



taurus



BATEDORA 800

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

 800W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
912900A

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

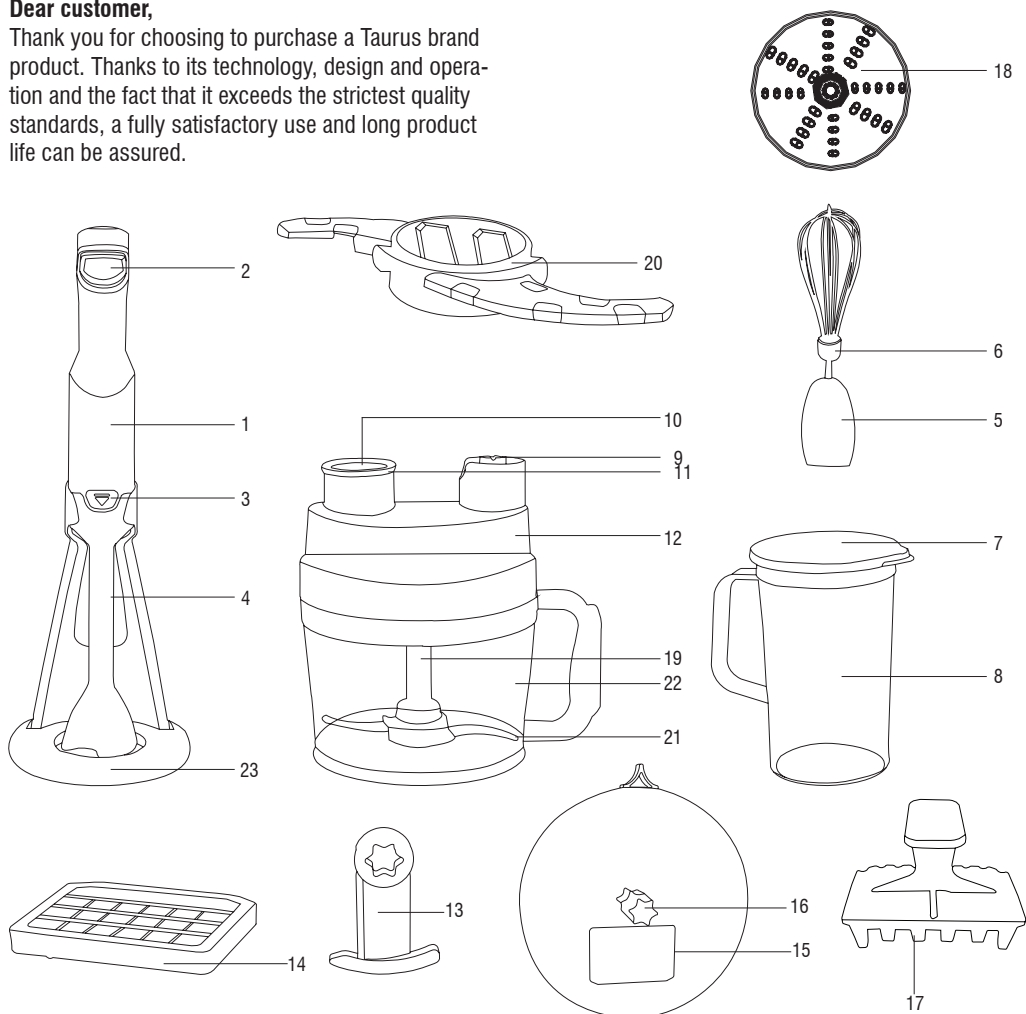




ENGLISH MANUAL

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. Motor housing
2. Variable speed control button
3. Attachment release button
4. Blender shaft
5. Whisk gear housing
6. Whisk
7. Measuring cup lid
8. Measuring cup
9. Motor housing port
10. Food chute
11. Food pusher

12. Food processor gear housing
13. Cube blade
14. Cube cutter
15. Cube cutter holder
16. Cube cutter cog
17. Cube cutter press
18. Shredding and slicing disc
19. Processor bowl shaft
20. Chopper blade
21. Mixer blade
22. Processor bowl
23. Storage stand





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. 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. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.7. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.8. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.9. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.10. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.11. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
- 2.1.12. Only use the appliance with the specific temperature control unit provided.
- 2.1.13. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.14. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.15. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- 2.1.16. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.17. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.18. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the

appliance.

- 2.1.19. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.20. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.21. Supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.22. 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. This appliance is intended for household use, and similar areas such as 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.
- 2.2.3. 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.
- 2.2.4. 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. Use the appliance handle/s, to carry it or move it.
- 2.3.5. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- 2.3.6. Unplug the appliance from the mains 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. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that has sharp moving blades





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 supply 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. Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).

3.1.4. Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.

3.1.5. Only use the Pusher when feeding ingredients down the feeding tube. Do not use your fingers or any other utensil.

3.1.6. Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

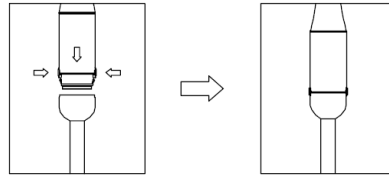
3.2. Instructions for use:

Blender

The hand blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- Mixing soft ingredients e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Put the ingredients in the desired container.
2. Do not exceed max (1000ml) level mark
3. Attach the blender shaft to the motor housing as illustrated:



4. Fully unroll the power cord and connect it to a suitable power supply

5. Completely immerse the blender shaft in the ingredients

6. To start mixing, press and hold the variable speed control in, should you wish to stop release the variable speed control.

7. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.

Whisk

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Connect the whisk to the whisk gear housing by gently pushing it in.
2. Connect the whisk gear housing to the motor housing.
3. Place the ingredients you wish to whisk into a suitable bowl.
4. Fully unroll the power cord and plug it to a suitable power supply
5. To start whisking, press and hold the variable speed control in, should you wish to stop release the variable speed control.

Cube cutter

1. Place the cube cutter in the opening on the cube cutter holder. Note: The cube cutter will only fit one way in the cube cutter holder.
2. Place the cube cutter blade onto the cube cutter blade cog that is located on the cube cutter holder.
3. Attach the assembled cube cutter holder to the processing bowl by gently turning it to right (clockwise) into the processing bowl, you will feel the cube cutter holder click into place. To remove gently turn it to the left (anticlockwise)
4. Attach the food processor gear housing to the cube cutter holder. Turn it to the right (clockwise) until you hear a click.
5. Connect the motor housing to the food processor gear housing.
6. Fully unroll the power cord and plug it to a suitable





power supply

7. Push your ingredients down the food chute using the food pusher.

8. To start cutting, press and hold the variable speed control in, should you wish to stop release the variable speed control.

Shredder

1. Put the processor bowl shaft into the center of processing bowl
2. Place the shredding and slicing disk (either blades facing down or up) on the processing bowl shaft
3. Fasten the food processor gear housing to the processing bowl. Turn it to the right (clockwise) until you hear a click.
4. Connect the motor housing to the food processor gear housing.
5. Fully unroll the power cord and plug it to a suitable power supply
6. Push your ingredients down the food chute using the food pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results.
7. To start shredding, press and hold the variable speed control in, should you wish to stop release the variable speed control. When processing large amounts of ingredients, process small batches separately and empty the bowl between batches.

Food processor

1. Insert the processor bowl shaft on the center of processor bowl
2. Carefully place the chopper blade on the top of the processor bowl shaft
3. Put all your ingredients inside the processor bowl
4. Fasten the food processor gear housing to the food processor gear housing. Turn it to the right (clockwise) until you hear a click.
5. Connect the motor housing to the food processor gear housing.
6. Fully unroll the power cord and plug it to a suitable power supply
7. To start processing, press and hold the variable speed control in, should you wish to stop release the variable speed control.

Mixing blade

1. Put the processing bowl shaft on the center of processing bowl
2. Insert the kneader plastic blade/ blade into the processing bowl shaft.
3. Put all your ingredients inside the processing bowl
4. Fasten the food processor gear box to the processing bowl. Turn it to the right (clockwise) until you hear a click. The feeding tube must be in line with the jar holder.
5. Fully unroll the power cord and plug it to a suitable power supply
6. To start mixing, press and hold the variable speed control in, should you wish to stop release the variable speed control.

