

taurus



PROCESSADOR DE CUINAR

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
800W

**2 YEAR
WARRANTY**

Model:
912800

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

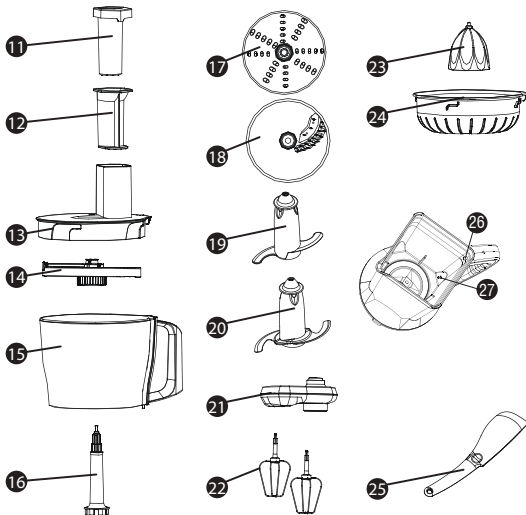
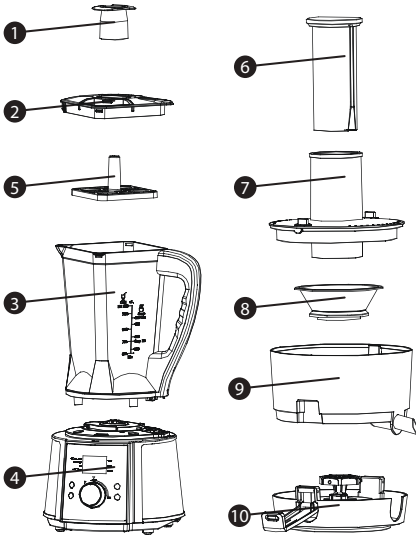
**ENGLISH / AFRIKAANS
/SPANISH / FRENCH /
PORTUGUESE**



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. Cup
2. Blender lid
3. Blender jar
4. Motor unit
5. Egg holder
6. Juicer pusher
7. Juicer cover
8. Juicer filter
9. Juicer bowl
10. Juicer base
11. Food pusher inner
12. Food pusher
13. Food processor lid
14. Slicing disc
15. Food processor bowl
16. Shaft
17. Shredding disc
18. French fry disc
19. Dough kneader
20. Chopping blade
21. Whisk holder
22. Whisks
23. Citrus press
24. Strainer
25. Spatula
26. Spillage sensor
27. Boil dry temperature sensor

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.

2.1.11. 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 appli-

ance, 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.

3. Instructions for use

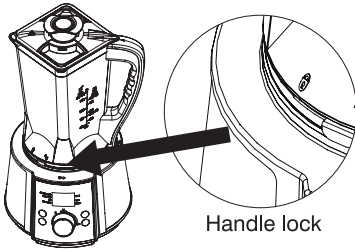
3.1. Before use:

- 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.

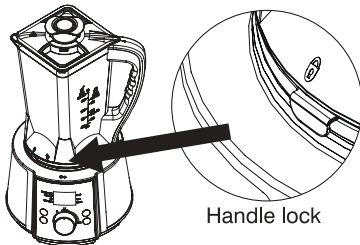
3.2. Use and care:

3.2.1. Assembling the blender jar(3):

- 3.2.1.1. Place the blender jar into the motor unit(4).

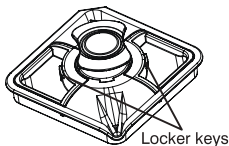


- 3.2.1.2. Lock the jar into the "locked" position.



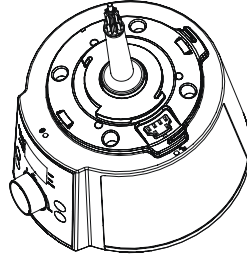
3.2.2. Assembling the blender lid(2).

- 3.2.2.1. To take the Blender lid off of the blender jar, you must press the Locker keys simultaneously. Caution: Hot steam might escape from the openings.

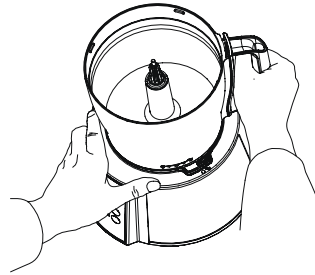


3.2.3. Assembling the food processor bowl(15).

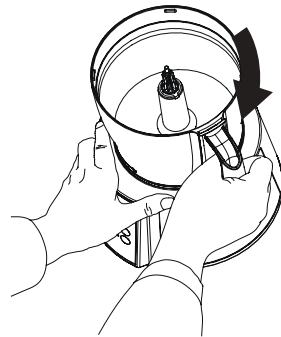
- 3.2.3.1. Fit the shaft(16) into the motor unit.



- 3.2.3.2. Fit the food processor bowl(15) on the motor unit.



- 3.2.3.3. Turn the food processor bowl(15) clockwise until it locks into place.

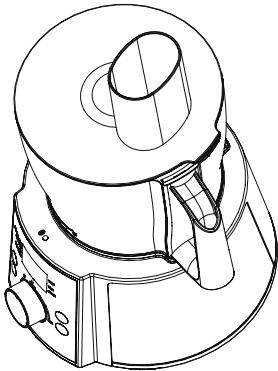


3.2.3.4. Then fit the adjustable slicer disc(14) onto the Shaft(16). You can also fit the Coarse & fine shredding disc(17), the French fry disc(18), the Dough kneader(19), the Chopping blade(20) or the Whisk holder(21) as desired. (The Egg whisk(22) must be inserted into the Whisk holder(21) before fitting the Whisk holder(21) onto the Shaft(16). Fit the Food processor lid(13) onto the Food processor bowl(15) as the picture shows. Ensuring the top of the Shaft(16) locates into the centre of the Food processor lid(13)

Then turn the Food processor lid(13) in a clockwise direction, until it locks.

Reverse the above procedure to disassembly the Food processor bowl(15), if necessary.

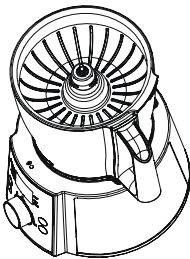
Once assembled and ready for use, use the control knob to select your desired speed.



