

taurus



AEROSMART DIGITAL AIR FRYER

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
1900W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
973230

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

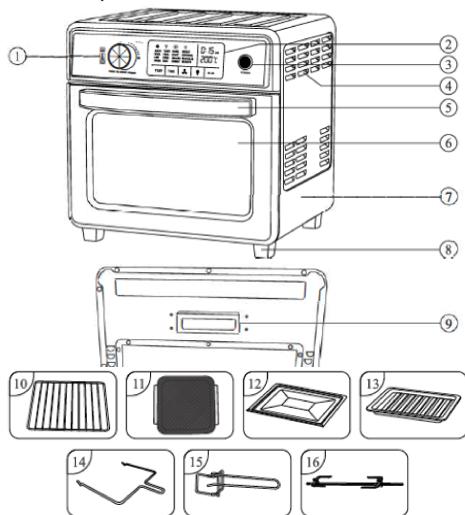
ENGLISH / AFRIKAANS
/ SPANISH / FRENCH / PORTUGUESE

ENGLISH

Dear customer

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

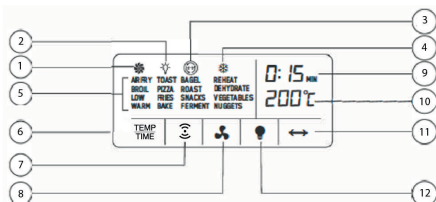
1. Parts description



1.1. Parts

- 1) Function Knob
- 2) Control Panel with Digital Display
- 3) Power Button with LED Light
- 4) Air Inlet Vent
- 5) Door Handle
- 6) Glass Door with Large Viewing Window
- 7) Main Housing
- 8) Non-Skid Feet
- 9) Air Outlet Vent
- 10) Grill Tray
- 11) Crisper Basket
- 12) Crumb Tray
- 13) Enamelled Baking Tray
- 14) Rotisserie Handle
- 15) Grill/ Baking Tray Handle
- 16) Rotisserie Fork Set

1.2. Digital touch display panel:



- 1) Air Convection Speed Icon
- 2) Interior Light Icon
- 3) Rotisserie Icon
- 4) Defrost Icon
- 5) 16 Preset Menu
- 6) Temperature and Time Selection
- 7) WIFI Selection

- 8) Air Convection Speed Selection (Low/ High)
- 9) Time Display
- 10) Temperature Display
- 11) Rotisserie Selection
- 12) Interior Light Selection

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.

CAUTION: This appliance operates at high temperatures, do not touch the hot parts during and after operation until the unit is completely cooled down.

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

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. Remove any stickers or labels from the appliance-other than the rating label.

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

3.2. First use:

3.2.1. During the first use or first two uses, it's normal for the appliance to smell like burning plastic and metal, and sometimes also hear small sounds from inside the appliance as this is because the inner components are heated for the first time and materials expand a bit.

3.2.2. Unroll the power cord completely before plugging it in

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

3.2.4. Connect the appliance to the mains power Supply and switch it on. The air fryer will beep, and the display panel will be illuminated for a second.

3.2.5. Push Temp/Time button once to set time, the time display will flash. Turn the knob clockwise to increase time and anti-clockwise to decrease time.

3.2.6. Push Temp/Time button again to set temperature, the temperature display will flash. Turn the knob clockwise to increase temperature and anti-clockwise to decrease temperature.

3.2.7. Push FUNCTION knob in slightly to start.

3.2.8. To get rid of smells, turn ON the appliance, set temperature at 200°C and operate without food for 5-10 minutes.

3.2.9. If there are still smells, wait for the appliance to cool down completely and turn it ON again, set temperature at 200°C and operate without food for 5-10 minutes.

3.3. Use and care:

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

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

3.3.3. Connect the appliance to the mains power Supply and switch it on. The air fryer will beep and the display panel will be illuminated for a second.

3.3.4. Push Power button to turn ON the appliance. Display screen lights will on. The appliance is in standby mode.

3.3.5. Load the ingredients on any desired accessory and insert the accessory into the appliance properly.

3.3.6. Rotate FUNCTION knob clockwise and anti-clockwise to select a menu and push the knob in slightly. The selected Menu will flash. Icons of rotisserie function and/or high/low air convection are ON if any of these functions comes with the selected program by default.

TIP: Install the rotisserie fork set in the appliance if you would like to cook with rotisserie function. Use Rotisserie Handle to install the rotisserie fork easily.

3.3.7. If you would like to adjust temperature, touch TEMP icon to select temperature setting, rotate FUNCTION knob clockwise and anti-clockwise to increase and decrease temperature while temperature display is flashing.

3.3.8. If you would like to adjust time, touch TIME icon to select time setting, rotate FUNCTION knob clockwise and anti-clockwise to increase and decrease time while time display is flashing.

3.3.9. Push FUNCTION knob to start cooking on the selected program.

TIP: You may adjust temperature and time during cooking. Follow Step 3.3.7 and Step 3.3.8.

3.3.10. Push FUNCTION knob if you would like to stop or pause the cooking. Push FUNCTION knob again if you would like to resume cooking.

3.3.11. Touch Interior Light icon to turn the interior light ON/OFF. The interior light will automatically turn OFF in three minutes.

3.3.12. When the appliance is working in any program, cooking will pause if the door is opened. Cooking will resume if the door is closed.

3.3.13. The Interior Light will automatically turn ON for one minute if the door is opened. The Interior Light will turn OFF if the door is closed.

3.3.14. During cooking, you may touch ROTISSERIE icon to enable/disable rotisserie function.

3.3.15. When cooking in a program which comes with air convection function by default, you may touch AIR CONVECTION (fan) icon to adjust high / low speed of air convection.

3.3.16. Cooking will automatically stop when time is over. The appliance will buzz for a few seconds and display will turn OFF.

TIP: When cooking automatically stops, the convection fan will remain working for one minute to cool the ingredients and the appliance.

WARNING: Steam and hot air might escape when the door is opened. Open the door slowly at a small angle to release the steam and hot air before fully opening the door. Keep your hands and face at a safe distance from the door.

3.3.17. To turn ON the appliance again, push Power button.

3.3.18. To turn OFF the appliance, push Power button.

3.3.19. After cooking, the interior surface, accessories, and ingredients may get hot. Do not touch with hands.

TIP: Use Rotisserie handle to remove the rotisserie fork set from the appliance.

3.4. Preset Functions

3.4.1. AIRFRY

Default Setting: 200°C/15mins: High Speed Air Convection.

Airfry program circulates hot air in high speed around the food, exhaust the moist air and create a crispy outer layer on the food surface. Airfry program can be used to prepare a wide range of food such as fries, potato wedges, whole chicken, chicken wings, drumsticks, nuggets, steaks, fish, seafood, etc when you would like to have a fried result on the food. Airfry program can be used at 100-220°C for up to 1 hour.

Note: These are guidelines only. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, these recommendations cannot guarantee the best cooking results for all ingredients. You may personalize the

settings for cooking particular ingredients.

TIP: Use Rotisserie handle to remove the rotisserie fork set from the appliance.

Setting Table

Preset Menu	Default Temp.	Temp. Range	Default Time	Time Range (H:MM)	Rotisserie	Convection	Heating Element
Airfry	200	100-220	0:15	0:01-1:00	Yes	High	Top
Toast	160	100-200	0:03	0:01-0:09	No	Low	Top & Bottom
Bagel	160	100-200	0:06	0:01-0:09	No	Low	Top
Reheat	130	100-220	0:20	0:01-1:00	No	Low	Top & Bottom
Broil	220	160-220	0:05	0:01-1:00	No	Low	Top
Pizza	220	160-220	0:16	0:01-2:00	No	High	Top & Bottom
Roast	200	160-220	0:40	0:01-2:00	Yes	High	Top & Bottom
Dehydrate	70	50-80	2:00	0:30-H:24	No	High	Top
Low	90	50-150	2:00	0:01-8:00	No	Low	Top & Bottom
Fries	220	180-220	0:18	0:01-1:00	Yes	High	Top
Snacks	200	180-220	0:06	0:01-1:00	No	High	Top
Veg- etables	200	180-220	0:15	0:01-1:00	No	High	Top
Warm	65	65-110	0:30	0:01-2:00	No	Low	Top & Bottom
Bake	180	100-220	0:30	0:01-2:00	No	Low	Top & Bottom
Ferment [Proof]		25-40	0:40	0:01-2:00	No	Low	Top & Bottom
Nuggets	200	180-220	0:10	0:01-1:00	Yes	High	Top
Defrost*	80	50-80	0:10	0:01-1:00	No	Low	Top

Airfry Chart

Food	Min-Max Amount (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Extra Information
Thin Frozen Fries	300-1000	12-20	200	
Thick Frozen Fries	300-1000	12-22	200	
Home - Made Fries (8x8mm)	300-1200	18-25	180	Add 1/2 tbsp of oil
Home - Made Potato Wedges	300-1200	18-30	180	Add 1/2 tbsp of oil
Home - Made Potato Cubes	300-1200	12-22	200	Add 1/2 tbsp of oil
Roesti	250-800	15-25	180	
Potato Gratin	500-1000	18-25	180	
Steak	100-1500	8-15	180	
Chops	100-1500	10-25	180	
Hamburger	100-1000	7-20	180	
Sausage Roll	100-1000	13-22	200	
Drumsticks	100-1500	18-30	180	
Chicken Breast	100-900	10-25	180	
Spring Rolls	100-1000	8-15	200	Use oven-ready

Frozen Chicken Nuggets	100-900	6-18	200	Use oven-ready
Frozen Fish Fingers	100-900	6-15	200	Use oven-ready
Frozen Bread - Crumbed	100-900	10-15	200	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	100-900	10-15	160	Use oven-ready

3.4.2. TOAST

Default Setting: 160°C/3 mins: Low Speed Air Convection
Toast program can competently substitute a toaster. It toasts bread slices evenly and quickly. Place the bread slices on the rack in the centre of the cooking room to get more even toast results. If you prefer a darker toast, toast time can be added (up to 9 minutes). Toast program can be used at 100-200°C for up to 9 minutes.

3.4.3. BAGEL

Default Setting: 160°C/6 mins: Low Speed Air Convection
Bagel program is used to toast both sides of bagel halves. To get best results, place the bagels on the rack with the cut sides facing up. toast time can be added (up to 9 minutes). Bagel program can be used at 100-200°C for up to 9 minutes.

3.4.4. REHEAT

Default Setting: 130°C/20 mins: Low Speed Air Convection
Reheat program can be used at 100-220°C for up to 1 hour. Use this program to reheat to lower surface

3.4.5. BROIL

Default Setting: 220°C/5 mins: Low Speed Air Convection
Broil program is used to brown the top surface of food with super high heat (220°C) in a short period of time. It is recommended for preparing rare steaks, chicken, fish (salmon, tuna, etc.) as well as casseroles, gratins and alike. Make sure to monitor the food when broiling as it might get overcooked quickly. Broil Program can be used at 160-220°C for up to 1 hour.

3.4.6. PIZZA

Default Setting: 220°C/16 mins: High Speed Air Convection
Pizza program can be used at 160-220°C for up to 2 hours. It can cook fresh or frozen pizza. This appliance can accommodate a 6-9" pizza.

3.4.7. ROAST

Default Setting: 200°C/40 mins: High Speed Air Convection
Roast program can be used at 160-220°C for up to 2 hours. It can be used to roast a variety of foods such as meats, poultry, vegetables, etc. To roast large-sized food such as a whole chicken, use rotisserie fork set to get better roasting results.

3.4.8. DEHYDRATE

Default Setting: 70°C/2 hours: High Speed Air Convection
Dehydrate program exposes food to low temperatures of heat for a long period of time and remove the moisture from food by high-speed air flow. Dehydrating is an ideal way of preserving nutrients and flavours food. Dehydrate program can be used at 50-80°C for up to 24 hours.

3.4.9. LOW

Default Setting: 90°C/2 hours: Low Speed Air Convection
Low program is used for low temperature cooking. Low temperature cooking is an ideal way of preparing healthy and delicious cuisine. Low temperature ensures an even level of cooking throughout the entire dish, retains natural oils, moisture, and nutrients of the food. It is perfect for meats with little connective tissue. It can be used at 50-150°C for up to 8 hours.

3.4.10. FRIES

Default Setting: 220°C/18 mins: High Speed Air Convection
Fries program can be used at 180-220°C for up to 1 hour. This program is recommended for frying all kinds of potato fries, chips, potato wedges, potato cubes, roesti, etc.

3.4.11. SNACKS

Default Setting: 200°C/6 mins: High Speed Air Convection
Snacks program can be used at 180-220°C for up to 1 hour. This

program is recommended for frying all kinds of snack foods such as fish fingers, chicken fingers, stuffed vegetables, spring rolls, chicken popcorns, bread-crumbed cheese snacks, etc.

3.4.12. VEGETABLES

Default Setting: 200°C/15 mins: High Speed Air Convection
Vegetables program can be used at 180-220°C for up to 1 hour. This program is recommended for frying all kinds of vegetables.

3.4.13. WARM

Default Setting: 65°C/30 mins: Low Speed Air Convection
Warm program can be used at 65-110°C for up to 2 hours. Use this program to keep food warm after the food is cooked.

3.4.14. BAKE

Default Setting: 180°C/30 mins: Low Speed Air Convection
Bake program can be used at 100-220°C for up to 2 hours. It is recommended for baking cakes, breads, cookies, biscuits, khubz, etc. Bake program can also be used to prepare a wide range of foods that can be done in a conventional oven.

3.4.15. FERMENT (PROOF)

NB: The term "PROOF" as indicated on the silkscreen of the unit refers to "FERMENT."

Default Setting: 35°C/40 mins: Low Speed Air Convection
Ferment program can be used at 25-40°C for up to 2 hours. It is used to proof bread or pizza dough. Typical bread proofing temperature is 28-32°C. Do not use ferment program if your room temperature is not lower than the working temperature.

3.4.16. NUGGETS

Default Setting: 200°C/10 mins: High Speed Air Convection
Nuggets program can be used at 180-220°C for up to 1 hour. This program is recommended for frying chicken nuggets, nuggets, fish nuggets, sausage rolls, etc.

3.4.17. DEFROST

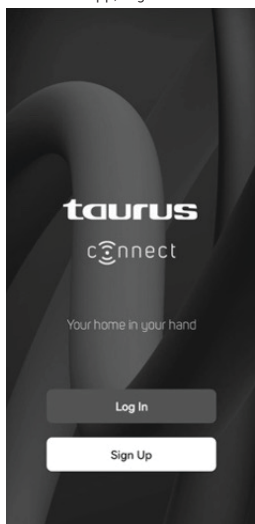
Default Setting: 80°C/10 mins: Low Speed Air Convection
Defrost program can be used at 50-80°C for up to 1 hour. This program is recommended for defrosting/unfreeze foods. Following steps to defrost the food:
1. Put food into Air Fryer Oven.
2. Turn ON the Air Fryer Oven at defrost function.
3. Cook food immediately after defrosting to ensuring deliciousness as well as keeping the nutrients of the food.

3.5. Operating your Smart air fryer via the app:

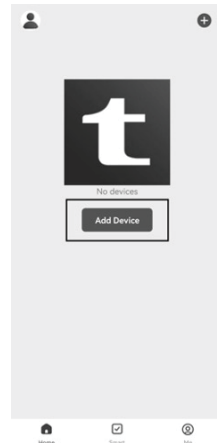
3.5.1. Download the **Taurus connect** app on your smartphone.

3.5.2. Turn your appliance on.

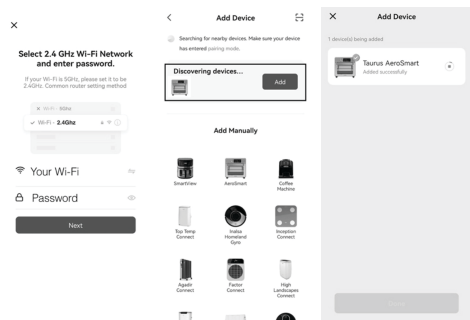
3.5.3. Open **Taurus connect** app, register an account or login.



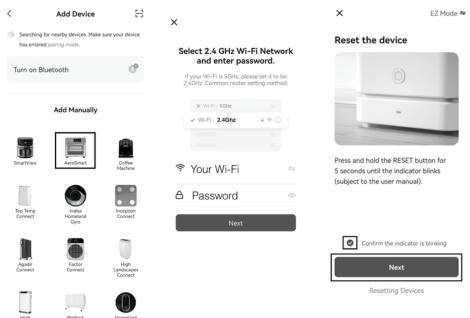
3.5.4. Press "Add Device" or "+" (Turn Bluetooth on)



3.5.5. The app will find appliance automatically, then enter Wi-Fi name and password (Wi-Fi must 2.4G), Search, Add, appliance successfully added.



3.5.6. If you cannot find the appliance you can press air fryer image, enter Wi-Fi name and password (Wi-Fi must 2.4G), and follow the steps on the **Taurus connect** app.



3.6. Once you have finished using the appliance:

3.6.1. Allow appliance to cool down.

3.6.2. Unplug the appliance from the mains power supply.

3.6.3. 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. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

4.3. Clean the interior walls of the appliance with a damp cloth or a sponge with liquid soap. Remove any grease or food residues on the walls to prevent smells.

