unikać rozlania płynów na złącze lub głowicę elektryczną.
- Głowicy elektrycznej nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć głowicę elektryczną.
- Przed ponownym zamontowaniem głowicy elektrycznej urządzenie należy całkowicie wysuszyć.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- UWAGA: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia lub oparzenia. Podczas użytkowania i czyszczenia należy zachować ostrożność.
- Nie wylewaj płynu z frytkownicy, chyba że ma on temperaturę pokojową.
- Jeśli urządzenie zostanie przepełnione, może dojść do wyrzucenia wrzącego płynu.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w serwisie lub przez osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - obiekty typu bed and breakfast.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazdka sieciowego o natężeniu co najmniej 10 A i wyposażonego w uziemienie. Prąd upływowy nie może przekraczać 5 mA.
- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazdka elektrycznego. Nigdy nie modyfikuj wtyczki. Nie używaj adapterów wtyczek.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- Nie ciągnij za przewód zasilający. Nigdy nie używaj przewodu zasilającego do podnoszenia, przenoszenia lub odłączania urządzenia.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Sprawdź stan przewodu zasilającego. Uszkodzone lub splecione przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli obudowa urządzenia jest uszkodzona, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone, jeśli widoczne są oznaki uszkodzenia lub jeśli występuje wyciek.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Urządzenie należy używać i umieszczać na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze, palniki gazowe, piekarniki lub podobne.
- Podjąć niezbędne środki, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
- Nie narażać urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Woda dostająca się do wnętrza urządzenia zwiększa ryzyko porażenia prądem.

OPIS

- A. Pokrywa do przechowywania
- B. Korpus
- C. Kosz
- D. Element grzejny

- E. Głowica elektryczna
- F. Termostat bezpieczeństwa
- G. Regulator termostatu
- H. Przewód zasilający
- I. Zawór spustowy
- J. Filtr na resztki*
- K. Zbiornik
- L. Wskaźniki poziomu oleju
- M. Blokada bezpieczeństwa
- N. Czerwony punkt
- O. Zielony punkt
- P. Lampka kontrolna
- Q. Pokrętko Thermolift

() Jest to dostępne tylko w modelach frytkownicy, na których opakowaniu znajduje się etykieta wskazująca, że akcesorium jest dołączone.*

Jeśli model Twojego urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również nabyć osobno w Serwisie Pomocy Technicznej.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA:

- Przed każdym użyciem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zamontowane na nim akcesoria są uszkodzone. Natychmiast je wymień.
- Nie używaj urządzenia, gdy jest puste.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zawór spustowy nie jest całkowicie zamknięty.
- Nie przemieszczaj urządzenia podczas pracy.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy lub gdy olej jest nadal gorący.
- Nie przekraczaj wydajności urządzenia.
- Przestrzegaj maksymalnego i minimalnego poziomu oleju.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osób o braku doświadczenia i wiedzy.
- Nie przechowuj ani nie transportuj urządzenia, gdy jest nadal gorące.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Używaj wyłącznie przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury.
- Jeśli z jakiegoś powodu olej się zapali, odłącz urządzenie od sieci i stłum ogień za pomocą pokrywy,

przykrycia lub dużej ściereczki kuchennej. NIGDY NIE GASZ WODĄ.

- Ustaw regulator termostatu na minimalną (MIN) wartość. Nie oznacza to, że urządzenie jest trwale wyłączone.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZED UŻYCIEM:

- Upewnij się, że usunięto całe opakowanie produktu.
- Przed pierwszym użyciem produktu wyczyść części, które będą miały kontakt z żywnością, zgodnie z opisem w sekcji dotyczącej czyszczenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci upewnij się, że blokada bezpieczeństwa znajduje się w pozycji poziomej (rys. 1).

POZIOM OLEJU (NAPEŁNIANIE W TEMPERATURZE POKOJOWEJ)

- Nie należy napelniać zbiornika do maksymalnego poziomu w temperaturze pokojowej: olej rozszerza się pod wpływem ciepła.
- Zalecenie: Gdy frytkownica ma temperaturę pokojową, należy napelnić zbiornik do poziomu znajdującego się w połowie odległości między oznaczeniami MIN i MAX. Jeśli zbiornik zostanie napelniony do maksimum, gdy jest zimny, poziom oleju przekroczy limit bezpieczeństwa po osiągnięciu temperatury smażenia.
- Opuszczenie kosza (kontrola piany)
- Opuszczaj kosz powoli i stopniowo: Podczas wkładania potraw (zwłaszcza mrożonych lub o dużej zawartości wilgoci) nagle powstaje duża ilość pary i piany.
- Unikaj gwałtownych ruchów: Jeśli zauważysz gwałtowny wzrost poziomu piany, przestań opuszczać kosz lub podnieś go na kilka sekund przed całkowitym zanurzeniem. Dostosuj prędkość wkładania do rodzaju potrawy i stanu oleju, aby zapobiec przelaniu się oleju.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA:

- Otwórz pokrywę
- Upewnij się, że głowica elektryczna jest prawidłowo ustawiona.
- Upewnij się, że zawór spustowy jest prawidłowo zamknięty.
- Przygotuj roztwór zawierający 100 g soli kuchennej na litr wody i napelnij urządzenie dokładnie do zielonego punktu.
- Dodaj olej do maksymalnej linii napelnienia zaznaczonej wewnątrz zbiornika.
- Odczekaj co najmniej 10–15 minut, aby olej i woda całkowicie się rozdzieliły przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

UTRZYMYWANIE POZIOMU WODY

- Podczas pracy poziom wody może wzrosnąć w zależności od rodzaju smażonej żywności (z powodu uwalniania wilgoci).

- Okresowo sprawdzaj poziom wody przez wziernik. Upewnij się, że poziom nie przekracza czerwonego wskaźnika i pozostaje wyrównany z zielonym punktem, zgodnie z sekcją „Napelnianie zbiornika”.
- Jeśli poziom wody wzrośnie, nadmiar należy spuścić za pomocą kranika. Aby zapewnić bezpieczną pracę, należy bezwzględnie upewnić się, że poziom wody nigdy nie osiągnie czerwonego wskaźnika. (Rys. 2)

Uwaga: Zaleca się wymianę wody w frytkownicy co 2–3 dni, aby zapewnić optymalną wydajność i higienę.

UŻYTCIE:

- Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Otwórz pokrywę.

UWAGA: Nie używaj frytkownicy z zamkniętą pokrywą podczas smażenia.

- Włącz urządzenie za pomocą pokrętki termostatu. Po ustawieniu temperatury urządzenie uruchomi się, a lampka będzie świecić, dopóki nie osiągnie żądanej temperatury.
- Przygotuj potrawę do smażenia i umieść ją w koszyku, upewniając się, że nie przekracza ona 1/4 pojemności. Przed umieszczeniem w koszyku pozwól potrawie odsączyć się.
- Gdy potrawa zostanie wystarczająco usmażona, podnieś kosz i umieść go na podporce, aby nadmiar oleju mógł z niej spłynąć.
- Opróżnij koszki.

PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA:

- Wyłącz urządzenie za pomocą regulatora termostatu, ustawiając pozycję 0 na pokrętkę wyboru.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Zamknij pokrywę przechowalniczą

PRAKTYCZNE ZALECENIA:

- W przypadku potraw o dużej zawartości wody lepiej i szybciej jest smażyć w dwóch partiach z mniejszą ilością potraw niż w jednej. Zmniejszy to ryzyko rozprysków i rozlania.
- „Metodę smażenia dwuetapowego” można zastosować w celu uzyskania równomiernej i chrupiącej panierki. System ten polega na wstępnym smażeniu potrawy do momentu, aż będzie w miarę gotowa, a następnie ponownym smażeniu w bardzo gorącym oleju w celu jej zarumienienia.
- Do smażenia zaleca się stosowanie oliwy z oliwek o minimalnym poziomie kwasowości.
- Nie należy mieszać różnych rodzajów olejów.
- Ziemniaki przed smażeniem należy umyć, aby zapobiec ich przywieraniu

OSTRZEŻENIA:

- Podczas pracy frytkownicy element grzejny musi pozostawać całkowicie zanurzony w oleju.

- Zaleca się stosowanie oleju o niskiej kwasowości, maksymalnie 0,5%.
- Regularnie wymieniaj olej we frytkownicy. Używanie urządzenia ze zużytym olejem stanowi poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Pamiętaj, że przeładowanie frytkownicy, zwłaszcza potrawami o dużej zawartości wilgoci, może spowodować nadmierne pienienie się.
- Jeśli poziom oleju spadnie poniżej minimalnego poziomu, istnieje znaczne ryzyko zapłonu.
- Przepelnienie kosza ponad zalecaną pojemność może spowodować niebezpieczne rozpryskiwanie.

TECHNOLOGIA THERMOLIFT (OBSŁUGA POKRĘTŁA BLOKUJĄCEGO)

- Ten system podnoszenia pozwala ustawić element grzejny na optymalnej wysokości, zapewniając podgrzanie tylko ściśle niezbędnej ilości oleju.
- Upewnij się, że głowica elektryczna jest odpowiednio ustawiona.
- Umieść kosz nad elementem grzejnym i dostosuj wysokość elementu do ilości potraw w koszu oraz wymaganej ilości oleju.
- Podczas pracy frytkownicy element grzejny musi pozostać całkowicie zanurzony w oleju, aby zapobiec przegrzaniu lub uszkodzeniu urządzenia. (Rys. 3)

ZABEZPIECZENIE TERMICZNE:

- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie wyłączy się samo i nie włączy się ponownie, odłącz je od zasilania sieciowego i odczekaj około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeśli urządzenie nie uruchomi się ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Podczas pracy należy bezwzględnie utrzymywać blokadę bezpieczeństwa w pozycji poziomej, ponieważ zapewnia to „zablokowanie” urządzenia. Pozycja pionowa („odblokowana”) powinna być stosowana wyłącznie podczas demontażu głowicy elektrycznej. (rys. 2)

CZYSZCZENIE

- Nie należy wykonywać żadnych czynności czyszczących, gdy frytkownica jest podłączona do zasilania sieciowego lub gdy olej jest nadal gorący.
- Nie zanurzaj głowicy elektrycznej w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Należy unikać zamoczenia głowicy elektrycznej i zadbać o jej ochronę przed przypadkowymi rozpryskami.
- Wyjmij kosz.
- Odłącz głowicę elektryczną.

- Wyjmij filtr na zanieczyszczenia. Przed ponownym zamontowaniem usuń wszelkie pozostałości lub zanieczyszczenia.
- Umieść wiadro pod kranem; otwórz zawór, aby spuścić wodę, i zamknij go natychmiast, gdy zacznie wypływać olej.
- Umieść osobne wiadro pod kranem, otwórz zawór, aby całkowicie spuścić olej, a następnie szczelnie zamknij kran.
- Napełnij zbiornik roztworem wody z niewielką ilością detergentu do maksymalnego poziomu (MAX). Ustaw termostat na 100°C i pozwól mu gotować się przez 20 minut.
- Odłącz frytkownicę i pozwól, aby woda z detergentem całkowicie ostygła.
- Umieść wiadro pod kranem i otwórz zawór, aby spuścić roztwór detergentu.
- Przesuń blokadę bezpieczeństwa do pozycji pionowej i wyjmij głowicę elektryczną za pomocą pokrętki Thermolift.
- Wytrzyj element grzejny wilgotną szmatką, aż wszystkie pozostałości detergentu zostaną usunięte, zachowując szczególną ostrożność, aby obudowa głowicy elektrycznej pozostała sucha.
- Wyczyść zbiornik frytkownicy i filtr na zanieczyszczenia* za pomocą gąbki do szorowania, a następnie dokładnie wypłucz.

***UWAGA: Jest to dostępne tylko w modelach frytkownic, na których opakowaniu znajduje się etykieta wskazująca, że akcesorium jest dołączone.**

- Gdy filtr i zbiornik całkowicie wyschną, ponownie zamontuj głowicę elektryczną i ustaw blokadę bezpieczeństwa w pozycji poziomej. (Rys. 2)
- Przed ponownym uruchomieniem frytkownicy ściśle przestrzegaj **instrukcji napełniania zbiornika**.

AKCESORIA

- Akcesoria do danego modelu urządzenia (takie jak filtry itp.) można nabyć u dystrybutorów i w autoryzowanych punktach sprzedaży.
- Zawsze używaj oryginalnych akcesoriów, zaprojektowanych specjalnie dla danego modelu urządzenia.

**ФРИТЮРНИЦА
LUX5 /LUX5+**

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте да закупите продукт от марката Taurus.

Благодарение на технологията, дизайна и начина на работа на уреда, както и на факта, че той надхвърля най-строгите стандарти за качество, Ви гарантираме пълно удовлетворение при употреба и дълъг експлоатационен живот.

**СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да започнете да използвате уреда и ги съхранете за бъдеща справка. Неспазването на тези инструкции може да доведе до инцидент.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Този уред може да се използва от хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако са получили надзор или инструкции относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това рискове. Дръжте уреда и кабела му извън обсега на децата.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца.
- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Уредите за готвене трябва да бъдат поставени на стабилно място, като дръжките са разположени така, че да се избегне разливане на горещи течности.
- **ВНИМАНИЕ:** Температурата на достъпните повърхности може да бъде висока, когато уредът работи.
- Избягвайте разливането на течности върху конектора или електрическата глава.
- Електрическата глава не трябва да се потапя във вода или друга течност.
- Премахнете електрическата глава, преди да започнете каквато и да е операция по почистване.
- Изсушете уреда напълно, преди да поставите обратно електрическата глава.
- Този уред не е предназначен да се управлява чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Неправилната употреба на този уред може да доведе до наранявания или изгаряния. Трябва да се внимава по време на употреба и почистване.
- Не изливайте течността от фритюрника, освен ако тя не е със стайна температура.
- Ако уредът е препълнен, може да изхвърчи вряща течност.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

- Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения, като:
 - кухненски зони за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - селски къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
 - среди от типа „нощувка и закуска“.
- Преди да включите уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежението, посочено на табелката с техническите данни, съответства на напрежението в електрическата мрежа.
- Включете уреда в електрически контакт, който издържа на най-малко 10 ампера и има заземяване. Токът на утечка не трябва да надвишава 5 mA.
- Щипката на уреда трябва да съответства на електрическата контактна кутия. Никога не променяйте щипката. Не използвайте адаптери за щипки.
- Не използвайте уреда с повреден захранващ кабел или щипка.
- Не дърпайте захранващия кабел. Никога не използвайте захранващия кабел, за да повдигате, пренасяте или изключвате уреда.
- Не увивайте захранващия кабел около уреда.
- Проверете състоянието на захранващия кабел. Повредените или заплетени кабели увеличават риска от токов удар.
- Ако корпусът на уреда е счупен, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, ако е паднал, ако има видими признаци на повреда или ако има теч.
- Не докосвайте щепсела с мокри ръце.
- Уредът трябва да се използва и поставя върху равна, стабилна повърхност.
- Не поставяйте уреда върху горещи повърхности като котлони, газови горелки, фурни или подобни.
- Вземете необходимите мерки, за да предотвратите нежелано включване на уреда.
- Не излагайте уреда на дъжд или влажни условия. Попадането на вода в уреда ще увеличи риска от токов удар.

ОПИСАНИЕ

- A. Капак за съхранение
- B. Корпус

- C. Кошница
- D. Нагревателен елемент
- E. Електрическа глава
- F. Термостат за безопасност
- G. Регулатор на термостата
- H. Захранващ кабел
- I. Изпускателен клапан
- J. Филтър за отпадъци*
- K. Резервоар
- L. Индикатори за нивото на маслото
- M. Защитна ключалка
- N. Червена точка
- O. Зелена точка
- P. Контролна лампа
- Q. Копче за термолифт

() Това е налично само за модели фритюрници, на чиято кутия има етикет, указващ, че аксесоарът е включен.*

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от Службата за техническа помощ.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ:

- Изтеглете напълно захранващия кабел на уреда преди всяка употреба.
- Не използвайте уреда, ако аксесоарите му не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Сменете ги незабавно.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда, освен ако изпускателният клапан не е напълно затворен.
- Не премествайте уреда по време на употреба.
- Не премествайте уреда, докато работи или ако маслото все още е горещо.
- Не превишавайте работната мощност на уреда.
- Спазвайте нивата на маслото MAX и MIN.
- Съхранявайте този уред извън обсега на деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или липса на опит и знания.
- Не съхранявайте или транспортирайте уреда, ако все още е горещ.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато е в употреба.
- Използвайте само прибори, подходящи за високи температури.
- Ако по някаква причина маслото се възпламени, изключете уреда от електрическата мрежа и

задушете огъня с помощта на капака, покривало или голяма кухненска кърпа. НИКОГА С ВОДА.

- Завъртете регулатора на термостата до минималната (MIN) настройка. Това не означава, че уредът е изключен завинаги.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- Уверете се, че цялата опаковка на продукта е премахната.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще влизат в контакт с храна, по начина, описан в раздела за почистване.
- Преди да включите уреда в електрическата мрежа, уверете се, че предпазният заключващ механизъм е в хоризонтално положение (фиг. 1).

НИВО НА МАСЛОТО (НАПЪЛВАНЕ ПРИ СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА)

- Не напълвайте резервоара до максималното ниво при стайна температура: маслото се разширява термично при нагряване.
- Препоръка: Когато фритюрникът е при стайна температура, напълнете резервоара до ниво, разположено по средата между маркировките MIN и MAX. Ако резервоарът се напълни до максимум, докато е студен, маслото ще надхвърли безопасното ниво, веднага щом достигне температурата за пържене.
- Спускане на кошницата (контрол на пяната)
- Спускайте кошницата бавно и постепенно: При добавяне на храна (особено замразени продукти или такива с високо съдържание на влага) внезапно се образува голямо количество пара и пяна.
- Избягвайте бързи движения: Ако забележите, че нивото на пяната се повишава бързо, спрете да спускате кошницата или я издигнете няколко секунди преди да се потопи напълно. Регулирайте скоростта на потапяне според вида на храната и състоянието на маслото, за да предотвратите преливане.

НАПЪЛВАНЕ НА РЕЗЕРВОАРА:

- Отворете капака
- Уверете се, че електрическата глава е поставена правилно.
- Уверете се, че изпускателният клапан е правилно затворен.
- Пригответе разтвор от 100 г готварска сол на литър вода и напълнете уреда точно до зелената отметка.
- Добавете олио до максималната линия за пълнене, обозначена във вътрешността на резервоара.
- Оставете уреда да престои минимум 10 минути, за да се уверите, че олиото и водата са се разделили напълно, преди да започнете да го използвате.

