



# taurus



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

complies with  
INTERNATIONAL  
**IEC60335**  
SAFETY SPECIFICATIONS

**t**  
900W

**2 YEAR  
WARRANTY**

Model:  
968100

**PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

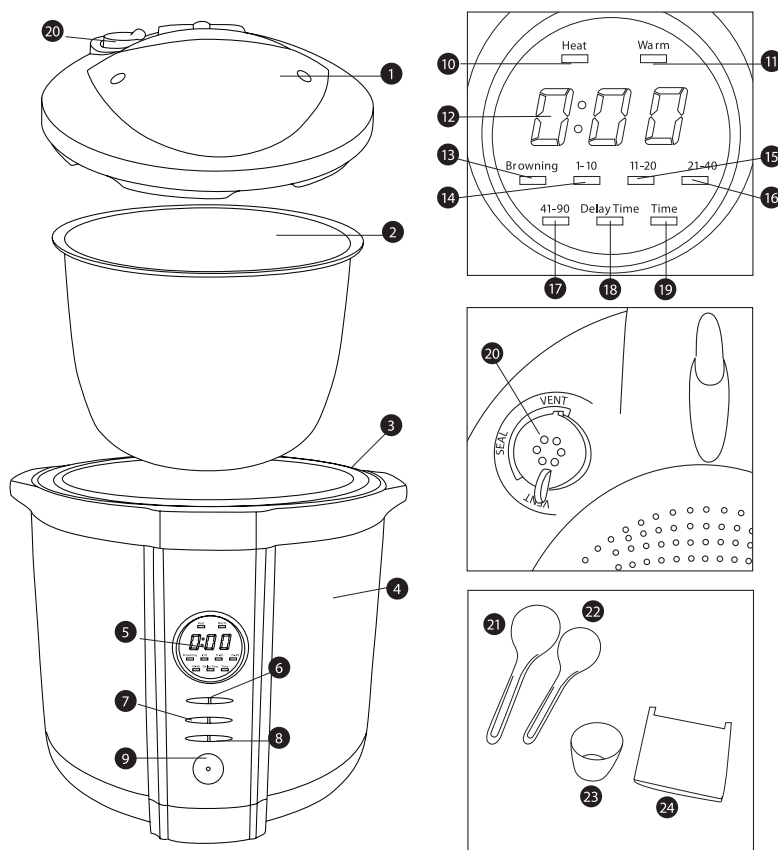




## Dear customer,

Thank you for choosing to purchase a Mellerware 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. Cooker lid              | 10. Heat indicator.             | 19. Time indicator.         |
| 2. Cooker pot              | 11. Warm indicator.             | 20. Pressure release valve. |
| 3. Drainage channel        | 12. Time/delay time display     | 21. Spatula                 |
| 4. Base unit               | 13. Browning indicator.         | 22. Spoon                   |
| 5. Display panel           | 14. 1-10 mins timer indicator   | 23. Measuring cup           |
| 6. Function button         | 15. 11-20 mins timer indicator  | 24. Drip tray               |
| 7. Time/delay button       | 16. 21-40 mins timer indicator. |                             |
| 8. Keep warm/cancel button | 17. 41-90 mins timer indicator  |                             |
| 9. Standby button          | 18. Delay timer indicator.      |                             |





## 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 that will be in contact with food, 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. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 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. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
- 2.2.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
- 2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- 2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.18. Do not clip or crease the power cord.

2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.

2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.

2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.

2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

### 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. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.

2.3.3. Do not use the appliance when empty.

2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.

2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.

2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.

2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.

2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.

2.3.9. Never leave the appliance unattended when in





use and keep out of the reach of children.

2.3.10. 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. Service:

2.4.1. 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.

2.4.2. 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.

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

### 2.4. Service:

2.4.1. 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.

2.4.2. 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.

2.4.3. 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 appliance's protective film (if applicable).

3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

3.1.3. Attach the water collection container to the appliance, simply slide it into place (refer to diagram) The water collection container will collect any access liquid generated by the steam.

### 3.2. Use and care:

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

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

3.2.3. Connect the power cord securely to the pressure cooker to prevent arcing and unit failure.

3.2.4. Connect the appliance to the mains power sup-

ply.

### 3.3 Browning / Sealing:

3.3.1. Place the pressure cooker onto the kitchen work surface, plug it in and press the Standby button.

3.3.2. The display will show the default screen.

3.3.3. Add the appropriate amount of oil to the pan for the quantity of meat you wish to seal.

3.3.4. We recommend that approximately two table-spoons of vegetable oil is suitable to seal between 800g-1200g of meat. This can however be varied depending on personal taste and the amount of fat in the meat being sealed.

3.3.5. To select the sealing function, press the function button once, and the display will show 0:15 minutes on the timer, and the browning indicator will be illuminated.

3.3.6. The pressure cooker will then start to heat up and the timer will begin to countdown. The oil will take approximately 5 minutes to reach the correct temperature for sealing/browning meat (i.e. when the timer reads 0:10)

3.3.7. A good way to test if the oil is hot enough is to add a small piece of meat or onion to the pan. If it sizzles when it hits the oil, the temperature is sufficient to seal/brown. If it does not sizzle, let the pan heat up for another minute or so and then test again.

3.3.8. Add the meat to the pan and stir regularly until the outside of the meat is sealed/browned. When the timer reaches zero, the pressure cooker will beep five times and the cooking process will stop. If your meat is sealed before the timer reaches zero, press the Keep warm/ cancel button once. The pressure cooker will beep once, and the cooking process will stop. The screen will return to the default display.

3.3.9. If your meat needs a few extra minutes sealing after the timer has reached zero, simply press the function button once to start the sealing/browning function again. As explained above, to cancel the sealing function before the timer reaches zero, press the Keep warm/cancel button once.

**Please note:** Do not start the Sealing/browning function without the pan in the base unit as this will make the product overheat. You should not start the sealing/browning function without adding oil to the pan.





### 3.4. Normal cooking function:

3.4.1. Add the ingredients into the cooking pot when it is in place in the base unit. Be careful not to spill any liquid into the base unit. If it happens, switch off the appliance, remove the plug from the mains and clean carefully.

3.4.2. Except when cooking rice, never load the pressure cooker above the maximum ingredient level. Foods that expand while cooking should never go above the 3/5 mark

3.4.3. Then place the lid onto the pressure cooker. Turn the lid using the handle, gently clockwise until the lid clicks in place.

3.4.4. Press the function button the appropriate number of times to select the desired cooking time.

Press twice : 1-10mins

Press 3 times: 11-20mins

Press 4 times: 21-40mins

Press 5 times: 41-90 mins

3.4.5. To select a longer value within the selected range, press the Time/Delay button to increase the cooking time within the selected range. For example, to select a 27 minute cooking time after selecting the 21-40 mins range press the time button six times until 0:27 displays on the timer. The pressure cooker will start to heat up and the cooking process will begin. Once pressure has been achieved, pressure will automatically be maintained. Cooking time begins at this point, and the time will begin counting down on the display.

3.4.6. After selecting the desired cooking function, you can add cooking time by pressing the Time button until total cooking time is displayed. You can set total cooking time from 5 minutes up to 120 minutes for Rice, Meat, Vegetables, Soup and Stew

3.4.7. After selecting the desired cooking function, you can delay the start time for up to 2 hours by pressing the Time / Delay button  $\pm$  until total delay time is displayed. Countdown will begin once the colon ( : ) starts flashing.