3.2.4, Assembling the citrus press(23)

3.2.4.1. Fit the Shaft(16) and the Food processor bowl(15) onto the Motor unit(4) following the above instructions.

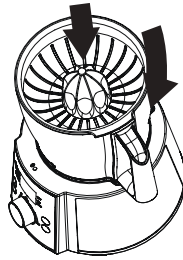
Fit the Strainer(24) on the Food processor bowl(15) as the picture illustrates.



3.2.4.2. Turn the Strainer (24) in a clockwise direction, until it locks.

Place the Citrus press(23) over the Shaft(16). Turn-

ing the Citrus press until it drops all the way down. Press the citrus fruit onto the cone. Use the lowest speed setting for this. Take care not to press your hand directly onto the cone as the motor is powerful and it may cause injury.



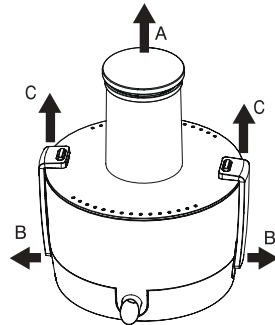
3.2.5. Taking apart the juicer extractor

A- Take out the Juicer pusher.

B- Pull at the bottom of the hooks.

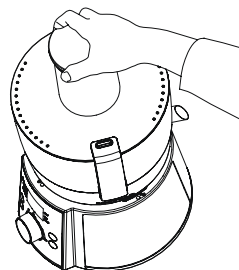
C- Pull the hooks upwards; Then you can take off the Juicer cover, the Juicer filter and the Juicer bowl in sequence if necessary.

D- Reverse the above process to refit the juice extractor if necessary.

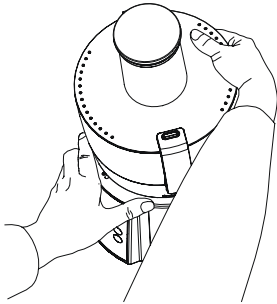


3.2.6. Assembling the juice extractor

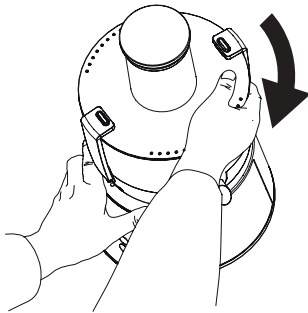
3.2.6.1. Place the juice extractor on the motor unit(4).



3.2.6.2. Hold the juice extractor and the motor unit(4) as illustrated in the picture below.



3.2.6.3. Then revolve the juicer in a clockwise direction until it locks.



3.3. Using the Juicer

3.3.1. Plug the appliance into a wall socket and place the prepared ingredients for juicing into the feeder tube. Switch the speed selection dial to the lowest one and use the food pusher provided to push the ingredients down towards the filter.

3.3.2. Tips for juicing:

- The standard processing time for juicing is 30- 90 seconds.
- Peel citrus fruits, pineapples, melons, etc. before you juice them.
- Remove the pips of cherries, plums, apricots, peaches, etc. before you juice them.
- Always check the Juicer filter(8) before use. Do not use the juicer if there is any damage to the Juicer filter(8) or the grating disc at the center of the Juicer filter.

3.4. Using the blender (diagram 1)

3.4.1. Add all the required ingredients into the blender jar(3).

3.4.2. Place the blender lid(2) on, Press the Blender lid(2) until you hear a clicking noise.

3.4.3. Place the Cup(1) into the Blender lid(2).

3.4.4. Place the blender jar(3) onto the Motor unit(4).

3.4.5. Select your desired speed setting with the control knob.

3.5. Using the egg steamer (diagram 2)

3.5.1. Place your eggs in the Egg holder(5), then take the Egg holder and place it into the blender jar(3) fill with water until th MIN mark.

3.5.2. Cover the Blender lid(2), Press the Blender lid(2) until hear a clicking noise.

3.5.3. Place the Cup(1) into the Blender lid(2).

3.5.4. Place the blender jar(3) onto the Motor unit(4), select the heat function, cook at 100 degrees for 12-15 min.

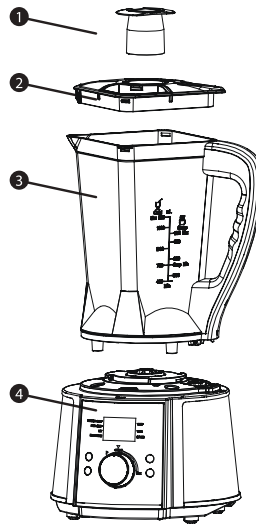
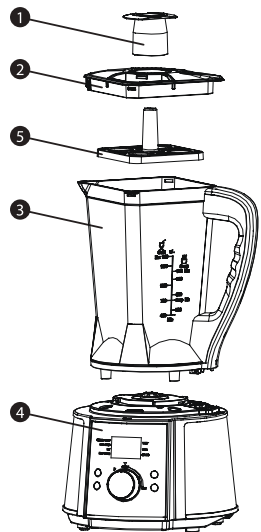


Diagram 1



Digram 2

3.6. Using the food processor

3.6.1. Fit the shaft (16) and the food processor bowl (15) onto the motor unit (4).

3.6.2. Fit an attachment over the shaft (16).

Always fit the bowl and attachment onto the machine before add ingredients.

3.6.3. Fit the Food processor lid(13). Ensuring the top of the Shaft(16) locates into the centre of the Food processor lid(13).

Do not use the Food processor lid(13) to operate the processor, always use the knob.

3.6.4. Turn on and select a speed.

The processor won't work if the Food processor bowl(15) or the Food processor lid(13) is fitted incorrectly.

Use the pulse (p) for short bursts. The pulse will operate for as long as the knob is held in position.

3.6.5. Reverse the above procedure to remove the Food processor lid(13), attachments and the Food processor bowl(15).

Always turn off before removing the Food processor lid(13).

Important

- Your food processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- Avoid contact with the plastic when adding almond essence or flavouring to mixtures, as this may result in permanent markings.