4. CLEANING:

1. Do not immerse the motor unit, the whisk gear housing, or the processor bowl shaft unit in water.
2. Unplug the appliance from the main power supply.
3. Press the release buttons on the motor housing to remove the accessory you used.
4. Disassemble the accessory.
5. To clean the measuring cup and food processor bowl use water, and not any chemical agent or other liquid.
6. To clean the motor housing, please only use a dry cloth. **Caution:** Never use a wet cloth, or immerse the motor base in water.
7. Be very careful when cleaning the blades as they are very sharp.

5. Anomalies and repair

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





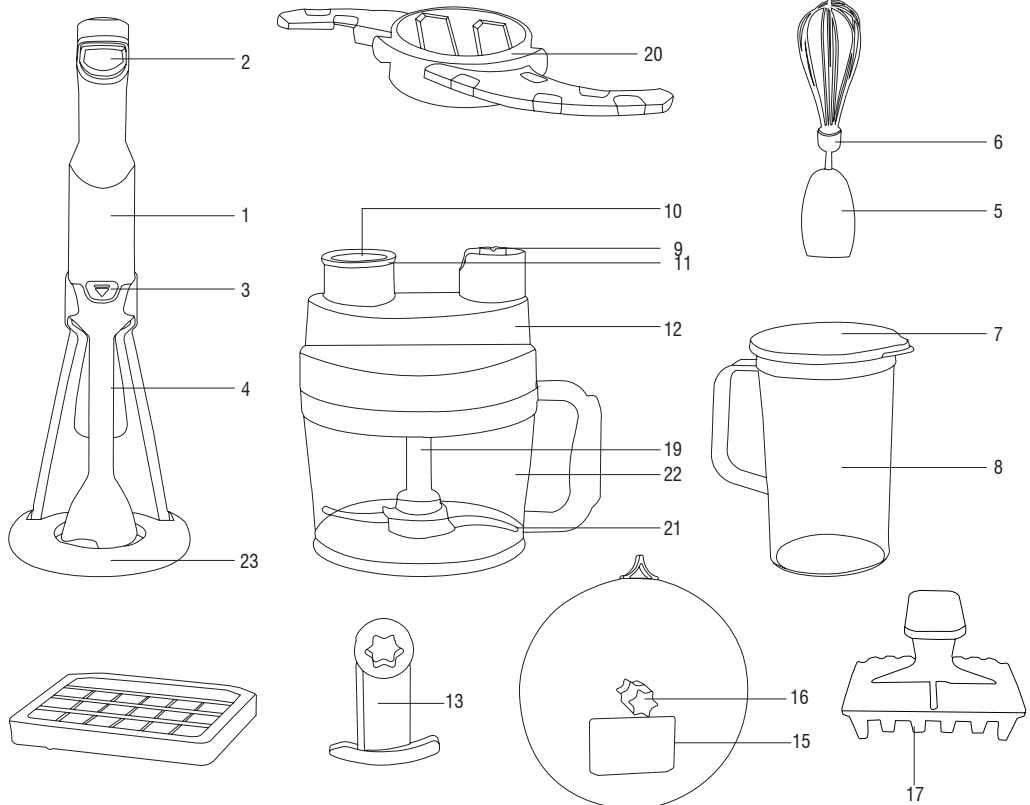
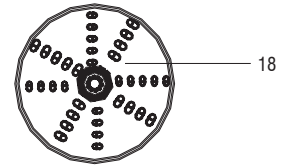
Food	Amount	Approximate cooking time	Temperature	Extra information
Potatoes and chips				
Thin frozen chips	300-700g	12-16 mins	180°C	Shake in between (as indicated in the use and care section) to ensure great results
Thick frozen chips	300-700g	12-16 mins	180°C	Shake in between (as indicated in the 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 drumsticks	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	





Geagte kliënt,

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



1. Onderdele beskrywing:

1. Motorbehuising
2. Veranderlike spoed beheer knoppie
3. Bevestigingsknoppie
4. Blender steel
5. Klits rathuis
6. Klits
7. Meetbeker-deksel
8. Meetbeker
9. Motorbehuisingshawe
10. Kosskut
11. Kos pusher

12. Voedselverwerker ratbehuising
13. Kubus lem
14. Cube cutter
15. Cube cutter houer
16. Cube cutter lem kog
17. Cube cutter pers
18. Versnippering en sny skyf
19. Verwerkerbakskaal
20. Chopper lem
21. Mixer lem
22. Verwerkerbak
23. Stoorplek





2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwyding. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk skoon soos aangedui in die skoonmaakafdeling, voor gebruik.

2.1. Gebruik of werksomgewing:

2.1.1. Hou die werkarea skoon en goed belig. Rorerige en donker gebiede nooi ongelukke uit.

2.1.2. Gebruik die apparaat in 'n goed geventileerde area.

2.1.3. Plaas die apparaat nie op warm oppervlaktes soos kookplate, gasbrander, oonde of soortgelyke items nie.

2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer u hierdie toestel gebruik.

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

2.1.6. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.

2.1.7. Moenie die toestel gebruik as die kabel of stekker beskadig is nie.

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

2.1.9. Sluit die toestel aan op die netspanning met 'n aardkrag wat ten minste 10 ampère behels.

2.1.10. Die stekker van die apparaat moet in die stekker gepas wees. Moenie die prop verander nie.

2.1.11. As 'n multiplug gebruik word, moet die graderings noukeurig nagegaan word, aangesien die stroom wat deur verskeie toestelle gebruik word, maklik oorskry kan word.

2.1.12. Gebruik slegs die apparaat met die spesifieke temperatuurbeheer eenheid wat voorsien word.

2.1.13. As enige van die toebehore breek, skakel die apparaat onmiddellik uit die kragtoevoer om te verhoed dat daar 'n elektriese skok is.

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

2.1.15. Moenie die netsnoer dwing nie. Moet nooit die kragtoevoer gebruik om die toestel op te hef of te dra nie.

2.1.16. Moet nie die netsnoer om die toestel draai nie.

2.1.17. Moenie die kragtoevoer sny of vou nie.

2.1.18. Moenie toelaat dat die kragtoevoer hang of met die warm oppervlaktes van die toestel in aanraking kom nie.

2.1.19. Kontroleer die toestand van die netsnoer. Beskadigde of verstrengelde kables verhoog die risiko van elektriese skok.

2.1.20. Die toestel is nie geskik vir buite gebruik nie.

2.1.21. Toevoerkabel moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en as die tou beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.

2.1.22. Moenie die prop met nat hande aanraak nie.

2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel onbewaak maak tydens gebruik nie, aangesien daar 'n ongeluk gevaar is.

2.2.2. Hierdie toestel is bedoel vir huishoudelike gebruik en soortgelyke areas soos gaste in gasvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motelle en ander tipes woongeboue, selfs in plaashuise, areas van kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings.

2.2.3. 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.

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

2.3. Gebruik en sorg:

2.3.1. Vult die toestel se kragkabel voor elke gebruik uit.

2.3.2. Moenie die toestel gebruik as die dele of toebehore nie behoorlik toegerus is nie.

2.3.3. Moenie die toestel gebruik as dit leeg is nie.

2.3.4. Gebruik die handvatsel / s, om dit te dra of te beweeg.

2.3.5. Moenie die toestel oorskakel terwyl dit in gebruik is of aan die kragtoevoer gekoppel is nie.

2.3.6. Skakel die toestel uit die kragtoevoer wanneer dit nie gebruik word nie en voordat u enige skoonmaakwerk onderneem.

2.3.7. Hierdie toestel moet buite bereik van kinders gestoor word.





2.3.8. Moet nooit die toestel onbewaak wanneer dit in gebruik is en buite bereik van kinders wees nie, aangesien dit 'n elektriese toestel met skerp bewegende lemme is.

2.4. diens:

2.4.1. Maak seker dat die toestel slegs deur 'n toepaslike gekwalifiseerde tegnikus bedien word, en dat slegs oorspronklike onderdele of toebehore gebruik word om bestaande dele / toebehore te vervang.

2.4.2. As die toevoerkabel beskadig is, moet die vervaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyke persoon dit vervang om gevaar te voorkom.

2.4.3. Enige misbruik of versuim om die gebruiksaanwysings te volg, maak die waarborg en die aanspreeklikheid van die vervaardiger ongeldig.

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

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

3.1.2. Voordat u die produk vir die eerste keer gebruik, maak die dele wat met voedsel in aanraking kom, skoon soos op die skoonmaakafdeling beskryf.

