



taurus



FREDIGORA AIRE

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
1400W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
973950

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

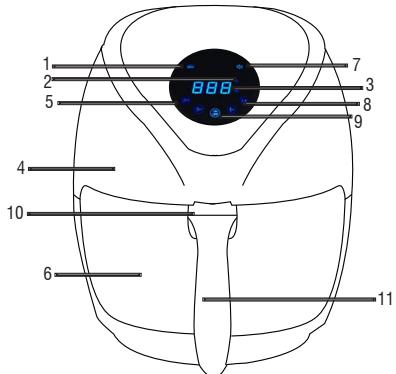
ENGLISH / AFRIKAANS
/SPANISH / FRENCH /
PORTUGUESE



ENGLISH MANUAL

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. Heat indicator light
2. Temperature
3. Time indicator
4. Main unit
5. Timer control buttons +/_
6. Fryer basket container
7. Fan indicator
8. Temperature control buttons +/_
9. On/Off button
10. Plastic cover and cooking basket release button
11. Removable cooking basket handle

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 other 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 up, 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 were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Assemble the hot air fryer

2.4.1. Fit the non-stick coated cooking basket into the cooking compartment until it is locked.

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

2.4.3. The hot air fryer comes pre-assembled. Make sure that the cooking compartment is closed tightly before use, as not doing so will prevent the hot air fryer from working

2.5. Service:

2.5.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, 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 in order 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.

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

3.2.1.5. Preheat the hot air fryer from roughly 3-5 minutes by using the timer control buttons. The default heat setting for the hot air fryer is 200°C; if an alternative heat setting is required, use the temperature control buttons to adjust it then press the ON/OFF button to start preheating(if you didn't press the ON/OFF button the preheat will not start)

3.2.1.6. Once the hot air fryer has reached the required time, it will automatically switch off. It will then beep 5 times to alert you that the cycle has ended

3.2.1.7. Remove the cooking compartment by lifting the plastic cover on the removable cooking basket handle and then simultaneously press the release button and pull the handle away from the hot air fryer main unit.

3.2.1.8. Place your desired ingredients into the non-stick coated cooking basket and then slide the cooking compartment in towards the hot air fryer main body to close it.

3.2.1.9. Turn on the hot air fryer by pressing the ON/OFF button: the LED display will illuminate.

3.2.1.10. Use the temperature control buttons to set the hot air fryer to the required heat setting

3.2.1.11. Determine the cooking time required for the ingredients and use the timer control buttons to set it accordingly.

3.2.1.12. Press the 'On/Off' button to set the timer, the fan indicator will illuminate and the heat indicator will flash to signal that the hot air fryer is cooking the ingredients.

3.2.1.13. Some ingredients may require shaking halfway or throughout the cooking time. Using the cooking basket handle, carefully pull the cooking compartment out from the hot air fryer main unit and shake it gently. The timer will automatically pause

when the cooking compartment is pulled out from the hot air fryer main unit and will only continue to count down once the cooking compartment has been replaced.

3.2.1.14. Replace the cooking compartment and continue cooking

3.2.1.15. To check whether the ingredients are ready carefully open the cooking compartment. If the ingredients are not cooked, replace the cooking compartment and use the timer control buttons to adjust the cooking time accordingly.

3.2.1.16. Once the cooking is complete and the time set has elapsed, the LED display will flash and hot air fryer will automatically switch off. The fan will remain in operation for approximately 10 seconds and then the hot air fryer will beep 5 times to indicate that it has switched off.

3.2.1.17. Carefully use the cooking basket handle to pull the cooking compartment from the hot air fryer.

3.2.1.18. Empty the cooked ingredients into a plate or bowl, if the food is a large quantity of fragile, carefully use a heat-resistant tong (not included) to remove it. Caution: Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment and could leak into the ingredients.

3.2.1.19. Note: Always preheat the hot air fryer before starting to cook or alternatively add 3-5 minutes onto the cooking time. If the cooking time or heat setting needs to be changed during use, simply use the timer or temperature control buttons as required and the hot air fryer will automatically adjust the settings. During use the LED display will cycle between the time and temperature to signal that it is maintaining the selected temperature.

3.2.1.20. 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.

3.2.2. Using the non-stick coated cooking basket

3.2.2.1. To remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment, lift the plastic cover on the handle to reveal the handle release button.

3.2.2.2. Replace the non-stick coated cooking basket by fitting it into the cooking compartment, until it is secure.

3.2.2.3. Lower the plastic cover back into position, so that it covers the handle release button. Warning:



Never press the handle release button if the cooking compartment is not on a flat, steady surface, as this could cause injury; only press it once the cooking compartment has been placed onto a flat, stable surface.

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.

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. Cooking guide

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



Food	Amount	Approximate cooking time	Temperature	Extra information
Potatoes and chips				
Thin frozen chips	300-700g	12-16 mins	180°C	Shake in between (as indicated in the use and care section) to ensure great results
Thick frozen chips	300-700g	12-16 mins	180°C	Shake in between (as indicated in the use and care section) to ensure great results
Home-made chips	300-700g	16-20 mins	180°C	Firstly soak the chips in water, then add 1/2 tbsp of oil and Shake in between (as indicated in the use and care section) to ensure great results
Home-made potato wedges	300-700g	18-22 mins	180°C	Firstly soak the chips in water, then add 1/2 tbsp of oil and Shake in between (as indicated in the use and care section) to ensure great results
Meat and poultry				
Steak	100-500g	8-14 mins	200°C	
Pork chops	100-500g	7-14 mins	200°C	
Chicken breast	100-500g	15-22 mins	200°C	
Chicken drum-sticks	100-500g	15-22 mins	200°C	
Snacks and sides				
Frozen chicken nuggets	100-500g	6-10 mins	200°C	
Spring rolls	100-400g	8-10 mins	200°C	
Stuffed vegetables	100-400g	10 mins	160°C	
Bakes and cakes				
Quiche	400g	20-22 mins	180°C	
Cake	300g	20-25 mins	160°C	
Muffins	300g	15-18 mins	200°C	



7. Storage

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

8. Specifications

Product code: 973950

Input: 220-240V~ 50/60Hz

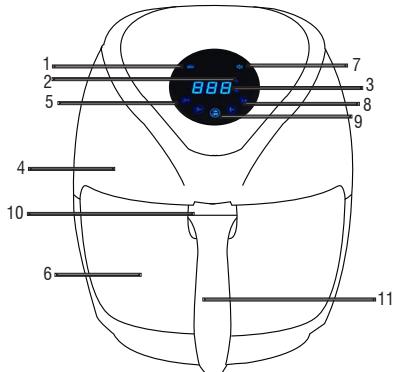
Output: 1400W



AFRIKAANS HANDLEIDING

Geagte kliënt,

Dankie dat u 'n Taurus-handelsmerkproduk gekoop het. Danksy sy tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit die stregste kwaliteitsstandaarde oorskry, kan 'n ten volle bevredigende gebruik en lang produklike verseker word.



1. Parte beskrywing

1. Verhitting aanwyser
2. Temperatuur
3. Tyd aanduiding
4. Hoof eenheid
5. Tyd kontrole knoppies +/_
6. Fryer mandjie houer
7. Ventilator aanwyser
8. Temperatuur kontrole knoppies +/_
9. Aan/Af Skakelaar
10. Plastiek bedecking en kookmandjie los skakelaar
- 11.Verwyderbare kook mandjie handvatsel

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings

Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versui om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk wat met voedsel in aanraking kom, soos aangedui in die skoonmaakafdeling, voor gebruik.

2.1. Gebruik of werk omgewing

- 2.1.1. Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas
- 2.1.2. Die toestel mag nie gebruik word deur kinders jonger as 8 jaar

2.1.3. Die toestel kan deur kinders ouer as 8 jaar gebruik word, maar moet onder toesig wees

2.1.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderde fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het.

2.1.5. Hou toestel buite bereik van kinders jonger as 8 jaar

2.1.6. Skoonmaak en onderhoud kan nie deur kinders gedoen word nie

2.1.7. Plaas die apparaat op 'n horisontale, plat en stabiele oppervlak met die handvatsels, indien enige, om die mors van die warm vloeistowwe te vermy.

2.1.8. Moenie die toestel in kombinasie met 'n programmeerde, tydhouer of ander toestel gebruik wat dit otomaties aanskakel nie.

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

2.1.10. Moet nooit die apparaat in water of enige ander vloeistof dompel of onder vloeibare water hou nie. - As die aansluiting op die hoofstroom beskadig is, moet dit vervang word, neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese diens. Moenie probeer om die toestel self te hermonter of te herstel om 'n gevare te vermy nie.

2.1.11. Maak seker dat die spanning wat op die graderingsetiket aangedui is, ooreenstem met die netspanning voordat u die toestel aansluit.