ПОДДЪРЖАНЕ НА НИВОТО НА ВОДАТА

- По време на работа нивото на водата може да се повиши в зависимост от вида на пържената храна (поради отделяне на влага).
- Периодично следете нивото на водата през прозрачния прозорец. Уверете се, че нивото не надвишава червения индикатор и остава на нивото на зелената точка, както е посочено в раздела „Напълване на резервоара“.
- Ако нивото на водата се повиши, излишъкът трябва да се източи чрез крана. За да се поддържа безопасна работа, е от решаващо значение нивото на водата никога да не достига червения индикатор. (Фиг. 2)

Забележка: Препоръчително е водата във фритюрника да се сменя на всеки 2-3 дни, за да се гарантира оптимална работа и хигиена.

УПОТРЕБА:

- Свържете уреда към електрическата мрежа.

- Отворете капака.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте фритюрника с затворен капак по време на пържене.

- Включете уреда с помощта на термостата. След като температурата бъде настроена, уредът ще започне да работи и индикаторът ще остане включен, докато не достигне желаната температура.
- Подгответе храната за пържене и я поставете в кошницата, като се уверите, че не надвишава 1/4 от капацитета. Оставете храната да се отцеди, преди да я поставите в кошницата.
- Когато храната е достатъчно изпържена, извадете кошницата и я поставете на подложката, за да се отцеди излишната мазнина от храната
- Изпразнете кошницата.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА:

- Изключете уреда, като използвате термостата. Изберете позиция 0 на селектора.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Затворете капака за съхранение

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ:

- За храни с високо водно съдържание е по-добре и по-бързо да се пържат на две партиди с по-малко количество, отколкото на една. Това ще намали риска от пръски и разливане.
- „Методът на двуетапно пържене“ може да се използва за получаване на равномерна и хрупкава коричка. Тази система се състои в първоначално пържене на храната, докато стане достатъчно добре изпечена, и след това повторно пържене в много горещо масло, за да се запече храната.
- За пържене се препоръчва маслиново масло с минимална киселинност.

- Не смесвайте различни масла.
- Измийте картофите преди пържене, за да не залепват

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Докато фритюрникът работи, нагревателният елемент трябва да остане напълно потопен в маслото.
- Препоръчва се масло с ниска киселинност, с максимално ниво на киселинност 0,5%.
- Сменяйте маслото във фритюрника редовно. Работата с уреда с разградено масло представлява значителен риск за безопасността.
- Имайте предвид, че претоварването на фритюрника, особено с храни с висока влажност, може да доведе до прекомерно образуване на пяна.
- Ако нивото на маслото падне под минималната отметка, съществува значителен риск от възпламеняване.
- Препълването на кошницата над препоръчителния капацитет може да доведе до опасно пръскане.

ТЕХНОЛОГИЯ THERMOLIFT (РАБОТА С КОПЧЕТО ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ)

- Тази система за повдигане ви позволява да позиционирате нагревателния елемент на оптимална височина, като гарантирате, че се загрева само строго необходимото количество масло.
- Уверете се, че електрическата глава е правилно позиционирана.
- Поставете кошницата върху нагревателния елемент и регулирайте височината му според обема на храната в кошницата и необходимото количество масло.
- Докато фритюрникът работи, нагревателният елемент трябва да остава винаги напълно потопен в маслото, за да се предотврати прегряване или повреда на уреда. (Фиг. 3)

ТЕРМИЧЕН ПРЕДПАЗИТЕЛ:

- Уредът разполага с предпазно устройство, което го предпазва от прегряване.
- Ако уредът се изключи сам и не се включи отново, изключете го от електрическата мрежа и изчакайте около 15 минути, преди да го включите отново. Ако уредът не стартира отново, потърсете помощ от оторизиран сервис.
- Много е важно предпазният заключващ механизъм да се държи в хоризонтално положение по време на работа, тъй като това гарантира, че уредът е „заключен“. Вертикалното положение („отключено“) трябва да се използва само при демонтиране на електрическата глава. (Фиг. 2)

ПОЧИСТВАНЕ

- Не извършвайте никакви операции по почистване, докато фритюрникът е свързан към електрическата мрежа или докато маслото е все още горещо.
- Не потапяйте електрическата глава във вода или друга течност.
- Избягвайте електрическата глава да се намокри и се уверете, че е защитена от непредвидени пръски.
- Извадете кошницата.
- Откачете електрическата глава.
- Извадете филтъра за отпадъци. Почистете всички остатъци или отпадъци, преди да го поставите обратно.
- Поставете кофа под крана; отворете клапата, за да изтече водата, и я затворете веднага, щом маслото започне да тече.
- Поставете отделна кофа под крана, отворете клапата, за да изтече маслото напълно, и след това затворете крана плътно.
- Напълнете резервоара с разтвор от вода и малко количество препарат до максималното ниво (MAX). Настройте термостата на 100 °C и оставете да ври в продължение на 20 минути.
- Изключете фритюрника и оставете сапунената вода да изстине напълно.
- Поставете кофа под крана и отворете клапата, за да изтече разтворът с препарат.
- Преместете предпазния лост във вертикално положение и извадете електрическата глава, като използвате копчето за термолифт.
- Избършете нагревателния елемент с влажна кърпа, докато се отстранят всички остатъци от препарат, като внимавате да не намокрите корпуса на електрическата глава.
- Почистете резервоара на фритюрника и филтъра за отпадъци* с абразивна гъба, след което изплакнете обилно.

***ЗАБЕЛЕЖКА:** Това важи само за модели фритюрници, на чиято кутия има етикет, указващ, че аксесоарът е включен.

- След като филтърът и резервоарът са напълно сухи, монтирайте отново електрическата глава и върнете предпазния лост в хоризонтално положение. (Фиг. 2)
- Следвайте стриктно инструкциите за пълнене на резервоара, преди да пуснете фритюрника отново.

КОНСУМАТИВИ

- Консумативите (като филтри и др.) за вашия модел уред могат да бъдат закупени от дистрибутори и оторизирани търговци.
- Винаги използвайте оригинални консумативи, предназначени специално за вашия модел уред.

**ΦΡΙΤΕΖΙΕΡΑ
LUX5 /LUX5+**

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε θερμά που επιλέξατε να αγοράσετε ένα προϊόν της μάρκας Taurus.

Χάρη στην τεχνολογία, τον σχεδιασμό και τη λειτουργία του, καθώς και στο γεγονός ότι υπερβαίνει τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας, σας εγγυώμαστε απόλυτη ικανοποίηση κατά τη χρήση και μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση και συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε ατύχημα.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από τα παιδιά.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί.
- Οι συσκευές μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε σταθερή θέση με τις λαβές τοποθετημένες έτσι ώστε να αποφεύγεται η διαρροή καυτών υγρών.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποφύγετε τη διαρροή υγρών στον σύνδεσμο ή στην ηλεκτρική κεφαλή.
- Η ηλεκτρική κεφαλή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αφαιρέστε την ηλεκτρική κεφαλή πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Στεγνώστε πλήρως τη συσκευή πριν επανατοποθετήσετε την ηλεκτρική κεφαλή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η κακή χρήση αυτής της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή εγκαύματα. Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις κατά τη χρήση και τον καθαρισμό.
- Μην αδειάζετε το υγρό από τη φριτέζα εκτός αν έχει θερμοκρασία δωματίου.
- Εάν η συσκευή είναι υπερπλήρης, μπορεί να εκτοξευθεί βραστό υγρό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει

να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό του ή άτομα με αντίστοιχη ειδικευση, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.

• Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:

-κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα·

-αγροικίες;

-από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου;

-περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση του δικτύου.
- Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα δικτύου που υποστηρίζει τουλάχιστον 10 αμπέρ και διαθέτει γείωση. Το ρεύμα διαρροής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5mA.
- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την πρίζα. Μην τροποποιείτε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς βύσματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας για να σκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Τα κατεστραμμένα ή μπερδεμένα καλώδια αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το περιβλήμα της συσκευής είναι σπασμένο, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.
- Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται και να τοποθετείται σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε καυτές επιφάνειες, όπως εστίες, καυστήρες αερίου, φούρνους ή παρόμοια.
- Λάβετε τα απαραίτητα μέτρα για να αποτρέψετε την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε βροχή ή υγρασία. Η είσοδος νερού στη συσκευή αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Καπάκι αποθήκευσης
- B. Σώμα
- C. Καλάθι
- D. Θερμαντικό στοιχείο
- E. Ηλεκτρική κεφαλή
- F. Θερμοστάτης ασφαλείας
- G. Ρυθμιστής θερμοστάτη
- H. Καλώδιο τροφοδοσίας
- I. Βαλβίδα αποστράγγισης
- J. Φίλτρο απορριμμάτων*
- K. Δοχείο
- L. Δείκτες στάθμης λαδιού
- M. Κλειδαριά ασφαλείας
- N. Κόκκινο σημείο
- O. Πράσινο σημείο
- P. Φωτεινή ένδειξη
- Q. Κουμπί Thermolift

() Διατίθεται μόνο για μοντέλα φριτζας που φέρουν ετικέτα στο κουτί που υποδεικνύει ότι το εξάρτημα περιλαμβάνεται.*

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε να τα αγοράσετε ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

- Απλώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι συνδεδεμένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εκτός εάν η βαλβίδα αποστράγγισης είναι πλήρως κλειστή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή εάν το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μην υπερβαίνετε τη χωρητικότητα της συσκευής.
- Τηρείτε τα επίπεδα λαδιού MAX και MIN.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και/ή άτομα με σωματικές, αισθητηριακές ή μειωμένες διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες.
- Εάν, για οποιονδήποτε λόγο, το λάδι πάρει φωτιά, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και σβήστε τη φωτιά χρησιμοποιώντας το καπάκι, ένα κάλυμμα ή ένα μεγάλο πανί κουζίνας. ΠΟΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ.
- Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση ελάχιστου (MIN). Αυτό δεν σημαίνει ότι το σίδερο είναι μόνιμα απενεργοποιημένο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ 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 τα τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα καθαρισμού.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια βρίσκεται σε οριζόντια θέση (Εικ. 1).

ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ (ΠΛΗΡΩΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ)

- Μην γεμίζετε τη δεξαμενή μέχρι τη μέγιστη στάθμη όταν η φριτέζα βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου: το λάδι διαστέλλεται θερμικά όταν θερμαίνεται.
- Σύσταση: Όταν η φριτέζα βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου, γεμίστε τη δεξαμενή μέχρι μια στάθμη που βρίσκεται στο μέσο μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX. Εάν γεμίσετε τη δεξαμενή μέχρι τη μέγιστη στάθμη ενώ η φριτέζα είναι κρύα, το λάδι θα υπερβεί το όριο ασφαλείας μόλις φτάσει στη θερμοκρασία τηγανίσματος.
- Κατέβασμα του καλαθιού (έλεγχος αφρού)
- Κατεβάστε το καλάθι αργά και σταδιακά: Όταν προσθέτετε τρόφιμα (ειδικά κατεψυγμένα ή με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία), δημιουργείται ξαφνικά μεγάλη ποσότητα ατμού και αφρού.
- Αποφύγετε τις απότομες κινήσεις: Εάν παρατηρήσετε ότι η στάθμη του αφρού ανεβαίνει γρήγορα, σταματήστε να κατεβάζετε το καλάθι ή ανυψώστε το λίγα δευτερόλεπτα πριν βυθιστεί πλήρως. Προσαρμόστε την ταχύτητα εισαγωγής ανάλογα με τον τύπο του τροφίμου και

την κατάσταση του λαδιού, για να αποτρέψετε την υπερχέλιση.

ΓΕΜΙΣΜΑ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ:

- Ανοίξτε το καπάκι
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική κεφαλή είναι σωστά τοποθετημένη.
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα αποστράγγισης είναι σωστά κλειστή.
- Ανακατέψτε ένα διάλυμα 100 g κοινού αλατιού ανά λίτρο νερού και γεμίστε τη συσκευή μέχρι το πράσινο σημείο.
- Προσθέστε λάδι μέχρι τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης που αναγράφεται στο εσωτερικό της δεξαμενής.
- Αφήστε τη συσκευή για τουλάχιστον 10 λεπτά ώστε το λάδι και το νερό να έχουν διαχωριστεί πλήρως πριν αρχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΤΑΘΜΗΣ ΝΕΡΟΥ

- Κατά τη λειτουργία, η στάθμη του νερού μπορεί να ανέβει ανάλογα με το είδος των τροφίμων που τηγανίζονται (λόγω της απελευθέρωσης υγρασίας).
- Ελέγχετε περιοδικά τη στάθμη του νερού μέσω του παραθύρου παρατήρησης. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη δεν υπερβαίνει τον κόκκινο δείκτη και παραμένει ευθυγραμμισμένη με το πράσινο σημείο, όπως ορίζεται στην ενότητα «Γέμισμα της δεξαμενής».
- Εάν η στάθμη του νερού ανέβει, η περίσσεια πρέπει να αποστραγγιστεί χρησιμοποιώντας τη βρύση. Είναι ζωτικής σημασίας να διασφαλίσετε ότι η στάθμη του νερού δεν φτάνει ποτέ στον κόκκινο δείκτη, προκειμένου να διατηρηθεί η ασφαλής λειτουργία. (Εικ. 2)

Σημείωση: Συνιστάται να αντικαθιστάτε το νερό της φριτέζας κάθε 2-3 ημέρες για να εξασφαλίσετε βέλτιστη απόδοση και υγιεινή.

ΧΡΗΣΗ:

- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

- Ανοίξτε το καπάκι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη φριτέζα με το καπάκι κλειστό κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το θερμοστάτη. Μόλις ρυθμιστεί η θερμοκρασία, η συσκευή θα ξεκινήσει και η ενδεικτική λυχνία θα παραμείνει αναμμένη μέχρι να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Προετοιμάστε τα τρόφιμα που θα τηγανιστούν και τοποθετήστε τα στο καλάθι, φροντίζοντας να μην υπερβαίνουν το 1/4 της χωρητικότητάς του. Αφήστε τα τρόφιμα να στραγγίσουν πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
- Όταν τα τρόφιμα έχουν τηγανιστεί επαρκώς, σηκώστε το καλάθι και τοποθετήστε το στη βάση για να στραγγίξει το περιττό λάδι από τα τρόφιμα
- Αδειάστε το καλάθι.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή, χρησιμοποιώντας το θερμοστάτη. Επιλέξτε τη θέση 0 στον επιλογέα.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο.
- Κλείστε το καπάκι αποθήκευσης

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Για τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, είναι καλύτερο και γρηγορότερο να τα τηγανίζετε σε δύο δόσεις με λιγότερο φαγητό παρά σε μία μόνο. Αυτό θα μειώσει τον κίνδυνο πιτσιλιών και διαρροών.
- Η «μέθοδος τηγανίσματος σε δύο στάδια» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ομοιόμορφη και τραγανή επικάλυψη. Αυτό το σύστημα συνίσταται στο να τηγανίζετε πρώτα τα τρόφιμα μέχρι να ψηθούν αρκετά καλά και στη συνέχεια να τα τηγανίζετε ξανά χρησιμοποιώντας πολύ καυτό λάδι για να ροδίσουν.
- Για το τηγάνισμα συνιστάται ελαιόλαδο με ελάχιστο επίπεδο οξύτητας.
- Μην αναμειγνύετε διαφορετικά λάδια.
- Πλύνετε τις πατάτες πριν το τηγάνισμα για να μην κολλήσουν

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Ενώ η φριτέζα βρίσκεται σε λειτουργία, το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να παραμένει πλήρως βυθισμένο στο λάδι.
- Συνιστάται λάδι χαμηλής οξύτητας, με μέγιστο επίπεδο οξύτητας 0,5%.
- Αντικαταστήστε το λάδι της φριτέζας τακτικά. Η λειτουργία της συσκευής με αλλοιωμένο λάδι ενέχει σημαντικό κίνδυνο για την ασφάλεια.
- Λάβετε υπόψη ότι η υπερφόρτωση της φριτέζας, ειδικά με τρόφιμα υψηλής υγρασίας, μπορεί να προκαλέσει υπερβολικό αφρισμό.
- Εάν η στάθμη του λαδιού πέσει κάτω από την ελάχιστη ένδειξη, υπάρχει σημαντικός κίνδυνος ανάφλεξης.
- Η υπερπλήρωση του καλαθιού πέραν της συνιστώμενης χωρητικότητάς του μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνες εκτοξευόμενες πιτσιλιές.

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ THERMOLIFT (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ)

- Αυτό το σύστημα ανύψωσης σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το θερμαντικό στοιχείο στο βέλτιστο ύψος, εξασφαλίζοντας ότι θερμαίνεται μόνο η απολύτως απαραίτητη ποσότητα λαδιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική κεφαλή είναι σωστά τοποθετημένη.
- Τοποθετήστε το καλάθι πάνω από το θερμαντικό στοιχείο και ρυθμίστε το ύψος του στοιχείου ανάλογα με τον όγκο των τροφίμων στο καλάθι και την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού.

- Ενώ η φριτέζα βρίσκεται σε λειτουργία, το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να παραμένει πάντα πλήρως βυθισμένο στο λάδι για την αποφυγή υπερθέρμανσης ή βλάβης του εξοπλισμού. (Εικ. 3)

ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

- Η συσκευή διαθέτει μια διάταξη ασφαλείας, η οποία προστατεύει τη συσκευή από την υπερθέρμανση.
- Εάν η συσκευή σβήσει από μόνη της και δεν ξαναξεκινήσει, αποσυνδέστε την από το δίκτυο τροφοδοσίας και περιμένετε περίπου 15 λεπτά πριν την επανασυνδέσετε. Εάν η συσκευή δεν ξεκινήσει ξανά, ζητήστε εξουσιοδοτημένη τεχνική βοήθεια.
- Είναι απαραίτητο να διατηρείται η ασφάλεια σε οριζόντια θέση κατά τη λειτουργία, καθώς έτσι εξασφαλίζεται ότι η συσκευή είναι «κλειδωμένη». Η κάθετη θέση («ξεκλειδωτή») πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο κατά την αφαίρεση της ηλεκτρικής κεφαλής. (Εικ. 2)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Μην εκτελείτε καμία εργασία καθαρισμού ενώ η φριτέζα είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο ρεύματος ή ενώ το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μην βυθίζετε την ηλεκτρική κεφαλή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποφύγετε να βραχεί η ηλεκτρική κεφαλή και βεβαιωθείτε ότι προστατεύεται από τυχαία πιτσιλίσματα.
- Αφαιρέστε το καλάθι.
- Αποσυνδέστε την ηλεκτρική κεφαλή.
- Αφαιρέστε το φίλτρο απορριμμάτων. Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα ή ακαθαρσίες πριν το επανατοποθετήσετε.
- Τοποθετήστε ένα κουβά κάτω από τη βρύση, ανοίξτε τη βαλβίδα για να αποστραγγίσετε το νερό και κλείστε την αμέσως μόλις αρχίσει να ρέει το λάδι.
- Τοποθετήστε έναν ξεχωριστό κουβά κάτω από τη βρύση, ανοίξτε τη βαλβίδα για να αποστραγγίσετε πλήρως το λάδι και, στη συνέχεια, κλείστε τη βρύση με ασφάλεια.
- Γεμίστε τη δεξαμενή με διάλυμα νερού και μικρής ποσότητας απορρυπαντικού μέχρι το μέγιστο επίπεδο (MAX). Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 100°C και αφήστε το να βράσει για 20 λεπτά.
- Αποσυνδέστε τη φριτέζα και αφήστε το σαπουνόνερο να κρυώσει εντελώς.
- Τοποθετήστε ένα κουβά κάτω από τη βρύση και ανοίξτε τη βαλβίδα για να αποστραγγίσετε το διάλυμα απορρυπαντικού.
- Μετακινήστε το κάλυμμα ασφαλείας στην κατακόρυφη θέση και αφαιρέστε την ηλεκτρική κεφαλή χρησιμοποιώντας το κουμπί thermolift.
- Σκουπίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα υγρό πανί μέχρι να αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού, προσέχοντας ιδιαίτερα να διατηρήσετε στεγνό το περίβλημα της ηλεκτρικής κεφαλής.