3.4.8. When pressure cooking is complete, the Rapid Cook will automatically switch to Keep Warm. The Warm indicator light  $\%_{\circ}$  will illuminate. To manually switch to Keep Warm and / or cancel any cooking process, press the Keep Warm / Cancel Button . After pressure cooking is complete, pressure can be

released manually or on its own. If a recipe states "let pressure drop on its own", press the Standby button , and unplug the cooker. When recipe states "reduce pressure at once" or "reduce pressure manually" put on oven gloves and move the Pressure Release Device to the 'VENT' position to release steam and reduce pressure

3.4.9. Pressure is completely reduced when the Steam Release Dial is in the 'VENT' position E, and you no longer hear steam escaping from the valve, and the lid opens freely with no force. Only then is it safe to remove the Rapid Cook lid and serve the food. Remove lid by grasping the handle and twisting the lid anti-clockwise. As a safety feature, the lid will not open unless all pressure is reduced. DO NOT force the lid open if it does not open freely, this means the unit is still under pressure.

**WARNING: you must keep your face well away from the valve when releasing excess pressure, and only do this when you are wearing protective oven gloves. It is not recommended to release steam manually with recipes containing lots of liquid, such as soups and stews.**

#### PLEASE NOTE:

During initial use, you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residue. This is completely normal, it does not affect the food being cooked and will disappear after a few uses.

#### NOTE:

Ensure that the steam release valve is in the "sealed" position before the appliance starts the cooking process otherwise the unit will not be able to build up pressure.

### 3.5 Once you have finished using the appliance:

3.5.1. Allow the appliance to cool down.

3.5.2. Unplug the appliance from the mains power supply.

3.5.3. 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. Remove the water collection container from the unit and wash under warm water with a mild detergent, then rinse and dry completely before attaching it to the unit.

4.3. Clean the outer parts of the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. **CAUTION!** Do not immerse electrical parts of the appliance in any liquid.

4.4. Use water and a damp cloth to clean the cooker lid, ensure that all the parts of the lid are dried completely before storing or re-use.

4.5. Clean the non-stick cooking pot with warm water and a mild detergent, use a soft cloth to clean it, do not use any abrasive materials to clean the pot as it will scratch the non-stick coating. Ensure the pot is completely dry before storing or re-use.

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

4.67. 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.

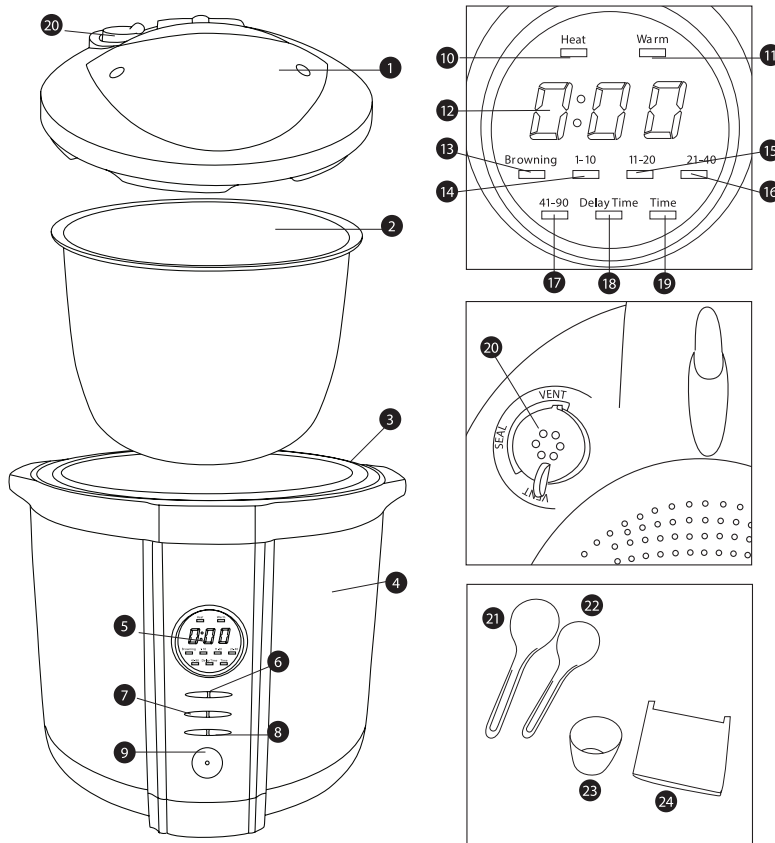




## Geagte Klient

Baie dankie vir u keuse om 'n Taurus handelsmerk produk te koop. Danksy die tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit voldoen aan die strengste gehalte standaarde, is u verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produklewe.

## 1. Parte Beskrywing



1. Kook deksel
2. Kookpot
3. Dreineringskanaal
4. Basiseenheid
5. Skermpaneel
6. Funksie knoppie
7. Tiime / delay knoppie
8. Hou warm / kanselleer knoppie
9. Standby-knoppie

10. Hitte aanwyser.
11. Warm aanwyser.
12. Tyd / vertraging tyd vertoon
13. Browning aanwyser.
14. 1-10 minute timer aanwyser
15. 11-20 min timer aanwyser
16. 21-40 minute timer aanwyser.
17. 41-90 minute timer aanwyser
18. Vertraag timer aanwyser.

19. Tydsindikator.
20. Druk vrylaatklep.
21. Spatel
22. Lepel
23. Meetbeker
24. Drupbak





## 2. Belangrike veiligheids voorsorg:

Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel. Lees die instruksies deeglik en bewaar

### 2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1 Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area
- 2.1.3 Moenie die toestel naby n warm gas of elektriese brander of qn warm oond plaas nie.
- 2.1.4. Streng toesig is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word
- 2.1.5. Plaas toestel op n stabiele area en weg van water
- 2.1.6 n Brand mag ontstaan as die rooster bedek is of aan vlambare material raak, insluitende gordyne as dit in werking is
- 2.1.7 .
- 2.1.8. Die toestel is nie geskik om op aan n tydsbeheer toestel te Koppel nie
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.
- 2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning
- 2.2.11. prop in elektriese uitlaat
- 2.1.12. die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander
- 2.1.13 Indien n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop
- 2.1.14 Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
- 2.1.16 Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie
- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. moenie die koord plooi nie
- 2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.
- 2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.
- 2.1.21 Die toestel moet nie buite gebruik word nie
- 2.1.22. Moenie die prop met nat hande hanteer nie.

## 2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. **LET WEL:** Moenie die toestel sonder toesig laat nie
- 2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie gebruik handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde
- 2.2.3 Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantore, hotelle motelle en gastehuisse
- 2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur vermindere fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het
- 2.2.5. Die toestel is nie n speelding and kinders moet altyd toesig he om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

### 2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik
- 2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas
- 2.3.3 Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.
- 2. 3.4 Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is
- 2. 3. 6. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoonmaak word. As dele afgehaal word of toegevoeg word, moet die toestel nie in werking wees nie.
- 2. 3. 7. Die toestel moet buite bereik van kinders gestoor word
- 2. 3. 8. Die toestel moet heeltemal afkoel voor dit gestoor word
- 2. 3. 9 Die toestel moet altyd onder toesig wees wanneer in gebruik en moet buite bereik van kinders gehou word

### 2.4. Diens:

- 2.4.1. Die toestel moet deur n gekwalifiseerde tegnikus gediens word
- 2.4.2 As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed
- 2.4.3. 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 verpakking material voor gebruik







3.1.2. Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel

3.1.3. Heg lekbak aan die toestel soos verwys in diagram. Die lekbak sal al die vloeistof opvang wat deur die stoom gegenereer word.