2.1.12. Die muurprop moet in die hoof muurprop pas. Moenie die prop verander nie.

2.1.13. Moenie die kragkoord forsee nie nie. Moet nooit die kragkoord gebruik om die toestel op te tel of te dra nie.

2.1.14. Moenie die kragkoord om die toestel draai nie.

2.1.15. Moenie die kragkoord buig of kruwel nie.

2.1.16. Moenie toelaat dat die kragkoord met die toestel se warm oppervlaktes in aanraking kom nie.

2.1.17. Kontroleer die toestand van die kragkoord. Beskadigde of verstrelende kabels verhoog die risiko van elektriese skok.

2.1.18. Moenie die muurprop met nat hande hanteer nie

2.1.19. Moenie gebruik as die muurprop of kabel beskadig is nie

2.1.20. As enige van die toebehore breek, skakel die toestel onmiddellik af van die kragtoevoer om te verhoed dat daar 'n elektriese skok is.

2.1.21. Moet nie die apparaat gebruik as dit op die vloer geväl het nie, indien daar tekens van beskadig



ing of lekkasie is.

2.1.22. Plaas die apparaat op 'n horizontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is vir die weerstaan van hoë temperature en weg van ander hittebronne en kontak met water.

2.1.23. Hou die apparaat weg van vlambare materiaal soos tekstiele, karton of papier, ens.

2.2. Persoonlike veiligheid

2.2.1. **VERSIGTIG:** Moenie die toestel onbewaak laat tydens gebruik nie, aangesien daar 'n ongeluk gevaaar is.

2.2.2. Moenie aan die verhitte dele van die apparaat raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.

2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om gaste in gasvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motels en ander tipes woongeboue te gebruik nie, selfs in plaashuse, areas van 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 geestelike vermoëns, of gebrek aan ondervinding en kennis, tensy hulle toesig of instruksies aangaande die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat vir hul veiligheid verantwoordelik is, gegee is.

2.2.5. Kennisgewing. Hierdie toestel is nie 'n speelding nie. Kinders moet onder toesig gehou word om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.

2.3. Gebruik en sorg

2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkeld word voor gebruik.

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

2.3.3. Plaas die warm lug-braaier behuising op 'n stabiele hittebestande oppervlak, op 'n hoogte wat gemaklik is vir die gebruiker.

2.3.4. Verbind die warm lug-braaier aan geskikte kragtoevoer.

2.3.5. **Let wel:** Wanneer die lug braaier vir die eerste keer gebruik word, kan 'n effense rook of kenmerkende reuk uitgestraal word. Dit is normaal en sal binnekort afneem. Maak seker dat daar voldoende lug om die warm lug-braaier beskikbaar is tydens gebruik. Dit word sterk aanbeveel om die warm lug-

braaier sonder kos vir ongeveer 10 minute voor dit die eerste keer gebruik word. Die aanvanklike rook of snaaks reuk kan die smaak van die kos beïnvloed.

2.3.6. Moenie die kragkoord gebruik om die toestel uit te skakel nie, skakel eers die toestel van die aan / af-knoppie en verwijder dit dan uit die kragtoevoer.

2.3.7. Ontkoppel van kragtoevoer voor enige skoonmaak begin

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

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

2.3.10. Moenie sonder toesig laat terwyl in gebruik.

2.3.11. Die toestel moet nooit sonder toesig wanneer dit gebruik word nie en hou buite bereik van kinders, aangesien dit 'n elektriese toestel is wat verhit tot hoë temperature en dit kan ernstige brandwonde veroorsaak.

2.3.12. Indien die toestel om een of ander rede brand, skakel die toestel af van die kragtoevoer en moenie water gebruik om die vuur te blus nie.

2.4. Installeer parte van lug braaier

2.4.1. Sit die kleefvrye kook mandjie in die kook kompartement tot dit in plek sluit

2.4.2. Skuif die kook houer in die rigting van die warm lug-braai hoof eenheid om dit toe te maak.

2.4.3. Die warm lug-braaier kom klaar aanmekaar gesit. Maak seker dat die kook kompartement styf toegemaak is voor gebruik, aangesien dit nie sal voorkom dat die warm lug-braaier nie werk nie

2.5. Diens

2.5.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus gediens word.

2.5.2. As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of 'n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed.

2.5.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en van gener waarde

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik

3.1.1. Verwyder alle verpaknings materiaal

3.1.2. Maak seker die toestel word skoongemaak soos beskryf in die skoonmaak seksie



3.2. Gebruik en sorg

3.2.1. Using the hot air fryer

- 3.2.1.1. Die kabel moet ten volle afgewikkeld word voor gebruik.
- 3.2.1.2. Plaas die toestel op 'n droe stabiele oppervlakte.
- 3.2.1.3. Konnekteer aan die hoof kragtoevoer.
- 3.2.1.4. Om die warm lug-braaier aan te skakel, druk die AAN / AF-knoppie, die LED-vertoning sal verlig.
- 3.2.1.5. Voorverhit die warm lug-braaier vir ongeveer 3-5 minute met die tydhouer-knoppies. Die ingestelde hitte instelling vir die warm lug braaier is 200°C; as 'n alternatiewe hitte instelling vereis word, gebruik die temperatuur beheer knoppies om dit aan te pas en druk dan die AAN / AF-knoppie om voorverhitting te begin (as u nie die AAN / AF-knoppie druk nie, sal die voorverhitting nie begin nie).
- 3.2.1.6. Sodra die warm lug braaier die verlangde tyd bereik het, sal dit outomatis afgeskakel . Dit sal dan 5 keer biep om jou te laat weet dat die siklus verby is.
- 3.2.1.7. Verwyder die kook kompartement deur die plastiekdeksel op die verwijderbare kook mandjie handvatsel te lig en druk dan die vrylatingsknop gelyktydig en trek die handvatsel weg van die warm lug-braaier hoof eenheid.
- 3.2.1.8. Plaas die verlangde bestanddele in die Kleefvrye kookmandjie wat nie en skuif dan die kook kompartement in die rigting van die warm lug- braai er se hoofliggaam om dit toe te maak kompartement in die rigting van die warm lug- braaier se hoofliggaam om dit toe te maak.
- 3.2.1.9. Skakel die warm lug-braaier aan deur op die AAN / AF-knoppie te druk Die LED-vertoning sal verlig.
- 3.2.1.10. Gebruik die temperatuurbeheerknoppies om die warm lug-braaier op die verlangde hitte-instelling te stel.
- 3.2.1.11. Bepaal die kooktyd benodig vir die bestanddele en gebruik die tydhouer-knoppies om in te stel.
- 3.2.1.12. Druk die 'Aan / Af' -knoppie om die tyd in te stel, die waaierindikator sal verlig en die hitte-aan-wyser sal flikker om te wys dat die warm lug-braaier die bestanddele kook.
- 3.2.1.13. Sommige bestanddele moet halfpad of deur die kooktyd geskud word. Gebruik die handvatselhandgreep versigtig, trek die kookkamertjie sorgvuldig uit die warm lug-braaier hoof eenheid en

skud dit liggies. Die tyd sal outomatis onderbreek wanneer die kook kompartement uit die hoof eenheid getrek word en sal net tel totdat die kook kompartement terug geplaas word.

3.2.1.14. sit die kook kompartement terug en gaan voort om te kook.

3.2.1.15. Om te kyk of die bestanddele gereed is, maak die kookkas versigtig oop. As die bestanddele nie gekook word nie, plaas die kook kompartement terug en gebruik die tyd-knoppies om die kooktyd daarvolgens aan te pas.

3.2.1.16. Sodra die kook proses klaar is en die ingestelde tyd verloop het, sal die LED-vertoning flits en die braaier sal outomatis afgeskakel. Die waaier sal vir ongeveer 10 sekondes in werking wees en dan sal die warm lug braaier 5 keer biep om aan te dui dat dit afgeskakel is.

3.2.1.17. Gebruik die kook kompartement handvat sel om die kook houer uit die warm lug-braaier te trek.

3.2.1.18. Maak die gaar bestanddele leeg in 'n bord of bak, as die kos 'n groot hoeveelheid broos is, gebruik versigtig 'n hittebestande tong (nie ingesluit) om dit te verwijder . Let op: Moenie die kos direk in 'n bak of op 'n bord gooie nie, aangesien oortollige olie onderaan die kookkas kan versamel en in die bestanddele kan lek.

3.2.1.19. Neem kennis: Voorverhit altyd die warm lug braaier voordat jy begin kook of voeg 3-5 minute by die kooktyd. As die kooktyd of hitte-instelling tydens gebruik verander moet word, gebruik die tydhoub knoppie of temperatuur knoppie soos benodig en die warm lug-braaier sal die instellings outomatis aanpas. Tydens gebruik sal die LED-skerm tussen die tyd en temperatuur wissel om aan te dui dat dit die gekose temperatuur behou.

3.2.1.20. Waarskuwing: Nominale spanning is nog steeds teenwoordig, selfs wanneer die termostaat na die af posisie gedraai word. Om die braaier permanent af te skakel, maak seker dat dit by die kragtoevoer afgeskakel is.