- Καθαρίστε τη δεξαμενή της φριτέζας και το φίλτρο απορριμμάτων* χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι, και στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά.

***ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτό διατίθεται μόνο για μοντέλα φριτέζας που φέρουν ετικέτα στο κουτί που υποδεικνύει ότι το εξάρτημα περιλαμβάνεται.

- Μόλις το φίλτρο και η δεξαμενή στεγνώσουν εντελώς, επανατοποθετήστε την ηλεκτρική κεφαλή και επαναφέρετε το κάλυμμα ασφαλείας στην οριζόντια θέση. (Εικ. 2)
- Ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες πλήρωσης της δεξαμενής πριν επανεκκινήσετε τη φριτέζα.

ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ

- Μπορείτε να προμηθευτείτε αναλώσιμα (όπως φίλτρα κ.λπ.) για το μοντέλο της συσκευής σας από διανομείς και εξουσιοδοτημένα καταστήματα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια αναλώσιμα, σχεδιασμένα ειδικά για το μοντέλο της συσκευής σας.

**ФРИТЮРНИЦА
LUX5 / LUX5+**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции бренда Taurus.

Благодаря передовым технологиям, продуманной конструкции и принципу работы, а также соответствию самым строгим стандартам качества, мы гарантируем полное удовлетворение от использования и длительный срок службы изделия.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
БЕЗОПАСНОСТИ И
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией перед началом эксплуатации прибора и сохраните её для дальнейшего использования. Несоблюдение этих инструкций может привести к несчастному случаю.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не имеющие достаточного опыта и знаний, могут использовать данное устройство только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию устройства и при условии понимания связанных с этим рисков. Храните устройство и его шнур в недоступном для детей месте.
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не играть с прибором.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Кухонные приборы следует размещать в устойчивом положении, а ручки располагать так, чтобы избежать проливания горячих жидкостей.
- **ВНИМАНИЕ:** Температура доступных поверхностей может быть высокой, когда прибор находится в рабочем состоянии.
- Не допускайте попадания жидкости на разъем или электрическую головку.
- Электрическую головку нельзя погружать в воду или любую другую жидкость.
- Перед началом любой операции по очистке снимите электрическую головку.
- Перед установкой электрической головки полностью высушите прибор.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Неправильное использование данного прибора может привести к травмам или ожогам. Будьте осторожны при использовании и очистке.
- Не сливайте жидкость из фритюрницы, пока она не остынет до комнатной температуры.

- Если прибор переполнен, кипящая жидкость может выплеснуться.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить производителем, его сервисным агентом или аналогично квалифицированными лицами, чтобы избежать опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и в аналогичных условиях, таких как:
 - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - фермерские дома;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других помещениях жилого типа;
 - помещениях типа «постель и завтрак».
- Перед подключением прибора к сети проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, напряжению в сети.
- Подключите прибор к розетке, рассчитанной на ток не менее 10 А и имеющей заземление. Ток утечки не должен превышать 5 мА.
- Вилка прибора должна соответствовать электрической розетке. Ни в коем случае не модифицируйте вилку. Не используйте переходники.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой.
- Не тяните за шнур питания. Ни в коем случае не используйте шнур питания для подъема, переноски или отключения прибора.
- Не обматывайте шнур питания вокруг прибора.
- Проверьте состояние шнура питания. Поврежденные или запутанные шнуры повышают риск поражения электрическим током.
- Если корпус прибора поврежден, немедленно отключите прибор от сети, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
- Не используйте прибор, если он упал, если на нем видны следы повреждений или если наблюдается утечка.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми руками.
- Прибор необходимо использовать и размещать на ровной, устойчивой поверхности.

- Не размещайте прибор на горячих поверхностях, таких как варочные панели, газовые горелки, духовки и т. п.
- Примите необходимые меры, чтобы предотвратить непреднамеренный запуск прибора.
- Не подвергайте прибор воздействию дождя или влаги. Попадание воды в прибор повышает риск поражения электрическим током.

ОПИСАНИЕ

- A. Крышка для хранения
- B. Корпус
- C. Корзина
- D. Нагревательный элемент
- E. Электрическая головка
- F. Предохранительный термостат
- G. Регулятор термостата
- H. Шнур питания
- I. Сливной клапан
- J. Фильтр для отходов*
- K. Резервуар
- L. Индикаторы уровня масла
- M. Предохранительная блокировка
- N. Красная точка
- O. Зеленая точка
- P. Контрольная лампочка
- Q. Ручка термолифта

() Это доступно только для моделей фритюрниц, на коробке которых имеется этикетка, указывающая, что данный аксессуар входит в комплект.*

Если модель вашего прибора не имеет описанных выше аксессуаров, их также можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД:

- Перед каждым использованием полностью вытяните шнур питания прибора.
- Не используйте прибор, если его аксессуары установлены неправильно.
- Не используйте прибор, если детали или аксессуары установлены неправильно.
- Не используйте прибор, если прикрепленные к нему аксессуары неисправны. Немедленно замените их.
- Не используйте прибор, когда он густ.
- Не используйте прибор, если сливной клапан не полностью закрыт.
- Не перемещайте прибор во время работы.
- Не перемещайте прибор во время работы или пока масло еще горячее.

- Не превышайте рабочую мощность прибора.
- Соблюдайте максимальный и минимальный уровни масла.
- Храните прибор в недоступном для детей месте и/или в недоступном месте для лиц с физическими, сенсорными ограничениями, ограниченными умственными способностями или недостатком опыта и знаний.
- Не храните и не транспортируйте прибор, пока он еще горячий.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Используйте только посуду, рассчитанную на высокие температуры.
- Если по какой-либо причине масло загорелось, отключите прибор от сети и затушите огонь с помощью крышки, накладки или большой кухонной тряпки. **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ.**
- Установите регулятор термостата в минимальное (MIN) положение. Это не означает, что прибор выключен навсегда.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Убедитесь, что вся упаковка с изделия удалена.
- Перед первым использованием продукта очистите детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе по очистке.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что предохранительный фиксатор находится в горизонтальном положении (рис. 1).

NIVELUL ULEIULUI (UMPLERE LA TEMPERATURA CAMEREI)

- Nu umpleți rezervorul până la nivelul maxim la temperatura camerei: uleiul se dilată termic atunci când este încălzit.
- Recomandare: Când friteuza se află la temperatura camerei, umpleți rezervorul până la un nivel situat la jumătatea distanței dintre marcajele MIN și MAX. Dacă este umplut până la nivelul maxim în stare rece, uleiul va depăși limita de siguranță odată ce atinge temperatura de prăjire.
- Coborârea coșului (controlul spumei)
- Coborâți coșul încet și treptat: atunci când adăugați alimente (în special produse congelate sau cu conținut ridicat de umiditate), se generează brusc o cantitate mare de abur și spumă.
- Evitați mișcările rapide: dacă observați că nivelul spumei crește rapid, opriți coborârea coșului sau ridicați-l cu câteva secunde înainte de a fi complet scufundat. Reglați viteza de introducere în funcție de tipul de alimente și de starea uleiului pentru a preveni revărsarea.

ЗАПОЛНЕНИЕ БАКА:

- Откройте крышку
- Убедитесь, что нагревательный элемент расположен правильно.
- Убедитесь, что сливной клапан плотно закрыт.
- Приготовьте раствор из 100 г поваренной соли на литр воды и наполните устройство ровно до зеленой отметки.
- Добавьте масло до максимальной линии наполнения, указанной на внутренней поверхности резервуара.
- Подождите не менее 10–15 минут, чтобы масло и вода полностью разделились, прежде чем начинать использовать прибор.

ПОДДЕРЖАНИЕ УРОВНЯ ВОДЫ

- Во время работы уровень воды может подниматься в зависимости от типа жаримых продуктов (из-за выделения влаги).
- Периодически контролируйте уровень воды через смотровое стекло. Убедитесь, что уровень не превышает красную отметку и остается на уровне зеленой отметки, как указано в разделе «Заполнение резервуара».
- Если уровень воды поднимается, излишек необходимо слить с помощью крана. Для обеспечения безопасной работы крайне важно следить за тем, чтобы уровень воды никогда не достигал красной отметки. (Рис. 2)

Примечание: Для обеспечения оптимальной производительности и гигиены рекомендуется менять воду во фритюрнице каждые 2–3 дня.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Подключите прибор к сети.
- Откройте крышку.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Не эксплуатируйте фритюрницу с закрытой крышкой во время жарки.
- Включите прибор с помощью регулятора термостата. После установки температуры устройство запустится, и индикатор будет гореть до тех пор, пока не будет достигнута желаемая температура.
- Подготовьте продукты для жарки и поместите их в корзину, следя за тем, чтобы их объем не превышал 1/4 емкости корзины. Дайте продуктам стечь перед тем, как поместить их в корзину.
- Когда продукты достаточно прожарятся, поднимите корзину и поместите ее на подставку, чтобы излишки масла стекли с продуктов
- Опорожните корзину.

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА:

- Выключите прибор с помощью регулятора термостата, установив селектор в положение 0.
- Отключите прибор от сети.

- Закройте крышку для хранения

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Продукты с высоким содержанием воды лучше и быстрее жарить двумя партиями по меньшему количеству, чем одной. Это снизит риск разбрызгивания и проливания.
- «Метод двухэтапной жарки» можно использовать для получения равномерной и хрустящей корочки. Эта система заключается в том, чтобы сначала обжарить продукты до полуготовности, а затем повторно обжарить их в очень горячем масле для придания золотистого цвета.
- Для жарки рекомендуется оливковое масло с минимальным уровнем кислотности.
- Не смешивайте разные масла.
- Вымойте картофель перед жаркой, чтобы он не прилипал

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Во время работы фритюрницы нагревательный элемент должен оставаться полностью погруженным в масло.
- Рекомендуется использовать масло с низкой кислотностью, не превышающей 0,5%.
- Регулярно меняйте масло во фритюрнице. Эксплуатация устройства с испорченным маслом представляет значительную угрозу безопасности.
- Имейте в виду, что перегрузка фритюрницы, особенно продуктами с высоким содержанием влаги, может вызвать чрезмерное вспенивание.
- Если уровень масла опустится ниже минимальной отметки, возникает значительный риск возгорания.
- Переполнение корзины сверх рекомендуемой вместимости может привести к опасному разбрызгиванию.

ТЕХНОЛОГИЯ THERMOLIFT (РАБОТА С ФИКСИРУЮЩЕЙ РУЧКОЙ)

- Эта подъемная система позволяет установить нагревательный элемент на оптимальной высоте, обеспечивая нагрев только строго необходимого количества масла.
- Убедитесь, что электрическая головка расположена правильно.
- Поместите корзину над нагревательным элементом и отрегулируйте высоту элемента в соответствии с объемом продуктов в корзине и необходимым количеством масла.
- Во время работы фритюрницы нагревательный элемент должен всегда оставаться полностью погруженным в масло, чтобы предотвратить перегрев или повреждение оборудования. (Рис. 3)

ТЕРМОЗАЩИТНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ:

- Прибор оснащен защитным устройством, которое предохраняет его от перегрева.
- Если прибор выключился и не включается снова, отключите его от сети и подождите примерно 15 минут, прежде чем подключать снова. Если прибор не запускается, обратитесь за помощью к авторизованному техническому специалисту.
- Во время работы необходимо держать предохранительный замок в горизонтальном положении, так как это обеспечивает «блокировку» устройства. Вертикальное положение («разблокировано») следует использовать только при снятии электрической головки. (Рис. 2)

ЧИСТКА

- Не проводите никаких операций по чистке, пока фритюрница подключена к сети или пока масло еще горячее.
- Не погружайте электрическую головку в воду или любую другую жидкость.
- Не допускайте попадания влаги на электрическую головку и обеспечьте её защиту от случайных брызг.
- Снимите корзину.
- Отсоедините электрическую головку.
- Снимите фильтр для отходов. Удалите все остатки или мусор перед повторной установкой.
- Поставьте ведро под кран; откройте клапан для слива воды и немедленно закройте его, как только начнет вытекать масло.
- Поставьте отдельное ведро под кран, откройте клапан для полного слива масла, а затем надежно закройте кран.
- Заполните резервуар раствором воды с небольшим количеством моющего средства до максимального уровня (MAX). Установите термостат на 100 °C и дайте раствору кипеть в течение 20 минут.
- Отключите фритюрницу и дайте мыльной воде полностью остыть.
- Поставьте ведро под кран и откройте клапан, чтобы слить моющий раствор.
- Переведите предохранительный фиксатор в вертикальное положение и извлеките электрическую головку с помощью ручки термолифта.
- Протрите нагревательный элемент влажной тканью до полного удаления всех остатков моющего средства, соблюдая крайнюю осторожность, чтобы не намочить корпус электрической головки.
- Очистите резервуар фритюрницы и сливной фильтр* с помощью абразивной губки, затем тщательно промойте.

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Это применимо только к моделям фритюрниц, на коробке которых имеется этикетка, указывающая, что данный аксессуар входит в комплект.

- Как только фильтр и резервуар полностью высохнут, установите электрическую головку на место и верните предохранительный фиксатор в горизонтальное положение. (Рис. 2)
- Перед повторным запуском фритюрницы строго следуйте **инструкциям по наполнению резервуара**.

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- Расходные материалы (такие как фильтры и т. д.) для вашей модели прибора можно приобрести у дистрибьюторов и в авторизованных торговых точках.
- Всегда используйте оригинальные расходные материалы, разработанные специально для вашей модели прибора.

**FRITUREGRYDE
LUX5 /LUX5+**

Kære kunde,

Mange tak, fordi du har valgt at købe et produkt fra Taurus.

Takket være produktets teknologi, design og funktion samt det faktum, at det overgår de strengeste kvalitetsstandarder, kan du være sikker på fuld tilfredshed og en lang levetid.

**SIKKERHEDSVEJLEDNING OG
ADVARSELER**

- Læs denne vejledning omhyggeligt, inden du tager apparatet i brug, og opbevar den til senere brug. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre ulykker.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Apparatet kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne risici. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Lad ikke apparatet stå uden opsyn, mens det er i drift.
- Kogeapparater skal placeres på et stabilt underlag med håndtagene placeret således, at spild af varme væsker undgås.
- **FORSIGTIG:** Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.
- Undgå at spilde væsker på stikket eller det elektriske hoved.
- Det elektriske hoved må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Fjern det elektriske hoved, før du påbegynder rengøring.
- Tør apparatet helt, før det elektriske hoved sættes på plads igen.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- **FORSIGTIG:** Forkert brug af dette apparat kan forårsage personskade eller forbrændinger. Der skal udvises forsigtighed under brug og rengøring.
- Tøm ikke væsken fra frituren, medmindre den har stuetemperatur.
- Hvis apparatet er overfyldt, kan der sprøjte kogende væske ud.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser, såsom:
 - personale-køkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - landbrugsbedrifter;
 - af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - bed & breakfast-miljøer.

- Inden apparatet tilsluttes lysnettet, skal det kontrolleres, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til lysnetsspændingen.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt, der understøtter mindst 10 ampere og har jordforbindelse. Lækagestrømmen må ikke overstige 5 mA.
- Apparatets stik skal passe til stikkontakten. Stikket må aldrig ændres. Brug ikke stikadaptore.
- Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik.
- Træk ikke i ledningen. Brug aldrig ledningen til at løfte, bære eller trække stikket ud af stikkontakten.
- Vikl ikke ledningen rundt om apparatet.
- Kontroller ledningens tilstand. Beskadigede eller sammenfiltrede ledninger øger risikoen for elektrisk stød.
- Hvis apparatets kabinet er brudt, skal du straks afbryde apparatet fra lysnettet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet ned, hvis der er synlige tegn på beskadigelse, eller hvis der er en lækage.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Apparatet skal bruges og placeres på en flad, stabil overflade.
- Placer ikke apparatet på varme overflader såsom kogeplader, gasblus, ovne eller lignende.
- Træf de nødvendige foranstaltninger for at forhindre, at apparatet startes utilsigtet.
- Udsæt ikke apparatet for regn eller fugtige forhold. Vand, der trænger ind i apparatet, øger risikoen for elektrisk stød.

BESKRIVELSE

- A. Opbevaringslåg
- B. Kabinet
- C. Kurv
- D. Varmeelement
- E. Elektrisk hoved
- F. Sikkerhedstermostat
- G. Termostatregulering
- H. Strømkabel
- I. Afløbsventil
- J. Affaldsfilter*
- K. Tank
- L. Oliestandsindikatorer
- M. Sikkerhedslås
- N. Rødt punkt
- O. Grønt punkt
- P. Kontrolllys
- Q. Thermolift-knap

() Dette er kun tilgængeligt for frituregryde-modeller, hvor der er en etiket på kassen, der angiver, at tilbehøret er inkluderet.*

Hvis din apparatmodel ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat hos den tekniske support.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE:

- Træk apparatets strømkabel helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis tilbehøret ikke er monteret korrekt.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er monteret korrekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på det, er defekt. Udskift det straks.
- Brug ikke apparatet, når det er tomt.
- Brug ikke apparatet, medmindre dræventilen er helt lukket.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i drift, eller hvis olien stadig er varm.
- Overbelast ikke apparatets kapacitet.
- Overhold de angivne MAX- og MIN-olieniveauer.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller manglende erfaring og viden.
- Opbevar eller transporter ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- Brug kun redskaber, der er egnede til høje temperaturer.
- Hvis olien af en eller anden grund skulle antændes, skal du frakoble apparatet fra lysnettet og kvæle ilden ved hjælp af låget, et dæksel eller et stort køkkenklæde. **ALDRIG MED VAND.**
- Drej termostaten til den laveste indstilling (MIN). Dette betyder ikke, at apparatet er slukket permanent.

