

taurus



VISTACRISP DIGITAL AIR FRYER

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
1450W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
973460

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

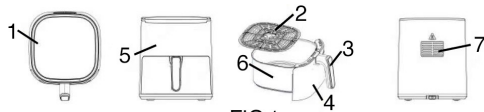
**ENGLISH / AFRIKAANS
/ SPANISH / FRENCH / PORTUGUESE**

ENGLISH

Dear customer

Thank you 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.

1. Parts description



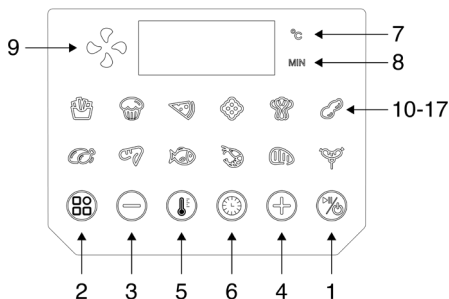
1.1. Parts

- 1) Display panel
- 2) Drawer rack
- 3) Handle
- 4) Drawer cover
- 5) Main housing
- 6) Drawer
- 7) Air outlet



Caution Hot Surface

1.2. Digital touch display panel:



- 1) Power key
- 2) Preset cooking key
- 3) Minus(-) key
- 4) Plus(+) key
- 5) Temperature control key
- 6) Timer control key
- 7) Temperature indicator light
- 8) Timer indicator light
- 9) Fan indicator light
- 10-17) Preset food indicator lights

2. Safety advice and warnings!

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

2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. This appliance shall not be used by children aged less than 8 years.
- 2.1.3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- 2.1.4. 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.
- 2.1.5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 2.1.6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 2.1.7. Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface with the handles, if any, positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer, or another device that automatically switches it on.
- 2.1.9. The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- 2.1.10. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- 2.1.11. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift, carry or unplug the appliance.
- 2.1.14. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.15. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.16. Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- 2.1.17. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.18. Do not touch the plug with wet hands.
- 2.1.19. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

2.1.20. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.

2.1.21. Do not use the appliance if it has fallen on the floor if there are visible signs of damage or if it has a leak.

2.1.22. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.

2.1.23. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard, or paper, etc.

2.2. Personal safety:

2.2.1. CAUTION: Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.

2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

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

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Use and care:

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.

2.3.2. Clean the parts that will be directly in contact with food with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

2.3.3. Place the hot air fryer housing on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

2.3.4. Connect the air fryer to a suitable power supply.

2.3.5. NOTE: When using the air fryer for the first time, a slight smoke or distinctive smell may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient provision of fresh air around the air fryer during use. It is strongly advised to run the air fryer without food for approximately 10 minutes before first use. This will prevent the initial smoke or funny smell from affecting the taste of the food.

2.3.6. Do not use the power cord to switch off the

appliance, first switch the appliance of the On/Off button, and then remove it from the mains.

2.3.7. Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

2.3.8. This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.

2.3.9. Do not store or transport the appliance if it is still hot.

2.3.10. Never leave the appliance unattended while in use.

2.3.11. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats up to high temperatures and it can cause serious burns.

2.3.12. If, for some reason, the appliance was to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Assembling the hot air fryer

2.4.1. Fit the drawer rack into the cooking compartment of the drawer and push down completely.

2.4.2. Slide the drawer in towards the air fryer main housing to close it.

2.4.3. The air fryer comes pre-assembled. Ensure that the cooking compartment is closed tightly before use, as not doing so will prevent the air fryer from working. NOTE: Do not switch on the air fryer without food inside.

2.5. Service:

2.5.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technicians, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.

2.5.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it to avoid a hazard.

2.5.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use

3.1. Before use:

3.1.1. Remove the protective film from the device (if applicable).

3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come in contact with food.

3.2. Use and care:

3.2.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.

3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable surface.

3.2.3. Connect the appliance to the mains power Supply and switch it on. The air fryer will beep once and be on standby mode. The Power key will be illuminated.

3.2.4. Once the drawer is properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key(1) for 3 seconds will make the unit default temperature 200°C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key(1) a second time will start the cooking process. Pressing the power key(1) for 3 seconds will switch the device off, "OFF" will show on screen. "OFF" light goes away, and the fan stops 20 seconds later.

Note: During cooking, you can touch this key to pause and resume cooking.

3.2.5. Selecting the Preset cooking key(2) enables you to scroll through the 12 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature will be set.

3.2.6. Minus(-) key decreases timer/temperature control

3.2.7. Plus(+) key increases timer/temperature control

3.2.8. Selecting Temperature control key(5) will enable key 3(-) and key 4(+) symbols, you can increase or decrease cooking temperature 5°C at a time.

Keep the key held down to rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

3.2.9. Selecting the Temperature control key(6) will enable key 3(-) and key 4(+) symbols, you can increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down to rapidly change the time.

3.3. Cooking

3.3.1. Carefully pull the frying drawer out of the air fryer.

3.3.2. Put the food in the drawer.

3.3.3. Slide the drawer back into the air fryer.

Note: carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the drawer without the drawer rack in it. Caution: Do not touch the drawer during and after use, as it gets very hot. Please always hold the drawer by the handle.

3.3.4. Some foods require shaking halfway through the preparation time. To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer into the air fryer.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you must shake the food. However, this means that you must set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

3.3.5. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the

drawer out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the drawer out.

3.3.6. Check if the food is ready or not.

If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the air fryer and set the timer to a few extra minutes.

3.3.7. To remove food (e.g. fries), pull the drawer out of the hot air fryer and place it on heat resistant surface.

Do not turn the drawer upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the drawer will drip onto the food.

The drawer and the food are hot, steam may escape from the drawer depending on the type of the food in the air fryer.

3.3.8. Empty the drawer into a bowl or onto a plate.

3.3.9. When food is ready, the hot air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Cooking Tips:

Note: Keep in mind that foods/ingredients differ in origin, size, shape and brand, we could not guarantee the best setting for your food with preset functions.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the air fryer, pulling out the drawer briefly during use barely disturbs the process.

- Smaller foods/ingredients usually require a slightly shorter preparation time.
- Larger foods/ingredients only requires a slightly longer preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried food.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer drawer if you want to bake a cake, quiche or if you want to fry fragile foods.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

3.4. Once you have finished using the appliance:

- 3.4.1. Allow appliance to cool down.
- 3.4.2. Unplug the appliance from the mains power supply.
- 3.4.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

4. Cleaning

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. Clean the air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
- 4.3. Wash the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- 4.4. CAUTION! Do not immerse electrical parts of the appliance in any liquid.
- 4.5. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- 4.6. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

5. Anomalies and repair

- 5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.
- 5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, and you should proceed as you would in the case of damage.

6. Storage

- 6.1. Before storing, make sure that the air fryer is cool, clean and dry. Never store the air fryer while it is wet.
- 6.2. Never wrap the cord tightly around the hot air fryer, wrap it loosely to avoid causing damage. Store in a cool, dry place.

7. Recycling

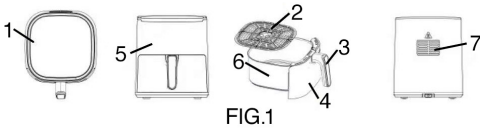
- 7.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.
 - 7.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.
- CAUTION: The hot air fryer operates at high temperatures, do not touch the hot parts during and after operation until the unit is completely cooled down.

AFRIKAANS

Geagte kliënt

Dankie dat u gekies het om 'n Taurus-handelsmerk-produk aan te koop. Danksy sy tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit die strengste kwaliteitsstandaarde oorskry, kan 'n volkome bevredigende gebruik en 'n lang produk lewensduur verseker word.

1. Beskrywing van parte



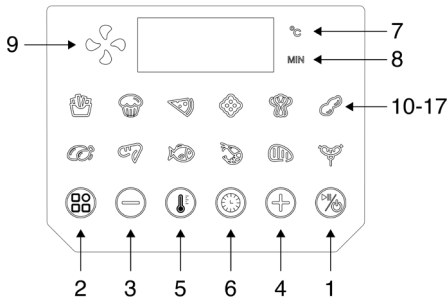
1.1. Parte

- 1) Vertoonpaneel
- 2) Laai-rak
- 3) Handvatsel
- 4) Laai omslag
- 5) Hoofhuysvesting
- 6) Laai
- 7) Luguitleat



Waarskuwing: Warm Oppervlak

1.2. Digitale aanrakingsvertoonpaneel:



- 1) Kragtoets
- 2) Vooraf ingestelde kooktoets
- 3) Minder (-) toets
- 4) Plus (+) toets
- 5) Temperatuurbheertoets
- 6) Tydheertoets
- 7) Temperatuuraanwyslig
- 8) Tydaanwyslig
- 9) Waaieraanwyslig
- 10-17) Vooraf ingestelde voedselaanwysligte

Veiligheidsadvies en waarskuwings!

