

taurus



DUAL FRY DIGITAL AIR FRYER

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
1750W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
973922

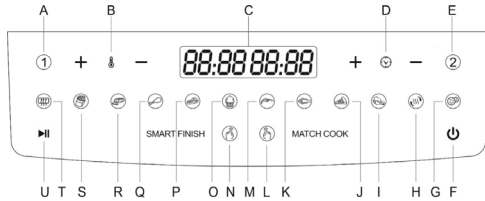
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

ENGLISH

Dear customer

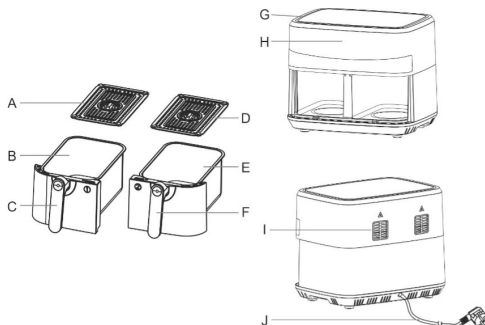
Thank you for choosing to purchase a Taurus brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.



1. Parts description

1.1. Digital touch display panel:

- A) Zone 1 selection
- B) Temperature control +/-
- C) Digital display
- D) Time control +/-
- E) Zone 2 selection
- F) Power ON/OFF
- G) Pre-programmed dehydrate
- H) Pre-programmed re-heat
- I) Pre-programmed vegetable
- J) Pre-programmed pizza
- K) Pre-programmed fish
- L) Match Cook
- M) Pre-programmed shrimp
- N) Smart Finish
- O) Pre-programmed cake
- P) Pre-programmed steak
- Q) Pre-programmed chicken drumsticks
- R) Pre-programmed meat
- S) Pre-programmed chips
- T) Pre-programmed pre-heat
- U) Start / Pause cooking



1.2. Parts:

- A) Non-stick tray
- B) Zone 1 Drawer
- C) Zone 1 Drawer handle
- D) Non-stick tray
- E) Zone 2 Drawer
- F) Zone 2 Drawer handle
- G) Air inlet
- H) Control panel
- I) Air outlet
- J) Power cord

2. Safety advice and warnings!

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

2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. This appliance shall not be used by children aged less than 8 years.
- 2.1.3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- 2.1.4. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2.1.5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 2.1.6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 2.1.7. Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface with the handles, if any, positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer, or another device that automatically switches it on.
- 2.1.9. The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- 2.1.10. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- 2.1.11. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.

- 2.1.13. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift, carry or unplug the appliance.
- 2.1.14. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.15. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.16. Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- 2.1.17. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.18. Do not touch the plug with wet hands.
- 2.1.19. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.20. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.21. Do not use the appliance if it has fallen on the floor if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- 2.1.22. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.23. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard, or paper, etc.
- 2.2. Personal safety:**
- 2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
- 2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- 2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm-houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- 2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Clean the parts that will be directly in contact with food with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
- 2.3.3. Place the hot air fryer housing on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- 2.3.4. Connect the hot air fryer to a suitable power supply.

- 2.3.5. **NOTE:** When using the hot 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 hot air fryer during use. It is strongly advised to run the hot air fryer without food for approximately 10 minutes before first use. This will prevent the initial smoke or funny smell from affecting the taste of the food.
- 2.3.6. Do not use the power cord to switch off the appliance, first switch the appliance of the On/Off button, and then remove it from the mains.
- 2.3.7. Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2.3.8. This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- 2.3.9. Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- 2.3.10. Never leave the appliance unattended while in use.
- 2.3.11. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats up to high temperatures and it can cause serious burns.
- 2.3.12. If, for some reason, the appliance was to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and **DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.**

2.4. Assembling the hot air fryer

- 2.4.1. Fit the non-stick coated tray into the cooking compartment of the drawers and push down completely.
- 2.4.2. Slide the drawers in towards the hot air fryer main unit to close it.
- 2.4.3. The hot air fryer comes pre-assembled. Ensure that the cooking compartment is closed tightly before use, as not doing so will prevent the hot air fryer from working. **NOTE:** Do not switch on the hot air fryer without food inside.

2.5. Service:

- 2.5.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technicians, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- 2.5.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it to avoid a hazard.
- 2.5.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use

3.1. Before use:

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


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

3.2. Use and care:


3.2.1. Using the hot air fryer


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


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

3.2.1.3. Connect the appliance to the mains power Supply and switch it on. The hot air fryer will beep once and be on standby mode. The  will be illuminated in red.

3.2.1.4. To turn on the hot air fryer, press the power ON/OFF button, the LED display will illuminate.

3.2.1.5. Press  and select the cooking function. You can adjust the time and temperature freely by using the Time (B) +/- and the Temperature (D) +/- button. You can also press any pre-programmed function icon to cook different food.






3.2.1.6. After selecting the cooking function for zone 1, press  and select the cooking function. You can adjust the time and temperature freely by using the Time (B) +/- and the Temperature (D) +/- button. You can also press any pre-programmed function icon to cook different food.

3.2.1.7. Once the above steps are completed, you may press the start/pause  and the hot air fryer will begin to cook. Each pre-programmed cooking functions


has its own default time and temperature as illustrated in the table below. The user can adjust the time and temperature freely by selecting the zone and using the Time (B) +/- and the Temperature (D) +/- button.


3.2.1.8. The temperature control range is between 50°C-200°C. The temperature is adjusted in increments of 10°C either way.


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



3.2.1.10. After selecting the functions, setting the temperature and time, press . The  will start to flicker and you will hear a beep sound and the hot air fryer will start cooking. Pressing  while the hot air fryer is cooking you will hear a beep and the  will stop flickering and the hot air fryer will pause cooking. Pressing the  will put the hot air fryer back in standby mode. NOTE: If you remove the drawer during the cooking cycle the hot air fryer will stop cooking and the timer will stop counting down and will only resume on the same program once the drawer is back in place.


3.2.1.11. At the end of the cooking cycle the timer will show "00", the heating element will stop heating but the fan will continue running for about 1 minute, thereafter the hot air fryer will beep +/-11 times and the hot air fryer will go onto standby mode.


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

Step 1: PROGRAM ZONE 1: Place food into the drawer, press  and select the cooking function.


Step 2: PROGRAM ZONE 2: Place food into the drawer, press  and select the cooking function.

Step 3: BEGIN COOKING: Press SMART|FINISH  then press  to begin cooking.

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

Step 1: PROGRAM ZONE 1: Place food into the drawers and press  MATCH COOK .

Step 2: Press  and select a cooking function.

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

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

3.2.1.15. WARNING: Nominal voltage is still present even when the thermostat is turned to the off position. To permanently switch off the hot air fryer, ensure it is turned off at the mains power supply.

3.3. Once you have finished using the appliance:

3.3.1. Allow appliance to cool down.

3.3.2. Unplug the appliance from the mains power supply.

3.3.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

4. Cleaning

4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.

4.2. Clean the hot air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

4.3. Wash the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

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

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

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













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

5. Anomalies and repair

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

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

6. Pre-programmed functions

PROGRAM LOGISTICS			
	Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
Function	 Pre-heat	3	180
	 French fries	18	200
	 Meat	12	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fish	10	180
	 Pizza	20	180
	 Vegetable	10	160
	 Reheat	15	150
	 Dehydrate	360	60

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

7. Cooking guide

Below are guidelines for cooking certain types of food with the hot air fryer. This is a guideline only, cooking should be monitored.

Air Fry Cooking Chart:

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP (°C)	SINGLE COOKING	DUAL COOKING
VEGETABLES						
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed	2 Tsp	200	8-12 mins	20-25 mins
Beets	6-7 small	Whole	None	200	30-35 mins	35-40 mins
Bell Peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole	None	200	10-15 mins	15-20 mins
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	200	8-10 mins	15-17 mins
Brussels Sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	200	15-20 mins	20-25 mins
Brussels Squash	1½ lbs	Cut in 1-2-inch pieces	1 Tbsp	200	20-25 mins	35-40 mins
Carrots	1 lb	Peeled, cut in ½-inch pieces	1 Tbsp	200	13-16 mins	25-30 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets	2 Tbsp	200	17-20 mins	20-25 mins
Corn on the Cob	2 ears, cut in half	Husks removed	1 Tbsp	200	12-15 mins	18-20 mins
Green Beans	1 bag (12 oz)	Trimmed	1 Tbsp	200	8-10 mins	10-15 mins
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed	None	200	7-9 mins	15-20 mins
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	200	7-9 mins	13-15 mins
Russet Potatoes	1½ lbs	Cut in 1-inch wedges	1 Tbsp	200	20-22 mins	35-38 mins
	1 lb	Hand-cut fries*, thin	½-3 Tbsp Canola	200	20-24 mins	30-35 mins
	1 lb	Hand-cut fries*, thick	½-3 Tbsp Canola	200	19-24 mins	35-40 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	200	30-35 mins	37-40 mins
Sweet Potatoes	1½ lbs	Cut in 1-inch chunks	1 Tbsp	200	15-20 mins	30-35 mins
	3 whole (6-8 oz)	Pierced with fork 3 times	None	200	36-42 mins	40-45 mins
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces	1 Tbsp	200	15-18 mins	25-28 mins
POULTRY						
Chicken Breasts	2 breasts	Bone in	Brushed with oil	200	25-30 mins	30-35 mins
	4 breasts	Boneless	Brushed with oil		22-24 mins	25-28 mins
Chicken Thighs	2 thighs	Bone in	Brushed with oil	200	22-28 mins	26-29 mins
	4 thighs	Boneless	Brushed with oil		18-22 mins	25-28 mins
Chicken Wings	2 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	200	18-22 mins	43-47 mins
FISH & SEAFOOD						
Crab Cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None	Brushed with oil	200	5-10 mins	10-13 mins
Lobster Tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole	None	200	5-8 mins	15-18 mins
Salmon Fillets	3 fillets (4 oz each)	None	Brushed with oil	200	7-12 mins	13-17 mins
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails	1 Tbsp	200	7-10 mins	10-13 mins

BEEF						
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	½ inch thick	Brushed with oil	200	8-10 mins	10-13 mins
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole	Brushed with oil	200	10-20 mins	14-18 mins
PORK						
Bacon	3 strips, cut in half	None	None	170	8-10 mins	9-12 mins
Pork Chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	200 200	15-17 mins 14-17 mins	23-27 mins 17-20 mins
Pork Tenderloins	1 lbs	None	Brushed with oil	190	15-20 mins	20-25 mins
Sausages	5 sausages	None	None	200	7-10 mins	17-22 mins
FROZEN FOODS						
Chicken Cutlets	3 cutlets	None	None	200	18-21 mins	20-25 mins
Chicken Nuggets	1 box (12 oz)	None	None	200	10-13 mins	18-21 mins
Fish Fillets	1 box (6 fillets)	None	None	200	14-16 mins	17-22 mins
Fish Sticks	18 fish sticks (11 oz)	None	None	200	10-13 mins	16-19 mins
French Fries	1 lbs	None	None	200	18-22 mins	28-32 mins
Mozzarella Sticks	1 box (11 oz)	None	None	190	8-10 mins	10-12 mins
Pot Stickers	2 bags (10.5 oz)	None	1 Tbsp	200	12-14 mins	16-18 mins
Pizza Rolls	1 bag (20 oz, 40 count)	None	None	200	12-15 mins	15-18 mins
Popcorn Shrimp	1 box (14-16 oz)	None	None	200	9-11 mins	14-18 mins
Sweet Potato Fries	1 lbs	None	None	200	20-22 mins	30-32 mins
Tater Tots	1 lbs	None	None	190	18-22 mins	25-27 mins
Onion Rings	10 oz	None	None	190	13-16 mins	18-22 mins

Dehydrate Chart:

INGREDIENT	PREPARATION	TEMP (°C)	SINGLE ZONE	DUALZONE
			TIMES ARE THE SAME FOR BOTH ZONES	
FRUITS & VEGETABLES				
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry	60	7-8 hours	
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, lanced	60	6-8 hours	
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices	60	8-10 hours	
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices	60	6-8 hours	
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched	60	6-8 hours	
Fresh Herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	60	4 hours	

Ginger Root	cut in $\frac{3}{8}$ -inch slices	60	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in $\frac{3}{8}$ -inch slices, pit removed	60	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	60	6-8 hours
Pineapple	Peeled, cut in $\frac{3}{8}$ - $\frac{1}{2}$ -inch slices	60	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in $\frac{1}{2}$ -inch slices	60	6-8 hours
Tomatoes	Cut in $\frac{3}{8}$ -inch slices or grated; steam if planning to rehydrate	60	6-8 hours
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef Jerky	Cut in $\frac{1}{4}$ -inch slices, marinated overnight	70	5-7 hours
Chicken Jerky	Cut in $\frac{1}{4}$ -inch slices, marinated overnight	70	5-7 hours
Turkey Jerky	Cut in $\frac{1}{4}$ -inch slices, marinated overnight	70	5-7 hours
Salmon Jerky	Cut in $\frac{1}{4}$ -inch slices, marinated overnight	70	3-5 hours

Using Dual Cooking Technology: SMART FINISH

CHOOSE ANY TWO ADD ONE RECIPE PER ZONE

SET BOTH ZONES AND
USE SMART FINISH

RECIPE	AMOUNT	MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Crab Cakes	2 crab cakes	Brush with melted butter	Air Fry	195°C/15 mins
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes	$\frac{1}{2}$ cup balsamic vinegar 1 Tbsp Canola oil	Roast	195°C/15 mins
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops (4 oz each)	2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 mins
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes, diced	$\frac{1}{4}$ cup ketchup, $\frac{1}{4}$ cup yellow mustard, 1 egg, $\frac{1}{2}$ cup Panko breadcrumbs, $\frac{1}{4}$ cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 mins
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)	2 Tbsp Canola oil $\frac{1}{2}$ cup sliced almonds	Air Fry	165°C/35 mins
Green Beans with Almonds	1 lb green beans, ends trimmed	2 Tbsp Canola oil $\frac{1}{2}$ cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
Miso Glazed Salmon	3 salmon fillets (6 oz each)	2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon Canola oil, rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 mins
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb Brussels sprouts, cut in half	2 Tbsp Canola oil, $\frac{1}{4}$ cup honey, $\frac{1}{2}$ cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 mins
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)	1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	200°C/27 mins
Plant Based "Meat Burger"	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)	1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 mins
Mediterranean	1 head cauliflower, cut in $\frac{1}{2}$ -inch florets	$\frac{1}{2}$ cup tahini, 2 Tbsp Canola oil	Air Fry	195°C/35 mins
French Fries	1 lb French fries	Season as desired	Air Fry	200°C/30 mins

Cooking Tips:

1. With larger amounts of food, the cooking time may only require a small increase. With smaller amounts of food, the cooking time may only require a small decrease.
2. Shaking smaller foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent unevenly fried foods.
3. Add oil to fresh potatoes / chips for a crispy result. Fry the potatoes / chips within a few minutes of adding the oil.
4. When adding oil to any food always add the oil before you add the food to the basket. To do this put the food in a bowl or similar container, then add the oil, stir the food until it is evenly coated then add the food to the basket.
5. Be careful when cooking food with a high fat content such as sausages as they tend to be greasy. These types of foods can produce a significant amount of smoke, particularly when cooked at high temperatures. This will not harm the air fryer or affect the final cooking result of the food.
6. Snacks that can be cooked in the oven can be cooked in the air fryer.
7. When baking, use a baking tin or oven dish placed inside the basket.