3.1.3. Laat warm bestanddele afkoel voordat jy hulle kap, meng of gooi dit in die beker (maksimum temperatuur 80 °C).

3.1.4. Sny groot bestanddele in stukke van ongeveer 2 cm voordat jy dit verwerk.

3.1.5. Gebruik slegs die Pusher wanneer bestanddele onder die voedingsbuis gevoer word. Moenie jou vingers of enige ander gereedskap gebruik nie.

3.1.6. Maak die apparaat goed voor jy die stekker in die stopcontact steek.

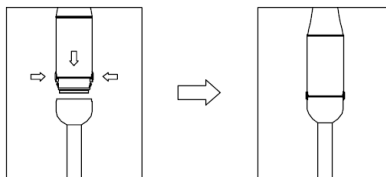
3.2. Aanwysings:

Menger

Die handmenger is bedoel vir:

- Meng vloeistowwe, bv. Suiwelprodukte, souse, vrugtesap, sop, gemengde drankies en skud.
- Meng sagte bestanddele bv. Pannekoekbeslag of mayonnaise.
- Maak gekookte bestanddele skoon, bv. Om baba kos te maak.

1. Plaas die bestanddele in die verlangde houër.
2. Moenie maksimum (1000ml) vlakpunt oorskry nie
3. Heg die blenderas aan soos aangedui op die motorhuis



4. Draai die netsnoer los en koppel dit aan 'n geskikte stroomtoevoer
5. Dompel die mengsel in die bestanddele heeltemal
6. Om te begin meng, druk en hou die veranderlike spoedbeheer in, indien u wil stop om die veranderlike spoedbeheer uit te skakel.
7. Beweeg die apparaat stadig op en af en in sirkels om die bestanddele te meng.

Klits

Die klits is bedoel vir slagroom, klits eierwitte, nageregte ens.

1. Koppel die klitsamer aan die klitsratkashuis deur dit saggies in te druk.
2. Koppel die ratkashuis aan die motorhuis.
3. Plaas die bestanddele wat jy wil inbring in 'n geskikte bak.
4. Draai die netsnoer volledig uit en steek dit aan 'n geskikte kragtoevoer
5. Om te begin klop, druk en hou die veranderlike spoedbeheer in, indien u wil stop om die veranderlike spoedbeheer uit te skakel.

Om blokkies te sny

1. Plaas die kubus snyer in die opening op die kubus snyhouer. Nota: Die kubus snyer pas pas in die kubus snyhouer.
2. Plaas die kubus sny lem op die kubus snyer lemskoon wat op die kubus snyhouer geleë is.
3. Heg die gemonteerde kubus-snyhouer aan die verwerkingsbak vas deur dit regs (kloksgewys) in die verwerkingsbak te draai, en jy sal die kubuskniphouer op sy plek voel. Om dit liggies te verwyder, draai dit links (antikloksgewys)
4. Heg die kosverwerker rathuis aan op die kubus-kuthouer. Draai dit regs (kloksgewys) totdat jy 'n klik





hoor.

5. Verbind die motorhuis aan die kosverwerker rathuis.
6. Draai die netsnoer volledig uit en steek dit aan 'n geskikte kragtoevoer
7. Druk jou bestanddele in die kosskyfie deur die kosmaker te gebruik.
8. Om te begin sny, druk en hou die veranderlike spoedbeheer in, indien u wil stop om die veranderlike spoedbeheer uit te skakel.

Vynmaak

1. Plaas die verwerkerbakkas in die middel van die verwerkingsbak
2. Plaas die slypskyf en sny skyf (óf lemme na onder of op) op die verwerkingsbakkas
3. Bevestig die voedselverwerker-ratbehuizing aan die verwerkingsbak. Draai dit regs (klokgewys) totdat jy 'n klik hoor.
4. Verbind die motorbehuizing aan die kosverwerker rathuis.
5. Draai die netsnoer los en steek dit na 'n geskikte stroomtoevoer
6. Druk jou bestanddele in die kosskyfie deur die kosmaker te gebruik. Vul die voerbuis eweredig vir die beste resultate.
7. Om te begin met knipping, druk en hou die veranderlike spoedbeheer in, indien u wil stop om die veranderlike spoedbeheer uit te skakel. By die verwerking van groot hoeveelhede bestanddele, verwerk klein pakkies afsonderlik en le die bak tussen bondels.

Voedselverwerker

1. Plaas die verwerkerboulas in die middel van die verwerkerbak
2. Plaas die helder lem sorgvuldig op die bokant van die verwerkerbakas
3. Plaas al jou bestanddele in die verwerkerbak
4. Bevestig die voedselverwerker ratkas aan die kosverwerker rathuis. Draai dit regs (klokgewys) totdat jy 'n klik hoor.
5. Verbind die motorhuis aan die kosverwerker rathuis.
6. Draai die netsnoer volledig uit en steek dit aan 'n geskikte kragtoevoer
7. Om die verwerking te begin, druk en hou die veranderlike spoedbeheer in, indien u wil stop om die veranderlike spoedbeheer uit te skakel.

Meng lem

1. Plaas die verwerkingsboulas in die middel van die verwerkingsbak
2. Plaas die knipper plastiek lem / lem in die verwerkingsbakkas.
3. Plaas al jou bestanddele in die verwerkingsbak
4. Bevestig die voedselverwerker ratkas aan die verwerkingsbak. Draai dit regs (klokgewys) totdat jy 'n klik hoor. Die toevoerbuis moet in lyn wees met die houer.
5. Draai die netsnoer los en steek dit na 'n geskikte stroomtoevoer
6. Om te begin meng, druk en hou die veranderlike spoedbeheer in, indien u wil stop om die veranderlike spoedbeheer uit te skakel.

4. Skoonmaak:

1. Moenie die motor-eenheid, die klitsratkashuis of die verwerkerskulpas-eenheid in water dompel nie.
2. Skakel die toestel uit die hoofstroomtoevoer.
3. Druk die loslaatknoppies op die motorbehuizing om die bybehore wat u gebruik het, te verwyder.
4. Demonteer die bybehore.
5. Om die maatbeker en kosverwerkerbak skoon te maak, gebruik water, en nie enige chemiese middel of ander vloeistof nie.
6. Om die motorhuis skoon te maak, gebruik slegs 'n droë lap. Let op: Moet nooit 'n nat lap gebruik of die motorbasis in water dompel nie.
7. Wees baie versigtig wanneer die lemme skoonge-maak word, aangesien dit baie skerp is.

5. Anomalieë en herstel

1. Neem die toestel aan 'n gemagtigde ondersteuning sentrum as produk beskadig of ander probleme.
2. As die aansluiting op die hoofstroom beskadig is, moet dit vervang word en moet u voortgaan soos u sou in die geval van skade.