3.2.2. Gebruik van kleefvrye kookmandjie

3.2.3.1. Om die koekmandjie uit die kookkompartement te verwijder, lig die plastiek bedekking op die handvatsel om die handvatselutlaatknoppie te wys.

3.2.3.2. Plaas die kleefvrye kookmandjie in die kook kompartement

3.2.3.3. Laat sak die plastiekbedekking terug in die posisie sodat dit die handvatsel-uitlaatknoppie



bedek. Waarskuwing: Moet nooit die handvat-sleutelknoppie druk as die kookkompartement nie op 'n plat, bestendige oppervlak is nie, aangesien dit besering kan veroorsaak; Druk dit net sodra die kook kompartement op 'n plat, stabiele oppervlak geplaas is.

3.3.Na gebruik:

- 3.3.1. Laat die toestel afkoel.
- 3.3.2. Ontkoppel van die hoof krag toevoer.
- 3.3.3. Maak skoon soos beskryf in die skoonmaak seksie.

4. Skoonmaak

- 4.1. Maak seker dat die temperatuurbeheerskakelaar in "AF" posisie is. Ontkoppel die apparaat van die kragtoevoer en laat dit heeltemal afkoel voordat u enige skoonmaakwerk onderneem.
- 4.2. Vee skoon met `n sagte klam lap en Moenie te veel water gebruik nie.
- 4.3. Was die toebehore in warm seepwater, spoel dan deeglik en maak droog.
- 4.4. WAARSKUWING! Moet nie elektriese dele van die apparaat in enige vloeistof dompel nie.
- 4.5. Moet nie oplosmiddels of produkte met 'n suur of basis pH soos bleikmiddel of skuurprodukte gebruik vir die skoonmaak van die apparaat nie.
- 4.6. Moenie onder lopende water hou of in water druk nie.

5. Anomalies and herstel

- 5.1. Neem die toestel na gemagtigde tegniese sentrum as toestel beskadig is of probleme ontstaan.
- 5.2 As koneksie na die muurprop beskadig is moet die toestel vervang word volgens waarborg

6. Kookgids

Hieronder is 'n riglyne vir die kook van sekere soorte kos met die warm lug-Braaier. Hierdie is slegs 'n riglyn. Kook moet gemonitor word.



Voedsel	Hoeveelheid	kooktyd	Temperatuur	Addisionele informasie
Aartapples en skyfies				
Dun gevriesde skyfies	300-700g	12-16 mins	180°C	Skud tussen (soos aangedui in die gebruiks- en versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Dik gevriesde skyfies	300-700g	12-16 mins	180°C	Skud tussen (soos aangedui in die gebruiks- en versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Tuisgemaakte skyfies	300-700g	16-20 mins	180°C	FSit eerstens die skyfies in water, voeg dan 1/2 eetlepels olie by en skud tussen (soos aangedui in die gebruiks- en versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Tuisgemaakte skywe	300-700g	18-22 mins	180°C	Sit eerstens die skyfies in water, voeg dan 1/2 eetlepels olie by en skud tussen (soos aangedui in die gebruiks- en versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Vleis en hoender				
Steak	100-500g	8-14 mins	200°C	
Vark tjops	100-500g	7-14 mins	200°C	
Hoender bors	100-500g	15-22 mins	200°C	
Hoender drumsticks	100-500g	15-22 mins	200°C	
Peuselhappies				
Bevroxrehoender nuggets	100-500g	6-10 mins	200°C	
Spring rolls	100-400g	8-10 mins	200°C	
Gevulde groente	100-400g	10 mins	160°C	
Bak en koeke				
Quiche	400g	20-22 mins	180°C	
Koek	300g	20-25 mins	160°C	
Muffins	300g	15-18 mins	200°C	



7. Stoer

7.1. Maak seker dat die braaier koel, skoon en droog is voordat jy dit stoer. Moet nooit die warm lug braaier stoer terwyl dit nat is nie.

7.2. Moet nooit die kragkoord styf om die warm lug braaier draai nie, draai dit los om skade te voorkom. Berg in 'n koel, droë plek.

8. Spesifikasies

Produk kode: 973950

Input: 220-240V~ 50/60Hz

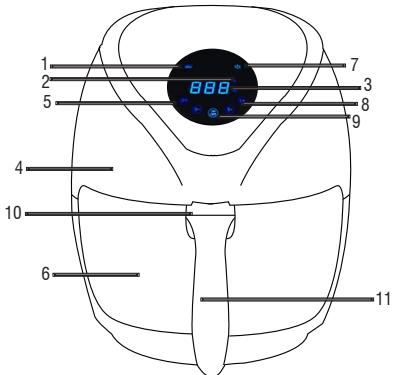
Output: 1400W



ESPAÑOL MANUAL

Estimado cliente,

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



1. Descripción de las piezas

1. Luz indicadora de calor
2. Temperatura
3. Indicador de tiempo
4. Unidad principal
5. Botones de control del temporizador + / _
6. Recipiente de cacerola de freidora
7. Indicador del ventilador
8. Botones de control de temperatura + / _
9. Botón de encendido / apagado
10. Cubierta de plástico y botón de liberación de la cesta de cocinar
11. Mango extraíble de la cesta de cocinar

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 conducir a un accidente. Limpie todas las partes del producto que estén en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usarlas.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

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

a accidentes.

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

2.1.3. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si son supervisados continuamente.

2.1.4. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por la falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y entiende 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 manijas, si las hay, colocadas para evitar derrames de líquidos calientes.

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

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

2.1.10. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido o colóquelo bajo agua corriente. Si se ha dañado la conexión a la red eléctrica, debe sustituirse, llevar el aparato a un servicio técnico autorizado. No intente desarmar ni reparar el aparato por sí mismo para evitar riesgos.

2.1.11. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de 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 envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.15. No corte ni pliegue 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 se rompe alguna de las cubiertas del



aparato, 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 señales visibles de daños o si tiene una fuga.

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

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

the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desatendido durante el uso ya que existe el riesgo de un 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 destinada a ser utilizada por huéspedes en ambientes de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.

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

2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan 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 piezas que estarán directamente en contacto con los alimentos con un paño suave y húmedo y seque completamente.

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

2.3.4. Conecte la freidora de aire caliente a una fuente de alimentación adecuada.

2.3.5. **Nota:** Cuando use la freidora por primera vez, puede emitir un ligero humo o un olor distintivo. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya suficiente aire fresco alrededor de la freidora durante el uso. Se recomienda enfriar la freidora de aire caliente sin alimentos por aproximadamente 10 minutos antes del primer uso. Esto evitará que el humo inicial o el olor gracioso afecten el sabor de los alimentos.

2.3.6. No utilice el cable de alimentación para apagar el aparato, primero encienda el aparato del botón ON/OFF y, a continuación, extráigalo 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 ser guardado fuera del alcance de los niños y / o discapacitados.

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

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

2.3.11. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que 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 incendia, desconecte el aparato de la red y NO USE AGUA PARA DESCONectar EL FUEGO.

2.4. Ensamble la freidora de aire caliente

2.4.1. Coloque la cesta de cocinar revestida antiadherente en el compartimento de cocción hasta que quede bloqueada.

2.4.2. Deslice el compartimento de cocción hacia la unidad principal de la freidora de aire caliente para cerrarla.

2.4.3. La freidora de aire caliente viene pre-ensamblada. Asegúrese de que el compartimiento de cocción esté bien cerrado antes de usarlo, ya que no hacerlo evitará que funcione la freidora de aire caliente.

2.5. Servicio:

2.5.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico debidamente cualificado y de que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.



2.5.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.
2.5.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso invalida la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar

3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).
3.1.2. Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.