3.7. Using the chopping blade(20)

3.7.1. The chopping blade(20) is the most versatile of all the attachments

3.7.2. The length of the processing time will determine the texture achieved.

3.7.3. For coarser texture use the pulse control.

3.7.4. Use the chopping blade(12) for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the Dough kneader(19) is not supplied.

Hints

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.

- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in cubes.

- Take care not to over-process.

3.8. Using the citrus press

3.8.1. Fit the shaft(16) and the food processor bowl(15) onto the motor unit(4).

3.8.2. Fit the Strainer(24) on the Food processor bowl(15).

3.8.3. Place the Citrus press(23) over the Shaft(16). Turning the Citrus press(23) until it drops all the way down.

3.8.4. Cut the fruit in half. Then turn on and press the fruit onto the Citrus press(23).

Note: The Citrus press(23) will not operate if the Strainer(24) is not fitted correctly.

3.9. Using the egg whisk

You can use the Egg whisk(22) to whip cream, to whisk eggs and egg whites and to make instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixture. Do not use the Egg whisk(22) to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the Dough kneader(19) for these jobs.

Do not fill the bowl beyond the maximum indication.

- Make sure the bowl and the Egg whisk(22) are dry and free from grease when you whisk egg whites.

The egg whites have to be at room temperature.

- Always clean the Egg whisk(22) after use.

3.10. Coarse & fine shredding disc(17)

Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

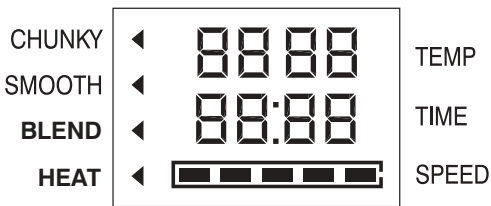
3.11. Adjustable slicer disc(14)

Use the slicer for cheese, carrots, potatoes, cabbage cucumber, courgette, beetroot and onions.

3.12. French fry disc(18)

Use to cut: potatoes for julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries(eg carrot, swede, courgette, cucumber).

3.13. Programs and LCD Panel



CHUNKY:

When the '◀' mark on the LCD screen lights up, it means the motor unit is set to the chunky setting. This is the default setting.

- The temperature area will show the current temperature and will show the temperature increasing until the pre-set temperature is reached. The pre-set temperature is 100°C.
- When the program is complete you will hear a beep.
- The pre-set heating time will be 30 minutes.
- The pre-set blending time will be 5 seconds.
- When the program is complete you will hear a beep.

SMOOTH:

When the '◀' mark on the LCD screen lights up, it means the motor unit is set to the smooth setting.

- The temperature area will show the current temperature and will show the temperature increasing until the pre-set temperature is reached. The pre-set temperature is 100°C.
- The pre-set heating time will be 30 minutes.
- The pre-set blending time will be 3 minutes.
- When the program is complete you will hear a beep.

BLEND:

When the '◀' mark on the LCD screen lights up, it means the motor unit is set to the BLEND setting.

- Press the "m" button until the triangle reaches the blend function.
- The display will show the following:
- TEMP - 0
- TIME - 00:00
- SPEED -
- Turn the ON/OFF button, selecting speed 1 to 5. The speed will be shown in the SPEED area by increasing 1 to 5 rectangles.
- No need to set time or temp on this setting.

HEAT:

When the '◀' mark on the LCD screen lights up, it means the motor unit is set to the simmer setting.

- Press the "m" button until the triangle reaches the HEAT function.
- The TEMPERATURE will blink and you will have to enter the desired cooking temperature by using the +/- buttons. You can set a temperature from 0 to 100°C.
- Then press the M button and the TIME button will blink and you will have to enter the desired cooking time by pressing the +/- buttons. You can set a maximum time of 30 minutes.
- Now you just have to turn the ON/OFF button on any place.
- The TEMPERATURE are will show the temperature increasing.
- The TIME area will show the time countdown.
- There will be NO BLENDING.
- When the program is complete you will hear a beep

TEMP:

Temperature Display.

You can set the desired temperature

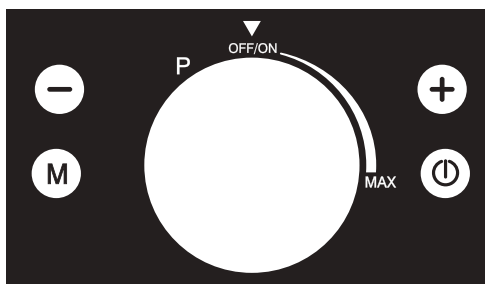
The temperature will display on the LCD next to the 'TEMP' mark.

TIME:

Time Display

You can set the desired time of operation.

The time will display on the LCD next to the "TIME" mark.



ON/OFF buttons: move the knob from the OFF/ON position towards the MAX.

'P' :Pulse function:

This unit has a Pulse function. This can be used when you want complete control of chopping/ blending.

- The blades will rotate at maximum power only while you are holding the “Pulse” button.
- Avoid holding the button continuously for more than 15 seconds at a time.
- This function is specifically for the blender, chopper and food processor attachments and should not be used for the juice extractor or citrus juicer attachment.

‘M’ button: this is used to select the desired MODE. Use this button to scroll between pre-set functions.

“+” button: used to increase either time or temperature

“-“ button: used to decrease either time or temperature

Choosing a speed for all functions

Tool/ Attachment	Function	Speed	Maximum capacity	KB time
blender jar	Blending juice Carrot	1-5 5	1.6L(640g Carrot & 960g water)	30sec
	Cooking soup		1250ml	
Chopping blade	Grinding meat Cutting vegetables Making stuffing: cutting meat and vegetables both (need to put meat first)	1-5	500g meat	30sec
	Discs-slicing/ shredding/ chipping/ mashing	1	1200ml	30sec
Citrus Press components	Citrus fruits juicing	1	1200ml	30sec
Whisk components	Egg white	1	8 piece	30sec
Juicer	Juicing	5	500g	30sec

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. **Heating blender jar:** After pouring out the soup you need to add some water into the heating blender jar, then using the P switch you can clean the heating blender jar well. For difficult remove lumps, first soak in water. After the lumps soften then clean again. For lime scale, put some white vinegar in the jar and soak for a while. Then the unit can be cleaned as normal.