BRUGSANVISNING

FØR BRUG:

- Sørg for, at al emballage er fjernet.
- Før produktet tages i brug for første gang, skal de dele, der kommer i kontakt med mad, rengøres som beskrevet i afsnittet om rengøring.
- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen, skal du sikre dig, at sikkerhedslåsen er i vandret position (Fig. 1).

OLIESTAND (PÅFYLDNING VED STUETEMPERATUR)

- Tanken må ikke fyldes op til det maksimale niveau ved stuetemperatur: Oliens udvider sig termisk, når den opvarmes.
- Anbefaling: Når frituregryden er ved stuetemperatur, skal tanken fyldes op til et niveau, der ligger midt

mellem MIN- og MAX-mærkerne. Hvis tanken fyldes op til det maksimale niveau, mens den er kold, vil olien overskride sikkerhedsgrænsen, så snart den når friturestemperaturen.

- Sænkning af kurven (skumkontrol)
- Sænk kurven langsomt og gradvist: Når der tilsættes mad (især frosne eller meget fugtige fødevarer), dannes der pludselig en stor mængde damp og skum.
- Undgå hurtige bevægelser: Hvis du bemærker, at skumniveauet stiger hurtigt, skal du stoppe med at sænke kurven eller hæve den et par sekunder, før den er helt nedsænket. Juster sænkehastigheden i henhold til madtypen og oliens tilstand for at forhindre, at den løber over.

PÅFYLDNING AF TANK:

- Åbn låget
- Sørg for, at det elektriske hoved er placeret korrekt.
- Sørg for, at drænventilen er lukket korrekt.
- Bland en opløsning af 100 g almindeligt salt pr. liter vand, og fyld enheden op til det grønne mærke.
- Tilsæt olie op til den maksimale påfyldningslinje, der er angivet på tankens inderside.
- Lad det stå i mindst 10 minutter for at sikre, at olie og vand er fuldt adskilt, inden apparatet tages i brug.

VANDSTANDSKONTROL

- Under drift kan vandstanden stige afhængigt af den type mad, der steges (på grund af frigivelse af fugt).
- Overvåg vandstanden regelmæssigt gennem synsglasets. Sørg for, at niveauet ikke overskrider den røde indikator og forbliver på linje med det grønne punkt, som angivet i afsnittet "Påfyldning af tanken".
- Hvis vandstanden stiger, skal det overskydende vand tømmes ud via hanen. Det er afgørende at sikre, at vandstanden aldrig når den røde indikator for at opretholde sikker drift. (Fig. 2)

Bemærk: *Det anbefales at skifte vandet i frituregryden hver 2.-3. dag for at sikre optimal ydeevne og hygiejne.*

BRUG:

- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Åbn låget.

BEMÆRK: *Brug ikke frituregryden med låget på under stegning.*

- Tænd for apparatet ved hjælp af termostatknappen. Når temperaturen er indstillet, starter enheden, og lampen lyser, indtil den ønskede temperatur er nået.
- Forbered den mad, der skal frituresteges, og læg den i kurven, idet du sikrer dig, at den ikke fylder mere end 1/4 af kurvens kapacitet. Lad maden dryppe af, før du lægger den i kurven.
- Når maden er friturestegt tilstrækkeligt, løftes kurven og placeres i holderen, så overskydende olie kan løbe af maden

- Tøm kurven.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET:

- Sluk for apparatet ved hjælp af termostatknappen. Vælg position 0 på vælgerknappen.
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Luk opbevaringslåget

PRAKTISKE ANBEFALINGER:

- For mad med et højt vandindhold er det bedre og hurtigere at stege i to omgange med mindre mad end i én. Dette mindsker risikoen for sprøjt og spild.
- »To-trins stegemetoden« kan bruges til at opnå en jævn og sprød overflade. Denne metode består i først at stege maden, indtil den er rimeligt gennemstegt, og derefter stege den igen i meget varm olie for at brune maden.
- Olivenolie med et minimalt syreindhold anbefales til stegning.
- Bland ikke forskellige olier.
- Vask kartoflerne inden stegning for at forhindre, at de klitrer sammen

ADVARSLER:

- Mens fritøren er i drift, skal varmeelementet forblive helt nedsænket i olien.
- Der anbefales olie med lavt syreindhold, med et maksimalt syreindhold på 0,5 %.
- Udskift fritureolien regelmæssigt. Brug af enheden med forringet olie udgør en betydelig sikkerhedsrisiko.
- Vær opmærksom på, at overbelastning af fritøren, især med fødevarer med højt vandindhold, kan forårsage overdreven skumdannelse.
- Hvis olieniveauet falder under minimumsmærket, er der en betydelig risiko for antændelse.
- Overfyldning af kurven ud over den anbefalede kapacitet kan medføre farlige sprøjt.

THERMOLIFT-TEKNOLOGI (BETJENING AF LÅSEKNAPPEN)

- Dette løftesystem giver dig mulighed for at placere varmeelementet i den optimale højde, hvilket sikrer, at kun den strengt nødvendige mængde olie opvarmes.
- Sørg for, at det elektriske hoved er placeret korrekt.
- Placer kurven over varmeelementet, og juster elementets højde i forhold til mængden af mad i kurven og den nødvendige mængde olie.
- Mens frituregryden er i drift, skal varmeelementet altid være helt nedsænket i olie for at forhindre overophedning eller beskadigelse af udstyret. (Fig. 3)

TERMISK SIKKERHEDSBESKYTTELSE:

- Apparatet har en sikkerhedsanordning, der beskytter det mod overophedning.
- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder igen, skal du frakoble det fra strømforsyningen og vente ca.

15 minutter, før du tilslutter det igen. Hvis maskinen ikke starter igen, skal du søge autoriseret teknisk assistance.

- Det er vigtigt, at sikkerhedslåsen holdes i vandret position under brug, da dette sikrer, at enheden er »låst«. Den lodrette position («ulåst») bør kun anvendes, når det elektriske hoved fjernes. (Fig. 2)

RENGØRING

- Udfør ikke rengøring, mens frituregryden er tilsluttet strømforsyningen, eller mens olien stadig er varm.
 - Nedsænk ikke det elektriske hoved i vand eller andre væsker.
 - Undgå at det elektriske hoved bliver vådt, og sørg for, at det er beskyttet mod utilsigtede stænk.
 - Fjern kurven.
 - Afmonter elhovedet.
 - Fjern affaldsfilteret. Fjern eventuelle rester eller snavs, før det genmonteres.
 - Placer en spand under hanen; åbn ventilen for at tømme vandet, og luk den straks, når olien begynder at løbe ud.
 - Placer en separat spand under hanen, åbn ventilen for at tømme olien helt, og luk derefter hanen sikkert.
 - Fyld tanken med en opløsning af vand og en lille mængde rengøringsmiddel op til det maksimale niveau (MAX). Indstil termostaten til 100 °C, og lad det koge i 20 minutter.
 - Frakobl fritøren, og lad sæbevandet køle helt af.
 - Placer en spand under hanen, og åbn ventilen for at tømme opløsningen ud.
 - Flyt sikkerhedslåsen til lodret position, og træk det elektriske hoved ud ved hjælp af termolift-knappen.
 - Tør varmeelementet af med en fugtig klud, indtil alle rester af rengøringsmiddel er fjernet, og vær meget omhyggelig med at holde det elektriske hovedhus tørt.
 - Rengør fritøsetanken og affaldsfilteret* med en skuresvamp, og skyl derefter grundigt.
- *BEMÆRK: Dette gælder kun for fritøsemodeller, hvor der er en etiket på kassen, der angiver, at tilbehøret er inkluderet.**
- Når filteret og tanken er helt tørre, skal du genmontere det elektriske hoved og sætte sikkerhedslåsen tilbage i vandret position. (Fig. 2)
 - Følg **instruktionerne til påfyldning af tanken** nøje, inden du starter fritøren igen.

FORBRUGSARTIKLER

- Forbrugsartikler (såsom filtre osv.) til din apparatmodel kan købes hos forhandlere og autoriserede forhandlere.
- Brug altid originale forbrugsartikler, der er specielt designet til din apparatmodel.

NO

Norsk (Oversatt fra originale instruksjoner)

**FRITYRGRYTE
LUX5 /LUX5+**

Kjære kunde,

Tusen takk for at du har valgt å kjøpe et produkt fra Taurus.

Takket være produktets teknologi, design og funksjon, samt det faktum at det overgår de strengeste kvalitetsstandardene, kan du være trygg på full tilfredshet ved bruk og lang levetid.

SIKKERHETSÅD OG ADVARSELER

- Les denne bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk, og oppbevar den for fremtidig bruk. Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til ulykker.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Apparatet kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått veiledning eller instruksjon om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- La ikke apparatet stå uten tilsyn mens det er i drift.
- Kokeapparater bør plasseres på et stabilt underlag med håndtakene plassert slik at det unngås søl av varme væsker.
- **FORSIKTIG:** Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i drift.
- Unngå å søle væske på kontakten eller den elektriske enheten.
- Den elektriske enheten må ikke dyppes i vann eller annen væske.
- Fjern den elektriske enheten før du starter rengjøring.
- Tørk apparatet helt før du setter den elektriske enheten på plass igjen.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å brukes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- **FORSIKTIG:** Feil bruk av dette apparatet kan føre til personskade eller brannskader. Vær forsiktig under bruk og rengjøring.
- Ikke tøm væsken fra frityrgruten med mindre den har romtemperatur.
- Hvis apparatet er overfylt, kan kokende væske sprute ut.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende miljøer, for eksempel:
 - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av gjester på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - bed & breakfast-miljøer.
- Før du kobler apparatet til strømmettet, må du kontrollere at spenningen angitt på typeskiltet samsvarer med nettspenningen.

- Koble apparatet til en stikkontakt som tåler minst 10 ampere og har jordforbindelse. Lekkasjestrømmen må ikke overstige 5 mA.
- Støpselet til apparatet må passe til stikkontakten. Modifiser aldri støpselet. Bruk ikke støpseladaptere.
- Bruk ikke apparatet med en skadet strømledning eller et skadet støpsel.
- Ikke trekk i strømledningen. Bruk aldri strømledningen til å løfte, bære eller koble fra apparatet.
- Ikke vikle strømledningen rundt apparatet.
- Kontroller tilstanden til strømledningen. Skadede eller sammenflettede ledninger øker risikoen for elektrisk støt.
- Hvis apparatets kabinet er ødelagt, må du umiddelbart koble apparatet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt ned, hvis det er synlige tegn på skade eller hvis det er en lekkasje.
- Ikke berør støpselet med våte hender.
- Apparatet må brukes og plasseres på en flat, stabil overflate.
- Ikke plasser apparatet på varme overflater som kokeplater, gassbrennere, ovner eller lignende.
- Treff nødvendige tiltak for å forhindre at apparatet startes utilsiktet.
- Utsett ikke apparatet for regn eller fuktige forhold. Vann som trenger inn i apparatet øker risikoen for elektrisk støt.

BESKRIVELSE

- A. Oppbevaringslokk
- B. Hoveddel
- C. Kurv
- D. Varmeelement
- E. Elektrisk hode
- F. Sikkerhetstermostat
- G. Termostatregulator
- H. Strømledning
- I. Tømmeventil
- J. Avfallsfilter*
- K. Tank
- L. Oljenivåindikatorer
- M. Sikkerhetslås
- N. Rødt punkt
- O. Grønt punkt
- P. Kontrollampe
- Q. Thermolift-knott

(*) Dette er kun tilgjengelig for fritrygryte-modeller som har en etikett på esken som angir at tilbehøret er inkludert.

Hvis modellen av apparatet ditt ikke har tilbehøret beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra teknisk support.

BRUK OG VEDLIKEHOLD:

- Trekk apparatets strømkabel helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det, er defekt. Bytt dem ut umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet når det er tomt.
- Ikke bruk apparatet med mindre tømmeventilen er helt lukket.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i drift eller hvis oljen fortsatt er varm.
- Ikke overbelast apparatets kapasitet.
- Overhold MAX- og MIN-oljenivåene.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysiske, sensoriske eller nedsatte mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar eller transporter apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
- Bruk kun kjøkkenutstyr som tåler høye temperaturer.
- Hvis oljen av en eller annen grunn skulle ta fyr, koble apparatet fra strømmettet og kvel brannen ved hjelp av lokket, et deksel eller et stort kjøkkenhåndkle. **ALDRI MED VANN.**
- Vri termostaten til minimumsinnstillingen (MIN). Dette betyr ikke at apparatet er slått av permanent.

BRUKSANVISNING

FØR BRUK:

- Sørg for at all emballasje er fjernet fra produktet.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i rengjøringsdelen.
- Før du kobler apparatet til strømmettet, må du forsikre deg om at sikkerhetslåsen er i horisontal posisjon (Fig. 1).

OLJESTAND (PÅFYLLING VED ROMTEMPERATUR)

- Ikke fyll tanken helt opp til maksimumsmerket ved romtemperatur: Oljen utvider seg termisk når den varmes opp.
- Anbefaling: Når fritrygryten er ved romtemperatur, fyll tanken til et nivå halvveis mellom MIN- og MAX-merkene. Hvis den fylles helt opp mens den er kald, vil oljen overskride sikkerhetsgrensen når den når fritrytemperaturen.

- Senking av kurven (skumkontroll)
- Senk kurven sakte og gradvis: Når du legger i mat (spesielt frossen mat eller mat med høyt vanninnhold), dannes det plutselig store mengder damp og skum.
- Unngå raske bevegelser: Hvis du merker at skumnivået stiger raskt, må du stoppe senkingen av kurven eller heve den noen sekunder før den er helt nedsenket. Juster innsetningshastigheten i henhold til matvaretypen og oljens tilstand for å forhindre at oljen renner over.

FYLLING AV TANK:

- Åpne lokket
- Forsikre deg om at det elektriske hodet er riktig plassert.
- Forsikre deg om at tømmeventilen er riktig lukket.
- Bland en løsning av 100 g vanlig salt per liter vann og fyll enheten til det grønne merket.
- Tilsett olje opp til den øvre fyllelinjen som er angitt på innsiden av tanken.
- La stå i minst 10–15 minutter for å sikre at oljen og vannet har skilt seg helt før du tar apparatet i bruk.

OPPRETHOLD AV VANNNIVÅ

- Under drift kan vannnivået stige avhengig av hvilken type mat som stekes (på grunn av fuktighet som frigjøres).
- Kontroller vannstanden jevnlig gjennom siktglasset. Sørg for at nivået ikke overstiger den røde indikatoren og forblir på linje med det grønne punktet, som angitt i avsnittet «Fylling av tanken».
- Hvis vannstanden stiger, må overskuddet tappes ut ved hjelp av kranen. Det er avgjørende å sikre at vannstanden aldri når den røde indikatoren for å opprettholde sikker drift. (Fig. 2)

Merk: *Det anbefales å skifte ut vannet i fritrygryten hver 2.–3. dag for å sikre optimal ytelse og hygiene.*

BRUK:

- Koble apparatet til strømmettet.
- Åpne lokket.

MERK: *Ikke bruk fritrygryten med lokket på mens du steker.*

- Slå på apparatet ved hjelp av termostatkontrollen. Når temperaturen er innstilt, starter enheten, og lyset vil være på til den når ønsket temperatur.
- Forbered maten som skal stekes og legg den i kurven, og sørg for at den ikke fyller mer enn 1/4 av kurvens kapasitet. La maten renne av før du legger den i kurven.
- Når maten er stekt tilstrekkelig, løft kurven og plasser den i støtten for å la overflødig olje renne av maten
- Tøm kurven.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET:

- Slå av apparatet ved hjelp av termostatkontrollen. Velg posisjon 0 på velgerknappen.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Lukk oppbevaringslokket

PRAKTISKE ANBEFALINGER:

- For mat med høyt vanninnhold er det bedre og raskere å steke i to omganger med mindre mengder enn i én. Dette reduserer risikoen for sprut og søl.
- «To-trinns stekemetoden» kan brukes for å oppnå et jevnt og sprøtt ytre. Denne metoden består i å steke maten først til den er rimelig gjennomstekt, og deretter steke den igjen i svært varm olje for å brune den.
- Olivenolje med lav syreinnhold anbefales til steking.
- Ikke bland ulike oljer.
- Vask poteter før steking for å hindre at de klistrer seg fast

ADVARSLER:

- Mens fritrygryten er i drift, må varmeelementet forbli helt nedsenket i oljen.
- Olje med lav surhetsgrad anbefales, med et maksimalt surhetsnivå på 0,5 %.
- Bytt ut frityroljen regelmessig. Å bruke enheten med forringet olje utgjør en betydelig sikkerhetsrisiko.
- Vær oppmerksom på at overbelastning av fritrygryten, spesielt med matvarer med høyt vanninnhold, kan forårsake overdreven skumdannelse.
- Hvis oljenivået faller under minimumsmerket, er det betydelig fare for antennelse.
- Overfylling av kurven utover anbefalt kapasitet kan føre til farlig spruting.

THERMOLIFT-TEKNOLOGI (BETJENING AV LÅSEKNAPPEN)

- Dette løftesystemet lar deg plassere varmeelementet i optimal høyde, slik at kun den strengt nødvendige mengden olje varmes opp.
- Sørg for at det elektriske hodet er riktig plassert.
- Plasser kurven over varmeelementet og juster elementets høyde i henhold til mengden mat i kurven og den nødvendige mengden olje.
- Mens fritrygryten er i drift, må varmeelementet alltid være helt nedsenket i olje for å forhindre overoppheting eller skade på utstyret. (Fig. 3)

TERMISK SIKKERHETSBEKYTTELSE:

- Apparatet har en sikkerhetsanordning som beskytter det mot overoppheting.
- Hvis apparatet slår seg av og ikke starter igjen, må du koble det fra strømmettet og vente i ca. 15 minutter før du kobler det til igjen. Hvis maskinen ikke starter igjen, må du søke autorisert teknisk assistanse.
- Det er viktig å holde sikkerhetslåsen i horisontal stilling under bruk, da dette sikrer at enheten er «låst». Den vertikale stillingen («ulåst») bør kun brukes når det elektriske hodet skal fjernes. (Fig. 2)

RENGJØRING

- Ikke utfør rengjøring mens frityrgryten er koblet til strømmettet eller mens oljen fortsatt er varm.
 - Ikke senk det elektriske hodet ned i vann eller annen væske.
 - Unngå at det elektriske hodet blir vått, og sørg for at det er beskyttet mot utilsiktede sprut.
 - Fjern kurven.
 - Ta av det elektriske hodet.
 - Fjern avfallsfilteret. Fjern eventuelle rester eller smuss før du setter det på plass igjen.
 - Plasser en bøtte under kranen; åpne ventilen for å tømme ut vannet, og lukk den umiddelbart så snart oljen begynner å renne ut.
 - Plasser en separat bøtte under kranen, åpne ventilen for å tømme ut oljen helt, og lukk deretter kranen ordentlig.
 - Fyll tanken med en løsning av vann og en liten mengde vaskemiddel opp til maksimumsnivået (MAX). Still termostaten på 100 °C og la den koke i 20 minutter.
 - Koble fra frityrgryten og la såpevannet avkjøles helt.
 - Plasser en bøtte under kranen og åpne ventilen for å tømme ut vaskemiddelløsningen.
 - Sett sikkerhetslåsen i vertikal posisjon og trekk ut det elektriske hodet ved hjelp av termolift-knappen.
 - Tørk av varmeelementet med en fuktig klut til alle vaskemiddelrester er fjernet, og vær svært forsiktig med å holde huset til det elektriske hodet tørt.
 - Rengjør frityrgryten og avfallsfilteret* med en skuresvamp, og skyll deretter grundig.
- *MERK: Dette er kun tilgjengelig for frityrgryte-modeller som har en etikett på esken som indikerer at tilbehøret er inkludert.**
- Når filteret og tanken er helt tørre, sett det elektriske hodet på plass igjen og sett sikkerhetslåsen tilbake i horisontal posisjon. (Fig. 2)
 - Følg instruksjonene for tankfylling nøye før du starter frityrgryten på nytt.