8. Storage

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

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

9. Specifications

Product code: 973922
Input: 220-240V ~ 50/60Hz
Output: 1450-1750W
Total capacity: 9 Litres
Working capacity: 2 x 4.5 Litres

10. Recycling

10.1. 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.

10.2. 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

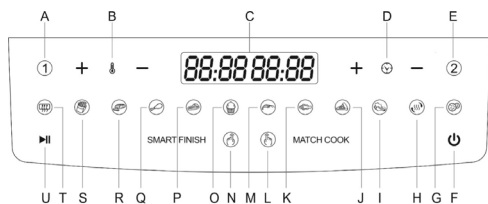
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	The amount of the ingredients in the Frying Tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Frying Tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

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

AFRIKAANS

Geagte kliënt

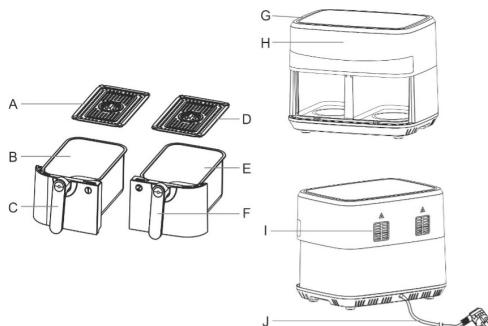
Dankie dat jy gekies het om 'n Taurus-handelsmerk produk te koop. Danksy sy tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit die strengste kwaliteit oorskry standaarde, 'n ten volle bevredigende gebruik en lang produk lewe te kan verseker.



1. Parte beskrywing

1.1. Digitale aanraak skerm paneel:

- A) Sone 1 seleksie
- B) Temperatuur kontrole +/-
- C) Digitale vertoning
- D) Tyd kontrole +/-
- E) Sone 2 seleksie
- F) Krag AAN/AF
- G) Vooraf geprogrammeerde dehidreer
- H) Vooraf geprogrammeerde herverhitting
- I) Vooraf geprogrammeerde groente
- J) Vooraf geprogrammeerde pizza
- K) Vooraf geprogrammeerde vis
- L) Match Cook
- M) Vooraf geprogrammeerde garnale
- N) Smart Finish (twee maaltye wat dieselfde tyd klaar kook)
- O) Vooraf geprogrammeerde koek
- P) Vooraf geprogrammeerde biefstuk
- Q) Vooraf geprogrammeerde hoenderboudjies
- R) Vooraf geprogrammeerde vleis
- S) Vooraf geprogrammeerde skyfies
- T) Vooraf geprogrammeerde voorverhitting
- U) Begin / Onderbreek kook



1.2. Parte:

- A) Kleefvrye plaat
- B) Sone 1-laai
- C) Sone 1-laaihandvatsel
- D) Kleefvrye plaat
- E) Sone 2-laai
- F) Sone 2-laaihandvatsel
- G) Lug inlaat
- H) Beheer paneel
- I) Luguitlaat
- J) Kragkabel

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

Lees hierdie instruksies noukeurig deur voordat jy die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en na te kom kan tot 'n ongeluk lei. Maak al die dele van die produk skoon soos aangedui in die skoonmaak afdeling, voor gebruik.

2.1. Gebruik of werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werkarea skoon en goed verlig. Deur-mekaar en donker areas veroorsaak ongelukke.
- 2.1.2. Hierdie toestel mag nie deur kinders gebruik word jonger as 8 jaar oud nie.
- 2.1.3. Hierdie toestel kan deur kinders gebruik word vanaf 8 jaar en ouer as hulle voortdurend onder toesig gehou word.
- 2.1.4. Hierdie toestel kan gebruik word deur mense met verminderde fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns of gebrek aan ervaring en kennis as hulle onder toesig gehou word of instruksies rakende gebruik van die toestel gegee word op 'n veilige manier en verstaan die gevare betrokke.
- 2.1.5. Hou die toestel en sy koord buite bereik van kinders jonger as 8 jaar.
- 2.1.6. Skoonmaak en gebruik onderhoud kan 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 mors van die warm vloeistowwe te vermy.
- 2.1.8. Moenie die toestel in samewerking met 'n programmeerder, tydhouer of 'n ander toestel wat outomaties skakel nie.
- 2.1.9. Die temperatuur van die toestel kan hoog wees wanneer die toestel in gebruik is.
- 2.1.10. Moet nooit die toestel in water dompel nie of enige ander vloeistof onder lopende water hou nie. As die verbinding met die hoofstroom beskadig word, moet dit vervang word, neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese ondersteunings dienssentrum. Moenie probeer om self te herstel om 'n gevaar te vermy.
- 2.1.11. Maak seker dat die spanning wat op die gradering etiket aangedui word, pas by die hoof-

spanning voordat dit ingeprop word in die toestel.

- 2.1.12. Die toestel se prop moet in die hoofkrag toevoer pas. Moenie die prop verander nie.
- 2.1.13. Moenie die kragkoord forseer nie. Moet nooit die kragkoord gebruik om die toestel op te lig, te dra of af te skakel nie.
- 2.1.14. Moenie die krag kabel om die toestel draai nie.
- 2.1.15. Moenie die kragkabel buig of kreukel nie.
- 2.1.16. Moenie toelaat dat die kragkabel in kontak kom met die toestel se warm oppervlaktes nie.
- 2.1.17. Gaan die toestel van die kragkabel na. Beskadig of verstrengelde kables verhoog die risiko van elektriese skok.
- 2.1.18. Moenie met nat hande aan die prop raak nie.
- 2.1.19. Moenie die toestel gebruik as die kabel of prop beskadig is.
- 2.1.20. As enige van die toestel omhulsels breek, ontkoppel onmiddellik die toestel van die hoofkrag toevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
- 2.1.21. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het nie, en as daar sigbare tekens van skade is en as dit 'n lekkasie het.
- 2.1.22. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak, geskik vir hoë temperature en weg van ander hittebronne en kontak met water.
- 2.1.23. Hou die toestel weg van vlambare materiaal soos tekstiele, karton of papier, ens.

2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. WAARSKUWING: Moenie die toestel sonder toesig laat nie tydens gebruik aangesien daar 'n risiko van 'n ongeluk is.
- 2.2.2. Moenie aan die verhitte dele van die toestel raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.
- 2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik. Dit is nie bedoel om gebruik word deur gaste in gasvryheid omgewings soos soos bed-en-ontbyt, hotelle, motelle en ander tipes van residensiële omgewings, selfs in plaashuise, areas van die kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings.
- 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 gegee is of instruksies oor die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat verantwoordelik is vir hul veiligheid.
- 2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelding nie. Kinders moet onder toesig gehou word om te verseker dat hulle nie speel met die toestel.

2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Rol die toestel se krag kabel heeltemal uit voor elke gebruik.

2.3.2. Maak die dele skoon wat direk in kontak sal wees met kos met 'n sagte, klam lap en droog deeglik af.

2.3.3. Plaas die warmlug braaier op 'n stewige, hitte bestande oppervlak, op 'n hoogte wat gemaklik is vir die gebruiker.

2.3.4. Koppel die warmlug braaier aan 'n geskikte krag prop.

2.3.5. LET WEL: Wanneer die warmlug braaier vir die eerste keer gebruik word kan 'n effense rook of kenmerkende reuk uitgestuur word. Dit is normaal en sal binnekort bedaar. Verseker dat daar voldoende voorsiening van vars lug is rondom die warmlug braaier tydens gebruik. Dit is sterk aanbeveel om die warmlug braaier sonder kos aan te skakel vir ongeveer 10 minute voor die eerste gebruik. Hierdie sal verhoed dat die aanvanklike rook of snaakse reuk die smaak van die kos sal affekteer.

2.3.6. Moenie die kragkabel gebruik om die toestel af te skakel nie, skakel eers die toestel af met die die Aan/Af knoppie, en verwyder dit dan van die kragtoevoer.

2.3.7. Ontkoppel die toestel van die kragtoevoer wanneer dit nie gebruik word nie en voordat enige skoonmaak gedoen word.

2.3.8. Hierdie toestel moet buite bereik gestoor word van kinders en/of gestremdes.

2.3.9. Moenie die toestel berg of vervoer as dit nog warm is nie.

2.3.10. Moet nooit die toestel sonder toesig laat terwyl dit in gebruik is nie.

2.3.11. Moet nooit die toestel sonder toesig laat wanneer in gebruik en hou buite bereik van kinders, dit is 'n elektriese toestel wat verhit en dit kan ernstige brandwonde veroorsaak.

2.3.12. As, om een of ander rede, die toestel sou aan die brand slaan, koppel die toestel van die kragtoevoer en MOENIE WATER GEBRUIK OM DIE BRAND TE BLUS NIE.

2.4. Die samestelling van die warmlug braaier:

2.4.1. Pas die kleefvrye bedekte laai in die kook kompartement van die laaie en druk heeltemal af.

2.4.2. Skuif die laaie in die warmlug braaier hoof eenheid om dit toe te maak.

2.4.3. Die warmlug braaier kom vooraf saamgestel. verseker dat die kook kompartement dig toegemaak is voor gebruik, aangesien dit sal voorkom dat die braaier kan werk nie. LET WEL: Moenie die warmlug braaier aanskakel sonder kos binne nie.

2.5. Diens:

2.5.1. Maak seker dat die toestel slegs gediens word deur toepaslik gekwalifiseerde tegnikus, en dat slegs oorspronklik onderdele of bykomstighede word gebruik om bestaande onderdele/bykomstighede te vervang.

2.5.2. As die krag kabel beskadig is, moet die ver-
vaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyke gekwali-
fiseerde persoon dit vervang om gevaar te vermy.
2.5.3. Enige misbruik of versuim om die instruks-
ies te volg vir gebruik lewer die waarborg en die
vervaardiger s'n aanspreeklikheid nietyg.

3. Gebruiksaanwysings

3.1. Voor gebruik:

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


3.1.2. Voordat u die produk vir die eerste keer
gebruik, maak al die dele skoon wat met kos in
aanraking sal kom.

3.2. Gebruik en sorg:


3.2.1. Gebruik die warmlug braaier


3.2.1.1. Rol die kragkabel heeltemal uit voor dit aan
die krag toevoer gekoppel word.


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

3.2.1.3. Koppel die toestel aan die krag toevoer en
skakel dit aan. Die warmlugbraaier sal een keer piep
en op bystand modus wees. Die  lig sal in rooi
verlig word.

3.2.1.4. Om die warmlug braaier aan te skakel, druk
die krag AAN/AF-knoppie, die LED-skerm sal verlig.

3.2.1.5. Druk  en kies die gaarmaak funksie. Jy
kan die tyd aanpas deur die temperatuur knoppie te
druk deur die Tyd (B) +/- gebruik en die temperatuur
(D) +/- knoppie. Jy kan ook enige vooraf geprogram-
meerde funksie-ikoon druk om verskillende kos te
kook.




3.2.1.6. Nadat u die kookfunksie vir sone 1 gekies
het, druk  en kies die kookfunksie. Jy kan die
aanpas tyd en temperatuur vrylik deur die Tyd (B)
+/- en te gebruik die temperatuur (D) +/- knoppie.
Jy kan ook enige vooraf geprogrammeerde druk
funksie-ikoon om verskillende kos te kook.

3.2.1.7. Sodra die bogenoemde stappe voltooi is, kan
jy die begin  druk en die warmlug braaier sal be-
gin kook. Elke vooraf geprogrammeerde kookfunks-
ies het sy eie tyd en temperatuur soos geïllustreer
in die tabel hieronder. Die gebruiker kan die tyd en
temperatuur vryelik aanpas deur die sone te kies
en die Tyd (B) +/- en te gebruik die temperatuur (D)
+/- knoppie.


3.2.1.8. Die temperatuur beheer reeks is tussen
50°C-200°C. Die temperatuur word in inkremente
van 10°C in enige rigting aangepas.


3.2.1.9. Die tydbeheer reeks is tussen 1-60 minute.
Die tyd word in inkremente van 1 minuut in elk geval
aangepas.


3.2.1.10. Nadat u die funksies gekies het, die tem-
peratuur en tyd ingestel het, druk . Die  sal
begin flikker en jy sal 'n piepgeluid en die warm hoor



lugbraaier sal begin kook. Druk  terwyl die
warm-lugbraaier kook jy sal hoor 'n piep en die
 sal ophou flikker en die warmlugbraaier sal
kook onderbreek. Deur op die  te druk, sal die
warmlugbraaier terug in bystand modus plaas. LET
WEL: As jy die laai tydens die kooksiklus verwyder,
sal die warmlug braaier ophou kook en die tyd sal
ophou aftel en sal eers hervat op die dieselfde pro-
gram sodra die laai terug in plek is.


3.2.1.11. Aan die einde van die kook siklus sal die tyd
"00" wys, die verwarmingselement sal ophou verhit,
maar die waaier sal vir ongeveer 1 minuut aanhou
loop, daarna sal die warmlugbraaier sal +/-11 keer
piep en die warmlugbraaier sal na bystand modus
gaan.


3.2.1.12. **Smart Finish:** As jy 2 verskillende maal-
tye op dieselfde tyd kook jy kan die gaarmaak
funksies kies soos hierbo geïllustreer, druk
SMARTFINISH  en jou etes sal terselfdertyd klaar
gekook word.

Stap 1: PROGRAM SONE 1: Plaas kos in die laai,
druk  en kies die gaarmaakfunksie.


Stap 2: PROGRAM SONE 2: Plaas kos in die laai,
druk  en kies die gaarmaakfunksie.

Stap 3: BEGIN KOOK: Druk SMARTFINISH  en
druk dan  om te begin kook.

3.2.1.13. **Match Cook:** As jy dieselfde kos in elke
sone kook, druk  MATCH COOK en jou etes sal op
dieselfde funksie kook.

Stap 1: PROGRAM SONE 1: Plaas kos in die laaie en
druk  MATCH COOK .

Stap 2: Druk  en kies 'n kookfunksie.

Stap 3: Druk  om te begin kook. Sone 1 en 2 sal
op dieselfde funksie begin kook.

3.2.1.14. Sommige bestanddele moet dalk geskud
word halfpad of regdeur die kooktyd.

3.2.1.15. **WAARSKUWING:** Nominale spanning is
steeds teenwoordig selfs wanneer die termostaat
afgeskakel is. Om die warmlug braaier permanent af
te skakel, maak seker dat dit by die hoofkrag toevoer
afgeskakel is.

3.3. Sodra jy die toestel klaar gebruik het:

3.3.1. Laat toestel afkoel.

3.3.2. Ontkoppel die toestel van die hoofkrag
verskaf.

3.3.3. Maak die toestel skoon soos beskryf in die
skoonmaak afdeling.

4. Skoonmaak

4.1. Ontkoppel die toestel van die hoofkrag
verskaf en laat dit heeltemal afkoel voordat dit aan-
pak enige skoonmaaktaak.