Lees hierdie instruksies sorgvuldig voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Nalatigheid om hierdie instruksies te volg en na te kom kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk skoon soos aangedui in die skoonmaakafdeling, voordat u dit gebruik.

2.1. Gebruik of werkomgewing:

- 2.1.1. Hou die werkomgewing skoon en goed verlig. Wanordelike en donker areas nooit ongelukke uit.
- 2.1.2. Hierdie toestel mag nie deur kinders jonger as 8 jaar gebruik word nie.
- 2.1.3. Hierdie toestel kan deur kinders van 8 jaar en ouer gebruik word as hulle voortdurend toegesig hou.
- 2.1.4. Hierdie toestel kan deur mense met beperkte fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns of gebrek aan ervaring en kennis gebruik word as hulle toesig of onderrig oor die veilige gebruik van die toestel ontvang het en die gevaar verstaan.
- 2.1.5. Hou die toestel en sy koord buite die bereik van kinders jonger as 8 jaar.
- 2.1.6. Skoonmaak en gebruikersonderhoud mag nie deur kinders gedoen word nie.
- 2.1.7. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat en stabiele oppervlak met die handvatsels, indien van toepassing, om morsing van warm vloeistowwe te voorkom.
- 2.1.8. Moet nie die toestel in samehang met 'n programmeerder, tydskakelaar of 'n ander toestel wat dit outomaties aan- en afskakel, gebruik nie.
- 2.1.9. Die temperatuur van die toeganklike oppervlaktes mag hoog wees wanneer die toestel in gebruik is.
- 2.1.10. Moet nooit die toestel in water of enige ander vloeistof dompel of dit onder lopende water plaas nie. As die aansluiting met die kragnet beskadig is, moet dit vervang word, neem die toestel na 'n gevolgmagtigde tegniese ondersteuningsdiens. Moet nie probeer om die toestel self uitmekaar te haal of te herstel nie om 'n gevaar te voorkom.
- 2.1.11. Maak seker dat die spanning wat op die beoordelingsmerk aangedui is, ooreenstem met die kragnetspanning voordat u die toestel inprop.
- 2.1.12. Die toestelseprop moet in die kragprop passend pas. Moet nie die prop verander nie.
- 2.1.13. Moet nie die kragkoord forseer nie. Gebruik nooit die kragkoord om die toestel op te lig, te dra of uit te trek nie.
- 2.1.14. Moet nie die kragkoord om die toestel draai nie.
- 2.1.15. Moet nie die kragkoord knip of vou nie.
- 2.1.16. Moet nie toelaat dat die kragkoord in aanraking kom met die warm oppervlaktes van die toestel nie.
- 2.1.17. Kontroleer die toestand van die kragkoord. Beskadigde of inmekaar gewaardeerde kables verhoog die risiko van elektriese skok.

- 2.1.18. Moet nie die prop met nat hande aanraak nie.
- 2.1.19. Moet nie die toestel gebruik as die kabel of prop beskadig is nie.
- 2.1.20. As een van die toestelkasings breek, ontkoppel onmiddellik die toestel van die kragnet om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
- 2.1.21. Moet nie die toestel gebruik as dit op die vloer val, as daar sigbare tekens van skade is of as dit lek.
- 2.1.22. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak, wat bestand is teen hoë temperatuur en weg van ander hittebronne en kontak met water.
- 2.1.23. Hou die toestel weg van brandbare materiaal soos tekstiele, karton of papier, ens.

2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. **WAARSKUWING:** Moet nie die toestel onaangelate gebruik nie, aangesien daar 'n risiko van 'n ongeluk bestaan.
- 2.2.2. Moet nie die verhitte dele van die toestel aanraak nie, dit kan ernstige brandwonde veroorsaak.
- 2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik bedoel, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om deur gaste in gastvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motels, en ander tipes residensiële omgewings, selfs in plaashuise, areas van die kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werkomgewings gebruik te word nie.
- 2.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur persone (insluitend kinders) met beperkte fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns, of gebrek aan ervaring en kennis nie, tensy hulle toesig of onderrig oor die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat verantwoordelik is vir hul veiligheid, ontvang het.
- 2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelding nie. Kinders moet onder toesig wees om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.

2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Rol die kragkoord van die toestel ten volle uit voor elke gebruik.
- 2.3.2. Maak die dele wat direk in kontak met voedsel kom, skoon met 'n sagte, nat lap en droog dit deeglik.
- 2.3.3. Plaas die warm lugfriteushuisvesting op 'n stabiele, hittebestande oppervlak, op 'n hoogte wat gerieflik is vir die gebruiker.
- 2.3.4. Sluit die lugfriteus aan op 'n geskikte kragvoorsiening.
- 2.3.5. Nota: Wanneer u die lugfriteus vir die eerste keer gebruik, mag 'n ligte rook of kenmerkende reuk uitgestraal word. Dit is normaal en sal binnekort verdwyn. Maak seker dat daar voldoende voorsiening van vars lug om die lugfriteus tydens gebruik is. Dit word sterk aanbeveel om die lugfriteus

- sonder voedsel vir ongeveer 10 minute te laat loop voordat dit vir die eerste keer gebruik word. Dit sal voorkom dat die aanvanklike rook of snaakse reuk die smaak van die kos beïnvloed.
- 2.3.6. Moet nie die kragkoord gebruik om die toestel af te skakel nie, skakel eers die toestel met die Aan/Uit-knoppie af en trek dit dan uit die kragprop.
- 2.3.7. Ontkoppel die toestel van die kragnet wanneer dit nie in gebruik is nie en voordat enige skoonmaaktaak aangepak word.
- 2.3.8. Hierdie toestel moet buite die bereik van kinders en/of gestremdes bewaar word.
- 2.3.9. Moet nie die toestel stoor of vervoer as dit nog warm is nie.
- 2.3.10. Laat nooit die toestel onaangelate terwyl dit in gebruik is nie.
- 2.3.11. Laat nooit die toestel onaangelate terwyl dit in gebruik is nie en hou dit uit die bereik van kinders, aangesien dit 'n elektriese toestel is wat op hoë temperatuur verhit en ernstige brandwonde kan veroorsaak.
- 2.3.12. As die toestel om een of ander rede aan die brand raak, ontkoppel die toestel van die kragnet en **GEbruik GEEN WATER OM DIE BRAND TE BLUS.**
- 2.4. Samestelling van die warm lugfriteus**
- 2.4.1. Plaas die laairak in die gaarkompartement van die laai en druk dit heeltemal af.
- 2.4.2. Skuif die laai na die lugfriteus se hoofhuisvesting om dit te sluit.
- 2.4.3. Die lugfriteus kom voorgemonteer. Maak seker dat die gaarkompartement stewig gesluit is voordat dit gebruik word, aangesien dit verhoed dat die lugfriteus werk. **NOTA:** Moet nie die lugfriteus sonder voedsel binne inskakel nie.

2.5. Diens:

- 2.5.1. Maak seker dat die toestel slegs deur geskik gekwalifiseerde tegnici gediens word en dat slegs oorspronklike vervangingsonderdele of bykomstighede gebruik word om bestaande dele/bykomstighede te vervang.
- 2.5.2. As die kragkoord beskadig is, moet die vervaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyk gekwalifiseerde persoon dit vervang om 'n gevaar te verhoed.
- 2.5.3. Enige misbruik of versuim om die gebruiksinstruksies te volg, maak die waarborg en die aanspreeklikheid van die vervaardiger nietig

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

- 3.1.1. Verwyder die beskermende plastieklaag van die toestel (indien van toepassing).
- 3.1.2. Voordat u die produk vir die eerste keer gebruik, maak die dele wat met kos in aanraking sal kom, skoon.

3.2. Gebruik en sorg:

3.2.1. Rol die kragkoord ten volle uit voordat u dit inprop.

3.2.2. Plaas u toestel op 'n plat, droë, stabiele oppervlak.

3.2.3. Skakel die toestel aan op die kragnet. Die lugfriteus sal een keer piep en in die gereedheidsmodus wees. Die Kragtoets sal verlig wees.

3.2.4. Sodra die laai behoorlik in die hoofhuisvesting geplaas is, sal die Kraglig aan wees. Deur die kragtoets (1) vir 3 sekondes te kies, sal die eenheid standaard by 'n temperatuur van 200°C kom, terwyl die gaartyd op 15 minute ingestel sal word. As u die kragtoets (1) 'n tweede keer kies, begin die gaarproses. Druk die kragtoets (1) vir 3 sekondes om die toestel af te skakel, "AF" sal op die skerm verskyn. Die "AF"-lig verdwyn, en die waaier stop 20 sekondes later.

Nota: Gedurende die gaarmaak kan u hierdie sleutel aanraak om die gaarmaak te onderbreek en hervat.

3.2.5. Die keuse van die Vooraf ingestelde kooktoets (2) stel jou in staat om deur die 12 gewilde koskeuses te blaai. Sodra gekies, sal die vooraf bepaalde tyd en gaartyd ingestel word.

3.2.6. Die Minder (-) sleutel verminder die tyd/temperatuurbereiding

3.2.7. Die Plus (+) sleutel verhoog die tyd/temperatuurbereiding

3.2.8. Die keuse van die Temperatuurbereidersleutel (5) sal sleutel 3(-) en sleutel 4(+) simbole inskakel, u kan die kooktemperatuur 5°C per keer verhoog of verlaag. Hou die sleutel vas om die temperatuur vinnig te verander. Temperatuurbereidingsreeks: 80°C-200°C.

3.2.9. Die keuse van die Tydbereidersleutel (6) sal sleutel 3(-) en sleutel 4(+) simbole inskakel, u kan die gaartyd een minuut per keer verhoog of verlaag. Hou die sleutel vas om die tyd vinnig te verander.

3.3. Gaarmaking

3.3.1. Trek die braailaai versigtig uit die lugbraaier.

3.3.2. Plaas die kos in die laai.

3.3.3. Skuif die laai terug in die lugbraaier.

Let wel: belyn versigtig met die gidse in die liggaam van die braaier.

Moet nooit die laai sonder die laairak daarin gebruik nie.

Waarskuwing: Moenie aan die laai raak tydens en na gebruik nie, want dit word baie warm. Hou asseblief altyd die laai aan die handvat vas.

3.3.4. Sommige kosse moet halfpad deur die voorbereidingstyd geskud word. Om die kos te skud, trek die laai aan die handvat uit die toestel en skud dit. Skuif dan die laai in die lugbraaier.

Wenk: As jy die tydteller op die helfte van die voorbereidingstyd stel, sal jy die tydteller-gonser hoor

wanneer jy die kos moet skud. Dit beteken egter dat jy die timer weer op die oorblywende voorbereidingstyd moet stel nadat jy geskud het.

3.3.5. Wanneer jy die timer-gonser hoor, wat aandui dat die vasgestelde voorbereidingstyd verby is, trek die laai uit die toestel.

Wenk: Jy kan tydens gebruik temperatuur of tyd volgens jou smaak aanpas. Jou instellings sal vir ongeveer een minuut gehou word nadat jy die laai uitgetrek het.

3.3.6. Kyk of die kos gereed is of nie.

As die kos nog nie gereed is nie, skuif eenvoudig die laai terug in die lugbraaier en stel die timer op 'n paar ekstra minute.

3.3.7. Om kos (bv. patat) te verwyder, trek die laai uit die warmlugbraaier en plaas dit op hittebestande oppervlak.

Moenie die laai onderstebo draai met die rek nog daaraan vas nie, aangesien enige oortollige olie wat onder in die laai versamel het, op die kos sal drup.

Die laai en die kos is warm, stoom kan uit die laai ontsnap, afhangende van die tipe kos in die lugbraaier.

3.3.8. Maak die laai in 'n bak of op 'n bord leeg.

3.3.9. Wanneer kos gereed is, is die warmlugbraaier onmiddellik gereed om nog 'n bondel voor te berei.

Kookwenke::

Note: Keep in mind that foods/ingredients differ in origin, size, shape and brand, we could not guarantee the best setting for your food with preset functions.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the air fryer, pulling out the drawer briefly during use barely disturbs the process.

- Kleiner kosse/bestanddele vereis gewoonlik 'n effens korter voorbereidingstyd.
- Groter kosse/bestanddele vereis net 'n effens langer voorbereidingstyd.
- Om kleiner bestanddele halfpad deur die voorbereidingstyd te skud, optimaliseer die resultaat en kan help om oneweredig gebraaide kos te voorkom.
- Voeg bietjie olie by vars aartappels vir 'n bros resultaat. Braai jou bestanddele in die lugbraaier binne 'n paar minute nadat jy die olie bygevoeg het.
- Moenie uiters vetterige bestanddele soos worsies in die lugbraaier voorberei nie.
- Snacks wat in 'n oond voorberei kan word, kan ook in lugbraaier voorberei word.
- Die optimale hoeveelheid vir die voorbereiding van bros friet is 500 gram.
- Gebruik voorafgemaakte deeg om gevulde versnaperinge vinnig en maklik voor te berei. Voorgegemaakte deeg vereis ook 'n korter voorbereidingstyd as tuisgemaakte deeg.

- Plaas 'n bakblik of oondbak in die lugbraaierlaai as jy 'n koek, quiche wil bak of as jy brose kosse wil braai.
- Jy kan ook die lugbraaier gebruik om bestanddele te herverhit. Om bestanddele te herverhit, stel die temperatuur vir tot 10 minute op 150°C.

bespaar hulpbronne en voorkom negatiewe uitwerking op menslike gesondheid en die omgewing.

Waarskuwing: Die warmlugbraaier werk teen hoë temperature, moenie aan die warm dele raak tydens en na werking totdat die eenheid heeltemal afgekoel is nie.

3.4. Sodra jy die toestel klaar gebruik het:

- 3.4.1. Laat die toestel afkoel.
- 3.4.2. Ontkoppel die toestel van die hoofkrag verskaf.
- 3.4.3. Maak die toestel skoon soos beskryf in die skoonmaakafdeling.

4. Skoonmaak

- 4.1. Ontkoppel die toestel van die hoofkrag voorsien en laat dit heeltemal afkoel voordat enige skoonmaaktaak onderneem word.
- 4.2. Maak die lugbraaier-hoofeenheid skoon met 'n sagte, klam lap en droog dit deeglik af.
- 4.3. Was die bykomstighede in warm, seperige water, spoel en droog dan deeglik.
- 4.4. **VERSIGTIG!** Moenie elektriese dele van die onderdompel nie toestel in enige vloeistof.
- 4.5. Moenie oplosmiddels of produkte met 'n suur gebruik nie of basis pH soos bleikmiddel, of skuur produkte, vir die toestel skoonmaak.
- 4.6. Moet nooit die toestel in water of enige iets onderdompel nie ander vloeistof of plaas dit onder lopende water.

5. Anomalieë en herstel

- 5.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuningsentrum as die produk beskadig is of ander probleme het ontstaan.
- 5.2. As die aansluiting na die hoofleiding beskadig is, moet dit vervang word, en jy moet voortgaan soos jy sou in die geval van skade.

6. Berging

- 6.1. Voor berging, maak seker dat die lugbraaier is koel, skoon en droog. Moet nooit die lugbraaier bêre nie terwyl dit nat is.
- 6.2. Moet nooit die koord styf om die warm lug draai nie braaier, draai dit los om skade te voorkom. Winkel in 'n koel, droë plek.

7. Herwinning

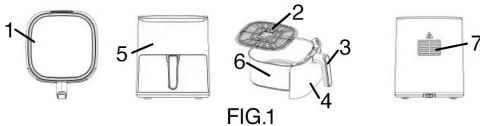
- 7.1. Hierdie elektriese produkte, kables, batterye, verpakking en die handleiding moet nie met algemene huishoudelike afval gemeng word nie. Vir behoorlike herwinning, neem asseblief hierdie produkte na jou naaste Creative Housewares-kan-toor waar dit gratis vir herwinning aanvaar sal word.
- 7.2. Alternatiewelik, kontak asseblief jou plaaslike owerheid of huishoudelike afvalverwyderingsdiens vir verdere besonderhede van jou naaste aangewese versamelpunt. Korrekte wegdoening van produkte

SPANISH

Estimado cliente,

Gracias por elegir comprar un producto de la marca Taurus. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, así como al hecho de que cumple con los estándares de calidad más estrictos, podemos garantizar un uso completamente satisfactorio y una larga vida útil del producto.

1. Descripción de las partes



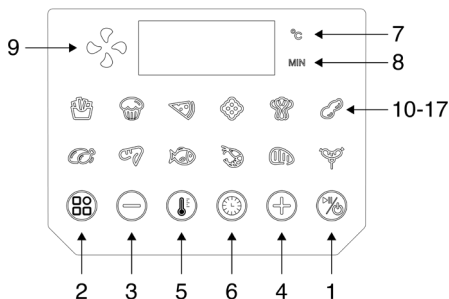
1.1. Partes

- 1) Panel de visualización
- 2) Estante del cajón
- 3) Asa
- 4) Tapa del cajón
- 5) Carcasa principal
- 6) Cajón
- 7) Salida de aire



Precaución Superficie Caliente

1.2. Panel de visualización táctil digital:



- 1) Tecla de encendido
- 2) Tecla de cocción preestablecida
- 3) Tecla de menos (-)
- 4) Tecla de más (+)
- 5) Tecla de control de temperatura
- 6) Tecla de control del temporizador
- 7) Indicador de temperatura
- 8) Indicador del temporizador
- 9) Indicador del ventilador

10-17) Luces indicadoras de alimentos preestablecidos

2. Consejos y advertencias de seguridad

Lea estas instrucciones detenidamente antes de encender el electrodoméstico y consérvelas para futuras referencias. No seguir ni observar estas instrucciones puede provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto según se indica en la sección de limpieza antes de usarlo.

2.1. 2.1. Uso o entorno de trabajo:

2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras propician los accidentes.

2.1.2. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años.

2.1.3. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si son supervisados de manera continua.

2.1.4. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros implicados.

2.1.5. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

2.1.6. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.

2.1.7. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable con las asas, si las hubiera, posicionadas para evitar derrames de líquidos calientes.

2.1.8. No utilice el aparato en asociación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.

2.1.9. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en uso.

2.1.10. Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido ni lo coloque bajo el agua corriente. Si la conexión a la red eléctrica ha sido dañada, debe ser reemplazada. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado. No intente desarmar ni reparar el aparato por usted mismo para evitar peligros.

2.1.11. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.

2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar adecuadamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.

2.1.13. No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

2.1.14. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.15. No doble ni arrugue el cable de alimentación.

2.1.16. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las superficies calientes del

aparato.

2.1.17. Revise el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

2.1.18. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.1.19. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

2.1.20. Si alguna de las carcasas del aparato se rompe, desconéctelo de inmediato de la red eléctrica para prevenir la posibilidad de una descarga eléctrica.

2.1.21. No utilice el aparato si ha caído al suelo y presenta signos visibles de daño o tiene una fuga.

2.1.22. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, capaz de soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y del contacto con agua.

2.1.23. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cartón o papel, etc.

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desatendido durante el uso, ya que existe un riesgo de accidente.

2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.

2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hospitalidad como casas de huéspedes, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas de campo, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.

2.2.4. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.

2.3.2. Limpie las partes que estarán en contacto directo con los alimentos con un paño suave y húmedo, y séquelas completamente.

2.3.3. Coloque la carcasa del freidora de aire caliente en una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.

2.3.4. Conecte la freidora de aire al suministro de energía adecuado.

2.3.5. Nota: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, es posible que emita un ligero humo

o un olor distintivo. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que haya suficiente provisión de aire fresco alrededor de la freidora de aire durante el uso. Se recomienda encarecidamente hacer funcionar la freidora de aire sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes del primer uso. Esto evitará que el humo inicial o el olor peculiar afecten el sabor de los alimentos.

2.3.6. No utilice el cable de alimentación para apagar el aparato. Primero apague el aparato con el botón de encendido/apagado y luego desconéctelo de la red eléctrica.

2.3.7. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de emprender cualquier tarea de limpieza.

2.3.8. Este aparato debe ser almacenado fuera del alcance de los niños y/o personas con discapacidad.

2.3.9. No almacene ni transporte el aparato si todavía está caliente.

2.3.10. Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso.

2.3.11. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que es un aparato eléctrico que se calienta a altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.

2.3.12. Si, por alguna razón, el aparato se incendia, desconéctelo de la red eléctrica y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.

2.4. Ensamblaje de la freidora de aire caliente

2.4.1. Coloque el estante del cajón en el compartimento de cocción del cajón y presiónelo completamente hacia abajo.

2.4.2. Deslice el cajón hacia la carcasa principal de la freidora de aire caliente para cerrarlo.

2.4.3. La freidora de aire viene preensamblada. Asegúrese de que el compartimento de cocción esté cerrado correctamente antes de usarlo, ya que no hacerlo impedirá que la freidora de aire funcione. NOTA: No encienda la freidora de aire sin alimentos en su interior.

2.5. Servicio:

2.5.1. Asegúrese de que el aparato sea atendido solo por técnicos debidamente calificados y que solo se utilicen piezas o accesorios originales para reemplazar las partes/accesorios existentes.

2.5.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.

2.5.3. Cualquier mal uso o falta de seguimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del dispositivo (si corresponde).

3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que entrarán en contacto con los alimentos.

3.2. Uso y cuidado:

3.2.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.

3.2.2. Coloque su aparato sobre una superficie plana, seca y estable.

3.2.3. Conecte el aparato a la fuente de alimentación y enciéndalo. La freidora de aire emitirá un pitido y se colocará en modo de espera. La tecla de encendido estará iluminada.

3.2.4. Una vez que el cajón esté colocado correctamente en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Seleccionar la tecla de encendido (1) durante 3 segundos hará que la temperatura predeterminada del dispositivo sea de 200 °C, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Seleccionar la tecla de encendido (1) por segunda vez iniciará el proceso de cocción. Presionar la tecla de encendido (1) durante 3 segundos apagará el dispositivo, "APAGADO" se mostrará en la pantalla. La luz "APAGADO" desaparecerá y el ventilador se detendrá 20 segundos después.

Nota: Durante la cocción, puede tocar esta tecla para pausar y reanudar la cocción.

3.2.5. Seleccionar la tecla de cocción preestablecida (2) le permite desplazarse por las 12 opciones de alimentos populares. Una vez seleccionado, se establecerá el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados.

3.2.6. La tecla de menos (-) reduce el control del temporizador/temperatura.

3.2.7. La tecla de más (+) aumenta el control del temporizador/temperatura.

3.2.8. Seleccionar la tecla de control de temperatura (5) habilitará los símbolos de la tecla 3 (-) y la tecla 4 (+), podrá aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5 °C a la vez. Mantenga presionada la tecla para cambiar rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80°C-200°C.

3.2.9. Seleccionar la tecla de control del temporizador (6) habilitará los símbolos de la tecla 3 (-) y la tecla 4 (+), podrá aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantenga presionada la tecla para cambiar rápidamente el tiempo.

3.3. Cocinar

3.3.1. Con cuidado, saca el cajón de freír del freidora de aire.

3.3.2. Coloca la comida en el cajón.

3.3.3. Desliza el cajón de nuevo en la freidora de aire.

Nota: Alinea cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca uses el cajón sin la rejilla del cajón adentro.

Precavución: No toques el cajón durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Siempre sostén el cajón por el asa.

3.3.4. Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los alimentos, saca el cajón del aparato por el asa y agítalo. Luego, desliza el cajón en la freidora de aire.

Consejo: Si ajustas el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escucharás el zumbador del temporizador cuando debas agitar los alimentos. Sin embargo, esto significa que debes ajustar el temporizador nuevamente al tiempo restante después de agitar.

3.3.5. Cuando escuches el zumbido del temporizador, que indica que se ha agotado el tiempo de preparación establecido, saca el cajón del aparato. Consejo: Puedes ajustar la temperatura o el tiempo según tu gusto durante el uso. Tus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar el cajón.

3.3.6. Verifica si la comida está lista o no.

Si la comida aún no está lista, simplemente desliza el cajón de nuevo en la freidora de aire y ajusta el temporizador por unos minutos adicionales.

3.3.7. Para sacar la comida (por ejemplo, papas fritas), saca el cajón de la freidora de aire caliente y colócalo en una superficie resistente al calor. No gires el cajón boca abajo con la rejilla todavía conectada, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo del cajón goteará sobre la comida.

El cajón y la comida están calientes, el vapor puede escapar del cajón según el tipo de alimento en la freidora de aire.

3.3.8. Vacía el cajón en un recipiente o en un plato.

3.3.9. Cuando la comida esté lista, la freidora de aire caliente estará instantáneamente lista para preparar otro lote.

Consejos de Cocina:

Nota: Ten en cuenta que los alimentos/ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca; no podemos garantizar la mejor configuración para tu comida con las funciones preestablecidas.

Dado que la tecnología de aire rápido calienta instantáneamente el aire dentro de la freidora de aire, sacar brevemente el cajón durante el uso apenas perturba el proceso.

- Los alimentos/ingredientes más pequeños suelen

requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto.

- Los alimentos/ingredientes más grandes solo requieren un tiempo de preparación ligeramente más largo.
- Agitar ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar alimentos fritos de manera desigual.
- Agrega un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría tus ingredientes en la freidora de aire dentro de unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepares ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en una freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Usa masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y sencilla. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloca una bandeja para hornear o un recipiente para horno en el cajón de la freidora de aire si deseas hornear un pastel, una quiche o freír alimentos frágiles.
- También puedes usar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajusta la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

3.4. Una vez que hayas terminado de usar el aparato:

- 3.4.1. Permite que el aparato se enfríe.
- 3.4.2. Desenchufa el aparato de la fuente de alimentación principal.
- 3.4.3. Limpia el aparato según se describe en la sección de limpieza.

4. Limpieza

- 4.1. Desconecta el aparato de la fuente de alimentación principal y permite que se enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. Limpia la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo y sécalo completamente.
- 4.3. Lava los accesorios con agua tibia y jabón, luego enjuaga y sécalos completamente.
- 4.4. ¡PRECAUCIÓN! No sumerjas las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.
- 4.5. No uses solventes ni productos con un pH ácido o básico, como lejía, ni productos abrasivos para limpiar el aparato.
- 4.6. Nunca sumerjas el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lo coloques bajo el agua corriente.

5. Anomalías y Reparación

- 5.1. Lleva el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o surgen otros problemas.
- 5.2. Si la conexión a la corriente principal ha resultado dañada, debe ser reemplazada y debes proceder como lo harías en caso de daño.

6. Almacenamiento

- 6.1. Antes de almacenar, asegúrate de que la freidora de aire esté fría, limpia y seca. Nunca almacenes la freidora de aire mientras esté mojada.
- 6.2. Nunca enrollas el cable de manera ajustada alrededor de la freidora de aire caliente, enróllalo de forma suelta para evitar daños. Almacénalo en un lugar fresco y seco.

7. Reciclaje

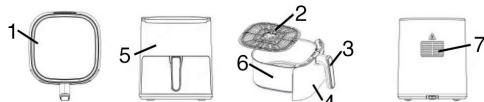
- 7.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con los residuos domésticos generales. Para un reciclaje adecuado, por favor, lleva estos productos a tu oficina de Creative Housewares más cercana, donde serán aceptados para reciclaje sin costo.
- 7.2. Alternativamente, contacta a tu autoridad local o servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre el punto de recolección designado más cercano. La disposición adecuada del producto ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.
Precaución: La freidora de aire caliente opera a altas temperaturas, no toques las partes calientes durante y después de su funcionamiento hasta que la unidad esté completamente enfriada.

FRENCH

Cher client,

Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque Taurus. Grâce à sa technologie, son design et son fonctionnement, ainsi qu'au fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, nous pouvons vous assurer une utilisation entièrement satisfaisante et une longue durée de vie du produit.

1. Description des pièces



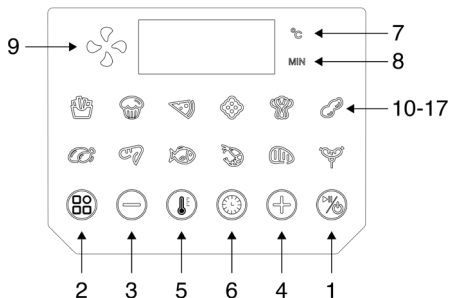
1.1. Pièces

- 1) Panneau d'affichage
- 2) Support de tiroir
- 3) Poignée
- 4) Couvercle du tiroir
- 5) Boîtier principal
- 6) Tiroir
- 7) Sortie d'air



Attention, surface chaude

1.2. Panneau d'affichage tactile numérique:



- 1) Touche d'alimentation
- 2) Touche de cuisson prédéfinie
- 3) Touche Moins [-]
- 4) Touche Plus [+]
- 5) Touche de réglage de la température
- 6) Touche de réglage de la minuterie
- 7) Témoin lumineux de température
- 8) Témoin lumineux de minuterie
- 9) Témoin lumineux du ventilateur
- 10-17) Témoins lumineux d'aliments prédéfinis

2. Conseils de sécurité et avertissements

Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en marche et conservez-les pour référence future. Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit comme indiqué dans la section de nettoyage avant utilisation.

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres favorisent les accidents.
- 2.1.2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.
- 2.1.3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont continuellement supervisés.
- 2.1.4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers.
- 2.1.5. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 2.1.6. Les enfants ne doivent pas effectuer l'entretien et la maintenance de l'appareil.
- 2.1.7. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable avec les poignées, le cas échéant, positionnées de manière à éviter tout renversement de liquides chauds.
- 2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui le met en marche automatiquement.
- 2.1.9. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- 2.1.10. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ou ne le placez pas sous l'eau courante. Si la connexion au réseau électrique est endommagée, elle doit être remplacée par un service de support technique autorisé. Ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même pour éviter un danger.
- 2.1.11. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette de notation correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.
- 2.1.13. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.14. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- 2.1.15. Ne pas pincer ou plier le cordon d'alimentation.
- 2.1.16. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

- 2.1.17. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- 2.1.18. Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.
- 2.1.19. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- 2.1.20. Si l'une des carcasses de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
- 2.1.21. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé par terre et présente des signes visibles de dommages ou de fuites.
- 2.1.22. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate, stable, capable de supporter des températures élevées et à l'abri d'autres sources de chaleur et du contact avec l'eau.
- 2.1.23. Gardez l'appareil à l'écart de matériaux inflammables tels que textiles, carton, papier, etc.

2.2. Sécurité personnelle:

- 2.2.1. ATTENTION : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation, car il y a un risque d'accident.
- 2.2.2. Ne touchez pas les parties chauffées de l'appareil, car cela peut provoquer des brûlures graves.
- 2.2.3. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, et non à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par des clients dans des environnements d'hospitalité tels que les chambres d'hôtes, les hôtels, les motels et d'autres types d'environnements résidentiels, même dans les fermes, les zones du personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
- 2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3. Utilisation et entretien:

- 2.3.1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- 2.3.2. Nettoyez les pièces qui entreront directement en contact avec les aliments avec un chiffon doux humide, puis séchez-les soigneusement.
- 2.3.3. Placez le boîtier du four à air chaud sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

- 2.3.4. Raccordez le four à air chaud à une source d'alimentation électrique appropriée.
- 2.3.5. Remarque : lors de la première utilisation du four à air chaud, une légère fumée ou une odeur distinctive peut être émise. C'est normal et disparaîtra bientôt. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'air frais autour du four à air chaud pendant son utilisation. Il est fortement recommandé de faire fonctionner le four à air chaud sans nourriture pendant environ 10 minutes avant la première utilisation. Cela évitera que la fumée initiale ou l'odeur étrange n'affecte le goût des aliments.
- 2.3.6. N'utilisez pas le cordon d'alimentation pour éteindre l'appareil. Éteignez d'abord l'appareil avec le bouton Marche/Arrêt, puis débranchez-le du secteur.
- 2.3.7. Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
- 2.3.8. Cet appareil doit être rangé hors de la portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- 2.3.9. Ne rangez pas ou ne transportez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- 2.3.10. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- 2.3.11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation et gardez-le hors de la portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui chauffe à des températures élevées et peut causer des brûlures graves.
- 2.3.12. Si, pour une raison quelconque, l'appareil venait à prendre feu, débranchez l'appareil de la source d'alimentation secteur et N'UTILISEZ PAS D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.

2.4. Assemblage du four à air chaud

- 2.4.1. Placez le support de tiroir dans le compartiment de cuisson du tiroir et enfoncez-le complètement.
- 2.4.2. Faites glisser le tiroir vers le boîtier principal du four à air chaud pour le fermer.
- 2.4.3. Le four à air chaud est préassemblé. Assurez-vous que le compartiment de cuisson est bien fermé avant utilisation, car ne pas le faire empêchera le four à air chaud de fonctionner. REMARQUE : ne mettez pas le four à air chaud en marche sans nourriture à l'intérieur.

2.5. Service:

- 2.5.1. Assurez-vous que l'appareil est entretenu uniquement par des techniciens qualifiés, et n'utilisez que des pièces de rechange ou des accessoires d'origine pour remplacer les pièces/accessoires existants.
- 2.5.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le

fabricant ou son agent de service ou une personne tout aussi qualifiée doit le remplacer pour éviter un danger.

2.5.3. Toute utilisation incorrecte ou le non-respect des instructions d'utilisation rendent la garantie nulle et non avenue et annulent la responsabilité du fabricant.

3. Instructions d'utilisation

3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez le film de protection de l'appareil (le cas échéant).

3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments.

3.2. Utilisation et entretien:

3.2.1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.

3.2.2. Placez votre appareil sur une surface plate, sèche et stable.

3.2.3. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur et mettez-le en marche. La friteuse à air émettra un bip et passera en mode veille. La touche Marche s'allumera.

3.2.4. Une fois que le tiroir est correctement placé dans le boîtier principal, la lumière de Marche s'allumera. Appuyer sur la touche Marche (1) pendant 3 secondes ramènera l'appareil à la température par défaut de 200 °C, tandis que le temps de cuisson sera réglé à 15 minutes. Appuyer à nouveau sur la touche Marche (1) lancera le processus de cuisson. Appuyer sur la touche Marche (1) pendant 3 secondes éteindra l'appareil, "ÉTEINT" s'affichera à l'écran. La lumière "ÉTEINT" disparaîtra, et le ventilateur s'arrêtera 20 secondes plus tard.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez toucher cette touche pour mettre en pause et reprendre la cuisson.

3.2.5. Sélectionner la touche de cuisson pré-réglée (2) vous permet de parcourir les 12 choix populaires de nourriture. Une fois sélectionné, le temps prédéfini et la température de cuisson seront réglés.

3.2.6. La touche Moins (-) diminue le contrôle du minuteur/température.

3.2.7. La touche Plus (+) augmente le contrôle du minuteur/température.

3.2.8. Sélectionner la touche de contrôle de la température (5) activera les symboles des touches 3 (-) et 4 (+), vous pouvez augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois. Maintenez la touche enfoncée pour changer rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C-200°C.

3.2.9. Sélectionner la touche de contrôle du temps

(6) activera les symboles des touches 3 (-) et 4 (+), vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, d'une minute à la fois. Maintenez la touche enfoncée pour changer rapidement le temps.

3.3. Cuisson

3.3.1. Sortez soigneusement le tiroir de cuisson de la friteuse à air.

3.3.2. Mettez la nourriture dans le tiroir.

3.3.3. Faites glisser le tiroir dans la friteuse à air.

Remarque : Alignez soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse. N'utilisez jamais le tiroir sans le support de tiroir. Attention : Ne touchez pas le tiroir pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Tenez toujours le tiroir par la poignée.

3.3.4. Certaines préparations nécessitent d'être secouées à mi-cuisson. Pour secouer la nourriture, tirez le tiroir hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, faites glisser le tiroir dans la friteuse à air. Astuce : Si vous réglez le minuteur à la moitié du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie du minuteur lorsque vous devrez secouer la nourriture. Cependant, cela signifie que vous devrez régler à nouveau le minuteur pour le temps de préparation restant après avoir secoué.

3.3.5. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela indique que le temps de préparation défini est écoulé. Sortez le tiroir de l'appareil. Astuce : Vous pouvez ajuster la température ou le temps en fonction de votre goût pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après avoir sorti le tiroir.

3.3.6. Vérifiez si la nourriture est prête ou non. Si la nourriture n'est pas encore prête, faites simplement glisser le tiroir dans la friteuse à air et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

3.3.7. Pour retirer la nourriture (par exemple, des frites), sortez le tiroir de la friteuse à air chaude et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ne retournez pas le tiroir avec le support toujours attaché, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du tiroir gouttera sur la nourriture. Le tiroir et la nourriture sont chauds, de la vapeur peut s'échapper du tiroir en fonction du type de nourriture dans la friteuse à air.

3.3.8. Videz le tiroir dans un bol ou sur une assiette.

3.3.9. Lorsque la nourriture est prête, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer une autre tournée.

Conseils de cuisson:

Remarque : Gardez à l'esprit que les aliments/ingrédients diffèrent en origine, en taille, en forme et en marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour votre nourriture avec les fonctions

prérégérées.

Comme la technologie de l'air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de la friteuse à air, tirer brièvement le tiroir pendant l'utilisation perturbe à peine le processus.

- Les aliments/ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court.
- Les aliments/ingrédients plus gros nécessitent un temps de préparation légèrement plus long.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter une cuisson inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme les saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des collations farcies. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat de four dans le tiroir de la friteuse à air si vous souhaitez cuire un gâteau, une quiche ou si vous souhaitez frire des aliments fragiles.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.

3.4. Une fois que vous avez terminé d'utiliser l'appareil :

- 3.4.1. Laissez l'appareil refroidir.
- 3.4.2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- 3.4.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.

4. Nettoyage

- 4.1. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
- 4.2. Nettoyez l'unité principale de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.
- 4.3. Lavez les accessoires à l'eau tiède et savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
- 4.4. ATTENTION ! Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.
- 4.5. N'utilisez pas de solvants ni de produits avec

un pH acide ou bas, tels que de l'eau de Javel, ni de produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.

4.6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans un autre liquide, ni ne le placez sous l'eau courante.

5. Anomalies et réparations

- 5.1. Amenez l'appareil dans un centre de support agréé en cas de dommage ou d'autres problèmes.
- 5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée, et vous devez procéder comme en cas de dommage.

6. Stockage

- 6.1. Avant de ranger, assurez-vous que la friteuse à air est refroidie, propre et sèche. Ne rangez jamais la friteuse à air lorsqu'elle est mouillée.
- 6.2. Ne serrez jamais le cordon autour de la friteuse à air chaude, enrroulez-le de manière lâche pour éviter tout endommagement. Rangez-le dans un endroit frais et sec.

7. Recyclage

- 7.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers ordinaires. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche, où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.
- 7.2. Sinon, veuillez contacter votre autorité locale ou le service de collecte des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. La bonne élimination des produits préserve les ressources et prévient les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Attention : La friteuse à air chaud fonctionne à des températures élevées, ne touchez pas les parties chaudes pendant et après l'utilisation jusqu'à ce que l'unité soit complètement refroidie.

PORTUGUESE

Estimado Cliente

Obrigado por escolher adquirir um produto da marca Taurus. Graças à sua tecnologia, design e funcionamento, e ao fato de que ele excede os mais rigorosos padrões de qualidade, podemos garantir um uso plenamente satisfatório e uma vida longa para o produto.

1. Descrição das peças

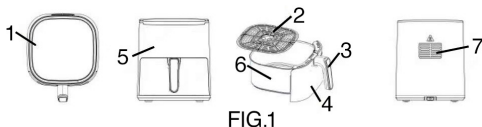


FIG.1

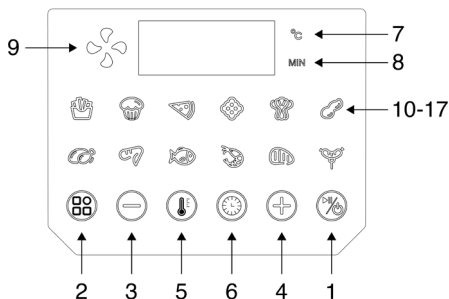
1.1. Peças

- 1) Painel de exibição
- 2) Suporte de gaveta
- 3) Alça
- 4) Tampa da gaveta
- 5) Habitação principal
- 6) Gaveta
- 7) Saída de ar



Cuidado: Superfície Quente

1.2. Painel de toque digital:



- 1) Lâmpada de energia
- 2) Tecla de cozimento predefinida
- 3) Tecla de menos (-)
- 4) Tecla de mais (+)
- 5) Tecla de controle de temperatura
- 6) Tecla de controle do temporizador
- 7) Luz indicadora de temperatura
- 8) Luz indicadora do temporizador
- 9) Luz indicadora do ventilador
- 10-17) Luzes indicadoras de alimentos predefinidos

2. Conselhos de segurança e avisos!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e mantenha-as para futura referência. O não cumprimento e a não observância destas instruções podem levar a acidentes. Limpe todas as partes do produto conforme indicado na seção de limpeza antes de usar.