4.3. **Processor bowl:** You are able to quickly and

easily preclean the food processor bowl with the pulse button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl and secure the lid. Then use the pulse button until the bowl is clean. When you preclean the food processor bowl in this way,

make sure the food processor blade is assembled in the bowl.

Once you have pre-cleaned you may use warm soapy water to clean all the attachments.

- Always exercise extreme caution when washing the blades/blade assembly. Never run your hand or fingers along the blades.

- To clean the appliance body, use a damp cloth to wipe it and dry thoroughly.

- Never submerge the motor unit and cord in water or any other liquid, and never place them under running water.

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

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

5. Anomalies and repair

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

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

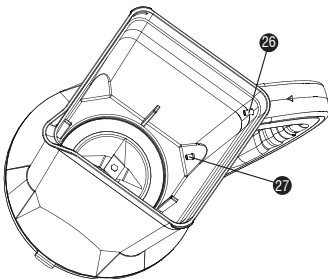
6. Troubleshooting guide

No.	Problem	Reason	Solution
1	Switch not working	The appliance is not powered on.	Check your connection to the power supply.
		The appliance fails to start	Press the power switch
2	LCD shows E01	Too much liquid in the jug blender	Reduce the amount of liquid
		There is some food on the spillage sensor.	Clean the food off the spillage sensor
3	LCD show E02	There is not enough liquid in the jug.	Add more liquid
		The jug blender cover is not correctly fitted.	Ensure the jug blender lid is properly fitted.
4	LCD show E03	Attachments incorrectly assembled.	Assemble attachments according to user manual.

6.2. Abnormal conditions:

If the machine experiences an abnormal condition, it will automatically stop and turn into standby mode.

An Error code will display on the LCD screen.



Overflow of the heating blending jar:

The **spillage** sensor is there for when the liquid in the blender is too much. When the machine experiences an overflow, the machine will enter standby mode.

Remove some liquid and clean the spillage sensor before continuing.

Note: soup in the heating blender jar cannot exceed cold state 1600ml hot state 1250ml.

When the LCD displays 'E02' it indicates the lid is properly secured on the blender

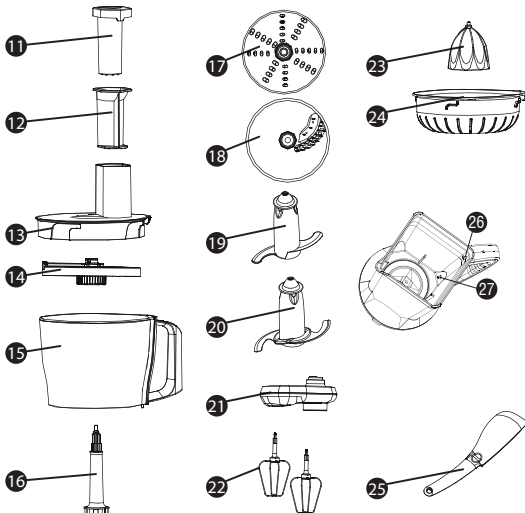
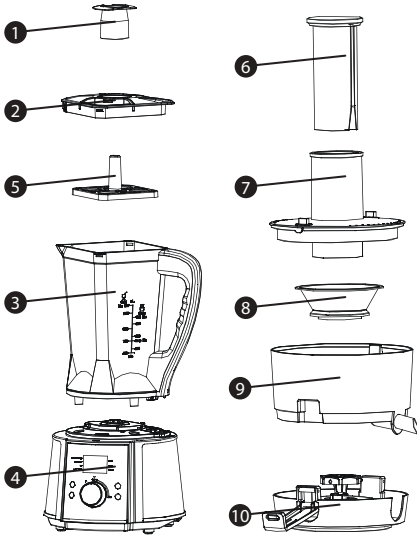
AFRIKAANS HANDLEIDING

1. Parte beskrywing

Geagte kliënt,

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

1. Koppie
2. Blender deksel
3. Blender houër
4. Motor eenheid
5. Eier houër
6. VerSapper drukker
7. Versapper deksel
8. Versapper filter
9. Versapper bak
10. Versapper basis
11. Kos drukker binneste
12. Kos drukker
13. Kos verwerker deksel
14. Sny skyf
15. Kos verwerker bak
16. Draaiaas
17. Verkleining skyf
18. Franse skyfies skyf
19. Deeg menger
20. Kap lem
21. Klits houër
22. Klitsers
23. Sitrus drukker
24. Sif
25. Spatel
26. Vermorsing sensor
27. Droog kook temperatuur sensor



2. Veiligheids advies en waarskuwing!

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

2.1. Gebruik 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.
- 2.1.3. Moenie die toestel naby 'n warm gas of elektriese brander of 'n 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. Die toestel is nie geskik om op aan `n tydsbeheer toestel te Koppel nie.

2.1.8. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.

2.1.9. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning.

2.2.10. Prop in elektriese uitlaat.

2.1.11. Die toestel prop moet in die hoof prop pas en moenie die prop verander.

2.1.12. Indien `n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop.

2.1.13. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig isnie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie.

2.1.14. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.

2.1.15. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie.

2.1.16. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.

2.1.17. Moenie die koord plooi nie.

2.1.18. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.

2.1.19. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.

2.1.20. Die toestel moet nie buite gebruik word nie

2.1.21. 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 gastehuse.

2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur vermindered 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. Use and care:

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

2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die par te 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.

2.3.5. Die kook oppervlakte moet nooit toegemaak word me foele of soor tgelyke materiaal.

2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoongemaak word.

As dele afgehaal word of toe- gevoeg 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.

2.3.10. As die toestel aan die brand slaan ontkoppel van die muursok en gooi n kombuis vadoek oor **MOET NOOIT WATER GEBRUIK!!!**

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 person vervang word om brandgevaar te verhoed

2.4.3.Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en leemte

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

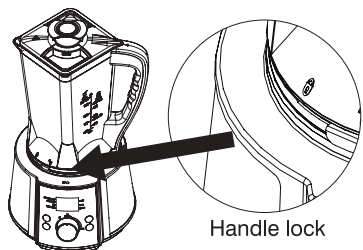
3.1.1. Verqyder die toestel se beskermende laag. (indien toepaslik)

3.1.2. Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle par te skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak ar tikel.