4.4. Clean the accessories with hot water and some washing liquid soap, using a non-abrasive sponge.

4.5. When the appliance has cooled completely, clean the heating elements with a damp cloth to remove any grease or food residues.

4.6. Make sure all parts are clean and dry. Store the appliance in a cool & dry place. Avoid direct sunlight on the appliance.

4.7. **CAUTION!** Do not immerse electrical parts of the appliance in any liquid.

4.8. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

4.9. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

TIP: 1. The accessories are dishwasher safe.

2. You may use a degreasing liquid to remove any food residues.

3. If food residue sticks to the basket, soak the tray in hot water and some washing liquid soap for approximately 10 minutes.

5. Anomalies and repair

5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.

5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, and you should proceed as you would in the case of damage.

6. Storage

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

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

7. Recycling

7.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.

7.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.

Troubleshooting Guide:

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not turn ON	The appliance is not plugged into the mains properly	Insert the plug in an earthed wall socket only.
	The door is not closed.	Close the door.
	The appliance has finished cooking and turned off automatically.	Push Power button to turn ON the appliance again.
The appliance is not cooking.	Cooking is not started.	Rotate the FUNCTION knob to select a Menu. Push the FUNCTION knob to start cooking.
	Cooking is paused.	Push the FUNCTION knob to resume cooking.
	The door is not closed.	Close the door to resume cooking.
Why does the Interior Light turn OFF?	The Interior Light will automatically turn off after 3 minutes to save energy.	Touch Interior Light icon to turn ON the interior light again.
Why does the fan remain working after cooking?	The fan remains working for one minute to cool the ingredients and the appliance.	Wait for one minute. The fan will turn off automatically.

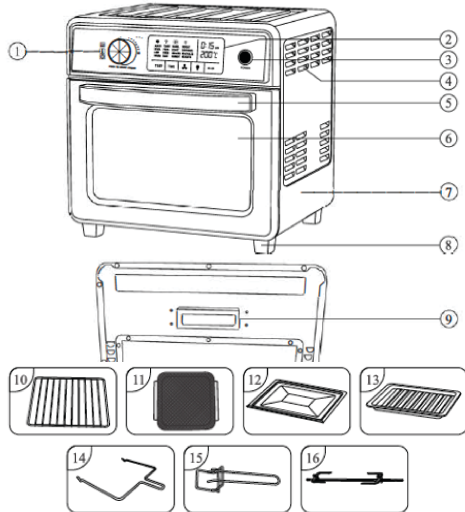
Rotisserie function doesn't turn ON during cooking.	Rotisserie function is OFF by default in some cooking programs. See settings table	To turn ON rotisserie function, push ROTISSERIE button during cooking.
Air convection fan is working at low speed during cooking.	Air convection fan is working at low speed by default in some cooking programs. See settings table	Touch air convection icon if you would like to use high speed air convection
The ingredients are undercooked.	The amount of the ingredients is too much.	Cook a smaller amount of ingredients at a time. Smaller amounts are cooked more evenly.
	The cooking temperature is too low.	Set a higher temperature.
	The cooking time is too short.	Cook the ingredients for additional time till they are cooked well
The ingredients are cooked unevenly.	The amount of the ingredients is too much.	Cook a smaller amount of ingredients at a time. Smaller amounts are cooked more evenly.
Fried ingredients are not crispy.	You have used a type of ingredients meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven-ready ingredients.
	You haven't cooked in an airfry program.	Cook the ingredients in one of the airfry programs (airfry, vegetables, fries, snacks, nuggets).
	Some ingredients may require additional oil.	Brush some oil evenly on the ingredients.
	Some ingredients may require additional cooking time.	Cook the ingredients for additional time till they are crispy enough.
White smoke comes out of the appliance	The ingredients are not evenly placed and overlap.	Place the ingredients evenly on the accessories.
	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C when you fry greasy ingredients in the appliance. Do not prepare extremely greasy ingredients in the appliance.
	There are greasy residues from previous use on the interior walls, heating elements or accessories of the appliance.	White smoke is caused by grease heated up. Make sure you clean the interior and accessories properly after each use.
The ingredients prepared smells like burning metal and plastic.	You have not cleaned or used the appliance properly in the first time.	Clean the appliance thoroughly. Turn on the appliance, set temperature at 200°C and operate without food for 5-10 minutes. If there is still a smell, wait until the appliance cools down completely. Then again, turn it on, set temperature at 200°C and operate without food for 5-10 minutes.
The LCD screen shows "E1".	The temperature probe is short circuited.	Do not disassemble the appliance yourself. Please contact an Authorised Service Center
The LCD screen shows "E2".	The temperature probe is disconnected.	
The LCD screen shows "E3".	The appliance overheats.	Turn off the appliance. Wait for it to cool down for at least 30 minutes.

AFRIKAANS

Geagte kliënt

Dankie dat u gekies het om 'n Taurus-handelsmerkprodukt 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.

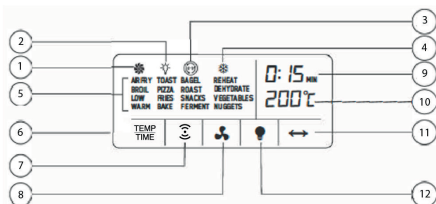
1. Beskrywing van parte



1.1. Dele

- 1) Funksieknop
- 2) Beheerpaneel met Digitale Vertoning
- 3) Kragknoppie met LED- Lig
- 4) Luginlaatopening
- 5) Deurhandvat
- 6) Glasdeur met Groot Sienvenster
- 7) Hoofhuis
- 8) Antislip Voete
- 9) Luguitlaatopening
- 10) Roosterbak
- 11) Bakmandjie
- 12) Krummellaai
- 13) Geëmailleerde Bakplaat
- 14) Spitse Handvat
- 15) Rooster-/ Bakplaat Handvat
- 16) Spitse Vurkstel

1.2. Digitale aanrakingsvertoondepaneel:



- 1) Lugkonvekse Spood Ikon
- 2) Binnekantlig Ikon
- 3) Spitbraai Ikon
- 4) Ontdooi Ikon
- 5) 16 Voorafgestelde Kieslys
- 6) Temperatuur en Tyd Keuse
- 7) WIFI Keuse
- 8) Lugkonvekse Spood Seleksie (Laag/Hoog)

- 9) Tydvertoning
- 10) Temperatuurvertoning
- 11) Spitbraai Seleksie
- 12) Binnekantlig Seleksie

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

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

VOORSIGTIG: Hierdie toestel werk teen hoë temperatuur, moet nie die warm dele aanraak tydens en na bedryf nie totdat die eenheid heeltemal afgekoel het.

2.1. Gebruik- of werksomgewing:

2.1.1. Hou die werksarea skoon en goed verlig. Wanordelike en donker areas nooit ongelukke uit.

2.1.2. Hierdie toestel moet 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 toesig het.

2.1.4. Hierdie toestel kan deur persone met verminderde fisiese, sensoriese, of verstandelike vermoëns of gebrek aan ervaring en kennis gebruik word as hulle toesig of instruksies oor die veilige gebruik van die toestel ontvang het en die gevare 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 handvatsels, indien enige, in 'n posisie om morsing van warm vloeistowwe te voorkom.

2.1.8. Moet nie die toestel in samehang met 'n programmer, tydskakelaar, of 'n ander toestel wat dit outomaties aan- en afskakel, gebruik nie.

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

2.1.10. Moet die toestel nooit onderdompel in water of enige ander vloeistof nie, of dit onder lopende water plaas nie. As die koppeling met die kragbron beskadig is, moet dit vervang word; neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese ondersteuningsdiens. Moet nie probeer om die toestel self uitmekaar te haal of te herstel om 'n gevaar te voorkom nie.

2.1.11. Verseker dat die spanning wat op die waardeeringsmerk aangedui is, ooreenstem met die hoofspanning voordat die toestel ingeplug word.

2.1.12. Die toestel se prop moet behoorlik in die hoofstopkontak plaas. Verander nie die prop nie.

2.1.13. Moet nie die kragkoord forseer nie. Moet nooit die kragkoord gebruik om die toestel te lig, dra, of uit te trek nie.

2.1.14. Moet nie die kragkoord om die toestel draai nie.

2.1.15. Moet nie die kragkoord klem of vou nie.

2.1.16. Moet nie toelaat dat die kragkoord in kontak kom met die toestel se warm oppervlaktes nie.

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

2.1.18. Moet nie die prop met nat hande aanraak nie.

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

2.1.20. As enige van die toestel se behuising breek, ontkoppel die toestel dadelik van die kragbron om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.

2.1.21. Moet nie die toestel gebruik as dit op die vloer val nie as daar sienbare tekens van skade is of as dit lek.

2.1.22. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat bestand is teen hoë temperatuur en weg van ander hittebronne en kontak met water.

2.1.23. Hou die toestel weg van brandbare materiaal soos tekstiele, karton, of papier, ens.

2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. **VOORSIGTIG:** Moet nie die toestel onbeheerd los tydens gebruik nie, aangesien daar 'n risiko is van 'n ongeluk.

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, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om deur gaste in gasvryheid-omgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motelle, en ander tipes residensiële omgewings, selfs op plase, areas van die kombuispersoneel in winkels, kantore, en ander werksomgewings, gebruik te word nie.

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

2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speedling nie. Kinders moet onder toesig wees om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.

2.3. Gebruik en sorg:

2.3.1. Rol die kragkoord van die toestel volledig uit voor elke gebruik.

2.3.2. Skoon die dele wat direk in kontak met kos kom met 'n sagte, klam doek en droog dit deeglik.

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

2.3.4. Koppel die lugfriteuse aan 'n geskikte kragtoevoer.

2.3.5. **NOTA:** Wanneer die lugfriteuse vir die eerste keer gebruik word, mag 'n ligte rook of kenmerkende reuk vrygestel word. Dit is normaal en sal binnekort verdwyn. Verseker dat daar voldoende toevoer van vars lug rondom die lugfriteuse tydens gebruik is. Dit word sterk aanbeveel om die lugfriteuse sonder kos vir sowat 10 minute te laat loop voordat dit die eerste keer gebruik word. Dit sal voorkom dat die aanvallende 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 af met die Kragknoppie, en ontkoppel dit dan van die kragbron.

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

2.3.8. Hierdie toestel moet buite die bereik van kinders en/of 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 nie en hou dit uit die bereik van kinders, omdat dit 'n elektriese toestel is wat tot hoë temperature verhit kan word en ernstige brandwonde kan veroorsaak.

2.3.12. As, om een of ander rede, die toestel aan die brand moet raak, ontkoppel die toestel van die kragbron en GEBUIK GEEN WATER OM DIE VUUR TE DOOF.

2.4. Monteer die lugfriteuse:

2.4.1. Die lugfriteuse kom vooraf gemonteer. Maak seker dat die kookafdeling stewig toe is voordat dit gebruik word, aangesien dit verhoed dat die lugfriteuse werk. **NOTA:** Moet nie die lugfriteuse aan skakel sonder kos binne nie (slegs vir voorverhitting).

2.5. Diens:

2.5.1. Verseker dat die toestel slegs deur geskik gekwalifiseerde tegnisië gedien word, en dat slegs oorspronklike reservestukke 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 ewe gekwalifiseerde 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.

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

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

3.1.2. Verwyder enige etikette of strokies van die toestel, behalwe die waarderingsmerk.

3.1.3. Voordat die produk vir die eerste keer gebruik word, skoonmaak die dele wat in kontak met kos kom.

3.2. Eerste gebruik:

3.2.1. Gedurende die eerste gebruik of eerste twee gebruik, is dit normaal vir die toestel om na brandende plastiek en metaal te ruik, en soms ook klein geluide van binne die toestel te hoor, omdat die

binnekantse komponente vir die eerste keer verhit word en materiale effens uitsit.

3.2.2. Rol die kragkoord volledig uit voordat dit ingeplug word.

3.2.3. Plaas die toestel op 'n plat, droë, stabiele oppervlak.

3.2.4. Koppel die toestel aan die hoofkragtoevoer en skakel dit aan.

Die lugfriteuse sal piep en die vertoonpaneel sal vir 'n sekonde verlig wees.

3.2.5. Druk een keer op die Temp/Tyd-knop om die tyd in te stel, die tydvertoning sal flikker. Draai die knop kloksgewys om die tyd te verhoog en teenkloksgewys om die tyd te verminder.

3.2.6. Druk weer op die Temp/Tyd-knop om die temperatuur in te stel, die temperatuurvertoning sal flikker. Draai die knop kloksgewys om die temperatuur te verhoog en teenkloksgewys om die temperatuur te verminder.

3.2.7. Druk die FUNKSIE-knop effens in om te begin.

3.2.8. Om van reuke ontslae te raak, skakel die toestel aan, stel die temperatuur op 200°C en bedryf sonder kos vir 5-10 minute.

3.2.9. As daar steeds reuke is, wag vir die toestel om heeltemal af te koel en skakel dit dan weer aan, stel die temperatuur op 200°C en bedryf sonder kos vir 5-10 minute.

3.3. Gebruik en sorg:

3.3.1. Rol die kragkoord volledig uit voordat dit ingeplug word.

3.3.2. Plaas die toestel op 'n plat, droë, stabiele oppervlak.

3.3.3. Koppel die toestel aan die hoofkragtoevoer en skakel dit aan.

Die lugfriteuse sal piep en die vertoonpaneel sal vir 'n sekonde verlig wees.

3.3.4. Druk die Kragknoppie om die toestel AAN te skakel. Die vertoonpaneel sal aanskakel. Die toestel is in die wagstand.

3.3.5. Laai die bestande op enige gewenste bykomstigheid en steek die bykomstigheid behoorlik in die toestel.

3.3.6. Draai die FUNKSIE-knop kloksgewys en teenkloksgewys om 'n kieslys te kies en druk die knop effens in. Die gekiesde Kieslys sal flikker. Piktogramme van die spitbraaifunksie en/of lugkonveksie laag/hoog is AAN as enige van hierdie funksies standaard met die gekose program kom.

TIP: Installeer die spitvurkstelstel in die toestel as jy met die spitbraaifunksie wil kook. Gebruik die Spitbraaihandel om die spitvurk maklik te installeer.

3.3.7. Indien jy die temperatuur wil aanpas, raak die TEMP-ikoon aan om die temperatuurinstelling te kies, draai die FUNKSIE-knop kloksgewys en teenkloksgewys om die temperatuur te verhoog en te verminder terwyl die temperatuurvertoning flikker.

3.3.8. As jy die tyd wil aanpas, raak die TYD-ikoon aan om die tydinstelling te kies, draai die FUNKSIE-knop kloksgewys en teenkloksgewys om die tyd te verhoog en te verminder terwyl die tydvertoning flikker.

3.3.9. Druk die FUNKSIE-knop in om met kook op die gekose program te begin.

TIP: Jy mag die temperatuur en tyd aanpas tydens die kookproses. Volg Stappe 3.3.7 en 3.3.8.

3.3.10. Druk die FUNKSIE-knop in as jy die kosbereiding wil stop of pauzeer. Druk die FUNKSIE-knop weer in as jy die kosbereiding wil hervat.

3.3.11. Raak die Binnerse Lig-ikoon aan om die binnerse lig AAN/AF te skakel. Die binnerse lig sal outomaties binne drie minute AF skakel.

3.3.12. Wanneer die toestel in enige program werk, sal die kosbereiding onderbreek word as die deur oopgemaak word. Die kosbereiding sal hervat word as die deur toe is.

3.3.13. Die Binnerse Lig sal outomaties vir een minuut AAN skakel as die deur oopgemaak word. Die Binnerse Lig sal AF skakel as die deur toe is.

3.3.14. Tydens die kosbereiding kan jy die SPITBRAAI-ikoon aanraak om die spitbraaifunksie aan/af te skakel.

3.3.15. Wanneer jy in 'n program kook wat standaard met lugkonveksiefunksie kom, kan jy die LUGKONVEKSIE [waier] ikoon aanraak om die hoë/lae spoed van lugkonveksie aan te pas.

3.3.16. Die kosbereiding sal outomaties stop wanneer die tyd verstreke is. Die toestel sal vir 'n paar sekondes biep en die vertoon sal AF skakel.

TIP: Wanneer die kosbereiding outomaties stop, sal die konveksiewaier vir een minuut bly werk om die bestandele en die toestel af te koel.

WAARSKUWING: Stoom en warm lug mag ontsnap wanneer die deur oopgemaak word. Maak die deur stadig by 'n klein hoek oop om die stoom en warm lug vry te stel voordat jy die deur heeltemal oopmaak. Hou jou hande en gesig op 'n veilige afstand van die deur.

3.3.17. Om die toestel weer aan te skakel, druk die Kragknoppie.

3.3.18. Om die toestel af te skakel, druk die Kragknoppie.

3.3.19. Na die kosbereiding mag die binneperovlak, bykomstighede, en bestandele warm wees. Moet nie met die hande aanraak nie.

TIP: Gebruik die Spitbraaihandel om die spitvurkstel uit die toestel te verwyder.

3.4. Vooringestelde Funksies

3.4.1. AIRFRY

Standaardinstelling: 200°C/15min: Hoë Spoed Lugkonveksie.