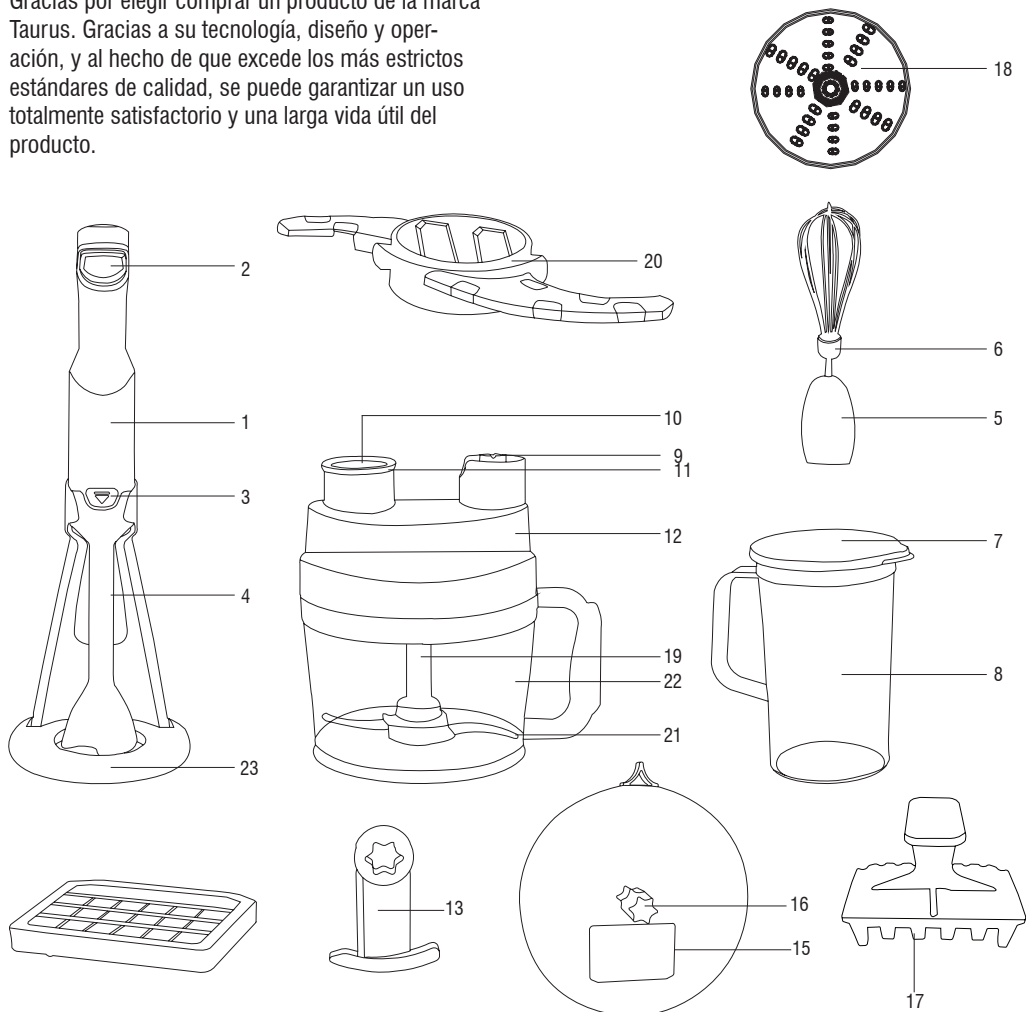
Kos	bedrag	Geskatte kooktyd	temperatuur	Ekstra inligting
Aartappels en skyfies				
Dun bevore skyfies	300-700g	12-16 minute	180 ° C	Skakel tussen (soos aangedui in die gebruiksen versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Dik bevore skyfies	300-700g	12-16 minute	180 ° C	Skakel tussen (soos aangedui in die gebruiksen versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Tuisgemaakte skyfies	300-700g	16-20 minute	180 ° C	Skep eerstens die skyfies in water, voeg dan 1/2 eetlepels olie by en skud tussen (soos aangedui in die gebruiksen versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Tuisgemaakte Aartappelpelwiggies	300-700g	18-22 min	180 ° C	Skep eerstens die skyfies in water, voeg dan 1/2 eetlepels olie by en skud tussen (soos aangedui in die gebruiksen versorgingsafdeling) om goeie resultate te verseker
Vleis en pluimvee				
steak	100-500g	8-14 minute	200 ° C	
Vark tjops	100-500g	7-14 minute	200 ° C	
Hoenderborsie	100-500g	15-22 min	200 ° C	
Hoenderstokkies	100-500g	15-22 min	200 ° C	
Snacks en kante				
Bevore Hoendernuggets	100-500g	6-10 minute	200 ° C	
Lente rolle	100-400g	8-10 minute	200 ° C	
Gevulde groente	100-400g	10 minute	160 ° C	
Bak en koeke				
quiche	400g	20-22 min	180 ° C	
koek	300g	20-25 minute	160 ° C	
muffins	300g	15-18 minute	200 ° C	





Estimado cliente,

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



1. Descripción de las piezas:

1. Vivienda del motor
2. Botón de control de velocidad variable
3. Botón de liberación del accesorio
4. Eje de la licuadora
5. Bata la caja de engranajes
6. Batidor
7. Tapa de vaso medidor
8. Taza medidora
9. Puerto de alojamiento del motor
10. Tobogán de comida
11. Empujador de alimentos

12. Caja de engranajes del procesador de alimentos
13. Hoja de cubo
14. Cortador de cubo
15. Portacubos de cubo
16. Diente de la cuchilla del cubo
17. Prensa de corte de cubo
18. Trituración y corte de disco
19. Eje del tazón del procesador
20. cuchilla de Chopper
21. Hoja del mezclador
22. Tazón de procesador
23. Soporte de almacenamiento





2. Consejos de seguridad y advertencias!

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

2.1. Uso o 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. Use el aparato en un área bien ventilada.

2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos u objetos similares.

2.1.4. Mantenga a los niños y las personas alejadas cuando use este electrodoméstico.

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

2.1.6. No coloque material inflamable cerca del aparato.

2.1.7. No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

2.1.8. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con la tensión de la red antes de enchufar el aparato.

2.1.9. Conecte el aparato a la fuente de alimentación con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.

2.1.10. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No alteres el enchufe.

2.1.11. Si usa una clavija múltiple, compruebe las clasificaciones con cuidado ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría exceder fácilmente la clasificación de la clavija múltiple.

2.1.12. Utilice únicamente el aparato con la unidad de control de temperatura específica provista.

2.1.13. Si alguna de las cubiertas del aparato se rompe, inmediatamente desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2.1.14. No use el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.

2.1.15. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

2.1.16. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.17. No recorte ni doble el cable de alimentación.

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

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

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

2.1.21. El cable de alimentación debe inspeccionarse regularmente en busca de signos de daños y, si el cable está dañado, no debe utilizarse.

2.1.22. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato sin supervisión durante el uso, ya que existe el riesgo de un accidente.

2.2.2. Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y áreas similares, como huéspedes en entornos de hospitalidad, como alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas de campo, áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.

2.2.3. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.

2.2.4. Este electrodoméstico no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del artefacto antes de cada uso.

2.3.2. No use el aparato si las piezas o los accesorios no están colocados correctamente.

2.3.3. No use el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. Use la (s) manija (s) del electrodoméstico para transportarlo o moverlo.

2.3.5. No encienda el aparato mientras está en uso o conectado a la red eléctrica.

2.3.6. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de





limpieza.

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

2.3.8. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que este es un aparato eléctrico que tiene cuchillas móviles

2.4. Servicio:

2.4.1. Asegúrese de que el servicio sea revisado solo por un técnico calificado y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.

2.4.2. Si el cable de suministro está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona con la misma calificación debe reemplazarlo para evitar un peligro.

2.4.3. Cualquier uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

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

3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.

3.1.3. Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de cortarlos, mezclarlos o verterlos en el vaso de precipitados (temperatura máxima de 80 ° C).

3.1.4. Cortar los ingredientes grandes en trozos de aprox. 2 cm antes de procesarlos.

3.1.5. Solo use el empujador cuando alimente los ingredientes por el tubo de alimentación. No use sus dedos o cualquier otro utensilio.

3.1.6. Arme el electrodoméstico correctamente antes de enchufarlo a la toma de corriente.

3.2. Instrucciones de uso:

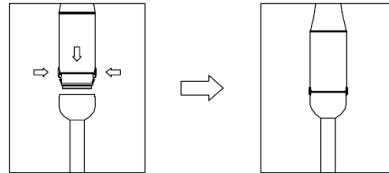
Licuada

La batidora manual está diseñada para:

- Fluidos combinados, por ejemplo, productos lácteos, salsas, jugos de frutas, sopas, bebidas mezcladas y batidos.

- Mezcla de ingredientes blandos, por ejemplo, masa para panqueques o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar alimentos para bebés.

1. Pon los ingredientes en el recipiente deseado.
2. No exceda la marca de nivel máximo (1000ml)
3. Fije el eje de la licuadora a la carcasa del motor como se ilustra:



4. Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una fuente de alimentación adecuada
5. Sumerja completamente el eje más blanco en los ingredientes
6. Para comenzar a mezclar, mantenga presionado el control de velocidad variable, si desea detener el control de velocidad variable.
7. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes.

Batidor

El batidor es para batir crema, batir claras de huevo, postres, etc.

1. Conecte la batidora a la caja del engranaje batidor empujándola suavemente hacia adentro.
2. Conecte la caja del engranaje batidor a la carcasa del motor.
3. Coloque los ingredientes que desea batir en un recipiente adecuado.
4. Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una fuente de alimentación adecuada
5. Para comenzar a batir, mantenga presionado el control de velocidad variable, si desea detener el control de velocidad variable.

Cortador de cubo

1. Coloque el cortador de cubos en la abertura del soporte del cortador de cubos. Nota: El cortador de cubos solo encajará en el soporte del cortador de





cubos.