3.2. Uso y cuidado

3.2.1. Uso de la freidora de aire caliente

3.2.1.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
3.2.1.2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y estable.
3.2.1.3. Conecte el aparato a la red eléctrica.
3.2.1.4. Para encender la freidora de aire caliente, presione el botón ON / OFF, la pantalla LED se iluminará.
3.2.1.5. Precaliente la freidora de aire caliente de aproximadamente 3-5 minutos utilizando los botones de control del temporizador. El ajuste de calor por defecto para la freidora de aire caliente es de 200°C; si se requiere un ajuste de calor alternativo, utilice los botones de control de temperatura para ajustarlo y luego presione el botón ON / OFF para iniciar el precalentamiento (si no presionó el botón ON / OFF, el precalentamiento no se iniciará).
3.2.1.6. Una vez que la freidora de aire caliente haya alcanzado el tiempo requerido, se apagará automáticamente. Entonces emitirá un pitido 5 veces para avisarle que el ciclo ha terminado.
3.2.1.7. Retire el compartimento de cocción levantando la tapa de plástico del mango extraíble de la cesta de cocción y luego presione simultáneamente el botón de liberación y tire del mango de la unidad principal de la freidora de aire caliente.
3.2.1.8. Coloque los ingredientes deseados en la canasta de recubrimiento antiadherente y luego deslice el compartimento de cocina hacia el cuerpo principal

de la freidora de aire caliente para cerrarlo.
3.2.1.9. Encienda la freidora de aire caliente pulsando el botón ON / OFF: la pantalla LED se iluminará.
3.2.1.10. Utilice los botones de control de temperatura para ajustar la freidora de aire caliente al ajuste de calor requerido
3.2.1.11. Determine el tiempo de cocción requerido para los ingredientes y utilice los botones de control del temporizador para ajustarlo en consecuencia.
3.2.1.12. Pulse el botón 'On / Off' para ajustar el temporizador, el indicador del ventilador se iluminará y el indicador de calor parpadeará para indicar que la freidora de aire caliente está cocinando los ingredientes.
3.2.1.13. Algunos ingredientes pueden requerir agitación a mitad de camino o durante el tiempo de cocción. Con el mango de la cesta de cocinar, tire con cuidado del compartimento de cocción de la unidad principal de la freidora y agítelo suavemente. El temporizador se detendrá automáticamente cuando se retire el compartimento de cocción de la unidad principal de la freidora de aire caliente y sólo continuará la cuenta regresiva una vez que se haya reemplazado el compartimento de cocción.
3.2.1.14. Vuelva a colocar el compartimento de cocción y continúe
3.2.1.15. Para comprobar si los ingredientes están listos, abra cuidadosamente el compartimento de cocción. Si los ingredientes no están cocidos, cambie el compartimento de cocción y utilice los botones de control del temporizador para ajustar el tiempo de cocción de acuerdo a ello.
3.2.1.16. Una vez finalizada la cocción y transcurrido el tiempo establecido, la pantalla LED parpadeará y la freidora se apagará automáticamente. El ventilador permanecerá en funcionamiento durante aproximadamente 10 segundos y luego la freidora de aire caliente emitirá un pitido 5 veces para indicar que se ha apagado.
3.2.1.17. Utilice cuidadosamente la manija de la cesta de cocinar para tirar del compartimento de cocción de la freidora de aire caliente.
3.2.1.18. Vacíe los ingredientes cocidos en un plato o tazón, si la comida es una gran cantidad de frágiles, utilice cuidadosamente una pinza resistente al calor (no incluida) para quitarla.
Precaución: No incline los alimentos directamente en un recipiente o en un plato, ya que el exceso de aceite puede acumularse en la parte inferior del compartimento de cocción y podría derramarse en los ingredientes.



3.2.1.19. Nota: Siempre precaliente la freidora antes de comenzar a cocinar o, alternativamente, añadir 3-5 minutos en el tiempo de cocción. Si es necesario cambiar el tiempo de cocción o el ajuste de temperatura durante el uso, simplemente utilice los botones de control del temporizador o de temperatura según sea necesario y la freidora de aire caliente ajustará automáticamente los ajustes. Durante el uso, la pantalla LED cambiará entre la hora y la temperatura para indicar que está manteniendo la temperatura seleccionada.

3.2.1.20. Advertencia: La tensión nominal sigue estando 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.

3.2.2. Uso de la canasta de cocina revestida antiadherente

3.2.2.1. Para quitar la cesta de cocinar revestida antiadherente del compartimiento de cocción, levante la cubierta de plástico en el mango para revelar el botón de liberación del mango.

3.2.2.2. Vuelva a colocar la cesta de cocinar revestida antiadherente colocándola en el compartimento de cocción, hasta que quede segura.

3.2.2.3. Vuelva a colocar la cubierta de plástico en su posición, de modo que cubra el botón de liberación del mango. Advertencia: Nunca presione el botón de liberación de la manija si el compartimento de cocción no está sobre una superficie plana y estable, ya que podría causar lesiones; sólo presione una vez que el compartimento de cocción haya sido colocado sobre una superficie plana y estable.

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

3.3.1. Permita que el aparato se enfrie.

3.3.2. Desconecte 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 enfrie completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

4.2. Limpie la unidad principal de la freidora con un paño suave y húmedo y seque completamente.

4.3. Lave los accesorios con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque completamente.

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

4.5. No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o básico, tales como lejía, o productos abrasivos, para limpiar el aparato.

4.6. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido o colóquelo bajo agua corriente

5. Anomalías y reparación

5.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia y el producto está dañado u otros problemas.

5.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe ser sustituido y debe proceder como lo haría en caso de daños.

6. Guía de cocina

A continuación se presenta una guía para cocinar ciertos tipos de alimentos con la freidora de aire caliente. Esto es una pauta solamente, la cocina debe ser monitoreada.



Comida	cantidad	Tiempo aproxi-mado de coc-ción	Temperatura	Información extra
Patatas y papas fritas				
Virutas finas congeladas	300-700g	12-16 mins	180°C	Agite en el medio (como se indica en la sección de uso y cuidado) para garantizar excelentes resultados
Chips congelados gruesos	300-700g	12-16 mins	180°C	Agite en el medio (como se indica en la sección de uso y cuidado) para garantizar excelentes resultados
chips hechos en casa	300-700g	16-20 mins	180°C	En primer lugar remojar las virutas en agua, luego agregar 1/2 cucharadas de aceite y Agitar en el medio (como se indica en la sección de uso y cuidado) para asegurar grandes resultados
Cuñas caseras de papa	300-700g	18-22 mins	180°C	En primer lugar remojar las virutas en agua, luego agregar 1/2 cucharadas de aceite y Agitar en el medio (como se indica en la sección de uso y cuidado) para asegurar grandes resultados
Carne y aves de corral				
Filete	100-500g	8-14 mins	200°C	
Chuletas de cerdo	100-500g	7-14 mins	200°C	
Pechuga de pollo	100-500g	15-22 mins	200°C	
Muslos de pollo	100-500g	15-22 mins	200°C	
Bocadillos y costados				
Pepitas de pollo congeladas	100-500g	6-10 mins	200°C	
Rollitos de pri-mavera	100-400g	8-10 mins	200°C	



Verduras rellenas	100-400g	10 mins	160°C	
Cuisson au four et gâteaux				
Quiche	400g	20-22 mins	180°C	
Pastel	300g	20-25 mins	160°C	
Magdalenas	300g	15-18 mins	200°C	

7. Almacenamiento

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

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

8. Especificaciones

Código de Producto: 973950

Entrada: 220-240V ~ 50 / 60Hz

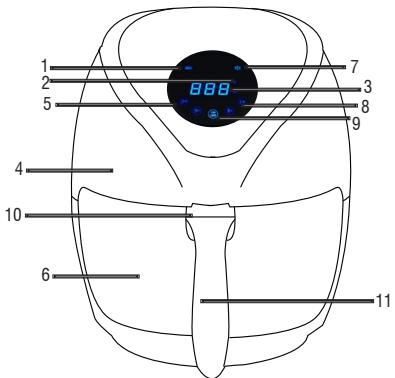
Salida: 1400W



MANUEL EN FRANÇAIS

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Taurus. Grâce à sa technologie, sa conception et son fonctionnement et le fait qu'elle dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation parfaitement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.



1. Description des pièces

1. Voyant lumineux de chauffage
2. Température
3. Indicateur de temps
4. Unité principale
5. Touches de commande de la minuterie + / _
6. Conteneur de panier à frire
7. Indicateur de ventilateur
8. Touches de contrôle de la température + / _
9. Bouton Marche / Arrêt
10. Couvercle en plastique et bouton de déblocage du panier de cuisine
11. Poignée de panier amovible

2. Conseils et avertissements de sécurité!

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect et observation de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

2.1. Conseils et avertissements de sécurité

2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien

éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent les accidents.

- 2.1.2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 2.1.3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont 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 de manière sécuritaire et comprennent les dangers inhérents.
- 2.1.5. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 2.1.6. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 2.1.7. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, les poignées éventuellement positionnées pour éviter le déversement des 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 utilisé.
- 2.1.10. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ou le placer sous l'eau courante. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée, emmener l'appareil à un service de support technique agréé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger.
- 2.1.11. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.
- 2.1.13. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.14. Ne placez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- 2.1.15. Ne coupez ni ne pliez le cordon d'alimentation.
- 2.1.16. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- 2.1.17. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou enchevêtrent augmentent le risque de choc électrique.