Die "Airfry"-program sirkuleer warm lug vinnig rondom die kos, dryf die vogtige lug uit, en skep 'n bros buitenste laag op die oppervlak van die kos. Die "Airfry"-program kan gebruik word om 'n wye verskeidenheid kosse voor te berei, soos skyfies, aartappel wigte, hele hoender, hoenderverke, drumstokkies, nuggets, biefstukke, vis, seekos, ens., wanneer jy 'n gefrituurde resultaat op die kos wil hê. Die "Airfry"-program kan gebruik word by temperature van 100-220°C vir tot 1 uur.

Nota: Dit is slegs riglyne. Aangesien bestandele van oorsprong, grootte, vorm, sowel as handelsnaam mag verskil, kan hierdie aanbevelings nie die beste kookresultate vir alle bestandele waarborg nie. Jy kan die instellings persoonlik aanpas vir die kook van spesifieke bestandele.

TIP: Gebruik die Spitbraaihandel om die spitvurkstel uit die toestel te verwyder.

Instellingstabel

Voor-ingestelde Menu	Standaard Temperatuur	Temperatuurreeks	Standaard Tyd	Tydreeks (HMM)	Spit-braai	Lug-konveksie	Verhittings-element
Airfry	200	100-220	0:15	0:01-1:00	Ja	Hoog	Bokant
Toast	160	100-200	0:03	0:01-0:09	Nee	Laag	Bokant onderkant
Bagel	160	100-200	0:06	0:01-0:09	Nee	Laag	Bokant
Reheat	130	100-220	0:20	0:01-1:00	Nee	Laag	Bokant onderkant
Broil	220	160-220	0:05	0:01-1:00	Nee	Laag	Bokant
Pizza	220	160-220	0:16	0:01-2:00	Nee	Hoog	Bokant onderkant
Roast	200	160-220	0:40	0:01-2:00	Ja	Hoog	Bokant onderkant
Dehydrate	70	50-80	2:00	0:30-H:24	Nee	Hoog	Bokant
Low	90	50-150	2:00	0:01-8:00	Nee	Laag	Bokant onderkant
Fries	220	180-220	0:18	0:01-1:00	Ja	Hoog	Bokant
Snacks	200	180-220	0:06	0:01-1:00	Nee	Hoog	Bokant
Veg-etables	200	180-220	0:15	0:01-1:00	Nee	Hoog	Bokant
Warm	65	65-110	0:30	0:01-2:00	Nee	Laag	Bokant onderkant
Bake	180	100-220	0:30	0:01-2:00	Nee	Laag	Bokant onderkant
Ferment [Proof]		25-40	0:40	0:01-2:00	Nee	Laag	Bokant onderkant
Nuggets	200	180-220	0:10	0:01-1:00	Ja	Hoog	Bokant
Defrost*	80	50-80	0:10	0:01-1:00	Nee	Laag	Bokant

Airfry Chart

Kos	Min-maksimum bedrag (g)	Tyd (min)	Temp. (°C)	Ekstra inligting
Dun Bevrore Fries	300-1000	12-20	200	
Dik Frozen Fries	300-1000	12-22	200	

Tuis - Gemaak Fries (8x8mm)	300-1200	18-25	180	Voeg 1/2 eetlepel olie by
Tuis - Gemaakte Aartappelwiggies	300-1200	18-30	180	Voeg 1/2 eetlepel olie by
Tuis - Gemaakte Aartappelblokkies	300-1200	12-22	200	Voeg 1/2 eetlepel olie by
Roesti	250-800	15-25	180	
Aartappelgratin	500-1000	18-25	180	
Steak	100-1500	8-15	180	
Tjops	100-1500	10-25	180	
Hamburger	100-1000	7-20	180	
Worsrolletjie	100-1000	13-22	200	
Trommelstokke	100-1500	18-30	180	
Hoenderborsie	100-900	10-25	180	
Spring Rolls	100-1000	8-15	200	Gebruik oondgereed
Bevrore Hoender Nuggets	100-900	6-18	200	Gebruik oondgereed
Bevrore Visvingers	100-900	6-15	200	Gebruik oondgereed
Bevrore Brood - Verkrummel	100-900	10-15	200	Gebruik oondgereed
Gevulde Groente	100-900	10-15	160	Gebruik oondgereed

3.4.2. TOAST

Standaard Instelling: 160°C/3 minute: Lae Spoed Lugkonveksie

Die Rooster-program kan bekwaam 'n broodrooster vervang. Dit rooster broodskywe eweredig en vinnig. Plaas die broodskywe op die rak in die middel van die kookarea vir meer eweredige roosterresultate. As jy verkies om 'n donkerder geroosterde brood te hê, kan roostertyd bygevoeg word (tot 9 minute). Die Rooster-program kan gebruik word by temperature van 100-200°C vir tot 9 minute.

3.4.3. BAGEL

Standaardinstelling: 160°C/6 minute: Lae Spoed Lugkonveksie

Die Bagel-program word gebruik om beide kante van bagelhelftes te rooster. Plaas die bagels met die gesnyde kante na bo om die beste resultate te kry. Roostertyd kan bygevoeg word (tot 9 minute). Die Bagel-program kan gebruik word by temperature van 100-200°C vir tot 9 minute.

3.4.4. REHEAT

Standaardinstelling: 130°C/20 minute: Lae Spoed Lugkonveksie

Die Opwarm-program kan gebruik word by temperature van 100-220°C vir tot 1 uur. Gebruik hierdie program om na 'n laer oppervlak op te warm.

3.4.5. BROIL

Standaardinstelling: 220°C/5 minute: Lae Spoed Lugkonveksie

Die Braai-program word gebruik om die bokantse oppervlak van kos met baie hoë hitte (220°C) binne 'n kort tydperk bruin te maak. Dit word aanbeveel vir die voorbereiding van sjerp biefstuk, hoender, vis (salm, tuna, ens.) asook oondgeregte, gratins, en soortgelyk. Maak seker om die kos dop te hou tydens die braai, omdat dit vinnig oorgaargemaak kan word. Die Braai-program kan gebruik word by temperature van 160-220°C vir tot 1 uur.

3.4.6. PIZZA

Standaardinstelling: 220°C/16 minute: Hoë Spoed Lugkonveksie

Die Pizza-program kan gebruik word by temperature van 160-220°C vir tot 2 ure. Dit kan vars of bevrore pizza bak. Hierdie toestel kan 'n 6-9" pizza akkommodeer.

3.4.7. ROAST

Standaardinstelling: 200°C/40 minute: Hoë Spoed Lugkonveksie

Die Braai-program kan gebruik word by temperature van 160-220°C vir tot 2 ure. Dit kan gebruik word om 'n verskeidenheid voedsel te braai, soos vleis, gevogelte, groente, ens. Gebruik die spitbraaihandelstel vir beter braaieresultate vir groot voedsel, soos 'n hele hoender.

3.4.8. DEHYDRATE

Standaardinstelling: 70°C/2 ure: Hoë Spoed Lugkonveksie
Die Droogmaak-program stel kos bloot aan lae temperature van hitte vir 'n lang tydperk en verwyder die vog uit kos deur hoë-spoed lugvloei. Droogmaak is 'n ideale manier om voedingstowwe te bewaar en die geur van kos te behou. Die Droogmaak-program kan gebruik word by temperature van 50-80°C vir tot 24 uur.

3.4.9. LOW

Standaardinstelling: 90°C/2 ure: Lae Spoed Lugkonveksie
Die Lae-program word gebruik vir kook by 'n lae temperatuur. Lae-temperatuur-kook is 'n ideale manier om gesonde en smaaklike kos voor te berei. 'n Lae temperatuur verseker 'n ewerdige kookvlak regdeur die hele gereg, behou die natuurlike olies, vog en voedingstowwe van die kos. Dit is perfek vir vleis met min verbindingsweefsel. Dit kan gebruik word by temperature van 50-150°C vir tot 8 ure.

3.4.10. FRIES

Die Skyfies-program kan gebruik word by temperature van 180-220°C vir tot 1 uur. Hierdie program word aanbeveel vir die frituur van allerhande aartappelskyfies, skyfies, aartappel wigte, aartappel blokkies, roesti, ens.

3.4.11. SNACKS

Standaardinstelling: 200°C/6 minute: Hoë Spoed Lugkonveksie
Die Lekkerte-program kan gebruik word by temperature van 180-220°C vir tot 1 uur. Hierdie program word aanbeveel vir die frituur van allerhande lekkernye soos visingers, hoenderingers, gevulde groente, lentewikkelinge, hoenderpopcorns, broodkors-kaassnacks, ens.

3.4.12. VEGETABLES

Standaardinstelling: 200°C/15 minute: Hoë Spoed Lugkonveksie
Die Groente-program kan gebruik word by temperature van 180-220°C vir tot 1 uur. Hierdie program word aanbeveel vir die frituur van allerhande groente.

3.4.13. WARM

Standaardinstelling: 65°C/30 minute: Lae Spoed Lugkonveksie
Die Opwarm-program kan gebruik word by temperature van 65-110°C vir tot 2 ure. Gebruik hierdie program om kos warm te hou nadat dit gekook is.

3.4.14. BAKE

Standaardinstelling: 180°C/30 minute: Lae Spoed Lugkonveksie
Die Bak-program kan gebruik word by temperature van 100-220°C vir tot 2 ure. Dit word aanbeveel vir die bak van koekies, brode, beskuit, khubz, ens. Die Bak-program kan ook gebruik word om 'n verskeidenheid voedsel voor te berei wat in 'n konvensionele oond gedoen kan word.

3.4.15. FERMENT (PROOF)

NB: Die term "PROOF" soos aangedui op die serigrafie van die eenheid verwys na "FERMENT."

Standaardinstelling: 35°C/40 minute: Lae Spoed Lugkonveksie
Die Fermenteer-program kan gebruik word by temperature van 25-40°C vir tot 2 ure. Dit word gebruik om brood- of pizzadeeg te laat rys. Tipiese broodrysingtemperatuur is 28-32°C. Moet nie die fermenteer-program gebruik as jou kamertemperatuur nie laer is as die werktemperatuur nie.

3.4.16. NUGGETS

Die Nuggets-program kan gebruik word by temperature van 180-220°C vir tot 1 uur. Hierdie program word aanbeveel vir die frituur van hoendernuggets, nuggets, visnuggets, worsrollletjies, ens.

3.4.17. DEFROST

Standaardinstelling: 80°C/10 minute: Lae Spoed Lugkonveksie
Die Ontdooi-program kan gebruik word by temperature van 50-80°C vir tot 1 uur. Hierdie program word aanbeveel vir die ontdooi/ontvries van kos.

Volg die stappe om die kos te ontdooi:

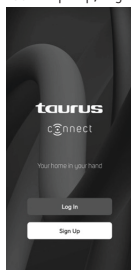
1. Sit kos in die Lugbraai-oond.
2. Skakel die Lugbraai-oond aan by die ontdooi-funksie.
3. Kook die kos onmiddellik na ontdooi om heerklikheid te verseker sowel as om die voedingstowwe van die kos te behou.

3.5. Gebruik van jou Slim lugbraaier via die toep:

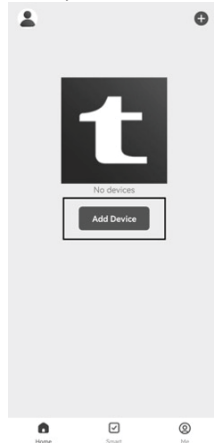
3.5.1. Laai die Taurus Connect-toep af op jou slimfoon.

3.5.2. Skakel jou toestel aan.

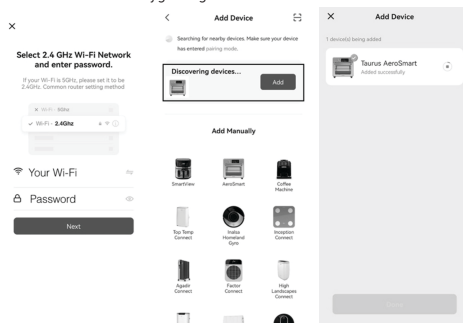
3.5.3. Maak die Taurus Connect-toep oop, registreer 'n rekening of meld aan.



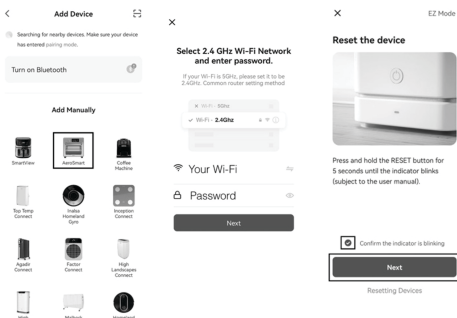
3.5.4. Druk "Voeg Toestel By" of "+" (Skakel Bluetooth aan)



3.5.5. Die toep sal die toestel outomaties vind, voer dan die Wi-Fi-naam en wagwoord in (Wi-Fi moet 2.4G wees), Soek, Voeg by, toestel is suksesvol bygevoeg.



3.5.6. As jy nie die toestel kan vind nie, druk op die lugbraaier beeld, voer die Wi-Fi-naam en wagwoord in (Wi-Fi moet 2.4G wees), en volg die stappe op die Taurus Connect-toep.



3.6. Nadat jy klaar is met die gebruik van die toestel:

3.6.1. Laat die toestel afkoel.

3.6.2. Onttrek die toestel uit die hoofkragvoorsiening.

3.6.3. Skoonmaak die toestel soos beskryf in die skoonmaakafdeling.

4. Skoonmaak

4.1. Onttrek die toestel uit die hoofkragvoorsiening en laat dit heeltemal afkoel voordat enige skoonmaaktaak aangepak word.

4.2. Vee die buitekant van die toestel af met 'n klam lap.

4.3. Maak die binnewande van die toestel skoon met 'n klam lap of 'n spons met vloeibare seep. Verwyder enige vet of voedselreste op die wande om reuke te voorkom.

4.4. Skoonmaak die bykomstighede met warm water en 'n bietjie wasmiddel, gebruik 'n nie-skuur spons.

4.5. Wanneer die toestel heeltemal afgekoel het, maak die verhit-tingselemente skoon met 'n klam lap om enige vet of voedselreste te verwyder.

4.6. Maak seker dat alle dele skoon en droog is. Berg die toestel op 'n koel en droë plek op. Vermoë direkte sonlig op die toestel.

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

4.8. Moet nie oplosmiddels, of produkte met 'n suur of basis pH soos bleik, of skuurmiddels, gebruik vir die skoonmaak van die toestel nie.

4.9. Moet nooit die toestel in water of enige ander vloeistof dompel of onder hardloopwater plaas nie.

TIP:

1. Die bykomstighede is vaatwasserbestendig.

2. Jy mag 'n ontvettingsvloeistof gebruik om enige voedselres-tante te verwyder.

3. As voedselrestante aan die mandjie vassit, week die bak in warm water en 'n bietjie wasmiddel vir sowat 10 minute.

5. Anomalies en herstel

5.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuningsentrum as die produk beskadig is of ander probleme ontstaan.

5.2. As die koppeling met die kragbron beskadig is, moet dit vervang word, en jy moet optree soos in die geval van skade.

6. Berging

6.1. Voordat jy dit berg, maak seker dat die lugbraaier afgekoel, skoon en droog is. Berg nooit die lugbraaier terwyl dit nat is nie.

6.2. Wikkel die snoer nooit styf om die lugbraaier nie; wikkel dit los om beskadiging te voorkom. Berg op 'n koel, droë plek.

7. Herwinning

7.1. Hierdie elektriese produkte, kabels, batterye, verpakking, en die handleiding, moet nie met algemene huisvuilis gemeng word nie. Vir korrekte herwinning, neem asseblief hierdie produkte na jou naaste Creative Housewares-kantoor waar hulle gratis vir herwin-ning aanvaar sal word.

7.2. Andersins, kontak asseblief jou plaaslike owerheid of huisvul-lisverwyderingsdiens vir verdere inligting oor jou naaste aangewese insamelingspunt. Korrekte produkverwydering spaar hulpbronne en voorkom negatiewe gevolge vir menslike gesondheid en die omgewing.

Probleemoplossingsgids:

Probleem	Moontlike oorsaak	Oplossing
Die toestel skakel nie AAN nie	Die toestel is nie behoorlik by die net ingeplug nie	Plaas die prop slegs in 'n geaarde muursok.
	Die deur is nie toe nie.	Maak die deur toe.
	Die toestel het klaarg gekook en het automa-ties afgeskakel.	Druk Power-knoppie om die toestel weer AAN te skakel.
Die toestel kook nie.	Kook word nie begin nie.	Draai die FUNKSIE-knoppie om 'n spyskaart te kies. Druk die FUNKSIE-knoppie om te begin kook.
	Kookwerk word onderbreek.	Druk die FUNKSIE-knoppie om kook te hervat.
	Die deur is nie toe nie.	Maak die deur toe om voort te gaan met kook.
Waarom gaan die binnelig af?	Die binnelig sal outomaties na 3 minute afskakel om energie te bespaar.	Raak Binnelig-ikoon om die bin-nelig weer AAN te skakel.
Hoekom bly die waaiervatwerk nadat dit gekook is?	Die waaiervatwerk bly vir een minuut werk om die bestanddele in die toestel af te koel.	Wag vir een minuut. Die waaiervatwerk outomaties afskakel.