### 3.2. Gebruik en sorg:

3.2.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik

3.2.2. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water

3.2.3. prop in elektriese uitlaat

### 3.3 Verbruining/Seel:

3.3.1. Voor kookproses begin is dit belangrik om vleis te seel en te verbruin

3.2.2. Kook vleis effens in a braaipan of pot voor druk kook begin

(Maak seker die vleis is effens verbruin aan die buitekant en nog rou binne).

#### Gebruik:

3.4.1. Verwyder pot, voeg bestandele by (maak seker die vleis is eers verbruin) voeg water by en moet nooit die pot meer as 4/5 van die kapasiteit vul nie

3.4.2. Plaas die pot terug in die toestel en verseker die buitekant van pot is skoon en droog.

3.4.3. Draai pot effens om te verseker dit maak kontak met plaat.

3.4.4. Plaas deksel op en seel soos volg:

a. Maak seker die seelring is reg in plek op die deksel

b. Plaas deksel in oop posisie en draai antiklosgewys na toe posisie

3.4.5. As deksel stewig toe is gebruik die beheer paneel.

3.4.6. Wanneer die kos tipe wat gekook word verskyn druk die knop om proses te begin.

3.4.7. Die druk koker sal 'n paar minute vat om druk op te bou en wanneer die druk bereik is sal die tyd begin aftel.

3.4.8. Die kooktyd word aangedui met 'n "P" gevolg deur die oorblywende kooktyd.

bv. "P:15" vir hoender.

3.4.9. Die kooktyd is verstelbaar in inkremente van 1 min tussen 3 – 60 min, na gelang van funksie wat is gekies is.

**Neem kennis:** Die verbruin/seel funksie kan nie begin word as die pot nie in die toestel is nie. Die produk sal

oorverhit. Gebruik ook olie vir die verbruining

### 3.4. Normale kook funksie:

3.4.1. Voeg bestandele in die pot wanneer dit in die basis is. Moenie vloeistof in die basis eenheid mors nie. As dit gebeur skakel die toestel af, ontkoppel van muurprop en maak skoon.

3.4.2. Behalwe wanneer rys gekook word, Moenie die bestandele oor die MAX merk laat gaan nie. Voedsel wat uitsit mag nie oor die 3/5 merk gaan nie.

3.4.3. Sit die deksel op en draai deur die handvatset te gebruik. Draai kloksgewys tot deksel in plek hak.

3.4.4. Druk die funksie knop om die kooktyd te kies..

Druk 2 maal : 1-10 min Druk 3 maal: 11-20 mins Druk 4 maal: 21-40 mins Druk 5 maal: 41-90 mins

3.4.5. Om 'n langer waarde in die reeks te kies druk die tyd knoppie om die kooktyd te vermeerder BV – Om 27 min kooktyd te kies, gaan na 21 – 40 min en druk dan die tyd knoppie tot 0:27 op die vertoonvenster verskyn. Kie druk koker sal warm word en die kook proses sal begin.. Wanneer die druk bereik word, sal die druk automaties gehou word. Kooktyd begin nou en die aftel op die vertoon venster.

3.4.6 Nadat die kook funksie gekies is, kan jy kooktyd bysit deur die tyd knoppie aanhoudend te druk tot die gewenste kooktyd op die vertoon venster gewys word.. Die kooktyd kan van 5 min to en met 120min gestel word vir rys, vleis, groente en bredies

3.4.7. Na kooktyd gekies is, kan die kooktyd vertraag word to en met 2 ure deur die tyd/vertraag knoppie te druk tot gewenste tyd bereik word. Aftel sal begin as die (:) begin flits

3.4.8. Wanneer kook proses klaar is sal die pot automaties na hou warm toe oorskakel. Die warm indikatie lig sal aangaan. Om na hou warm oorteskakel kanselleer die kooktyd deur die hou warm/kanselleer knoppie te druk. Na die kook proses kan die druk uitgelaat word of los dat dit self uitlaat.. As die resepsie laat druk self uitlaat druk dan die staanby knoppie en ontkoppel van muurprop. As die resepsie laat die druk uit gebruik 'n handskoen en draai na VENT om stoom uit te laat.

3.4.9. Druk is heeltemal uit as jy geen stoom meer hoor of sien nie.. Die deksel sal maklik oopmaak as daar geen stoom in is nie deur dit anit kloksgewys te draai. Die deksel sal nie oopmaak as daar nog stoom in die pot is nie.

**WAARSKUWING:** Hou jou gesig weg van die klep waar die stoom uitkom en dra altyd oond handskoene. Wees





versigtig as sop en bredies gekook word laat die stoom dan self uitkom.

### **NEEM KENNIS:**

Tydens gebruik sal `n ligte reuk bespeur word wat net die brand van vervaardigers oorskot is. Dit is normal en het geen invloed op die voedsel en sal verdwyn na `n paar gebruike

### **BELANGRIK:**

Verseker die stoomklep is in die "sealed" posisie voor die kookproses begin anders sal die toestel nie druk opbou nie.

## **3.5 Na gebruik:**

- 3.5.1. Laat toestel afkoel.
- 3.5.2. Ontkoppel die toestel van hoof krag toevoer
- 3.5.3. Maak skoon soos in die skoonmaak seksie

## **4. Skoonmaak:**

- 4.1. Ontkoppel die toestel van hoof krag toevoer en laat afkoel voor skoonmaak begin.
- 4.2. Verwyder lekbak van toestel en was met warm water en maak deeglik droog voor dit weer gebruik word.
- 4.3. Maak die buitekant van die toestel met n klam lap skoon en moet glad nie in water gedruk word nie
- 4.4. Maak deksel met sagte klam lap skoon en moet heeltemal droog wees voor gebruik.
- 4.5. Maak die pot met warm water skoon en `n ligte wasmiddel. Geen skuur produkte mag gebruik word nie wat dit sal die oppervlakte van die pot beskadig.
- 4.67. Die toestel mag nie onder lopende water gewas word 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

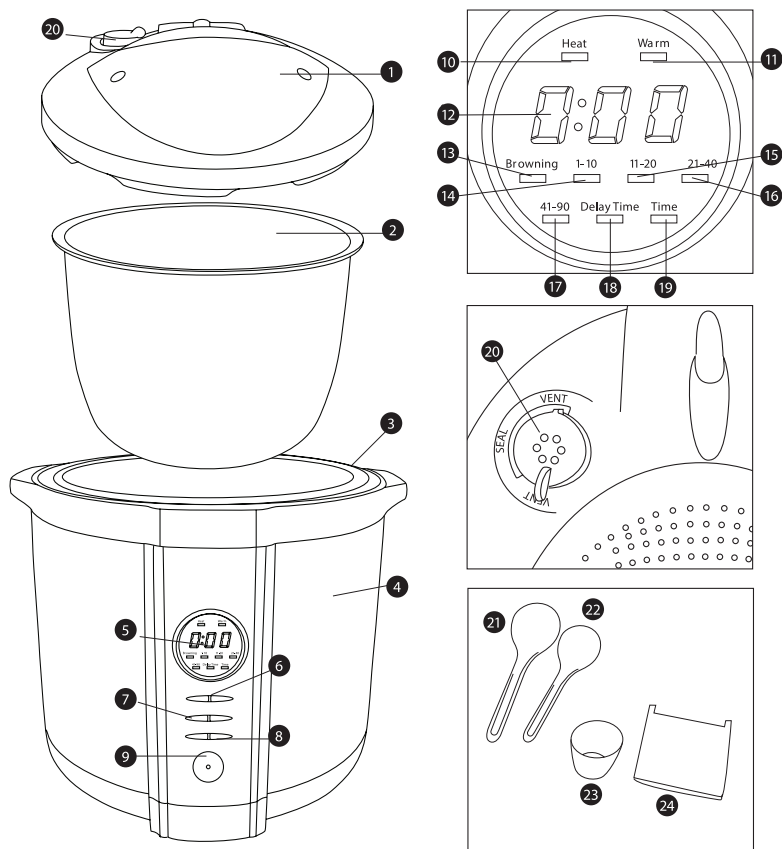




## Estimado cliente,

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

### 1. Descripción de las piezas



1-Tapa de la cocina.