- 2.1.18. Ne pas toucher la fiche avec les mains humides.
- 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 de choc électrique.
- 2.1.21. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol, s'il y a des signes visibles de dégâts ou s'il y a une fuite.
- 2.1.22. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, adapté pour résister à des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
- 2.1.23. Gardez 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 lors de l'utilisation car il y a un risque d'accident.
- 2.2.2. Ne pas toucher les parties chauffantes de l'appareil, car cela pourrait provoquer des brûlures graves.
- 2.2.3. Cet appareil n'est utilisé qu'à usage domestique, non à usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par des invités dans des environnements d'hôtellerie tels que des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels, même dans les maisons de ferme, les domaines du personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
- 2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir 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 devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3. Utilisation et soin

- 2.3.1. Déroulez entièrement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- 2.3.2. Nettoyez les pièces qui seront directement en

- contact avec des aliments avec un chiffon doux et humide et sécher complètement.
- 2.3.3. Placer le boîtier de la friteuse de l'air chaud sur une surface stable, résistant à la chaleur, à une hauteur qui est confortable pour l'utilisateur.
- 2.3.4. Raccorder la friteuse à air chaud à une alimentation électrique appropriée.
- 2.3.5. Remarque: Lorsque vous utilisez la friteuse à air chaud pour la première fois, une légère fumée ou une odeur distincte peuvent être émises. C'est normal et va bientôt diminuer. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'air frais autour de la friteuse pendant l'utilisation. Il est fortement recommandé de faire fonctionner la friteuse sans nourriture pendant environ 10 minutes avant la première utilisation. Cela empêchera la fumée initiale ou l'odeur drôle d'affecter le goût de la nourriture.
- 2.3.6. N'utilisez pas le cordon d'alimentation pour éteindre l'appareil, mettez d'abord l'appareil sur le bouton ON / OFF, puis retirez-le du secteur.
- 2.3.7. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute tâche de nettoyage.
- 2.3.8. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants et / ou des personnes handicapées.
- 2.3.9. Ne rangez ni ne transportez l'appareil s'il est encore chaud.
- 2.3.10. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- 2.3.11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez et gardez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui réchauffe les températures élevées et qui peut causer de graves brûlures.
- 2.3.12. Si, pour une raison ou pour une autre, l'appareil devait prendre feu, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et NE PAS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LE FEU.

2.4. Monter la friteuse à air chaud

- 2.4.1. Monter le panier de cuisson antiadhésive dans le compartiment de cuisson jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- 2.4.2. Faites glisser le compartiment de cuisson vers l'unité principale de la friteuse à chaud pour le fermer.
- 2.4.3. La friteuse est pré-assemblée. Assurez-vous que le compartiment de cuisson est bien fermé avant d'utiliser, car ce n'est pas le cas, cela empêchera la friteuse d'air chaud de fonctionner.



2.5. Entretien:

2.5.1. Assurez-vous que l'appareil n'est entretenu que par un technicien qualifié et que seules les pièces de rechange d'origine ou les accessoires sont utilisés pour remplacer les pièces / accessoires existants.

2.5.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent d'entretien ou une personne qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

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

3. Instructions d'utilisation

3.1. Avant utilisation

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

3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section de nettoyage.

3.2. Utilisation et soin

3.2.1. Utilisation de la friteuse à air chaud

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

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

3.2.1.3. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur.

3.2.1.4. Pour allumer la friteuse, appuyez sur la touche ON / OFF, l'affichage LED s'allume.

3.2.1.5. Préchauffez la friteuse à chaud d'environ 3 à 5 minutes en utilisant les boutons de commande de la minuterie. Le réglage de la chaleur par défaut pour la friteuse à air chaud est de 200°C; Si un réglage alternatif de la chaleur est nécessaire, utilisez les boutons de contrôle de la température pour l'ajuster, puis appuyez sur le bouton ON / OFF pour commencer le préchauffage (si vous n'avez pas appuyé sur le bouton ON / OFF, le préchauffage ne démarre pas)

3.2.1.6. Une fois que la friteuse à chaud a atteint le temps requis, elle s'éteindra automatiquement. Il sera alors bip 5 fois pour vous avertir que le cycle s'est terminé

3.2.1.7. Retirez le compartiment de cuisson en soulevant le couvercle en plastique sur la poignée du

panier de cuisson amovible, puis appuyez simultanément sur le bouton de déverrouillage et retirez la poignée de l'unité principale de la friteuse.

3.2.1.8. Placez les ingrédients souhaités dans le panier de cuisson enduit de non-adhésif, puis faites glisser le compartiment de cuisson vers le corps principal de la friteuse pour le fermer.

3.2.1.9. Allumez la friteuse en appuyant sur la touche ON / OFF: l'affichage LED s'allume.

3.2.1.10. Utilisez les boutons de contrôle de la température pour régler la friteuse à chaud au réglage de chaleur requis

3.2.1.11. Déterminez le temps de cuisson requis pour les ingrédients et utilisez les boutons de commande de la minuterie pour le régler en conséquence.

3.2.1.12. Appuyez sur le bouton 'Marche / Arrêt' pour régler la minuterie, le témoin du ventilateur s'allume et l'indicateur de chaleur clignote pour signaler que la friteuse est en train de cuire les ingrédients.

3.2.1.13. Certains ingrédients peuvent nécessiter un tremblement à mi-chemin ou tout au long du temps de cuisson. À l'aide de la poignée du panier de cuisson, retirez délicatement le compartiment de cuisson de l'unité principale de la friteuse et agitez doucement. La minuterie s'arrête automatiquement lorsque le compartiment de cuisson est retiré de l'unité principale de la friteuse et ne continue de compter que lorsque le compartiment de cuisson a été remplacé.

3.2.1.14. Remplacez le compartiment de cuisson et continuer à cuire

3.2.1.15. Pour vérifier si les ingrédients sont prêts, ouvrez soigneusement le compartiment de cuisson. Si les ingrédients ne sont pas cuits, remplacez le compartiment de cuisson et utilisez les boutons de commande de la minuterie pour régler le temps de cuisson en conséquence.

3.2.1.16. Une fois la cuisson terminée et l'heure écoulée, l'affichage LED clignotera et la friteuse à air chaud s'éteindra automatiquement. Le ventilateur reste en fonctionnement pendant environ 10 secondes, puis la friteuse à chaud fera un bip 5 fois pour indiquer qu'il s'est éteint.

3.2.1.17. Utilisez délicatement la poignée du panier de cuisson pour tirer le compartiment de cuisson de la friteuse.

3.2.1.18. Videz les ingrédients cuits dans une assiette ou un bol, si la nourriture est une grande quantité de fragiles, utilisez soigneusement un pincement



résistant à la chaleur (non inclus) pour l'enlever. Attention: ne pas incliner les aliments directement dans un bol ou sur une assiette, car l'excès d'huile peut s'accumuler au fond du compartiment de cuisson et pourrait fuir les ingrédients.

3.2.1.19. Remarque: Préchauffez toujours la friteuse avant de commencer à cuire ou ajoutez de 3 à 5 minutes sur le temps de cuisson. Si le temps de cuisson ou le réglage de la chaleur doit être changé pendant l'utilisation, utilisez simplement la minuterie ou les boutons de contrôle de la température comme requis et la friteuse à air chaud réglera automatiquement les réglages. Au cours de l'utilisation, l'affichage LED va circuler entre le temps et la température pour indiquer qu'il maintient la température sélectionnée.

3.2.1.20. Avertissement: La tension nominale est toujours présente même lorsque le thermostat est tourné vers la position arrêt.

Pour éteindre définitivement la friteuse, assurez-vous qu'elle est éteinte à l'alimentation secteur.

3.2.2. Utilisation du panier de cuisine recouvert de colle antiadhésive

3.2.2.1. Pour retirer le panier de cuisson enduit anti-adhésif du compartiment de cuisson, soulevez le couvercle en plastique de la poignée pour révéler le bouton de déverrouillage de la poignée.

3.2.2.2. Remplacez le panier de cuisson enduit de non-adhésif en le plaçant dans le compartiment de cuisson jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

3.2.2.3. Remettez le couvercle en plastique de nouveau en place, de sorte qu'il couvre le bouton de déverrouillage de la poignée. Avertissement: Ne jamais appuyer sur le bouton de déverrouillage de la poignée si le compartiment de cuisson n'est pas sur une surface plate et stable, car cela pourrait causer des blessures; Pressez-le seulement une fois que le compartiment de cuisson a été placé sur une surface plane et stable.

3.3. Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil:

3.3.1. Laisser refroidir l'appareil.

3.3.2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.

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

4. Nettoyage

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

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

4.3. Laver les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincer et sécher complètement.

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

4.5. N'utilisez pas de solvants ou de produits avec ou à base d'un acide pH tel que l'eau de javel ou des produits abrasifs pour le nettoyage de l'appareil.

4.6. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ou le placer sous l'eau courante.

5. Anomalies et réparation

5.1. Amenez l'appareil dans un centre de d'assistance autorisé si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent.

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

6. Guide de cuisine

Voici une ligne directrice pour cuisiner certains types de nourriture avec la friteuse à air chaud. Il s'agit d'une ligne directrice uniquement, la cuisson doit être surveillée.