4.2. Maak die warmlugbraaier hoëeheid skoon
met 'n sagte, klam lap en droog deeglik af.

4.3. Was die bykomstighede in warm, seperige
water, spoel en droog dan deeglik.

4.4. VERSIGTIG! Moenie elektriese dele van die onderdompel nie toestel in enige vloeistof.

4.5. Moenie oplosmiddels of produkte met 'n suur gebruik nie of basis pH soos bleikmiddel, of skuur produkte, vir die toestel skoonmaak.

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













4.7. Die braaimandjie en braaimandjiehouer is skottelgoedwasser veilig teen redelike hitte.

5. Anomalieë en herstel

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

5.2. As die verbinding met die hoof krag toevoer beskadig is, moet dit vervang word, en jy moet voortgaan soos jy sou in die geval van skade.

6. Vooraf geprogrammeerde funksies

PROGRAM LOGISTIEK			
	Spyskaart	Verstek tyd (min)	Verstek temperatuur (°C)
Funksie	 Voorverhit	3	180
	 Franse skyfies	18	200
	 Vleis	12	200
	 Hoenderboudjies	20	200
	 Biefstuk	12	180
	 Koek	25	160
	 Garnale	8	180
	 Vis	10	180
	 Pizza	20	180
	 Groente	10	160
	 Herverhit	15	150
	 Dehidreer	360	60

WAARSKUWING: Die warmlug braaier werk teen hoë temperature, moenie aan die warmdele raak tydens werking en laat dit heeltemal afkoel.

7. Kookgids

Hieronder is riglyne vir die kook van sekere soorte kos met die warmlug braaier. Dit is slegs 'n riglyn, kook moet nog gemonitor word.

Air Fry Kookkaart:

BESTANDELE	HOEVEELHEID PER SONE	VOORBEREIDING	OLIE	TEMP (°C)	ENKEL SONE	DUBBEL SONE
GROENTE						
Aspersies	1 bondel	Heel, stamme afgesny	2 Teelepels	200	8-12 mins	20-25 mins
Beet	6-7 klein	Heel	Geen	200	30-35 mins	35-40 mins
Soetrissie (vir braai)	3 klein peppers	Heel	Geen	200	10-15 mins	15-20 mins
Broccoli	1 kop	Sny in klein stukkie	1 Eetlepel	200	8-10 mins	15-17 mins
Brusselse Spruite	1 lb	Sny in halfte stam verwyder	1 Eetlepel	200	15-20 mins	20-25 mins
Brusselse Stampmilies	1½lbs	Sny in 1-2-dm stukke	1 Eetlepel	200	20-25 mins	35-40 mins
Wortels	1 lb	Geskil, in ½-duim stukke gesny	1 Eetlepel	200	13-16 mins	25-30 mins
Blomkool	1 kop	Sny in 1-duim blommetjies	2 Eelepels	200	17-20 mins	20-25 mins
Groenmilies	Sny in die helfte	Blare verwyder	1 Eetlepel	200	12-15 mins	18-20 mins
Groenboontjies	1 sak (12 oz)	Skoongemaak	1 Eetlepel	200	8-10 mins	10-15 mins
Kale (vir skyfies)	5 koppies, gepak	In stukke geskeur, steel verwyder	Geen	200	7-9 mins	15-20 mins
Sampioene	8 oz	Gewas, sny in kwarte	1 Eetlepel	200	7-9 mins	13-15 mins
Aartappels	1½ lbs	Sny in 1-duim wiggies	1 Eetlepel	200	20-22 mins	35-38 mins
	1 lb	Handgesnyde patat*, dun	½-3 Etl Canola	200	20-24 mins	30-35 mins
	1 lb	Handgesnyde patat*, dik	½-3 Etl Canola	200	19-24 mins	35-40 mins
	3 heel (6-8 oz)	Gesteek met vurk 3 keer	Geen	200	30-35 mins	37-40 mins
Patats	1½ lbs	Sny in 1-duim stukke	1 Eetlepel	200	15-20 mins	30-35 mins
	3 heel (6-8 oz)	Gesteek met vurk 3 keer	Geen	200	36-42 mins	40-45 mins
Zucchini	1 lb	Sny in die lengte in kwarte, sny dan in 1-duim-stukke	1 Eetlepel	200	15-18 mins	25-28 mins
HOENDER						
Hoenderborsies	2 borsies 4 borsies	Been in Sonder been	Borsel met olie Borsel met olie	200	25-30 mins 22-24 mins	30-35 mins 25-28 mins
Hoenderdye	2 dye 4 dye	Been in Sonder been	Borsel met olie Borsel met olie	200	22-28 mins 18-22 mins	26-29 mins 25-28 mins
Hoendervlerkies	2 lbs	Plat gedruk	1 Eetlepel	200	18-22 mins	43-47 mins
VIS & SEEKOS						
Krapkoekies	2 koekies (6-8 oz each)	Geen	Borsel met olie	200	5-10 mins	10-13 mins
Kreefsterte	4 sterte (3-4 oz each)	Heel	Geen	200	5-8 mins	15-18 mins
Salmon Fillette	3 fillette (4 oz each)	Geen	Borsel met olie	200	7-12 mins	13-17 mins
Garnale	1 lb	Heel, geskil, sterte	1 Eetlepel	200	7-10 mins	10-13 mins

BIEF						
Burgers	2 kwart pond patties, 80% lean	½ dm dik	Borsel met olie	200	8-10 mins	10-13 mins
Fillette	2 fillette (8 oz each)	Heel	Borsel met olie	200	10-20 mins	14-18 mins
VARK						
Spek	3 strips, sny in helfte	Geen	Geen	170	8-10 mins	9-12 mins
Varktjops	2 dik gesny (10-12 oz each) 2 geen been (8 oz elk)	Been in Sonder been	Borsel met olie Borsel met olie	200 200	15-17 mins 14-17 mins	23-27 mins 17-20 mins
Varkvleis	1 lb	Geen	Borsel met olie	190	15-20 mins	20-25 mins
Worsies	5 worsies	Geen	Geen	200	7-10 mins	17-22 mins
GEVRIESDE VOEDSEL						
Hoenderkoelette	3 koelette	Geen	Geen	200	18-21 mins	20-25 mins
Hoender Nuggets	1 boks (12 oz)	Geen	Geen	200	10-13 mins	18-21 mins
Visfillette	1 boks (6 fillets)	Geen	Geen	200	14-16 mins	17-22 mins
Visstokkies	18 visstokkies (11 oz)	Geen	Geen	200	10-13 mins	16-19 mins
Franse Skyfies	1 lb	Geen	Geen	200	18-22 mins	28-32 mins
Mozzarella Stokkies	1 boks (11 oz)	Geen	Geen	190	8-10 mins	10-12 mins
Pot Stickers	2 sakke (10.5 oz)	Geen	1 Eetlepel	200	12-14 mins	16-18 mins
Pizza Roll	1 sak (20 oz, 40 count)	Geen	Geen	200	12-15 mins	15-18 mins
Popcorn Shrimp	1 boks (14-16 oz)	Geen	Geen	200	9-11 mins	14-18 mins
Patatskyfies	1 lb	Geen	Geen	200	20-22 mins	30-32 mins
Tater Tots	1 lbs	Geen	Geen	190	18-22 mins	25-27 mins
Uieringe	10 oz	Geen	Geen	190	13-16 mins	18-22 mins

Dehidreer Grafiek:

BESTANDELE	VOORBEREIDING	TEMP (°C)	ENKEL SONE	DUBBEL SONE
			TIMES ARE THE SAME FOR BOTH ZONES	
VRUGTE & GROENTE				
Appels	Ontkern, in 1/8-duim skywe gesny, in suurlemoenwater afgespoel, droog gemaak	60	7-8 ure	
Aspersies	Sny in 1-duim stukke,	60	6-8 ure	
Piesangs	Geskil, sny in 3/8-dm snye	60	8-10 ure	
Beet	Geskil, sny in 1/8-dm snye	60	6-8 ure	
Eiervrug	Geskil, sny in 1/4-dm skywe	60	6-8 ure	
Vars Kruie	Gespoel, droog gemaak, stingels verwyder	60	4 ure	

Gemmer Wortel	Sny in $\frac{3}{8}$ -dm skywe	60	6 ure
Mangoes	Skil, sny in $\frac{3}{8}$ -dm skywe, pit verwyder	60	6-8 ure
Sampioene	Maak skoon met sagte borsel	60	6-8 ure
Pynappel	Skil, sny in $\frac{3}{8}$ - $\frac{1}{2}$ -dm skywe	60	6-8 ure
Aarbeie	Sny in helfte of in $\frac{1}{2}$ -dm skywe	60	6-8 ure
Tamaties	Sny in $\frac{3}{8}$ -dm skywe of rasper; stoom as jy beplan om te rehidreer	60	6-8 ure
VLEIS, HOENDER, VIS			
Beesbiltong	Sny in $\frac{1}{4}$ -dm skywe, gemarineer oornag	70	5-7 ure
Hoenderbiltong	Sny in $\frac{1}{4}$ -dm skywe, gemarineer oornag	70	5-7 ure
Kalkoenbiltong	Sny in $\frac{1}{4}$ -dm skywe, gemarineer oornag	70	5-7 ure
Salmonbiltong	Sny in $\frac{1}{4}$ -dm skywe, gemarineer oornag	70	3-5 ure

Gebruik Dubbel Sone Tegnologie: SMART FINISH

KIES ENIGE TWEE	VOEG EEN RESEP PER SONE BY	SET BOTH ZONES AND USE SMART FINISH		
RECIPE	AMOUNT	MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Krapkoekies	2 krapkoekies	Smeer met gesmelte botter	Lugbraai	195°C/15 mins
Balsamiese Geroosterde tamaties	2 pinte kersie tamaties	$\frac{1}{2}$ koppie balsamiese asyn 1 Eetlepel Canola olie	Braai	195°C/15 mins
Maple Sage Varktjops	2-3 sonder been varktjops (4 oz elk)	2 Eetlepels Canola olie 2 Eetlepel Cajun geurmiddel	Braai	195°C/17-20 mins
Cajun Russet Aartappels	4 medium aartappels, in blokkies gesny	$\frac{1}{4}$ koppie tamatiesous, $\frac{1}{4}$ koppie geel mosterd, 1 eier, $\frac{1}{2}$ koppie Panko broodkrummets, $\frac{1}{4}$ koppie Parmesaankaas	Lugbraai	200°C/30 mins
Klassieke Vleisbrood	1 lb vleisbroodmengsel (bees, vark, kalfsvleis)	2 Eetlepels Canola olie $\frac{1}{2}$ koppie gesnyde amandels	Lugbraai	165°C/35 mins
Groenbone met Amandels	1 lb groenbone, punte afgewerk	2 Eetlepels Canola olie $\frac{1}{2}$ koppie gesnyde amandels	Lugbraai	195°C/15 mins
Miso Glenzed Salmon	3 salm filette (6 oz elk)	2 Eetlepels misopasta, 1 teelepel Canola olie en vryf op salm	Lugbraai	195°C/15 mins
Heuning Hazel Spruitjies	1 pond Brusselse spruite, in die helfte gesny	2 Eetlepels Canola olie, $\frac{1}{4}$ koppie heuning, $\frac{1}{2}$ koppie gekapte haselneute	Lugbraai	195°C/23 mins
Buffel Hoenderdye	4 beenlose vel hoenderdye (4-5 oz elk)	1 koppie buffelsous, meng met hoender	Lugbraai	200°C/27 mins
Plantgebaseerde "Vleis" Burger	1 lb plant-gebaseerde gemaalde "vleis" (4 4-oz patties)	1 Eetlepel gemaalde knoffel, 1 Eetlepel gemaalde ui	Lugbraai	185°C/20 mins
Mediterreense	1 kop blomkool, in $\frac{1}{2}$ -duim blommetjies gesny	$\frac{1}{2}$ koppie tahini, 2 eetlepels Canola olie	Lugbraai	195°C/35 mins
Franse Skyfies	1 lb Franse skyfies	Geur soos verlang	Lugbraai	200°C/30 mins

Kookwenke:

1. Met groter hoeveelheid kos mag die gaarmaaktyd net 'n klein toename vereis. Met kleiner hoeveelhede kos kan die kooktyd net 'n klein verlaging vereis.
2. Skud kleiner kos halfpad deur die gaarmaaktyd omdat dit die eindresultaat verbeter, en kan help om oneweredig gebraaide kosse te voorkom.
3. Voeg olie by vars aartappels / skyfies vir 'n bros resultaat. Braai die aartappels / skyfies binne 'n paar minute nadat die olie by gevoeg is.
4. Wanneer jy olie by enige kos voeg, voeg altyd die olie by voordat jy die kos by die mandjie voeg. Om dit te doen, sit die kos in 'n bak of soortgelyke houër, voeg dan die olie by, roer die kos sodat dit eweredig bedek is en voeg dan die kos in die mandjie.
5. Wees versigtig wanneer jy kos met 'n hoë vetinhoud soos wors kook, aangesien dit geneig is om vetterig te wees. Hierdie soort kosse kan 'n aansienlike hoeveelheid rook produseer, veral wanneer dit by hoë temperature gekook word. Dit sal nie die lugbraaier beskadig of die finale kookresultaat van die kos beïnvloed nie.
6. Peuselhappies wat in die oond gekook kan word, kan in die lugbraaier gaargemaak word.
7. Wanneer jy bak, gebruik 'n bakpan of oondbak wat in die mandjie geplaas word.

8. Berging

8.1. Voor berging, maak seker dat die warmlugbraaier koel is, skoon en droog. Moet nooit die warmlugbraaier bêre wanneer dit nog nat is nie.

8.2. Moet nooit die koord styf om die warm lugbraaier draai nie. Draai dit los om om skade te voorkom. Bêre in 'n koel, droë plek.

9. Spesifikasies

Produkkode: 973922
Invoer: 220-240V ~ 50/60Hz
Uitset: 1450-1750W
Totale kapasiteit: 9 Liters
Werkvermoë: 2 x 4.5 Liters

10. Herwinning

10.1. Hierdie elektriese produkte, kables, batterye, verpakking en die handleiding moet nie met algemene huishoudelike afval gemeng word nie. Vir behoorlike herwinning, neem hierdie produkte na u naaste kantoor vir Creative Housewares, waar dit gratis aanvaar word vir herwinning.

10.2. Kontak u plaaslike owerheid of huishoudelike vullisdienst vir nadere besonderhede oor u naaste aangewese versamelingspunt. Korrekte produkverwydering bespaar hulpbronne en voorkom negatiewe gevolge vir menslike gesondheid en die omgewing.