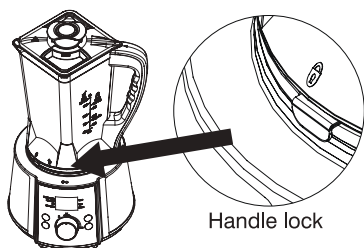
3.2. Gebruik en sorg:

3.2.1. Sit blender houer aanmekaar(3):

3.2.1.1. Plaas blender houer op motor(4).

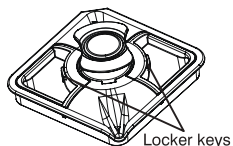


3.2.1.2. Maak die pot in die "geslote" posisie.



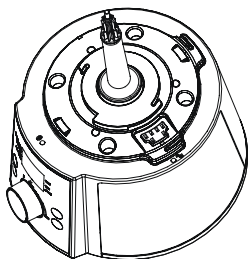
3.2.2. Sit blender deksel aanmekaar(2).

3.2.2.1. Om die Blender-deksel uit die blenderhouer te verwyder, moet jy gelyktydig die sluit sleutels druk. Let op: Warm stoom kan uit die openinge ontsnap.

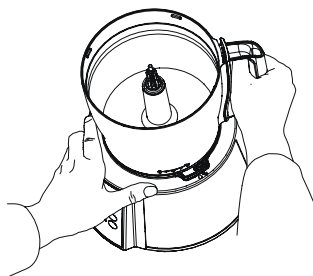


3.2.3. Sit kos verwerker bak aanmekaar(15).

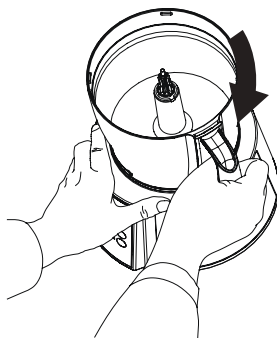
3.2.3.1. Sit die draaias(16) op die motor eenheid



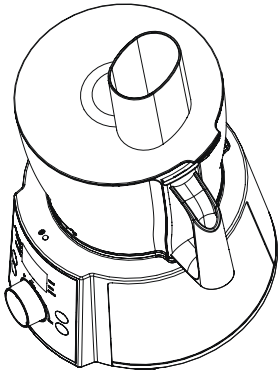
3.2.3.2. Sit die voedselverwerkersbak (15) op die motor.



3.2.3.3. Draai die bak(15) kloksgewys tot dit in plek sluit

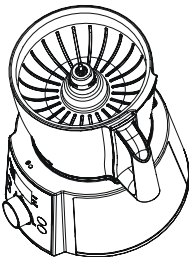


3.2.3.4. Pas dan die verstelbare sny skyf (14) op diedraais (16). U kan ook die Grof-en-fyngeknpte skyf (18), die Franse braai-skyf (18), die deeg-knieër (19), die snyblaar (20) of die Klitshouer (21) soos verlang, pas. (Die eierklitser (22) moet in die Klitshouer (21) geplaas word voordat die Klitshouer (21) op die As (1) geplaas word. Plaas die voedselverwerkerdeksel (13) op die voedselverwerkersbak (15) soos die foto toon. Verseker die bokant van die Skag. (16) geplaas is in die middel van die voedselverwerker deksel (13) Draai dan die Voedselverwerker deksel (13) in die kloksgewys rigting totdat dit sluit. Draai die bogenoemde prosedure om die voedselverwerkersbak (15) om af te haal, indien nodig. Sodra jy gereed is vir gebruik, gebruik die beheerknop om die gewenste spoed te kies.



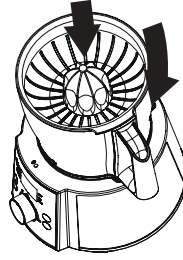
3.2.4. Sit sitrus drukker aanmekaar(23)

3.2.4.1. Sit die draais (16) en die Kosverwerkersbak (15) op die Motor-eenheid (4) aan en volg instruksies. Sit die sif (24) op die voedselverwerkersbak (15) soos die prentjie illustreer



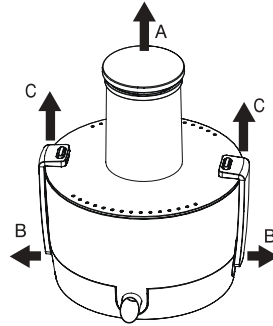
3.2.4.2. Draai die sif (24) in die kloksgewys rigting totdat dit sluit. Sit die Sitruspers (23) oor die Skag (16). Draai die Sitruspers totdat dit heeltemal af val. Druk die sitrusvrugte op die keël. Gebruik die laagste spoedinstelling hiervoor. Wees versigtig om nie jou

hand direk op die keël te druk nie, aangesien die motor kragtig is en dit kan besering veroorsaak.



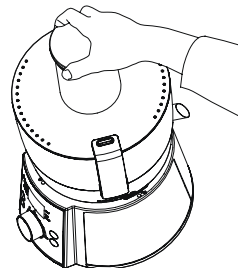
3.2.5. Na gebruik

A- Haal die sap drukker uit. B- Trek aan die onderkant van die hake. C- Trek die hake opwaarts; Dan kan jy die drukker-deksel afhaal, die sapper-filter en die sapper bak in volgorde, indien nodig, afneem. D- Herhaal die proses om weer aanmekaar te sit indien nodig.

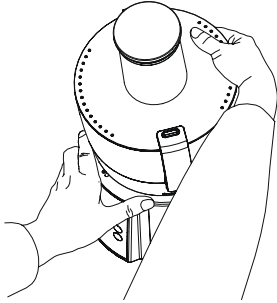


3.2.6. Aanmeekaarsit van sap ekstraktor

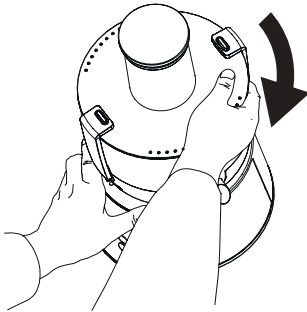
3.2.6.1. Plaas op die motor eenheid(4). 3.2.6.1. Place the juice extractor on the motor unit(4).