2-Olla para cocinar.

3-Canal de drenaje

4-Unidad base

5-Panel de visualización (ver diagrama ampliado

6- Botón de función

7-Botón de tiempo / retardo

8-Mantenga el botón de calentamiento / cancelación

9- Botón de espera

10- Indicador de calor

11- Indicador caliente

12- Hora / Pantalla

13- Indicador de bronceado

14- Indicador del temporizador de 1 a 10 minutos

15- Indicador del temporizador de 11-20mins

16- Indicador del temporizador de 21-40 minutos

17- Indicador del temporizador de

41-90mins

18-Indicador del temporizador de retardo

19-Indicador del temporizador

Válvula de liberación de

20 presiones

21-Spatula

22- Cuchara

23- Taza de medir

24- Bandeja de goteo





## 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 dar lugar a un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán 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. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.

2.1.2. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.

2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.

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

2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.

2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.

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

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

2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.

2.2.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.

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

2.1.13. Si se utiliza un multi enchufe comprobar las calificaciones con cuidado como la corriente utilizada por varios aparatos podría fácilmente exceder la clasificación de la multi-enchufe.

2.1.14. 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.

2.1.16. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.

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

2.1.17. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.

2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.

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

2.1.21. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.

2.1.22. El cable de alimentación debe ser examinado regularmente para detectar signos de daño, y si el cable está dañado, el aparato no debe usarse.

2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

### 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 usado 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. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.

2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.





2.3.5. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.

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

2.3.7. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.

2.3.8. No guarde el aparato si todavía está caliente.

2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.

2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y **NO USE AGUA PARA DESCONECTAR EL FUEGO.**

## 2.4. Servicio:

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

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

2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso hace nula 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.

3.1.3. Conecte el recipiente de recogida de agua al aparato, simplemente deslícelo en su lugar (consulte el diagrama), el recipiente de recogida de agua recogerá cualquier líquido de acceso generado por el vapor.

### 3.2. Uso y cuidado:

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

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

3.2.3. Conecte el cable de alimentación de forma segura a la olla a presión para evitar la formación de arcos y el fallo de la unidad.

3.2.4. Conecte el aparato a la red eléctrica.

### 3.3 Bronceado / sellado:

3.3.1. Coloque la olla a presión sobre la superficie de trabajo de la cocina, enchúfela y presione el botón de espera.

3.3.2. La pantalla mostrará la pantalla predeterminada.

3.3.3. Agregue la cantidad apropiada de aceite a la sartén para la cantidad de carne que desea sellar.

3.3.4. Recomendamos que aproximadamente dos cucharadas de aceite vegetal sean adecuadas para sellar entre 800g y 1200g de carne. Sin embargo, esto puede variar dependiendo del gusto personal y de la cantidad de grasa en la carne que se sella.

3.3.5. Para seleccionar la función de sellado, presione el botón de función una vez, y la pantalla mostrará 0:15 minutos en el temporizador y el indicador de parpadeo se iluminará.

3.3.6. La olla a presión comenzará entonces a calentarse y el temporizador comenzará a contar atrás. El aceite tardará aproximadamente 5 minutos en alcanzar la temperatura correcta para sellar / dorar la carne 9i.e. Cuando el temporizador lee 0:10)

3.3.7. Una buena manera de probar si el aceite es lo suficientemente caliente es agregar un pedazo pequeño de carne de cebolla a la cacerola. Si chisporrotea cuando golpea el aceite, la temperatura es suficiente para sellar / marrón. Si no chisporrotea, deje que la cacerola se caliente durante un minuto más y vuelva a probar.

3.3.8. Agregue la carne a la sartén y revuelva regularmente hasta que el exterior de la carne esté sellado / dorado. Cuando el temporizador llegue a cero, la olla de presión sonará cinco veces y el proceso de cocción se detendrá. Si su media se sella antes de que el temporizador llegue a cero, presione el botón Mantener caliente / cancelar una vez. La olla a presión emitirá un pitido y el proceso de cocción se detendrá. La pantalla volverá a la pantalla predeterminada.

3.3.9. Si su carne necesita unos pocos minutos adicionales sellando después de que el temporizador haya alcanzado cero, simplemente presione el botón de función una vez para comenzar la función de sellado / dorado de nuevo. Como se explicó anteriormente, para cancelar la función de sellado antes de que el temporizador llegue a cero, presione el botón Mantener caliente / cancelar una vez.

Tenga en cuenta: No inicie la función Sellado / dorado sin la bandeja en la unidad base ya que esto hará que el producto se sobrecaliente. No debe iniciar la función de sellado / dorado sin añadir aceite a la cacerola.





### 3.4. Función normal de cocción:

3.4.1. Agregue los ingredientes en la olla cuando esté en su lugar en la unidad base. Tenga cuidado de no derramar ningún líquido en la unidad base. Si esto sucede, apague el aparato, retire el enchufe de la red y limpie cuidadosamente.

3.4.2. Excepto cuando cocine el arroz, nunca cargue la olla a presión por encima del nivel máximo del ingrediente. Los alimentos que se expanden durante la cocción nunca deben superar la marca de 3/5

3.4.3. A continuación, coloque la tapa sobre la olla a presión. Gire la tapa con la manija, suavemente en el sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa haga clic en su lugar.

3.4.4. Presione el botón de función el número apropiado de veces para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Presione dos veces: 1-10mins

Presione 3 veces: 11-20mins

Presione 4 veces: 21-40mins

Presione 5 veces: 41-90 minutos

3.4.5. Para seleccionar un valor más largo dentro del rango seleccionado, presione el botón Time / Delay para aumentar el tiempo de cocción dentro del rango seleccionado. Por ejemplo, para seleccionar un tiempo de cocción de 27 minutos después de seleccionar el rango de 21-40 minutos, presione el botón de tiempo seis veces hasta que aparezca 0:27 en el temporizador. La olla a presión comenzará a calentarse y comenzará el proceso de cocción. Una vez que se ha alcanzado la presión, la presión se mantendrá automáticamente. El tiempo de cocción comienza en su punto, y el tiempo comenzará a contar en la pantalla.

3.4.6. Después de seleccionar la función de cocción deseada, puede añadir el tiempo de cocción presionando el botón Time hasta que aparezca el tiempo total de cocción. Usted puede fijar el tiempo de cocción total de 5 minutos hasta 120 minutos para el arroz, la carne, las verduras, la sopa y el guisado

3.4.7. Después de seleccionar la función de cocción deseada, puede retrasar la hora de inicio hasta 2 horas pulsando el botón Time / Delay  $\pm$  hasta que aparezca el tiempo de retardo total. La cuenta regresiva comenzará cuando los dos puntos (:) empiecen a parpadear.