Probleemgids

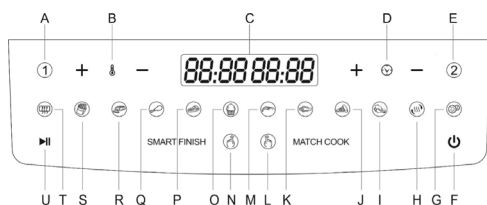
PROBLEEM	MOONTLIKE REDE	OPLOSSING
Die lug braaier werk nie.	Die toestel is nie by die krag ingeplug nie.	Konnekteer aan die muurprop.
	Jy het nie die tyd gestel nie.	Draai die tydskakelaar na die vereiste voorbereidings tyd om die toestel aan te skakel.
Kos nie heeltemal gaar nie.	Die hoeveelheid bestanddele in die braaimandjie is te veel.	Gooi kleiner hoeveelhede bestanddele in die braaimandjie. Kleiner porsies word meer eweredig gebraaier.
	Die ingestelde temperatuur is te laag.	Draai die temperatuur beheerknop na die vereiste temperatuur instelling (sien afdeling 'Instellings').
	Die voorbereidings tyd is te kort.	Draai die tyd knop na die vereiste voorbereidings tyd (sien afdeling 'Instellings').
Die bestanddele word oneweredig in die lugbraaier gebraaier.	Sekere soorte bestanddele moet halfpad deur die voorbereidings tyd geskud word.	Bestanddele wat bo-op of oor mekaar lê (bv. patat) moet halfpad deur die voorbereidings tyd geskud word (sien afdeling 'Instellings').
Gebraaide versnaperinge is nie bros wanneer dit uit die lug braaier kom nie.	Jy gebruik 'n soort versnapering wat bedoel is om in 'n tradisionele diep braaier voorberei moet word.	Gebruik oond peuselhappies of smeerbietjie olie liggies op die peuselhappies vir 'n kraak varser resultaat.

Kan nie die pan behoorlik in die toestel skuif nie.	Daar is te veel kos in die braaimandjie	Moenie die mandjie vul as die maksimum hoeveelheid, wat in die tabel op die vorige bladsy aangedui is, bereik het nie.
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 lug braaier voorberei.
Vars aartappel skyfies word oneweredig in die lugbraaier gebraai.	Die pan bevat steeds vetterige oorblyfsels van die vorige gebruik.	Wit rook word veroorsaak deur vet wat in die pan verhit word. Maak seker dat jy die pan behoorlik skoonmaak na elke gebruik.
	Jy het nie die aartappelstokkies behoorlik geweek voordat jy dit gebraai het nie.	Week die aartappelstokkies vir minstens 30 minute in 'n bak water; haal dit uit en droog dit met kombuispapier af.
	Jy het nie die regte aartappel tipe gebruik nie.	Gebruik vars aartappels en maak seker dit bly ferm tydens braai.
Vars aartappelskyfies is nie bros wanneer dit uit die lugbraaier kom nie.	Die brosheid van die skyfies hang af van die hoeveelheid olie en water in die skyfies.	Maak seker jy droog die aartappelstokkies behoorlik af voordat jy dit met olie bedek.
		Sny die aartappel in dunner stokkies vir 'n brosser resultaat.
		Voeg effens meer olie by vir 'n brosser resultaat.

SPANISH

Estimado cliente

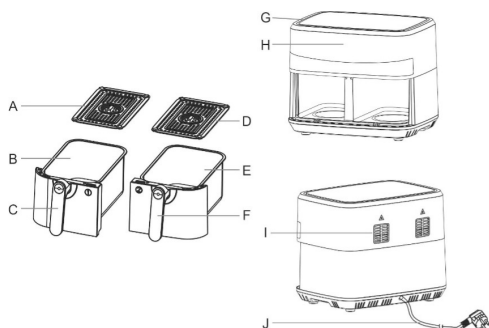
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Taurus. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, se puede garantizar un uso totalmente satisfactorio y una larga vida útil del producto.



1. Descripción de las piezas

1.1. Panel de pantalla táctil digital:

- A) Selección de la zona 1
- B) Control de temperatura +/-
- C) Pantalla digital
- D) Control de tiempo +/-
- E) Selección de la zona 2
- F) Encendido/apagado
- G) Deshidratación preprogramada
- H) Recalentamiento preprogramado
- I) Verdura preprogramada
- J) Pizza preprogramada
- K) Pescado preprogramado
- L) Match Cook
- M) Camarones preprogramados
- N) Acabado inteligente
- O) Pastel preprogramado
- P) Filete preprogramado
- Q) Muslos de pollo preprogramados
- R) Carne preprogramada
- S) Chips preprogramados
- T) Precalentamiento preprogramado
- U) Iniciar/Pausar la cocción



1.2. Partes:

- A) Bandeja antiadherente
- B) Cajón Zona 1
- C) Tirador cajón zona 1
- D) Bandeja antiadherente
- E) Cajón Zona 2
- F) Tirador cajón Zona 2
- G) Entrada de aire
- H) Panel de control
- I) Salida de aire
- J) Cable de alimentación

2. ¡Consejos y advertencias de seguridad!

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto como se indica en la sección de limpieza, antes de su uso.

2.1. Uso o entorno de trabajo:

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

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

2.1.3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si son supervisados continuamente.

2.1.4. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados.

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

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

2.1.7. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable con las asas, si las hubiera, colocadas de manera que no se derramen los líquidos calientes.

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

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

2.1.10. No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lo coloque bajo el chorro de agua. – Si la conexión a la red eléctrica se ha estropeado, hay que sustituirla, llevar el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado. No intente desmontar o reparar el aparato usted mismo para evitar peligros.

- 2.1.11. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 2.1.13. No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- 2.1.14. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
- 2.1.15. No corte ni arrugue el cable de alimentación.
- 2.1.16. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- 2.1.17. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.18. No toque el enchufe con las manos mojadas.
- 2.1.19. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.20. Si alguna de las carcasas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.21. No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si hay signos visibles de daños o si tiene una fuga.
- 2.1.22. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable, apta para soportar altas temperaturas y alejada de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.
- 2.1.23. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cartón o papel, etc.

2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desatendido durante 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 sólo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está diseñado para ser utilizado por huéspedes en ambientes de hospitalidad tales como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en granjas, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
- 2.2.4. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. Limpie las partes que estarán en contacto directo con los alimentos con un paño suave y húmedo y séquelas completamente.
- 2.3.3. Coloque la carcasa de la freidora de aire caliente sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- 2.3.4. Conecte la freidora de aire caliente a una fuente de alimentación adecuada.
- 2.3.5. Nota: Cuando utilice la freidora de aire caliente por primera vez, es posible que se emita un ligero humo u olor característico. Esto es normal y pronto desaparecerá.
- Asegúrese de que haya suficiente suministro de aire fresco alrededor de la freidora de aire caliente durante el uso. Se recomienda encarecidamente hacer funcionar la freidora de aire caliente sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes del primer uso. Esto evitará que el humo inicial o el olor extraño afecten el sabor de la comida.
- 2.3.6. No utilice el cable de alimentación para apagar el aparato, primero apague el aparato con el botón de encendido/apagado y luego retírelo de la red eléctrica.
- 2.3.7. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.8. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños y/o discapacitados.
- 2.3.9. No guarde ni transporte el aparato si aún está caliente.
- 2.3.10. Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso.
- 2.3.11. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que se trata de un aparato 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 red eléctrica y NO UTILICE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.

2.4. Montaje de la freidora de aire caliente

- 2.4.1. Introduzca la bandeja con revestimiento antiadherente en el compartimento de cocción de los cajones y empújela hasta el fondo.
- 2.4.2. Deslice los cajones hacia la unidad principal de la freidora de aire caliente para cerrarla.
- 2.4.3. La freidora de aire caliente viene premontada. Asegúrese de que el compartimento de cocción esté bien cerrado antes de su uso, ya que de lo contrario la freidora de aire caliente no funcionará.
- NOTA: No encienda la freidora de aire caliente sin alimentos dentro.

2.5. Servicio:

2.5.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente 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 deben reemplazarlo para evitar riesgos.

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

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

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

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


3.2. Uso y cuidado:

3.2.1. Uso de la freidora de aire caliente


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


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


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

Se  iluminará en rojo.

3.2.1.4. Para encender la freidora de aire caliente, presione el botón de encendido/apagado, la pantalla LED se iluminará.

3.2.1.5. Pulse  y seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo (B) +/- y Temperatura (D) +/- . También puede presionar cualquier icono de función preprogramada para cocinar diferentes alimentos.

3.2.1.6. Después de seleccionar la función de cocción para la zona 1, presione  y seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo (B) +/- y Temperatura (D) +/- . También puede presionar cualquier icono de función preprogramada para cocinar diferentes alimentos.

3.2.1.7. Una vez que haya completado los pasos anteriores, puede presionar el botón de inicio/pausa  y la freidora de aire caliente comenzará a cocinar. Cada función de cocción preprogramada tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados, como se ilustra en la siguiente tabla. El usuario puede ajustar libremente el tiempo y la temperatura


seleccionando la zona y utilizando el botón Tiempo (B) +/- y el botón Temperatura (D) +/- .


3.2.1.8. El rango de control de temperatura está entre 50°-200°C. La temperatura se ajusta en incrementos de 10° C de cualquier manera.




3.2.1.9. El rango de control de tiempo es de 1 a 60 minutos. El tiempo se ajusta en incrementos de 1 minuto en ambos sentidos.

3.2.1.8. The temperature control range is between 50°-200°C. The temperature is adjusted in increments of 10° C either way.



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


3.2.1.10. Después de seleccionar las funciones, configurar la temperatura y el tiempo, presione  .


 Comenzará a parpadear y escuchará un pitido y la freidora de aire caliente comenzará a cocinar.




Al pulsar  mientras la freidora de aire caliente está cocinando, escuchará un pitido y  dejará de parpadear y la freidora de aire caliente hará una pausa en la cocción. Al pulsar la tecla  , la freidora de aire caliente volverá al modo de espera. NOTA: Si retira el cajón durante el ciclo de cocción, la freidora de aire caliente dejará de cocinar y el temporizador dejará de contar hacia atrás y solo reanudará el mismo programa una vez que el cajón vuelva a estar en su lugar.



3.2.1.11. Al final del ciclo de cocción, el temporizador mostrará "00", el elemento calefactor dejará de calentar pero el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 1 minuto, luego la freidora de aire caliente emitirá un pitido +/-11 veces y la freidora de aire caliente se apagará. en modo de espera.



3.2.1.12. **Cocina inteligente:** si está cocinando 2 comidas diferentes al mismo tiempo, puede seleccionar las funciones de cocción como se ilustra arriba, presione   y sus comidas terminarán de cocinarse al mismo tiempo.


Paso 1: programe LA ZONA 1: Coloque los alimentos en el cajón, presione  y seleccione la función de cocción.

Paso 2: programe LA ZONA 2: Coloque los alimentos en el cajón, presione  y seleccione la función de cocción.

Paso 3: COMIENZE A COCINAR: Presione   y luego presione  para comenzar a cocinar.

3.2.1.13. **Match Cook:** Si está cocinando la misma comida en cada zona, presione   y sus comidas se cocinarán con la misma función.

Paso 1: programe LA ZONA 1: Coloque los alimentos en los cajones y presione   .

Paso 2: Presione  y seleccione una función de cocción.

Paso 3: Presione **▶** para comenzar a cocinar. Las zonas 1 y 2 comenzarán a cocinar con la misma función.

3.2.1.14. Es posible que sea necesario agitar algunos ingredientes a la mitad o durante el tiempo de cocción.

3.2.1.15. Advertencia: El voltaje nominal todavía está presente incluso cuando el termostato está en la posición de apagado. Para apagar permanentemente la freidora de aire caliente, asegúrese de que esté apagada en la fuente de alimentación principal.

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

3.3.1. Deje que el aparato se enfríe.
 3.3.2. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
 3.3.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.

4. Limpieza










4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.



4.2. Limpie la unidad principal de la freidora de aire caliente con un paño suave y húmedo y séquela bien.
 4.3. Lave los accesorios con agua jabonosa tibia, luego enjuague y seque completamente.
 4.4. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.
 4.5. No utilice disolventes, ni productos con pH ácido o base como lejía, ni productos abrasivos para la limpieza del aparato.
 4.6. No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lo coloque bajo el chorro de agua.
 4.7. La cesta para freír y el recipiente de la cesta para freír son aptos para lavavajillas.

5. Anomalías y reparación

5.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
 5.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe reemplazarse y debe proceder como lo haría en caso de daño.

6. Funciones preprogramadas

LOGÍSTICA DEL PROGRAMA			
	Menú	Tiempo Predeterminado (min)	Temperatura Predeterminada (°C)
Función	 Precalentar	3	180
	 Papas Fritas	18	200
	 Carne	12	200
	 Baquetas	20	200
	 Bife	12	180
	 Pastel	25	160
	 Camarón	8	180
	 Pescado	10	180
	 Pizza	20	180
	 Vegetal	10	160

LOGÍSTICA DEL PROGRAMA			
	Menú	Tiempo Predeterminado (min)	Temperatura Predeterminada (°C)
Función	 Recalentar	15	150
	 Deshidratar	360	60

PRECAUCIÓN: La freidora de aire caliente funciona a altas temperaturas, no toque las partes calientes durante y después del funcionamiento hasta que la unidad se haya enfriado por completo.

7. Guía de cocina

A continuación se encuentran las pautas para cocinar ciertos tipos de alimentos con la freidora de aire caliente. Esta es solo una guía, la cocción debe ser monitoreada.