2. Coloque la cuchilla del cortador de cubos sobre el diente de la cuchilla del cortador cúbico que se encuentra en el soporte del cortatubos.
3. Coloque el soporte del cortador de cubos ensamblado en el recipiente de procesamiento girándolo suavemente hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) hacia el recipiente de procesamiento, sentirá que el portacuchillas se encaja en su lugar. Para quitarlo suavemente, gírelo hacia la izquierda (en sentido antihorario)
4. Fije la carcasa del engranaje del procesador de alimentos al soporte del cortador de cubos. Gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) hasta que escuche un clic.
5. Conecte la carcasa del motor a la carcasa del engranaje del procesador de alimentos.
6. Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una fuente de alimentación adecuada
7. Empuje los ingredientes por el conducto de comida con el empujador de alimentos.
8. Para comenzar a cortar, mantenga presionado el control de velocidad variable, si desea detener el control de velocidad variable.

Desfibradora

1. Coloque el eje del tazón del procesador en el centro del tazón de procesamiento
2. Coloque el disco de trituración y corte (con las cuchillas hacia abajo o hacia arriba) en el eje del recipiente de procesamiento
3. Fije la carcasa del engranaje del procesador de alimentos al tazón de procesamiento. Gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) hasta que escuche un clic.
4. Conecte la carcasa del motor a la carcasa del engranaje del procesador de alimentos.
5. Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una fuente de alimentación adecuada
6. Empuje sus ingredientes hacia abajo en la tolva de comida usando el empujador de alimentos. Llene el tubo de alimentación de manera uniforme para obtener los mejores resultados.
7. Para iniciar la trituración, mantenga presionado el control de velocidad variable, si desea detener el control de velocidad variable. Al procesar grandes cantidades de ingredientes, procese lotes pequeños por separado y vacíe el recipiente entre lotes.

Procesador de alimentos

1. Inserte el eje del tazón del procesador en el centro del tazón del procesador
2. Coloque con cuidado la cuchilla del cortador en la parte superior del eje del recipiente del procesador
3. Pon todos tus ingredientes dentro del tazón del procesador
4. Fije la carcasa del engranaje del procesador de alimentos a la carcasa del engranaje del procesador de alimentos. Gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) hasta que escuche un clic.
5. Conecte la carcasa del motor a la carcasa del engranaje del procesador de alimentos.
6. Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una fuente de alimentación adecuada
7. Para iniciar el procesamiento, mantenga presionado el control de velocidad variable, si desea detener el control de velocidad variable.

Cuchilla de mezcla

1. Coloque el eje del tazón de procesamiento en el centro del tazón de procesamiento
2. Inserte la hoja / cuchilla de plástico de la amasadora en el eje del recipiente de procesamiento.
3. Pon todos tus ingredientes dentro del tazón de procesamiento
4. Fije la caja de engranajes del procesador de alimentos al recipiente de procesamiento. Gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) hasta que escuche un clic. El tubo de alimentación debe estar en línea con el soporte del frasco.
5. Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una fuente de alimentación adecuada
6. Para comenzar a mezclar, mantenga presionado el control de velocidad variable, si desea detener el control de velocidad variable.

4. Limpieza:

1. No sumerja la unidad del motor, la carcasa del engranaje batidor ni la unidad del eje de la cubeta del procesador en agua.
2. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación principal.
3. Presione los botones de liberación en la carcasa del motor para quitar el accesorio que utilizó.





4. Desmontar el accesorio.
5. Para limpiar la taza de medir y el tazón del procesador de alimentos, use agua y no cualquier agente químico u otro líquido.
6. Para limpiar la carcasa del motor, utilice únicamente un paño seco. Precaución: Nunca use un paño húmedo ni sumerja la base del motor en agua.
7. Tenga mucho cuidado al limpiar las cuchillas, ya que son muy afiladas.

5. Anomalías y reparación

1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
2. Si la conexión a la red se ha dañado, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daños.





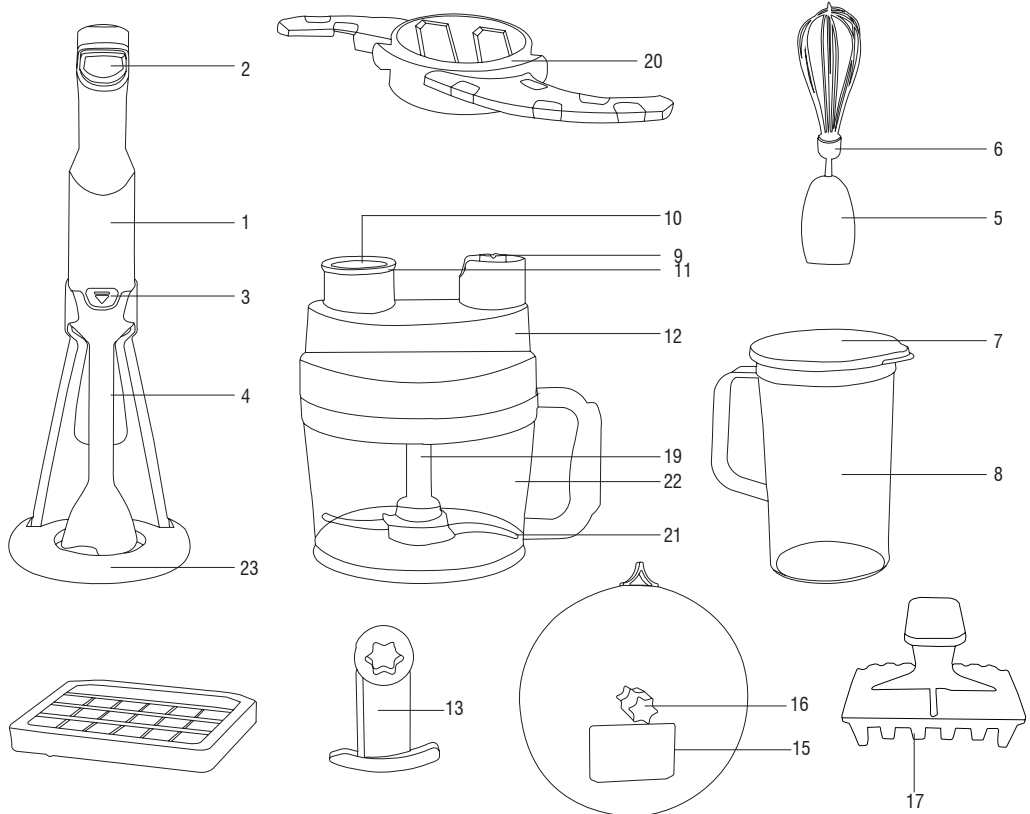
Comida	Cantidad	Tiempo aproximado de cocción	Temperatura	Información extra
Papas y patatas fritas				
Finas fichas congeladas	300-700g	12-16 minutos	180 ° C	Agite en el medio (como se indica en la sección de uso y cuidado) para garantizar excelentes resultados
Gruesas fichas congeladas	300-700g	12-16 minutos	180 ° C	Agite en el medio (como se indica en la sección de uso y cuidado) para garantizar excelentes resultados
Fichas hechas en casa	300-700g	16-20 minutos	180 ° C	Primero remoje las virutas en agua, luego agregue 1/2 cucharadade aceite y agite entremedias (como se indica en la sección de uso y cuidado) para asegurar excelentes resultados
Cuñas de papa caseras	300-700g	18-22 minutos	180 ° C	Primero remoje las virutas en agua, luego agregue 1/2 cucharadade aceite y agite entremedias (como se indica en la sección de uso y cuidado) para asegurar excelentes resultados
Carne y aves de corral				
filete	100-500g	8-14 minutos	200 ° C	
Chuletas de cerdo	100-500g	7-14 minutos	200 ° C	
Pechuga de pollo	100-500g	15-22 minutos	200 ° C	
Muslos de pollo	100-500g	15-22 minutos	200 ° C	
Snacks y lados				
Pepitas de pollo congeladas	100-500g	6-10 minutos	200 ° C	
Rollitos de primavera	100-400g	8-10 minutos	200 ° C	
Vegetales rellenos	100-400g	10 minutos	160 ° C	
Pasteles y tortas				
Quiche	400g	20-22 minutos	180 ° C	
pastel	300g	20-25 minutos	160 ° C	
Magdalenas	300g	15-18 minutos	200 ° C	





Cher client,

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



1. Description des pièces:

- | | |
|---|--|
| 1. Logement du moteur | 12. Carter d'engrenage du robot culinaire |
| 2. Bouton de contrôle de vitesse variable | 13. Lame de cube |
| 3. Bouton de déverrouillage de l'accessoire | 14. Coupe-cubes |
| 4. Arbre de mélangeur | 15. Porte-outil cubique |
| 5. Fouet logement de l'engrenage | 16. Cog de lame de coupe cubique |
| 6. Fouet | 17. Presse à découper cubique |
| 7. Couvercle de tasse à mesurer | 18. Disque de déchiquetage et de tranchage |
| 8. tasse à mesurer | 19. Arbre du bol du processeur |
| 9. Port de logement de moteur | 20. Lame de coupe |
| 10. Goulotte d'alimentation | 21. Lame de mélangeur |
| 11. Pousseur de nourriture | 22. Cuve du processeur |
| | 23. Support de rangement |





2. Conseils de sécurité et avertissements!

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

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres favorisent les 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 objets similaires.