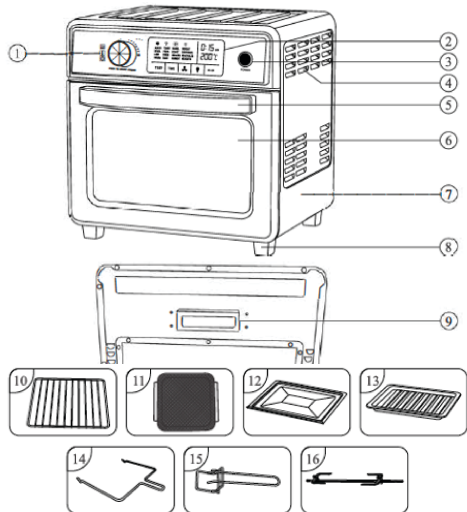
Rotisserie-funksie skakel nie AAN tydens kook nie.	Rotisserie-funksie is by verstek AF in sommige kookprogramme. Sien instellingstabel.	Druk die ROTISSERIE-knoppie tydens kook om die spit-funksie aan te skakel.
Lugkonveksiewaaiervatwerk teen lae spoed tydens kook.	Lugkonveksiewaaiervatwerk by verstek teen lae spoed in sommige kookprogramme. Sien instellingstabel.	Raak lugkonveksie-ikoon as jy hoëspoed-lugkonveksie wil gebruik.
Die bestanddele is ondergaan.	Die hoeveelheid bes-tanddele is te veel.	Kook 'n kleiner hoeveelheid bestanddele op 'n slag. Kleiner hoeveelhede word meer ew-eredig gaargemaak.
	Die kooktemperatuur is te laag.	Stel 'n hoër temperatuur.
	Die kooktyd is te kort.	Kook die bestanddele vir ekstra tyd totdat dit goed gaar is.
Die bestanddele word oneweredig gaargemaak.	Die hoeveelheid bes-tanddele is te veel.	Kook 'n kleiner hoeveelheid bestanddele op 'n slag. Kleiner hoeveelhede word meer ew-eredig gaargemaak.
Gebraaide bestanddele is nie bros nie	Jy het 'n soort bestanddele gebruik wat bedoel is om in 'n tradisionele diepbraaier voorberei te word.	Gebruik oond-gereed bestanddele.
	Jy het nie in 'n airfry-program gekook nie.	Kook die bestanddele in een van die airfry-programme (airfry, groente, patat, versnaperinge, nuggets).
	Sommige bestanddele kan bykomende olie benodig.	Smeer bietjie olie eweredig op die bestanddele.
	Sommige bestanddele kan bykomende kooktyd benodig.	Kook die bestanddele vir bykomende tyd totdat dit bros genoeg is.
	Die bestanddele is nie eweredig geplaas nie en oorvleuel.	Plaas die bestanddele eweredig op die bykomstighede.
Wit rook kom uit die toestel	Jy berei vetterige bestanddele voor.	Let daarop dat die temperatuur goed beheer word om onder 180°C te wees wanneer jy vetterige bestanddele in die toestel braai. Moenie uiters vetterige bestanddele in die toestel voorberei nie.
	Daar is vetterige oorblyfsels van vorige gebruik op die binnemure, verwarmingselemente of bykomstighede van die toestel.	Wit rook word veroorsaak deur vet wat verhit word. Maak seker dat jy die binnekant en bykomstighede behoorlik skoonmaak na elke gebruik.
Die bestanddele wat voorberei is, ruik soos brandende metaal en plastiek.	Jy het die toestel nie die eerste keer behoorlik skoonmaak of gebruik nie.	Maak die toestel deeglik skoon. Skakel die toestel aan, stel die temperatuur op 200°C en werk vir 5-10 minute sonder kos. As daar nog 'n reuk is, wag totdat die toestel heeltemal afgekoel het. Skakel dit dan weer aan, stel die temperatuur op 200°C en werk sonder kos vir 5-10 minute.
Die LCD-skerm wys.	Die temperatuursonde is kortgesluit.	Moenie die toestel self uitmekaar haal nie. Kontak asseblief 'n gemagtigde diensentrum
"E1".	Die temperatuursonde is ontgekoppel.	
Die LCD-skerm wys "E3".	Die toestel word oorverhit.	Skakel die toestel af. Wag totdat dit vir ten minste 30 minute afgekoel het

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.

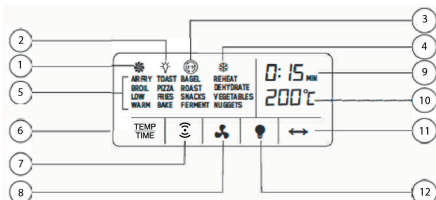
1. Descripción de las partes



1.1. Partes

- 1) Botón de Función
- 2) Panel de Control con Pantalla Digital
- 3) Botón de Encendido con Luz LED
- 4) Ventilación de Entrada de Aire
- 5) Manija de la Puerta
- 6) Puerta de Cristal con Gran Ventana de Visualización
- 7) Cuerpo Principal
- 8) Patas Antideslizantes
- 9) Ventilación de Salida de Aire
- 10) Bandeja para Parrilla
- 11) Canasta para Freír
- 12) Bandeja para Migas
- 13) Bandeja para Hornear Esmaltada
- 14) Mango para Rostizador
- 15) Mango para Bandeja de Parrilla/Horneado
- 16) Juego de Tenedores para Rostizador

1.2. Panel de pantalla táctil digital:



- 1) Icono de Velocidad de Convección de Aire
- 2) Icono de Luz Interior
- 3) Icono de Rostizador
- 4) Icono de Descongelación
- 5) 16 Menús Preestablecidos
- 6) Selección de Temperatura y Tiempo
- 7) Selección de WiFi
- 8) Selección de Velocidad de Convección de Aire [Baja/Alta]

- 9) Visualización de Tiempo
- 10) Visualización de Temperatura
- 11) Selección de Rostizador
- 12) Selección de Luz Interior

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.

CAUTION: Cet appareil fonctionne à des températures élevées, ne touchez pas les parties chaudes pendant et après son fonctionnement jusqu'à ce que l'unité soit complètement refroidie.

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.

2.2.2. 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. Ensamblaje de la freidora de aire caliente:

2.4.1. La freidora de aire viene preensamblada. Asegúrese de que el compartimento de cocción esté cerrado firmemente antes de usarlo, ya que no hacerlo evitará que la freidora de aire funcione. NOTA: No encienda la freidora de aire sin alimentos dentro [Solo para precalentamiento].

2.5. Servicio:

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

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

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

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del dispositivo [si corresponde].

3.1.2. Retire cualquier etiqueta o adhesivo del electrodoméstico, excepto la etiqueta de clasificación.

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

3.2. Primer uso:

3.2.1. Durante el primer uso o los primeros dos usos, es normal que el aparato huela a plástico y metal quemados, y a veces también escuche pequeños sonidos desde el interior del aparato, ya que los componentes internos se calientan por primera vez y los materiales se expanden un poco.

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

3.2.3. Coloque su aparato en una superficie plana, seca y estable.

3.2.4. Conecte el aparato a la fuente de alimentación principal y enciéndalo. La freidora de aire emitirá un pitido y el panel de visualización se iluminará durante un segundo.

3.2.5. Presione el botón de Temperatura/Tiempo una vez para configurar el tiempo; la pantalla de tiempo parpadeará. Gire la perilla en la parte superior del reloj para aumentar el tiempo y en sentido contrario para

disminuirlo.

3.2.6. Presione nuevamente el botón de Temperatura/Tiempo para configurar la temperatura; la pantalla de temperatura parpadeará. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario para disminuirla.

3.2.7. Presione ligeramente el botón de función para iniciar.

3.2.8. Para eliminar olores, encienda el aparato, ajuste la temperatura a 200 °C y hágalo funcionar sin alimentos durante 5-10 minutos.

3.2.9. Si todavía hay olores, espere a que el aparato se enfríe por completo y enciéndalo nuevamente, ajuste la temperatura a 200 °C y hágalo funcionar sin alimentos durante 5-10 minutos.

3.3. Uso y cuidado:

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

3.3.2. Coloque su aparato en una superficie plana, seca y estable.

3.3.3. Conecte el aparato a la fuente de alimentación principal y enciéndalo. La freidora de aire emitirá un pitido y el panel de visualización se iluminará durante un segundo.

3.3.4. Presione el botón de encendido para encender el aparato. Las luces de la pantalla se encenderán. El aparato estará en modo de espera.

3.3.5. Cargue los ingredientes en cualquier accesorio deseado e insértelo correctamente en el aparato.

3.3.6. Gire la perilla de FUNCIONES en el sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario para seleccionar un menú y presione ligeramente la perilla. El menú seleccionado parpadeará. Los iconos de la función de asador y/o convección de aire alta/baja estarán ENCENDIDOS si alguna de estas funciones viene con el programa seleccionado por defecto.

CONSEJO: Instale el juego de tenedores para asador en el aparato si desea cocinar con la función de asador. Utilice el mango del asador para instalar fácilmente los tenedores del asador.

3.3.7. Si desea ajustar la temperatura, toque el icono de TEMP para seleccionar la configuración de temperatura, gire la perilla de FUNCIONES en el sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario para aumentar y disminuir la temperatura mientras la pantalla de temperatura parpadea.

3.3.8. Si desea ajustar el tiempo, toque el icono de TIEMPO para seleccionar la configuración de tiempo, gire la perilla de FUNCIONES en el sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario para aumentar y disminuir el tiempo mientras la pantalla de tiempo parpadea.

3.3.9. Presione la perilla de FUNCIONES para iniciar la cocción en el programa seleccionado.

CONSEJO: Puede ajustar la temperatura y el tiempo durante la cocción.

Siga los pasos 3.3.7 y 3.3.8

3.3.10. Presione la perilla de FUNCIONES si desea detener o pausar la cocción. Presione la perilla de FUNCIONES nuevamente si desea reanudar la cocción.

3.3.11. Toque el icono de la luz interior para encender/apagar la luz interior. La luz interior se apagará automáticamente en tres minutos.

3.3.12. Cuando el aparato esté trabajando en algún programa, la cocción se pausará si se abre la puerta. La cocción se reanudará si se cierra la puerta.

3.3.13. La luz interior se encenderá automáticamente durante un minuto si se abre la puerta. La luz interior se apagará si se cierra la puerta.

3.3.14. Durante la cocción, puede tocar el icono de ASADOR para habilitar/deshabilitar la función de asador.

3.3.15. Cuando cocine en un programa que viene con la función de convección de aire por defecto, puede tocar el icono de CONVECCIÓN DE AIRE [ventilador] para ajustar la velocidad alta/baja de la convección de aire.

3.3.16. La cocción se detendrá automáticamente cuando se acabe el tiempo. El aparato emitirá un pitido durante unos segundos y la pantalla se apagará.

CONSEJO: Cuando la cocción se detiene automáticamente, el ventilador de convección seguirá funcionando durante un minuto para enfriar los ingredientes y el aparato.

ADVERTENCIA: Puede escapar vapor y aire caliente cuando se abre la puerta. Abra la puerta lentamente a un ángulo pequeño para liberar el vapor y el aire caliente antes de abrirla completamente. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la puerta.

3.3.17. Para encender el aparato nuevamente, presione el botón de encendido.

3.3.18. Para apagar el aparato, presione el botón de encendido.

3.3.19. Después de cocinar, la superficie interior, los accesorios y los ingredientes pueden estar calientes. No toque con las manos.

CONSEJO: Utilice el mango del asador para quitar el juego de tenedores para asador del aparato.

3.4. Funciones preestablecidas

3.4.1. AIRFRY (freír al aire)

Configuración predeterminada: 200 °C/15 minutos: Convección de aire de alta velocidad.

El programa de freír al aire circula aire caliente a alta velocidad alrededor de la comida, expulsa el aire húmedo y crea una capa exterior crujiente en la superficie de los alimentos. El programa de freír al aire se puede utilizar para preparar una amplia variedad de alimentos, como papas fritas, gajos de papa, pollo entero, alitas de pollo, muslos de pollo, nuggets, filetes, pescado, mariscos, etc., cuando desee obtener un resultado frito en los alimentos. El programa de freír al aire se puede utilizar a temperaturas de 100 a 220 °C durante un máximo de 1 hora.

Nota: Estas son pautas únicamente. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, estas recomendaciones no pueden garantizar los mejores resultados de cocción para todos los ingredientes. Puede personalizar la configuración para cocinar ingredientes específicos.

CONSEJO: Utilice el mango del asador para quitar el juego de tenedores para asador del aparato.

Mesa de configuración

Preestablecido Menú	Por defecto Temperatura.	Temp. Rango	Por defecto Tiempo	Tiempo Rango (MM:MM)	Asador	Convección	Calefacción Elemento
Airfry	200	100-220	0:15	0:01-1:00	Si	Alta/Aloto	Arriba
Toast	160	100-200	0:03	0:01-0:09	No	Baja/Bajo	Arriba y Abajo
Bagel	160	100-200	0:06	0:01-0:09	No	Baja/Bajo	Arriba
Reheat	130	100-220	0:20	0:01-1:00	No	Baja/Bajo	Arriba y Abajo
Broil	220	160-220	0:05	0:01-1:00	No	Baja/Bajo	Arriba
Pizza	220	160-220	0:16	0:01-2:00	No	Alta/Aloto	Arriba y Abajo
Roast	200	160-220	0:40	0:01-2:00	Si	Alta/Aloto	Arriba y Abajo
Dehydrate	70	50-80	2:00	0:30-H:24	No	Alta/Aloto	Arriba
Low	90	50-150	2:00	0:01-8:00	No	Low	Arriba y Abajo
Fries	220	180-220	0:18	0:01-1:00	Si	Alta/Aloto	Arriba
Snacks	200	180-220	0:06	0:01-1:00	No	Alta/Aloto	Arriba
Veg-etales	200	180-220	0:15	0:01-1:00	No	Alta/Aloto	Arriba
Warm	65	65-110	0:30	0:01-2:00	No	Baja/Bajo	Arriba y Abajo
Bake	180	100-220	0:30	0:01-2:00	No	Baja/Bajo	Arriba y Abajo
Ferment [Proof]		25-40	0:40	0:01-2:00	No	Baja/Bajo	Arriba y Abajo
Nuggets	200	180-220	0:10	0:01-1:00	Si	Alta/Aloto	Arriba
Defrost*	80	50-80	0:10	0:01-1:00	No	Baja/Bajo	Arriba

Airfry Tabla

Alimento	Cantidad mínima y máxima (g)	Tiempo (minutos)	Temp. (°C)	Información adicional
Papas Fritas Congeladas	300-1000	12-20	200	
Papas fritas gruesas congeladas	300-1000	12-22	200	
Casero - Papas fritas (8x8mm)	300-1200	18-25	180	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Casero - Gajos de Patata Hechos	300-1200	18-30	180	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Casero - Patatas en cubitos hechas	300-1200	12-22	200	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Roesti	250-800	15-25	180	
Gratinado de patatas	500-1000	18-25	180	
Bife	100-1500	8-15	180	

Labios	100-1500	10-25	180	
Hamburguesa	100-1000	7-20	180	
Rollo de salchicha	100-1000	13-22	200	
Baquetas	100-1500	18-30	180	
Pechuga de pollo	100-900	10-25	180	
Rollitos de primavera	100-1000	8-15	200	Usar lista/listo para horno
Nuggets de pollo congelados	100-900	6-18	200	Usar lista/listo para horno
Dedos de pescado congelados	100-900	6-15	200	Usar lista/listo para horno
Pan Congelado - Desmenuzado	100-900	10-15	200	Usar lista/listo para horno
Verduras Rellenas	100-900	10-15	160	Usar lista/listo para horno

3.4.2. TOAST

Configuración predeterminada: 160°C/3 minutos: Convección de aire a baja velocidad
El programa de tostado puede sustituir eficientemente a una tostadora. Tuesta las rebanadas de pan de manera uniforme y rápida. Coloque las rebanadas de pan en la rejilla en el centro de la cavidad de cocción para obtener resultados de tostado más uniformes. Si prefiere un tostado más oscuro, se puede agregar tiempo de tostado (hasta 9 minutos). El programa de tostado se puede utilizar a 100-200°C durante hasta 9 minutos.

3.4.3. BAGEL

Configuración predeterminada: 160°C/6 minutos: Convección de aire a baja velocidad
El programa Bagel se utiliza para tostar ambos lados de las mitades de bagel. Para obtener los mejores resultados, coloque los bagels en la rejilla con los lados cortados hacia arriba. Se puede agregar tiempo de tostado (hasta 9 minutos). El programa Bagel se puede utilizar a 100-200°C durante hasta 9 minutos.

3.4.4. REHEAT

Configuración predeterminada: 130°C/20 minutos: Convección de aire a baja velocidad
El programa de recalentamiento se puede utilizar a 100-220°C durante hasta 1 hora. Utilice este programa para recalentar la superficie inferior.

3.4.5. BROIL

Configuración predeterminada: 220°C/5 minutos: Convección de aire a baja velocidad
El programa de asado se utiliza para dorar la superficie superior de los alimentos con calor muy alto (220°C) en un corto período de tiempo. Se recomienda para preparar filetes poco hechos, pollo, pescado (salmón, atún, etc.) y también cazuelas, gratinados y similares. Asegúrese de vigilar los alimentos al asar, ya que podrían cocinarse demasiado rápido. El programa de asado se puede utilizar a 160-220°C durante hasta 1 hora.