Tabla de cocción de Air Fry:

INGREDIENTE	CANTIDAD POR ZONA	PREPARACIÓN	MEZCLA EN ACEITE	TEMP (°C)	ZONA ÚNICA	DUALZONA
VEGETALES						
Espárragos	1 manojo	Entero, tallos recortados	2 cucharaditas	200	8-12 mins	20-25 mins
Remolachas	6-7 pequeño	Entero	Ninguna	200	30-35 mins	35-40 mins
Pimientos Morrones (para asar)	3 pimientos pequeños	Entero	Ninguna	200	10-15 mins	15-20 mins
Brócoli	1 cabeza	Cortar en floretes de 1 pulgada	1 cucharada	200	8-10 mins	15-17 mins
Coles de Bruselas	1 libra	Cortado por la mitad, sin tallo	1 cucharada	200	15-20 mins	20-25 mins
Calabaza de bruselas	1½ libras	Cortar en trozos de 1-2 pulgadas	1 cucharada	200	20-25 mins	35-40 mins
Zanahorias	1 libra	Pelado, cortado en trozos de ½ pulgada	1 cucharada	200	13-16 mins	25-30 mins
Coliflor	1 cabeza	Cortar en floretes de 1 pulgada	2 cucharadas	200	17-20 mins	20-25 mins
Maíz en La Mazorca	2 orejas, cortadas por la mitad	Cáscaras eliminadas	1 cucharada	200	12-15 mins	18-20 mins
Judías Verdes	1 bolsa (12 oz)	Recortado	1 cucharada	200	8-10 mins	10-15 mins
Col Rizada (para patatas fritas)	5 tazas, envasadas	Desgarrado en pedazos, sin tallo	Ninguna	200	7-9 mins	15-20 mins
Champiñones	8 oz	Enjuagado, cortado en cuartos	1 cucharada	200	7-9 mins	13-15 mins
Patatas, Rojizo	1½ libras 1 libra 1 libra 3 enteros (6-8 oz)	Cortar en gajos de 1 pulgada Patatas fritas cortadas a mano*, finas Patatas fritas cortadas a mano*, gruesas Perforadas con un tenedor 3 veces	1 cucharada	200	20-22 mins	35-38 mins
			½-3 cucharadas	200	20-24 mins	30-35 mins
			Canola	200	19-24 mins	35-40 mins
			½-3 cucharadas Canola	200	30-35 mins	37-40 mins
			Ninguna			

Patatas, Dulces	1½ lbs 3 enteros (6-8 oz)	Cortar en trozos de 1 pulgada Perforar con un tenedor 3 veces	1 cucharada Ninguno	200 200	15-20 mins 36-42 mins	30-35 mins 40-45 mins
Calabacín	1 libra	Cortar en cuartos a lo largo, luego cortar en trozos de 1 pulgada	1 cucharada	200	15-18 mins	25-28 mins
AVES DE CORRAL						
Pechugas de Pollo	2 senos 4 senos	Hueso en Deshuesado	Cepillado con aceite Cepillado con aceite	200	25-30 mins 22-24 mins	30-35 mins 25-28 mins
Muslos de Pollo	2 muslos 4 muslos	Hueso en Deshuesado	Cepillado con aceite Cepillado con aceite	200	22-28 mins 18-22 mins	26-29 mins 25-28 mins
Alitas de Pollo	2 libras	Drumettes y pisos	1 cucharada	200	18-22 mins	43-47 mins
PESCADOS Y MARISCOS						
Pasteles de Cangrejo	2 pasteles (6-8 oz cada uno)	Ninguna	Cepillado con aceite	200	5-10 mins	10-13 mins
Colas de Langosta	4 colas (3-4 oz cada una)	Entero	Ninguna	200	5-8 mins	15-18 mins
Filetes de salmón	3 filetes (4 oz cada uno)	Ninguna	Cepillado con aceite	200	7-12 mins	13-17 mins
Camarón	1 libra	Entero, pelado, colas	1 cucharada	200	7-10 mins	10-13 mins
CARNE DE RES						
Hamburguesas	2 hamburguesas de un cuarto de libra, 80 % magras	½ pulgada de espesor	Cepillado con aceite	200	8-10 mins	10-13 mins
Bistecs	2 bistecs (8 oz cada uno)	Entero	Cepillado con aceite	200	10-20 mins	14-18 mins
CERDO						
Tocino	3 tiras, cortadas por la mitad	Ninguna	Ninguna	170	8-10 mins	9-12 mins
Chuletas de Cerdo	2 chuletas de corte grosso con hueso (10-12 oz cada una) 2 chuletas sin hueso (8 oz cada una)	Hueso en Deshuesado	Cepillado con aceite Cepillado con aceite	200 200	15-17 mins 14-17 mins	23-27 mins 17-20 mins
Solomillos de Cerdo	1 libra	Ninguna	Cepillado con aceite	190	15-20 mins	20-25 mins
Salchichas	5 salchichas	Ninguna	Ninguna	200	7-10 mins	17-22 mins
COMIDAS CONGELADAS						
Chuletas de Pollo	3 chuletas	Ninguna	Ninguna	200	18-21 mins	20-25 mins
Nuggets de Pollo	1 caja (12 onzas)	Ninguna	Ninguna	200	10-13 mins	18-21 mins
Filetes de Pescado	1 caja (6 filetes)	Ninguna	Ninguna	200	14-16 mins	17-22 mins

Palitos de Pescado	18 palitos de pescado (11 oz)	Ninguna	Ninguna	200	10-13 mins	16-19 mins
Papas Fritas	1 libra	Ninguna	Ninguna	200	18-22 mins	28-32 mins
Palos de Mozzarella	1 caja (11 onzas)	Ninguna	Ninguna	190	8-10 mins	10-12 mins
Pegatinas de Olla	2 bolsas (10,5 onzas)	Ninguna	1 cucharada	200	12-14 mins	16-18 mins
Rollos de Pizza	1 bolsa (20 oz, 40 unidades)	Ninguna	Ninguna	200	12-15 mins	15-18 mins
Camarones Con Palomitas de Maíz	1 caja (14-16 onzas)	Ninguna	Ninguna	200	9-11 mins	14-18 mins
Patatas Dulces Fritas	1 libra	Ninguna	Ninguna	200	20-22 mins	30-32 mins
Patatas Pequeñas	1 libra	Ninguna	Ninguna	190	18-22 mins	25-27 mins
Aros de Cebolla	10 onzas	Ninguna	Ninguna	190	13-16 mins	18-22 mins

Gráfico de deshidratación:

INGREDIENTE	PREPARACIÓN	TEMP (°C)	ZONA ÚNICA	ZONA DUAL
			LOS HORARIOS SON IGUALES PARA AMBAS ZONAS	
FRUTAS Y VERDURAS				
Manzanas	Sin corazón, cortado en rodajas de 1/8 de pulgada, enjuagado con agua de limón, secado con palmaditas	60	7-8 horas	
Espárragos	Cortar en trozos de 1 pulgada, lanceados	60	6-8 horas	
plátanos	Pelado, cortado en rebanadas de 3/8 de pulgada	60	8-10 horas	
Remolachas	Pelado, cortado en rebanadas de 1/8 de pulgada	60	6-8 horas	
Berenjena	Pelado, cortado en rebanadas de 1/4 de pulgada, blanqueado	60	6-8 horas	
Hierbas Frescas	Enjuagado, secado, sin tallos	60	4 horas	
Raíz de Jengibre	cortado en rebanadas de 3/8 de pulgada	60	6 horas	
Mangos	Pelado, cortado en rebanadas de 3/8 de pulgada, sin hueso	60	6-8 horas	
Champiñones	Limpado con cepillo suave (no lavar)	60	6-8 horas	
Piña	Pelado, cortado en rebanadas de 3/8-1/2 pulgada	60	6-8 horas	
fresas	Cortar por la mitad o en rebanadas de 1/2 pulgada	60	6-8 horas	
Tomates	Cortar en rebanadas de 3/8 de pulgada o rallado; vapor si planea rehidratarse	60	6-8 horas	
CARNE, AVES, PESCADO				
Carne Seca	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada, marinadas durante la noche	70	5-7 horas	
cecina de Pollo	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada, marinadas durante la noche	70	5-7 horas	

Cecina de Pavo	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada, marinadas durante la noche	70	5-7 horas
Cecina de Salmón	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada, marinadas durante la noche	70	3-5 horas

Uso de tecnología de doble zona: ACABADO INTELIGENTE

ELIGE DOS	AÑADIR UNA RECETA POR ZONA	CONFIGURAR AMBAS ZONAS Y UTILIZAR ACABADO INTELIGENTE		
RECETA	MONTO	MEZCLE O COMBINE ESTOS INGREDIENTES	FUNCIÓN	TEMP/HORA
Pasteles de Cangrejo	2 pasteles de cangrejo	Pincelar con mantequilla derretida	Freír al aire	195°C/15 minutos
Tomates Asados Balsámicos	2 pintas de tomates cherry	½ taza de vinagre balsámico 1 cucharada de aceite de Canola	Asar	195°C/15 minutos
Chuletas De Cerdo Con Arce Y Salvia	2-3 chuletas de cerdo deshuesadas (4 oz cada una)	2 cucharadas de aceite de Canola 2 cucharadas de condimento cajún	Asar	195°C/17-20 minutos
Patatas Russet Cajún	4 papas medianas, cortadas en cubitos	¼ taza de salsa de tomate, ¼ taza de mostaza amarilla, 1 huevo, ½ taza de pan rallado panko, ¼ taza de queso Parmesano	Freír al aire	200°C/30 minutos
Pastel de carne clásico	1 libra de mezcla para pastel de carne (carne de res, cerdo, ternera)	2 cucharadas de aceite de Canola ½ taza de almendras en rodajas	Freír al aire	165°C/35 minutos
Judías verdes con almendras	1 libra de judías verdes, extremos recortados	2 cucharadas de aceite de Canola ½ taza de almendras en rodajas	Freír al aire	195°C/15 minutos
Miso Salmón glaseado	3 filetes de salmón (6 oz cada uno)	2 cucharadas. pasta de miso, 1 cucharadita de aceite de Canola Frotar sobre salmón	Freír al aire	195°C/15 minutos
Coles De Bruselas De Miel Y Avellana	1 libra de coles de Bruselas, cortadas por la mitad	2 cucharadas de aceite de Canola, ¼ taza de miel, ½ taza de avellanas picadas	Freír al aire	195°C/23 minutos
Muslos De Pollo Búfalo	4 muslos de pollo deshuesados y con piel (4-5 oz cada uno)	1 taza de salsa de búfalo, mezcla con pollo	Freír al aire	200°C/27 minutos
Hamburguesa de carne a base de plantas	1 libra de "carne" molida a base de plantas (4 hamburguesas de 4 oz)	1 cucharada de ajo picado, 1 cucharada de cebolla picada	Freír al aire	185°C/20 minutos
Mediterráneo	1 cabeza de coliflor, cortada en floretes de ½ pulgada	½ taza de tahini, 2 cucharadas de aceite de Canola	Freír al aire	195°C/35 minutos
Papas fritas	1 libra de papas fritas	Sazonar como se desee	Freír al aire	200°C/30 minutos

Consejos de cocina:

1. Con cantidades más grandes de alimentos, el tiempo de cocción puede requerir solo un pequeño aumento. Con cantidades más pequeñas de alimentos, el tiempo de cocción puede requerir solo una pequeña disminución.
2. Sacudir los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen de

manera desigual.

3. Agregue aceite a las papas / papas fritas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír las papatas/chips a los pocos minutos de añadir el aceite.
4. Cuando agregue aceite a cualquier alimento, agregue siempre el aceite antes de agregar el alimento a la canasta. Para hacer esto, coloque la comida en un tazón o recipiente similar, luego agregue el aceite, revuelva la comida hasta que esté

uniformemente cubierta y luego agregue la comida a la canasta.

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

6. Los refrigerios que se pueden cocinar en el horno se pueden cocinar en la freidora.

7. Al hornear, use un molde para hornear o una fuente de horno colocada dentro de la canasta.

8. Almacenamiento

8.1. Antes de guardarla, asegúrese de que la freidora de aire caliente esté fría, limpia y seca. Nunca almacene la freidora de aire caliente mientras esté mojada.

8.2. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor de la freidora de aire caliente, envuélvalo sin apretar para evitar causar daños. Guardar en lugar fresco y seco.

9. Especificaciones

Código de producto: 973922

Entrada: 220-240V ~ 50/60Hz

Salida: 1450-1750W

Capacidad total: 9 Litros

Capacidad de trabajo: 2 x 4.5 Litros

10. Reciclaje

10.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde serán aceptados para reciclaje sin cargo.

10.2. Alternativamente, comuníquese con su autoridad local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre el punto de recolección designado más cercano. La eliminación correcta del producto ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.

Solución de problemas

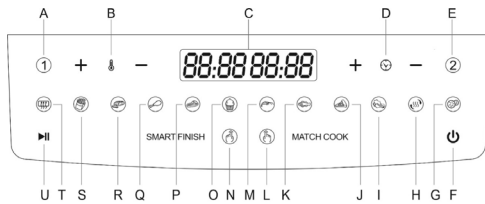
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Comida no cocinada completamente.	La cantidad de ingredientes en la bandeja para freír es demasiado.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la bandeja para freír. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura a la configuración de temperatura requerida (vea la sección 'Configuración').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración').
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están encima o cruzados (p. ej., patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuración').
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	Se utiliza un tipo de snack destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la bandeja para freír.	No llene la bandeja más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.

Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Tenga en cuenta que la temperatura está bien controlada para que esté por debajo de los 180°C , cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.	La sartén aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
	No remojó los palitos de patata correctamente antes de freírlos.	Remoja los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sácalas y sécalas con papel de cocina.
	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los bastones de papa antes de cubrirlos con aceite.
		Corta la patata en palitos más finos para que quede más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

FRENCH

Cher client

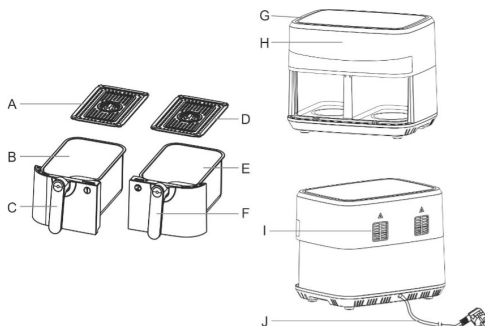
Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque Taurus. Grâce à sa technologie, sa conception et son fonctionnement et au fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation pleinement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.



1. Descriptif des pièces

1.1. Panneau d'affichage tactile numérique:

- A) Sélection zone 1
- B) Contrôle de la température +/-
- C) Affichage numérique
- D) Contrôle du temps +/-
- E) Sélection zone 2
- F) Marche/Arrêt
- G) Déshydratation préprogrammée
- H) Réchauffage préprogrammé
- I) Légume préprogrammé
- J) Pizza préprogrammée
- K) Poissons préprogrammés
- L) Match Cook
- M) Crevettes préprogrammées
- N) Finition intelligente
- O) Gâteau préprogrammé
- P) Steak préprogrammé
- Q) Pilons de poulet préprogrammés
- R) Viande préprogrammée
- S) Pucés préprogrammées
- T) Préchauffage préprogrammé
- U) Démarrer / Pause la cuisson



1.2. Pièces:

- A) Plateau antiadhésif
- B) Tiroir zone 1
- C) Poignée de tiroir Zone 1
- D) Plateau antiadhésif
- E) Tiroir zone 2
- F) Poignée de tiroir Zone 2
- G) Entrée d'air
- H) Panneau de contrôle
- I) Sortie d'air
- J) Cordon d'alimentation

2. Conseils de sécurité et avertissements !

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence future. Le non-respect et le non-respect de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les pièces du produit comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres invitent 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 à partir de 8 ans s'ils sont surveillés en permanence.
- 2.1.4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- 2.1.5. Conservez l'appareil et son cordon hors de 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, plane et stable avec les poignées, le cas échéant, positionnées pour éviter les déversements de liquides chauds.
- 2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil 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. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante. – Si le raccordement au secteur est endommagé, il doit être remplacé, confier l'appareil à un service d'assistance technique agréé. N'essayez pas de démonter ou de réparer vous-même l'appareil afin d'éviter tout danger.

2.1.11. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.

2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.

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. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

2.1.15. Ne coupez pas ou ne pliez pas 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 les 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 brise, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque d'électrocution.

2.1.21. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé sur le sol s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il présente une fuite.

2.1.22. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, adaptée pour résister aux températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et du contact avec l'eau.

2.1.23. Maintenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, le carton ou le papier, etc.

2.2. Sécurité personnelle:

2.2.1. ATTENTION : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation car il existe un risque d'accident.

2.2.2. Ne touchez pas les parties chauffées de l'appareil, car cela pourrait provoquer de graves brûlures.

2.2.3. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, pas à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par des clients dans des environnements d'accueil tels que des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels, même dans des fermes, des zones réservées au personnel de cuisine dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connais-

sances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3. Utilisation et entretien:

2.3.1. Déroulez entièrement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. Nettoyez les parties qui seront directement en contact avec les aliments avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

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

2.3.4. Connectez la friteuse à air chaud à une alimentation électrique appropriée.

2.3.5. Remarque : Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une légère fumée ou une odeur caractéristique peut se dégager. Ceci est normal et va bientôt disparaître.

Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'air frais autour de la friteuse à air chaud pendant son utilisation. Il est fortement conseillé de faire fonctionner la friteuse à air chaud sans nourriture pendant environ 10 minutes avant la première utilisation. Cela empêchera la fumée initiale ou l'odeur amusante d'affecter le goût des aliments.

2.3.6. N'utilisez pas le cordon d'alimentation pour éteindre l'appareil, allumez d'abord l'appareil du bouton Marche/Arrêt, puis débranchez-le du secteur.

2.3.7. Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

2.3.8. Cet appareil doit être rangé hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.

2.3.9. Ne rangez pas et ne transportez pas 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 utilisé et tenez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui chauffe à des températures élevées et qui peut provoquer de graves brûlures.

2.3.12. Si, pour une raison quelconque, l'appareil devait prendre feu, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et N'UTILISEZ PAS D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.

2.4. Assemblage de la friteuse à air chaud

2.4.1. Insérez la plaque à revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson des tiroirs et poussez-la complètement.

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

2.4.3. La friteuse à air chaud est livrée pré-assemblée. Assurez-vous que le compartiment de cuisson est bien fermé avant utilisation, car ne pas le faire empêchera la friteuse à air chaud de fonctionner. REMARQUE : N'allumez pas la friteuse à air chaud sans aliments à l'intérieur.

2.5. Un 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 tout danger.

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

3. Mode d'emploi

3.1. Avant utilisation:

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


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

3.2. Utilisation et entretien:


3.2.1. Utilisation de la friteuse à air chaud


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

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


3.2.1.3. Branchez l'appareil sur le secteur et allumez-le. La friteuse à air chaud émettra un bip et sera en mode veille. Le  sera illuminé en rouge.

3.2.1.4. Pour allumer la friteuse à air chaud, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'affichage LED s'allumera.

3.2.1.5. Appuyez sur  et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons Temps [B] +/- et Température [D] +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction préprogrammée pour cuire différents aliments.






3.2.1.6. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson pour la zone 1, appuyez sur  et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons Temps [B] +/- et Température [D] +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de

fonction préprogrammée pour cuire différents aliments.

3.2.1.7. Une fois les étapes ci-dessus terminées, vous pouvez appuyer sur start/pause  et la friteuse à air chaud commencera à cuire. Chaque fonction de cuisson préprogrammée a sa propre durée et température par défaut, comme illustré dans le tableau ci-dessous. L'utilisateur peut régler librement l'heure et la température en sélectionnant la zone et en utilisant les boutons Heure [B] +/- et Température [D] +/- .


3.2.1.8. La plage de contrôle de la température est comprise entre 50° et 200°C. La température est ajustée par incréments de 10° C dans les deux sens.


3.2.1.9. La plage de contrôle du temps est comprise entre 1 et 60 minutes. Le temps est ajusté par incréments de 1 minute dans les deux sens.


3.2.1.10. Après avoir sélectionné les fonctions, réglé la température et l'heure, appuyez sur  . Le  commencera à clignoter et vous entendrez un bip sonore et la friteuse à air chaud commencera à cuire. En appuyant sur  pendant la cuisson de la friteuse à air chaud, vous entendrez un bip et le  arrêtera de clignoter et la friteuse à air chaud mettra la cuisson en pause. Appuyez sur  pour remettre la friteuse à air chaud en mode veille.



REMARQUE : Si vous retirez le tiroir pendant le cycle de cuisson, la friteuse à air chaud arrêtera la cuisson et la minuterie arrêtera le compte à rebours et ne reprendra le même programme qu'une fois le tiroir remis en place.


3.2.1.11. À la fin du cycle de cuisson, la minuterie affichera "00", l'élément chauffant s'arrêtera de chauffer mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 1 minute, ensuite la friteuse à air chaud émettra un bip +/- 11 fois et la friteuse à air chaud s'arrêtera en mode veille.


3.2.1.12. **Cuisson intelligente:** Si vous cuisinez 2 plats différents en même temps, vous pouvez sélectionner les fonctions de cuisson comme illustré ci-dessus, appuyez sur  et vos plats finiront de cuire en même temps.

Étape 1: ZONE DE PROGRAMME 1: placez les aliments dans le tiroir, appuyez sur  et sélectionnez la fonction de cuisson.

Étape 2: ZONE DE PROGRAMME 2: placez les aliments dans le tiroir, appuyez sur  et sélectionnez la fonction de cuisson.

Étape 3: COMMENCER LA CUISSON: Appuyez sur  puis appuyez sur  pour commencer la cuisson.

3.2.1.13. **Match Cook:** Si vous faites cuire le même aliment dans chaque zone, appuyez sur  MATCH COOK et vos repas cuisineront sur la même fonction.

Étape 1: ZONE DE PROGRAMME 1: Placez les aliments dans les tiroirs et appuyez sur  MATCH COOK .

Étape 2: Appuyez sur ① et sélectionnez une fonction de cuisson.

Étape 3: Appuyez sur ► pour commencer la cuisson. Les zones 1 et 2 commenceront à cuire sur la même fonction.

3.2.1.14. Certains ingrédients peuvent nécessiter une agitation à mi-cuisson ou tout au long du temps de cuisson.

3.2.1.15. **AVERTISSEMENT:** La tension nominale est toujours présente même lorsque le thermostat est mis en position d'arrêt. Pour éteindre définitivement la friteuse à air chaud, assurez-vous qu'elle est éteinte au niveau de l'alimentation secteur.

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

3.3.1. Laissez l'appareil refroidir.

3.3.2. Débranchez l'appareil du secteur.

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

4. Nettoyage

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

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

4.3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

4.4. **MISE EN GARDE!** Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.

4.5. N'utilisez pas de solvants, ni de produits au pH acide ou basique comme l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

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











4.7. Le panier à frites et le panier à frites vont au lave-vaisselle.



5. Anomalies et réparation

5.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.

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

6. Fonctions préprogrammées

LOGISTIQUE DU PROGRAMME			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Une fonction	 Préchauffer	3	180
	 Frites	18	200
	 Viande	12	200
	 Pilons	20	200
	 Bifteck	12	180
	 Gâteau	25	160
	 Crevette	8	180
	 Poisson	dix	180
	 Pizza	20	180
	 Légume	dix	160

LOGISTIQUE DU PROGRAMME			
	menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Une fonction	 Réchauffer	15	150
	 Déshydrater	360	60

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

7. Guide de cuisson

Vous trouverez ci-dessous des directives pour la cuisson de certains types d'aliments avec la friteuse à air chaud. Ceci n'est qu'une indication, la cuisson doit être surveillée.

Tableau de cuisson Air Fry:

INGRÉDIENT	MONTANT PAR ZONE	PRÉPARATION	JETER DANS L'HUILE	TEMP (°C)	ZONE UNIQUE	DOUBLE ZONE
DES LÉGUMES						
Asperges	1 bouquet	Entier, tiges parées	2 cuillères à café	200	8-12 mins	20-25 mins
Betteraves	6-7 petits	Ensemble	Rien	200	30-35 mins	35-40 mins
Poivrons (à rôtir)	3 petits poivrons	Ensemble	Rien	200	10-15 mins	15-20 mins
Brocoli	1 tête	Couper en bouquets de 1 pouce	1 cuillère à soupe	200	8-10 mins	15-17 mins
Choux de Bruxelles	1 livre	Couper en deux, tige retirée	1 cuillère à soupe	200	15-20 mins	20-25 mins
Courge de Bruxelles	1½ kilo	Couper en morceaux de 1 à 2 pouces	1 cuillère à soupe	200	20-25 mins	35-40 mins
Les Carottes	1 livre	Pelé, coupé en morceaux de ½ pouce	1 cuillère à soupe	200	13-16 mins	25-30 mins
Chou-Fleur	1 tête	Couper en bouquets de 1 pouce	2 cuillères à soupe	200	17-20 mins	20-25 mins
Maïs en Épi	2 oreilles, coupées en deux	Coques enlevées	1 cuillère à soupe	200	12-15 mins	18-20 mins
Haricots Verts	1 sac (12 once)	Garni	1 cuillère à soupe	200	8-10 mins	10-15 mins
Kale (pour les frites)	5 tasses, emballées	Déchiré en morceaux, tige enlevée	Rien	200	7-9 mins	15-20 mins
Champignons	8 onces	Rincé, coupé en quartiers	1 cuillère à soupe	200	7-9 mins	13-15 mins
Pommes de Terre, Roux	1½ kilo 1 lb 1 kilo 3 entiers (6-8 onces)	Couper en quartiers de 1 pouce Frites coupées à la main*, fines Frites coupées à la main*, épaisses Percer 3 fois	1 cuillère à soupe	200	20-22 mins	35-38 mins
			½-3 cuillères à soupe de Canola	200	20-24 mins	30-35 mins
			½-3 cuillères à soupe de Canola	200	19-24 mins	35-40 mins
			Aucun	200	30-35 mins	37-40 mins
Pommes de terre, douces	1½ kilo 3 entiers (6-8 once)	Couper en morceaux de 1 pouce Percer à la fourchette 3 fois	1 cuillère à soupe Aucun	200 200	15-20 mins 36-42 mins	30-35 mins 40-45 mins

Courgette	1 livre	Couper en quatre dans le sens de la longueur, puis couper en morceaux de 1 pouce	1 cuillère à soupe	200	15-18 mins	25-28 mins
LA VOLAILLE						
Poitrines de Poulet	2 seins 4 seins	Avec os désossé	Brossé à l'huile Brossé à l'huile	200	25-30 mins 22-24 mins	30-35 mins 25-28 mins
Cuisses de Poulet	2 cuisses 4 cuisses	Avec os désossé	Brossé à l'huile Brossé à l'huile	200	22-28 mins 18-22 mins	26-29 mins 25-28 mins
Ailes de Poulet	2 livres	Drumettes & bémols	1 cuillère à soupe	200	18-22 mins	43-47 mins
POISSON & FRUITS DE MER						
Beignets de Crabe	2 gâteaux (6-8 oz chacun)	Rien	Badigeonné d'huile	200	5-10 mins	10-13 mins
Queues de Homard	4 queues (3-4 oz chacune)	Ensemble	Rien	200	5-8 mins	15-18 mins
Filets de Saumon	3 filets (4 oz chacun)	Rien	Badigeonné d'huile	200	7-12 mins	13-17 mins
Crevette	1 livre	Entier, pelé, queues	1 cuillère à soupe	200	7-10 mins	10-13 mins
DU BOEUF						
Hamburgers	2 galettes d'un quart de livre, 80% maigres	½ pouce d'épaisseur	Badigeonné d'huile	200	8-10 mins	10-13 mins
Biftecks	2 steaks (8 oz chacun)	Ensemble	Badigeonné d'huile	200	10-20 mins	14-18 mins
PORC						
Bacon	3 bandes, coupées en deux	Rien	Rien	170	8-10 mins	9-12 mins
Côtes de Porc	2 côtelettes épaisses avec os (10-12 oz chacune) 2 côtelettes désossées (8 oz chacune)	Avec os Désossé	Brossé à l'huile Brossé à l'huile	200 200	15-17 mins 14-17 mins	23-27 mins 17-20 mins
Filets de porc	1 livre	Rien	Badigeonné d'huile	190	15-20 mins	20-25 mins
Saucisses	5 saucisses	Rien	Rien	200	7-10 mins	17-22 mins
NOURRITURE SURGELÉE						
Escalopes de Poulet	3 escalopes	Rien	Rien	200	18-21 mins	20-25 mins
Nuggets de Poulet	1 boîte (12 onces)	Rien	Rien	200	10-13 mins	18-21 mins
Filets de Poisson	1 boîte (6 filets)	Rien	Rien	200	14-16 mins	17-22 mins
Bâtonnet de Poisson	18 bâtonnets de poisson (11 oz)	Rien	Rien	200	10-13 mins	16-19 mins
Frites	1 livre	Rien	Rien	200	18-22 mins	28-32 mins
Bâtonnets de Mozzarella	1 boîte (11 onces)	Rien	Rien	190	8-10 mins	10-12 mins

Autocollants pour Casseroles	2 sacs (10,5 onces)	Rien	1 cuillère à soupe	200	12-14 mins	16-18 mins
Pizza Farcie en Rondelles	1 sac (20 onces, 40 unités)	Rien	Rien	200	12-15 mins	15-18 mins
Crevettes Pop-corn	1 boîte (14-16 onces)	Rien	Rien	200	9-11 mins	14-18 mins
Frites de Patates Douces	1 livre	Rien	Rien	200	20-22 mins	30-32 mins
Tout-Petits	1 livre	Rien	Rien	190	18-22 mins	25-27 mins
Rondelles D'oignon	10 oz	Rien	Rien	190	13-16 mins	18-22 mins

Tableau de déshydratation:

INGRÉDIENT	PRÉPARATION	TEMP (°C)	MONO ZONE	DOUBLE ZONE
			LES HEURES SONT LES MÊMES POUR LES DEUX ZONES	
FRUITS & LÉGUMES				
Pommes	Évidé, coupé en tranches de 1/8 de pouce, rincé à l'eau citronnée, épongé	60	7-8 heures	
Asperges	Couper en morceaux de 1 pouce, crevés	60	6-8 heures	
Bananes	Pelé, coupé en tranches de 3/8 de pouce	60	8-10 heures	
Betteraves	Pelé, coupé en tranches de 1/8 de pouce	60	6-8 heures	
Aubergine	Pelé, coupé en tranches de 1/4 de pouce, blanchi	60	6-8 heures	
Herbes Fraîches	Rincé, essuyé, tiges enlevées	60	4 heures	
Racine de Gingembre	couper en tranches de 3/8 de pouce	60	6 heures	
Mangues	Pelé, coupé en tranches de 3/8 de pouce, noyau retiré	60	6-8 heures	
Champignons	Nettoyé avec une brosse douce (ne pas laver)	60	6-8 heures	
L'ananas	Pelé, coupé en tranches de 3/8-1/2 po	60	6-8 heures	
Des Fraises	Couper en deux ou en tranches de 1/2 pouce	60	6-8 heures	
Tomates	Couper en tranches de 3/8 de pouce ou râpé; vapeur si vous prévoyez de réhydrater	60	6-8 heures	
VIANDE, VOLAILLE, POISSON				
Bœuf Séché	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit	70	5-7 heures	
Poulet Séché	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit	70	5-7 heures	
Dinde Séchée	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit	70	5-7 heures	
Saucisse de Saumon	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit	70	3-5 heures	