3.2.6.2. Hou die sap-ekstraktor en die motor-eenheid (4) soos in die prentjie hieronder geïllustreer.



3.2.6.3. Draai dan die versapper kloksgewys totdat dit sluit.



3.3. Gebruik versapper

3.3.1. Konnekteer die apparaat aan 'n krag prop en plaas die voorbereide bestanddele vir versapping in die toevoerbuiss. Skakel die spoed seleksie skakelaar na die laagste en gebruik die voedselpyp wat voorsien word om die bestanddele na die filter te druk.

3.3.2. Wenke vir versapping:

- Die standaard verwerkingstyd vir versapping is 30-90 sekondes.
- Sny sitrusvrugte, pynappels, spanspekke, ensovoorts voordat jy dit sap.
- Verwyder die pitte van kersies, pruime, appelpose, perskes, ens voordat u dit sap.
- Kontroleer altyd die versapper filter (8) voor gebruik. Moet nie die sapapparaat gebruik indien die versapper-filter (8) of die rasperskyfie in die middel van die versapper-filter beskadig is nie.

3.4. Gebruik die blender (diagram 1)

3.4.1. Voeg al die benodigde bestanddele in die

blender houer (3). 3.4.2. Plaas die blender deksel (2) op, druk die Blender deksel (2) totdat jy 'n klikgeluid hoor. 3.4.3. Plaas die koppie (1) in die Blender deksel (2). 3.4.4. Plaas die blender houer (3) op die Motor-eenheid (4). 3.4.5. Kies die verlangde spoedinstelling met die knoppie.

3.4.2. Place the blender lid(2) on, Press the Blender lid(2) until you hear a clicking noise.

3.4.3. Place the Cup(1) into the Blender lid(2).

3.4.4. Place the blender jar(3) onto the Motor unit(4).

3.4.5. Select your desired speed setting with the control knob.

3.5. Gebruik die eier stoomer (diagram 2)

3.5.1. Plaas jou eiers in die eierhouer (5), neem dan die eierhouer en plaas dit in die blender houer (3) Vul met water tot die MIN punt.

3.5.2. Bedek die Blender deksel (2), druk die Blender deksel (2) tot 'n klikgeluid hoor.

3.5.3. Plaas die koppie (1) in die Blender deksel (2).

3.5.4. Plaas die blender op die motor eenheid(4), kies die hitte funksie, kook by 100 grade vir 12-15 min.

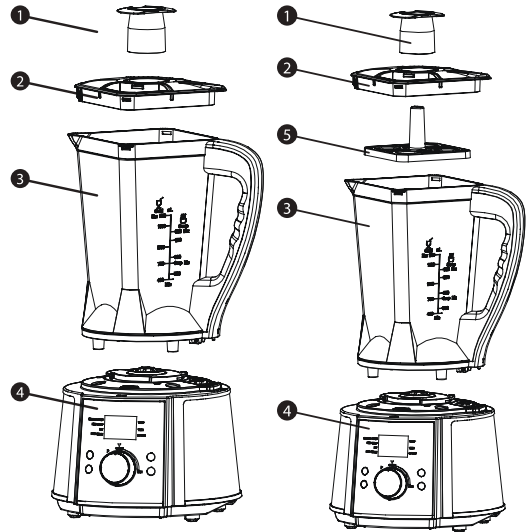


Diagram 1

Digram 2

3.6. Using the food processor

3.6.1. Sit die draaias (16) en die voedselverwerk-
ersbak(15) op die motor eenheid (4).3.6.2. Sit 'n
aanhegting oor die skag (16). Sit altyd die bak en die
aanhegting op die masjien voor jy bestanddele by-
voeg.3.6.3. Sit die deksel van die voedselverwerker
op(13). Verseker dat die bokant van die draaias (16)
in die middel van die voedselverwerkerdeksel (13)
geplaas word. Moenie die deksel vir voedselver-
werker (13) gebruik om die verwerker te gebruik
nie, gebruik altyd die knoppie. 3.6.4. Skakel aan
en kies 'n spoed. Die verwerker sal nie werk as die
voedselverwerkingsbak (15) of die voedselverwerker
deksel (13) verkeerd op is nie.Gebruik die pols (p)
vir kort uitbarstings. Die pols sal werk vir so lank
as wat die knop in posisie gehou word. 3.6.5. Draai
die bogenoemde prosedure om die voedselverwerk-
erdeksel (13), aanhangsels en die voedselverwerk-
ingsbak (15) te verwyder.Skakel altyd af voordat
die deksel van die voedselverwerker verwyder word
(13).

Belangrik

- Jou kosverwerker is nie geskik vir die fynmaak
van koffiebone, of om granulatsuiker te omskep in
strooisuiker nie.
- Vermyn kontak met die plastiek
wanneer amandel of ander geurmiddels by mengsels
gevoeg word, aangesien dit permanente merke kan
veroorzaak.

3.7. Gebruik die opkap lem(20)

3.7.1. Die lem (12) is die mees veelsydige van al die
aanhangsels3.7.2. Die lengte van die verwerkings-
tyd bepaal die tekstuur wat behaal word.3.7.3. Vir
growwe tekstuur gebruik die polsbeheer.3.7.4. Ge-
bruik die snylem (12) vir koek en gebak, kap rou en
gekookte vleis, groente, neute, pate, dips, puree sop
en maak ook krummels van koekies en brood. Dit
kan ook vir gemengde deegmengsels gebruik word
indien die deegmenger (21) nie verskaf word nie.

Wenke

- Sny kos soos vleis, brood, groente in blokkies
ongeveer 2cm / 3 / 4 voor verwerking.
- Koekies moet in stukkies gebreek word en in die
toevoerbuis gevoer word terwyl masjien draai .
- Gebruik vet uit die yskas, sny dit in 2cm / 3 / 4in
blokkies vir die maak van deeg.

- Pas op om nie te oorverwerk nie.