3.4.6. PIZZA

Configuración predeterminada: 220°C/16 minutos: Convección de aire a alta velocidad
El programa de pizza se puede utilizar a 160-220°C durante hasta 2 horas. Puede cocinar pizza fresca o congelada. Este electrodoméstico puede acomodar una pizza de 6-9 pulgadas.

3.4.7. ROAST

Configuración predeterminada: 200°C/40 minutos: Convección de aire a alta velocidad
El programa de asado se puede utilizar a 160-220°C durante hasta 2 horas. Puede usarse para asar una variedad de alimentos como carnes, aves, verduras, etc. Para asar alimentos de gran tamaño como un pollo entero, use el juego de horquilla para asar a la parrilla para obtener mejores resultados de asado.

3.4.8. DEHYDRATE

Configuración predeterminada: 70°C/2 horas: Convección de aire a alta velocidad
El programa de deshidratación expone los alimentos a bajas temperaturas durante un largo período de tiempo y elimina la humedad de los alimentos mediante un flujo de aire de alta velocidad. La deshidratación es una forma ideal de preservar nutrientes y sabores de los alimentos. El programa de deshidratación se puede utilizar a 50-80°C durante hasta 24 horas.

3.4.9. LOW

Configuración predeterminada: 90°C/2 horas: Convección de aire a baja

velocidad

El programa bajo se utiliza para cocinar a baja temperatura. La cocción a baja temperatura es una forma ideal de preparar cocina saludable y deliciosa. La baja temperatura garantiza un nivel uniforme de cocción en todo el plato, conserva los aceites naturales, la humedad y los nutrientes de los alimentos. Es perfecto para carnes con poco tejido conectivo. Se puede utilizar a 50-150°C durante hasta 8 horas.

3.4.10. FRIES

Configuración predeterminada: 220°C/18 minutos: Convección de aire a alta velocidad

El programa de papas fritas se puede utilizar a 180-220°C durante hasta 1 hora. Este programa se recomienda para freír todo tipo de papas fritas, patatas fritas, gajos de patata, cubos de patata, roesti, etc.

3.4.11. SNACKS

Configuración predeterminada: 200°C/6 minutos: Convección de aire a alta velocidad

El programa de bocadillos se puede utilizar a 180-220°C durante hasta 1 hora. Este programa se recomienda para freír todo tipo de alimentos para picar, como dedos de pescado, dedos de pollo, verduras rellenas, rollitos primavera, palomitas de pollo, bocadillos de queso empanados, etc.

3.4.12. VEGETABLES

Configuración predeterminada: 200°C/15 minutos: Convección de aire a alta velocidad.

El programa de verduras se puede utilizar a 180-220°C durante hasta 1 hora. Este programa se recomienda para freír todo tipo de verduras.

3.4.13. WARM

Configuración predeterminada: 65°C/30 minutos: Convección de aire a baja velocidad.

El programa de calentamiento se puede utilizar a 65-110°C durante hasta 2 horas. Use este programa para mantener caliente la comida después de que esté cocida.

3.4.14. BAKE

Configuración predeterminada: 180°C/30 minutos: Convección de aire a baja velocidad.

El programa de horneado se puede utilizar a 100-220°C durante hasta 2 horas. Se recomienda para hornear pasteles, panes, galletas, bizcochos, khubz, etc. El programa de horneado también se puede utilizar para preparar una amplia variedad de alimentos que se pueden hacer en un horno convencional.

3.4.15. FERMENT (PROOF)

NB: El término "PROOF" como indica la serigrafía de la unidad se refiere a "FERMENT".

Configuración predeterminada: 35°C/40 minutos: Convección de aire a baja velocidad. El programa de fermentación se puede utilizar a 25-40°C durante hasta 2 horas. Se utiliza para levar la masa de pan o pizza. La temperatura típica de levado de pan es de 28-32°C. No use el programa de fermentación si la temperatura ambiente no es inferior a la temperatura de trabajo.

3.4.16. NUGGETS

Configuración predeterminada: 200°C/10 minutos: Convección de aire a alta velocidad. El programa de nuggets se puede utilizar a 180-220°C durante hasta 1 hora. Este programa se recomienda para freír nuggets de pollo, nuggets, nuggets de pescado, rollos de salchicha, etc.

3.4.17. DEFROST

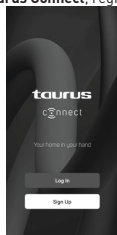
Configuración predeterminada: 80°C/10 minutos: Convección de aire a baja velocidad

El programa de descongelación se puede utilizar a 50-80°C durante hasta 1 hora. Este programa se recomienda para descongelar alimentos. Siga los pasos para descongelar los alimentos:

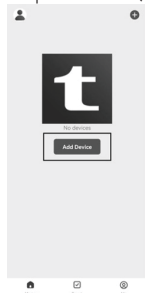
- 1) Coloque los alimentos en el horno de aire.
- 2) Encienda el horno de aire en la función de descongelación.
- 3) Cocine los alimentos inmediatamente después de descongelar para asegurar la delicia y mantener los nutrientes de los alimentos.

3.5. Cómo usar su freidora de aire inteligente a través de la aplicación:

- 3.5.1. Descargue la aplicación **Taurus Connect** en su teléfono inteligente.
- 3.5.2. Encienda su electrodoméstico.
- 3.5.3. Abra la aplicación **Taurus Connect**, registre una cuenta o inicie sesión.

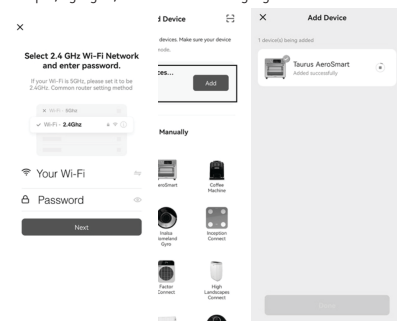


3.5.4. Presione "Agregar dispositivo" o "+" [Active el Bluetooth]

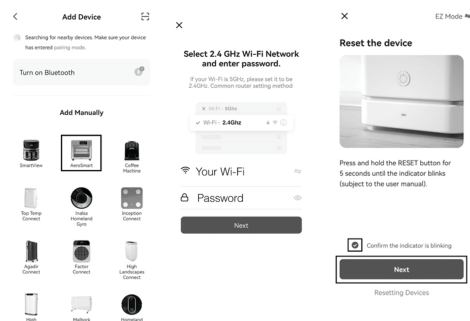


3.5.5. La aplicación encontrará automáticamente el electrodoméstico, luego ingrese el nombre y la contraseña del Wi-Fi (el Wi-Fi debe ser de 2.4 GHz).

Busque, agregue, electrodoméstico agregado con éxito



3.5.6. Si no puede encontrar el electrodoméstico, puede presionar la imagen de la freidora de aire, ingresar el nombre y la contraseña del Wi-Fi (el Wi-Fi debe ser de 2.4 GHz) y seguir los pasos en la aplicación **Taurus Connect**.



3.6. Una vez que haya terminado de usar el electrodoméstico:

- 3.6.1. Permita que el electrodoméstico se enfríe.
- 3.6.2. Desenchufe el electrodoméstico de la fuente de alimentación principal.
- 3.6.3. Limpie el electrodoméstico según se describe en la sección de limpieza..

4. Limpieza

- 4.1. Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación principal y permita que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. Limpie el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.
- 4.3. Limpie las paredes interiores del electrodoméstico con un paño húmedo o una esponja con jabón líquido. Elimine cualquier grasa o residuo de alimentos en las paredes para evitar olores.
- 4.4. Limpie los accesorios con agua caliente y un poco de jabón líquido, utilizando una esponja no abrasiva.
- 4.5. Cuando el electrodoméstico se haya enfriado por completo,

limpie los elementos calefactores con un paño húmedo para eliminar cualquier grasa o residuo de alimentos.

4.6. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas. Almacene el electrodoméstico en un lugar fresco y seco. Evite la luz solar directa sobre el electrodoméstico.

4.7. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas del electrodoméstico en ningún líquido.

4.8. No use solventes ni productos con un pH ácido o alcalino, como lejía, ni productos abrasivos para limpiar el electrodoméstico.

4.9. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque debajo del agua corriente.

CONSEJO:

- 1. Los accesorios son aptos para lavavajillas.
- 2. Puede usar un líquido desengrasante para eliminar residuos de alimentos.
- 3. Si los residuos de alimentos se pegan a la cesta, remoje la bandeja en agua caliente y un poco de jabón líquido durante aproximadamente 10 minutos.

5. Anomalías y reparaciones

- 5.1. Lleve el electrodoméstico a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado u ocurren otros problemas.
- 5.2. Si la conexión a la corriente principal está dañada, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daño.

6. Almacenamiento

- 6.1. Antes de almacenar, asegúrese de que la freidora de aire esté fría, limpia y seca. Nunca almacene la freidora de aire mientras esté mojada.
- 6.2. Nunca enrolle el cable de manera ajustada alrededor de la freidora de aire caliente; enróllelo de manera suelta para evitar daños. Almacene en un lugar fresco y seco.

7. Reciclaje

- 7.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con los residuos domésticos comunes. Para reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde serán aceptados para reciclaje sin cargo.
- 7.2. Alternativamente, comuníquese con su autoridad local o servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre el punto de recogida designado más cercano. La eliminación adecuada del producto ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.

Guía de solución de problemas:

Problema	Posible causa	Solución
El electrodoméstico no se enciende.	El electrodoméstico no está enchufado correctamente a la corriente.	Inserte el enchufe solo en un enchufe con conexión a tierra.
	La puerta no está cerrada.	Cierra la puerta.
	El electrodoméstico ha terminado de cocinar y se ha apagado automáticamente.	Presiona el botón de encendido para volver a encender el electrodoméstico.
El electrodoméstico no está cocinando.	La cocción no ha comenzado.	Gira el botón de FUNCIÓN para seleccionar un menú. Presiona el botón de FUNCIÓN para comenzar a cocinar.
	La cocción está en pausa.	Presiona el botón de FUNCIÓN para reanudar la cocción.
	La puerta no está cerrada.	Cierra la puerta para reanudar la cocción.
¿Por qué se apaga la luz interior?	La luz interior se apagará automáticamente después de 3 minutos para ahorrar energía.	Toca el icono de la luz interior para volver a encender la luz interior.
¿Por qué el ventilador sigue funcionando después de cocinar?	El ventilador sigue funcionando durante un minuto para enfriar los ingredientes y el electrodoméstico.	Espera un minuto. El ventilador se apagará automáticamente.

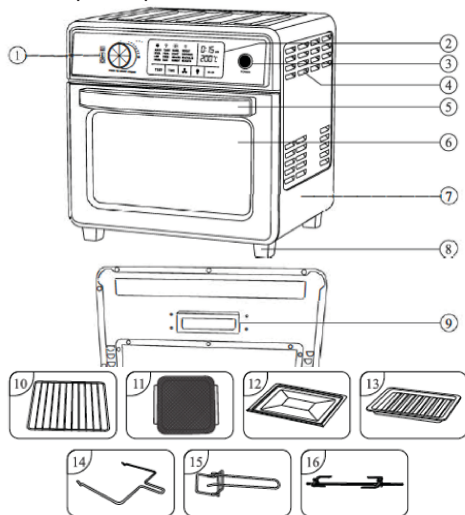
La función de asador no se enciende durante la cocción.	La función de asador está apagada por defecto en algunos programas de cocción. Consulta la tabla de ajustes.	Para activar la función de asador, presiona el botón de ROTISERIE durante la cocción.
El ventilador de convección de aire está funcionando a baja velocidad durante la cocción.	El ventilador de convección de aire funciona a baja velocidad de forma predeterminada en algunos programas de cocción. Consulta la tabla de ajustes.	Toca el icono de convección de aire si deseas utilizar la convección de aire a alta velocidad.
Los ingredientes están crudos o insuficientemente cocidos.	Toca el icono de convección de aire si deseas utilizar la convección de aire a alta velocidad.	Cocina una cantidad menor de ingredientes a la vez. Cantidades más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Ajusta una temperatura más alta.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Cocina los ingredientes durante un tiempo adicional hasta que estén bien cocidos.
Los ingredientes están cocidos de manera desigual.	La cantidad de ingredientes es demasiado grande.	Cocina una cantidad menor de ingredientes a la vez. Cantidades más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
Fried ingredients are not crispy.	You have used a type of ingredients meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven-ready ingredients.
	You haven't cooked in an airfry program.	Cook the ingredients in one of the airfry programs (airfry, vegetables, fries, snacks, nuggets).
	Some ingredients may require additional oil.	Brush some oil evenly on the ingredients.
	Some ingredients may require additional cooking time.	Cook the ingredients for additional time till they are crispy enough.
White smoke comes out of the appliance	The ingredients are not evenly placed and overlap.	Place the ingredients evenly on the accessories.
	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C when you fry greasy ingredients in the appliance. Do not prepare extremely greasy ingredients in the appliance.
	There are greasy residues from previous use on the interior walls, heating elements or accessories of the appliance.	White smoke is caused by grease heated up. Make sure you clean the interior and accessories properly after each use.
Los ingredientes preparados huelen a metal y plástico quemados.	No has limpiado ni utilizado el electrodoméstico correctamente la primera vez.	Limpia el electrodoméstico a fondo. Enciéndelo, ajusta la temperatura a 200°C y hazlo funcionar sin alimentos durante 5-10 minutos. Si todavía hay un olor, espera a que el electrodoméstico se enfríe por completo. Luego, enciéndelo nuevamente, ajusta la temperatura a 200°C y hazlo funcionar sin alimentos durante 5-10 minutos.
El pantalla LCD muestra "E1".	La sonda de temperatura está en cortocircuito.	No desmontes el electrodoméstico por ti mismo. Por favor, ponte en contacto con un Centro de Servicio Autorizado.
El pantalla LCD muestra "E2".	La sonda de temperatura está desconectada.	
El pantalla LCD muestra "E3".	El electrodoméstico se sobrecalienta.	Apaga el electrodoméstico. Espera a que se enfríe durante al menos 30 minutos.

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.

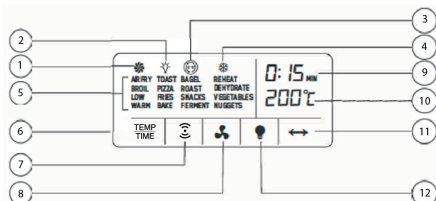
1. 1. Description des pièces



1.1. Pièces

- 1) Bouton de fonction
- 2) Panneau de contrôle avec affichage numérique
- 3) Bouton d'alimentation avec voyant LED
- 4) Entrée d'air
- 5) Poignée de porte
- 6) Porte en verre avec grande fenêtre d'observation
- 7) Boîtier principal
- 8) Pieds antidérapants
- 9) Sortie d'air
- 10) Plateau de grille
- 11) Panier à frites
- 12) Bac à miettes
- 13) Plaque de cuisson émaillée
- 14) Poignée de rôtisserie
- 15) Poignée de plateau de grille / cuisson
- 16) Ensemble de fourchettes de rôtisserie

1.2. Panneau d'affichage tactile numérique :



- 1) Icône de vitesse de convection d'air
- 2) Icône de lumière intérieure
- 3) Icône de rôtisserie
- 4) Icône de dégivrage
- 5) 16 menus prédéfinis
- 6) Sélection de Température et de Temps

- 7) Choix du WiFi
- 8) Sélection de la vitesse de convection d'air (faible/élevée)
- 9) Affichage du temps
- 10) Affichage de la température
- 11) Sélection de la rôtisserie
- 12) Sélection de la lumière intérieure

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.

MISE EN GARDE: Cet appareil fonctionne à des températures élevées, ne touchez pas aux parties chaudes pendant et après l'utilisation jusqu'à ce que l'unité soit complètement refroidie

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 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, 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. La friteuse à air est livrée préassemblée. Assurez-vous que le compartiment de cuisson est fermé hermétiquement avant utilisation, car ne pas le faire empêchera la friteuse à air de fonctionner. REMARQUE : Ne mettez pas la friteuse à air en marche sans nourriture à l'intérieur (uniquement pour la préchauffage).

2.5. Service:

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

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

2.5.3. Toute utilisation incorrecte ou non-respect des instructions d'utilisation rend la garantie et la responsabilité du fabricant nulles et non avenues.

3. Instructions d'utilisation

3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez le film protecteur de l'appareil (si applicable).

3.1.2. Retirez toutes les autocollants ou étiquettes de l'appareil, sauf l'étiquette de notation.

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

3.2. Première utilisation:

3.2.1. Pendant les deux premières utilisations, il est normal que l'appareil sente le plastique et le métal brûlés, et parfois qu'il émette également de petits bruits de l'intérieur de l'appareil, car les composants internes sont chauffés pour la première fois et les matériaux se dilatent un peu.

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

3.2.3. Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et stable.

3.2.4. Branchez l'appareil à l'alimentation secteur et mettez-le en marche.

La friteuse à air émettra un bip, et le panneau d'affichage s'allumera pendant une seconde.

3.2.5. Appuyez une fois sur le bouton Temp/Time pour régler l'heure, l'affichage de l'heure clignotera. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps.

3.2.6. Appuyez à nouveau sur le bouton Temp/Time pour régler la température, l'affichage de la température clignotera. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température.

3.2.7. Appuyez légèrement sur le bouton de FONCTION pour commencer.

3.2.8. Pour éliminer les odeurs, mettez en marche l'appareil, réglez la température à 200°C et faites fonctionner sans nourriture pendant 5 à 10 minutes.

3.2.9. S'il persiste des odeurs, attendez que l'appareil refroidisse complètement et mettez-le en marche à nouveau, réglez la température à 200°C et faites fonctionner sans nourriture pendant 5 à 10 minutes.

3.3. Utilisation et entretien :

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

3.3.2. Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et stable.

3.3.3. Branchez l'appareil à l'alimentation secteur et mettez-le en marche.

La friteuse à air émettra un bip, et le panneau d'affichage s'allumera pendant une seconde.

3.3.4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Les lumières de l'écran s'allumeront. L'appareil est en mode veille.

3.3.5. Chargez les ingrédients sur n'importe quel accessoire souhaité et insérez l'accessoire correctement dans l'appareil.

3.3.6. Tournez le bouton de FONCTION dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner un menu et appuyez légèrement sur le bouton. Le menu sélectionné clignotera. Les icônes de la fonction de rôtisserie et/ou de la convection d'air haute/basse sont activées si l'une de ces fonctions est associée au programme sélectionné par défaut.

CONSEIL : Installez le jeu de fourchettes de rôtisserie dans l'appareil si vous souhaitez cuisiner avec la fonction de rôtisserie. Utilisez la poignée de la rôtisserie pour installer facilement les fourchettes de la rôtisserie.

3.3.7. Si vous souhaitez ajuster la température, touchez l'icône TEMP pour sélectionner le réglage de la température, tournez le bouton de FONCTION dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter et diminuer la température pendant que l'affichage de la température clignote.

3.3.8. Si vous souhaitez ajuster le temps, touchez l'icône TIME pour sélectionner le réglage du temps, tournez le bouton de FONCTION dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter et diminuer le temps pendant que l'affichage du temps clignote.

3.3.9. Appuyez sur le bouton de FONCTION pour commencer la cuisson selon le programme sélectionné.

CONSEIL : Vous pouvez ajuster la température et le temps pendant la cuisson. Suivez les étapes 3.3.7 et 3.3.8.

3.3.10. Appuyez sur le bouton de FONCTION si vous souhaitez arrêter ou mettre en pause la cuisson. Appuyez à nouveau sur le bouton de FONCTION si vous souhaitez reprendre la cuisson.

3.3.11. Touchez l'icône de la lumière intérieure pour allumer/éteindre la lumière intérieure. La lumière intérieure s'éteindra automatiquement au bout de trois minutes.

3.3.12. Lorsque l'appareil fonctionne avec n'importe quel programme, la cuisson se mettra en pause si la porte est ouverte. La cuisson reprendra si la porte est fermée.

3.3.13. La lumière intérieure s'allumera automatiquement pendant une minute si la porte est ouverte. La lumière intérieure s'éteindra si la porte est fermée.

3.3.14. Pendant la cuisson, vous pouvez toucher l'icône de la rôtisserie pour activer/désactiver la fonction de rôtisserie.

3.3.15. Lors de la cuisson avec un programme qui comprend la fonction de convection d'air par défaut, vous pouvez toucher l'icône de la CONVECTION D'AIR (ventilateur) pour ajuster la vitesse élevée/basse de la convection d'air.

3.3.16. La cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque le temps sera écoulé. L'appareil émettra un bip pendant quelques secondes et l'affichage s'éteindra.

CONSEIL : Lorsque la cuisson s'arrête automatiquement, le ventilateur de convection continuera de fonctionner pendant une minute pour refroidir les ingrédients et l'appareil.

ATTENTION : De la vapeur et de l'air chaud pourraient s'échapper lorsque la porte est ouverte. Ouvrez la porte lentement à un petit angle pour libérer la vapeur et l'air chaud avant de l'ouvrir complètement. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la porte.

3.3.17. Pour allumer à nouveau l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation.

3.3.18. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation.

3.3.19. Après la cuisson, la surface intérieure, les accessoires et les ingrédients peuvent devenir chauds. Ne touchez pas avec les mains. **CONSEIL : Utilisez la poignée de la rôtisserie pour retirer le jeu de fourchettes de la rôtisserie de l'appareil.**

3.4. Fonctions prédéfinies

3.4.1. AIRFRY

Réglage par défaut : 200°C/15 min : Convection d'air à haute vitesse.

Le programme Airfry fait circuler de l'air chaud à grande vitesse autour de la nourriture, évacue l'air humide et crée une couche extérieure croustillante sur la surface de la nourriture. Le programme Airfry peut être utilisé pour préparer une grande variété d'aliments tels que des frites, des quartiers de pommes de terre, un poulet entier, des ailes de poulet, des pilons, des nuggets, des steaks, du poisson, des fruits de mer, etc., lorsque vous souhaitez obtenir un résultat frit sur la nourriture. Le programme Airfry peut être utilisé à des températures de 100 à 220°C pendant jusqu'à 1 heure.

Remarque : Il s'agit de lignes directrices seulement. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, ces recommandations ne peuvent pas garantir les meilleurs résultats de cuisson pour tous les ingrédients. Vous pouvez personnaliser

les réglages pour cuisiner des ingrédients particuliers.

CONSEIL : Utilisez la poignée de la rôtisserie pour retirer le jeu de fourchettes de la rôtisserie de l'appareil.

Tableau des réglages

Pré-réglage Menu	Température par défaut	Plage de température	Temps par défaut	Plage de temps (H:MM)	Rotisserie	Convection	Element chauffant
Airfry	200	100-220	0:15	0:01-1:00	Oui	Élevé	Haut
Toast	160	100-200	0:03	0:01-0:09	Non	Bas	Haut et bas
Bagel	160	100-200	0:06	0:01-0:09	Non	Bas	Top
Reheat	130	100-220	0:20	0:01-1:00	Non	Bas	Haut et bas
Broil	220	160-220	0:05	0:01-1:00	Non	Bas	Haut
Pizza	220	160-220	0:16	0:01-2:00	Non	Élevé	Haut et bas
Roast	200	160-220	0:40	0:01-2:00	Oui	Élevé	Haut et bas
Dehydrate	70	50-80	2:00	0:30-H:24	Non	Élevé	Haut
Low	90	50-150	2:00	0:01-8:00	Non	Bas	Haut et bas
Fries	220	180-220	0:18	0:01-1:00	Oui	Élevé	Haut
Snacks	200	180-220	0:06	0:01-1:00	Non	Élevé	Haut
Vég-étalables	200	180-220	0:15	0:01-1:00	Non	Élevé	Haut
Warm	65	65-110	0:30	0:01-2:00	Non	Bas	Haut et bas
Bake	180	100-220	0:30	0:01-2:00	Non	Bas	Haut et bas
Ferment (Proof)		25-40	0:40	0:01-2:00	Non	Bas	Haut et bas
Nuggets	200	180-220	0:10	0:01-1:00	Oui	Élevé	Haut
Defrost*	80	50-80	0:10	0:01-1:00	Non	Bas	Haut

Airfry Chart

Nourriture	Quantité (g) min-max	Temps (min)	Temp. (°C)	Extra Information
Frites fines surgelées	300-1000	12-20	200	
Frites épaisses surgelées	300-1000	12-22	200	
Accueil - Frites faites maison (8x8mm)	300-1200	18-25	180	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	300-1200	18-30	180	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Accueil - Cubes de pommes de terre faits maison	300-1200	12-22	200	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Roesti	250-800	15-25	180	
Gratin dauphinois	500-1000	18-25	180	
Steak	100-1500	8-15	180	
Côtelettes	100-1500	10-25	180	
Hamburger	100-1000	7-20	180	

Rouleau de saucisse	100-1000	13-22	200	
Pilons	100-1500	18-30	180	
Poitrine de poulet	100-900	10-25	180	
Rouleaux de printemps	100-1000	8-15	200	Utiliser prêt au four
Nuggets de poulet surgelés	100-900	6-18	200	Utiliser prêt au four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-900	6-15	200	Utiliser prêt au four
Pain Surgelé - Mié	100-900	10-15	200	Utiliser prêt au four
Légumes farcis	100-900	10-15	160	Utiliser prêt au four

3.4.2. TOAST

Réglage par défaut : 160°C/3 min : Convection d'air à basse vitesse
Le programme Toast peut remplacer avec compétence un grille-pain. Il grille les tranches de pain uniformément et rapidement. Placez les tranches de pain sur la grille au centre de la salle de cuisson pour obtenir des toasts plus uniformes. Si vous préférez un toast plus foncé, un temps de grillage peut être ajouté (jusqu'à 9 minutes). Le programme Toast peut être utilisé à 100-200°C pendant 9 minutes maximum.

3.4.3. BAGEL

Réglage par défaut : 160°C/6 min : Convection d'air à basse vitesse
Le programme Bagel est utilisé pour griller les deux côtés des moitiés de bagel. Pour obtenir de meilleurs résultats, placez les bagels sur la grille avec les côtés coupés vers le haut. un temps de grillage peut être ajouté (jusqu'à 9 minutes). Le programme Bagel peut être utilisé à 100-200°C pendant 9 minutes maximum.

3.4.4. REHEAT

Paramètre par défaut : 130 °C/20 minutes : Convection d'air à basse vitesse
Le programme de réchauffage peut être utilisé à une température de 100 à 220 °C pendant jusqu'à 1 heure. Utilisez ce programme pour réchauffer la surface inférieure.

3.4.5. BROIL

Paramètre par défaut : 220 °C/5 minutes : Convection d'air à basse vitesse
Le programme de gril est utilisé pour dorer la surface supérieure des aliments avec une chaleur très élevée (220 °C) en peu de temps. Il est recommandé pour la préparation de steaks saignants, de poulet, de poisson (saumon, thon, etc.) ainsi que de casseroles, de gratins, etc. Assurez-vous de surveiller les aliments lors du grillage, car ils pourraient cuire rapidement. Le programme de gril peut être utilisé à une température de 160 à 220 °C pendant jusqu'à 1 heure.

3.4.6. PIZZA

Paramètre par défaut : 220 °C/16 minutes : Convection d'air à haute vitesse
Le programme de pizza peut être utilisé à une température de 160 à 220 °C pendant jusqu'à 2 heures. Il peut cuire des pizzas fraîches ou congelées. Cet appareil peut accueillir une pizza de 6 à 9 pouces.

3.4.7. ROAST

Paramètre par défaut : 200 °C/40 minutes : Convection d'air à haute vitesse
Le programme de rôtissage peut être utilisé à une température de 160 à 220 °C pendant jusqu'à 2 heures. Il peut être utilisé pour rôtir une variété d'aliments tels que viandes, volailles, légumes, etc. Pour rôtir des aliments de grande taille tels qu'un poulet entier, utilisez la broche de la rôtissoire pour obtenir de meilleurs résultats de rôtissage.

3.4.8. DEHYDRATE

Paramètre par défaut : 70 °C/2 heures : Convection d'air à haute vitesse
Le programme de déshydratation expose les aliments à des températures basses pendant une longue période et élimine l'humidité des aliments grâce à un flux d'air à haute vitesse. La déshydratation est une manière idéale de préserver les nutriments et les saveurs des aliments. Le programme de déshydratation peut être utilisé à une température de 50 à 80 °C pendant jusqu'à 24 heures.

3.4.9. LOW

Paramètre par défaut : 90 °C/2 heures : Convection d'air à basse vitesse
Le programme basse température est utilisé pour la cuisson à basse température. La cuisson à basse température est une manière idéale de préparer une cuisine saine et délicieuse. La basse température garantit une cuisson uniforme sur toute la surface du plat, préserve les huiles naturelles, l'humidité et les nutriments des aliments. Il est parfait pour les viandes avec peu de tissu conjonctif. Il peut être utilisé à une température de 50 à 150 °C pendant jusqu'à 8 heures.

3.4.10. FRIES

Paramètre par défaut : 220 °C/18 minutes : Convection d'air à haute vitesse
Le programme de frites peut être utilisé à une température de 180 à 220 °C pendant jusqu'à 1 heure. Ce programme est recommandé pour frire tous types de frites, chips, pommes de terre wedges, cubes de pommes de terre, roesti, etc.

3.4.11. SNACKS

Paramètre par défaut : 200 °C/6 minutes : Convection d'air à haute vitesse
Le programme en-cas peut être utilisé à une température de 180 à 220 °C pendant jusqu'à 1 heure. Ce programme est recommandé pour frire tous types de snacks tels que des bâtonnets de poisson, des bâtonnets de poulet, des légumes farcis, des rouleaux de printemps, des pop-corns de poulet, des snacks au fromage pané, etc.

3.4.12. VEGETABLES

Paramètre par défaut : 200 °C/15 minutes : Convection d'air à haute vitesse
Le programme pour les légumes peut être utilisé à une température de 180 à 220 °C pendant jusqu'à 1 heure. Ce programme est recommandé pour frire tous types de légumes.

3.4.13. WARM

Paramètre par défaut : 65 °C/30 minutes : Convection d'air à basse vitesse
Le programme de maintien au chaud peut être utilisé à une température de 65 à 110 °C pendant jusqu'à 2 heures. Utilisez ce programme pour maintenir au chaud les aliments après leur cuisson.

3.4.14. BAKE

Paramètre par défaut : 180 °C/30 minutes : Convection d'air à basse vitesse
Le programme de cuisson peut être utilisé à une température de 100 à 220 °C pendant jusqu'à 2 heures. Il est recommandé pour la cuisson de gâteaux, de pains, de cookies, de biscuits, de khubz, etc. Le programme de cuisson peut également être utilisé pour préparer une large gamme d'aliments qui peuvent être préparés dans un four conventionnel.

3.4.15. FERMENT (PROOF)

NB : Le terme « PROOF » tel qu'indiqué sur la sérigraphie de l'unité se réfère à « FERMENT ».

Paramètre par défaut : 35 °C/40 minutes : Convection d'air à basse vitesse
Le programme de fermentation peut être utilisé à une température de 25 à 40 °C pendant jusqu'à 2 heures. Il est utilisé pour faire lever la pâte à pain ou à pizza. La température typique de fermentation du pain est de 28 à 32 °C. N'utilisez pas le programme de fermentation si la température de votre pièce n'est pas inférieure à la température de travail.

3.4.16. NUGGETS

Paramètre par défaut : 200 °C/10 minutes : Convection d'air à haute vitesse
Le programme pour les nuggets peut être utilisé à une température de 180 à 220 °C pendant jusqu'à 1 heure. Ce programme est recommandé pour frire les nuggets de poulet, les nuggets, les nuggets de poisson, les rouleaux de saucisse, etc.

3.4.17. DEFROST

Paramètre par défaut : 80 °C/10 minutes : Convection d'air à basse vitesse
Le programme de décongélation peut être utilisé à une température de 50 à 80 °C pendant jusqu'à 1 heure. Ce programme est recommandé pour décongeler/décongeler des aliments. Suivez ces étapes pour décongeler les aliments :

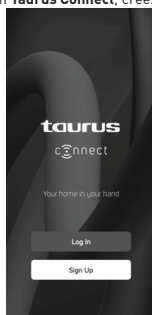
1. Mettez les aliments dans le four à air chaud.
2. Allumez le four à air chaud en mode décongélation.
3. Cuisinez les aliments immédiatement après les avoir décongelés pour garantir leur délicatesse ainsi que la conservation des nutriments des aliments..

3.5. Utilisation de votre friteuse intelligente via l'application :

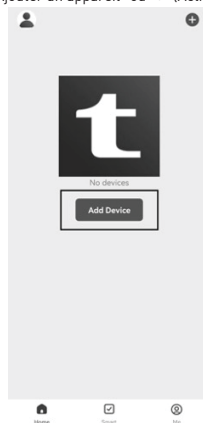
3.5.1. Téléchargez l'application **Taurus Connect** sur votre smartphone.

3.5.2. Allumez votre appareil.

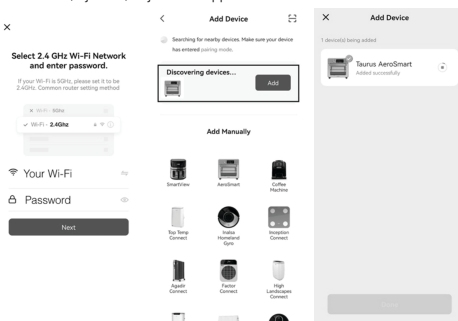
3.5.3. Ouvrez l'application **Taurus Connect**, créez un compte ou connectez-vous.



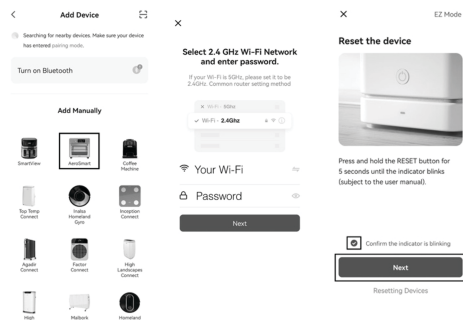
3.5.4. Appuyez sur "Ajouter un appareil" ou "+" (Activez le Bluetooth).



3.5.5. L'application détectera automatiquement l'appareil, puis saisissez le nom et le mot de passe du Wi-Fi (le Wi-Fi doit être en mode 2,4 GHz). Recherchez, ajoutez, l'ajout de l'appareil a réussi.



3.5.6. Si vous ne trouvez pas l'appareil, vous pouvez appuyer sur l'image de la friteuse à air, entrer le nom et le mot de passe du Wi-Fi (le Wi-Fi doit être en mode 2,4 GHz), et suivez les étapes sur l'application **Taurus Connect**.



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

3.6.1. Laissez l'appareil refroidir.

3.6.2. Débranchez l'appareil de la prise secteur.

3.6.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.

4. Nettoyage

4.1. Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

4.2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

4.3. Nettoyez les parois intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge avec du savon liquide. Retirez toute graisse ou résidu alimentaire sur les parois pour éviter les odeurs.

4.4. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude et un peu de liquide

vaisselle, en utilisant une éponge non abrasive.

4.5. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, nettoyez les éléments chauffants avec un chiffon humide pour éliminer toute graisse ou résidu alimentaire.

4.6. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition directe au soleil sur l'appareil.

4.7. ATTENTION ! Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.

4.8. N'utilisez pas de solvants, de produits avec un pH acide ou basique comme l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

4.9. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le placez pas sous l'eau courante.

CONSEIL :

1. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

2. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les résidus alimentaires.

3. Si des résidus alimentaires adhèrent au panier, laissez tremper le plateau dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle pendant environ 10 minutes.

5. Anomalies et réparations

5.1. Amenez l'appareil à un centre de support agréé en cas de dommage ou de problèmes.

5.2. Si la connexion au secteur est endommagée, elle doit être remplacée. Procédez comme vous le feriez en cas de dommage.

6. Stockage

6.1. Avant de ranger, assurez-vous que la friteuse à air est froide, propre et sèche. Ne la rangez jamais tant qu'elle est mouillée.

6.2. Ne serrez jamais le cordon autour de la friteuse à air chaude, enroulez-le de manière lâche pour éviter tout dommage. Rangez-le dans un endroit frais et sec.

7. Recyclage

7.1. Ces produits électriques, câbles, piles, emballages et le manuel ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers. Pour un recyclage approprié, veuillez les apporter à votre bureau Creative Housewares le plus proche, où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.

7.2. Alternativement, veuillez contacter votre autorité locale ou le service de collecte des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits contribue à économiser des ressources et à prévenir les effets néfastes sur la santé humaine et l'environnement.

Guide de dépannage :

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas	L'appareil n'est pas correctement branché sur le secteur.	Insérez la fiche dans une prise murale mise à la terre uniquement.
	La porte n'est pas fermée	Fermez la porte.
	L'appareil a terminé la cuisson et s'est éteint automatiquement.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer à nouveau l'appareil.
L'appareil ne cuit pas.	La cuisson n'a pas commencé.	Tournez le bouton de FONCTION pour sélectionner un menu. Appuyez sur le bouton de FONCTION pour démarrer la cuisson.
	La cuisson est en pause.	Appuyez sur le bouton de FONCTION pour reprendre la cuisson.
	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte pour reprendre la cuisson.
Pourquoi la lumière intérieure s'éteint-elle ?	La lumière intérieure s'éteindra automatiquement après 3 minutes pour économiser de l'énergie.	Appuyez sur l'icône de la lumière intérieure pour rallumer la lumière intérieure.
Pourquoi le ventilateur reste-t-il en marche après la cuisson ?	Le ventilateur reste en marche pendant une minute pour refroidir les ingrédients et l'appareil.	Attendez une minute. Le ventilateur s'éteindra automatiquement.
La fonction de rôtisserie ne s'allume pas pendant la cuisson.	La fonction de rôtisserie est désactivée par défaut dans certains programmes de cuisson. Voir le tableau des réglages.	Pour activer la fonction de rôtisserie, appuyez sur le bouton RÔTISSEUR pendant la cuisson.

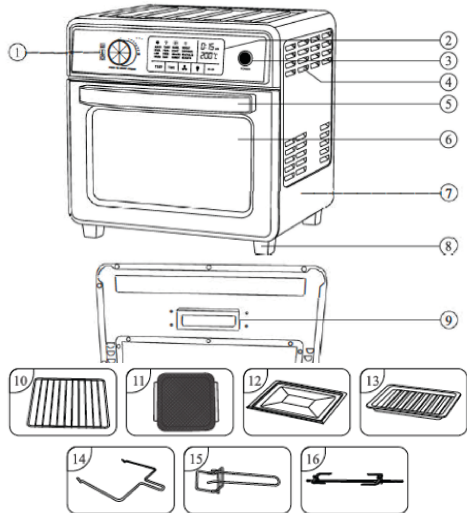
Le ventilateur à convection d'air fonctionne à basse vitesse pendant la cuisson.	Le ventilateur de convection d'air fonctionne à basse vitesse par défaut dans certains programmes de cuisson. Voir le tableau des paramètres	Touchez l'icône de convection d'air si vous souhaitez utiliser la convection d'air à grande vitesse.
Les ingrédients sont insuffisamment cuits.	La quantité des ingrédients est trop importante.	Faites cuire une plus petite quantité d'ingrédients à la fois. De plus petites quantités sont cuites plus uniformément.
	La température de cuisson est trop basse.	Réglez une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Faites cuire les ingrédients encore un certain temps jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits
Les ingrédients sont inégalement cuits.	La quantité des ingrédients est trop importante.	Faites cuire une plus petite quantité d'ingrédients à la fois. De plus petites quantités sont cuites plus uniformément.
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé un type d'ingrédients destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des ingrédients prêts au four.
	Vous n'avez pas cuisiné dans un programme airfry.	Faites cuire les ingrédients dans l'un des programmes airfry (airfry, légumes, frites, snacks, nuggets).
	Certains ingrédients peuvent nécessiter davantage d'huile.	Badigeonnez uniformément d'un peu d'huile les ingrédients.
	Certains ingrédients peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire.	Faites cuire les ingrédients encore un temps jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment croustillants.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les ingrédients ne sont pas répartis uniformément et se chevauchent.	Disposez les ingrédients uniformément sur les accessoires.
	Vous préparez des ingrédients gras.	Faites attention à ce que la température soit bien contrôlée pour être inférieure à 180°C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans l'appareil. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras dans l'appareil.
	Il y a des résidus gras d'utilisation antérieure sur les parois intérieures, les éléments chauffants ou les accessoires de l'appareil.	La fumée blanche est provoquée par la graisse chauffée. Assurez-vous de nettoyer correctement l'intérieur et les accessoires après chaque utilisation.
Les ingrédients préparés sentent le métal et le plastique brûlés.	Vous n'avez pas nettoyé ou utilisé l'appareil correctement la première fois.	Nettoyez soigneusement l'appareil. Allumez l'appareil, réglez la température à 200°C et faites fonctionner sans nourriture pendant 5 à 10 minutes. Si l'odeur persiste, attendez que l'appareil refroidisse complètement. Ensuite, allumez-le, réglez la température à 200°C et faites fonctionner sans nourriture pendant 5 à 10 minutes.
L'écran LCD s'affiche "E1".	La sonde de température est en court-circuit.	Ne démontez pas l'appareil vous-même. Veuillez contacter un centre de service agréé.
L'écran LCD affiche « E2 ».	La sonde de température est débranchée.	
L'écran LCD affiche « E3 ».	L'appareil surchauffe.	Ne démontez pas l'appareil vous-même. Éteignez l'appareil. Attendez qu'il refroidisse pendant au moins 30 minutes. Veuillez contacter un centre de service agréé.

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.

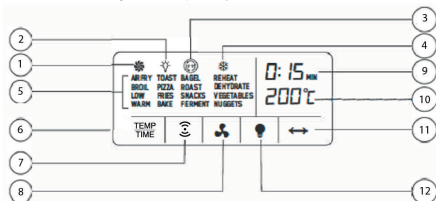
1. Descrição das Peças



1.1. Peças

- 1) Botão de Função
- 2) Painel de Controle com Display Digital
- 3) Botão de Energia com Luz LED
- 4) Entrada de Ar
- 5) Puxador da Porta
- 6) Porta de Vidro com Janela de Visualização Grande
- 7) Gabinete Principal
- 8) Pés Antiderrapantes
- 9) Saída de Ar
- 10) Bandeja para Grelhar
- 11) Cesto para Assar
- 12) Bandeja de Migalhas
- 13) Assadeira Esmaltada
- 14) Pega para Assador Giratório
- 15) Pega para Bandeja de Grelhar/Assar
- 16) Conjunto de Garfos para Assador Giratório

1.2. Painel de exibição de toque digital:



- 1) Ícone de Velocidade de Convecção de Ar
- 2) Ícone de Luz Interior
- 3) Ícone de Assador Giratório
- 4) Ícone de Descongelamento
- 5) 16 Menu Pré-configurado
- 6) Seleção de Temperatura e Tempo
- 7) Seleção de Wi-Fi
- 8) Seleção de Velocidade de Convecção de Ar (Baixa/Alta)
- 9) Exibição de Tempo

- 10) Exibição de Temperatura
- 11) Seleção de Assador Giratório
- 12) Seleção de Luz Interior

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.

CUIDADO: Este aparelho opera em temperaturas elevadas. Não toque nas partes quentes durante e após a operação até que a unidade esteja completamente resfriada.

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 enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.
- 2.1.15. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.
- 2.1.16. Não permita que o cabo de alimentação entre em contato com as superfícies quentes do aparelho.
- 2.1.17. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
- 2.1.18. Não toque na 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. 2.4. Montagem do aparelho de fritura a ar quente:

2.4.1. O aparelho de fritura a ar quente é fornecido pré-montado.

Certifique-se de que o compartimento de cozimento está fechado firmemente antes do uso, pois não fazer isso impedirá o funcionamento do aparelho. NOTA: Não ligue o aparelho de fritura a ar sem alimentos dentro (Apenas para pré-aquecimento).

2.5. Serviço:

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

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

2.5.3. Qualquer uso indevido ou não seguir as instruções de uso anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

3. Instruções de uso

3.1. Antes do uso:

3.1.1. Remova a película protetora do dispositivo [se aplicável].

3.1.2. Remova quaisquer adesivos ou rótulos do aparelho, exceto a etiqueta de classificação.

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

3.2. Primeiro uso:

3.2.1. Durante o primeiro uso ou nos dois primeiros usos, é normal que o aparelho cheire a plástico e metal queimados, e às vezes também faça pequenos sons de dentro do aparelho, pois os componentes internos estão sendo aquecidos pela primeira vez e os materiais se expandem um pouco.

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

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

3.2.4. Conecte o aparelho à fonte de alimentação e ligue-o. O air fryer emitirá um beep, e o painel de exibição será iluminado por um segundo.

3.2.5. Pressione o botão Temp/Time uma vez para ajustar o tempo; o display do tempo piscará. Gire o botão no sentido horário para aumentar o tempo e no sentido anti-horário para diminuir o tempo.

3.2.6. Pressione novamente o botão Temp/Time para ajustar a temperatura; o display de temperatura piscará. Gire o botão no sentido horário para aumentar a temperatura e no sentido anti-horário para diminuir a temperatura.

3.2.7. Pressione levemente o botão da FUNÇÃO para iniciar.

3.2.8. Para eliminar odores, ligue o aparelho, ajuste a temperatura para 200°C e opere sem alimentos por 5-10 minutos.

3.2.9. Se ainda houver odores, aguarde até que o aparelho esfrie completamente e ligue-o novamente, ajuste a temperatura para 200°C e opere sem alimentos por 5-10 minutos.

3.3. Uso e cuidados:

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

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

3.3.3. Conecte o aparelho à fonte de alimentação e ligue-o. O air fryer emitirá um beep, e o painel de exibição será iluminado por um segundo.

3.3.4. Pressione o botão de Energia para ligar o aparelho. As luzes da tela de exibição acenderão. O aparelho está no modo de espera.

3.3.5. Carregue os ingredientes em qualquer acessório desejado e insira o acessório no aparelho adequadamente.

3.3.6. Gire o botão de FUNÇÃO no sentido horário e anti-horário para selecionar um menu e pressione levemente o botão. O Menu selecionado piscará. Os ícones das funções de assador giratório e/ou convecção de ar alta/baixa estarão ligados se alguma dessas funções estiver incluída no programa selecionado por padrão.

DICA: Instale o conjunto de garfos do assador giratório no aparelho se desejar cozinhar com a função de assador giratório. Use o cabo do assador giratório para instalar os garfos do assador facilmente.

3.3.7. Se desejar ajustar a temperatura, toque no ícone TEMP para selecionar a configuração de temperatura, gire o botão de FUNÇÃO no sentido horário e anti-horário para aumentar e diminuir a temperatura enquanto o display de temperatura estiver piscando.

3.3.8. Se desejar ajustar o tempo, toque no ícone TIME para selecionar a configuração de tempo, gire o botão de FUNÇÃO no sentido horário e anti-horário para aumentar e diminuir o tempo enquanto o display de tempo estiver piscando.

3.3.9. Pressione o botão de FUNÇÃO para iniciar o cozimento no programa selecionado.

DICA: Você pode ajustar a temperatura e o tempo durante o cozimento. Siga o Passo 3.3.7 e o Passo 3.3.8.

3.3.10. Pressione o botão de FUNÇÃO se desejar interromper ou pausar o cozimento. Pressione o botão de FUNÇÃO novamente se desejar retomar o cozimento.

3.3.11. Toque no ícone da Luz Interior para ligar/desligar a luz interior. A luz interior será desligada automaticamente em três minutos.

3.3.12. Quando o aparelho está funcionando em qualquer programa, o cozimento será pausado se a porta for aberta. O cozimento será retomado se a porta for fechada.

3.3.13. A luz interior será ligada automaticamente por um minuto se a porta for aberta. A luz interior será desligada se a porta for fechada.

3.3.14. Durante o cozimento, você pode tocar no ícone de ASSADOR GIRATÓRIO para ativar/desativar a função de assador giratório.

3.3.15. Ao cozinhar em um programa que vem com a função de convecção de ar por padrão, toque no ícone de CONVECÇÃO DE AR (ventilador) para ajustar a velocidade alta/baixa da convecção de ar.

3.3.16. O cozimento será interrompido automaticamente quando o tempo acabar. O aparelho emitirá um sinal sonoro por alguns segundos e o display será desligado.

DICA: Quando o cozimento é interrompido automaticamente, o ventilador de convecção continuará funcionando por um minuto para resfriar os ingredientes e o aparelho.

AVISO: Vapor e ar quente podem escapar quando a porta é aberta. Abra a porta lentamente em um pequeno ângulo para liberar o vapor e o ar quente antes de abrir completamente a porta. Mantenha suas mãos e rosto a uma distância segura da porta.

3.3.17. Para ligar o aparelho novamente, pressione o botão de Energia.

3.3.18. Para desligar o aparelho, pressione o botão de Energia.

3.3.19. Após o cozimento, a superfície interna, acessórios e ingredientes podem ficar quentes. Não toque com as mãos.

DICA: Use o cabo do Assador Giratório para remover o conjunto de garfos do assador do aparelho..

3.4. Funções Preenchidas

3.4.1. AIRFRY

Configuração Padrão: 200°C/15min: Convecção de Ar de Alta Veloci-

dade.
O programa Airfry circula ar quente em alta velocidade ao redor do alimento, exaure o ar úmido e cria uma camada externa crocante na superfície do alimento. O programa Airfry pode ser usado para preparar uma variedade de alimentos, como batatas fritas, batatas wedges, frango inteiro, asas de frango, coxas de frango, nuggets, bifes, peixes, frutos do mar, etc., quando você deseja obter um resultado frito nos alimentos. O programa Airfry pode ser usado a 100-220°C por até 1 hora.

Nota: Estas são apenas diretrizes. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, essas recomendações não podem garantir os melhores resultados de cozimento para todos os ingredientes. Você pode personalizar as configurações para cozinhar ingredientes específicos.

DICA: Use o cabo do Assador Giratório para remover o conjunto de garfos do assador do aparelho.