Aliments	Quantité	Temps approximatif de cuisson	Temperature	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites				
Puces congelées minces	300-700g	12-16 mins	180°C	Secouez entre temps (comme indiqué dans la section d'utilisation et de soin) pour assurer de grands resultants
Puces congelées épaisses	300-700g	12-16 mins	180°C	Secouez entre temps (comme indiqué dans la section d'utilisation et de soin) pour assurer de grands resultants
frites faites à la maison	300-700g	16-20 mins	180°C	Tout d'abord tremper les morceaux dans l'eau, puis ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile et agiter entre (comme indiqué dans l'utilisation et la section des soins) afin d'assurer d'excellents résultats
Cales de pommes de terre faites à la maison	300-700g	18-22 mins	180°C	Tout d'abord tremper les morceaux dans l'eau, puis ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile et agiter entre (comme indiqué dans l'utilisation et la section des soins) afin d'assurer d'excellents résultats.
Viande et volaille				
Steak	100-500g	8-14 mins	200°C	
Côtes de porc	100-500g	7-14 mins	200°C	
Poitrine de poulet	100-500g	15-22 mins	200°C	
Cuisses de poulet	100-500g	15-22 mins	200°C	
Collations et côtés				
Poulet congelé Nuggets	100-500g	6-10 mins	200°C	



Rouleaux de printemps	100-400g	8-10 mins	200°C	
Légumes farcis	100-400g	10 mins	160°C	
Biscuits et gâteaux				
Quiche	400g	20-22 mins	180°C	
Gâteaux	300g	20-25 mins	160°C	
Muffins	300g	15-18 mins	200°C	

7. Stockage

7.1. Avant de l'entreposer, assurez-vous que la friteuse à air chaud est froide, propre et sèche. Ne rangez jamais la friteuse lorsque la température est humide.

7.2. Ne jamais enrouler le cordon autour de la friteuse à air chaud, enveloppez-le légèrement pour éviter d'endommager. Conservez dans un endroit frais et sec.

8. Spécifications

Code de produit: 973950

Entrée: 220-240V ~ 50 / 60Hz

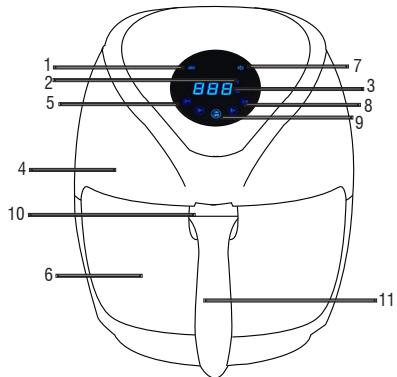
Sortie: 1400W



MANUAL PORTUGUÊS

Estimado cliente,

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Taurus. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao fato de que excede os mais rigorosos padrões de qualidade, pode ser assegurado um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil.



1. Descrição das peças

1. Luz indicadora de calor
2. Temperatura
3. Indicador de tempo
4. Unidade principal
5. Botões de controle do temporizador + / _
6. Recipiente da cesta da fritadeira
7. Indicador do ventilador
8. Botões de controle de temperatura + / _
9. Botão ligar / desligar
10. Tampa de plástico e botão de liberação do cesto de cozinha
11. Alça de cesta de cozinha removível

2. Conselhos de segurança e advertências

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e mantê-las para futuras referências. A falha em seguir e observar estas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as partes do produto que estejam em contato com alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

2.1. Conselhos e advertências de segurança

2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras convidam acidentes.

2.1.2. Este aparelho não deve ser utilizado por

crianças menores de 8 anos.

2.1.3. Este aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos se forem supervisionadas continuamente.

2.1.4. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendendo os perigos envolvidos.

2.1.5. Mantenha o aparelho e o cordão fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

2.1.6. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.

2.1.7. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável com as alças, se houver, posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.

2.1.8. Não use o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o liga automaticamente.

2.1.9. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em uso.

2.1.10. Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido ou colocá-lo sob água corrente. Se a conexão à rede tiver sido danificada, ela deve ser substituída, leve o aparelho a um serviço de suporte técnico autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho sozinho, a fim de evitar um perigo.

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

2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar adequadamente 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 enrola o cabo de alimentação em volta 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 contato com as superfícies quentes do aparelho.

2.1.17. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

2.1.18. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

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

2.1.20. Se algum dos invólucros do aparelho estiver



quebrado, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.

2.1.21. Não use o aparelho se cair no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver um vazamento.

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

2.1.23. Mantenha o aparelho longe de material inflamável, como têxteis, papelão ou papel, etc.

2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de um 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 usado por convidados em ambientes de hospitalidade, como cama e café da manhã, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

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

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

2.3. Use e cuide

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

2.3.2. Limpe as peças que estarão diretamente em contato com alimentos com um pano macio e úmido e seque completamente.

2.3.3. Coloque a caixa da fritadeira de ar quente em uma superfície estável e resistente ao calor, a uma altura que seja 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-se emitir uma leve fumaça ou um cheiro distinto.

Isso é normal e logo diminuirá. Certifique-se de que haja provisão suficiente de ar fresco em torno da fritadeira de ar quente durante o uso. É aconselhável dirigir a fritadeira de ar quente sem alimentos por aproximadamente 10 minutos antes da primeira utilização. Isso evitará que o fumo inicial ou o cheiro engraçado afetem o sabor da comida.

2.3.6. Não use o cabo de alimentação para desligar o aparelho, primeiro troque o aparelho do botão ON / OFF e, em seguida, retire-o da rede elétrica.

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

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

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

2.3.10. Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.

2.3.11. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso e mantenha-se fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho elétrico que aquece altas temperaturas e pode causar queimaduras graves.

2.3.12. Se, por algum motivo, o aparelho incendiar, desconecte o aparelho da fonte de alimentação e NÃO USE ÁGUA PARA PONER O INCÊNDIO.

2.4. Montar a fritadeira de ar quente

2.4.1. Coloque o cesto de cozimento revestido antiaderente no compartimento de cozedura até que ele seja bloqueado.

2.4.2. Deslize o compartimento de cozedura em direção à unidade principal da fritadeira de ar quente para fechá-lo.

2.4.3. A fritadeira de ar quente vem pré-montada. Certifique-se de que o compartimento de cozedura está bem fechado antes de usar, pois não fazê-lo evitará que a fritadeira de ar quente funcione.

2.5. Serviço:

2.5.1. Certifique-se de que o aparelho é servido apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes originais ou acessórios são usados para substituir peças / acessórios existentes.



2.5.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada de forma semelhante devem substituí-lo para evitar um perigo.

2.5.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

3. Instruções de uso

3.1. Antes de usar

3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).

3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contato com os alimentos da maneira descrita na seção de limpeza.

3.2. Use e cuide

3.2.1. Usando a fritadeira de ar quente

3.2.1.1. Retire o cabo de alimentação completamente antes de encaixá-lo.

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

3.2.1.3. Conecte o aparelho à fonte de alimentação.

3.2.1.4. Para ligar a fritadeira de ar quente, pressione o botão ON / OFF, o display LED se iluminará.

3.2.1.5. Pré-aqueça a fritadeira de ar quente de cerca de 3-5 minutos usando os botões de controle do temporizador. O ajuste de calor padrão para a fritadeira de ar quente é de 200°C; se for necessário um ajuste de calor alternativo, use os botões de controle de temperatura para ajustá-lo e pressione o botão ON / OFF para iniciar o pré-aquecimento (se você não pressionou o botão ON / OFF, o pré-aquecimento não será iniciado).

3.2.1.6. Uma vez que a fritadeira de ar quente atingiu o tempo desejado, ele desligará automaticamente.

Em seguida, ele emitirá um sinal sonoro 5 vezes para alertá-lo de que o ciclo terminou

3.2.1.7. Remova o compartimento de cozimento, levantando a tampa de plástico na alça removível da cesta de cozinha e, em seguida, pressione o botão de liberação e puxe a alça para longe da unidade principal da fritadeira de ar quente.

3.2.1.8. Coloque os ingredientes desejados no cesto de cozinha revestido antiaderente e, em seguida, deslize o compartimento de cozedura em direção ao corpo principal da fritadeira de ar quente para

fechá-lo.

3.2.1.9. Ligue a fritadeira de ar quente pressionando o botão ON / OFF: o display LED acenderá.

3.2.1.10. Use os botões de controle de temperatura para ajustar a fritadeira de ar quente para o ajuste de calor desejado.

3.2.1.11. Determine o tempo de cozimento necessário para os ingredientes e use os botões de controle do temporizador para configurá-lo de acordo.

3.2.1.12. Pressione o botão 'On / Off' para ajustar o temporizador, o indicador do ventilador acenderá e o indicador de aquecimento piscará para indicar que a fritadeira de ar quente está cozinhando os ingredientes.