3.8. Gebruik sap drukker

3.8.1. Sit die as(16) in die voedselverwerkersbak
(15) op die motor eenheid (4).3.8.2. Sit die sif (24)
op die voedselverwerkersbak (15).3.8.3. Sit die
Sitruspers (23) op die as (16). Draai die Sitruspers
(23) totdat dit heeltemal af gaan.3.8.4. Sny die
vrugte in die helfte. Draai dan weer en druk die
vrugte op die Sitruspers (23). Neem kennis: Die
Sitruspers (23) sal nie werk as die sif (24) nie korrek
op is nie.

3.9. Gebruik die eier klitser

Jy kan die Eiersklitser (24) gebruik om room
te klits, eiers en eierwitte te klits en om
nagereg, mayonnaise en sponskoekmengsel
te maak. Moenie die Eiersklitser (24) gebruik
om koekmengsels met botter of margarien
te berei of om deeg te knie nie. Gebruik die
deeg menger (21) vir hierdie werk. Moenie
die bak verby maksimum volmaak nie.

- Maak seker dat die bak en die Eiersklit-
ser (24) droog is en vry van vet wanneer jy
eierwitte klits.Die eiers moet by kamertem-
peratuur wees.

- Maak die eierklitser (24) altyd skoon na
gebruik.

3.10. Growwe en fyn sny skyf(19)

Gebruik die rasper kant vir kaas, wortels, aartappels
en kosse van 'n soortgelyke tekstuur.

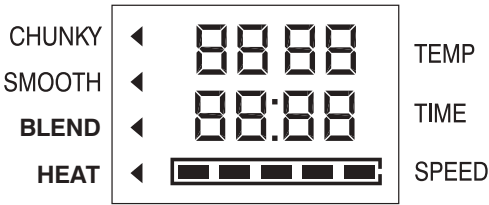
3.11. Verstelbare snyskyf(16)

Gebruik die snyer vir kaas, wortels, aartappels,
koolkorkommers, courgette, beet en uie.

3.12. French fry disc(20)

Gebruik om te sny: aartappels vir julienne-styl
skyfies; stewige bestanddele vir slaai, granerings,
braaidisse en roerbraaiers (bv. wortel, courgette,
komkommer).

3.13. Programme en LCD paneel



CHUNKY:

Wanneer die '◀' merk op die LCD-skerm brand, beteken dit dat die motor-eenheid op die dun plek ingestel is. Dit is die vooraf ingestelde stelling. • Die temperatuur gebied sal die huidige temperatuur toon en sal die temperatuur laat vermeerder tot die vooraf ingestelde temperatuur bereik is. Die vooraf ingestelde temperatuur is 100oC.

- Wanneer die program voltooi is, sal jy 'n biepie hoor.
- Die vooraf ingestelde verwarmingstyd sal 30 minute wees.
- Die voorafbepaalde versneltyd sal 5 sekondes wees.
- Wanneer die program voltooi is, sal jy 'n biepie hoor.

GLADDE:

Wanneer die " merk op die LCD-skerm brand, beteken dit dat die motor-eenheid op die gladde plek ingestel is.

- Die temperatuur gebied sal die huidige temperatuur toon en sal die temperatuur laat vermeerder tot die vooraf ingestelde temperatuur bereik is. Die vooraf ingestelde temperatuur is 100oC.
- Die vooraf ingestelde verwarmingstyd sal 30 minute wees.
- Die voorafbepaalde vermengingstyd sal 3 minute wees.
- Wanneer die program voltooi is, sal jy 'n biepie hoor.

MENG:

Wanneer die " merk op die LCD skerm brand, beteken dit dat die motor is ingestel op die meng instelling.

- Druk die "m" knoppie totdat die driehoek die mengfunksie bereik.
- Die vertoning sal die volgende aandui:
 - TEMP – 0
 - TYD - 00:00
 - SPOED –
- Draai die AAN / UIT-knoppie, kies spoed 1 tot 5. Die spoed sal in die SPOED-gebied gewys word deur 1 tot 5 reghoeke te verhoog.
- Nie nodig om tyd of temp op hierdie instelling te stel nie.

HITTE:

Wanneer die '◀' merk op die LCD-skerm aangaan, beteken dit dat die motor is ingestel op die simmer instelling.

- Druk die "m" knoppie totdat die driehoek die HITTE-funksie bereik.
- Die TEMPERATUUR sal flits en jy sal die gewenste kooktemperatuur moet invoer deur die +/- knoppies te gebruik. Jy kan 'n temperatuur van 0 tot 100oC stel.
- Druk dan op die M-knoppie en die TYD-knoppie sal flits ken jy sal die gewenste kooktyd moet invoer deur op die +/- knoppies te druk. U kan 'n maksimum tyd van 30 minute stel.
- Nou moet jy net die AAN / AF-knoppie op enige plek draai.
- Die TEMPERATUUR sal die temperatuur laat toeneem.
- Die TYD-area sal die tyd aftelling wys.
- Daar sal GEEN MENG wees nie.
- Wanneer die program voltooi is, sal jy 'n biepie hoor.

TEMP:

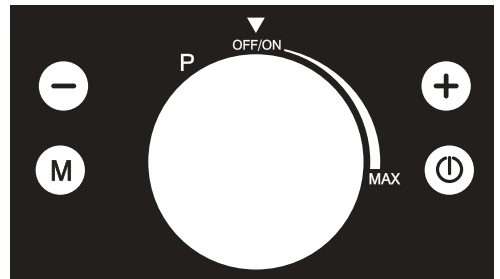
Temperatuur vertoon. U kan die gewenste temperatuur instel. Die temperatuur sal op die LCD langs die 'TEMP'-vertoon word.

TYD:

Time Display

You can set the desired time of operation. The time will display on the LCD next to the "TIME" mark.

Die eenheid het veranderlike spoedbeheer.



AAN/AF knoppie: Draai die knop van AAN/AF na die MAX

P' :Pols aksie:

Hierdie eenheid het 'n polsfunksie. Dit kan gebruik word wanneer u volledige beheer van sny / vermenging wil hê.

- Die lemme sal slegs teen maksimum krag draai terwyl u die "Pulse" -knoppie hou.
- Vermoë om die knoppie vir langer as 15 sekondes

op 'n keer in te hou.