FORBRUKSVARER

- Forbruksvarer (som filtre osv.) til din apparatmodell kan kjøpes hos forhandlere og autoriserte forhandlere.
- Bruk alltid originale forbruksvarer, som er spesielt utviklet for din apparatmodell.

**FRITYRGRYTA
LUX5 /LUX5+**

Bäste kund,

Tack för att du har valt att köpa en produkt av märket Taurus.

Tack vare dess teknik, design och funktion samt det faktum att den uppfyller de strängaste kvalitetskraven kan vi garantera en fullt tillfredsställande användning och lång livslängd.

SÄKERHETSRÅD OCH VARNINGAR

- Läs igenom dessa instruktioner noggrant innan du tar apparaten i bruk och spara dem för framtida bruk. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till olyckor.
- Denna apparat får inte användas av barn. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har fått övervakning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt medan den är i drift.
- Matlagningsapparater bör placeras på ett stabilt underlag med handtagen placerade så att spill av heta vätskor undviks.
- **VARNING:** Temperaturen på ytor som är tillgängliga kan vara hög när apparaten är i drift.
- Undvik att spilla vätska på kontakten eller elhuvudet.
- Elhuvudet får inte doppas i vatten eller någon annan vätska.
- Ta bort elhuvudet innan du påbörjar rengöring.
- Torka apparaten helt innan du sätter tillbaka elhuvudet.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- **VARNING:** Felaktig användning av denna apparat kan orsaka skador eller brännskador. Var försiktig vid användning och rengöring.
- Töm inte vätskan ur fritösen om den inte har rumstemperatur.
- Om apparaten är överfylld kan kokande vätska spruta ut.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - lantgårdar;
 - av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer;
 - bed and breakfast-miljöer.

- Innan du ansluter apparaten till elnätet, kontrollera att spänningen som anges på typskylten stämmer överens med nätspänningen.
- Anslut apparaten till ett eluttag som klarar minst 10 ampere och har jordanslutning. Läckströmmen får inte överstiga 5 mA.
- Apparats kontakt måste passa i eluttaget. Modifiera aldrig kontakten. Använd inte kontaktadapter.
- Använd inte apparaten med en skadad nätsladd eller kontakt.
- Dra inte i nätsladden. Använd aldrig nätsladden för att lyfta, bära eller koppla ur apparaten.
- Vira inte nätsladden runt apparaten.
- Kontrollera nätsladdens skick. Skadade eller trassliga sladdar ökar risken för elchock.
- Om apparats hölje är trasigt ska du omedelbart koppla bort apparaten från elnätet för att undvika risk för elchock.
- Använd inte apparaten om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador eller om det förekommer läckage.
- Rör inte vid kontakten med våta händer.
- Apparaten måste användas och placeras på en plan, stabil yta.
- Placera inte apparaten på heta ytor såsom kokplattor, gasbrännare, ugnar eller liknande.
- Vidta nödvändiga åtgärder för att förhindra att apparaten startas oavsiktligt.
- Utsätt inte apparaten för regn eller fuktiga förhållanden. Vatten som tränger in i apparaten ökar risken för elchock.

BESKRIVNING

- A. Förvaringslock
- B. Huvuddel
- C. Korg
- D. Värmeelement
- E. Elektrisk huvuddel
- F. Säkerhetstermostat
- G. Termostatreglage
- H. Nätkabel
- I. Tömningsventil
- J. Avfallsfilter*
- K. Tank
- L. Oljenivåindikatorer
- M. Säkerhetslås
- N. Röd punkt
- O. Grön punkt
- P. Kontrollampa
- Q. Thermolift-vred

() Detta finns endast tillgängligt för fritösmodeller som har en etikett på lådan som anger att tillbehöret ingår.*

Om din apparats modell inte har de tillbehör som beskrivs ovan kan de även köpas separat från teknisk support.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL:

- Dra ut apparats strömsladd helt före varje användning.
- Använd inte apparaten om tillbehören inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om de tillbehör som är monterade på den är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten när den är tom.
- Använd inte apparaten om inte dräneringsventilen är helt stängd.
- Flytta inte apparaten medan den är i bruk.
- Flytta inte apparaten medan den är i drift eller om oljan fortfarande är varm.
- Överbelasta inte apparats kapacitet.
- Följ de angivna MAX- och MIN-oljenivåerna.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara eller transportera inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Använd endast redskap som tål höga temperaturer.
- Om oljan av någon anledning skulle fatta eld, koppla bort apparaten från elnätet och kväv elden med locket, ett täcke eller en stor kökshandduk. ANVÄND ALDRIG VATTEN.
- Vrid termostaten till lägsta läge (MIN). Detta innebär inte att apparaten är permanent avstängd.

ANVÄNDNINGSANVISNING

INNAN ANVÄNDNING:

- Se till att all produktförpackning har tagits bort.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med mat på det sätt som beskrivs i avsnittet om rengöring.
- Innan du ansluter apparaten till elnätet ska du se till att säkerhetslåset är i horisontellt läge (Fig. 1).

OLJENIVÅ (PÅFYLNING VID RUMSTEMPERATUR)

- Fyll inte tanken till maxnivån vid rumstemperatur: Oljan expanderar termiskt när den värms upp.
- Rekommendation: När fritösen är vid rumstemperatur ska tanken fyllas till en nivå som ligger mitt emellan MIN- och MAX-markeringarna. Om tanken fylls till maxnivån i kallt tillstånd kommer oljan att överskrida säkerhetsgränsen när den når friteringstemperatur.

- Sänka ner korgen (skumkontroll)
- Sänk ner korgen långsamt och gradvis: När du lägger i mat (särskilt frysta eller fuktiga livsmedel) bildas plötsligt stora mängder ånga och skum.
- Undvik snabba rörelser: Om du märker att skumnivån stiger snabbt, sluta sänka ner korgen eller lyft upp den några sekunder innan den är helt nedsänkt. Anpassa sänkningshastigheten efter typen av mat och oljans tillstånd för att förhindra att oljan svämmar över.

TANKPÅFYLNING:

- Öppna locket
- Se till att det elektriska huvudet är korrekt placerat.
- Se till att dräneringsventilen är ordentligt stängd.
- Blanda en lösning av 100 g vanligt salt per liter vatten och fyll enheten precis till den gröna markeringen.
- Fyll på olja upp till den maximala fyllnadslinjen som anges på tankens insida.
- Låt stå i minst 10–15 minuter för att säkerställa att olja och vatten har separerat helt innan du börjar använda apparaten.

UNDERHÅLL AV VATTENNIVÅ

- Under drift kan vattennivån stiga beroende på vilken typ av mat som steks (på grund av fuktavgivning).
- Kontrollera vattennivån regelbundet genom synglasat. Se till att nivån inte överskrider den röda markeringen och förblir i linje med den gröna markeringen, enligt anvisningarna i avsnittet "Fyllning av tanken".
- Om vattennivån stiger måste överskottet tömmas ut med hjälp av kranen. Det är avgörande att se till att vattennivån aldrig når den röda markeringen för att upprätthålla säker drift. (Fig. 2)

Obs: Det rekommenderas att byta ut vattnet i fritösen var 2–3 dagar för att säkerställa optimal prestanda och hygien.

ANVÄNDNING:

- Anslut apparaten till elnätet.
- Öppna locket.

OBS: Använd inte fritösen med locket på under friteringen.

- Sätt på apparaten med termostaten. När temperaturen är inställd startar enheten och lampan lyser tills den når önskad temperatur.
- Förbered maten som ska friteras och lägg den i korgen, se till att den inte fyller mer än 1/4 av dess kapacitet. Låt maten rinna av innan du lägger den i korgen.
- När maten är tillräckligt friterad, lyft korgen och placera den i stödet så att överflödigt olja kan rinna av från maten
- Töm korgen.

NÄR DU ÄR KLAR MED APPARATEN:

- Stäng av apparaten med termostaten genom att välja läge 0 på väljaren.
- Koppla ur apparaten från elnätet.
- Stäng förvaringslocket

PRAKTISKA REKOMMENDATIONER:

- För mat med hög vattenhalt är det bättre och snabbare att steka i två omgångar med mindre mängd mat än i en enda. Detta minskar risken för stänk och spill.
- "Friteringsmetoden i två steg" kan användas för att få en jämn och krispig yta. Denna metod går ut på att först fritera maten tills den är lagom genomstekt och sedan fritera den igen i mycket het olja för att få en gyllenbrun yta.
- Olivolja med låg syrahalt rekommenderas för fritering.
- Blanda inte olika oljor.
- Skölj potatis innan fritering för att förhindra att den fastnar

VARNINGAR:

- När fritösen är i drift måste värmeelementet vara helt nedsänkt i oljan.
- Olja med låg surhetsgrad rekommenderas, med en maximal surhetsgrad på 0,5 %.
- Byt ut fritösoljan regelbundet. Att använda enheten med försämrad olja utgör en betydande säkerhetsrisk.
- Tänk på att överbelastning av fritösen, särskilt med livsmedel med hög fukthalt, kan orsaka överdrivet skumning.
- Om oljenivån sjunker under minimimärket finns det en betydande risk för antändning.
- Att fylla korgen över dess rekommenderade kapacitet kan leda till farliga stänk.

THERMOLIFT-TEKNIK (ANVÄNDNING AV LÅSKNAPPEN)

- Detta lyftsystem gör att du kan placera värmeelementet på optimal höjd, vilket säkerställer att endast den absolut nödvändiga mängden olja värms upp.
- Se till att elhuvudet är korrekt placerat.
- Placera korgen över värmeelementet och justera elementets höjd efter mängden mat i korgen och den olja som behövs.
- När fritösen är i drift måste värmeelementet alltid vara helt nedsänkt i olja för att förhindra överhettning eller skador på utrustningen. (Fig. 3)

SÄKERHETSVÄRMESKYDD:

- Apparaten har en säkerhetsanordning som skyddar den mot överhettning.
- Om apparaten stängs av och inte startar igen, koppla bort den från elnätet och vänta i cirka 15 minuter innan

du ansluter den igen. Om maskinen inte startar igen, kontakta auktoriserad teknisk support.

- Det är viktigt att hålla säkerhetslåset i horisontellt läge under drift, eftersom detta säkerställer att enheten är "låst". Det vertikala läget ("olåst") bör endast användas när elhuvudet tas bort. (Fig. 2)

RENGÖRING

- Utför inte någon rengöring medan fritösen är ansluten till elnätet eller medan oljan fortfarande är varm.
- Sänk inte ner elhuvudet i vatten eller någon annan vätska.
- Undvik att elhuvudet blir vått och se till att det skyddas mot oavsiktliga stänk.
- Ta bort korgen.
- Ta bort elhuvudet.
- Ta bort avfallsfiltret. Rensa bort eventuella rester eller skräp innan du sätter tillbaka det.
- Placera en hink under kranen; öppna ventilen för att tömma ut vattnet och stäng den omedelbart när oljan börjar rinna ut.
- Placera en separat hink under kranen, öppna ventilen för att tömma ut oljan helt och stäng sedan kranen ordentligt.
- Fyll tanken med en lösning av vatten och en liten mängd rengöringsmedel upp till maxnivån (MAX). Ställ in termostaten på 100 °C och låt det koka i 20 minuter.
- Koppla bort fritösen och låt tvålvattnet svalna helt.
- Ställ en hink under kranen och öppna ventilen för att tömma ut rengöringsmedelslösningen.
- Flytta säkerhetslåset till vertikalt läge och ta ut elhuvudet med hjälp av termoliftnappen.
- Torka av värmeelementet med en fuktig trasa tills alla tvättmedelsrester är borta, var mycket noga med att hålla elhuvudets hölje torrt.
- Rengör fritöstanken och avfallsfiltret* med en skurpad, skölj sedan noggrant.

***OBS: Detta gäller endast fritösmodeller som har en etikett på lådan som anger att tillbehöret ingår.**

- När filtret och tanken är helt torra, sätt tillbaka elhuvudet och återställ säkerhetslåset till horisontellt läge. (Fig. 2)
- Följ **instruktionerna för tankpåfyllning** noggrant innan du startar fritösen igen.

TILLBEHÖR

- Tillbehör (såsom filter etc.) för din apparatmodell kan köpas från återförsäljare och auktoriserade återförsäljare.
- Använd alltid originaldelar som är specifikt utformade för din apparatmodell.

**FRITTIERI
LUX5 / LUX5+**

Hyvä asiakas,

Kiitämme teitä Taurus-tuotteen valinnasta.

Laitteen tekniikan, rakenteen ja toiminnan ansiosta sekä sen täyttäessä tiukimmatkin laatustandardit voimme taata, että laitteesta saatte täyden tyydytyksen ja että sen käyttöikä on pitkä.

**TURVALLISUUSOHJEET JA
VAROITUKSET**

- Lukekaa nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilyttäkää ne myöhempää tarvetta varten. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa onnettomuuteen.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää lapset. Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heille on annettu valvontaa tai ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Älä jätä laitetta vartioimatta käytön aikana.
- Keittolaitteet on sijoitettava vakaalle alustalle siten, että kahvat ovat siinä asennossa, että kuumat nesteet eivät pääse vuotamaan.
- VAROITUS: Laitteen käytön aikana kosketeltavien pintojen lämpötila voi olla korkea.
- Vältä nesteiden roiskumista liitimeen tai sähköosaan.
- Sähköosaa ei saa upottaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Irrota sähköosa ennen puhdistuksen aloittamista.
- Kuivaa laite kokonaan ennen sähköosan takaisin asettamista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen avulla.
- VAROITUS: Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia tai palovammoja. Käytön ja puhdistuksen aikana on noudatettava varovaisuutta.
- Älä tyhjennä friteeraus kattilan nestettä, ellei se ole huoneenlämpöistä.
- Jos laite on ylitäytetty, kiehuva nestettä voi roiskua ulos.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilökunnan keittiötiloissa;
 - maatiloilla;

-hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakkaiden käyttöön;

-aamiaismajoitustyyliä ympäristöissä.

- Ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa verkkojännitettä.
- Kytke laite vähintään 10 ampeerin virtajohtoon, jossa on maadoitus. Vuotovirta ei saa ylittää 5 mA:ta.
- Laitteen pistokkeen on sovittava pistorasiaan. Älä koskaan muokkaa pistoketta. Älä käytä pistokkeiden sovittimia.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut.
- Älä vedä virtajohdosta. Älä koskaan käytä virtajohtoa laitteen nostamiseen, kantamiseen tai irrottamiseen pistorasiasta.
- Älä kiedo virtajohtoa laitteen ympärille.
- Tarkista virtajohdon kunto. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun vaaraa.
- Jos laitteen kotelo on rikkoutunut, irrota laite välittömästi pistorasiasta sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut, siinä on näkyviä vaurioita tai jos siinä on vuoto.
- Älä kosketa pistoketta märillä käsillä.
- Laitetta on käytettävä ja sijoitettava tasaiselle, vakaalle alustalle.
- Älä sijoita laitetta kuumille pinnoille, kuten keittolevyille, kaasupolttimille, uuneihin tai vastaaville.
- Toteuta tarvittavat toimenpiteet, jotta laite ei käynnisty vahingossa.
- Älä altista laitetta sateelle tai kosteille olosuhteille. Laitteeseen päässyt vesi lisää sähköiskun vaaraa.

KUVAUS

- A. Säilytyskanssi
- B. Runko
- C. Kori
- D. Lämmityselementti
- E. Sähköpää
- F. Turvatermostaatti
- G. Termostaatin säätö
- H. Virtajohdon
- I. Tyhjennysventtiili
- J. Jätefilteri*
- K. Säiliö
- L. Öljytason ilmaisimet
- M. Turvalukko
- N. Punainen piste

- O. Vihreä piste
- P. Valo
- Q. Thermolift-nuppi

(*) Tämä on saatavilla vain friteerauskeittimille, joiden pakkauksessa on tarra, joka osoittaa, että lisävaruste sisältyy toimitukseen.

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, ne voi ostaa erikseen teknisen tuen palvelusta.

KÄYTTÖ JA HUOLTO:

- Vedä laitteen virtajohto kokonaan esiin ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos sen lisävarusteet eivät ole kunnolla paikoillaan.
- Älä käytä laitetta, jos osat tai lisävarusteet eivät ole kunnolla paikoillaan.
- Älä käytä laitetta, jos siihen kiinnitetty lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta, kun se on tyhjä.
- Älä käytä laitetta, ellei tyhjennysventtiili ole täysin kiinni.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä tai jos öljy on vielä kuuma.
- Älä ylikuormita laitetta.
- Noudata öljyn MAX- ja MIN-tasoja.
- Säilytä tämä laite lasten ja/tai henkilöiden ulottumattomissa, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai puutteellista kokemusta ja tietoa.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta käytön aikana.
- Käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä astioita.
- Jos öljy jostain syystä syttyy tuleen, irrota laite pistorasiasta ja tukahduta tuli kannella, peitteellä tai suurella keittiöpöyhkeellä. ÄLÄ KOSKAAN KÄYTTÄ VETTÄ.
- Käännä termostaatin säädin minimiasentoon (MIN). Tämä ei tarkoita, että laite olisi pysyvästi pois päältä.

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ:

- Varmista, että kaikki tuotteen pakkausmateriaalit on poistettu.
- Ennen kuin käytät tuotetta ensimmäistä kertaa, puhdista ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat puhdistusohjeiden mukaisesti.
- Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan, varmista, että turvalukko on vaakasuorassa asennossa (kuva 1).