3.4.8. Cuando la cocción a presión es completa, la cocción rápida cambiará automáticamente para mantener el calor. La luz indicadora Warm % se iluminará. Para cambiar manualmente para mantener el calor y / o cancelar cualquier proceso de cocción, pulse el botón de mantener caliente / Cancelar.

- Una vez completada la cocción a presión, la presión

puede liberarse manualmente o por sí sola. Si una receta indica "deje caer la presión por su cuenta", presione el botón de espera, y desenchufe la cocina. Cuando la receta indique "reducir la presión a la vez" o "reducir la presión manualmente", ponga los guantes del horno y mueva el dispositivo de liberación de presión a la posición "VENT" para liberar vapor y reducir la presión

3.4.9. La presión se reduce completamente cuando el Disco de Liberación de Vapor está en la posición 'VENT' E, ya no se escucha el escape de vapor de la válvula, y la tapa se abre libremente sin fuerza. Sólo entonces es seguro retirar la tapa de cocción rápida y servir la comida. Retire la tapa agarrando el mango y girando la tapa en sentido anti horario. Como característica de seguridad, la tapa no se abrirá a menos que se reduzca toda la presión. NO fuerce la tapa si no se abre libremente, esto significa que la unidad todavía está bajo presión.

#### TENGA EN CUENTA:

Durante el uso inicial, puede notar un ligero olor debido a la quema de los residuos de fabricación. Esto es completamente normal, no afecta a los alimentos que se cocinan y desaparecerá después de unos pocos usos.

#### NOTA:

Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición "sellada" antes de que el aparato comience el proceso de cocción, de lo contrario la unidad no podrá aumentar la presión.

### 3.5 Una vez que haya terminado de utilizar el aparato:

3.5.1. Deje que el aparato se enfríe.

3.5.2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

3.5.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.





## 4. Limpieza

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

4.2. Retire el recipiente de recogida de agua de la unidad y lave bajo agua tibia con un detergente suave, luego enjuague y seque completamente antes de conectarlo a la unidad.

4.3. Limpie las partes exteriores del aparato con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego seque. **¡PRECAUCIÓN!** No sumerja las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.

4.4. Utilice agua y un paño húmedo para limpiar la tapa de la cocina, asegúrese de que todas las partes de la tapa se sequen completamente antes de almacenar o reutilizar.

4.5. Limpie la olla de cocinar antiadherente con agua tibia y un detergente suave, use un paño suave para limpiarlo, no use ningún material abrasivo para limpiar la olla, ya que rayará el revestimiento antiadherente. Asegúrese de que la olla esté completamente seca antes de guardarla o volverla a usar.

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

4.67. 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 autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.

5.2. Si la conexión a la red ha sido dañada, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daños.

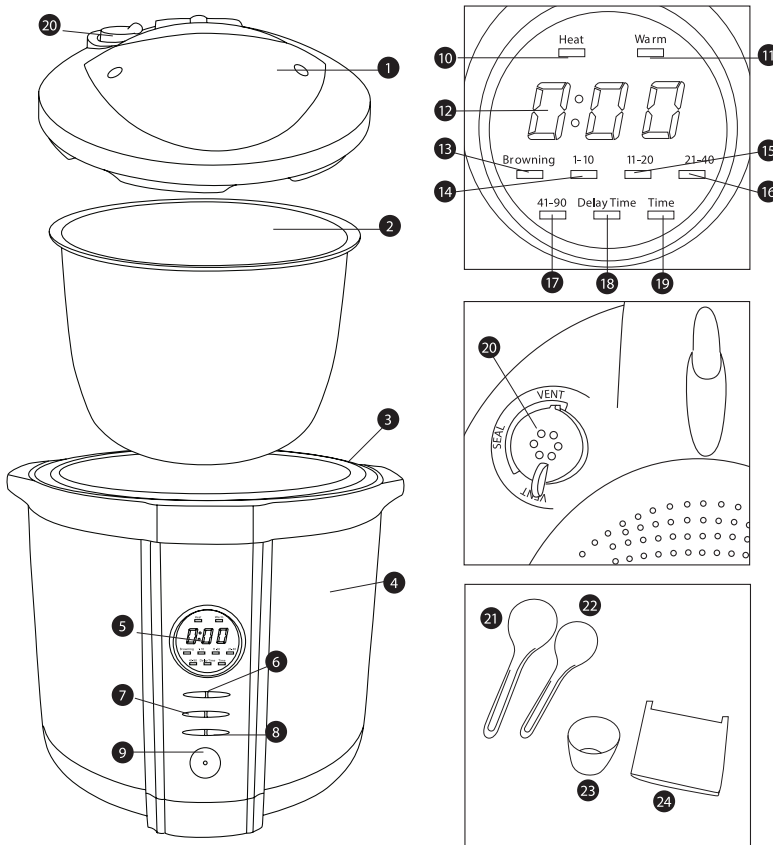




**Cher client,**

Merci 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. Partie Beskrywing



1. Couverture de la cuisinière
2. Pot de cuisson
3. Canal de drainage
4. Unité de base
5. Panneau d'affichage (voir schéma agrandi)
6. Touche de fonction
7. Bouton Time / delay
8. Le bouton Keep warm / cancel
9. Bouton de veille
10. Indicateur de chaleur

11. Indicateur Chaud
12. Affichage heure / retardateur
13. Indicateur de brunissement
14. Indicateur de minuterie 1-10 min.
15. Indicateur de minuterie 11-20 min.
16. Indicateur de minuterie 21-40 min.
17. Indicateur de minuterie 41-90 min.
18. Indicateur de temporisation de

- retard
19. Indicateur de temps
20. Soupape de pression
21. Spatule
22. Cuillère
23. Tasse de mesure
24. Bac d'égouttage







## 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 l'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. Environnement d'utilisation ou de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.
- 2.1.4. Gardez les enfants et les personnes présentes lorsque vous utilisez cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, apte à supporter des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
- 2.1.6. Gardez l'appareil à l'abri des matériaux inflammables tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.
- 2.1.7. Ne placez pas de matériau inflammable près de l'application.
- 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. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- 2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.2.11. Branchez l'appareil sur le secteur d'alimentation électrique avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 Ampères.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.
- 2.1.13. Si vous utilisez une prise multiple, vérifiez bien les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la note de la prise multiple.
- 2.1.14. Si l'une des enveloppes de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
- 2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.

- 2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.17. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'application.
- 2.1.18. Ne pas couper ni plier le cordon d'alimentation.
- 2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation s'accrocher ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'application.
- 2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou enchevêtrés augmentent le risque de choc électrique.
- 2.1.21. L'appareil ne convient pas pour l'usage à l'extérieur.
- 2.1.22. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter les signes de dommages, et si le cordon est endommagé, l'application ne doit pas être utilisée.
- 2.1.23. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

### 2.2. Sécurité personnelle:

- 2.2.1. **ATTENTION:** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation car il y a 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 et non à usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par les invités dans des environnements d'accueil tels que les chambres d'hôtes, les hôtels, les motels et d'autres types d'habitations, même dans les maisons de ferme, les domaines du personnel de la cuisine dans les magasins, les bureaux et autres milieux 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. Débranchez complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- 2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les ac-





cessoires ne sont pas correctement installés.

2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.

2.3.4. Ne tournez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté à l'alimentation secteur.

2.3.5. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec du papier d'aluminium et d'autres matériaux similaires.

2.3.6. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute tâche de nettoyage.

2.3.7. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants.

2.3.8. Ne rangez pas l'appareil s'il est encore chaud.

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation et de la sortie de la portée des enfants.

2.3.10. 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 ÉTEINDRE LE FEU.