3.2.1.13. Alguns ingredientes podem exigir agitação no meio do tempo de cozimento. Usando a alça do cesto de cozinha, retire cuidadosamente o compartimento de cozimento da unidade principal da fritadeira de ar quente e agite-o suavemente. O temporizador irá pausar automaticamente quando o compartimento de cozedura for retirado da unidade principal da fritadeira de ar quente e só continuará a contagem regressiva uma vez que o compartimento de cozedura tenha sido substituído.

3.2.1.14. Substitua o compartimento de cozedura e continue cozinhando.

3.2.1.15. Para verificar se os ingredientes estão prontos, abra cuidadosamente o compartimento de cozedura. Se os ingredientes não estiverem cozidos, substitua o compartimento de cozedura e use os botões de controle do temporizador para ajustar o tempo de cozimento em conformidade.

3.2.1.16. Uma vez que a cozedura estiver completa e o tempo definido tenha decorrido, a tela LED pisca e a fritadeira de ar quente desligará automaticamente. O ventilador permanecerá em operação por aproximadamente 10 segundos e depois a fritadeira de ar quente emitirá um sinal sonoro 5 vezes até o indicador de que ele desligou.

3.2.1.17. Use cuidadosamente a alça do cesto de cozinha para puxar o compartimento de cozimento da fritadeira.

3.2.1.18. Esvazie os ingredientes cozidos em uma placa ou tigela, se o alimento for uma grande quantidade de frágil, use cuidadosamente uma pinça resistente ao calor (não incluída) para removê-la. Cuidado: não incline o alimento diretamente em uma tigela ou em uma placa, pois o excesso de óleo pode ser coletado na parte inferior do compartimento de cozimento e pode escorrer nos ingredientes.



3.2.1.19. Nota: Sempre aqueça a fritadeira antes de começar a cozinhar ou adicione 3-5 minutos no tempo de cozedura. Se o tempo de cozedura ou o ajuste de calor precisarem ser alterados durante o uso, basta usar o temporizador ou os botões de controle de temperatura conforme necessário e a fritadeira de ar quente ajustará automaticamente as configurações. Durante o uso, o display LED irá alternar entre o tempo e a temperatura para indicar que ele está mantendo a temperatura selecionada.

3.2.1.20. Atenção: a tensão nominal ainda está presente mesmo quando o termostato é desligado para a posição desligada.

Para desligar permanentemente a fritadeira de ar quente, assegure-se de que ele é desligado na fonte de alimentação.

3.2.2. Usando o cesto de cozinha revestido antiaderente

3.2.2.1. Para remover o cesto de cozimento revestido antiaderente do compartimento de cozedura, levante a tampa de plástico na alça para revelar o botão de liberação da pega.

3.2.2.2. Substitua o cesto de cozinha revestido antiaderente, encaixando-o no compartimento de cozedura, até ficar seguro.

3.2.2.3. Abaixe a tampa de plástico novamente na posição, de modo que cobre o botão de liberação da pega. Aviso: nunca pressione o botão de liberação da pega se o compartimento de cozedura não estiver em uma superfície plana e estável, pois isso pode causar ferimentos; apenas pressione-o uma vez que o compartimento de cozedura tenha sido colocado sobre uma superfície plana e estável.

3.3. Depois de terminar o uso do aparelho

3.3.1. Deixe o aparelho esfriar.

3.3.2. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação.

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

4. Limpeza

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

4.2. Limpe a unidade principal da fritadeira com um pano macio e úmido e seque completamente.

4.3. Lave os acessórios em água morna e com sabão, depois enxágüe e seque completamente.

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

4.5. Não use solventes, nem produtos com um pH ácido ou de base, como lixívia ou produtos abrasivos, para limpeza do aparelho.

4.6. Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido ou colocá-lo sob água corrente.

5. Anomalias e reparação

5.1. Pegue o aparelho em um centro de suporte autorizado se o produto estiver danificado ou surgirem outros problemas.

5.2. Se a conexão à rede tiver sido danificada, ela deve ser substituída e você deve prosseguir como faria em caso de danos.

6. Guia de culinária

Abaixo está uma guia para cozinhar certos tipos de alimentos com a fritadeira de ar quente. Esta é apenas uma diretriz, a culinária deve ser monitorada.



Comida	Quantidade	Tempo Aproximado de Culinária	Temperatura	Informação extra
Batatas e batatas fritas				
Batatas congeladas finas	300-700g	12-16 mins	180°C	Agite no meio (como indicado na seção de uso e cuidado) para garantir ótimos resultados
Batatas congeladas grossas	300-700g	12-16 mins	180°C	Agite no meio (como indicado na seção de uso e cuidado) para garantir ótimos resultados
Batatas fritas caseiras	300-700g	16-20 mins	180°C	Em primeiro lugar, remova as microplquetas na água e adicione 1/2 colher de sopa de óleo e agite no meio (conforme indicado na seção de uso e cuidado) para garantir ótimos resultados
Cunhas caseiras de batata	300-700g	18-22 mins	180°C	Em primeiro lugar, remova as microplquetas na água e adicione 1/2 colher de sopa de óleo e agite no meio (conforme indicado na seção de uso e cuidado) para garantir ótimos resultados
Carnes e aves				
Bife	100-500g	8-14 mins	200°C	
Costeletas de porco	100-500g	7-14 mins	200°C	
Peito de frango	100-500g	15-22 mins	200°C	
Coxinhas de frango	100-500g	15-22 mins	200°C	
Snacks e lados				
Nuggets de frango congelados	100-500g	6-10 mins	200°C	
Rolinho primavera	100-400g	8-10 mins	200°C	
Legumes recheados	100-400g	10 mins	160°C	
coze e bolos				
Quiche	400g	20-22 mins	180°C	
Bolos	300g	20-25 mins	160°C	
Bolinhos	300g	15-18 mins	200°C	



7. Stockage

- 7.1. Antes de armazenar, certifique-se de que a fritadeira de ar quente é fresca, limpa e seca. Nunca guarde a fritadeira quente enquanto estiver molhada.
- 7.2. Nunca enrole o cordão firmemente ao redor da fritadeira de ar quente, enrole-o de forma frouxa para evitar causar danos. Armazenar em local fresco e seco.

8. Especificações

Código do produto: 973950
Entrada: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Saída: 1400W



taurus

**2 YEAR
WARRANTY**

**1 YEAR RETAIL
+1 YEAR EXTENDED**

taurusappliances.co.za

Register Online

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

First Year – 1 Year Retail Warranty:

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

Second Year – 1 Year Extended Warranty

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

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

Before returning your product, check the following:

- Your household mains supply socket is in good condition, working and switched on.
- The mains supply circuit is not overloaded (White trip switch on your DB board is off).
- You have read the trouble shooting guide in your Instructions for Use.
- All accessories and parts are present.

The following conditions apply:

1. 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.)
2. 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.
3. 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.

4. 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)
5. 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.
6. 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.
7. NB: The guarantee on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
8. All repairs carry a 3 month guarantee even if this falls outside of the 2 year guarantee period.
9. 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

How to Register your Online Warranty?

STEP1 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.



taurusappliances.co.za

STEP2 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.



FAX

- Fax the following to 021 931 4058
- First Name and Surname
- Contact telephone and fax number.
- Product Model number and Type.
- Traceability Code (found on the Warranty Card or on a label on the product)
- A clear and legible copy of 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 either scan and upload, or fax through 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 faxes or 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.

creative housewares

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

Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,
South Africa • PO. Box 6156 Parow East, 7501,
South Africa Tel: +27 21 931 8117
Fax: +27 21 931 4058

Durban

35 Adrian Road, Windermere,
Durban, South Africa, 4001
Tel: +27 31 303 3465
Fax: +27 31 303 8259

Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy Office park
Die Agora Road, Croydon, 1619
Tel: +27 11 392 5652
Fax: +27 11 392 1694



taurus

Dankie vir die aankoop van 'n Taurus produk. Taurus waarborg dat u produk deeglik geïnspekteer en getoets word voordat dit versend word en is vry van meganiese en elektriese gebreke en voldoen aan die toepaslike veiligheidstandaarde. Met elke Taurus produk wat gekoop word kry u 'n 2 jaar waarborg soos uiteengesit in die terme en voorwaardes hieronder.

Eerste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:

Indien defekte as gevolg van foutiewe onderdele of vakmanskap binne 12 maande onder normale huishoudelike gebruik ontwikkel, binne die 12 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, neem asseblief die produk na die winkel van waar dit gekoop is vir 'n terugbetaling of vervanging.

Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg

Taurus is trots op die kwaliteit van die produk en bied dus 'n uitgebreide 12 maande waarborg bo en behalwe die 1 Jaar kleinhandelswaarborg. Indien defekte as gevolg van foutiewe materiaal of vakmanskap ontwikkel, onder normale huishoudelike gebruik, na die 12 maande tydperk en binne 24 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, stuur die produk terug met posgeld betaal na Taurus vir herstel. Taurus sal die produk gratis herstel en dit direk aan u terugstuur. Taurus sal die produk vervang met 'n soortgelyke produk in dieselfde of beter toestand, as die herstel nie uitgevoer kan word vir watter rede ookal nie.