ÖLJYTASO (TÄYTÖ HUONEENLÄMMÖSSÄ)

- Älä täytä säiliötä huoneenlämmössä enimmäistasoon asti: Öljy laajenee lämpölaajenemisen seurauksena kuumennettaessa.
- Suositus: Kun friteerauslaite on huoneenlämmössä, täytä säiliö tasolle, joka on puolivälissä MIN- ja MAX-merkkien välillä. Jos säiliö täytetään kylmänä enimmäistasoon asti, öljyn taso ylittää turvallisuusrajan, kun se saavuttaa friteerauslämpötilan.
- Korin laskeminen (vaahdon hallinta)
- Laske kori hitaasti ja asteittain: Kun lisää ruokaa (erityisesti pakastettuja tai kosteuspitoisia tuotteita), syntyy yhtäkkiä suuri määrä höyryä ja vaahtoa.
- Vältä nopeita liikkeitä: Jos huomaat vaahtotason nousevan nopeasti, lopeta korin laskeminen tai nosta sitä muutama sekunti ennen kuin se on täysin upotettu. Säädä laskunopeutta ruoan tyypin ja öljyn kunnon mukaan, jotta vältät ylivuodon.

SÄILIÖN TÄYTÖ:

- Avaa kansi
- Varmista, että sähköpää on oikein paikallaan.
- Varmista, että tyhjennysventtiili on kunnolla kiinni.
- Sekoita liuos, jossa on 100 g tavallista suolaa litraa vettä kohti, ja täytä laite juuri vihreään pisteeseen asti.
- Lisää öljyä säiliön sisäpuolella merkittävyn enimmäistäyttöviivaan asti.
- Anna seistä vähintään 10–15 minuuttia, jotta öljy ja vesi ehtivät erottua kokonaan ennen laitteen käytön aloittamista.

VESITASON YLLÄPITO

- Käytön aikana vedenpinta voi nousta paistettavan ruoan tyypistä riippuen (kosteuden vapautumisen vuoksi).
- Tarkista vedenkorkeus säännöllisesti tarkastusikkunan kautta. Varmista, että taso ei ylitä punaista merkkiä ja pysy vihreän pisteen tasalla, kuten kohdassa "Säiliön täyttäminen" on määritelty.
- Jos vedenkorkeus nousee, ylimääräinen vesi on tyhjennettävä hanan avulla. On erittäin tärkeää varmistaa, että vedenkorkeus ei koskaan nouse punaiseen merkkiin asti turvallisen käytön varmistamiseksi. (Kuva 2)

Huomautus: On suositeltavaa vaihtaa friteeraus koneen vesi 2–3 päivän välein optimaalisen suorituskyvyn ja hygienian varmistamiseksi.

KÄYTTÖ:

- Liitä laite verkkovirtaan.
- Avaa kansi.

HUOMAUTUS: Älä käytä friteeraus koneetta kannen ollessa kiinni paistamisen aikana.

- Käynnistä laite termostaattisäätimellä. Kun lämpötila on asetettu, laite käynnistyy ja merkivalo palaa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.

- Valmistele paistettava ruoka ja laita se koriin varmistuen, että se ei nouse yli 1/4 korin tilavuudesta. Anna ruoan valua ennen sen laittamista koriin.
- Kun ruoka on paistunut riittävästi, nosta kori ja aseta se tukeen, jotta ylimääräinen öljy valuu ruoasta pois
- Tyhjennä kori.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN:

- Sammuta laite termostaattisäätimellä valitsemalla valitsimesta asento 0.
- Irrota laite pistorasiasta.
- Sulje säilytyskansi

KÄYTÄNNÖN SUOSITUKSIA:

- Vesipitoisten ruokien paistaminen on parempi ja nopeampi tehdä kahdessa erässä pienemmillä määrittä kuin yhdellä kertaa. Tämä vähentää roiskeiden ja vuotamisen riskiä.
- "Kaksivaiheista paistomenetelmää" voidaan käyttää tasaisen ja nopean kuoren aikaansaamiseksi. Menetelmässä ruoka paistetaan ensin, kunnes se on kohtuullisen kypsää, ja sitten paistetaan uudelleen erittäin kuumassa öljyssä, jotta ruoka ruskistuu.
- Paistamiseen suositellaan oliiviöljyä, jonka happamuusaste on mahdollisimman alhainen.
- Älä sekoita erilaisia öljyjä keskenään.
- Pese perunat ennen paistamista, jotta ne eivät tartu kiinni

VAROITUKSET:

- Kun friteeraus kone on käytössä, lämmityselementin on oltava kokonaan öljyn peitossa.
- Suosittelemme matalahappoista öljyä, jonka happamuus on enintään 0,5 %.
- Vaihda friteeraus öljy säännöllisesti. Laitteen käyttö huonontuneella öljyllä aiheuttaa merkittävän turvallisuusriskin.
- Huomaa, että friteeraus koneen ylikuormittaminen, erityisesti kosteuspitoisilla ruoilla, voi aiheuttaa liiallista vaahtoamista.
- Jos öljyn taso laskee alle minimimerkinnän, on olemassa merkittävä syttymisriski.
- Korin täyttäminen yli suositellun kapasiteetin voi aiheuttaa vaarallista roiskumista.

THERMOLIFT-TEKNIikka (LUKITUSNUPIN KÄYTTÖ)

- Tämän nostojärjestelmän avulla voit sijoittaa lämmityselementin optimaaliseen korkeuteen, mikä varmistaa, että vain ehdottomasti tarvittava määrä öljyä kuumennetaan.
- Varmista, että sähköpää on oikein sijoitettu.
- Aseta kori lämmityselementin päälle ja säädä elementin korkeutta korissa olevan ruoan määrän ja tarvittavan öljymäärän mukaan.

- Kun friteerauslaite on käynnissä, lämmityselementin on oltava aina kokonaan öljyn peitossa ylikuumenemisen tai laitteen vaurioitumisen estämiseksi. (Kuva 3)

TURVALÄMPÖSUOJA:

- Laitteessa on turvalaite, joka suojaaa laitetta ylikuumenemiselta.
- Jos laite sammuu itsestään eikä käynnisty uudelleen, irrota se verkkovirrasta ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos laite ei käynnisty uudelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- On erittäin tärkeää pitää turvalukko vaakasuorassa asennossa laitteen käytön aikana, sillä näin laite on varmasti "lukittu". Pystyasentoa ("lukitsematon") tulisi käyttää vain sähkökäyttöistä päätä irrotettaessa. (Kuva 2)

PUHDISTUS

- Älä suorita puhdistustoimenpiteitä, kun friteerauslaite on kytketty verkkovirtaan tai kun öljy on vielä kuuma.
- Älä upota sähköpääosaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Varo kastelemasta sähkökäyttöistä päätä ja varmista, että se on suojattu tahattomilta roiskeilta.
- Poista kori.
- Irrota sähköpää.
- Poista jäte suodatin. Puhdista mahdolliset jäännökset tai roskat ennen sen asentamista takaisin paikalleen.
- Aseta ämpäri hanan alle; avaa venttiili veden tyhjentämiseksi ja sulje se välittömästi, kun öljy alkaa valua.
- Aseta erillinen ämpäri hanan alle, avaa venttiili öljyn tyhjentämiseksi kokonaan ja sulje sitten hana tiukasti.
- Täytä säiliö vedellä ja pienellä määrällä pesuainetta enimmäistasoon (MAX) asti. Aseta termostaatti 100 °C:een ja anna kiehua 20 minuuttia.
- Irrota friteerauslaite pistorasiasta ja anna saippuaveden jäähtyä kokonaan.
- Aseta ämpäri hanan alle ja avaa venttiili pesuaineliuoksen tyhjentämiseksi.
- Siirrä turvalukko pystyasentoon ja irrota sähköpää termolift-nupin avulla.
- Pyyhi lämmityselementti kostealla liinalla, kunnes kaikki pesuainejäämät on poistettu, ja pidä erityisen huolta siitä, että sähköpään kotelo pysyy kuivana.
- Puhdista friteerauslaite ja jätefilteri* hankaustyynyllä ja huuhtelee sitten huolellisesti.

***HUOMAUTUS: Tämä on saatavilla vain friteerausmallille, joiden pakkauksessa on tarra, joka osoittaa, että lisävaruste sisältyy toimitukseen.**

- Kun suodatin ja säiliö ovat täysin kuivat, asenna sähköpää takaisin paikalleen ja palauta turvalukko vaakasuoraan asentoon. (Kuva 2)

- Noudata tarkasti **säiliön täyttöohjeita** ennen friteerauslaiteen uudelleenkäynnistämistä.

TARVIKKEET

- Tarvikkeet (kuten suodattimet jne.) laitemallillesi voi hankkia jälleenmyyjiltä ja valtuutetuilta liikkeiltä.
- Käytä aina alkuperäisiä tarvikkeita, jotka on suunniteltu nimenomaan laitemallillesi.

**FRİTÖZ
LUX5 /LUX5+**

Sayın Müşterimiz,

Taurus markalı bir ürünü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Teknolojisi, tasarımı ve çalışma şekli sayesinde, ayrıca en katı kalite standartlarını aşması sayesinde, tam anlamıyla tatmin edici bir kullanım ve uzun bir ürün ömrü garanti edilmektedir.

**GÜVENLİK TALİMATLARI VE
UYARILAR**

- Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyunuz ve ileride başvurmak üzere saklayınız. Bu talimatlara uyulmaması ve bunlara riayet edilmemesi kazalara neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihaz, fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan ya da deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda gözetim veya talimat almış olmaları ve ilgili tehlikeleri kullanılabılır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken gözetimsiz bırakılmamalıdır.

- Pişirme cihazları, sıcak sıvıların dökülmesini önlemek için tutacakları uygun konumda olacak şekilde sabit bir yere yerleştirilmelidir.
- DİKKAT: Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Bağlantı parçasına veya elektrikli başlığa sıvı dökülmemesine dikkat edin.
- Elektrikli başlık suya veya başka herhangi bir sıvıya daldırılmamalıdır.
- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce elektrikli başlığı çıkarın.
- Elektrikli başlığı yerine takmadan önce cihazı tamamen kurulaın.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- DİKKAT: Bu cihazın yanlış kullanımı yaralanmalara veya yanıklara neden olabilir. Kullanım ve temizlik sırasında özen gösterilmelidir.
- Fritöz, oda sıcaklığında olmadıkça içindeki sıvıyı boşaltmayın.
- Cihaz aşırı doldurulursa, kaynayan sıvı dışarı fışkırabilir.
- Besleme kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
-mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;

-çiftlik evleri;

-oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;

-oda ve kahvaltı tipi ortamlar.

- Cihazı şebekeye bağlamadan önce, tip plakasında belirtilen voltajın şebeke voltajıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazı, en az 10 amper destekleyen ve topraklama bağlantısı olan bir şebeke prizine bağlayın. Kaçak akım 5 mA'yı geçmemelidir.
- Cihaz fişi, elektrik prizine uygun olmalıdır. Fişi asla değiştirmeyin. Fiş adaptörü kullanmayın.
- Güç kablosu veya fişi hasarlı olan cihazı kullanmayın.
- Güç kablosunu çekmeyin. Cihazı kaldırmak, taşımak veya fişini çekmek için asla güç kablosunu kullanmayın.
- Güç kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Güç kablosunun durumunu kontrol edin. Hasarlı veya dolanmış kablolar elektrik çarpması riskini artırır.
- Cihazın gövdesi kırılmışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı derhal elektrik şebekesinden çıkarın.
- Cihaz düşmüşse, gözle görülür hasar belirtileri varsa veya sızıntı varsa cihazı kullanmayın.
- Fişe ıslak ellerle dokunmayın.
- Cihaz düz ve sabit bir yüzeyde kullanılmalı ve yerleştirilmelidir.
- Cihazı ocak gözü, gaz ocağı, fırın veya benzeri sıcak yüzeylere yerleştirmeyin.
- Cihazın istemeden çalıştırılmasını önlemek için gerekli önlemleri alın.
- Cihazı yağmura veya nemli koşullara maruz bırakmayın. Cihaza giren su, elektrik çarpması riskini artıracaktır.

AÇIKLAMA

- A. Saklama kapağı
- B. Gövde
- C. Sepet
- D. Isıtma elemanı
- E. Elektrik başlığı
- F. Güvenlik termostati
- G. Termostat kontrolü
- H. Besleme kablosu
- I. Tahliye vanası
- J. Atık filtresi*
- K. Tank
- L. Yağ seviyesi göstergeleri
- M. Güvenlik kilidi
- N. Kırmızı nokta
- O. Yeşil nokta
- P. Kontrol ışığı

Q. Thermolift düğmesi

(*) Bu, kutunun üzerinde aksesuarın dahil olduğunu belirten bir etiket bulunan fritöz modelleri için geçerlidir.

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar bulunmuyorsa, bunlar Teknik Destek Servisi'nden ayrı olarak da satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM:

- Her kullanımdan önce cihazın güç kablosunu tamamen açın.
- Aksesuarları doğru takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Parçalar veya aksesuarlar doğru takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Cihaz takılı aksesuarlar arızalıysa cihazı kullanmayın. Bunları derhal değiştirin.
- Cihazı boşken kullanmayın.
- Tahliye vanası tamamen kapalı değilse cihazı kullanmayın.
- Cihaz çalışırken hareket ettirmeyin.
- Cihaz çalışırken veya yağ hala sıcakken cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihazın çalışma kapasitesini zorlamayın.
- MAX ve MIN yağ seviyelerine uyun.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihaz hala sıcakken saklamayın veya taşımayın.
- Cihaz kullanımdayken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Yalnızca yüksek sıcaklıklara dayanıklı mutfak eşyaları kullanın.
- Herhangi bir nedenle yağ alev alırsa, cihazı elektrik şebekesinden ayırın ve kapağı, bir örtü veya büyük bir mutfak bezi kullanarak yangını söndürün. ASLA SUYLA DEĞİL.
- Termostat kontrolünü minimum (MIN) ayarına getirin. Bu, ütünün kalıcı olarak kapatıldığı anlamına gelmez.

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANIMDAN ÖNCE:

- Ürünün tüm ambalajının çıkarıldığından emin olun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları temizlik bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlamadan önce, emniyet kilidinin yatay konumda olduğundan emin olun (Şekil 1).

YAĞ SEVİYESİ (ODA SICAKLIĞINDA DOLDURMA)

- Tankı oda sıcaklığında maksimum seviyeye kadar doldurmayın: Yağ, ısıtıldığında termal olarak genişler.
- Öneri: Fritöz oda sıcaklığındayken, tankı MIN ve MAX işaretleri arasındaki orta seviyeye kadar doldurun.

Soğukken maksimum seviyeye kadar doldurulursa, yağ kızartma sıcaklığına ulaştığında güvenlik sınırını aşacaktır.

- Sepeti İndirme (Köpük Kontrolü)
- Sepeti yavaşça ve kademeli olarak indirin: Yiyecek eklerken (özellikle dondurulmuş veya nem oranı yüksek yiyecekler), aniden büyük miktarda buhar ve köpük oluşur.
- Hızlı hareketlerden kaçının: Köpük seviyesinin hızla yükseldiğini fark ederseniz, sepeti indirmeyi durdurun veya tamamen suya dalmadan birkaç saniye önce sepeti yukarı kaldırın. Taşmayı önlemek için, yiyeceğin türüne ve yağın durumuna göre indirme hızını ayarlayın.

TANK DOLDURMA:

- Kapağı açın
- Elektrikli başlığın doğru konumda olduğundan emin olun.
- Tahliye vanasının doğru şekilde kapalı olduğundan emin olun.
- Her litre suya 100 g soda tuzu ekleyerek bir çözelti hazırlayın ve üniteyi yeşil noktaya kadar doldurun.
- İç tankta belirtilen maksimum doluluk çizgisine kadar yağ ekleyin.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce yağ ve suyun tamamen ayrıştığından emin olmak için en az 10 dakika bekleyin.

SU SEVİYESİNİN KORUNMASI

- Çalışma sırasında, kızartılan gıdanın türüne bağlı olarak su seviyesi yükselebilir (nem salınımı nedeniyle).
- Gözetleme camından su seviyesini düzenli olarak kontrol edin. Seviyenin kırmızı göstergesi geçmediğinden ve "Tankın Doldurulması" bölümünde belirtildiği gibi yeşil nokta hizasında kaldığından emin olun.
- Su seviyesi yükselirse, fazlalık musluk kullanılarak boşaltılmalıdır. Güvenli çalışmayı sağlamak için su seviyesinin asla kırmızı göstergeye ulaşmamasını sağlamak çok önemlidir. (Şekil 2)

Not: Optimum performans ve hijyen sağlamak için fritözün suyunu 2-3 günde bir değiştirmeniz tavsiye edilir.

KULLANIM:

- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Kapağı açın.

NOT: Kızartma sırasında kapağı kapalıyken fritözü çalıştırmayın.

- Termostat kontrolünü kullanarak cihazı açın. Sıcaklık ayarlandıktan sonra ünite çalışmaya başlayacak ve istenen sıcaklığa ulaşana kadar ışık yanık kalacaktır.
- Kızartılacak yiyecekleri hazırlayın ve sepetin kapasitesinin 1/4'ünden fazla dolmamasına dikkat ederek sepetin içine yerleştirin. Yiyecekleri sepete koymadan önce suyunun süzülmesini bekleyin.

- Yiyecekler yeterince kızartıldığında, sepeti kaldırın ve fazla yağın yiyeceklerden süzülmesi için sepeti destek üzerine yerleştirin.
- Sepeti boşaltın.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİKTEN SONRA:

- Termostat kontrolünü kullanarak cihazı kapatın. Seçici kontrolünde 0 konumunu seçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Saklama kapağını kapatın

PRATİK ÖNERİLER:

- Su içeriği yüksek yiyecekler için, tek seferde çok fazla yiyecek kızartmaktansa, daha az miktarda iki parti halinde kızartmak daha iyi ve daha hızlıdır. Bu, sıçrama ve dökülme riskini azaltır.
- "İki aşamalı kızartma yöntemi", eşit ve çıtır bir kaplama elde etmek için kullanılabilir. Bu sistem, önce yiyeceği makul derecede pişene kadar kızartıp, ardından yiyeceği kızartmak için çok sıcak yağ kullanarak tekrar kızartmaktan oluşur.
- Kızartma için asitlik seviyesi minimum düzeyde olan zeytinyağı tavsiye edilir.
- Farklı yağları karıştırmayın.
- Patateslerin yapışmasını önlemek için kızartmadan önce yıkayın

UYARILAR:

- Fritöz çalışırken, ısıtma elemanı tamamen yağ içinde kalmalıdır.
- Maksimum asitlik seviyesi %0,5 olan düşük asitli yağ önerilir.
- Fritöz yağını düzenli olarak değiştirin. Bozulmuş yağla cihazı çalıştırmak önemli bir güvenlik riski oluşturur.
- Fritözü aşırı yüklemenin, özellikle nem oranı yüksek yiyeceklerle, aşırı köpürmeye neden olabileceğini unutmayın.
- Yağ seviyesi minimum işaretinin altına düşerse, ciddi bir tutuşma riski vardır.
- Sepeti önerilen kapasitesinin ötesinde doldurmak, tehlikeli sıçramalara neden olabilir.