Utilisation de la technologie Dual Zone: ACABADO INTELLIGENTE

CHOISISSEZ DEUX

AJOUTER UNE RECETTE
PAR ZONE

RÉGLER LES DEUX
ZONES ET UTILISER
LA FINITION
INTELLIGENTE

RECETTE	QUANTITÉ	MÉLANGEZ OU COMBINEZ CES INGRÉDIENTS	UNE FONCTION	TEMP/HEURE
Beignets de Crabe	2 beignets de crabe	Badigeonner de beurre fondu	Frيره à l'air	195°C / 15 min
Tomates Rôties Au Vinaigre Balsamique	2 pintes de tomates cerises	½ tasse de vinaigre balsamique 1 cuillère à soupe d'huile de Canola	Rôti	195°C / 15 min
Côtelettes de Porc À L'érable et À La Saugé	2-3 côtelettes de porc désossées (4 once chacune)	2 cuillères à soupe d'huile de Canola, 2 cuillères à soupe d'assaisonnement cajun	Rôti	195°C / 17-20 min
Pommes de Terre Cajun Russet	4 pommes de terre moyennes, coupées en dés	¼ tasse de ketchup, ¼ tasse de moutarde jaune, 1 œuf, ½ tasse de chapelure panko, ¼ tasse de Parmesan	Frيره à l'air	200°C / 30 min
Pain de Viande Classique	1 kg de mélange de pain de viande (bœuf, porc, veau)	2 cuillères à soupe d'huile de Canola	Frيره al aire	165°C / 35 min
Haricots Verts Aux Amandes	1 kg de haricots verts, extrémités coupées	2 cuillères à soupe d'huile de Canola	Frيره à l'air	195°C / 15 min
Miso Saumon Glenzé	3 filets de saumon (6 oz chacun)	2 cuillères à soupe. pâte de miso, 1 cuillère à café d'huile de Canola	Frيره à l'air	195 ° C / 15 min
Choux de Bruxelles Au Miel et Aux Noisettes	1 kg de choux de Bruxelles, coupés en deux	2 cuillères à soupe d'huile de canola, ¼ tasse de miel, ½ tasse de noisettes hachées	Frيره à l'air	195°C / 23 min
Cuisses de Poulet Buffalo	4 cuisses de poulet désossées avec peau (4-5 once chacune)	1 tasse de sauce buffalo, mélanger avec le poulet	Frيره à l'air	200°C / 27 min
Burger "Viande" Végétalien	1 kg de viande hachée végétale (4 galettes de 4 once)	1 cuillère à soupe d'ail haché, 1 cuillère à soupe d'oignon haché	Frيره à l'air	185°C / 20 min
Méditerranéen	1 tête de chou-fleur, coupée en bouquets de ½ po	½ tasse de tahini, 2 cuillères à soupe d'huile de Canola	Frيره à l'air	195°C / 35 min
Frites	1 kg de frites	Assaisonner à volonté	Frيره à l'air	200°C / 30 min

Conseils de cuisson:

1. Avec de plus grandes quantités d'aliments, le temps de cuisson peut ne nécessiter qu'une légère augmentation. Avec de plus petites quantités d'aliments, le temps de cuisson peut ne nécessiter qu'une petite diminution.
2. Secouer les aliments plus petits à mi-cuisson améliore le résultat final et peut aider à prévenir les aliments frits de manière inégale.
3. Ajoutez de l'huile aux pommes de terre / frites fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire les pommes de terre / frites quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
4. Lorsque vous ajoutez de l'huile à un aliment, ajoutez toujours l'huile avant d'ajouter l'aliment au

panier. Pour ce faire, placez les aliments dans un bol ou un récipient similaire, puis ajoutez l'huile, remuez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient uniformément enrobés, puis ajoutez les aliments dans le panier.

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

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

7. Pour la cuisson, utilisez un moule ou un plat allant au four placé à l'intérieur du panier.

8. Stockage

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

8.2. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de la friteuse à air chaud, enroulez-le sans serrer pour éviter de l'endommager. Conserver dans un endroit frais et sec.

9. Spécifications

Code produit: 973922

Entrée: 220-240V ~ 50/60Hz

Sortie: 1450-1750W

Capacité totale: 9 Litres

Capacité de travail: 2 x 4.5 Litres

10. Recyclage

10.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.

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

Solution de problèmes

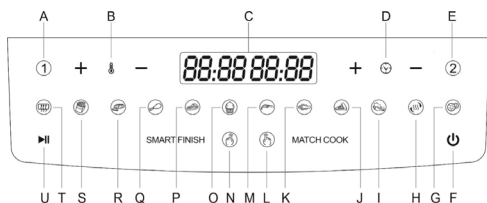
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Insérez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Nourriture pas complètement cuite	La quantité d'ingrédients dans la lèchefrite est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le plateau de friture. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température requis (voir la section « Réglages »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section « Réglages »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin tout au long du temps de préparation.	Les ingrédients qui reposent les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-chemin tout au long du temps de préparation (voir la section « Réglages »).
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous utilisez un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Impossible de glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans la lèchefrite.	Ne remplissez pas le bac au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Notez que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 180° C, lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air.

Pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	La poêle contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
	Vous n'avez pas bien trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

PORTUGUESE

Estimado cliente

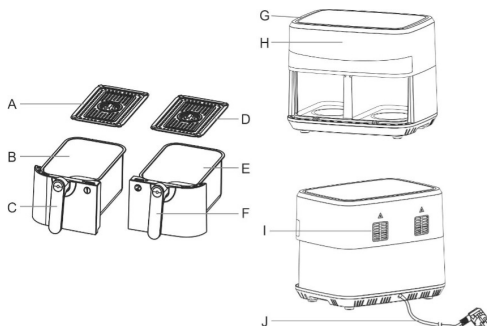
Obrigado por escolher um produto da marca Taurus. Graças à sua tecnologia, design e funcionamento e ao facto de ultrapassar os mais rigorosos padrões de qualidade, pode ser assegurada uma utilização plenamente satisfatória e uma longa vida útil do produto.



1. Descrição das peças

1.1. Painel de exibição de toque digital:

- A) Seleção da Zona 1
- B) Controle de temperatura +/-
- C) Visor digital
- D) Controle de tempo +/-
- E) Seleção da Zona 2
- F) LIGAR/DESLIGAR
- G) Desidratado pré-programado
- H) Reaquecimento pré-programado
- I) Vegetal pré-programado
- J) Pizzas pré-programada
- K) Peixes pré-programados
- L) Match Cook
- M) Camarão pré-programado
- N) Acabamento Inteligente
- O) Bolo pré-programado
- P) Bife pré-programado
- Q) Coxinhas de frango pré-programadas
- R) Carne pré-programada
- S) Chips pré-programados
- T) Pré-aquecimento pré-programado
- U) Iniciar / Pausar o cozimento



1.2. Partes:

- A) Bandeja antiaderente
- B) Gaveta Zona 1
- C) Alça da gaveta da zona 1
- D) Bandeja antiaderente
- E) Gaveta Zona 2
- F) Alça da gaveta da zona 2
- G) Entrada de ar
- H) Painel de controle
- e) Saída de ar
- J) Cabo de alimentação

2. Conselhos e advertências de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para referência futura. O não cumprimento e observação destas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as partes do produto conforme indicado na seção de limpeza, antes do uso.

2.1. Uso ou ambiente de trabalho:

- 2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desordenadas e escuras convidam a acidentes.
- 2.1.2. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos.
- 2.1.3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam supervisionadas continuamente.
- 2.1.4. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- 2.1.5. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- 2.1.6. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.
- 2.1.7. Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável com as alças, se houver, posicionadas para evitar derramamento de líquidos quentes.
- 2.1.8. Não utilize o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
- 2.1.9. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em uso.
- 2.1.10. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido nem o coloque em água corrente. – Se a ligação à rede estiver danificada, deve ser substituída, leve o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho sozinho para evitar riscos.
- 2.1.11. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de classificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.

- 2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar correctamente na tomada. Não altere o plugue.
- 2.1.13. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.
- 2.1.14. Não enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.
- 2.1.15. Não prenda ou dobre o cabo de alimentação.
- 2.1.16. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- 2.1.17. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos emaranhados danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
- 2.1.18. Não toque no plugue com as mãos molhadas.
- 2.1.19. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- 2.1.20. Se alguma das carcaças do aparelho quebrar, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 2.1.21. Não use o aparelho se ele tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se houver vazamento.
- 2.1.22. Coloque o aparelho sobre 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 têxteis, papelão ou papel, etc.

2.2. Segurança pessoal:

- 2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois há risco de acidente.
- 2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode causar queimaduras graves.
- 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- 2.2.4. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela 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 totalmente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.

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

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

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

2.3.5. Nota: Ao usar a fritadeira de ar quente pela primeira vez, pode ser emitido um leve cheiro ou fumaça. Isso é normal e logo passará.

Certifique-se de que haja ar fresco suficiente ao redor da fritadeira de ar quente durante o uso. É altamente recomendável operar a fritadeira de ar quente 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 utilize o cabo de alimentação para desligar o aparelho, primeiro ligue o aparelho com o botão Ligar/Desligar e, em seguida, retire-o da rede.

2.3.7. Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de efectuar qualquer tarefa de limpeza.

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

2.3.9. Não guarde nem transporte o aparelho se ainda estiver quente.

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

2.3.11. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso e mantenha-o fora do alcance das crianças, pois trata-se de um aparelho elétrico que aquece a altas temperaturas e pode causar queimaduras graves.

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

2.4. Montagem da fritadeira de ar quente

2.4.1. Encaixe o tabuleiro com revestimento antiaderente no compartimento de cozedura das gavetas e empurre-o completamente para baixo.

2.4.2. Deslize as gavetas em direção à unidade principal da fritadeira de ar quente para fechá-la.

2.4.3. A fritadeira de ar quente vem pré-montada.

Certifique-se de que o compartimento de cozedura esteja bem fechado antes de usar, pois não fazê-lo impedirá o funcionamento da airfryer quente.

NOTA: Não ligue a fritadeira de ar quente sem alimentos dentro.

2.5. Serviço:

- 2.5.1. Certifique-se de que o aparelho é reparado apenas por técnicos devidamente qualificados e que apenas são utilizadas peças sobressalentes ou

acessórios originais para substituir peças/acessórios existentes.

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

2.5.3. Qualquer uso indevido ou inobservância das instruções de uso anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

3. Instruções de uso

3.1. Antes de usar:

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

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

3.2. Utilisation et entretien:

3.2.1. Utilisation de la friteuse à air chaud

3.2.1.1. Remova a película protetora do dispositivo (se aplicável).

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


3.2. Uso e cuidados:

3.2.1. Usando a fritadeira de ar quente


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


3.2.1.2. Coloque o seu aparelho sobre uma superfície plana, seca e estável.


3.2.1.3. Ligue o aparelho à rede elétrica e ligue-o.

A fritadeira a ar quente emitirá um bipe e ficará no modo de espera. O  será iluminado em vermelho.

3.2.1.4. Para ligar a fritadeira de ar quente, pressione o botão liga/desliga, o display LED acenderá.

3.2.1.5. Pressione  e selecione a função de cozimento. Você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando o botão Tempo [B] +/- e Temperatura [D] +/- . Você também pode pressionar qualquer ícone de função pré-programada para cozinhar alimentos diferentes.






3.2.1.6. Depois de selecionar a função de cozimento para a zona 1, pressione  e selecione a função de cozimento. Você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando o botão Tempo [B] +/- e Temperatura [D] +/- . Você também pode pressionar qualquer ícone de função pré-programada para cozinhar alimentos diferentes.

3.2.1.7. Assim que os passos acima forem concluídos, você pode pressionar o botão iniciar/pausar  e a fritadeira a ar quente começará a cozinhar. Cada função de cozimento pré-programada tem seu próprio tempo e temperatura padrão conforme ilustrado na tabela abaixo. O usuário pode ajustar o


tempo e a temperatura livremente selecionando a zona e usando o botão Tempo [B] +/- e Temperatura [D] +/- .


3.2.1.8. A faixa de controle de temperatura está entre 50°C-200°C. A temperatura é ajustada em incrementos de 10° C de qualquer maneira.


3.2.1.9. O intervalo de controle de tempo é entre 1-60 minutos. O tempo é ajustado em incrementos de 1 minuto em qualquer sentido.



3.2.1.10. Após selecionar as funções, definir a temperatura e o tempo, pressione  . O  começará a piscar e você ouvirá um sinal sonoro e a fritadeira de ar quente começará a cozinhar. Pressionando  enquanto a fritadeira de ar quente estiver cozinhando, você ouvirá um bipe e o sinal  parará de piscar e a fritadeira de ar quente pausará o cozimento. Pressionar o botão  colocará a fritadeira de ar quente novamente no modo de espera. NOTA: Se retirar a gaveta durante o ciclo de cozedura, a fritadeira a ar quente parará de cozinhar e o temporizador parará a contagem regressiva e só retomará o mesmo programa quando a gaveta estiver de volta no lugar.


3.2.1.11. No final do ciclo de cozedura o temporizador mostrará "00", a resistência parará de aquecer mas a ventoinha continuará a funcionar durante cerca de 1 minuto, depois a fritadeira a ar quente emitirá um sinal sonoro +/- 11 vezes e a fritadeira a ar quente desligará para o modo de espera.


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


Passo 1: PROGRAME A ZONA 1: Coloque os alimentos na gaveta, pressione  e selecione a função de cozimento.


Passo 2: PROGRAME A ZONA 2: Coloque os alimentos na gaveta, pressione  e selecione a função de cozimento.

Passo 3: COMECE A COZINHAR: Pressione SMARTFINISH  e pressione  para começar a cozinhar.

3.2.1.13. **Match Cook:** Se você estiver cozinhando o mesmo alimento em cada zona, pressione  MATCH COOK e suas refeições vão cozinhar na mesma função.

Passo 1: PROGRAMAR ZONA 1: Coloque os alimentos nas gavetas e pressione  MATCH COOK .

Passo 2: Pressione  e selecione uma função de cozimento.

Passo 3: Pressione  para começar a cozinhar. As zonas 1 e 2 começarão a cozinhar na mesma função.

3.2.1.14. Alguns ingredientes podem exigir agitação na metade ou durante todo o tempo de cozimento.

3.2.1.15. ATENÇÃO: A tensão nominal ainda está presente mesmo quando o termostato é colocado na

posição desligado. Para desligar permanentemente a fritadeira de ar quente, certifique-se de que ela esteja desligada na fonte de alimentação.

3.3. Depois de terminar de usar o aparelho:

3.3.1. Deixe o aparelho arrefecer.

3.3.2. Desligue o aparelho da rede elétrica.

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

4. Limpeza

4.1. Desligue o aparelho da rede elétrica e deixe-o arrefecer completamente antes de efectuar qualquer tarefa de limpeza.

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

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

4.4. CUIDADO! Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em nenhum líquido.

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

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













4.7. A cesta de fritar e o recipiente da cesta de fritar são laváveis na máquina de lavar louça.

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 à rede estiver danificada, ela deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de danos.

6. Funções pré-programadas

LOGÍSTICA DO PROGRAMA			
	Cardápio	Tempo padrão (min)	Temperatura padrão (°C)
Função	 Pré-aquecimento	3	180
	 batatas fritas	18	200
	 carne	12	200
	 Baquetas	20	200
	 Steak	12	180
	 Bolo	25	160
	 Camarão	8	180
	 Peixe	dix	180
	 pizza	20	180
	 Vegetal	dix	160
	 Reaquecer	15	150
	 Desidratar	360	60

ATENÇÃO: A fritadeira de ar quente opera em altas temperaturas, não toque nas partes quentes durante e após a operação até que a unidade esteja completamente resfriada.

7. Guia de culinária

Abaixo estão as diretrizes para cozinhar certos tipos de alimentos com a fritadeira de ar quente. Esta é apenas uma orientação, o cozimento deve ser monitorado.

Tabela de Cozimento Air Fry:

INGREDIENTE	VALOR POR ZONA	PREPARAÇÃO	JOGUE NO ÓLEO	TEMP (°C)	ZONA ÚNICA	DUALZONE
VEGETAIS						
Espargos	1 molho	Inteiro, caules aparados	2 colheres de chá	200	8-12 minutos	20-25 minutos
Beterraba	6-7 pequeno	Todo	Nenhum	200	30-35 minutos	35-40 minutos
Pimentão (Para Assar)	3 pimentões pequenos	Todo	Nenhum	200	10-15 minutos	15-20 minutos
Brócolis	1 cabeça	Corte em floretes de 1 polegada	1 Colher de Sopa	200	8-10 minutos	15-17 minutos
Couves de Bruxelas	1 libra	Corte ao meio, haste removida	1 Colher de Sopa	200	15-20 minutos	20-25 minutos
Abóbora de Bruxelas	1½ libras	Corte em pedaços de 1-2 polegadas	1 Colher de Sopa	200	20-25 minutos	35-40 minutos
Cenouras	1 libra	Descascado, cortado em pedaços de 1,2 cm	1 Colher de Sopa	200	13-16 minutos	25-30 minutos
Couve-Flor	1 cabeça	Corte em floretes de 1 polegada	2 colheres de sopa	200	17-20 minutos	20-25 minutos
Milho Na Espiga	2 orelhas, cortadas ao meio	Cascas removidas	1 Colher de Sopa	200	12-15 minutos	18-20 minutos
Vagem	1 saco (12 onças)	Aparado	1 Colher de Sopa	200	8-10 minutos	10-15 minutos
Couve (Para Batatas Fritas)	5 xícaras, embaladas	Rasgado em pedaços, haste removida	Nenhum	200	7-9 minutos	15-20 minutos
Cogumelos	8 onças	Lavado, cortado em quartos	1 Colher de Sopa	200	7-9 minutos	13-15 minutos
Batatas, Ruivas	1½ lbs 1 lb 1 lb 3 inteiro (6-8oz)	Corte em fatias de 1 polegada Batatas fritas cortadas à mão*, finas Batatas fritas cortadas à mão*, grossas Perfuradas com garfo 3 vezes	1 colher de sopa	200	20-22 minutos	35-38 minutos
			½-3 colheres de sopa, Canola	200	20-24 minutos	30-35 minutos
			½-3 colheres de sopa, canola	200	19-24 minutos	35-40 minutos
			Nenhum	200	30-35 minutos	37-40 minutos
Batatas, Doce	1½ lbs 3 inteiros (6-8oz)	Corte em pedaços de 1 polegada Perfurado com garfo 3 vezes	1 colher de sopa	200	15-20 minutos	30-35 minutos
			Nenhum	200	36-42 minutos	40-45 minutos
Abobrinha	1 libra	Corte em quartos no sentido do comprimento, depois corte em pedaços de 1 polegada	1 Colher de Sopa	200	15-18 minutos	25-28 minutos

AVES						
Peitos de Frango	2 seios 4 seios	Osso em Desossado	Pincelado com óleo Pincelado com óleo	200	25-30 minutos 22-24 minutos	30-35 minutos 25-28 minutos
Coxa de Frango	2 coxas 4 coxas	Osso em Desossado	Pincelado com óleo Pincelado com óleo	200	22-28 minutos 18-22 minutos	26-29 minutos 25-28 minutos
Asas de Frango	2 libras	Drumettes e apartamentos	1 Colher de Sopa	200	18-22 minutos	43-47 minutos
PEIXE E MARISCO						
Bolinhos de Caranguejo	2 bolos (6-8 onças cada)	Nenhum	Pincelado com óleo	200	5-10 minutos	10-13 minutos
Caudas de Lagosta	4 caudas (3-4 onças cada)	Todo	Nenhum	200	5-8 minutos	15-18 minutos
Filetes de Salmão	3 filés (4 onças cada)	Nenhum	Pincelado com óleo	200	7-12 minutos	13-17 minutos
Camarão	1 libra	Inteiro, descascado, caudas	1 Colher de Sopa	200	7-10 minutos	10-13 minutos q
CARNE						
Hambúrgueres	2 hambúrgueres de um quarto de libra, 80% magro	1/2 polegada de espessura	Pincelado com óleo	200	8-10 minutos	10-13 minutos
Bifes	2 bifes (8 onças cada)	Todo	Pincelado com óleo	200	10-20 minutos	14-18 minutos
CARNE DE PORCO						
Bacon	3 tiras, cortadas ao meio	Nenhum	Nenhum	170	8-10 minutos	9-12 minutos
Costeletas de Porco	2 costeletas de corte grosso e com osso (10-12 onças cada) 2 costeletas sem osso (8 onças cada)	Osso em Desossado	Pincelado com óleo Pincelado com óleo	200 200	15-17 minutos 14-17 minutos	23-27 minutos 17-20 minutos
Lombinhos de Porco	1 libra	Nenhum	Pincelado com óleo	190	15-20 minutos	20-25 minutos
Salsichas	5 salsichas	Nenhum	Nenhum	200	7-10 minutos	17-22 minutos
COMIDAS CONGELADAS						
Costeletas de Frango	3 costeletas	Nenhum	Nenhum	200	18-21 minutos	20-25 minutos
Nuggets de Frango	1 caixa (12 onças)	Nenhum	Nenhum	200	10-13 minutos	18-21 minutos
Filetes de Peixe	1 caixa (6 filés)	Nenhum	Nenhum	200	14-16 minutos	17-22 minutos
Varas de Peixe	18 varas de peixe (11 onças)	Nenhum	Nenhum	200	10-13 minutos	16-19 minutos
Batatas Fritas	1 libra	Nenhum	Nenhum	200	18-22 minutos	28-32 minutos
Palitos de Mussarela	1 caixa (11 onças)	Nenhum	Nenhum	190	8-10 minutos	10-12 minutos
Adesivos de Pote	2 sacos (10,5 onças)	Nenhum	1 Colher de Sopa	200	12-14 minutos	16-18 minutos

Rolos de Pizza	1 saco (20 onças, 40 contagem)	Nenhum	Nenhum	200	12-15 minutos	15-18 minutos
Camarão Pipoca	1 caixa (14-16 onças)	Nenhum	Nenhum	200	9-11 minutos	14-18 minutos
Batata Doce Frita	1 libra	Nenhum	Nenhum	200	20-22 minutos	30-32 minutos
Tater Tots	1 libra	Nenhum	Nenhum	190	18-22 minutos	25-27 minutos
Anéis de Cebola	10 onças	Nenhum	Nenhum	190	13-16 minutos	18-22 minutos

Tabela de desidratação:

INGREDIENTE	PREPARAÇÃO	TEMP (°C)	ZONA ÚNICA	ZONA DUPLA
				OS HORÁRIOS SÃO OS MESMOS PARA AS DUAS ZONAS
FRUTAS E VEGETAIS				
Maçãs	Sem caroço, cortado em fatias de 1/8 de polegada, enxaguado em água com limão, seco	60	7-8 horas	
Espargos	Corte em pedaços de 1 polegada, lancetados	60	6-8 horas	
Banana	Descascado, cortado em fatias de 3/8 de polegada	60	8-10 horas	
Beterraba	Descascado, cortado em fatias de 1/8 de polegada	60	6-8 horas	
Berinjela	Descascado, cortado em fatias de 1/4 de polegada, escaldado	60	6-8 horas	
Ervas frescas	Enxaguado, secado, caules removidos	60	4 horas	
Raiz de gengibre	cutre em fatias de 3/8 de polegada	60	6 horas	
Mangas	Descascado, cortado em fatias de 3/8 de polegada, sem caroço	60	6-8 horas	
Cogumelos	Limpo com escova macia (não lavar)	60	6-8 horas	
Abacaxi	Descascado, cortado em fatias de 3/8-1/2 polegadas	60	6-8 horas	
Morangos	Corte ao meio ou em fatias de 1,2 cm	60	6-8 horas	
Tomates	Corte em fatias de 3/8 de polegada ou ralado; vapor se planeja reidratar	60	6-8 horas	
CARNE, AVES, PEIXES				
Carne seca	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite	70	5-7 horas	
Carne seca de frango	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite	70	5-7 horas	
Carne seca de peru	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite	70	5-7 horas	
Escondidinho de salmão	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite	70	3-5 horas	

Usando a tecnologia de zona dupla: SMART FINISH

ESCOLHA QUALQUER DOIS	ADICIONE UMA RECEITA POR ZONA	DEFINIR AMBAS AS ZONAS E USAR O SMART FINISH		
RECEITA	MONTANTE	MISTURE OU COMBINE ESTES INGREDIENTES	FUNÇÃO	TEMP/HORA
Bolinhos de Caranguejo	2 bolinhos de caranguejo	Pincele com manteiga derretida	Fritar ao Ar	195°C /15 minutos
Tomates Assados Balsâmicos	2 litros de tomate cereja	½ xícara de vinagre balsâmico 1 colher de sopa de óleo de canola	Assar	195°C /15 minutos
Costeletas de Porco Com Sálvia	2-3 costeletas de porco desossadas (4 onças cada)	2 colheres de sopa de óleo de canola, 2 colheres de sopa de tempero cajun	Assar	195°C /17-20 minutos
Batatas Russet Cajun	4 batatas médias cortadas em cubos	¼ xícara de ketchup, ¼ xícara de mostarda amarela, 1 ovo, ½ xícara de farinha de rosca Panko, ¼ xícara de queijo Parmesão	Fritar ao Ar	200°C /30 minutos
Bolo de Carne Clássico	1 kg de mistura de bolo de carne (carne, porco, vitela)	2 colheres de sopa de óleo de Canola, ½ xícara de amêndoas fatiadas	Fritar ao Ar	165°C /35 minutos
Feijão Verde Com Amêndoas	1 kg de feijão verde, pontas aparadas	2 colheres de sopa de óleo de Canola, ½ xícara de amêndoas fatiadas	Fritar ao Ar	195°C /15 minutos
Missô Salmão Glazed	3 filés de salmão (6 onças cada)	2 colheres de sopa. pasta de missô , 1 colher de chá de óleo de canola Esfregue no salmão	Fritar ao Ar	195 ° C /15 minutos
Couves de Bruxelas Mel Avelã	1 kg de couve de Bruxelas, cortada ao meio	2 colheres de sopa de óleo de canola, ¼ xícara de mel, ½ xícara de avelãs picadas	Fritar ao Ar	195°C /23 minutos
Coxas de Frango de Búfalo	4 coxas de frango desossadas com pele (4-5 onças cada)	1 xícara de molho de búfala, misture com frango	Fritar ao Ar	200°C /27 minutos
"Hambúrguer de Carne" À Base de Plantas	1 lb de "carne" moída à base de plantas (4 rissóis de 4 onças)	1 colher de sopa de alho picado, 1 colher de sopa de cebola picada	Fritar ao Ar	185°C /20 minutos
Mediterrâneo	1 cabeça de couve-flor, cortada em floretes de 1,2 cm	½ xícara de tahine, 2 colheres de sopa de óleo de canola	Fritar ao Ar	195°C /35 minutos
Batatas fritas	1kg de batatas fritas	Tempere como desejar	Fritar ao Ar	200°C /30 minutos

Dicas de culinária:

1. Com quantidades maiores de alimentos, o tempo de cozimento pode exigir apenas um pequeno aumento. Com quantidades menores de alimentos, o tempo de cozimento pode exigir apenas uma pequena diminuição.
2. Agitar alimentos menores na metade do tempo de cozimento melhora o resultado final e pode ajudar a evitar frituras desiguais.
3. Adicione óleo às batatas / batatas fritas frescas para obter um resultado crocante. Frite as batatas/ chips alguns minutos após adicionar o óleo.

4. Ao adicionar óleo a qualquer alimento, adicione sempre o óleo antes de colocar o alimento na cesta. Para fazer isso, coloque os alimentos em uma tigela ou recipiente semelhante, adicione o óleo, mexa os alimentos até que estejam uniformemente revestidos e adicione os alimentos à cesta.
5. Tenha cuidado ao cozinhar alimentos com alto teor de gordura, como salsichas, pois eles tendem a ser gordurosos. Esses tipos de alimentos podem produzir uma quantidade significativa de fumaça, principalmente quando cozidos em altas temperaturas. Isso não prejudicará a fritadeira nem afetará o

resultado final do cozimento dos alimentos.
6. Snacks que podem ser cozinhados no forno podem ser cozinhados na air fryer.
7. Ao assar, use uma assadeira ou assadeira colocada dentro da cesta.

8. Armazenamento

8.1. Antes de guardar, certifique-se de que a fritadeira de ar quente esteja fria, limpa e seca. Nunca guarde a fritadeira de ar quente enquanto estiver molhada.
8.2. Nunca enrole o fio firmemente ao redor da fritadeira de ar quente, enrole-o frouxamente para evitar danos. Armazenar em local fresco e seco.

9. Especificações

Código do produto: 973922

Entrada: 220-240V ~ 50/60Hz
Saída: 1450-1750W
Capacidade total: 9 Litros
Capacidade de trabalho: 2 x 4.5 Litros

10. Reciclando

10.1. Esses produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual não devem ser misturados ao lixo doméstico geral. Para uma reciclagem adequada, leve esses produtos ao escritório da Creative Housewares mais próximo, onde serão aceitos para reciclagem gratuitamente.
10.2. Como alternativa, entre em contato com a autoridade local ou o serviço de coleta de lixo doméstico para obter mais detalhes sobre o ponto de coleta designado mais próximo. O descarte correto do produto economiza recursos e evita efeitos negativos na saúde humana e no meio ambiente.

Solução de problemas

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente.	Ligue a ficha de rede a uma tomada de parede com ligação à terra.
	Você não definiu o temporizador.	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Alimentos não totalmente cozidos.	A quantidade de ingredientes na bandeja de fritura é excessiva.	Coloque porções menores de ingredientes na Bandeja de Fritura. Lotes menores são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Gire o botão de controle de temperatura para a configuração de temperatura desejada (consulte a seção 'Configurações').
	O tempo de preparação é muito curto.	Gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário (consulte a seção 'Configurações').
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam em cima ou uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparação (consulte a seção 'Configurações').
Salgadinhos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Você usa um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use salgadinhos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos salgadinhos para um resultado mais crocante.
Não é possível deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente.	Há muita comida na bandeja de fritura.	Não encha a bandeja além da quantidade máxima indicada na tabela da página anterior.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Observe que a temperatura é bem controlada para ficar abaixo de 180° C, quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira.

Batatas fritas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira.	A panela ainda contém resíduos gordurosos do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da graxa na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
	Você não molhou os palitos de batata corretamente antes de fritá-los.	Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos; retire-os e seque-os com papel de cozinha.
	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
Batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de revesti-los com óleo.
		Corte a batata em palitos mais finos para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

taurus

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



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@creativehousewares.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 website. 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@creativehousewares.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@creativehousewares.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 | 📘 creativehousewares
🌐 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 ☎