## 2.4. Entretien:

2.4.1. 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.

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

2.4.3. 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.

3.1.3. Fixez le récipient de collecte d'eau à l'appareil, faites-le glisser simplement dans l'endroit (voir le diagramme). Le récipient collecteur d'eau collectera tout liquide d'accès généré par la vapeur.

### 3.2. Utilisation et soin:

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

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

3.2.3. Connectez le cordon d'alimentation en toute sécurité à l'autocuiseur afin d'éviter les arcs et les pannes de l'unité.

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

### 3.3 Brunissement / Scellage:

3.3.1. Placez l'autocuiseur sur la surface de travail de la cuisine, branchez-le et appuyez sur le bouton de veille.

3.3.2. L'écran affichera l'écran par défaut.

3.3.3. Ajouter la quantité appropriée d'huile dans la casserole pour la quantité de viande que vous souhaitez sceller.

3.3.4. Nous vous recommandons d'utiliser approximativement deux cuillères à soupe d'huile végétale pour sceller entre 800 g et 1200 g de viande. Cela peut cependant varier en fonction du goût personnel et de la quantité de graisse dans la viande scellée.

3.3.5. Pour sélectionner la fonction d'étanchéité, appuyez une fois sur le bouton de fonction, et l'affichage affiche 0:15 minutes sur la minuterie et l'indicateur de brunissement s'allume.

3.3.6. L'autocuiseur commencera alors à chauffer et la minuterie commencera à décompter. L'huile prend environ 5 minutes pour atteindre la température correcte pour l'étanchéité / brunissage de la viande 9i.e. Lorsque la minuterie lit 0:10)

3.3.7. Une bonne façon de tester si l'huile est assez chaude est d'ajouter un petit morceau de viande d'oignon au poêlon. S'il crique quand il frappe l'huile, la température est suffisante pour sceller / brunir. Si elle ne grêle pas, laissez la cuvette réchauffer pendant une minute ou deux puis testez à nouveau.

3.3.8. Ajouter la viande dans la poêle et remuer régulièrement jusqu'à ce que l'extérieur de la viande soit scellé / doré. Lorsque la minuterie atteint zéro, l'autocuiseur émet un bip cinq fois et le processus de cuisson s'arrête. Si votre viande est scellé avant que la minuterie atteigne zéro, appuyez une fois sur le bouton Keep warm/ cancel. L'autocuiseur émet un bip une fois, et le processus de cuisson s'arrêtera. L'écran retourne à l'affichage par défaut.

3.3.9. Si votre viande a besoin de quelques minutes supplémentaires après la fin de la minuterie, appuyez simplement sur le bouton Fonction une fois pour recommencer la fonction Brunissement / Scellage. Comme expliqué ci-dessus, annuler la fonction d'étanchéité avant que la minuterie atteigne zéro, appuyez une fois sur le bouton Keep warm/ cancel.





Remarque: Ne démarrez pas la fonction d'étanchéité / brunissement sans la cuvette dans l'unité de base car cela entraînera une surchauffe du produit. Vous ne devez pas démarrer la fonction Brunissement / Scellage sans ajouter d'huile sur la casserole.

### 3.4. Fonction de cuisson normale:

3.4.1. Ajouter les ingrédients dans le pot de cuisson quand il est en place dans l'unité de base. Veillez à ne pas renverser de liquide dans l'unité de base. Si cela se produit, éteignez l'appareil, retirez la fiche du secteur et nettoyez soigneusement.

3.4.2. Sauf pour la cuisson de riz, ne jamais charger l'autocuiseur au-dessus du niveau maximal d'ingrédient. Les aliments qui augmentent pendant la cuisson ne devraient jamais dépasser la marque 3/5

3.4.3. Ensuite, placez le couvercle sur l'autocuiseur. Tournez le couvercle à l'aide de la poignée, doucement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit en place.

3.4.4. Appuyez sur le bouton de fonction le nombre de fois approprié pour sélectionner le temps de cuisson désiré.

Appuyez deux fois: 1-10 minutes

Appuyez trois fois sur: 11-20mins

Appuyez sur 4 fois: 21-40mins

Appuyez sur 5 fois: 41-90 minutes

3.4.5. Pour sélectionner une valeur plus longue dans la plage sélectionnée, appuyez sur le bouton Time / Delay pour augmenter le temps de cuisson dans la plage sélectionnée. Par exemple, pour sélectionner un temps de cuisson de 27 minutes après avoir sélectionné la plage de 21-40 minutes, appuyez sur le bouton de l'heure six fois jusqu'à ce que 0:27 s'affiche sur la minuterie. L'autocuiseur va commencer à chauffer et le processus de cuisson commencera. Une fois que la pression a été atteinte, la pression sera automatiquement maintenue. Le temps de cuisson commence à ce point, et l'heure commencera à compter sur l'affichage.

3.4.6. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, vous pouvez ajouter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton Heure jusqu'à ce que le temps total de cuisson soit affiché. Vous pouvez régler le temps de cuisson total de 5 minutes à 120 minutes pour le riz, la viande, les légumes, la soupe et le ragoût

3.4.7. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, vous pouvez retarder l'heure de début jusqu'à 2 heures en appuyant sur la touche Time / Delay  $\frac{1}{2}$  jusqu'à ce que le temps de retard total s'affiche. Le compte à rebours commencera une fois que les deux points (:) commencent à clignoter.

3.4.8. Lorsque la cuisson sous pression est terminée, le cuisinier rapide passe automatiquement à Keep Warm. Le voyant Warm % s'allume. Pour passer manuellement à Keep Warm et / ou à annuler tout processus de cuisson, appuyez sur le bouton Keep Warm / Cancel •. Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression peut être libérée manuellement ou seule. Si une recette indique "laisser la pression baisser d'elle-même", appuyez sur le bouton Standby et débranchez la cuisinière. Lorsque la recette indique «réduire la pression une la fois» ou «réduire la pression manuellement», mettre les gants du four et déplacer le dispositif de décompression à la position «VENT» pour libérer de la vapeur et réduire la pression

3.4.9. La pression est complètement réduite lorsque Le cadran de dégagement de vapeur est dans la position 'VENT' E, et vous n'entendez plus la vapeur s'échapper de la vanne et le couvercle s'ouvre librement sans force. C'est seulement alors qu'il est sûr d'enlever le couvercle de cuisson rapide et de servir les aliments. Retirez le couvercle en saisissant la poignée et en tordant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. En tant que caractéristique de sécurité, le couvercle ne s'ouvre que si la pression est réduite. NE PAS forcer le couvercle ouvert s'il ne s'ouvre pas librement, cela signifie que l'appareil est encore sous pression.

**AVERTISSEMENT:** vous devez garder votre visage bien éloigné de la soupape lorsque vous libérez une surpression, et ne faites cela que lorsque vous portez des gants de protection. Il n'est pas recommandé de libérer de la vapeur manuellement avec des recettes contenant beaucoup de liquide, comme les soupes et les ragoûts. **NOTEZ S'IL VOUS PLAÎT:**

Lors de l'utilisation initiale, vous pouvez remarquer une légère irritation de l'incendie des résidus de fabrication. Ceci est tout à fait normal, cela n'affecte pas les aliments cuits et disparaîtra après quelques utilisations. **REMARQUE:**

Assurez-vous que la soupape de dégagement de vapeur est en position "sealed" avant que l'appareil ne démarre le processus de cuisson, sinon l'appareil ne pourra pas augmenter la pression.

### 3.5 Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil:

3.5.1. Laissez l'appareil refroidir.

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

3.5.3. 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. Retirez le récipient de récupération d'eau de l'appareil et lavez-les sous l'eau tiède avec un détergent doux, puis rincez et séchez complètement avant de l'attacher à l'unité.
- 4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez. MISE EN GARDE! Ne pas immerger les pièces électriques de l'appareil dans un liquide quelconque.
- 4.4. Utilisez de l'eau et un chiffon humide pour nettoyer le couvercle de la cuisinière, assurez-vous que toutes les parties du couvercle sont complètement séchées avant de les ranger ou de les réutiliser.
- 4.5. Nettoyez le pot anti-adhésif avec de l'eau tiède et un détergent doux, utilisez un chiffon doux pour le nettoyer, n'utilisez pas de matériaux abrasifs pour nettoyer le pot car il risquera de rayer le revêtement antiadhésif. Assurez-vous que le pot est complètement sec avant de le ranger ou de le réutiliser.
- 4.6. N'utilisez pas de solvants ou de produits à base d'acide ou de pH tel que l'eau de javel ou des produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- 4.67. 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. Passez l'appareil dans un centre de support 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.

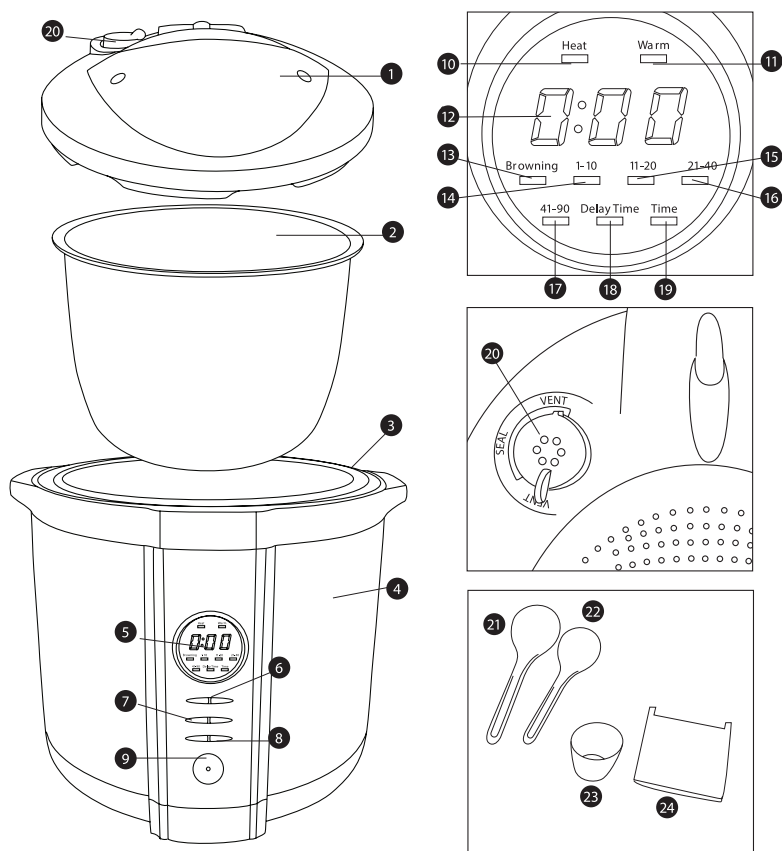




## Estimado cliente,

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

### 1. Estimado cliente



- 1-Tampa do fogão.
- 2-panela de cozinha.
- 3-Canal de drenagem
- 4-Unidade base
- 5-Painel do visor (consulte o diagrama ampliado
- 6- Botão de função
- 7-Botão de tempo / atraso
- 8- Mantenha o botão de aquecimento / cancelamento
- 9- Botão Standby

- 10- Indicador de calor
- 11- Indicador quente
- 12- Hora / Display
- 13- Indicador de branqueamento
- 14- Indicador do temporizador de 1 a 10 minutos
- 15- Indicador do timer de 11-20mins
- Indicador de temporizador de 16-21-40 minutos
- 17- Indicador do timer 41-90mins

- 18- Indicador do temporizador de atraso
- 19-Indicador do temporizador
- Válvula de liberação de 20 pressões
- 21-Espátula
- 22 colheres
- 23- Copo de medição
- 24- bandeja de gotejamento





## 2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde - as para referência futura. A não observância destas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as peças do produto que estarão em contacto com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

### 2.1. Utilização ou ambiente de trabalho:

2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desorganizadas e escuras convidam acidentes.

2.1.2. Utilize o aparelho numa área bem ventilada.

2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozinhar, queimadores a gás, fornos ou artigos semelhantes.

2.1.4. Mantenha as crianças e os espectadores afastados quando utilizar este aparelho.

2.1.5. Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana e estável, adequada para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contacto com a água.

2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como têxteis, cortinas, papelão ou papel, etc.

2.1.7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.

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

2.1.9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.

2.2.11. Ligue o aparelho à rede eléctrica com uma tomada de terra com um mínimo de 10 Amperes.

2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar-se correctamente na tomada de alimentação. Não altere a ficha.

2.1.13. Se estiver usando um multi plug verificar avaliações cuidadosamente como a corrente utilizada por vários aparelhos poderia facilmente exceder a classificação do multi plug.

2.1.14. Se qualquer um dos invólucros do aparelho quebrar, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

2.1.15. Não utilize o aparelho se cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca utilize

o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho.

2.1.17. Não enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.

2.1.18. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.

2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado ou entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque eléctrico.

2.1.21. O aparelho não é adequado para utilização no exterior.

2.1.22. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos e, se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.

2.1.23. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

### 2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de acidente.

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

2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, tais como bed and breakfast, 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 deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham sido supervisionados ou instruídos sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

### 2.3. Uso e cuidados:

2.3.1. Desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.

2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente montados.

2.3.3. Não utilize o aparelho quando estiver vazio.

2.3.4. Não ligue o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.

2.3.5. Não cubra a superfície de cozedura ou alimentos





com folha de alumínio e outros materiais semelhantes.

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

2.3.7. Este aparelho deve ser guardado fora do alcance das crianças.

2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado e mantenha-os fora do alcance das crianças.

2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho se incendiar, desligue o aparelho da rede e NÃO USE ÁGUA PARA DESLIGAR.

## 2.4. Serviço:

2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é reparado apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobresselentes ou acessórios originais são utilizados para substituir peças / acessórios existentes.

2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de assistência ou uma pessoa com qualificações semelhantes devem substituí-lo para evitar um perigo.

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

3. Instruções de utilização

## 3.1. Antes de usar:

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

3.1.2. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.

3.1.3. Coloque o recipiente de recolha de água no aparelho, basta deslizar para o lugar (consulte o diagrama). O recipiente de recolha de água irá recolher qualquer líquido de acesso gerado pelo vapor.

## 3.2. Uso e cuidados:

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

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

3.2.3. Conecte o cabo de alimentação firmemente à panela de pressão para evitar arcos e falhas da unidade

3.2.4. Ligue o aparelho à rede eléctrica.

## 3.3 Branqueamento / Vedação:

3.3.1. Coloque a panela de pressão na superfície de trabalho da cozinha, ligue-a e pressione o botão Standby.

3.3.2. O visor mostrará a tela padrão.

3.3.3. Adicione a quantidade apropriada de óleo à panela para a quantidade de carne que você deseja selar.

3.3.4. Recomendamos que aproximadamente duas colheres de sopa de óleo vegetal sejam adequadas para selar entre 800g-1200g de carne. Isto pode contudo ser variado dependendo do gosto pessoal e da quantidade de gordura na carne que está sendo selada.