THERMOLIFT TEKNOLOJİSİ (KILITLEME DÜĞMESİNİN ÇALIŞTIRILMASI)

- Bu kaldırma sistemi, ısıtma elemanını en uygun yüksekliğe konumlandırmanıza olanak tanıyarak, yalnızca kesinlikle gerekli miktarda yağın ısıtılmasını sağlar.
- Elektrikli başlığın uygun şekilde konumlandırıldığından emin olun.
- Sepeti ısıtma elemanının üzerine yerleştirin ve sepet içindeki yiyecek hacmine ve gerekli yağ miktarına göre elemanın yüksekliğini ayarlayın.

- Fritöz çalışırken, aşırı ısınmayı veya ekipman hasarını önlemek için ısıtma elemanı her zaman tamamen yağın içinde kalmalıdır. (Şekil 3)

EMNİYET TERMAL KORUYUCU:

- Cihazda, cihazı aşırı ısınmaya karşı koruyan bir emniyet cihazı bulunmaktadır.
- Cihaz kendi kendine kapanır ve tekrar açılmazsa, cihazı elektrik şebekesinden çıkarın ve yaklaşık 15 dakika bekleddikten sonra tekrar takın. Cihaz tekrar çalışmazsa yetkili teknik destek alın.
- Çalışma sırasında emniyet kilidini yatay konumda tutmak çok önemlidir; çünkü bu, ünitenin "kilitli" olmasını sağlar. Dikey konum ("kilitli") yalnızca elektrikli kafayı çıkarırken kullanılmalıdır. (Şekil 2)

TEMİZLİK

- Fritöz elektrik şebekesine bağlıyken veya yağ hala sıcakken herhangi bir temizlik işlemi yapmayın.
- Elektrikli başlığı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Elektrikli kafanın ıslanmasını önleyin ve kazara sıçrayan sıvılardan korunduğundan emin olun.
- Sepeti çıkarın.
- Elektrikli başlığı çıkarın.
- Atık filtresini çıkarın. Yeniden takmadan önce kalıntıları veya birikintileri temizleyin.
- Musluğun altına bir kova yerleştirin; vanayı açarak suyu boşaltın ve yağ akmaya başlar başlamaz hemen kapatın.
- Musluğun altına ayrı bir kova yerleştirin, vanayı açarak yağı tamamen boşaltın ve ardından musluğu sıkıca kapatın.
- Tankı, su ve az miktarda deterjan karışımıyla maksimum seviyeye (MAX) kadar doldurun. Termostatı 100°C'ye ayarlayın ve 20 dakika boyunca kaynatın.
- Fritözün fişini çekin ve sabunlu suyun tamamen soğumasını bekleyin.
- Musluğun altına bir kova yerleştirin ve vanayı açarak deterjan karışımını boşaltın.
- Güvenlik kilidini dikey konuma getirin ve termolift düğmesini kullanarak elektrik başlığını çıkarın.
- Elektrik başlığı muhafazasını kuru tutmaya özen göstererek, tüm deterjan kalıntıları giderilene kadar ısıtma elemanını nemli bir bezle silin.
- Fritöz tankını ve atık filtresini* bir ovma süngerini kullanarak temizleyin, ardından iyice durulayın.

***NOT: Bu, kutunun üzerinde aksesuarın dahil olduğunu belirten bir etiket bulunan fritöz modelleri için geçerlidir.**

- Filtre ve tank tamamen kuruduktan sonra, elektrikli başlığı yeniden takın ve emniyet kilidini yatay konuma getirin. (Şekil 2)
- Fritözü yeniden çalıştırmadan önce **tank doldurma talimatlarını** harfiyen uygulayın.

SARF MALZEMELERİ

- Sarf malzemeleri (filtreler vb.), cihaz modelinize uygun olarak distribütörlerden ve yetkili kuruluşlardan temin edilebilir.
- Her zaman cihaz modeliniz için özel olarak tasarlanmış orijinal sarf malzemeleri kullanın.

**SÜTŐOLAJ-FŰTŐ
LUX5 /LUX5+**

Tisztelt vásárló!

Köszönjük, hogy a Taurus márkájú terméket választotta.

A készülék technológiájának, kialakításának és működésének köszönhetően, valamint annak köszönhetően, hogy a legszigorúbb minőségi előírásokat is felülmúlja, garantáljuk a teljes mértékben kielégítő használatot és a hosszú élettartamot.

**BIZTONSÁGI TANÁCSOK ÉS
FIGYELMEZTETÉSEK**

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása és be nem tartása balesetet okozhat.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket olyan személyek is használhatják, akiknek fizikai, érzékszervi vagy mentális képességei korlátozottak, vagy akiknek nincs megfelelő tapasztalatuk és ismeretük, amennyiben felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a vele járó veszélyeket. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekektől elzárva.
- A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- A főzőkészülékeket stabil helyzetben kell elhelyezni, a fogantyúkat úgy,

hogy elkerülhető legyen a forró folyadékok kiömlése.

- **FIGYELEM:** A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Kerülje el, hogy folyadék kerüljön a csatlakozóra vagy az elektromos fejre.
- Az elektromos fejet nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A tisztítás megkezdése előtt vegye le az elektromos fejet.
- A készüléket teljesen szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi az elektromos fejet.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányítóval való működtetésre készült.
- **FIGYELEM:** A készülék helytelen használata sérülést vagy égési sérüléseket okozhat. A használat és a tisztítás során körültekintően kell eljárni.
- Ne ürítse ki a folyadékot a sütőből, amíg az nem érte el a szobahőmérsékletet.
- Ha a készüléket túltöltik, forró folyadék lövellhet ki belőle.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a gyártónak, szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- Ez a készülék háztartási és hasonló alkalmazásokra szolgál, például: -üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyháiban;

-parasztházak;

-szállodák, motelek és egyéb lakóépületek vendégei;

-panziók.

- Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a típustáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Csatlakoztassa a készüléket egy legalább 10 amperes, földelt hálózati aljzathoz. A szivárgási áram nem haladhatja meg az 5 mA-t.
- A készülék dugaszának illeszkednie kell a konnektorhoz. Soha ne módosítsa a dugaszt. Ne használjon dugaszátalakítót.
- Ne használja a készüléket sérült tápkábelrel vagy dugaszolóval.
- Ne húzza a tápkábelt. Soha ne használja a tápkábelt a készülék emelésére, hordozására vagy kihúzására.
- Ne tekerje a tápkábelt a készülék köré.
- Ellenőrizze a tápkábel állapotát. A sérült vagy összegabalyodott kábelek növelik az áramütés kockázatát.
- Ha a készülék burkolata megsérült, azonnal válassza le a készüléket a hálózatról az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.
- Ne használja a készüléket, ha leejtette, ha látható sérülések vannak rajta, vagy ha szivárog.
- Ne érintse meg a dugót nedves kézzel.
- A készüléket sík, stabil felületen kell használni és elhelyezni.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre, például főzőlapokra, gázégőkre, sütőkre vagy hasonló eszközökre.
- Tegye meg a szükséges intézkedéseket, hogy megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.
- Ne tegye ki a készüléket esőnek vagy nedves környezetnek. A készülékbe jutó víz növeli az áramütés kockázatát.

LEÍRÁS

- A. Tárolófedél
- B. Készülékház
- C. Kosár
- D. Fűtőelem
- E. Elektromos fej
- F. Biztonsági termosztát
- G. Termosztát-szabályozó
- H. Tápkábel
- I. Leeresztő szelep
- J. Hulladékszűrő*
- K. Tartály

- L. Olajsint-jelzők
- M. Biztonsági retesz
- N. Piros pont
- O. Zöld pont
- P. Jelzőfény
- Q. Thermolift gomb

() Ez csak azoknál a fritőzmodelleknél elérhető, amelyek dobozán címke jelzi, hogy a tartozék a csomagban található.*

Ha készüléke modellje nem rendelkezik a fent leírt tartozékokkal, azok külön is megvásárolhatók a műszaki ügyfélszolgálatától.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS:

- Minden használat előtt húzza ki teljesen a készülék tápkábelét.
- Ne használja a készüléket, ha a tartozékai nincsenek megfelelően felszerelve.
- Ne használja a készüléket, ha az alkatrészek vagy a tartozékok nincsenek megfelelően felszerelve.
- Ne használja a készüléket, ha a hozzá csatlakoztatott tartozékok hibásak. Azonnal cserélje ki őket.
- Ne használja a készüléket üres állapotban.
- Ne használja a készüléket, ha a leeresztő szelep nincs teljesen elzárva.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben vagy ha az olaj még forró.
- Ne terhelje túl a készüléket.
- Tartsa be a MAX és MIN olajsinteket.
- A készüléket gyermekektől és/vagy olyan személyektől elzárva tárolja, akik fizikai, érzékszervi vagy csökkent mentális képességekkel rendelkeznek, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában szenvednek.
- Ne tárolja és ne szállítsa a készüléket, ha az még forró.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.
- Kizárólag magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.
- Ha valamilyen okból az olaj meggyulladna, válassza le a készüléket a hálózatról, és fojtsa el a tüzet a fedéllel, egy lepedővel vagy egy nagy konyharuhával. SOHA NE HASZNÁLJON VIZET.
- Állítsa a termosztátot a legkisebb (MIN) fokozatra. Ez nem jelenti azt, hogy a készülék véglegesen kikapcsolódott.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HASZNÁLAT ELŐTT:

- Győződjön meg arról, hogy a termék összes csomagolását eltávolította.

- A termék első használata előtt tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező alkatrészeket a tisztítási részben leírtak szerint.
- Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a biztonsági retesz vízszintes helyzetben van (1. ábra).

OLAJSZINT (TÖLTÉS SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN)

- Szobahőmérsékleten ne töltse fel a tartályt a maximális szintig: az olaj melegedés hatására hőmérsékleti táguulásnak indul.
- Ajánlás: Amikor a sütő szobahőmérsékleten van, töltse fel a tartályt a MIN és a MAX jelölések közötti félúton lévő szintig. Ha hideg állapotban a maximális szintig tölti fel, az olaj a sütési hőmérséklet elérésekor túllépi a biztonsági határt.
- A kosár leengedése (habszabályozás)
- A kosarat lassan és fokozatosan engedje le: az ételek (különösen a fagyasztott vagy magas nedvességtartalmú termékek) betöltésekor hirtelen nagy mennyiségű gőz és hab keletkezik.
- Kerülje a hirtelen mozdulatokat: ha észreveszi, hogy a habszint gyorsan emelkedik, állítsa le a kosár leengedését, vagy emelje fel néhány másodperccel azelőtt, hogy teljesen elmerülne. Az étel típusának és az olaj állapotának megfelelően állítsa be a betöltési sebességet, hogy megakadályozza a túlcsoordulást.

TARTÁLY FELTÖLTÉSE:

- Nyissa ki a fedelet
- Győződjön meg arról, hogy az elektromos fej megfelelően van elhelyezve.
- Győződjön meg arról, hogy a leeresztő szelep megfelelően van bezárva.
- Készítsen oldatot 100 g konyhasóból literenként, és töltse fel a készüléket a zöld jelzésig.
- Töltsön olajat a tartály belsején jelzett maximális töltési vonalig.
- Hagyja állni legalább 10–15 percig, hogy az olaj és a víz teljesen szétváljon, mielőtt használatba venné a készüléket.

A VÍZSZINT FENNTARTÁSA

- Működés közben a vízszint emelkedhet a süttött étel típusától függően (a nedvesség felszabadulása miatt).
- Rendszeresen ellenőrizze a vízszintet a nézőüvegen keresztül. Győződjön meg arról, hogy a szint nem haladja meg a piros jelzőt, és a „Tartály feltöltése” szakaszban leírtak szerint a zöld ponttal egy vonalban marad.
- Ha a vízszint emelkedik, a felesleget a csap segítségével le kell engedni. A biztonságos működés fenntartása érdekében elengedhetetlenül fontos, hogy a vízszint soha ne érje el a piros jelzőt. (2. ábra)

Megjegyzés: Az optimális teljesítmény és higiénia biztosítása érdekében ajánlatos 2-3 naponta cserélni a sütőben lévő vizet.

HASZNÁLAT:

- Csatlakoztassa a készüléket a hálózati áramhoz.

- Nyissa ki a fedelet.

MEGJEGYZÉS: Sütés közben ne üzemeltesse a sütőt zárt fedéllel.

- Kapcsolja be a készüléket a termosztát segítségével. A hőmérséklet beállítása után a készülék elindul, és a jelzőfény addig világít, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- Készítse elő a sütni kívánt ételt, és helyezze a kosárba, ügyelve arra, hogy az ne haladjon meg a kosár kapacitásának 1/4-ét. Hagyja lecsöpögni az ételt, mielőtt a kosárba helyezi.
- Amikor az étel kellően megsült, emelje ki a kosarat, és helyezze a tartóra, hogy a felesleges olaj lecsöpögessen az ételről.
- Ūrítse ki a kosarat.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA UTÁN:

- Kapcsolja ki a készüléket a termosztát segítségével. Válassza a 0-s pozíciót a választókapcsolón.
- Húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból.
- Csukja be a tárolófedelet

GYAKORLATI TANÁCSOK:

- A magas víztartalmú ételek esetében jobb és gyorsabb, ha két adagban, kevesebb étellel süt, mint egyben. Ezzel csökkenti a fröccsenés és a kiömlés kockázatát.
- A „kétlépcsős sütési módszer” egyenletes és ropogós bevonatot eredményez. Ez a módszer abból áll, hogy az ételt először megsütjük, amíg megfelelően átsül, majd nagyon forró olajban újra megsütjük, hogy megpiruljon.
- A sütéshez alacsony savtartalmú olívaolaj használata ajánlott.
- Ne keverjen össze különböző olajokat.
- A burgonyát sütés előtt mossa meg, hogy ne ragadjon össze

FIGYELMEZTETÉSEK:

- A sütő működése közben a fűtőelemnek teljesen az olajban kell maradnia.
- Alacsony savtartalmú olaj használata ajánlott, amelynek maximális savtartalma 0,5%.
- Cserélje ki rendszeresen a sütőolajat. A készülék romlott olajjal való üzemeltetése jelentős biztonsági kockázatot jelent.
- Ne feledje, hogy a sütő túlterhelése, különösen magas nedvességtartalmú ételekkel, túlzott habzást okozhat.
- Ha az olajszint a minimális jelzés alá csökken, jelentős gyulladásveszély áll fenn.

- A kosár ajánlott kapacitásán túli túlcserdulása veszélyes fröccsenést okozhat.

THERMOLIFT TECHNOLOGIA (A RÖGZÍTŐGOMB MŰKÖDTETÉSE)

- Ez az emelőrendszer lehetővé teszi a fűtőelem optimális magasságba állítását, biztosítva, hogy csak a feltétlenül szükséges mennyiségű olaj melegedjen fel.
- Győződjön meg arról, hogy az elektromos fej megfelelően van elhelyezve.
- Helyezze a kosarat a fűtőelem fölé, és állítsa be a fűtőelem magasságát a kosárban lévő étel mennyisége és a szükséges olajmennyiség szerint.
- A sütő működése közben a fűtőelemnek mindig teljesen az olajban kell lennie a túlmelegedés és a készülék károsodásának elkerülése érdekében. (3. ábra)

BIZTONSÁGI HÍVŐDŐ:

- A készülék rendelkezik egy biztonsági berendezéssel, amely megvédi a készüléket a túlmelegedéstől.
- Ha a készülék magától kikapcsol és nem kapcsol be újra, válassza le a hálózatról, és várjon körülbelül 15 percet, mielőtt újra csatlakoztatná. Ha a készülék nem indul el újra, kérjen szakképzett műszaki segítséget.
- Működés közben feltétlenül tartsa a biztonsági reteszt vízszintes helyzetben, mivel ez biztosítja a készülék „reteszelését”. A függőleges helyzetet („reteszelés nélkül”) kizárólag az elektromos fej eltávolításakor szabad alkalmazni. (2. ábra)

TISZTÍTÁS

- Ne végezzen tisztítási műveleteket, amíg a sütő a hálózati áramellátáshoz csatlakozik, vagy amíg az olaj még forró.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba az elektromos fejet.
- Kerülje az elektromos fej nedvesedését, és gondoskodjon arról, hogy véletlen fröccsenésektől védve legyen.
- Vegye ki a kosarat.
- Válassza le az elektromos fejet.
- Vegye ki a szennyeződésszűrőt. Távolítsa el az esetleges maradványokat vagy szennyeződéseket, mielőtt visszahelyezné.
- Helyezzen egy vödört a csap alá; nyissa meg a szelepet a víz leeresztéséhez, és azonnal zárja el, amint az olaj elkezd folyni.
- Helyezzen egy külön vödört a csap alá, nyissa meg a szelepet az olaj teljes leeresztéséhez, majd zárja le biztonságosan a csapot.
- Töltse fel a tartályt vízzel és kis mennyiségű mosószerrel a maximális szintig (MAX). Állítsa a termosztátot 100 °C-ra, és hagyja forni 20 percig.

- Húzza ki a sütőt a konnektorból, és hagyja a szappanos vizet teljesen lehűlni.
- Helyezzen egy vödört a csap alá, és nyissa ki a szelepet a mosószeroldat leeresztéséhez.
- Állítsa a biztonsági reteszt függőleges helyzetbe, és a hőemelő gomb segítségével vegye ki az elektromos fejet.
- Nedves ruhával törölje le a fűtőelemet, amíg az összes mosószer-maradék eltűnik, ügyelve arra, hogy az elektromos fej burkolata száraz maradjon.
- Tisztítsa meg a sütőtartályt és a szennyeződésszűrőt* súrolószivaccsal, majd alaposan öblítse le.

***MEGJEGYZÉS: Ez csak azoknál a sütőmodelleknél elérhető, amelyek dobozán címke jelzi, hogy a tartozék a csomagban található.**

- Miután a szűrő és a tartály teljesen megszáradt, helyezze vissza az elektromos fejet, és állítsa vissza a biztonsági reteszt vízszintes helyzetbe. (2. ábra)
- A sütő újraindítása előtt szigorúan kövesse a **tartályfeltöltési utasításokat**.

KELLÉKEK

- A készülékmodelljéhez szükséges kellékeket (pl. szűrők stb.) forgalmazóktól és hivatalos kereskedőktől szerezheti be.
- Mindig használjon eredeti, kifejezetten a készülékmodelljéhez tervezett kellékeket.

التنظيف

لا تقم بأي عمليات تنظيف أثناء توصيل المقلاة الكهربائية بمصدر التيار الكهربائي أو أثناء وجود الزيت الساخن.

لا تغمر الرأس الكهربائي في الماء أو أي سائل آخر.

تجنب بلل الرأس الكهربائي وتأكد من حمايته من الرذاذ غير المقصود.
أزل السلة.

افصل الرأس الكهربائي.

أزل مرشح النفائات، قم بإزالة أي بقايا أو حطام قبل إعادة تركيبه.