2.1.4. Tenez les enfants et les spectateurs à distance lors de l'utilisation de cet appareil.

2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, adaptée pour résister à des températures élevées et loin des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.

2.1.6. Ne placez pas de matériau inflammable à proximité de l'appareil.

2.1.7. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé.

2.1.8. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à la tension d'alimentation avant de brancher l'appareil.

2.1.9. Branchez l'appareil sur le secteur avec une prise de terre d'au moins 10 ampères.

2.1.10. La fiche de l'appareil doit être correctement branchée dans la prise secteur. Ne pas modifier la fiche.

2.1.11. Si vous utilisez une prise multi-fiche, vérifiez soigneusement les valeurs car le courant utilisé par plusieurs appareils peut facilement dépasser la valeur nominale de la prise multiple.

2.1.12. N'utilisez l'appareil qu'avec l'unité de contrôle de température spécifique fournie.

2.1.13. Si l'un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque d'électrocution.

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

2.1.15. Ne forcez pas le cordon d'alimentation.

N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

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

2.1.17. Ne coupez pas et ne pliez pas le cordon d'alimentation.

2.1.18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

2.1.19. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

2.1.20. L'appareil ne convient pas pour une utilisation en extérieur.

2.1.21. Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement afin de déceler tout signe de dommage. Si le cordon est endommagé, il ne doit pas être utilisé.

2.1.22. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

2.2. Sécurité personnelle:

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

2.2.2. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des endroits similaires tels que des invités dans des lieux d'accueil tels que chambres d'hôtes, hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels, même dans des maisons de ferme, dans le personnel de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.

2.2.3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisé ou instruit par une personne responsable de leur sécurité.

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

2.3. Utilisez et soignez:

2.3.1. Dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.

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

2.3.4. Utilisez la / les poignée (s) de l'appareil pour la porter ou la déplacer.

2.3.5. Ne pas allumer l'appareil pendant qu'il est





utilisé ou connecté au secteur.

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

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

2.3.8. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé et tenez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique muni de lames en mouvement.

2.4. Un service:

2.4.1. Assurez-vous que l'appareil est réparé uniquement par un technicien qualifié, et que seules des pièces de rechange d'origine ou des accessoires sont utilisés pour remplacer les pièces / accessoires existants.

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

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

3. Instructions d'utilisation

3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez le film protecteur de l'appareil (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. Laissez les ingrédients chauds refroidir avant de les couper, mélangez-les ou versez-les dans le bœcher (température maximale de 80 ° C).

3.1.4. Coupez les gros ingrédients en morceaux d'env. 2cm avant de les traiter.

3.1.5. N'utilisez le poussoir que lorsque vous introduisez les ingrédients dans le tube d'alimentation. N'utilisez pas vos doigts ou tout autre ustensile.

3.1.6. Assemblez l'appareil correctement avant de brancher la fiche dans la prise murale.

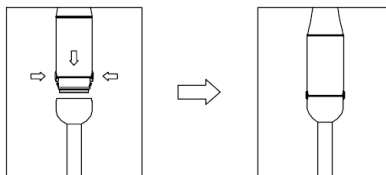
3.2. Mode d'emploi:

Mixeur

Le mélangeur à main est destiné à:

- Mélange de liquides, par exemple produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, boissons mélangées et shakes.
- Mélange d'ingrédients mous, p. Ex. Pâte à crêpes ou mayonnaise.
- La purée d'ingrédients cuits, par exemple pour préparer des aliments pour bébés.

1. Mettez les ingrédients dans le récipient désiré.
2. Ne dépassez pas la marque de niveau max (1000ml)
3. Fixez l'arbre du mélangeur au carter du moteur comme illustré:



4. Dérouler complètement le cordon d'alimentation et le brancher à une source d'alimentation appropriée
5. Immergez complètement l'arbre de blender dans les ingrédients
6. Pour démarrer le mélange, appuyez et maintenez enfoncé le bouton de réglage de la vitesse variable, si vous souhaitez arrêter la commande de vitesse variable.
7. Déplacez lentement l'appareil de haut en bas et en cercles pour mélanger les ingrédients.

Fouet

Le fouet est destiné à la crème fouettée, au battage des blancs d'œufs, aux desserts, etc.

1. Branchez le fouet au boîtier du fouet en l'enfonçant doucement.
2. Raccorder le boîtier du fouet au boîtier du moteur.
3. Placez les ingrédients que vous souhaitez fouetter dans un bol approprié.
4. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le à une source d'alimentation appropriée
5. Pour commencer à fouetter, appuyez et maintenez le contrôle de la vitesse variable dans, si vous souhaitez arrêter de relâcher le contrôle de la vitesse variable.





Cube cutter

1. Placez le couteau cube dans l'ouverture du porte-couteau cubique. Remarque: Le coupe-cube ne se place que dans le porte-outil.
2. Placez la lame de coupe cubique sur le pignon de la lame de coupe cubique qui se trouve sur le porte-outil cubique.
3. Attachez le porte-couteau cubique assemblé au bol de transformation en le tournant doucement vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) dans le bol de transformation, vous sentirez que le porte-couteau cubique s'enclenche. Pour l'enlever doucement, tournez-le vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)
4. Fixez le carter d'engrenage du robot culinaire sur le porte-couteau cubique. Tournez-le vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
5. Connectez le carter du moteur au carter d'engrenage du robot culinaire.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le à une source d'alimentation appropriée
7. Poussez vos ingrédients dans la goulotte à l'aide du poussoir.
8. Pour commencer à couper, appuyez et maintenez le contrôle de vitesse variable dans, si vous souhaitez arrêter de relâcher le contrôle de vitesse variable.

Shredder

1. Placez l'axe de la cuve du processeur au centre du bol de traitement
2. Placez le disque de déchiquetage et de tranchage (les deux lames vers le bas ou vers le haut) sur l'axe du bol de traitement.
3. Fixez le carter d'engrenage du robot culinaire dans le bol de traitement. Tournez-le vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Connectez le carter du moteur au carter d'engrenage du robot culinaire.
5. Dérouler complètement le cordon d'alimentation et le brancher à une source d'alimentation appropriée
6. Poussez vos ingrédients dans la goulotte à l'aide du poussoir. Remplissez le tube d'alimentation uniformément pour les meilleurs résultats.
7. Pour démarrer le déchiquetage, appuyez et maintenez enfoncé le bouton de contrôle de vitesse variable, si vous souhaitez arrêter de relâcher le

contrôle de vitesse variable. Lors du traitement de grandes quantités d'ingrédients, traiter les petits lots séparément et vider le bol entre les lots.

Robot de cuisine

1. Insérez l'axe du bol du processeur au centre du bol du processeur
2. Placez délicatement la lame du hachoir sur le dessus de l'axe du bol du processeur.
3. Mettez tous vos ingrédients dans le bol du robot
4. Fixer le carter d'engrenage du robot culinaire au carter d'engrenage du robot culinaire. Tournez-le vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
5. Connectez le carter du moteur au carter d'engrenage du robot culinaire.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le à une source d'alimentation appropriée
7. Pour démarrer le traitement, appuyez et maintenez le contrôle de la vitesse variable dans, si vous souhaitez arrêter de relâcher le contrôle de la vitesse variable.