Tabela de Configurações

Pré-configurado Menu	Padrão Temp.	Faixa Temp.	Padrão Tempo	Tempo Intervalo (H:MM)	Assador Giratório	Convecção	Elemento de Aquecimento
Airfry	200	100-220	0:15	0:01-1:00	Sim	Alta/Alto	parte superior
Toast	160	100-200	0:03	0:01-0:09	Não	Baixo	Parte superior e inferior
Bagel	160	100-200	0:06	0:01-0:09	Não	Baixo	parte superior
Reheat	130	100-220	0:20	0:01-1:00	Não	Baixo	Parte superior e inferior
Broil	220	160-220	0:05	0:01-1:00	Não	Baixo	parte superior
Pizza	220	160-220	0:16	0:01-2:00	Não	Alta/Alto	Parte superior e inferior
Roast	200	160-220	0:40	0:01-2:00	Sim	Alta/Alto	Parte superior e inferior
Dehydrate	70	50-80	2:00	0:30-H:24	Não	Alta/Alto	parte superior
Low	90	50-150	2:00	0:01-8:00	Não	Baixo	Parte superior e inferior
Fries	220	180-220	0:18	0:01-1:00	Sim	Alta/Alto	parte superior
Snacks	200	180-220	0:06	0:01-1:00	Não	Alta/Alto	parte superior
Veg. etables	200	180-220	0:15	0:01-1:00	Não	Alta/Alto	parte superior
Warm	65	65-110	0:30	0:01-2:00	Não	Baixo	Parte superior e inferior
Bake	180	100-220	0:30	0:01-2:00	Não	Baixo	Parte superior e inferior
Ferment (Proof)		25-40	0:40	0:01-2:00	Não	Baixo	Parte superior e inferior
Nuggets	200	180-220	0:10	0:01-1:00	Sim	Alta/Alto	parte superior
Defrost*	80	50-80	0:10	0:01-1:00	Não	Baixo	parte superior

Gráfico AirFry

Comida	Quantidade Min-Max (g)	Tempo (min)	Temperatura. (°C)	Informação extra
Batatas Fritas Congeladas Finas	300-1000	12-20	200	
Batatas fritas grossas congeladas	300-1000	12-22	200	

Batatas fritas caseiras (8x8mm)	300-1200	18-25	180	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Batatas em gomos feitas em casa	300-1200	18-30	180	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Cubos de batata caseiros	300-1200	12-22	200	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Roesti	250-800	15-25	180	
Gratinado de Batata	500-1000	18-25	180	
Bife	100-1500	8-15	180	
Costeletas	100-1500	10-25	180	
Hambúrguer	100-1000	7-20	180	
Enroladinho de salsicha	100-1000	13-22	200	
Coxinhas de frango	100-1500	18-30	180	
Peito de frango	100-900	10-25	180	
Rolinhos primavera	100-1000	8-15	200	Use prontos para ir ao forno
Nuggets de frango congelados	100-900	6-18	200	Use prontos para ir ao forno
Palitos de peixe congelados	100-900	6-15	200	Use prontos para ir ao forno
Pão ralado congelado	100-900	10-15	200	Use prontos para ir ao forno
Vegetais recheados	100-900	10-15	160	Use prontos para ir ao forno

3.4.2. TOAST

Configuração Padrão: 160°C/3 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de torrada pode competir eficientemente com uma torradeira. Ele torra fatias de pão de maneira uniforme e rápida. Coloque as fatias de pão na grade no centro do compartimento de cozimento para obter resultados de torrada mais uniformes. Se preferir uma torrada mais escura, o tempo de torrada pode ser aumentado [até 9 minutos]. O programa de torrada pode ser usado a 100-200°C por até 9 minutos.

3.4.3. BAGEL

Configuração Padrão: 160°C/6 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa Bagel é usado para tostar ambos os lados das metades do bagel. Para obter melhores resultados, coloque os bagels na grade com os lados cortados para cima. O tempo de torrada pode ser aumentado [até 9 minutos]. O programa Bagel pode ser usado a 100-200°C por até 9 minutos.

3.4.4. REHEAT

Configuração Padrão: 130°C/20 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de reaquecimento pode ser usado a 100-220°C por até 1 hora. Use este programa para reaquecer a uma superfície mais baixa.

3.4.5. BROIL

Configuração Padrão: 220°C/5 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de grelhar é usado para dourar a superfície superior dos alimentos com calor superalto (220°C) em um curto período de tempo. É recomendado para preparar bifes malpassados, frango, peixe (salmão, atum, etc.), assim como caçarolas, gratinados e similares. Certifique-se de monitorar a comida ao grelhar, pois ela pode ficar cozida demais rapidamente. O programa de grelhar pode ser usado a 160-220°C por até 1 hora.

3.4.6. PIZZA

Configuração Padrão: 220°C/16 minutos: Convecção de Ar de Alta Velocidade
O programa de pizza pode ser usado a 160-220°C por até 2 horas. Pode cozinhar pizza fresca ou congelada. Este aparelho pode acomodar uma pizza de 6-9".

3.4.7. ROAST

Configuração Padrão: 200°C/40 minutos: Convecção de Ar de Alta Velocidade
O programa de assar pode ser usado a 160-220°C por até 2 horas. Pode ser usado para assar uma variedade de alimentos, como carnes, aves, vegetais, etc. Para assar alimentos de grande porte, como um frango inteiro, use o conjunto de garfos do assador para obter melhores resultados.

3.4.8. DEHYDRATE

Configuração Padrão: 70°C/2 horas: Convecção de Ar de Alta Velocidade
O programa de desidratação expõe os alimentos a baixas temperaturas por um longo período de tempo e remove a umidade dos alimentos por meio de um fluxo de ar de alta velocidade. A desidratação é uma maneira ideal de preservar

nutrientes e sabores dos alimentos. O programa de desidratação pode ser usado a 50-80°C por até 24 horas.

3.4.9. LOW

Configuração Padrão: 90°C/2 horas: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de baixa temperatura é usado para cozinhar em baixas temperaturas. O cozimento em baixa temperatura é uma maneira ideal de preparar uma culinária saudável e deliciosa. A baixa temperatura garante um nível uniforme de cozimento em todo o prato, mantendo óleos naturais, umidade e nutrientes dos alimentos. É perfeito para carnes com pouca tecido conectivo. Pode ser usado a 50-150°C por até 8 horas.

3.4.10. FRIES

Configuração Padrão: 220°C/18 minutos: Convecção de Ar de Alta Velocidade
O programa de batatas fritas pode ser usado a 180-220°C por até 1 hora. Este programa é recomendado para fritar todos os tipos de batatas fritas, chips, batatas wedges, cubos de batata, roesti, etc.

3.4.11. SNACKS

Configuração Padrão: 200°C/6 minutos: Convecção de Ar de Alta Velocidade
O programa de petiscos pode ser usado a 180-220°C por até 1 hora. Este programa é recomendado para fritar todos os tipos de petiscos, como palitos de peixe, palitos de frango, vegetais recheados, rolinhos primavera, pipocas de frango, petiscos de queijo empanados, etc.

3.4.12. VEGETABLES

Configuração Padrão: 200°C/15 minutos: Convecção de Ar de Alta Velocidade
O programa de legumes pode ser usado a 180-220°C por até 1 hora. Este programa é recomendado para fritar todos os tipos de legumes.

3.4.13. WARM

Configuração Padrão: 65°C/30 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de aquecer pode ser usado a 65-110°C por até 2 horas. Use este programa para manter os alimentos aquecidos após o cozimento.

3.4.14. BAKE

Configuração Padrão: 180°C/30 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de assar pode ser usado a 100-220°C por até 2 horas. É recomendado para assar bolos, pães, biscoitos, biscoitos, khubz, etc. O programa de assar também pode ser usado para preparar uma ampla variedade de alimentos que podem ser feitos em um forno convencional.

3.4.15. FERMENT (PROOF)

NB: O termo "PROOF" conforme indicado na serigrafia da unidade refere-se a "FERMENT".

Configuração Padrão: 35°C/40 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de fermentar pode ser usado a 25-40°C por até 2 horas. É usado para fermentar massa de pão ou pizza. A temperatura típica de fermentação do pão é de 28-32°C. Não use o programa de fermentação se a temperatura ambiente não for inferior à temperatura de trabalho.

3.4.16. NUGGETS

Configuração Padrão: 200°C/10 minutos: Convecção de Ar de Alta Velocidade
O programa de nuggets pode ser usado a 180-220°C por até 1 hora. Este programa é recomendado para fritar nuggets de frango, nuggets, nuggets de peixe, rolinhos de salsicha, etc.

3.4.17. DESCONGELAR

Configuração Padrão: 80°C/10 minutos: Convecção de Ar de Baixa Velocidade
O programa de descongelar pode ser usado a 50-80°C por até 1 hora. Este programa é recomendado para descongelar/descongelar alimentos. Siga os passos para descongelar os alimentos:

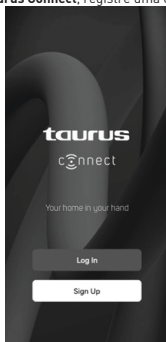
1. Coloque o alimento no Forno Air Fryer.
2. Ligue o Forno Air Fryer na função de descongelamento.
3. Cozinhe o alimento imediatamente após descongelar para garantir o sabor delicioso, bem como manter os nutrientes do alimento.

3.5. Operando seu air fryer inteligente via aplicativo:

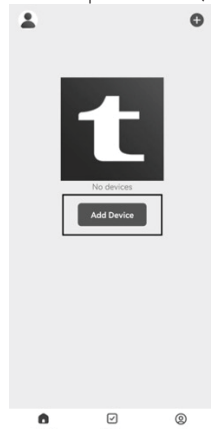
3.5.1. Baixe o aplicativo **Taurus Connect** em seu smartphone.

3.5.2. Ligue seu eletrodoméstico.

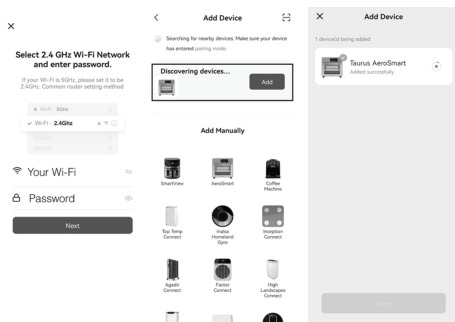
3.5.3. Abra o aplicativo **Taurus Connect**, registre uma conta ou faça login.



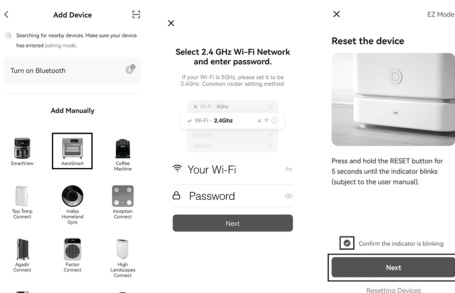
3.5.4. Pressione "Adicionar Dispositivo" ou "+" [Ative o Bluetooth].



3.5.5. O aplicativo encontrará automaticamente o eletrodoméstico; em seguida, insira o nome e a senha do Wi-Fi (o Wi-Fi deve ser 2,4G), Pesquisar, Adicionar, e o eletrodoméstico será adicionado com sucesso.



3.5.6. Se você não conseguir encontrar o eletrodoméstico, pode pressionar a imagem do air fryer, inserir o nome e a senha do Wi-Fi (Wi-Fi deve ser 2,4G) e seguir as etapas no aplicativo **Taurus Connect**.



3.6. Depois de terminar de usar o eletrodoméstico:

3.6.1. Permita que o aparelho esfrie.

3.6.2. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal.

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

4. Limpeza

4.4.1. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal e permita que ele esfrie completamente antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.

4.2. Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.

4.3. Limpe as paredes internas do aparelho com um pano úmido ou uma esponja com sabão líquido. Remova qualquer gordura ou resíduos de alimentos nas paredes para evitar odores.

4.4. Limpe os acessórios com água quente e um pouco de sabão líquido, usando uma esponja não abrasiva.

- 4.5. Quando o aparelho esfriar completamente, limpe os elementos de aquecimento com um pano úmido para remover qualquer gordura ou resíduos de alimentos.
- 4.6. Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas. Armazene o aparelho em um local fresco e seco. Evite a luz solar direta no aparelho.
- 4.7. CUIDADO! Não mergulhe as partes elétricas do aparelho em nenhum líquido.
- 4.8. Não use solventes ou produtos com pH ácido ou básico, como alvejante, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- 4.9. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem o coloque sob água corrente.

DICAS:

- 1. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.**
- 2. Você pode usar um líquido desengordurante para remover quaisquer resíduos de alimentos.**
- 3. Se os resíduos de alimentos grudarem na cesta, deixe a bandeja de molho em água quente e um pouco de sabão líquido por aproximadamente 10 minutos.**

5. Anomalias e Reparos

- 5.1. Leve o aparelho a um centro de suporte autorizado se o produto estiver danificado ou surgirem outros problemas.
- 5.2. Se a conexão com a rede elétrica estiver danificada, ela deve ser substituída, e você deve proceder como faria no caso de danos.

6. Armazenamento

- 6.1. Antes de armazenar, certifique-se de que a fritadeira esteja fria, limpa e seca. Nunca armazene a fritadeira enquanto ela estiver molhada.
- 6.2. Nunca enrole o cabo firmemente ao redor da fritadeira quente; enrole-o frouxamente para evitar danos. Armazene em um local fresco e seco.

7. Reciclagem

- 7.1. Esses produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual não devem ser misturados ao lixo doméstico comum. Para uma reciclagem adequada, leve esses produtos até o escritório da Creative Housewares mais próximo, onde serão aceitos para reciclagem sem custos.
- 7.2. Alternativamente, entre em contato com sua autoridade local ou serviço de descarte de resíduos domésticos para obter mais detalhes sobre o ponto de coleta designado mais próximo. A disposição correta do produto economiza recursos e evita efeitos negativos na saúde humana e no meio ambiente..

Guia de Solução de Problemas:

Problema	Possível Causa	Solução
O aparelho não liga	O aparelho não está conectado corretamente à rede elétrica	Insira o plugue somente em uma tomada com ligação à terra.
	A porta não está fechada.	Feche a porta.
	O aparelho terminou de cozinhar e desligou-se automaticamente.	Pressione o botão Liga / Desliga para ligar o aparelho novamente.
O aparelho não está cozinhando.	A cozedura não foi iniciada.	Gire o botão FUNCTION para selecionar um menu. Pressione o botão FUNCTION para começar a cozinhar.
	A cozedura está em pausa.	Pressione o botão FUNCTION para retomar o cozimento.
	A porta não está fechada.	Feche a porta para retomar o cozimento.
Por que a luz interna se apaga?	A luz interna desligará automaticamente após 3 minutos para economizar energia.	Toque no ícone Luz interna para LIGAR a luz interna novamente.
Porque é que a ventoinha continua a funcionar depois de cozinhar?	O ventilador permanece funcionando por um minuto para resfriar os ingredientes e o aparelho.	Esperre um minuto. O ventilador desligará automaticamente.
A função espeto rotativo não liga durante o cozimento.	A função espeto rotativo está DESLIGADA por padrão em alguns programas de cozimento. Veja tabela de configurações.	Para ligar a função espeto rotativo, pressione o botão ROTISSERIE durante o cozimento.
O ventilador de convecção de ar funciona em baixa velocidade durante o cozimento.	O ventilador de convecção de ar funciona em baixa velocidade por padrão em alguns programas de cozimento. Veja tabela de configurações	Toque no ícone de convecção de ar se desejar usar convecção de ar de alta velocidade

Os ingredientes estão mal cozidos.	A quantidade dos ingredientes é demais.	Cozinhe uma quantidade menor de ingredientes de cada vez. Quantidades menores são cozidas de maneira mais uniforme.
	A temperatura de cozimento está muito baixa.	Defina uma temperatura mais alta.
	O tempo de cozimento é muito curto.	Cozinhe os ingredientes por mais tempo até que estejam bem cozidos.
Os ingredientes são cozinhados de forma irregular.	A quantidade dos ingredientes é demais.	Cozinhe uma quantidade menor de ingredientes de cada vez. Quantidades menores são cozidas de maneira mais uniforme.
Os ingredientes fritos não são crocantes.	Você usou um tipo de ingrediente que deve ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use ingredientes prontos para ir ao forno.
	Você não cozinhou em um programa airfry.	Cozinhe os ingredientes em um dos programas de airfry (airfry, legumes, batatas fritas, salgadinhos, nuggets).
	Alguns ingredientes podem exigir óleo adicional.	Pincele um pouco de óleo uniformemente sobre os ingredientes.
	Alguns ingredientes podem exigir tempo de cozimento adicional.	Cozinhe os ingredientes por um tempo adicional até que fiquem crocantes o suficiente.
Sai fumaça branca do aparelho.	Os ingredientes não estão dispostos de forma uniforme e se sobrepõem.	Disponha os ingredientes de forma uniforme nos acessórios.
	Você está preparando ingredientes gordurosos.	tenção: certifique-se de que a temperatura esteja bem controlada e seja inferior a 180°C ao fritar ingredientes gordurosos no aparelho. Não prepare ingredientes extremamente gordurosos no aparelho.
	Há resíduos gordurosos de usos anteriores nas paredes internas, elementos de aquecimento ou acessórios do aparelho.	A fumaça branca é causada pela gordura aquecida. Certifique-se de limpar adequadamente o interior e os acessórios após cada uso.
Os ingredientes preparados têm um cheiro de metal e plástico queimados.	Você não limpou ou usou o aparelho corretamente na primeira vez.	Limpe o aparelho completamente. Ligue o aparelho, ajuste a temperatura para 200°C e opere sem alimentos por 5-10 minutos. Se ainda houver cheiro, aguarde até que o aparelho esfrie completamente. Em seguida, ligue-o novamente, ajuste a temperatura para 200°C e opere sem alimentos por 5-10 minutos.
A tela de LCD exibe "E1".	A sonda de temperatura está em curto-circuito.	Não desmonte o aparelho por conta própria. Por favor, entre em contato com um Centro de Serviço Autorizado.
A tela de LCD exibe "E2".	A sonda de temperatura está desconectada.	
A tela de LCD exibe "E3".	O aparelho está superaquecendo.	Desligue o aparelho. Aguarde pelo menos 30 minutos para que ele esfrie.

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](http://chousewares.co.za)
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 ☎