ضع دلوًا أسفل الصنبور؛ افتح الصمام لتصرف الماء، وأغلقه فورًا بمجرد بدء تدفق الزيت.

ضع دلوًا منفصلًا أسفل الصنبور، وافتح الصمام لتصرف الزيت بالكامل، ثم أغلق الصنبور بإحكام.

املأ الخزان بحلول من الماء وكمية صغيرة من المنظف حتى المستوى الأقصى (MAX).

اضبط منظم الحرارة على ٠٠١ درجة مئوية واتركه يغلي لمدة ٠٢ دقيقة.

افصل المقلاة واترك الماء والصابون يبرد تمامًا.

ضع دلوًا أسفل الصنبور وافتح الصمام لتفريغ محلول المنظف.

حرك قفل الأمان إلى الوضع الرأسي واسحب الرأس الكهربائي باستخدام مقبض الرفع الحراري.

امسح عنصر التسخين بقطعة قماش مبللة حتى تتم إزالة جميع بقايا المنظف، مع

الحرص الشديد على إبقاء غطاء الرأس الكهربائي جافًا.

نظف خزان المقلاة وفلتر النفائات* باستخدام إسفنجية تنظيف، ثم اشطفه جيدًا.

*ملاحظة: هذا متاح فقط لطرازات المقالي العميقة التي تحتوي على ملصق على

الصندوق يشير إلى أن الملحق مرفق.

بمجرد أن يجف المرشح والخزان تمامًا، أعد تركيب الرأس الكهربائي وأعد خزانة الأمان إلى الوضع الأفقي. (الشكل ٢)

اتبع تعليمات ملء الخزان بدقة قبل إعادة تشغيل المقلاة.

المستلزمات

يمكن الحصول على المستلزمات من الموزعين والمؤسسات المعتمدة (مثل المرشحات، إلخ) لطراز جهازك.

استخدم دائمًا المستلزمات الأصلية، المصممة خصيصًا لطراز جهازك.

الاستخدام والعناية:

قم بتبديد كابل الطاقة الخاص بالجهاز بالكامل قبل كل استخدام.

لا تستخدم الجهاز إذا لم تكن ملحقاته مثبتة بشكل صحيح.

لا تستخدم الجهاز إذا لم تكن الأجزاء أو الملحقات مثبتة بشكل صحيح.

لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدلها على الفور.

لا تستخدم الجهاز وهو فارغ.

لا تستخدم الجهاز ما لم يكن صمام التصريف مغلقًا تمامًا.

لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.

لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل أو إذا كان الزيت لا يزال ساخنًا.

لا تفرط في استخدام سعة عمل الجهاز.

احترم مستويات الزيت القصوى والدنيا.

قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية

أو الحسية أو ذوي القدرات العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.

لا تقم بتخزين أو نقل الجهاز إذا كان لا يزال ساخنًا.

لا تترك الجهاز دون مراقبة أبدًا أثناء الاستخدام.

استخدم فقط أدوات مناسبة لتحمل درجات الحرارة العالية.

إذا اشتعلت النيران في الزيت لأي سبب من الأسباب، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي

وقم بإخماد الحريق باستخدام الغطاء أو غطاء آخر أو قطعة قماش كبيرة من المطبخ. لا

تستخدم الماء أبدًا.

اضبط مفتاح الترموستات على الإعداد الأدنى (MIN). هذا لا يعني أن المكواة قد أوقفت عن العمل بشكل دائم.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستخدام:

تأكد من إزالة جميع مواد التغليف الخاصة بالمنتج.

قبل استخدام المنتج لأول مرة، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس مع الطعام بالطريقة

الموصحة في قسم التنظيف.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تأكد من أن قفل الأمان في الوضع الآفقي (الشكل

١).

مستوى الزيت (التعبئة في درجة حرارة الغرفة)

لا تملأ الخزان حتى المستوى الأقصى في درجة حرارة الغرفة: فالزيت يعتمد حراريًا عند تسخينه.

التوصية: عندما تكون المحلاة في درجة حرارة الغرفة، املأ الخزان إلى مستوى يقع في منتصف المسافة بين علامتي «NIM» و«XAM». إذا تم ملؤه حتى المستوى الأقصى وهو بارد، فسوف يتجاوز الزيت الحد الآمن بمجرد وصوله إلى درجة حرارة القلي.

إنزال السلة (التحكم في الرغوة)

أزل السلة ببطء وتدريجياً: عند إضافة الطعام (خاصةً الأطعمة المجمدة أو عالية

الرطوبة)، تولد كمية كبيرة من البخار والرغوة فجأة.

تجنب الحركات السريعة: إذا لاحظت ارتفاع مستوى الرغوة بسرعة، توقف عن إنزال

السلة أو ارفعها قبل بضع ثوانٍ من غمرها بالكامل. اضبط سرعة الإدخال وفقاً لنوع

الطعام وحالة الزيت لمنع الفيضان.

ملء الخزان:

افتح الغطاء.

تأكد من وضع الرأس الكهربائي في المكان المناسب.

تأكد من إغلاق صمام التصريف بشكل صحيح.

قم بخلط محلول مكون من ٠٠١ غرام من الملح العادي لكل لتر من الماء واملأ الوحدة حتى النقطة الخضراء فقط.

أضف الزيت حتى خط التعبئة الأقصى المشار إليه داخل الخزان.

اتركه لمدة ٠١ دقائق على الأقل لضمان انفصال الزيت عن الماء تمامًا قبل البدء في

استخدام الجهاز.

الحفاظ على مستوى الماء

أثناء التشغيل، قد يرتفع مستوى الماء اعتماداً على نوع الطعام الذي يتم قليه (بسبب انبعاث الرطوبة).

راقب مستوى الماء بشكل دوري من خلال نافذة الرؤية. تأكد من أن المستوى لا يتجاوز المؤشر الأحمر ويبقى متوافقاً مع النقطة الخضراء، كما هو محدد في قسم "ملء الخزان".

إذا ارتفع مستوى الماء، يجب تصريف الفائض باستخدام الصنبور. من الضروري التأكد من أن مستوى الماء لا يصل أبداً إلى المؤشر الأحمر للحفاظ على التشغيل الآمن. (الشكل ٢) ملاحظة: يُنصح بتغيير ماء المحلاة كل ٢-٣ أيام لضمان الأداء الأمثل والنظافة.

الاستخدام:

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

افتح الغطاء.

ملاحظة: لا تقم بتشغيل المحلاة والغطاء مغلق أثناء القلي.

قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التحكم في درجة الحرارة. بمجرد ضبط درجة الحرارة، ستبدأ الوحدة في العمل وسيظل الضوء مضيئاً حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.

قم بإعداد الطعام المراد قليه وضعه في السلة، مع التأكد من ألا يتجاوز ٤/١ من سعتها.

أترك الطعام يجف قبل وضعه في السلة.

عندما ينضج الطعام بشكل كافٍ، ارفع السلة وضعها على الحامل للسماح بتصريف

الزيت الزائد من الطعام

أفرغ السلة.

بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز:

أوقف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التحكم في درجة الحرارة، واختَر الوضع ٠ على مفتاح الاختيار.

افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

أغلق غطاء التخزين

توصيات عملية:

بالنسبة للأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الماء، من الأفضل والأسرع قليها على دفتين بكميات أقل بدلاً من دفعة واحدة. سيقلل ذلك من خطر تآثر الزيت وانسكابه.

يمكن استخدام "طريقة القلي على مرحلتين" للحصول على طبقة خارجية متساوية ومقرمشة. يتكون هذا النظام من قلي الطعام أولاً حتى ينضج بشكل معقول ثم قليه مرة أخرى باستخدام زيت ساخن جداً لتحمير الطعام.

يُنصح باستخدام زيت الزيتون ذي مستوى الحموضة الأدنى للقلي.

لا تخلط بين أنواع الزيوت المختلفة.

اغسل البطاطس قبل القلي لمنعها من الانصاف

تحذيرات:

أثناء تشغيل المحلاة، يجب أن يظل عنصر التسخين مغموراً بالكامل في الزيت.

يوصى باستخدام زيت منخفض الحموضة، بمستوى حموضة أقصى يبلغ ٢٥,٠.

استبدل زيت المحلاة بانتظام. يشكل تشغيل الجهاز بزيت تالف خطراً كبيراً على السلامة.

اعلم أن تحميل المحلاة فوق طاقتها، خاصةً بالأطعمة عالية الرطوبة، قد يتسبب في تكوين رغوة زائدة.

إذا انخفض مستوى الزيت إلى ما دون العلامة الدنيا، فهناك خطر كبير من اشتعاله.

قد يؤدي ملء السلة بما يتجاوز سعتها الموصى بها إلى تآثر الزيت بشكل خطير.

تقنية tfiLomrehT (تشغيل مقبض القفل)

يتيح لك نظام الرفع هذا وضع عنصر التسخين على الارتفاع الأمثل، مما يضمن تسخين الكمية الضرورية فقط من الزيت.

تأكد من وضع الرأس الكهربائي في المكان المناسب.

ضع السلة فوق عنصر التسخين واضبط ارتفاع العنصر وفقاً لحجم الطعام في السلة

وكمية الزيت المطلوبة.

أثناء تشغيل المحلاة، يجب أن يظل عنصر التسخين مغموراً بالكامل في الزيت دائماً لمنع

ارتفاع درجة الحرارة أو تلف الجهاز. (الشكل ٣)

واقى حراري أمان:

يحتوي الجهاز على جهاز أمان يحميه من ارتفاع درجة الحرارة.

إذا توقف الجهاز عن العمل ولم يعود إلى التشغيل، افصله عن مصدر التيار الكهربائي

وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله. إذا لم يعمل الجهاز مرة أخرى، اطلب

المساعدة الفنية المعتمدة.

من الضروري إبقاء قفل الأمان في الوضع الآفقي أثناء التشغيل، حيث يضمن ذلك أن الوحدة "مقفلة". يجب استخدام الوضع الرأسي ("غير مقفل") فقط عند إزالة الرأس

الكهربائي. (الشكل ٢)

نصائح السلامة والتحذيرات

اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقًا. قد يؤدي عدم مراعاة هذه التعليمات والالتزام بها إلى وقوع حادث.

يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. يمكن للأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا تم توفير الإشراف أو التوجيه لهم بشأن استخدامه بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة.

يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.

يجب وضع أجهزة الطهي في وضع مستقر مع وضع المقابض بشكل يمنع انسكاب السوائل الساخنة.

تحذير: قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.

تجنب انسكاب السوائل على الرأس الكهربائي.

يجب عدم غمر الرأس الكهربائي في الماء أو أي سائل آخر.

أزل الرأس الكهربائي قبل البدء في أي عملية تنظيف.

جفف الجهاز تمامًا قبل إعادة تركيب الرأس الكهربائي.

هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

تحذير: قد يؤدي سوء استخدام هذا الجهاز إلى إصابات أو حروق. يجب توخي الحذر أثناء الاستخدام والتنظيف.

لا تقيم بتفريغ السائل من المقلاة إلا إذا كان في درجة حرارة الغرفة.

إذا تم ملء الجهاز بشكل زائد، فقد ينفجر السائل المغلي.

إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب أي خطر.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة مثل:

-مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛

-المنازل الريفية؛

-من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وبيئات سكنية أخرى؛

-بيئات من نوع المبيت والإفطار.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تحقق من أن الجهد الموضح على لوحة التصنيف يتطابق مع جهد التيار الكهربائي.

قم بتوصيل الجهاز بمقبس كهربائي يدعم ٠١ أمبير على الأقل ويحتوي على توصيل أرضي. يجب ألا يتجاوز تيار التسرب ٥ ملي أمبير.

يجب أن يتطابق قابس الجهاز مع مقبس الكهرباء. لا تقم أبدًا بتعديل القابس. لا تستخدم محولات القوابس.

لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو القابس تالفاً.

لا تسحب سلك الطاقة. لا تستخدم أبدًا سلك الطاقة لرفع الجهاز أو حمله أو فصله.

لا تلف سلك الطاقة حول الجهاز.

تحقق من حالة سلك الطاقة. تزيد الأسلاك التالفة أو المتشابكة من خطر التعرض لصدمة كهربائية.

إذا كان غلاف الجهاز مكسورًا، افصل الجهاز على الفور عن التيار الكهربائي لتجنب

احتمال التعرض لصدمة كهربائية.

لا تستخدم الجهاز إذا سقط، أو إذا كانت هناك علامات تلف واضحة، أو إذا كان هناك تسرب.

لا تلمس القابس بيدين مبلتين.

يجب استخدام الجهاز ووضعه على سطح مستو وثابت.

لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة مثل أسطح التسخين أو مواد الغاز أو الأفران أو ما شابه.

اتخذ التدابير اللازمة لمنع تشغيل الجهاز عن غير قصد.

لا تعرض الجهاز للمطر أو الرطوبة. سيؤدي دخول الماء إلى الجهاز إلى زيادة خطر التعرض لصدمة كهربائية.

الوصف

غطاء التخزين

الجسم

السلة

عنصر التسخين

الرأس الكهربائي

ثرموستات الأمان

مفتاح التحكم في الثرموستات

سلك الإمداد

صمام التصريف

مرشح النفايات*

الخزان

مؤشرات مستوى الزيت

قفل أمان

نقطة حمراء

نقطة خضراء

مصباح إشارة

مقبض Thermolift

(*) يتوفر هذا فقط في طرازات المقال التي تحتوي على ملصق على الصندوق يشير إلى أن الملحق مرفق.

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات المذكورة أعلاه، فيمكن شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

ESPAÑOL

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

- Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.
- Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>
- También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.
- Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

ENGLISH

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

- This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.
- You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>
- You can also request related information by contacting us.
- You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

FRANÇAIS

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

- Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.
- Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>
- Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.
- Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

PORTUGUÊS

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.
- Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

- Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.
- Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

ITALIANO

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

- Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.
- Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>
- Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.
- Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

CATALÀ

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

- Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.
- Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>
- També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.
- Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

DEUTSCH

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

- Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.
- Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>
- Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
- Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

NEDERLANDS

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

- Dit product valt onder de legale garantievooraanwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.
- U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>
- Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.
- U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualisering erna downloaden via <http://taurus-home.com/>

ROMÂNĂ

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

- Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.
- Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>
- De asemenea, puteți solicita informații conexе, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).
- Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

POLSKI

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

- Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich prawa lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.
- Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>
- Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.
- Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

БЪЛГАРСКИ

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

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

- Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).
- Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

- Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.
- Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>
- Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.
- Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

РУССКИЙ

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

- Данный продукт пользуется признанием и защитой юридической гарантии в соответствии с действующим законодательством. Для отстаивания своих прав или интересов вам следует обратиться в любой из наших официальных сервисных центров.
- Вы можете найти ближайший из них, перейдя по следующей ссылке: <http://taurus-home.com/>.
- Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами по телефону, указанному в конце данного руководства.
- Данное руководство по эксплуатации и его обновления можно загрузить по адресу <http://taurus-home.com>.

DANSK

GARANTI OG TEKNISK HJÆLP

- Dette produkt er anerkendt og beskyttet af lovmæssig garanti i overensstemmelse med gældende lovgivning. Hvis du vil gøre dine rettigheder eller interesser gældende, skal du kontakte et af vores officielle servicecentre.
- Du kan finde den nærmeste ved at gå ind på følgende link: <http://taurus-home.com/>
- Du kan også anmode om relevante oplysninger ved at kontakte os på telefonnummeret i slutningen af denne vejledning.

- Du kan downloade denne brugsanvisning og dens opdateringer på <http://taurus-home.com>.

NORSK

GARANTI OG TEKNISK HJELP

- Dette produktet nyter godt av anerkjennelsen og beskyttelsen av den juridiske garantien i samsvar med gjeldende lovgivning. For å håndheve dine rettigheter eller interesser må du gå til noen av våre offisielle tekniske assistansetjenester.
- Du kan finne den nærmeste ved å gå til følgende nettside: <http://taurus-home.com/>
- Du kan også be om relatert informasjon ved å kontakte oss på telefonnummeret som er oppført på slutten av denne håndboken.
- Du kan laste ned denne bruksanvisningen og dens opdateringer på <http://taurus-home.com>

SVENSKA

GARANTI OCH TEKNISK SUPPORT

- Denna produkt erkänns och skyddas av en lagstadgad garanti i enlighet med tillämplig lag. För att hävda dina rättigheter eller intressen bör du kontakta ett av våra officiella servicecenter.
- Du kan hitta den närmaste genom att gå in på följande länk: <http://taurus-home.com/>
- Du kan också begära information om detta genom att kontakta oss på telefonnummeret i slutet av den här handboken.
- Du kan ladda ner denna bruksanvisning och dess uppdateringar på <http://taurus-home.com>.

SUOMALAINEN

TAKUU JA TEKNINEN APU

- Tämä tuote nauttii voimassa olevan lainsäädännön mukaisen lakisääteisen takuun tunnustusta ja suojaa. Jos haluat puolustaa oikeuksiasi tai etujasi, ota yhteyttä johonkin virallisista palvelukeskuksistamme.
- Löydät lähimmän sellaisen seuraavasta linkistä: <http://taurus-home.com/>.
- Voit myös pyytää lisätietoja ottamalla meihin yhteyttä tämän käyttöoppaan lopussa olevasta puhelinnumerosta.
- Voit ladata tämän käyttöohjeen ja sen päivitykset osoitteesta <http://taurus-home.com>.

TÜRK

GARANTİ VE TEKNİK YARDIM

- Bu ürün, yürürlükteki mevzuata uygun olarak yasal garantinin tanınması ve korunmasından yararlanır. Haklarınızı veya menfaatlerinizi savunmak için resmi teknik yardım hizmetlerimizden herhangi biriyle iletişime geçmelisiniz.
- Aşağıdaki web bağlantısına erişerek size en yakın olanı bulabilirsiniz: <http://taurus-home.com/>
- Ayrıca bu kılavuzun sonunda yer alan telefon numarasından bize ulaşarak ilgili bilgileri talep edebilirsiniz.
- Bu kullanım kılavuzunu ve güncellemelerini <http://taurus-home.com> adresinden indirebilirsiniz.

HUNGARIK

GARANCIA ÉS MŰSZAKI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS

- Ez a termék a hatályos jogszabályoknak megfelelően a törvényes garancia elismerését és védelmét élvezi. Jogainak vagy érdekeinek érvényesítéséhez bármely hivatalos műszaki segítségnyújtó szolgáltatásunkhoz
- A legközelebbi az alábbi webcímen találja meg: <http://taurus-home.com/>
- Erről a kézikönyv végén található telefonszámon is kérhet információt.
- Ezt a használati útmutatót és frissítéseit <http://taurus-home.com/> címen töltheti le.

عرب

الضمان والمساعدة الفنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية. يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

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

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

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

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	945 551 242
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	225 27 21223232
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Av. Javier Prado Este N°560, Piso 24, Oficina 2401, San Isidro, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110



Movilfrit

taurus



FR

Cet appareil, ses
accessoires,
cordons et batterie
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr