

taurus



DUO DUAL DIGITAL AIR FRYER

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
2400W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
973936

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

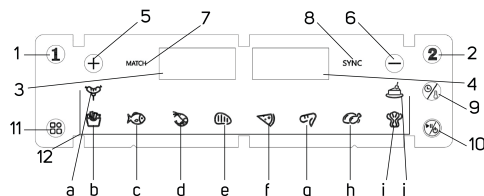
ENGLISH / AFRIKAANS
/ SPANISH / FRENCH / PORTUGUESE

ENGLISH

Dear customer

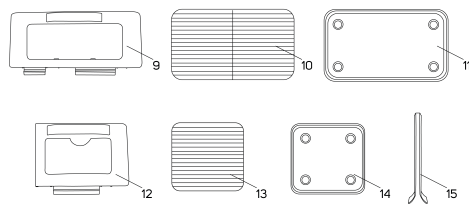
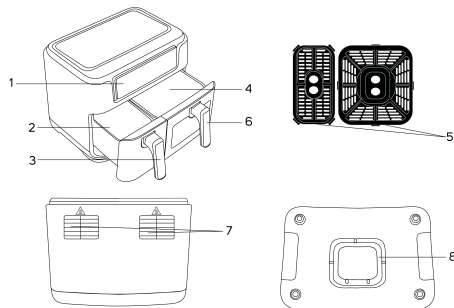
Thank you for choosing to purchase a Taurus brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

1. Parts description



1.1 Digital touch display panel:

- 1) Zone 1 Selection
- 2) Zone 2 Selection
- 3) Zone 1 display
- 4) Zone 2 display
- 5) Increase time/temperature
- 6) Decrease time/temperature
- 7) Match cook
- 8) Sync cook
- 9) Time/temperature selection
- 10) Power/start/pause
- 11) Menu selection
- 12) Preset menu
 - a) Sausage
 - b) Frozen chips
 - c) Fish
 - d) Shrimp
 - e) Steak
 - f) Pizza
 - g) Chicken wings
 - h) Drumsticks
 - i) Greens
 - j) Dessert



1.2. Parts

- 1) Display panel
 - 2) Zone 1 Drawer (3.5 Litre)
 - 3) Zone 1 Drawer handle
 - 4) Non-stick trays
 - 5) Zone 2 Drawer with viewing window (6 Litre)
 - 6) Zone 2 Drawer handle
 - 7) Hot air outlet
 - 8) Cord storage
 - 9) Large oven door
 - 10) Large grill
 - 11) Large baking tray
 - 12) Small oven door
 - 13) Small grill tray
 - 14) Small baking tray
 - 15) Zone divider – This is a removable part and is only used when separating cooking zone 1 from cooking zone 2.
- NOTE: Ensure the flat side of the zone divider is pushed against the back of the Air Fryer.

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 farmhouses, 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 off with the Power 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 non-stick coated tray into the cooking compartment of the drawers and push down completely.

2.4.2. Slide the drawers in towards the hot air fryer main unit to close it.

NOTE: Do not switch on the hot 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.
- 3.1.3. This air fryer has a multiple cooking capacity.

Example:

The left drawer has a 3.5 litre capacity.
The right drawer has a 6 litre capacity.
Combined it has a 9.5 litre capacity.
By removing the drawers and fitting the large oven door it has a 12 litre cooking capacity.

3.2. Use and care:

3.2.1. Using the hot air fryer:

- 3.2.1.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.
- 3.2.1.2. Place your appliance on a flat, dry, stable surface.
- 3.2.1.3. Connect the appliance to the mains power supply and switch it on. The hot air fryer will beep once and be on standby mode.

NOTE: Use the zone divider when using the dual cooking zone separately.

NOTE: Remove the zone divider by pulling it out when using the full 12L cooking capacity. (Air Fryer Oven)



The (%) will be illuminated.

3.2.1.4. To turn on the hot air fryer, press the (%) Button for a second and the ①, ② and "----" will illuminate. NOTE that this is the standby mode.

3.2.1.5. Press ① to select the cooking function for zone 1. (Left side)

3.2.1.6. Press ② to select the cooking function for zone 2. (Right side)

3.2.1.7. Press the menu button (⊗) to select one of the preset menu cooking functions. All the menu options will remain lit. The selected menu option will flash. To scroll through the menu function you may press the menu button multiple times.

3.2.1.8. To select a cooking menu for zone 1 press ① followed by the menu button (⊗).

3.2.1.9. To select a cooking menu for zone 2 press ② followed by the menu button (⊗).

NOTE: The flashing zone is the "active" zone.

NOTE: The time and temperature will be displayed alternatively.

3.2.1.10. You can adjust the time and temperature freely by pressing the (%) to select the cooking time or cooking temperature and to change the cooking time and temperature press the (+/-) button.

3.2.1.11. After selecting the cooking function for zone 1 press ② and select the cooking function for zone 2. You can adjust the time and temperature freely by using the Time and temperature button followed by the + / - buttons.

3.2.1.12. Once the above steps are completed you may press the start/pause/power button (%) and the hot air fryer will begin to cook. Each pre-programmed cooking function has its own default time and temperature as illustrated in the table in point 6 below. Once again, the user can adjust the time and temperature freely by selecting the zone and using the time and temperature button followed by the + / - buttons.

3.2.1.13. The temperature control range is between 60°-200°C. The temperature is adjusted in increments of 5° C either way.

3.2.1.14. The time control range is between 1-60 minutes. The time is adjusted in increments of 1 minute either way.

3.2.1.15. After selecting the functions, setting the temperature and time, press (%).

Pressing (%) while the hot air fryer is cooking you will pause the cooking. Press it again the cooking will resume.

Holding the (%) will end the cooking function and put the hot air fryer back in standby mode.

NOTE: If you remove the drawer during the cooking cycle the hot air fryer will stop cooking and the timer will stop counting down and will only resume on the same program once the drawer is back in place.

3.2.1.16. At the end of the cooking cycle the display will flash "OFF", the heating element will stop heating but the fan will continue running for about 1 minute, thereafter the hot air fryer will beep +/-5 times and the hot air fryer will go onto standby mode.

NOTE: This may vary depending on your model.

3.2.1.17. **Smart Cooking:** If you are cooking 2 different meals at the same time you can select the cooking functions as illustrated above, press SYNC and your meals will finish cooking at the same time.

Step 1: Program Zone 1: Place food into the drawer, press ① and select the cooking function.

Step 2: Program Zone 2: Place food into the drawer, press ② and select the cooking function.

Step 3: Begin cooking: Press SYNC then press (%) to begin cooking.

3.2.1.18. **Match Cook:** If you are cooking the same food in each zone press MATCH and your meals will cook on the same function.

Step 1: Program Zone 1: Place food into the drawers.

Step 2: Press ① and select a cooking function and then press MATCH.

Step 3: Press  to begin cooking. Zone 1 and 2 will begin cooking on the same function.

3.2.1.19. Some ingredients may require shaking halfway or throughout the cooking time.

3.2.1.20. Air fryer Oven mode:

1. Zone 2 can be used as an oven by removing the drawer and replacing it with the small oven door. The bottom of the door has a protruding hinge. Align this hinge to the hinge gap at the bottom of the air fryer and gently push downward to slot the door into place. Pull the door backward to align correctly. You may now close the door by pushing it toward the air fryer. Use the small grill or and baking tray.
2. To utilise the full 12 litre capacity oven, remove both drawers and the zone divider and replace it with the large oven door. The bottom of the door has two protruding hinges. Align these hinges to the hinge gaps at the bottom of the air fryer and gently push downward to slot the door into place. Pull the door backward to align correctly. You may now close the door by pushing it toward the air fryer. Use the large grill or and baking tray.

NOTE: When using the 12 litre capacity oven it is recommended to use the match cooking function for even heat distribution and cooking result.

3.2.1.21. After 3 minutes the air fryer will go into complete standby mode meaning that only the  light will be illuminated. Warning: Nominal voltage is still present even when the thermostat is turned to the off position. To permanently switch off the hot air fryer, ensure it is turned off at the mains power supply.

3.3. Once you have finished using the appliance:

- 3.3.1. Allow appliance to cool down.
- 3.3.2. Unplug the appliance from the mains power supply.
- 3.3.3. 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 hot 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.

4.7. The fry basket and fry basket container are dishwasher safe.

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. Pre-programmed functions:

Program logistics			
Function	Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
	 Sausage	23	180
	 French fries	20	200
	 Fish	18	200
	 Shrimp	15	180
	 Steak	17	180
	 Pizza	17	180
	 Chicken wings	23	180
	 Chicken	45	200
	 Greens	8	160
	 Dessert	15	170

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.

6.1. Cooking Tips:

6.1.1. With larger amounts of food, the cooking time may only require a small increase. With smaller amounts of food, the cooking time may only require a small decrease.

6.1.2. Shaking smaller foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent unevenly fried foods.

6.1.3. Add oil to fresh potatoes / chips for a crispy result. Fry the potatoes / chips within a few minutes of adding the oil.

6.1.4. When adding oil to any food always add the oil before you add the food to the basket. To do this put the food in a bowl or similar container, then add the oil, stir the food until it is evenly coated then add the food to the basket.

6.1.5. Be careful when cooking food with a high fat content such as sausages as they tend to be greasy. These types of foods can produce a significant amount of smoke, particularly when cooked at high temperatures. This will not harm the air fryer or affect the final cooking result of the food.

6.1.6. Snacks that can be cooked in the oven can be cooked in the air fryer.

6.1.7. When baking, use a baking tin or oven dish placed inside the basket.

7. Storage:

7.1. Before storing, make sure that the hot air fryer is cool, clean and dry. Never store the hot air fryer while it is wet.

7.2. Never wrap the cord tightly around the hot air fryer, wrap it loosely to avoid causing damage. Store in a cool, dry place.

8. Specifications:

Product code: 973936

Input: 220-240V ~ 50/60Hz

Output: 2400W (850W+1550W)

Total capacity: 9.5 Litres

Working capacity: 3.5L + 6L

Temp Range: 60°-200°

Timing: 1-60 mins

9. Recycling:

9.1. 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.

9.2. 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.

Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the Frying Tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

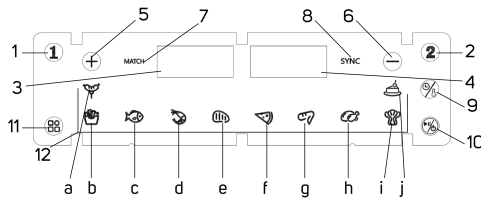
Troubleshooting		
Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	The amount of the ingredients in the Frying Tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Frying Tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').

AFRIKAANS

Geagte kliënt

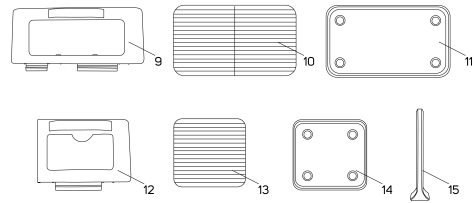
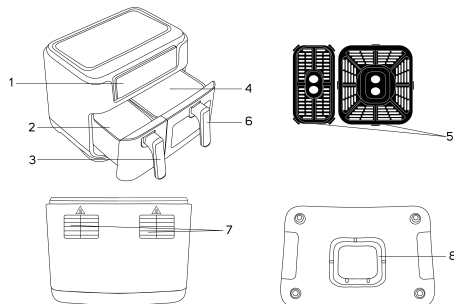
Dankie dat u gekies het om 'n Taurus-handelsmerk-produk aan te koop. Danksy sy tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit die strengste kwaliteitsstandaarde oorskry, kan 'n volkome bevredigende gebruik en 'n lang produk lewensduur verseker word.

1. Beskrywing van parte



1.1. Digitale aanraking vertoonpaneel

- 1) Zone 1 Selection
- 1) Sone 1 Seleksie
- 2) Sone 2 Seleksie
- 3) Sone 1 vertoon
- 4) Sone 2 vertoon
- 5) Tyd/temperatuur verhoog
- 6) Tyd/temperatuur verlaag
- 7) Kook passende
- 8) Sinkroniseer kook
- 9) Tyd/temperatuur seleksie
- 10) Krag/begin/pouse
- 11) Menuseleksie
- 12) Voorafgestelde kieslys
 - a) Wors
 - b) Bevrore skyfies
 - c) Vis
 - d) Garnaal
 - e) Beesvleis
 - f) Pizza
 - g) Hoendervlerkies
 - h) Drumstokkies
 - i) Groente
 - j) Nagereg



1.2. Dele

- 1) Vertoonpaneel
 - 2) Sone 1 Laai (3.5 Liter)
 - 3) Sone 1 Laai handvatset
 - 4) Nie-kleefbakke
 - 5) Sone 2 Laai met kykvenster (6 Liter)
 - 6) Sone 2 Laai handvatset
 - 7) Warm lug uitlaat
 - 8) Koordberging
 - 9) Groot oonddeur
 - 10) Groot rooster
 - 11) Groot bakplaat
 - 12) Klein oonddeur
 - 13) Klein roosterbak
 - 14) Klein bakplaat
 - 15) Sone afskerming – Dit is 'n verwyderbare deel en word slegs gebruik wanneer die kooksones 1 en 2 geskei word.
- NOTA: Verseker dat die plat kant van die sone afskerming teen die agterkant van die Lugfriteuse gedruk word.

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

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

2.1. Gebruik of werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werksarea skoon en goed verlig. Rommelige en donker areas nooi 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 vanaf 8 jaar en ouer gebruik word as hulle voortdurend onder toesig is.
- 2.1.4. Hierdie toestel kan deur mense met verminderde fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns of gebrek aan ervaring en kennis gebruik word as hulle toesig of instruksies ontvang het oor die veilige gebruik van die toestel en die gevare wat daarmee gepaard gaan, verstaan.
- 2.1.5. Hou die toestel en sy snoer 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 handvatsets, indien enige, in 'n posisie om morsing van die warm vloeistowwe te voorkom.
- 2.1.8. Moet die toestel nie in samehang met 'n programmer, tyd klok, of 'n ander toestel wat outomaties

2.1.9. Die temperatuur van die bereikbare oppervlaktes kan hoog wees wanneer die toestel in gebruik is.

2.1.10. Moenie die toestel ooit onderdompel in water of enige ander vloeistof nie, of dit onder lopende water plaas nie. - As die koppeling met die hoofkrag beskadig is, moet dit vervang word; neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese ondersteuningsdiens.

Moet nie probeer om die toestel self te ontmantel of te herstel om 'n gevaar te voorkom nie.

2.1.11. Verseker dat die spanning wat op die graderings-etiket aangedui word ooreenstem met die hoofspanning voordat die toestel ingeplug word.

2.1.12. Die toestel se prop moet behoorlik in die hoofpropkontak pas. Moet nie die prop verander nie.

2.1.13. Moenie die kragkoord dwing nie. Gebruik nooit die kragkoord om die toestel te lig, te dra of uit te trek nie.

2.1.14. Moenie die kragkoord om die toestel draai nie.

2.1.15. Moenie die kragkoord knip of vou nie.

2.1.16. Moenie toelaat dat die kragkoord in kontak kom met die warm oppervlaktes van die toestel nie.

2.1.17. Kontroleer die toestand van die kragkoord. Beskadigde of verwarde kables verhoog die risiko van elektriese skok.

2.1.18. Moenie die prop met nat hande aanraak nie.

2.1.19. Moenie die toestel gebruik as die kabel of prop beskadig is nie.

2.1.20. Indien enige van die toestelkassings breek, ontkoppel die toestel onmiddellik van die hoofkrag om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.

2.1.21. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het nie as daar sigbare tekens van skade is of as dit lek.

2.1.22. Plaas die toestel op 'n horisontale, platte, 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 materiale soos tekstiele, karton, of papier, ens.

2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. WAARSKUWING: Moet nie die toestel onbeheerd los terwyl dit in gebruik is nie, omdat daar 'n risiko op 'n ongeluk is.

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 vir gebruik deur gaste in gasvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motelle, en ander tipes residensiële omgewings nie, selfs nie op plase, areas van die kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings nie.

2.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur persone (insluitend kinders) met verminderde fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns, of gebrek aan ervaring en kennis, tensy hulle toesig of instruksies ontvang het oor die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat verantwoordelik is vir hul veiligheid.

2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelgoed nie. Kinders moet onder toesig gehou word 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 heeltemal uit voordat dit elke keer gebruik word.

2.3.2. Maak die dele wat direk in aanraking sal kom met kos skoon met 'n sagte, nat lap en droog dit deeglik af.

2.3.3. Plaas die lugfriteusehuis op 'n stabiele, hittebestande oppervlak, op 'n hoogte wat gemaklik is vir die gebruiker.

2.3.4. Sluit die lugfriteuse aan op 'n geskikte kragbron.

2.3.5. Nota: Wanneer die lugfriteuse vir die eerste keer gebruik word, kan daar 'n ligte rook of kenmerkende reuk uitgestoot word. Dit is normaal en sal spoedig verdwyn. Verseker dat daar voldoende voorsiening van vars lug rondom die lugfriteuse is tydens gebruik. Dit word sterk aanbeveel om die lugfriteuse sonder kos vir ongeveer 10 minute te laat loop voor die eerste gebruik. Dit sal voorkom dat die aanvanklike rook of vreemde 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 hoofkrag.

2.3.7. Ontkoppel die toestel van die hoofkrag wanneer dit nie in gebruik is nie en voordat enige skoonmaaktaak onderneem word.

2.3.8. Hierdie toestel moet buite die bereik van kinders en/of gestremde persone gestoor word.

2.3.9. Moet die toestel nie stoor of vervoer as dit nog warm is nie.

2.3.10. Laat nooit die toestel onbeheerd terwyl dit in gebruik is nie.

2.3.11. Laat nooit die toestel onbeheerd terwyl dit in gebruik is en hou dit buite die bereik van kinders, aangesien dit 'n elektriese toestel is wat opwarm tot hoë temperature en ernstige brandwonde kan veroorsaak.

2.3.12. Indien, om een of ander rede, die toestel vuur vat, ontkoppel die toestel van die hoofkragtoevoer en GEBRUIK NIE WATER OM DIE VUUR TE BLUS NIE.

2.4. Monteer die lug braaier

2.4.1. Plaas die kleefvrye bak in die kookgedeelte van die laaie en druk dit heeltemal af.

2.4.2. Skuif die laaie na die lugbraaier hoefeenheid toe om dit te sluit.

NOTA: Moet nie die lug braaier aanskakel sonder kos binne nie

2.5. Diens:

2.5.1. Maak seker dat die toestel slegs deur geskikte gekwalifiseerde tegnisiërs gediens word, en dat slegs oorspronklike reservedele of bykomstighede gebruik word om bestaande dele/bykomstighede te vervang.

2.5.2. Indien die kragkoord beskadig is, moet die vervaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyke

gekwalfiseerde persoon dit vervang om 'n gevaar te voorkom.

2.5.3. Enige misbruik of versuim om die gebruiksinstruksies te volg, maak die waarborg en die aanspreeklikheid van die vervaardiger nietig en ongeldig.

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

3.1.1. Verwyder die beskermende film van die toestel (indien van toepassing).

3.1.2. Voordat jy die produk vir die eerste keer gebruik, skoonmaak die dele wat in kontak met kos sal kom.

3.1.3. Hierdie lug braaier het 'n veelvoudige kookvermoë.

Voorbeeld:

Die linkerlaai het 'n kapasiteit van 3.5 liter.

Die regterlaai het 'n kapasiteit van 6 liter.

Gekombineerd het dit 'n kapasiteit van 9.5 liter.

Deur die laaie te verwyder en die groot oond deur te plaas, het dit 'n kookkapasiteit van 12 liter.

3.2. Gebruik en sorg:

3.2.1. Die lugfriteuse gebruik:

3.2.1.1. Rol die kragkoord heeltemal uit voordat jy dit inprop.

3.2.1.2. Plaas jou toestel op 'n plat, droë, stabiele oppervlak.

3.2.1.3. Sluit die toestel aan op die hoofkragvoorsiening en skakel dit aan. Die lugfriteuse sal een keer piep en in die wagmodus wees.

NOTA: Gebruik die sone afskerming wanneer jy die dubbele kooksones afsonderlik gebruik.

NOTA: Verwyder die sone afskerming deur dit uit te trek wanneer jy die volle 12L kookkapasiteit gebruik. (Lug braaier oond)



Die (⌘) sal verlig wees.

3.2.1.4. Om die lugbraaier aan te skakel, druk die (⌘) knoppie vir 'n sekonde in en die ①, ② en " _ _ _ _ _ " sal verlig word. LET WEL dat dit die wagmodus is.

3.2.1.5. Druk ① om die kookfunksie vir sone 1 te kies. (Linkerkant)

3.2.1.6. Druk ② om die kookfunksie vir sone 2 te kies. (Regterkant)

3.2.1.7. Druk die menudrukknoppie (⊗) om een van die vooraf ingestelde menu-kookfunksies te kies. Alle die keuse-opsies sal verlig bly. Die gekose

menu-opsie sal knipper. Om deur die menu-funksie te blaai, kan jy verskeie kere op die menudrukknoppie druk.

3.2.1.8. Om 'n kookmenu vir sone 1 te kies, druk ① gevolg deur die menu drukknoppie (⊗).

3.2.1.9. Om 'n kookmenu vir sone 2 te kies, druk ② gevolg deur die menu drukknoppie (⊗).

NOTA: Die knipperende sone is die "aktiewe" sone.

NOTA: Die tyd en temperatuur sal afwisselend vertoon word.

3.2.1.10. Jy kan die tyd en temperatuur vrylik aanpas deur die te druk (⌘) om die kooktyd of kooktemperatuur te kies en om die kooktyd en -temperatuur te verander, druk die (+) (-) knoppie.

3.2.1.11. Nadat jy die kookfunksie vir sone 1 gekies het, druk ② en kies dan die kookfunksie vir sone 2. Jy kan die tyd en temperatuur vrylik aanpas deur die Tyd- en temperatuurknoppie te gebruik, gevolg deur die + / - knoppies.

3.2.1.12. Nadat die bogenoemde stappe voltooi is, kan jy die begin/pouse/kragknoppie (⌘) druk en die lugfriteuse begin kook. Elke vooraf-geprogrammeerde kookfunksie het sy eie verstektyd en -temperatuur soos geïllustreer in die tabel in punt 6 hieronder. Weereens kan die gebruiker die tyd en temperatuur vrylik aanpas deur die sone te kies en die Tyd- en temperatuur knoppie te gebruik, gevolg deur die + / - knoppies.

3.2.1.13. Die temperatuurbeheerreëks is tussen 60°-200°C. Die temperatuur word aangepas in inkremente van 5°C in beide rigtings.

3.2.1.14. Die tydbeheerreëks is tussen 1-60 minute. Die tyd word aangepas in inkremente van 1 minuut in beide rigtings.

3.2.1.15. Nadat die funksies gekies is, en die temperatuur en tyd ingestel is druk (⌘).

Deur te druk (⌘) terwyl die lugfriteuse kook, sal jy die kookproses onderbreek. Druk dit weer, dan sal die kookproses hervat.

As jy die knoppie (⌘) lankhou sal dit die kookfunksie beëindig en die lugfriteuse terug plaas in wagmodus

NOTA: As jy die laai tydens die kook-siklus verwyder, sal die lugfriteuse ophou om te kook en sal die tydwaarneming ophou aftel. Dit sal slegs hervat op dieselfde program sodra die laai teruggeplaas is.

3.2.1.16. Aan die einde van die kook-siklus sal die vertoon "AF" flits, die verhittingselement sal ophou verhit, maar die waaier sal vir sowat 1 minuut aanhou loop. Daarna sal die lugfriteuse ongeveer 5 keer piep en na die wagmodus gaan.

NOTA: Dit mag verskil afhange van jou model.

3.2.1.17. **Slim Kook:** As jy 2 verskillende maaltye gelyktydig kook, kan jy die kookfunksies soos hierbo geïllustreer kies, druk SYNC en jou maaltye sal gelyktydig klaargemaak word.

Stap 1: Program Sone 1: Plaas kos in die laai, druk ① en kies die kookfunksie.

Stap 2: Program Sone 2: Plaas kos in die laai, druk ② en kies die kookfunksie.

Stap 3: Begin kook: Druk en druk SYNC dan (⌘) om die kookproses te begin.

3.2.1.18. **Gelyk Kook:** As jy dieselfde kos in elke sone kook, druk **MATCH** en jou maaltye sal op dieselfde funksie kook.

Stap 1: Program Sone 1: Plaas kos in die laaie.

Stap 2: Druk **1** en kies 'n kookfunksie en druk dan **MATCH**.

Step 3: Druk **⏻** om die kookproses te begin.

Sone 1 en 2 sal begin kook op dieselfde funksie.

3.2.1.19. Sommige bestanddele mag dalk halfway deur of gedurende die kooktyd geskud moet word.

3.2.1.20. Lugbraaier oond-modus:

1. Zone 2 kan gebruik word as 'n oond deur die laai te verwyder en dit te vervang met die klein oondeur. Die onderkant van die deur het 'n uitstaande skanier. Lyn hierdie skanier uit met die skanieropening onder aan die lugbraaier en druk dit stadig af om die deur op sy plek te sit. Trek die deur agtertoe om dit korrek uit te lyn. Jy kan die deur nou sluit deur dit na die lugbraaier toe te skuif. Gebruik die klein rooster of bakplaat.
2. Om die volle 12 liter kapasiteits te gebruik, verwyder beide laaie en die sone afskerming en vervang dit met die groot oondeur. Die onderkant van die deur het twee uitstaande skanier aansluitings. Skakel hierdie skanier aansluitings uit met die skanier openings onder aan die lugfriteus en druk dit stadig af om die deur op sy plek te sit. Trek die deur agtertoe om dit korrek uit te lyn. Jy kan die deur nou sluit deur dit na die lugbraaier toe te skuif. Gebruik die groot rooster of bakplaat.

NOTA: Wanneer die 12 liter kapasiteit gebruik word, word dit aanbeveel om die gelyk-kookfunksie te gebruik vir gelyke hitteverspreiding en kookresultaat.

3.2.1.21. Na 3 minute sal die lugbraaier in 'n volledige wagmodus gaan, wat beteken dat slegs die **⏻** die lig vertig sal word. Waarskuwing: Nominale spanning is steeds teenwoordig selfs wanneer die termostaat na die af-posisie gedraai is. Om die lugbraaier permanent af te skakel, moet jy seker maak dat dit by die hoofkragvoorsiening afgeskakel is.

3.3. Nadat jy die toestel klaar gebruik het:

3.3.1. Laat die toestel afkoel.

3.3.2. Onttrek die toestel van die hoofkragvoorsiening.

3.3.3. Skoon die toestel soos beskryf in die skoonmaakafdeling.

4. Skoonmaak:

4.1. Onttrek die toestel van die hoofkragvoorsiening en laat dit heeltemal afkoel voordat jy enige skoonmaaktaak onderneem.

4.2. Skoon die hoofteenheid van die lugbraaier met 'n sagte, klam doek en droog dit deeglik.

4.3. Was die bykomstighede in warm, seepwater, spoel dit daarna en droog dit deeglik.

4.4. **VOORSIGTIG!** Moet nie die elektriese dele van die toestel in enige vloeistof dompel nie.

4.5. Moet nie oplosmiddels, of produkte met 'n suur- of basis pH soos bleikmiddel, of skuurmiddels, gebruik om die toestel skoon te maak nie.

4.6. Moet die toestel nooit in water of enige ander vloeistof dompel of onder lopende water plaas nie.

4.7. Die braaipan en braaipanhouer is veilig vir die opwasser.

5. Anomalies en herstel:

5.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuning sentrum indien die produk beskadig is of ander probleme ontstaan.

5.2. As die aansluiting op die hoofkrag voorsiening beskadig is, moet dit vervang word, en moet jy voortgaan soos jy sou in die geval van skade.

6. Voorgeprogrammeerde funksies:

Programlogistiek			
Function	Spyskaart	Standaardtyd (min)	Standaardtemperatuur (°C)
	 Wors	23	180
	 Skyfies	20	200
	 Vis	18	200
	 Garnaal	15	180
	 Vleis	17	180
	 Pizza	17	180
	 Hoender vlerkies	23	180
	 Hoender	45	200
	 Groente	8	160
	 Nagereg	15	170

Waarskuwing: Die lugfriteuse werk teen hoë temperature, moenie die warm dele tydens en na bedryf aanraak voordat die eenheid heeltemal afgekoel is nie.

6.1. Kookwenke:

6.1.1. Met groter hoeveelhede kos mag die kooktyd slegs 'n klein verhoging vereis. Met klein hoeveelhede kos mag die kooktyd slegs 'n klein vermindering vereis.

6.1.2. SSKud kleiner kosse halverweë deur die kooktyd verbeter die eindresultaat en kan help om oneweredig gebraaide kosse te voorkom.

6.1.3. Voeg olie by vars aartappelskyfies vir 'n bros resultaat. Braai die aartappelskyfies binne 'n paar minute nadat die olie bygevoeg is.

6.1.4. Wanneer olie by enige kos bygevoeg word, voeg altyd die olie by voordat jy die kos by die mandjie voeg. Om dit te doen, sit die kos in 'n bak of soortgelyke houër, voeg dan die olie by, roer

die kos totdat dit eweredig bedek is en voeg dan die kos by die mandjie.

6.1.5. Wees versigtig wanneer jy kos met 'n hoë vetinhoud soos wors kook, aangesien dit geneig is om vet te wees. Hierdie tipes kosse kan 'n aansienlike hoeveelheid rook produseer, veral wanneer dit by hoë temperature gekook word. Dit sal die lugfriteuse nie skade berokken of die uiteindelijke kookresultaat van die kos affekteer nie.

6.1.6. Verversnaperinge wat in die oond gekook kan word, kan in die lugfriteuse gekook word.

6.1.7. Wanneer jy bak, gebruik 'n bakblik of oondbak geplaas binne die mandjie.

7. Berging:

7.1. Voordat jy dit bêre, moet jy seker maak dat die lugfriteuse afgekoel, skoon en droog is. Berg nooit die lugfriteuse op terwyl dit nat is nie.

7.2. Wikkel nooit die snoer styf om die lugfriteuse nie, wikkel dit los om skade te voorkom. Berg op in 'n koel, droë plek.

8. Spesifikasies:

Produkkode: 973936

Invoer: 220-240V ~ 50/60Hz

Uitvoer: 2400W (850W+1550W)

Totale kapasiteit: 9.5 Liter

Werkskapasiteit: : 3.5L + 6L

Temperatuurreeks: 60°-200°

Tydsbereik: 1-60 mins

9. Herwinning:

9.1. 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-kantoor waar hulle gratis vir herwinning aanvaar sal word.

9.2. Alternatiewelik, kontak asseblief jou plaaslike owerheid of huishoudelike afval-verwyderingsdiens vir verdere besonderhede van jou naaste aangewese innamepunt. Korrekte produkverwydering spaar hulpbronne en voorkom negatiewe uitwerking op menslike gesondheid en die omgewing.

Probleemoplossing		
Probleem	Rede	Oplossing
Die lug braaier werk nie	Die item is nie aan die krag gekoppel.	Konekteer aan muurprop.
	Die tydhouer nie gestel.	Draai die tydknop na die vereiste voorbereidings-tyd om die toestel aan te skakel.

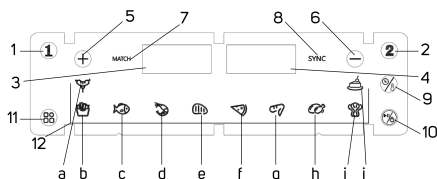
Kos nie heeltemal gaar	Die hoeveelheid bestanddele in die Braaipan is te veel.	Plaas klein hoeveelhede bestanddele in die Braaipan. Klein hoeveelhede word meer eweredig gebraai.
	Die ingestelde temperatuur is te laag	Draai die temperatuur-beheerknop na die vereiste temperatuurinstelling [sien afdeling 'Instellings'].
	Die voorbereidings tyd is te kort.	Draai die tydknop na die vereiste voorbereidingstyd [sien afdeling 'Instellings'].
Die bestanddele word oneweredig in die lugfriteuse gebraai...	Sommige tipes bestanddele moet halverweë deur die voorbereidingstyd geskud word.	Bestanddele wat bo-op mekaar lê of oor mekaar lê (bv. skyfies), moet halverweë deur die voorbereidingstyd geskud word [sien afdeling 'Instellings'].
Gebraaide verversnaperinge is nie bros wanneer hulle uit die lugfriteuse kom nie.	Jy gebruik 'n tipe verversnapering wat bedoel is om in 'n tradisionele diepfriteuse voorberei te word.	Gebruik oondverversnaperinge of verf 'n bietjie olie lig op die verversnaperinge vir 'n broser resultaat.
Kan die pan nie behoortlik in die toestel skuif nie...	Daar is te veel kos in die Braaipan.	Moenie die pan vul verder as die maksimum hoeveelheid wat aangedui word in die tabel op die vorige bladsy nie.
Wit rook kom uit die toestel.	Jy is besig om vetterige bestanddele voor te berei.	Let daarop dat die temperatuur goed beheer word om onder 180°C te bly wanneer jy vetterige bestanddele in die lugfriteuse braai.
	Die pan bevat steeds vetterige afsettings van die vorige gebruik.	Wit rook word veroorsaak deur die vet wat in die pan opwarm. Maak seker jy skoonmaak die pan behoortlik na elke gebruik.
Vars aartappelskyfies word oneweredig gebraai in die lugfriteuse.	Jy het nie die aartappelstokkies behoorlik gewee voordat jy hulle gebraai het nie.	Week die aartappelstokkies vir minstens 30 minute in 'n bak water; haal hulle uit en droog hulle met kombuisdoekies.
	Jy het nie die regte aartappeltipe gebruik nie.	Gebruik vars aartappels en maak seker hulle bly stewig tydens die braai.
Vars aartappelskyfies is nie bros wanneer hulle uit die lugfriteuse kom nie.	Die brosheid van die skyfies hang af van die hoeveelheid olie en water in die skyfies.	Maak seker dat jy die aartappelstokkies behoorlik droogmaak voordat jy hulle met olie bedek.
		Sny die aartappel in dunner stokkies vir 'n broser resultaat.
		Voeg 'n bietjie meer olie by vir 'n broser resultaat.

SPANISH

Estimado cliente,

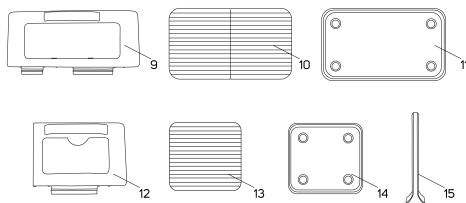
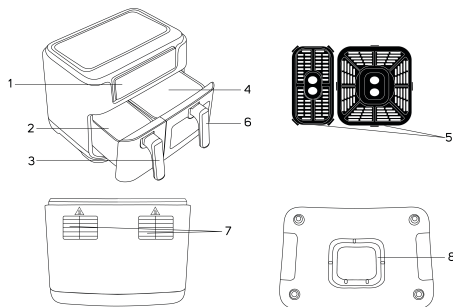
Gracias por elegir adquirir un producto de la marca Taurus. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, y al hecho de que cumple con los estándares de calidad más estrictos, podemos garantizar un uso plenamente satisfactorio y una larga vida útil del producto.

1. Descripción de partes



1.1 Panel de pantalla táctil digital:

- 1) Selección de Zona 1
- 2) Selección de Zona 2
- 3) Pantalla de Zona 1
- 4) Pantalla de Zona 2
- 5) Aumentar tiempo/temperatura
- 6) Disminuir tiempo/temperatura
- 7) Cocción igualada
- 8) Cocción sincronizada
- 9) Selección de tiempo/temperatura
- 10) Encendido/inicio/pausa
- 11) Selección de menú
- 12) Menú preestablecido
 - a) Salchicha
 - b) Papas fritas congeladas
 - c) Pescado
 - d) Camarones
 - e) Bistec
 - f) Pizza
 - g) Alitas de pollo
 - h) Muslos de pollo
 - i) Verduras
 - j) Postre



1.2. Partes

- 1) Panel de pantalla
- 2) Cajón de la Zona 1 (3,5 litros)
- 3) Mango del cajón de la Zona 1
- 4) Bandejas antiadherentes
- 5) Cajón de la Zona 2 con ventana de visualización (6 litros)
- 6) Mango del cajón de la Zona 2
- 7) Salida de aire caliente
- 8) Almacenamiento para el cable
- 9) Puerta grande del horno
- 10) Gran parrilla
- 11) Gran bandeja para hornear
- 12) Puerta pequeña del horno
- 13) Bandeja pequeña para parrilla
- 14) Bandeja pequeña para hornear
- 15) Divisor de zona: esta parte es removible y solo se usa cuando se separa la zona de cocción 1 de la zona de cocción 2.

NOTA: Asegúrese de que el lado plano del divisor de zona esté presionado contra la parte trasera de la freidora de aire.

2. ¡Consejos y advertencias de seguridad!

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

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 âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés.

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, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus.

2.1.5. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

2.1.6. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

2.1.7. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, avec les poignées, le cas échéant, positionnées de manière à éviter les éclaboussures de liquides chauds.

2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre dispositif qui l'allume 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, et ne le placez pas sous l'eau courante. Si la connexion au secteur est endommagée, elle doit être remplacée. Amenez l'appareil à un service de support technique agréé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même pour éviter tout 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'un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.

2.1.21. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé au sol s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.

2.1.22. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate, stable, capable de supporter des températures élevées et éloignée d'autres sources de chaleur et du contact avec l'eau.

2.1.23. Éloignez l'appareil de matériaux inflammables tels que textiles, carton, papier, etc.

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. ¡PRECAUCIÓN! No deje el aparato sin supervisión durante su uso, ya que existe 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 hospitalarios como alojamientos y desayunos, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas rurales, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.

2.2.4. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les

haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por 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 de la 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 a una fuente de alimentación adecuada.

2.3.5. NOTA: Al usar la freidora de aire por primera vez, puede emitir un ligero humo o un olor distintivo. Esto es normal y pronto disminuirá. Asegúrese de que haya suficiente circulación 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 extraño 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 y luego desenchúfelo de la corriente.

2.3.7. Desconecte el aparato de la corriente cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

2.3.8. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de niños y/o personas discapacitadas.

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

2.3.10. Nunca deje el aparato desatendido mientras esté 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 electrodoméstico eléctrico que se calienta a altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.

2.3.12. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconéctelo de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.

2.4. Ensamblando la freidora de aire caliente.

2.4.1. Coloque la bandeja con revestimiento anti-adherente en el compartimento de cocción de los cajones y presiónela completamente hacia abajo.

2.4.2. Deslice los cajones hacia la unidad principal de la freidora de aire caliente para cerrarla.

NOTA: No encienda la freidora de aire caliente sin alimentos en su interior.

2.5. Servicio:

2.5.1. Asegúrese de que el electrodoméstico sea reparado únicamente por técnicos debidamente cualificados, y que solo se utilicen repuestos 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 con cualificaciones similares, debe reemplazarlo para evitar riesgos.

2.5.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones para el uso:

3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del dispositivo (si es aplicable).

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

3.1.3. Esta freidora de aire tiene una capacidad de cocción múltiple.

Ejemplo:

El cajón izquierdo tiene una capacidad de 3,5 litros.

El cajón derecho tiene una capacidad de 6 litros.

Combinados, tienen una capacidad de 9,5 litros.

Al retirar los cajones y colocar la puerta grande del horno, tiene una capacidad de cocción de 12 litros.

3.2. Uso y cuidado:

3.2.1. Uso de la freidora de aire caliente:

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

3.2.1.2. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y estable.

3.2.1.3. Conecte el electrodoméstico a la red eléctrica y enciéndalo. La freidora de aire caliente emitirá un pitido y estará en modo de espera.

NOTA: Use el divisor de zona cuando utilice la zona de cocción dual por separado.

NOTA: Retire el divisor de zona tirando de él cuando utilice la capacidad completa de cocción de 12 litros. (Freidora de Aire tipo Horno)



El (%) estará iluminado.

3.2.1.4. Para encender la freidora de aire caliente, presione el (%) botón por un segundo y el ①, ② y se iluminará. **NOTA:** esto es el modo de espera.

3.2.1.5. Presiona ① para seleccionar la función de cocción para la zona 1. (Lado izquierdo)

3.2.1.6. Presiona ② para seleccionar la función de cocción para la zona 2. (Lado derecho)

3.2.1.7. Presiona el botón de menú (%) para selec-

cionar una de las funciones de cocción del menú preestablecido. Todas las opciones del menú permanecerán encendidas. La opción de menú seleccionada parpadeará. Para recorrer las funciones del menú, puedes presionar el botón de menú varias veces.

3.2.1.8. Para seleccionar un menú de cocción para la zona 1, presiona ① seguido por el botón de menú (%).

3.2.1.9. Para seleccionar un menú de cocción para la zona 2, presiona ② seguido por el botón de menú (%).

NOTA: La zona que parpadea es la zona "activa".

NOTA: El tiempo y la temperatura se mostrarán de forma alternada.

3.2.1.10. Puedes ajustar el tiempo y la temperatura libremente presionando el (%) para seleccionar el tiempo de cocción o la temperatura de cocción, y para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción, presiona el (+) (-) botón.

3.2.1.11. Después de seleccionar la función de cocción para la zona 1, presiona ② y selecciona la función de cocción para la zona 2. Puedes ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón de Tiempo y temperatura, seguido por los botones de + / -.

3.2.1.12. Una vez completados los pasos anteriores, puede presionar el botón de inicio/pausa/encendido (%) y la freidora de aire caliente comenzará a cocinar. Cada función de cocción preprogramada tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados, como se ilustra en la tabla del punto 6 a continuación. Una vez más, el usuario puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente seleccionando la zona y utilizando el botón de tiempo y temperatura, seguido de los botones + / -.

3.2.1.13. El rango de control de temperatura es entre 60° y 200°C. La temperatura se ajusta en incrementos de 5°C en ambos sentidos.

3.2.1.14. El rango de control de tiempo es entre 1 y 60 minutos. El tiempo se ajusta en incrementos de 1 minuto en ambos sentidos.

3.2.1.15. Después de seleccionar las funciones, establecer la temperatura y el tiempo, presiona (%). Presionando (%) mientras la freidora de aire caliente está cocinando, pausará la cocción. Vuelve a presionarlo y la cocción se reanudará.

Manteniendo presionado el (%) pondrá fin a la función de cocción y devolverá la freidora de aire caliente al modo de espera.

NOTA: Si retira el cajón durante el ciclo de cocción, la freidora de aire caliente dejará de cocinar y el temporizador dejará de contar, reanudando el mismo programa una vez que el cajón esté nuevamente en su lugar.

3.2.1.16. Al final del ciclo de cocción, la pantalla parpadeará "OFF", el elemento calefactor dejará de calentar pero el ventilador continuará funcionando durante aproximadamente 1 minuto, después de lo cual la freidora de aire caliente emitirá un pitido +/- 5 veces y pasará al modo de espera.

NOTA: Esto puede variar dependiendo de su modelo.

3.2.1.17. **Cocina Inteligente:** Si está cocinando dos platos diferentes al mismo tiempo, puede selec-

cionar las funciones de cocción como se muestra arriba, presione **SYNC** y sus comidas terminarán de cocinarse al mismo tiempo.

Paso 1: Programar Zona 1: Coloque la comida en el cajón, presione **1** y seleccione la función de cocción.

Paso 2: Programar Zona 2: Coloque la comida en el cajón, presione **2** y seleccione la función de cocción.

Paso 3: Iniciar cocción: Presione **SYNC** luego presione **GO** para empezar a cocinar.

3.2.1.18. Cocción Simultánea: Si está cocinando la misma comida en cada zona, presione **MATCH** y sus comidas se cocinarán con la misma función.

Paso 1: Programar Zona 1: Coloque la comida en los cajones.

Paso 2: Presione **1** y seleccione una función de cocción, luego presione **MATCH**.

Step 3: Presione **GO** para empezar a cocinar. Las Zonas 1 y 2 comenzarán a cocinar con la misma función.

3.2.1.19. Algunos ingredientes pueden requerir agitarse a la mitad o durante todo el tiempo de cocción.

3.2.1.20. Modo horno de freidora de aire:

1. La Zona 2 se puede usar como horno retirando el cajón y reemplazándolo con la pequeña puerta del horno. La parte inferior de la puerta tiene una bisagra saliente. Alinee esta bisagra con el espacio para la bisagra en la parte inferior de la freidora de aire y empuje suavemente hacia abajo para encajar la puerta en su lugar. Tire de la puerta hacia atrás para alinearla correctamente. Ahora puede cerrar la puerta empujándola hacia la freidora de aire. Use la parrilla pequeña o la bandeja para hornear.
2. Para utilizar la capacidad completa del horno de 12 litros, retire ambos cajones y el divisor de zona y reemplácelos con la puerta grande del horno. La parte inferior de la puerta tiene dos bisagras salientes. Alinee estas bisagras con los espacios para bisagras en la parte inferior de la freidora de aire y empuje suavemente hacia abajo para encajar la puerta en su lugar. Tire de la puerta hacia atrás para alinearla correctamente. Ahora puede cerrar la puerta empujándola hacia la freidora de aire. Use la parrilla grande o la bandeja para hornear.

NOTA: Al utilizar el horno con capacidad de 12 litros, se recomienda usar la función de cocción simultánea para garantizar una distribución uniforme del calor y un resultado de cocción óptimo.

3.2.1.21. Después de 3 minutos, la freidora de aire entrará en modo de espera total, lo que significa que solo el **GO** luz estará iluminada. Advertencia: El voltaje nominal sigue presente incluso cuando el termostato está en posición de apagado. Para apagar permanentemente la freidora de aire caliente, asegúrese de desconectarla de la fuente de alimentación principal.

3.3. Una vez que haya terminado de usar el aparato:

3.3.1. Deje que el aparato se enfríe.

3.3.2. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación principal.

3.3.3. Limpie el aparato según se describe en la sección de limpieza.

4. Limpieza:

4.1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

4.2. Limpie la unidad principal de la freidora de aire caliente con un paño suave y húmedo y séquela completamente.

4.3. Lave los accesorios con agua tibia y jabón, luego enjuáguelos y séquelos completamente.

4.4. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.

4.5. No use solventes ni productos con pH ácido o básico, como blanqueadores, ni productos abrasivos para limpiar el aparato.

4.6. Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido ni lo coloque bajo agua corriente.

4.7. La cesta para freír y el contenedor de la cesta para freír son aptos para lavavajillas.

5. Anomalías y reparación:

5.1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o surgen otros problemas.

5.2. Si la conexión a la red eléctrica ha resultado dañada, debe ser reemplazada, y debe proceder como en el caso de daños.

6. Funciones preprogramadas:

Logística del programa			
Function	Menú	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (°C)
	 Salchicha	23	180
	 Papas fritas	20	200
	 Pescado	18	200
	 Camarón	15	180
	 Bistec	17	180
	 Pizza	17	180
	 Alitas de pollo	23	180
	 Pollo	45	200
	 Verduras	8	160
	 Postre	15	170

Precaución: La freidora de aire caliente opera a altas temperaturas, no toque las partes calientes durante y después de la operación hasta que la unidad se haya enfriado completamente.

6.1. Consejos para cocinar:

6.1.1. Con cantidades mayores de alimentos, el tiempo de cocción puede requerir solo un pequeño aumento. Con cantidades menores, el tiempo de cocción puede requerir solo una ligera disminución.

6.1.2. Agitar alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y puede ayudar a evitar alimentos fritos de manera desigual.

6.1.3. Agregue aceite a las papas / patatas fritas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría las papas / patatas fritas pocos minutos después de agregar el aceite.

6.1.4. Cuando agregue aceite a cualquier alimento, siempre añádalo antes de poner el alimento en la cesta. Para hacerlo, coloque el alimento en un tazón o recipiente similar, luego agregue el aceite, remueva la comida hasta que esté bien recubierta y después ponga el alimento en la cesta.

6.1.5. Tenga cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de grasa, como salchichas, ya que tienden a ser grasosos. Estos tipos de alimentos pueden producir una cantidad significativa de humo, especialmente cuando se cocinan a altas temperaturas. Esto no dañará la freidora de aire ni afectará el resultado final de la cocción de la comida.

6.1.6. Los aperitivos que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.

6.1.7. Al hornear, use un molde para hornear o una bandeja para horno colocada dentro de la cesta.

7. Almacenamiento:

7.1. Antes de almacenar, asegúrese de que la freidora de aire caliente esté fría, limpia y seca. Nunca guarde la freidora de aire caliente mientras esté húmeda.

7.2. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor de la freidora de aire caliente, envuélvalo suelto para evitar causar daño. Almacene en un lugar fresco y seco.

8. Especificaciones:

Código del producto: 973936

Entrada: 220-240V ~ 50/60Hz

Salida: 2400W (850W+1550W)

Capacidad total: 9.5 Litros

Capacidad de trabajo: 3.5L + 6L

Rango de temperatura: 60°-200°

Temporización: 1-60 mins

9. Reciclaje:

9.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual, no deben mezclarse con residuos domésticos generales. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a su oficina más cercana de Creative Housewares, donde serán aceptados para reciclaje sin cargo alguno.

9.2. Alternativamente, comuníquese con su autoridad local o servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre su punto de recolección designado más cercano. El correcto desecho de productos ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.

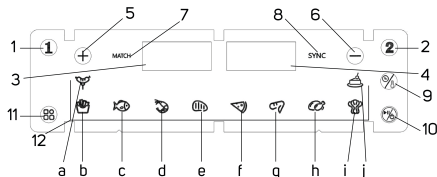
Solución de problemas		
Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado a la corriente eléctrica.	Enchufe el cable de alimentación en un toma-corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire el botón del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
La comida no está completamente cocida	La cantidad de ingredientes en la bandeja para freír es excesiva.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la bandeja para freír. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Gire el botón de control de temperatura a la configuración de temperatura deseada (consulte la sección "Configuraciones").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuraciones").
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están encima o atravesados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuraciones").
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Está utilizando un tipo de aperitivo diseñado para prepararse en una freidora tradicional.	Use aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la bandeja dentro del aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la bandeja para freír.	No llene la bandeja más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasosos.	Asegúrese de que la temperatura esté bien controlada para que esté por debajo de 180°C cuando frie ingredientes grasosos en la freidora de aire.
	La bandeja todavía contiene residuos grasosos del uso anterior..	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja adecuadamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	No remojó adecuadamente las tiras de papa antes de freírlas.	Remoje las tiras de papa en un tazón de agua durante al menos 30 minutos; séquelas y séquelas con papel de cocina.
	No usó el tipo de papa adecuado.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrese de secar adecuadamente las tiras de papa antes de cubrirlas con aceite.
		Corte la papa en tiras más finas para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

FRENCH

Cher client,

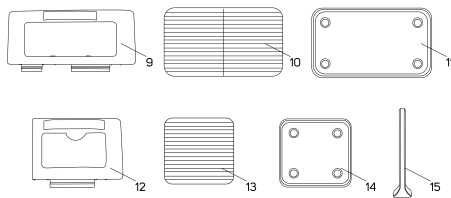
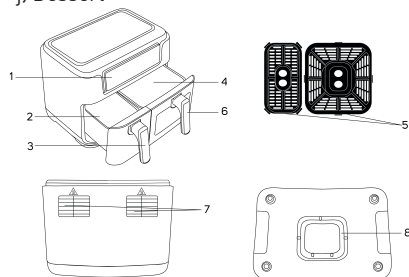
Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque Taurus. Grâce à sa technologie, son design, son fonctionnement et le fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation entièrement satisfaisante et une longue durée de vie du produit sont garanties.

1. Description des pièces



1.1 Panneau d'affichage tactile numérique:

- 1) Sélection de la Zone 1
- 2) Sélection de la Zone 2
- 3) Affichage de la Zone 1
- 4) Affichage de la Zone 2
- 5) Augmenter le temps/la température
- 6) Diminuer le temps/la température
- 7) Fonction "Match Cook"
- 8) Fonction "Sync Cook"
- 9) Sélection du temps/de la température
- 10) Alimentation/démarrage/pause
- 11) Sélection du menu
- 12) Menu pré-régulé
 - a) Saucisse
 - b) Frites surgelées
 - c) Poisson
 - d) Crevettes
 - e) Steak
 - f) Pizza
 - g) Ailes de poulet
 - h) Pilons
 - i) Légumes verts
 - j) Dessert



1.2. Pièces

- 1) Panneau d'affichage
 - 2) Tiroir de la Zone 1 (3,5 litres)
 - 3) Poignée du tiroir de la Zone 1
 - 4) Plateaux antiadhésifs
 - 5) Tiroir de la Zone 2 avec fenêtre de visualisation (6 litres)
 - 6) Poignée du tiroir de la Zone 2
 - 7) Sortie d'air chaud
 - 8) Rangement du cordon
 - 9) Grande porte du four
 - 10) Grande grille
 - 11) Grande plaque de cuisson
 - 12) Petite porte du four
 - 13) Petite grille
 - 14) Petite plaque de cuisson
 - 15) Diviseur de zone – Ceci est une pièce amovible et est utilisé uniquement pour séparer la zone de cuisson 1 de la zone de cuisson 2.
- REMARQUE : Assurez-vous que le côté plat du séparateur de zones est appuyé contre l'arrière de la friteuse à air.

2. Conseils de sécurité et avertissements !

Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil sous tension et conservez-les pour référence future. Ne pas suivre et observer ces instructions pourrait entraîner un accident. Nettoyez toutes les pièces du produit comme indiqué dans la section de nettoyage avant utilisation.

2.1. Environnement d'utilisation :

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 surveillés.

2.1.4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance, à condition qu'elles aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques impliqués.

2.1.5. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

2.1.6. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

2.1.7. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable avec les poignées, le cas échéant, positionnées de manière à éviter les éclaboussures de liquides chauds.

2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmateur, une minuterie ou un autre dispositif qui l'allume 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 secteur est endommagée, elle doit être remplacée, emportez l'appareil dans un service de support technique autorisé.

N'essayez 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 du 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, porter ou débrancher l'appareil.

2.1.14. Ne serrez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

2.1.15. Ne pincez ni ne pliez 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'un des boîtiers 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 s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.

2.1.22. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate, stable, capable de résister à des températures élevées et loin d'autres sources de chaleur et du contact avec l'eau.

2.1.23. Gardez l'appareil loin 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 pourrait causer des brûlures graves.

2.2.3. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, non 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, hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels, même dans les fermes, les zones du personnel de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont reçu une surveillance ou une instruction sur 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 câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. Nettoyez les pièces qui seront directement en contact avec les aliments avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les soigneusement.

2.3.3. Placez le boîtier du friteur à air chaud sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

2.3.4. Branchez la friteuse à air sur une alimentation électrique appropriée.

2.3.5. REMARQUE : Lors de l'utilisation de la friteuse à air pour la première fois, une légère fumée ou une odeur distinctive peut être émise. C'est normal et cela va bientôt disparaître. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse à air pendant son utilisation. Il est fortement conseillé de faire fonctionner la friteuse à air sans nourriture pendant environ 10 minutes avant la première utilisation. Cela évitera que la fumée initiale ou l'odeur désagréable 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 d'alimentation, 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 stocké hors de la portée des enfants et/ou des personnes handicapées.

2.3.9. Ne stockez ni ne transportez l'appareil s'il est encore chaud.

2.3.10. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

2.3.11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance

lorsqu'il est en cours d'utilisation et 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-le de l'alimentation secteur et N'UTILISEZ PAS D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.

2.4. Assemblage de la friteuse à air chaud:

2.4.1. Insérez le plateau avec revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson des tiroirs et appuyez complètement vers le bas.

2.4.2. Faites glisser les tiroirs vers l'unité principale de la friteuse à air chaud pour les fermer.

REMARQUE : Ne mettez pas en marche la friteuse à air chaud sans qu'il y ait de la nourriture à l'intérieur.

2.5. Service:

2.5.1. Assurez-vous que l'appareil soit réparé uniquement par des techniciens qualifiés et que seules des pièces de rechange ou accessoires d'origine soient utilisés pour remplacer des pièces/accessoires existants.

2.5.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée similaire doit le remplacer pour éviter tout danger.

2.5.3. Tout usage incorrect ou tout non-respect des instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

3. Instructions d'utilisation:

3.1. Antes del uso:

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

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

3.1.3. Esta freidora de aire tiene una capacidad de cocción múltiple.

Exemple:

Le tiroir gauche a une capacité de 3,5 litres.

Le tiroir droit a une capacité de 6 litres.

Combinés, ils ont une capacité de 9,5 litres.

En retirant les tiroirs et en installant la grande porte du four, la capacité de cuisson devient de 12 litres.

3.2. Utilisation et entretien :

3.2.1. Utilisation de la friteuse à air chaud :

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

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

3.2.1.3. Branchez l'appareil à la source d'alimentation principale et mettez-le sous tension. La friteuse à air chaud émettra un bip une fois et se mettra en mode veille.

REMARQUE : Utilisez le séparateur de zone lorsque vous utilisez les zones de cuisson doubles séparément.

REMARQUE : Retirez le séparateur de zone en le tirant lorsqu'il faut utiliser la capacité de cuisson complète de 12L. (Four à friteuse à air chaud)



Le/La (Ⓜ) sera illuminé(e).

3.2.1.4. Para encender la freidora de aire caliente, presione el / la (Ⓜ) botón pendant une seconde et le/la ①, ② et "-----" s'illuminera. **REMARQUE** que ceci est le mode veille.

3.2.1.5. Appuyez sur ① pour sélectionner la fonction de cuisson pour la zone 1. (Côté gauche)

3.2.1.6. Appuyez sur ② pour sélectionner la fonction de cuisson pour la zone 2. (Côté droit)

3.2.1.7. Appuyez sur le bouton du menu (Ⓜ) pour sélectionner l'une des fonctions de cuisson du menu préréglé. Toutes les options du menu resteront allumées. L'option de menu sélectionnée clignotera. Pour faire défiler les fonctions du menu, vous pouvez appuyer plusieurs fois sur le bouton du menu.

3.2.1.8. Pour sélectionner un menu de cuisson pour la zone 1, appuyez sur ① suivi du bouton du menu (Ⓜ).

3.2.1.9. Pour sélectionner un menu de cuisson pour la zone 2, appuyez sur ② suivi du bouton du menu (Ⓜ). **REMARQUE** : La zone clignotante est la zone "active". **REMARQUE** : Le temps et la température s'afficheront alternativement.

3.2.1.10. Vous pouvez ajuster le temps et la température librement en appuyant sur le/la (Ⓜ) pour sélectionner le temps de cuisson ou la température de cuisson, et pour changer le temps et la température de cuisson, appuyez sur le/la (⊕/⊖) bouton.

3.2.1.11. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson pour la zone 1, appuyez sur ② et sélectionnez la fonction de cuisson pour la zone 2. Vous pouvez ajuster le temps et la température librement en utilisant le bouton de temps et de température, suivi des boutons + / -.

3.2.1.12. Une fois les étapes ci-dessus terminées, vous pouvez appuyer sur le bouton démarrer/pause/arrêt (⏻) et la friteuse à air chaud commencera à cuire.

Chaque fonction de cuisson préprogrammée a son propre temps et sa propre température par défaut, comme indiqué dans le tableau au point 6 ci-dessous. Encore une fois, l'utilisateur peut ajuster le temps et la température librement en sélectionnant la zone et en utilisant le bouton de temps et de température, suivi des boutons + / -.

3.2.1.13. Le contrôle de la température varie entre 60° et 200° C. La température se règle par incréments de 5° C, vers le haut ou vers le bas.

3.2.1.14. La plage de contrôle du temps est comprise entre 1 et 60 minutes. Le temps se règle par incréments d'une minute, vers le haut ou vers le bas.

3.2.1.15. Après avoir sélectionné les fonctions, réglé la température et le temps, appuyez sur (Ⓜ).

Appuyez sur (Ⓜ) lorsque la friteuse à air chaud est en cours de cuisson, vous mettrez la cuisson en pause.

Appuyez de nouveau et la cuisson reprendra.

En maintenant le/la (Ⓜ) mettra fin à la fonction de cuisson et remettra la friteuse à air chaud en mode veille.

REMARQUE : Si vous retirez le tiroir pendant le cycle de cuisson, la friteuse à air chaud arrêtera de cuisiner et le minuteur cessera de décompter. Il ne reprendra le même programme qu'une fois le tiroir remis en place.

3.2.1.16. À la fin du cycle de cuisson, l'écran affich-

era "OFF" clignotant, l'élément chauffant cessera de chauffer mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 1 minute, puis la friteuse à air chaud émettra un bip +/- 5 fois et passera en mode veille.
REMARQUE : Cela peut varier selon votre modèle.

3.2.1.17. Cuisson intelligente : Si vous cuisinez deux plats différents en même temps, vous pouvez sélectionner les fonctions de cuisson comme illustré ci-dessus, appuyez sur **SYNC** et vos repas finiront de cuire au même moment.

Étape 1: Programmer la Zone 1: Mettez la nourriture dans le tiroir, appuyez sur **1** et choisissez la fonction de cuisson.

Étape 2: Programmer la Zone 2: Mettez la nourriture dans le tiroir, appuyez sur **2** et choisissez la fonction de cuisson.

Étape 3: Commencez la cuisson: Appuyez sur **SYNC** puis appuyez sur **⏻** pour commencer à cuisiner.

3.2.1.18. Cuisson Simultanée: Si vous cuisinez le même aliment dans chaque zone, appuyez sur **MATCH** et vos repas cuiront avec la même fonction.

Step 1: Programmer la Zone 1 : Mettez la nourriture dans les tiroirs.

Step 2: Appuyez sur **1** et choisissez une fonction de cuisson puis appuyez sur **MATCH**.

Step 3: Appuyez sur **⏻** pour commencer à cuisiner. Les zones 1 et 2 commenceront à cuire avec la même fonction.

3.2.1.19. Certains ingrédients peuvent nécessiter d'être secoués à mi-chemin ou pendant tout le temps de cuisson.

3.2.1.20. Mode four de friteuse à air chaud:

1. La Zone 2 peut être utilisée comme four en retirant le tiroir et en le remplaçant par la petite porte du four. Le bas de la porte a une charnière saillante. Alignez cette charnière avec l'encoche pour la charnière au bas de la friteuse à air et poussez doucement vers le bas pour insérer la porte en place. Tirez la porte vers l'arrière pour l'aligner correctement. Vous pouvez ensuite fermer la porte en la poussant vers la friteuse à air. Utilisez la petite grille ou/et le plateau de cuisson.

2. Pour utiliser la capacité complète du four de 12 litres, retirez les deux tiroirs et le séparateur de zone, puis remplacez-les par la grande porte du four. La partie inférieure de la porte comporte deux charnières saillantes. Alignez ces charnières avec les espaces pour charnières situés au bas de la friteuse à air, puis poussez doucement vers le bas pour insérer la porte en place. Tirez la porte vers l'arrière pour l'aligner correctement. Vous pouvez maintenant fermer la porte en la poussant vers la friteuse à air. Utilisez la grande grille ou/et le plateau de cuisson.

REMARQUE : Lors de l'utilisation du four d'une capacité de 12 litres, il est recommandé d'utiliser la fonction de cuisson simultanée pour une répartition uniforme de la chaleur et un résultat de cuisson optimal.

3.2.1.21. Après 3 minutes, la friteuse à air passera en mode de veille complète, ce qui signifie que seul(e) le/la **⏻** lumière sera allumé(e). Avertissement : Une tension nominale reste présente même lorsque le thermostat est réglé sur la position d'arrêt. Pour éteindre définitivement la friteuse à air, assurez-vous de l'éteindre à la source d'alimentation principale.

3.3. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil :

3.3.1. Laissez l'appareil refroidir.

3.3.2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation principale.

3.3.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

4. Nettoyage:

4.1. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation principale et laissez-le refroidir complètement avant de commencer toute tâche de nettoyage.

4.2. Nettoyez l'unité principale de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.

4.3. Lavez les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez 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, de produits avec un pH acide ou basique comme de l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

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

4.7. Le panier et le conteneur du panier de friture sont compatibles avec le lave-vaisselle.

5. Anomalies et réparation:

5.1. Emmenez l'appareil à un centre de support autorisé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.

5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée, et vous devez procéder comme vous le feriez dans le cas d'un dommage.

6. Fonctions prééglées:

Logistique du programme			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Saucisse	23	180
	 Frites	20	200
	 Poisson	18	200
	 Crevette	15	180
	 Steak	17	180
	 Pizza	17	180
	 Ailes de poulet	23	180
	 Poulet	45	200
	 Légumes verts	8	160
	 Dessert	15	170

Attention : La friteuse à air chaud fonctionne à des températures élevées. Ne touchez pas les parties chaudes pendant et après le fonctionnement jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi.

6.1. Conseils de cuisson :

6.1.1. Pour de plus grandes quantités de nourriture, le temps de cuisson peut nécessiter seulement une petite augmentation. Pour de plus petites quantités, le temps de cuisson peut nécessiter seulement une légère diminution.

6.1.2. Secouer les petits aliments à mi-cuisson améliore

le résultat final et peut aider à éviter une friture inégale des aliments.

6.1.3. Ajoutez de l'huile aux pommes de terre/patates fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire les pommes de terre/patates dans les quelques minutes qui suivent l'ajout de l'huile.

6.1.4. Lorsque vous ajoutez de l'huile à un aliment, ajoutez toujours l'huile avant de mettre l'aliment dans le panier. Pour ce faire, mettez l'aliment dans un bol ou un récipient similaire, ajoutez ensuite l'huile, remuez jusqu'à ce que l'aliment soit uniformément enduit, puis mettez l'aliment dans le panier.

6.1.5. Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments à haute teneur en graisse, comme les saucisses, car ils ont tendance à être gras. Ces types d'aliments peuvent produire une quantité significative de fumée, en particulier lorsqu'ils sont cuits à des températures élevées. Cela n'endommagera pas la friteuse à air chaud ni n'affectera le résultat final de la cuisson des aliments.

6.1.6. Les collations qui peuvent être cuites au four peuvent être cuites dans la friteuse à air chaud.

6.1.7. Lorsque vous faites de la pâtisserie, utilisez un moule à gâteau ou un plat à four placé dans le panier.

7. Stockage:

7.1. Avant de ranger, assurez-vous que la friteuse à air chaud est froide, propre et sèche. Ne stockez jamais la friteuse à air chaud lorsqu'elle est humide.

7.2. Ne jamais enrouler le cordon étroitement autour de la friteuse à air chaud, enroulez-le de manière lâche pour éviter de l'endommager. Conservez dans un endroit frais et sec.

8. Spécifications:

Code produit: 973936

Entrée: 220-240V ~ 50/60Hz

Sortie: 2400W (850W+1550W)

Capacité totale: 9.5 Litres

Capacité de travail: 3.5L + 6L

Capacité de travail: 60°-200°

Minuteur: 1-60 mins

9. Recyclage:

9.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel, ne doivent pas être mélangés avec des déchets ménagers généraux. Pour un recyclage adéquat, apportez ces produits à votre bureau Creative Housewares le plus proche, où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.

9.2. Sinon, veuillez contacter votre autorité locale ou le service d'élimination des déchets ménagers pour obtenir plus de détails sur votre point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits économise des ressources et évite les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

Dépannage		
Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la prise du secteur sur une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Tournez le bouton du minuteur au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.

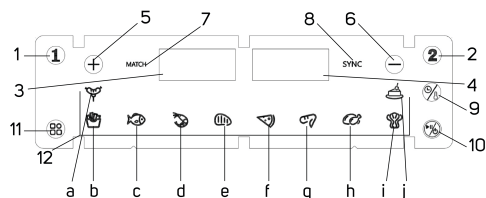
La nourriture n'est pas entièrement cuite.	La quantité d'ingrédients dans le panier de friture est trop importante.	Mettez des quantités plus petites d'ingrédients dans le panier de friture. Les plus petits lots sont frits de manière plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température souhaité (voir section "Paramètres").
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton du minuteur au temps de préparation requis (voir section "Paramètres").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients qui se chevauchent ou qui se trouvent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir section "Paramètres").
Les en-cas frits ne sont pas croustillants quand ils sortent de la friteuse à air.	Vous utilisez un type d'en-cas conçu pour être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas pour four ou appliquez légèrement de l'huile sur les en-cas pour obtenir un résultat plus croustillant.
Impossible de glisser la poêle dans l'appareil correctement.	Il y a trop de nourriture dans le panier de friture.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau à la page précédente.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Assurez-vous que la température est bien contrôlée pour qu'elle soit inférieure à 180°C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air.
	La poêle contient encore des résidus gras de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Assurez-vous de nettoyer correctement la poêle après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas correctement trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; sortez-les et séchez-les avec du papier de cuisine.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enrober d'huile.
		Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

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 totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto.

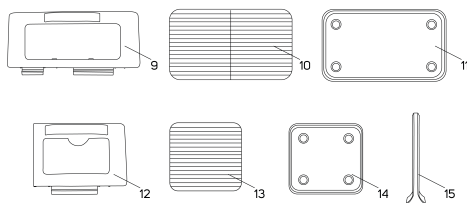
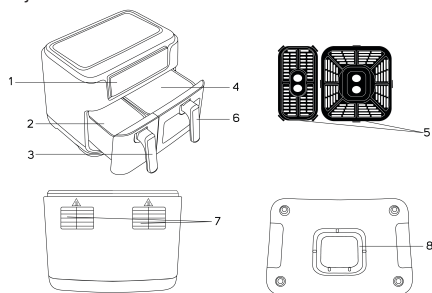
1. Descrição das Peças



1.1. Painel de controle digital por toque:

- 1) Seleção da Zona 1
- 2) Seleção da Zona 2
- 3) Visor da Zona 1
- 4) Visor da Zona 2
- 5) Aumentar tempo/temperatura
- 6) Diminuir tempo/temperatura
- 7) Match cook (Cozinhar em paralelo)
- 8) Sync cook (Sincronizar cozimento)
- 9) Seleção de tempo/temperatura
- 10) Ligar/iniciar/pausar
- 11) Seleção do menu
- 12) Menu predefinido

- a) Salsicha
- b) Batatas fritas congeladas
- c) Peixe
- d) Camarão
- e) Bife
- f) Pizza
- g) Asinhas de frango
- h) Coxas de frango
- i) Vegetais
- j) Sobremesa



1.2. Peças

- 1) Painel de controle
 - 2) Gaveta da Zona 1 (3,5 litros)
 - 3) Puxador da gaveta da Zona 1
 - 4) Bandejas antiaderentes
 - 5) Gaveta da Zona 2 com janela de visualização (6 litros)
 - 6) Puxador da gaveta da Zona 2
 - 7) Saída de ar quente
 - 8) Armazenamento do cabo
 - 9) Porta grande do forno
 - 10) Grelha grande
 - 11) Bandeja grande de cozimento
 - 12) Porta pequena do forno
 - 13) Pequena grelha
 - 14) Pequena bandeja de cozimento
 - 15) Divisor de zona – Esta é uma peça removível e é usada apenas quando separamos a zona de cozimento 1 da zona de cozimento 2.
- NOTA: Certifique-se de que o lado plano do divisor de zona esteja encostado na parte de trás da fritadeira a ar.

2. Advertências e Conselhos de Segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para referência futura. Não seguir e observar estas instruções pode resultar em 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 bagunçadas e escuras podem causar acidentes.
- 2.1.2. Este aparelho não deve ser usado por crianças com menos de 8 anos.
- 2.1.3. Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais se estiverem continuamente supervisionadas.
- 2.1.4. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham supervisão ou instrução 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 com menos de 8 anos.
- 2.1.6. Limpeza e 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 estiver em uso.

2.1.10. Nunca submerja o aparelho em água ou qualquer outro líquido, ou coloque-o sob água corrente. Se a conexão à 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 por si mesmo para evitar perigos.

2.1.11. Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponda à voltagem da rede elétrica antes de conectar o aparelho.

2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada elétrica. Não altere a ficha.

2.1.13. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, carregar ou desligar o aparelho.

2.1.14. Não enrolar 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 ficha com as mãos molhadas.

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

2.1.20. Se algum dos invólucros do aparelho quebrar, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar o risco de choque elétrico.

2.1.21. Não use o aparelho se ele tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se estiver vazando.

2.1.22. Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável, 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 sem supervisão durante o uso, pois há risco de acidentes.

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

2.2.3. Este aparelho destina-se apenas para 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 de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4. Este aparelho não é destinado ao uso por

pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução 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 cuidados:

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 o aparelho de fritura a ar quente em uma superfície estável e resistente ao calor, em uma altura confortável para o usuário.

2.3.4. Conecte o aparelho a uma fonte de alimentação adequada.

2.3.5. NOTA: Ao usar o aparelho de fritura a ar pela primeira vez, pode haver uma leve fumaça ou odor característico. Isso é normal e logo desaparecerá. Certifique-se de que haja uma boa circulação de ar ao redor do aparelho durante o uso. É altamente recomendável ligar o aparelho sem alimentos por aproximadamente 10 minutos antes do primeiro uso. Isso evitará que a fumaça inicial ou o cheiro 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 de energia e depois desconecte-o da rede elétrica.

2.3.7. Desconecte o aparelho da rede elétrica 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 pessoas com deficiência.

2.3.9. Não armazene ou transporte o aparelho se ainda estiver quente.

2.3.10. Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante o uso.

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

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

2.4. Montagem da fritadeira a ar quente:

2.4.1. Insira a bandeja com revestimento antiaderente no compartimento de cozimento das gavetas e pressione completamente para baixo.

2.4.2. Deslize as gavetas para a unidade principal da fritadeira a ar quente para fechá-las.

NOTA: Se você remover o cesto durante o ciclo de cozimento, a fritadeira a ar quente vai parar de cozinhar e o temporizador vai parar de contar. O programa só será retomado uma vez que o cesto esteja de volta ao lugar.

3.2.1.16. No final do ciclo de cozimento, o visor piscará "OFF", o elemento de aquecimento parará de aquecer, mas o ventilador continuará funcionando por cerca de 1 minuto. Depois disso, a fritadeira a ar quente emitirá um bipe +/- 5 vezes e entrará no modo de espera.

NOTA: Isso pode variar dependendo do seu modelo.

3.2.1.17. **Cozimento Inteligente:** Se você está cozinhando 2 pratos diferentes ao mesmo tempo, você pode selecionar as funções de cozimento conforme ilustrado acima, pressione **SYNC** e suas refeições terminarão de cozinhar ao mesmo tempo.

Etapas 1: Programar Zona 1: Coloque a comida na gaveta, pressione **1** e selecione a função de cozimento.

Etapas 2: Programar Zona 2: Coloque a comida na gaveta, pressione **2** e selecione a função de cozimento.

Etapas 3: Comece a cozinhar: Pressione **SYNC** então pressione **GO** para começar a cozinhar.

3.2.1.18. **Cozimento Simultâneo:** Se você estiver cozinhando a mesma comida em cada zona, pressione **MATCH** e suas refeições cozinharão com a mesma função.

Etapas 1: Programar a Zona 1: Coloque a comida nas gavetas.

Etapas 2: Pressione **1** e selecione uma função de cozimento e depois pressione **MATCH**.

Etapas 3: Pressione **GO** para começar a cozinhar. As zonas 1 e 2 começarão a cozinhar com a mesma função.

3.2.1.19. Alguns ingredientes podem exigir agitação no meio ou ao longo do tempo de cozimento.

3.2.1.20. **Modo de forno para fritadeira a ar quente:**

1. A Zona 2 pode ser usada como um forno ao remover a gaveta e substituí-la pela pequena porta do forno. A parte inferior da porta tem uma dobradiça saliente. Alinhe essa dobradiça com o espaço para a dobradiça na parte inferior da fritadeira a ar quente e empurre gentilmente para baixo para encaixar a porta no lugar. Puxe a porta para trás para alinhá-la corretamente. Agora, você pode fechar a porta empurrando-a em direção à fritadeira a ar quente. Use a pequena grelha ou a bandeja de cozimento.

2. Para utilizar o forno com capacidade total de 12 litros, remova ambas as gavetas e o divisor de zona e substitua pela grande porta do forno. A parte inferior da porta possui duas dobradiças salientes. Alinhe essas dobradiças com os espaços para dobradiças na parte inferior da fritadeira a ar quente e empurre suavemente para baixo para encaixar a porta no lugar. Puxe a porta para trás para alinhá-la corretamente. Agora você pode fechar a porta empurrando-a em direção à fritadeira a ar quente. Use a grande grelha ou a bandeja de cozimento.

NOTA: Ao usar o forno de capacidade de 12 litros, recomenda-se utilizar a função de cozimento uniforme para uma distribuição de calor e resultado de cozimento mais uniformes.

3.2.1.21. Após 3 minutos, a fritadeira a ar quente entrará no modo de espera completo, o que significa que apenas o(a) **GO** luz será iluminada. Aviso: A tensão nominal ainda está presente, mesmo quando o termostato está na posição desligada. Para desligar permanentemente a fritadeira a ar quente, certifique-se de que ela está desligada na fonte de energia principal.

3.3. Uma vez que você tenha terminado de usar o aparelho:

3.3.1. Deixe o aparelho esfriar.

3.3.2. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal.

3.3.3. Limpe o aparelho conforme descrito na seção de limpeza.

4. Limpeza:

4.1. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal e deixe-o esfriar completamente antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.

4.2. Limpe a unidade principal da fritadeira a ar quente com um pano macio e úmido e seque bem.

4.3. Lave os acessórios em água morna com sabão, depois enxágue e seque bem.

4.4. **ATENÇÃO!** Não mergulhe as partes elétricas do aparelho em qualquer líquido.

4.5. Não use solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como água sanitária, ou produtos abrasivos para limpar o aparelho.

4.6. Nunca submerja o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem o coloque sob água corrente.

4.7. O cesto de fritura e o recipiente do cesto de fritura são compatíveis com a máquina de lavar louça

5. Anomalias e reparo:

5.1. Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado se o produto estiver danificado ou se surgirem outros problemas.

5.2. Se a conexão à rede elétrica estiver danificada, ela deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de dano.

6. Funções pré-programadas:

Logística do programa			
	Menu	Tempo padrão (min)	Default temperature (°C)
Funções	 Salsicha	23	180
	 Batatas fritas	20	200
	 Peixe	18	200
	 Camarão	15	180
	 Bife	17	180
	 Pizza	17	180
	 Asinhas de frango	23	180
	 Frango	45	200
	 Verduras	8	160
	 Sobremesa	15	170

Cuidado: A fritadeira a ar quente opera a altas temperaturas, não toque nas partes quentes durante e após o funcionamento até que o aparelho esteja completamente resfriado.

6.1. Dicas de Cozinha:

6.1.1. Com quantidades maiores de comida, o tempo de cozimento pode requerer apenas um pequeno aumento. Com quantidades menores, o tempo de cozimento pode requerer apenas uma pequena diminuição.

6.1.2. Agitar alimentos menores no meio do tempo de cozimento melhora o resultado final e pode ajudar a evitar alimentos fritos de forma desigual.

6.1.3. Adicione óleo às batatas/patatas frescas para obter um resultado crocante. Frite as batatas/patatas alguns minutos após adicionar o óleo.

- 6.1.4. Quando adicionar óleo a qualquer alimento, sempre adicione o óleo antes de colocar o alimento no cesto. Para fazer isso, coloque o alimento em uma tigela ou recipiente similar, depois adicione o óleo, mexa até que o alimento esteja uniformemente revestido e depois coloque-o no cesto.
- 6.1.5. Tenha cuidado ao cozinhar alimentos com alto teor de gordura, como salsichas, pois eles tendem a ser gordurosos. Esses tipos de alimentos podem produzir uma quantidade significativa de fumaça, especialmente quando cozidos em temperaturas altas. Isso não vai danificar a fritadeira a ar quente ou afetar o resultado final do cozimento do alimento.
- 6.1.6. Os lanches que podem ser cozidos no forno também podem ser cozidos na fritadeira a ar.
- 6.1.7. Ao assar, use uma forma de bolo ou recipiente para forno colocado dentro do cesto.

7. Armazenamento:

- 7.1. Antes de armazenar, certifique-se de que a fritadeira a ar quente esteja fria, limpa e seca. Nunca armazene a fritadeira a ar quente enquanto ela estiver úmida.
- 7.2. Nunca enrole o cabo com força ao redor da fritadeira a ar quente; enrole-o frouxamente para evitar danos. Guarde em um local fresco e seco.

8. Especificações:

Código do produto: 973936
Entrada: 220-240V ~ 50/60Hz
Saída: 2400W (850W+1550W)
Capacidade total: 9.5 Litros
Capacidade de trabalho: 3.5L + 6L
Faixa de temperatura: 60°-200°
Cronometragem: 1-60 mins

9. Reciclagem:

- 9.1. Estes produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual, não devem ser misturados com lixo doméstico geral. Para uma reciclagem adequada, leve esses produtos ao escritório da Creative Housewares mais próximo, onde eles serão aceitos para reciclagem sem custo.
- 9.2. Alternativamente, entre em contato com a autoridade local ou com o serviço de eliminação de resíduos domésticos para obter mais detalhes sobre o ponto de coleta designado mais próximo. O descarte correto do produto economiza recursos e evita efeitos negativos para a saúde humana e para o meio ambiente.

Resolução de problemas		
Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira a ar não funciona	O aparelho não está conectado à corrente elétrica.	Conecte a tomada à corrente elétrica em uma tomada com aterramento.
	Você não ajustou o temporizador	Gire o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.

A comida não está totalmente cozida	A quantidade de ingredientes na bandeja de fritura é excessiva.	Coloque porções menores de ingredientes na bandeja de fritura. Porções menores são fritas de maneira mais uniforme.
	A temperatura ajustada está muito baixa.	Gire o botão de controle de temperatura para a configuração de temperatura desejada [veja a seção 'Configurações'].
	O tempo de preparo está muito curto.	Gire o botão do temporizador para o tempo de preparo necessário [veja a seção 'Configurações'].
Os ingredientes são fritos de maneira desigual na fritadeira de ar.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação	Os ingredientes que estão por cima uns dos outros ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparação [consulte a seção 'Configurações'].
Os petiscos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira de ar.	Você usa um tipo de petisco projetado para ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use petiscos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os petiscos para um resultado mais crocante.
Não é possível encaixar a forma no aparelho corretamente.	Há comida demais na bandeja de fritura.	Não encha a bandeja além da quantidade máxima indicada na tabela da página anterior.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Certifique-se de que a temperatura está bem controlada para ficar abaixo de 180°C quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar..
	A forma ainda contém resíduos oleosos do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento de gordura na forma. Certifique-se de limpar a forma adequadamente após cada uso.
Batatas fritas frescas são fritas de maneira desigual na fritadeira de ar.	Você não mergulhou as batatas em água adequadamente antes de fritá-las.	Deixe os palitos de batata de molho em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos; depois, retire-os e seque-os com papel toalha.
	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
As batatas fritas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira de ar.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nelas.	Certifique-se de secar os palitos de batata adequadamente antes de revesti-los com óleo.
		Corte a batata em palitos mais finos para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

taurus

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.

**2 YEAR
WARRANTY**

**1 YEAR RETAIL
+1 YEAR EXTENDED**

taurusappliances.co.za
Register Online

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 ☎