2.1. Ambiente de uso ou trabalho:

- 2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desorganizadas e escuras convidam a acidentes.
- 2.1.2. Este aparelho não deve ser usado por crianças menores de 8 anos.
- 2.1.3. Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais se estiverem sob supervisão contínua.
- 2.1.4. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- 2.1.5. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- 2.1.6. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.
- 2.1.7. Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável, com as alças, se houver, posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.
- 2.1.8. Não use o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
- 2.1.9. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em uso.
- 2.1.10. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem o coloque sob água corrente. Se a conexão com a rede elétrica estiver danificada, ela deve ser substituída; leve o aparelho a um serviço de suporte técnico autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho sozinho para evitar riscos.
- 2.1.11. Certifique-se de que a voltagem indicada no rótulo de classificação corresponda à voltagem da rede antes de conectar o aparelho.
- 2.1.12. A tomada do aparelho deve se encaixar corretamente na tomada da rede. Não altere a tomada.
- 2.1.13. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, carregar ou desconectar o aparelho.
- 2.1.14. Não enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.
- 2.1.15. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.
- 2.1.16. Não permita que o cabo de alimentação entre em contato com as superfícies quentes do aparelho.
- 2.1.17. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o

risco de choque elétrico.

2.1.18. Não toque na tomada com as mãos molhadas.

2.1.19. Não use o aparelho se o cabo ou a tomada estiverem danificados.

2.1.20. Se alguma das carcaças do aparelho quebrar, desconecte imediatamente o aparelho da rede para evitar a possibilidade de choque elétrico.

2.1.21. Não use o aparelho se ele cair no chão, se houver sinais visíveis de danos ou vazamentos.

2.1.22. Coloque o aparelho em uma superfície plana, estável e adequada para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contato com água.

2.1.23. Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis, como tecidos, papelão ou papel, etc.

2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho desacompanhado durante o uso, pois há risco de acidentes.

2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois isso pode causar queimaduras graves.

2.2.3. Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não é destinado a ser usado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em fazendas, áreas da equipe de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4. Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

2.3. Uso e cuidado:

2.3.1. Desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada uso.

2.3.2. Limpe as partes que entrarão em contato direto com os alimentos com um pano macio e úmido e seque completamente.

2.3.3. Coloque a habitação da fritadeira de ar quente em uma superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o usuário.

2.3.4. Conecte a fritadeira de ar a uma fonte de alimentação adequada.

2.3.5. Observação: Ao usar a fritadeira de ar pela primeira vez, pode haver uma leve fumaça ou odor característico. Isso é normal e logo desaparecerá. Certifique-se de que haja circulação de ar fresco ao redor da fritadeira de ar durante o uso. É altamente

recomendável executar a fritadeira de ar sem alimentos por aproximadamente 10 minutos antes do primeiro uso. Isso impedirá que a fumaça inicial ou o odor estranho afetem o sabor dos alimentos.

2.3.6. Não use o cabo de alimentação para desligar o aparelho; primeiro desligue o aparelho com o botão Liga/Desliga e depois desconecte-o da rede.

2.3.7. Desconecte o aparelho da rede quando não estiver em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.

2.3.8. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance de crianças e/ou deficientes.

2.3.9. Não armazene nem transporte o aparelho se estiver quente.

2.3.10. Nunca deixe o aparelho desacompanhado durante o uso.

2.3.11. Nunca deixe o aparelho desacompanhado durante o uso e mantenha-o fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho elétrico que atinge altas temperaturas e pode causar queimaduras graves.

2.3.12. Se, por algum motivo, o aparelho pegar fogo, desconecte-o da fonte de alimentação da rede elétrica e NÃO USE ÁGUA PARA APAGAR O FOGO.

2.4. Montagem da fritadeira de ar quente:

2.4.1. Encaixe o suporte da gaveta na área de cozimento da gaveta e pressione completamente para baixo.

2.4.2. Deslize a gaveta em direção à habitação principal da fritadeira de ar quente para fechá-la.

2.4.3. A fritadeira de ar quente vem pré-montada. Certifique-se de que a área de cozimento está fechada firmemente antes de usar, pois não fazê-lo impedirá que a fritadeira de ar funcione. OBSERVAÇÃO: Não ligue a fritadeira de ar quente sem alimentos dentro.

2.5. Serviço:

2.5.1. Certifique-se de que o aparelho seja reparado apenas por técnicos devidamente qualificados e que sejam usadas apenas peças ou acessórios originais para substituir as peças/acessórios existentes.

2.5.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada deve substituí-lo para evitar riscos.

2.5.3. Qualquer uso indevido ou não seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nulas e sem efeito."

3. Instruções de uso

3.1. Antes de usar:

3.1.1. Remova o filme protetor do dispositivo (se aplicável).

3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes que entrarão em contato com alimentos.

3.2. Uso e cuidados:

3.2.1. Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de conectá-lo.

3.2.2. Coloque o seu aparelho em uma superfície plana, seca e estável.

3.2.3. Conecte o aparelho à fonte de alimentação da rede elétrica e ligue-o. A fritadeira de ar emitirá um bip e entrará em modo de espera. A tecla de energia estará iluminada.

3.2.4. Uma vez que a gaveta estiver corretamente posicionada na habitação principal, a luz de energia será acesa. Selecionar a tecla de energia [1] por 3 segundos fará com que a temperatura padrão da unidade seja de 200°C, enquanto o tempo de cozimento será definido para 15 minutos. Selecionar a tecla de energia [1] pela segunda vez iniciará o processo de cozimento. Pressionar a tecla de energia [1] por 3 segundos desligará o aparelho; "OFF" será exibido na tela. A luz "OFF" desaparecerá, e o ventilador parará 20 segundos depois.

Observação: Durante o cozimento, você pode tocar nesta tecla para pausar e retomar o cozimento.

3.2.5. Selecionar a tecla de cozimento predefinido [2] permite que você navegue pelas 12 escolhas populares de alimentos. Uma vez selecionado, o tempo e a temperatura de cozimento predefinidos serão definidos.

3.2.6. A tecla Menos [-] diminui o temporizador/control de temperatura.

3.2.7. A tecla Mais [+] aumenta o temporizador/control de temperatura.

3.2.8. Selecionar a tecla de controle de temperatura [5] habilitará os símbolos das teclas 3 [-] e 4 [+]; você pode aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em incrementos de 5°C. Mantenha a tecla pressionada para alterar rapidamente a temperatura. Faixa de controle de temperatura: 80°C-200°C.

3.2.9. Selecionar a tecla de controle de tempo [6] habilitará os símbolos das teclas 3 [-] e 4 [+]; você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, um minuto de cada vez. Mantenha a tecla pressionada para alterar rapidamente o tempo.

3.3. Cozinhando

3.3.1. Retire cuidadosamente a gaveta de fritura da fritadeira de ar.

3.3.2. Coloque os alimentos na gaveta.

3.3.3. Deslize a gaveta de volta para a fritadeira de ar.

Observação: alinhe cuidadosamente com os guias no corpo da fritadeira. Nunca use a gaveta sem o suporte da gaveta.

Cuidado: Não toque na gaveta durante e após o uso, pois ela fica muito quente. Sempre segure a gaveta pela alça.

3.3.4. Alguns alimentos requerem agitação na metade do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, puxe a gaveta para fora do aparelho pela alça e agite. Em seguida, deslize a gaveta de volta para a fritadeira de ar.

Dica: Se você definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando precisar agitar os alimentos. No entanto, isso significa que você deve definir o temporizador novamente para o tempo restante de preparação após a agitação.

3.3.5. Quando você ouvir o sinal sonoro do temporizador, que indica que o tempo de preparação definido terminou, puxe a gaveta para fora do aparelho.

Dica: Você pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com seu gosto durante o uso. Suas configurações serão mantidas por cerca de um minuto depois de puxar a gaveta para fora.

3.3.6. Verifique se os alimentos estão prontos ou não.

Se os alimentos ainda não estiverem prontos, simplesmente deslize a gaveta de volta para a fritadeira de ar e ajuste o temporizador para alguns minutos extras.

3.3.7. Para remover os alimentos (por exemplo, batatas fritas), puxe a gaveta para fora da fritadeira de ar quente e coloque-a em uma superfície resistente ao calor.

Não vire a gaveta de cabeça para baixo com o suporte ainda preso a ela, pois qualquer óleo em excesso que tenha se acumulado na parte inferior da gaveta pingará sobre os alimentos.

A gaveta e os alimentos estão quentes, o vapor pode escapar da gaveta dependendo do tipo de alimento na fritadeira de ar.

3.3.8. Esvazie a gaveta em uma tigela ou prato.

3.3.9. Quando os alimentos estiverem prontos, a fritadeira de ar quente estará instantaneamente pronta para preparar outro lote.

Dicas de cozimento:

Observação: Lembre-se de que os alimentos/ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores configurações para seus alimentos com funções predefinidas.

Como a tecnologia de ar rápido instantaneamente reaquece o ar dentro da fritadeira de ar, retirar a gaveta brevemente durante o uso mal interfere no processo.

- Alimentos/ingredientes menores geralmente requerem um tempo ligeiramente menor de prepa-

ração.

- Alimentos/ingredientes maiores requerem um tempo ligeiramente maior de preparação.
- Agitar os ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado e pode ajudar a evitar alimentos fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite seus ingredientes na fritadeira de ar dentro de alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar.
- Petiscos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira de ar.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-feita para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-feita também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira ou forma de forno na gaveta da fritadeira de ar se desejar assar um bolo, quiche ou se desejar fritar alimentos frágeis.
- Você também pode usar a fritadeira de ar para aquecer ingredientes. Para aquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

3.4. Após usar o aparelho:

- 3.4.1. Permita que o aparelho esfrie.
- 3.4.2. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação da rede elétrica.
- 3.4.3. Limpe o aparelho conforme descrito na seção de limpeza.

4. Limpeza

- 4.1. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação da rede elétrica e permita que ele esfrie completamente antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.
- 4.2. Limpe a unidade principal da fritadeira de ar com um pano macio e úmido e seque completamente.
- 4.3. Lave os acessórios em água morna e sabão, enxágue e seque completamente.
- 4.4. CUIDADO! Não mergulhe as partes elétricas do aparelho em nenhum líquido.
- 4.5. Não use solventes ou produtos com um pH ácido ou alcalino, como água sanitária, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- 4.6. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido ou o coloque sob água corrente.

5. Anomalias e reparos

- 5.1. Leve o aparelho a um centro de suporte autorizado se o produto estiver danificado ou surgirem outros problemas.
- 5.2. Se a conexão com a rede elétrica estiver danificada, ela deve ser substituída, e você deve

proceder como faria no caso de danos.

6. Armazenamento

- 6.1. Antes de guardar, certifique-se de que a fritadeira de ar está fria, limpa e seca. Nunca guarde a fritadeira de ar enquanto estiver molhada.
- 6.2. Não enrole o cabo firmemente em torno da fritadeira de ar quente, enrole-o frouxamente para evitar danos. Guarde em um local fresco e seco.

7. Reciclagem

- 7.1. Esses produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual não devem ser misturados com o lixo doméstico comum. Para reciclagem adequada, leve esses produtos para o escritório Creative Housewares mais próximo, onde serão aceitos para reciclagem gratuitamente.
- 7.2. Alternativamente, entre em contato com sua autoridade local ou serviço de disposição de lixo doméstico para obter mais detalhes sobre o ponto de coleta designado mais próximo. A disposição correta do produto economiza recursos e evita efeitos negativos na saúde humana e no meio ambiente. Cuidado: A fritadeira de ar quente opera em altas temperaturas, não toque nas partes quentes durante e após o funcionamento até que a unidade esteja completamente resfriada.

taurus

**2 YEAR
WARRANTY**

**1 YEAR RETAIL
+1 YEAR EXTENDED**
taurusappliances.co.za
Register Online

Thank you for purchasing a Taurus product. Taurus guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Taurus product purchased you get a 2 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

First Year – 1 Year Retail Warranty:

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement.

Second Year – 1 Year Extended Warranty

Taurus takes pride in their product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Taurus for repair. Taurus will repair the product free of charge and return it to you directly. Taurus will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason.

NB: The 1 Year Extended Warranty is only valid for customers who have registered their warranty online at www.taurusappliances.co.za within the first year after making their purchase. See overleaf for details and instructions.

Before returning your product, check the following:

Your household mains supply socket is in good condition, working and switched on.

The mains supply circuit is not overloaded (White trip switch on your DB board is off).

You have read the trouble shooting guide in your Instructions for Use.

All accessories and parts are present.

The following conditions apply:

Please ensure you retain your receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the guarantee. It is impossible to determine the guarantee period without proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your guarantee can be scanned onto the Taurus web site for safe storage – see reverse side for details.)

If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the guarantee void.

Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the

store as soon as possible for exchange if damaged. The guarantee is void if products are damaged after use, so please do not use the damaged product.

Your product is designed for normal domestic household use. Failure to read and comply with the instructions for use, cleaning and maintenance will render your guarantee void, so please read these instructions carefully to ensure your safety, and to get the most effective use from the product. (e.g. not removing lime scale; water deposits; insect infestation, and/or burnt products)

Any abuse, negligent, improper or accidental use or care will render the guarantee void and Creative Housewares (Pty) Ltd will not be liable for any loss or damage.

Any attempted repair, or replacement of unauthorised parts will render the guarantee void, so please contact an authorised service centre or service agent for any service or repair requirements.

NB: The guarantee on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.

All repairs carry a 3 month guarantee even if this falls outside of the 2 year guarantee period.

Taurus will attempt to conduct repairs within reasonable time in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under our control.

Repairs Out of the Warranty Period

If service or repair becomes necessary outside the warranty period, this service is still available however all transport/postage, spares and labour costs will be for the customers' account. All chargeable repairs will require the customers' written acceptance of the quote. Once the go-ahead has been received Taurus will undertake to conduct the repair within a reasonable time and maintain the condition of the product as received. All repairs are guaranteed for 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints please contact our Customer Care on 086 111 5006 or e-mail help@chwsa.co.za from 08h00 to 15h00 Monday to Friday excluding public holidays. Please also note that the company is normally closed for 2 weeks around Christmas and New Year. Please send all products for repair postage pre-paid to one of the service centres listed on the back of this page.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Why register your warranty?

We at Taurus pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer a 2 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended) on all of our products. We often hear that our customers lose their receipts and can therefore no longer claim if they have a problem. To take advantage of the 1 Year Extended Warranty you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online, never have to worry about losing your receipt again and enjoy the benefit of your 2 year warranty.

Added Benefits

In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Incentives and competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments – be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items



taurusappliances.co.za

How to Register your Online Warranty?

STEP 1 Create your user profile:

If you haven't done so already, simply visit www.taurusappliances.co.za, click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your user profile.

STEP 2 Pick a registration method:



DESKTOP/ LAPTOP

- Open your internet browser and visit www.taurusappliances.co.za
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.



SMART PHONE/ TABLET

- Scan the QR code above or visit www.taurusappliances.co.za
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan or take a photo and upload your receipt.

Notes:

1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Taurus web-site. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for files not received.

6. For assistance with registration please email: marketing@chwsa.co.za.

NB: Your 1 year extended warranty is only valid if your product is registered online within the first year after purchasing your Taurus product. Failure to register your product on-line within the first year will render the extended warranty as void.

**National Service Centre: 086 111 5006 | e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za**

Durban

📍 243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, 4001, RSA
☎ +27 31 303 3465

creative housewares

📍 20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
📧 PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | 📞 +27 63 014 0457
👤 +27 86 111 5006 | 📧 chousewares
🌐 www.creativehousewares.co.za

Johannesburg

25 & 26 San Croy Office Park 📍
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
☎ +27 11 392 5652 📞

Durban

🏠 243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, 4001, RSA
☎ +27 31 303 3465

creative housewares

🏠 20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
✉ PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | 📞 +27 63 014 0457
👤 +27 86 111 5006 | 📘 chousewares
🌐 www.creativehousewares.co.za

Johannesburg

25 & 26 San Croy Office Park 🏠
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
+27 11 392 5652 ☎