Lame de mélange

1. Placez l'axe du bol de traitement au centre du bol de traitement
2. Insérez la lame / lame en plastique du malaxeur dans l'arbre du bol de traitement.
3. Mettez tous vos ingrédients dans le bol de traitement
4. Fixez la boîte d'engrenage du robot culinaire dans le bol de traitement. Tournez-le vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le tube d'alimentation doit être aligné avec le porte-pot.
5. Dérouler complètement le cordon d'alimentation et le brancher à une source d'alimentation appropriée
6. Pour démarrer le mélange, appuyez et maintenez enfoncé le bouton de réglage de la vitesse variable, si vous souhaitez arrêter la commande de vitesse variable.

4. Nettoyage:

1. Ne plongez pas l'unité moteur, le boîtier du fouet ou l'unité d'arbre du bol du processeur dans l'eau.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation principale.
3. Appuyez sur les boutons de dégagement du boîtier du moteur pour retirer l'accessoire que vous





avez utilisé.

4. Démonter l'accessoire.

5. Pour nettoyer la tasse à mesurer et le bol du robot culinaire, utilisez de l'eau et non un agent chimique ou un autre liquide.

6. Pour nettoyer le boîtier du moteur, utilisez uniquement un chiffon sec. Attention: N'utilisez jamais un chiffon humide ou immergez la base du moteur dans l'eau.

7. Soyez très prudent lorsque vous nettoyez les lames car elles sont très tranchantes.

5. Anomalies et réparation

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

2. Si le raccordement au secteur a été endommagé, il doit être remplacé et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommages.





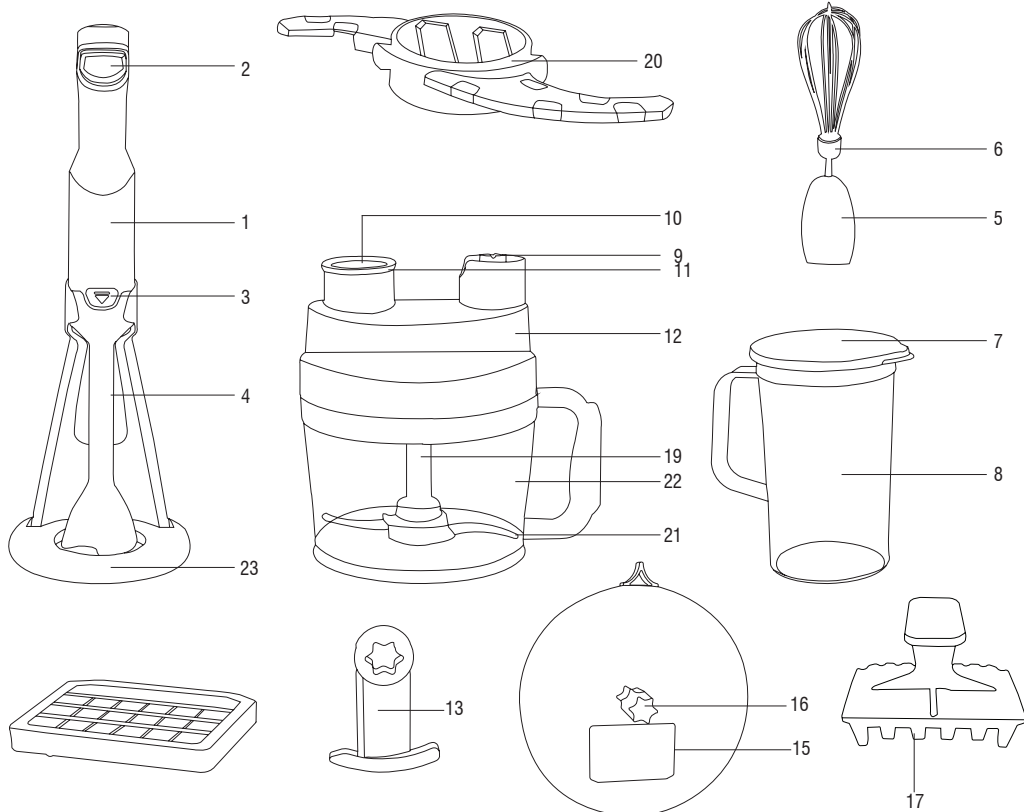
Aliments	Montant	Temps de cuisson approximatif	Température	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites				
Frites surgelées	300-700g	12-16 minutes	180 ° C	Secouer entre les deux (comme indiqué dans la section d'utilisation et d'entretien) pour assurer d'excellents résultats
Frites surgelées épaisses	300-700g	12-16 minutes	180 ° C	Secouer entre les deux (comme indiqué dans la section d'utilisation et d'entretien) pour assurer d'excellents résultats
Puces faites maison	300-700g	16-20 minutes	180 ° C	Tout d'abord faire tremper les copeaux dans l'eau, puis ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile et secouer entre les deux (comme indiqué dans la section d'utilisation et d'entretien) pour assurer d'excellents résultats
Des quartiers de pommes de terre faits maison	300-700g	18-22 minutes	180 ° C	Tout d'abord faire tremper les copeaux dans l'eau, puis ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile et secouer entre les deux (comme indiqué dans la section d'utilisation et d'entretien) pour assurer d'excellents résultats
Viande et volaille				
Steak	100-500g	8-14 minutes	200 ° C	
Côtes de porc	100-500g	7-14 minutes	200 ° C	
Poitrine de poulet	100-500g	15-22 minutes	200 ° C	
Pilons de poulet	100-500g	15-22 minutes	200 ° C	
Collations et côtés				
Nuggets de poulet surgelés	100-500g	6-10 minutes	200 ° C	
Rouleaux de printemps	100-400g	8-10 minutes	200 ° C	
Légumes farcis	100-400g	10 minutes	160 ° C	
Bakes et gâteaux				
Quiche	400g	20-22 minutes	180 ° C	
gâteau	300 grammes	20-25 minutes	160 ° C	
Muffins	300 grammes	15-18 minutes	200 ° C	





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. Carcaça do motor
2. Botão de controle de velocidade variável
3. Botão de liberação do anexo
4. Eixo do misturador
5. Whisk gear housing
6. Whisk
7. Medição da tampa do copo
8. Copo de medição
9. Porta do alojamento do motor
10. Calha de comida
11. Empurrador de alimentos

12. Gabinete do equipamento do processador de alimentos
13. Cube blade
14. Cube cutter
15. Porta-cortador de cubo
16. Cube cutter blade dente
17. Cube cutter press
18. Trituração e corte do disco
19. Eixo da tigela do processador
20. Lâmina Chopper
21. Lâmina de mistura
22. Bacia do processador
23. Suporte de armazenamento





2. Conselhos de segurança e avisos!

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 como indicado na seção de limpeza, antes de usar.

2.1. Ambiente de uso ou de trabalho:

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

2.1.2. Use o aparelho em uma área bem ventilada.

2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, como placas de cozinhar, queimadores de gás, fornos ou itens similares.

2.1.4. Mantenha as crianças e os transeuntes afastados ao usar este aparelho.

2.1.5. 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.

2.1.6. Não coloque material inflamável perto do aparelho.

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

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

2.1.9. Conecte o aparelho à fonte de alimentação com um soquete de terra suportando um mínimo de 10 amperes.

2.1.10. A ficha do aparelho deve encaixar adequadamente na tomada. Não altere o plugue.

2.1.11. Se estiver usando uma ficha múltipla, verifique cuidadosamente as avaliações, pois a corrente usada por diversos aparelhos pode exceder facilmente a classificação do plugue múltiplo.

2.1.12. Utilize apenas o aparelho com a unidade de controle de temperatura específica fornecida.

2.1.13. Se algum dos invólucros do aparelho estiver quebrado, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.

2.1.14. Não use o aparelho se cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

2.1.15. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.

2.1.16. Não enrole o cabo de alimentação em volta

do aparelho.

2.1.17. Não prenda ou dobre o cabo de alimentação.

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

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

2.1.20. O aparelho não é adequado para uso externo.

2.1.21. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.

2.1.22. 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 um acidente.

2.2.2. Este aparelho destina-se ao uso doméstico e áreas similares, tais como 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 de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

2.3. Uso e cuidado:

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

2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente instalados.

2.3.3. Não use o aparelho quando estiver vazio.

2.3.4. Use o (s) manípulo (s) do aparelho, para transportá-lo ou movê-lo.

2.3.5. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso ou conectado à rede elétrica.

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





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

2.3.8. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso e mantenha-se fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho elétrico com lâminas afiadas

2.4. Serviço:

2.4.1. 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.

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

2.4.3. 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.

3.1.3. Deixe os ingredientes quentes esfriarem antes de cortá-los, misture-os ou despeje-os no copo (temperatura máxima 80 ° C).