NB: Die 1 Jaar Uitgebreide waarborg is slegs geldig vir kliënte wat hul waarborg geregistreer het op ons webtuiste by www.taurusbappliances.co.za binne die eerste jaar nadat hulle dit aangekoop het.

Sien keersy vir besonderhede en instruksies.

Voordat u die produk terug stuur, maak seker van die volgende:

- U huishoudelike geleidingsok is in 'n goeie toestand, werk en aangeskakel is,
- Die geleidingsok is nie oorlaai nie (Wit uitskop skakelaar op u DB bord af is),
- U het die moeilikheid steuringsgids gelees in instruksies vir gebruik,
- Alle bykomstighede en dele teenwoordig is.

Die volgende voorwaardes geld:

1. Maak seker dat u kwintasie behoue is, dit moet aangebied word wanneer 'n eis gemaak word onder die voorwaardes van die waarborg. Dit is onmoontlik om die waarborg tydperk te bepaal sonder die bewys van aankoop, so hou dit asseblief in 'n veilige plek. (NB. U waarborg kan opgeskander word na die Taurus webtuiste vir veilige bewaring - sien keersy vir meer inligting.)
2. Indien 'n terugbetaling of omruiling van die produk nodig is moet die produk volledig wees met al die bykomstighede, onderdele en verpakking. Toebehore wat weg is sal die waarborg nietig maak.
3. Met ontvangs van u toestel, gaan dit na vir enige vervoer skade om te verseker dat dit veilig is vir gebruik. Stuur dit so gou as moontlik terug na die winkel om die beska-

**2 JAAR
WAARBORG**
1 JAAR KLEINHANDELS
+1 JAAR UITGEBREID

taurusappliances.co.za
Registreeer Aanlyn

digde toestel te vervang. Die waarborg is nietig indien die beskadigde produk gebruik word na die tyd, so moet asseblief nie die beskadigde produk gebruik nie.

4. U produk is ontwerp vir normale huishoudelike gebruik. Deur te versuim om die instruksies te lees en te voldoen aan die terme van gebruik, die skoonmaak en instandhouding van die produk maak u waarborg ongeldig, so lees asseblief hierdie instruksies versigtig om u veiligheid te verseker, en om die beste uit die gebruik van die produk te kry. (bv nie die verwydering van kalk skaal; water neerslag; insek besmetting, en / of verbrande produkte)
5. Enige misbruik, nalatige, onbehoorlike of toevallige beskadiging of sorg van die produk word die waarborg nietig en Creative Housewears (Pty) Ltd, sal nie aanspreeklik wees vir enige verlies of skade nie.
6. Enige poging tot herstel, of vervanging met ongemagtigde onderdele sal die waarborg nietig maak, so kontak 'n gemagtigde dienssentrum of diensagent vir enige diens of herstelwerk.
7. NB: Die waarborg op die vervangingsproduk sal by die oorspronklike datum van aankoop bly en nie van die datum wanneer dit vervang is nie.
8. Alle herstelwerk dra 'n 3 maande waarborg selfs al val dit buite die 2-jaar waarborg tydperk.
9. Taurus sal probeer om die herstelwerk te doen binne 'n redelike tyd in lyn met die industrie standaarde, maar kan nie verantwoordelik gehou word of aanspreeklik wees vir enige omstandighede nie onder ons beheer nie.

Herstelwerk buite die waarborg tydperk

As diens of herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die kliënte se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie vereis van die kliënt. So draf Taurus die groen lig ontvang sal ons onderneem om die herstel binne 'n redelike tyd en in dieselfde toestand te hou as wat die produk ontvang is. Alle herstelwerk is gewaarborg vir 3 maande vanaf die datum van die herstel.

Vir enige diens, navrae en klagtes kontak ons kliënte diens op 086 111 5006 of e-pos help@creativehousewares.co.za vanaf 08h00 tot 15h00, Maandag tot Vrydag, openbare vakansiedae uitgesluit. Let asseblief ook daarop dat die maatskappy gewoonlik gesluit is vir 2 weke gedurende Kersfees en Nuwejaar.

Stuur asseblief alle produkte vir herstel met posgeld vooruit betaal aan een van die dienssentrums wat op die agterkant van hierdie bladsy verskyn.



AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

Ons by Taurus is trots om premium gehalte toestelle op die mark te bring, en as 'n verbintenis tot die vlak van gehalte bied ons 'n 2 jaar waarborg (1 Jaar Kleinhandel + 1 Jaar Uitgebreide) op al ons produkte. Ons hoor dikwels dat ons kliënte hul kwitansies verloor en kan dus nie meer eis as hulle 'n probleem het nie. Om voordeel te trek van die 1 Jaar Uitgebreide waarborg sal u nodig hê om u waarborg aanlyn te registreer binne die eerste jaar van aankoop om 'n geldige eis te maak. Nou kan u die produk aanlyn registreer, laai u waarborg en hoef u nooit te bekommern dat u die kwitansie sal verloor nie en die voordeel van u 2-jaar waarborg geniet.

Bygevoegde Voordele

Bykomend tot die verskaffing van 'n aanlyn profiel van u geregistreerde produkte bied ons ook vele ander toegevoegde waarde voordele:

- aansporings en kompetisies vir geregistreerde gebruikers
- nuwe resepte of idees vir u produkte
- nuwe produk ontwikkelings - die eerste wees om die nuutste toestelle te kry
- spesiale aanbiedings op promosie-items

Hoe om u Aanlyn Waarborg te Registreer?

STAP 1 Skep u gebruikersprofiel:

As u dit nie reeds gedoen het nie, besoek www.taurusappliances.co.za, kliek op die "Product Registration" skakel en volg die maklike instruksies. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang sodra u geregistreer het. Dit sal u toegang tot u profiel gee.



taurusappliances.co.za

STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



REKENAAR/
SKOOTREK-
ENAAR



SMART-
FOON /
TABLET



FAKS

- Maak u internet snuffelgids oop en besoek www.taurusappliances.co.za
- Klik op die "Registrasie" skakel en teken in met u gebruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai kwitansies en volg die maklike instruksies.
- Skandeer en laai u strokie.

- Skandeer die QR-kode bo of besoek www.taurusappliances.co.za
- Klik op die "Registration" skakel en teken aan met u verbruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai u kwitansie en volg die maklike instruksies.
- Skandeer of neem 'n foto en laai u strokie.

- Faks die volgende na 021 931 4058
- Naam en Van
- Kontak telefoon en faksnommer.
- Produk model nommer en tipe.
- Traceability Code (wat op die produk gevind kan word)
- 'n Duidelike en leesbare afskrif van u ontvangs.

Notas:

1. Die aanlyn waarborg stelsel is 'n veilige stoor faciliteit vir u strokies.
2. U sal gevra word om op die Taurus webtuiste te registreer. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang. Dit sal u toegang gee tot u profiel.
3. Van u profiel u sal in staat wees om produkte te laai wat u gekoop het. Om u waarborg suksesvol te registreer sal u nodig hê om of te skandeer en oplaai, of faks u strokie deur na ons.
4. Alle instruksies oor hoe om u produkte te laai is beskikbaar binne in u profiel.
5. Let daarop dat u moet seker maak dat u kwitansie korrek op-

gelai is. Creative Housewares kan nie verantwoordelik gehou word vir faske of lêers nie ontvang nie.
6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: marketing@creativehousewares.co.za.

NB: U 1 jaar verlengde waarborg is slegs geldig indien u produk aanlyn geregistreer is binne die eerste jaar na die aankoop van u Taurus produk. Indien u produk nie aanlyn geregistreer word binne die eerste jaar nie sal dit die verlengde waarborg nietig maak.

creative housewares

Nationale Dienssentrum: 086 111 5006
e-pos: help@creativehousewares.co.za
www.creativehousewares.co.za

Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,
South Africa • P.O. Box 6156 Parow East, 7501,
South Africa Tel: +27 21 931 8117
Fax: +27 21 931 4058

Durban

35 Adrian Road, Windermere,
Durban, South Africa, 4001
Tel: +27 31 303 3465
Fax: +27 31 303 8259

Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy Office park
Die Agora Road, Croydon, 1619
Tel: +27 11 392 5652
Fax: +27 11 392 1694



Durban
35 Adrain Road, Windermere,
Durban, South Africa, 4001
Tell: +27 31 303 3465
Fax: +27 31 303 8259

creative housewares
20 Tekstiel St, Parow, Cape Town, 7493, RSA
P.O. Box 6156 Parow East, 7501, RSA
+27 21 931 8117 +27 21 931 4058
Service Centre Helpline: 086 111 5006
www.creativehousewares.co.za

Johannesburg
Unit 25 & 26 San Croy Office Park
Die Agora Road, Croydon, 1619
Tell: +27 11 392 5652
Fax: +27 11 392 1694