3.3.5. Para seleccionar a função de vedação, prima uma vez o botão de função eo visor mostrará 0:15 minutos no temporizador eo indicador de dourado ficará aceso.

3.3.6. A panela de pressão começa então a aquecer eo temporizador começará a contagem decrescente. O óleo demora cerca de 5 minutos para atingir a temperatura correcta para selar / dourar a carne 9i.e. Quando o timer lê 0:10)

3.3.7. Uma boa maneira de testar se o óleo é quente o suficiente é adicionar um pequeno pedaço de carne de cebola para a panela. Se chove quando atinge o óleo, a temperatura é suficiente para selar / marrom. Se não chiar, deixe a panela aquecer por mais um minuto e, em seguida, teste novamente.

3.3.8. Adicione a carne à panela e mexa regularmente até que o exterior da carne é selado / dourado. Quando o temporizador atinge zero, a panela de pressão emitirá um sinal sonoro cinco vezes eo processo de cozedura irá parar. Se a sua média for selada antes de o temporizador atingir zero, pressione o botão Manter quente / cancelar uma vez. A panela de pressão emitirá um bipe e o processo de cozedura cessará. A tela retornará ao visor padrão.

3.3.9. Se a sua carne necessitar de alguns minutos extra de vedação após o temporizador ter atingido zero, basta premir o botão de função uma vez para iniciar a função de vedação / bronzeamento novamente. Conforme explicado acima, para cancelar a função de vedação antes que o temporizador chegue a zero, pressione o botão Manter quente / cancelar uma vez.

Nota: Não inicie a função de vedação / brunimento sem a panela na unidade base, pois isso fará com que o produto sobreaquecer. Você não deve iniciar a função de vedação / bronzeamento sem adicionar óleo à panela.





### 3.4. Função de cozimento normal:

3.4.1. Adicione os ingredientes na panela quando estiver no lugar na unidade de base. Tenha cuidado para não derramar líquidos na unidade de base. Se isso acontecer, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e limpe cuidadosamente.

3.4.2. Exceto quando cozinhar o arroz, nunca carregue a panela de pressão acima do nível máximo do ingrediente. Os alimentos que se expandem durante o cozimento nunca devem ultrapassar a marca de 3/5

3.4.3. Em seguida, coloque a tampa na panela de pressão. Gire a tampa usando a alavanca, gentilmente no sentido horário até que a tampa se encaixe no lugar.

3.4.4. Pressione o botão de função o número de vezes apropriado para selecionar o tempo de cozimento desejado.

Pressione duas vezes: 1-10mins

Pressione 3 vezes: 11-20mins

Pressione 4 vezes: 21-40mins

Pressione 5 vezes: 41-90 minutos

3.4.5. Para selecionar um valor mais longo dentro do intervalo selecionado, pressione o botão Time / Delay para aumentar o tempo de cozimento dentro do intervalo selecionado. Por exemplo, para seleccionar um tempo de cozedura de 27 minutos depois de seleccionar a gama de 21-40 minutos, prima o botão de tempo seis vezes até aparecer 0:27 no temporizador. A panela de pressão começará a aquecer eo processo de cozedura começará. Uma vez obtida a pressão será automaticamente.

**AVISO:** você deve manter seu rosto bem longe da válvula quando liberar o excesso de pressão, e só fazer isso quando você estiver usando luvas protetoras do forno. Não é recomendado para liberar vapor manualmente com receitas contendo lotes de líquidos, como sopas e ensopados.

#### **OBSERVE:**

Durante o uso inicial, você pode notar um ligeiro odor devido à queima de resíduos de fabricação. Isso é completamente normal, não afeta o alimento que está sendo cozido e vai desaparecer após alguns usos.

#### **NOTA:**

Certifique-se de que a válvula de liberação de vapor está na posição "selada" antes do aparelho iniciar o processo de cozimento, caso contrário a unidade não será capaz de aumentar a pressão.

### 3.5 Depois de terminar de usar o aparelho:

3.5.1. Deixe o aparelho arrefecer.

3.5.2. Desligue o aparelho da rede eléctrica.

3.5.3. Limpe o aparelho conforme descrito na secção de limpeza.

## 4. Limpeza

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

4.2. Retire o recipiente de recolha de água da unidade e lave com água morna com um detergente suave, em seguida, enxágüe e secar completamente antes de ligá-lo à unidade.

4.3. Limpe as partes exteriores do aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e depois seque. **CUIDADO!** Não mergulhe as partes eléctricas do aparelho em qualquer líquido.

4.4. Use água e um pano úmido para limpar a tampa do fogão, certifique-se de que todas as partes da tampa são completamente secas antes de armazenar ou reutilizar.

4.5. Limpe a panela antiaderente com água morna e um detergente suave, use um pano macio para limpá-lo, não use qualquer material abrasivo para limpar o pote, pois ele vai arranhar o revestimento antiaderente. Certifique-se de que o pote está completamente seco antes de armazená-lo ou reutilizá-lo.

4.6. Não utilize solventes, nem produtos com pH ácido ou básico, tais como lixívia ou produtos abrasivos, para a limpeza do aparelho.

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

## 5. Anomalias e reparos

5.1. Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado caso o produto esteja danificado ou surjam outros problemas.

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







# taurus



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

## First Year – 1 Year Retail Warranty:

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

## Second Year – 1 Year Extended Warranty

Taurus takes pride in their product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Taurus for repair. Taurus will repair the product free of charge and return it to you directly. Taurus will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. NB: The 1 Year Extended Warranty is only valid for customers who have registered their warranty online at [www.taurusappliances.co.za](http://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](mailto: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](http://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.

### STEP2 Pick a registration method:



#### DESKTOP/ LAPTOP

- Open your internet browser and visit [www.taurusappliances.co.za](http://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](http://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](mailto: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](mailto:help@creativehousewares.co.za)  
[www.creativehousewares.co.za](http://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



# 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 veiligheidsstandaarde. 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.taurusappliances.co.za](http://www.taurusappliances.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 u instruksies vir gebruik,
- Alle bykomstighede en dele teenwoordig is.

## Die volgende voorwaardes geld:

1. Maak seker dat u kwitansie 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 opgeskandeer 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-

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 Housewares (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 van 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 standaard, maar kan nie verantwoordelik gehou word of aanspreeklik wees vir enige omstandighede nie onder ons beheer nie.

## Herstelwerk buite die waarborg tydperk

As diens van herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die kliënt se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie verweis van die kliënt. So dra 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 kliënt diens op 086 111 5006 of e-pos [help@creativehousewares.co.za](mailto: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 diensentrums 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 bekommer 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](http://www.taurusappliances.co.za), klik 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](http://taurusappliances.co.za)

### STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



#### REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

- Maak u internet snuffelgids oop en besoek [www.taurusappliances.co.za](http://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



#### SMART- FOON / TABLET

- Skandeer die QR-kode bo of besoek [www.taurusappliances.co.za](http://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

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

### Notas:

1. Die aanlyn waarborg stelsel is 'n veilige stoor fasiliteit 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-

gelaai is. Creative Housewares kan nie verantwoordelik gehou word vir faks- of lêers nie ontvang nie.  
6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: [marketing@creative-housewares.co.za](mailto:marketing@creative-housewares.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**  
National Service Centre: 086 111 5006  
e-mail: [help@creativehousewares.co.za](mailto:help@creativehousewares.co.za)  
[www.creativehousewares.co.za](http://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](http://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