3.1.4. Corte grandes ingredientes em pedaços de aprox. 2cm antes de processá-los.

3.1.5. Utilize apenas o Pusher ao alimentar os ingredientes no tubo de alimentação. Não use os dedos ou qualquer outro utensílio.

3.1.6. Monte o aparelho adequadamente antes de colocar a ficha na tomada.

3.2. Instruções de uso:

Liquidificador

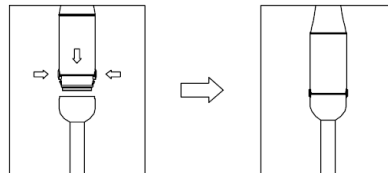
O liquidificador manual é destinado a:

- Fluidos de mistura, por exemplo, produtos lácteos, molhos, sucos de frutas, sopas, bebidas misturadas e batidos.
- Mistura de ingredientes suaves, por exemplo,

massa de panqueca ou maionese.

- Purificação de ingredientes cozidos, por exemplo, para fazer comida para bebês.

1. Coloque os ingredientes no recipiente desejado.
2. Não exceda a marca de nível máximo (1000ml)
3. Conecte o eixo do liquidificador ao compartimento do motor, conforme ilustrado:



4. Desligue completamente o cabo de alimentação e conecte-o a uma fonte de alimentação adequada
5. Suja completamente o eixo do manômetro nos ingredientes
6. Para começar a misturar, pressione e segure o controle de velocidade variável, se desejar parar de soltar o controle de velocidade variável.
7. Mova o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.

Whisk

O batedor destina-se a chicotear, a passar as claras, as sobremesas, etc.

1. Conecte o batedor na caixa da engrenagem do engate, empurrando-o suavemente.
2. Conecte o compartimento do fuzil à carcaça do motor.
3. Coloque os ingredientes que deseja inserir em uma tigela adequada.
4. Desligue completamente o cabo de alimentação e conecte-o a uma fonte de alimentação adequada
5. Para começar a mexer, pressione e segure o controle de velocidade variável, se desejar parar de liberar o controle de velocidade variável.

Cortador de cubos

1. Coloque o cortador de cubo na abertura no suporte do cortador de cubo. Nota: O cortador de cubos só irá entrar no suporte do cortador de cubo.
2. Coloque a lâmina do cortador de cubos na roda dentada da lâmina do cubo que está localizada no suporte do cortador do cubo.





3. Conecte o suporte de cortador de cubo montado à tigela de processamento girando suavemente para a direita (no sentido horário) na tigela de processamento, você sentirá o suporte do cortador de cubo clicar no lugar. Para remover suavemente, gire-o para a esquerda (no sentido anti-horário)
4. Conecte a carcaça da engrenagem do processador de alimentos ao suporte do cortador de cubo. Gire-o para a direita (sentido horário) até ouvir um clique.
5. Conecte a carcaça do motor ao compartimento da engrenagem do processador de alimentos.
6. Desligue completamente o cabo de alimentação e conecte-o a uma fonte de alimentação adequada
7. Empurre seus ingredientes pela calha de comida usando o empurrador de alimentos.
8. Para começar a cortar, pressione e segure o controle de velocidade variável, se desejar parar de soltar o controle de velocidade variável.

Shredder

1. Coloque o eixo da tigela do processador no centro da tigela de processamento
2. Coloque o disco de trituração e corte (ambas as lâminas voltadas para baixo ou para cima) no eixo da tigela de processamento
3. Aperte a caixa do equipamento do processador de alimentos na tigela de processamento. Gire-o para a direita (sentido horário) até ouvir um clique.
4. Conecte a carcaça do motor ao compartimento da engrenagem do processador de alimentos.
5. Desligue completamente o cabo de alimentação e conecte-o a uma fonte de alimentação adequada
6. Empurre seus ingredientes pela calha alimentar usando o empurrador de alimentos. Encha o tubo de alimentação uniformemente para obter os melhores resultados.
7. Para começar a desfazer, pressione e mantenha pressionado o controle de velocidade variável, se desejar parar de liberar o controle de velocidade variável. Ao processar grandes quantidades de ingredientes, processe pequenos lotes separadamente e esvazie a tigela entre lotes.

Processador de alimentos

1. Insira o eixo da tigela do processador no centro da tigela do processador
2. Coloque cuidadosamente a lâmina cortadora na parte superior do eixo da tigela do processador

3. Coloque todos os seus ingredientes dentro da tigela do processador
4. Aperte a carcaça da engrenagem do processador de alimentos na caixa da engrenagem do processador de alimentos. Gire-o para a direita (sentido horário) até ouvir um clique.
5. Conecte a carcaça do motor ao compartimento da engrenagem do processador de alimentos.
6. Desligue completamente o cabo de alimentação e conecte-o a uma fonte de alimentação adequada
7. Para iniciar o processamento, mantenha pressionado o controle de velocidade variável, se desejar parar de liberar o controle de velocidade variável.

Lâmina de mistura

1. Coloque o eixo da tigela de processamento no centro da tigela de processamento
2. Insira a lâmina / lâmina de plástico do amassador no eixo da tigela de processamento.
3. Coloque todos os seus ingredientes dentro da tigela de processamento
4. Aperte a caixa de engrenagem do processador de alimentos na tigela de processamento. Gire-o para a direita (sentido horário) até ouvir um clique. O tubo de alimentação deve estar alinhado com o suporte do frasco.
5. Desligue completamente o cabo de alimentação e conecte-o a uma fonte de alimentação adequada
6. Para começar a misturar, pressione e segure o controle de velocidade variável, se desejar parar de soltar o controle de velocidade variável.

4. Limpeza:

1. Não mergulhe a unidade do motor, a caixa do fuzil ou a unidade do eixo da tigela do processador na água.
2. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal.
3. Pressione os botões de liberação na carcaça do motor para remover o acessório que você usou.
4. Desmonte o acessório.
5. Para limpar o copo de medição e a tigela do processador de alimentos use água e não qualquer agente químico ou outro líquido.
6. Para limpar a carcaça do motor, use apenas um pano seco. Cuidado: nunca use um pano molhado ou mergulhe a base do motor em água.
7. Tenha muito cuidado ao limpar as lâminas, pois são muito afiadas.





5. Anomalias e reparação

1. Pegue o aparelho em um centro de suporte autorizado se o produto estiver danificado ou surgirem outros problemas.
2. Se a conexão à rede tiver sido danificada, ela deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de danos.





Comida	Montante	Tempo aproximado de cozimento	Temperatura	Informação extra
Batatas e batatas fritas				
Batatas congeladas finas	300-700g	12-16 minutos	180 ° C	Agite no meio (como indicado na seção de uso e cuidado) para garantir ótimos resultados
Batatas congeladas grossas	300-700g	12-16 minutos	180 ° C	Agite no meio (como indicado na seção de uso e cuidado) para garantir ótimos resultados
Batatas fritas caseiras	300-700g	16-20 minutos	180 ° C	Em primeiro lugar, remova as microplaquetas 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 de batata caseiras	300-700g	18-22 minutos	180 ° C	Em primeiro lugar, remova as microplaquetas 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 a 14 minutos	200 ° C	
Costeletas de porco	100-500g	7-14 minutos	200 ° C	
Peito de frango	100-500g	15-22 minutos	200 ° C	
Coxinhas de frango	100-500g	15-22 minutos	200 ° C	
Snacks e lados				
Nuggets de frango congelados	100-500g	6-10 minutos	200 ° C	
Rolinho primavera	100-400g	8-10 minutos	200 ° C	
Legumes recheados	100-400g	10 minutos	160 ° C	
Bolos e bolos				
quiche	400g	20-22 minutos	180 ° C	
Bolo	300g	20-25 minutos	160 ° C	
bolos	300g	15-18 minutos	200 ° C	





taurus



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

First Year – 1 Year Retail Warranty:

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

Second Year – 1 Year Extended Warranty

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

Before returning your product, check the following:

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

The following conditions apply:

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 • 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

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

taurusappliances.co.za
Registreer Aanlyn

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 toepasslike 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.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 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 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 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 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 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 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, 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

STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

- 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



SMART- FOON / TABLET

- Skandeer die QR-kode bo of besoek www.taurusappliances.co.za
- Klik op die "Registrasie" 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 fakse of lêers nie ontvang nie.

6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: 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

Nasionale 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