- Hierdie funksie is spesifiek vir die blender, snyer en byvoegsels van voedselverwerker en moet nie gebruik word vir die sap-onttrekkings of sitrusdrukker nie.

'M' knoppie: dit word gebruik om die gewenste MODE te kies. Gebruik hierdie knoppie om tussen vooraf ingestelde funksies te blaai

."+" Knoppie: gebruik om tyd of temperatuur te verhoog

"- knoppie: gebruik om tyd of temperatuur te verminderture

Kies `n spoed vir alle funksies

Aanhegsel	Funksie	Spoed	Max kapasiteit	KB tyd
Blender houer	Meng of versap wortels	1-5 5	1.6L(640g Carrot 1.6L(640g wortel & 960g water)	30sec
	Kook sop		1250ml	
Kap lem	maal vleis Sny groente maak vulsel: vleis en groente sny (moet vleis eerste sit)	1-5	500g vleis	30sec
Skyfies / sny / versnippering / fynmaak	Sny / versnipper / skyfies / fynmaak van kos en groente soos wortels, kaas	1	1200ml	30sec
Sitrus Pers komponente	Sitrus vrugte sap	1	1200ml	30sec
Klits	Eierwit	1	8 stuk	30sec
Versapper	Sap	5	500g	30sec

4. Skoonmaak

4.1. Skakel die toestel af van die kragtoevoer en laat dit heeltemal afkoel voordat u enige skoonmaakwerk onderneem.

4.2. Verhit blender houer: Nadat jy die sop uitgooi het, moet jy water by die verwarmingsblender houer voeg, en dan met die P-skakelaar kan jy die verwarmingsblender houer goed skoonmaak. Vir moeilike verwyder kos, moet u eers in water staan. Nadat die kos sag geword het, maak dan weer skoon. Vir kalk, sit 'n paar druppel wit asyn in die pot en week vir 'n rukkie. Dan kan die eenheid normaalweg skoongemaak word.

4.3. Voedsel verwerker bak: Jy kan vinnig en maklik

die voedselverwerkingsbak met die polsslag skoonmaak. Voeg net 'n bietjie water en wasbakvloeistof by die vuil bak en maak die deksel vas. Gebruik dan

die polsslag totdat die bak skoon is. Wanneer jy die kosverwerkerbak so op die regte manier skoonmaak, maak seker dat die kosverwerkingslem in die bak gemonteer is. Sodra jy vooraf skoongemaak het, mag jy warm seepwater gebruik om al die bylae skoon te maak. • Wees altyd uiters versigtig wanneer u die lemme was. Moet nooit jou hand of vingers oor die lemme gly nie.

- Om die toestel se liggaam skoon te maak, gebruik 'n klam lap om dit uit te vee en deeglik droog te maak. • Moet nooit die motor en die koord in water of enige ander vloeistof dompel nie, en plaas dit nooit onder lopende water nie.

4.3. Maak die buitenste dele van die apparaat skoon met 'n klam lap met 'n paar druppels opwasmiddel

4.4. Moet nie oplosmiddels, of produkte met 'n suur of basis pH soos bleikmiddel of skuurprodukte gebruik vir die skoonmaak van die apparaat nie.

4.5. Moet nooit die apparaat in water of enige ander vloeistof dompel of onder vloeibare water hou nie

koue toestand 1600ml warm staat 1250ml oorskry. Wanneer die LCD 'E02' vertoon, dui dit daarop dat die deksel goed op die blender vasgemaak is.

5. Anomilee en herstel

Neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese ondersteuning diens indien die produk beskadig of ander probleme ontstaan. Moet nie probeer om self te demonteer of herstel van die toestel nie, want dit kan gevaarlikwees

5.2. As die konneksie aan die hoofleiding beskadig is, moet dit vervang word en u moet voor tgaan as u sou in die geval van skade.

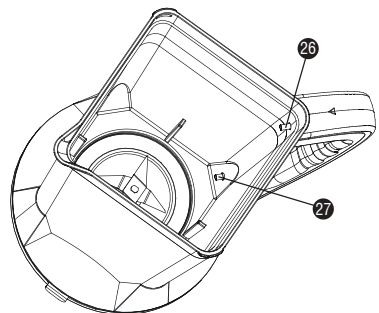
No.	Probleem	Rede	Oplossing
1	Switch not working	Die toestel is nie aang-eskakel	Gaan die kragprop na
		Die toestel wil nie aan-skakel	Druk die krag knoppie
2	LCD wys E01	Te veel vloeistof in die blender	Verminder die voedstof
		Daar is voedsel op die kos sensor	Maak sensor skoon
3	LCD wys E02	Daar is te min vloeistof in houer	Voeg meer vloeistof by
		Die blender se deksel is nie korrek op nie	Sit deksel korrek op
4	LCD wys E03	Aanhegsels verkeerd aan	Sit korrek aan

6.2. Abnormale toestande:

As die masjien 'n abnormale toestand ervaar, sal dit outomaties stop en in die bystand gaan. 'N Foutkode sal op die LCD skerm vertoon word.

6. Probleemgids

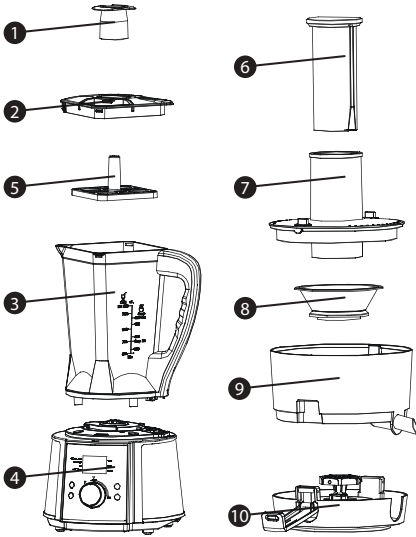
6.1. Wanfunksie en Oplossing Oorvloei van die verwarmingsmengsel houer: Die morssensor is daar vir wanneer die vloeistof in die blender te veel is. As die masjien 'n oorloop ervaar, sal die masjien in die standby-modus gaan. Verwyder vloeistof en maak die stortingsensor skoon voordat u verder gaan. NB: Sop in die verhitte blender pot kan nie



ESPAÑOL MANUAL

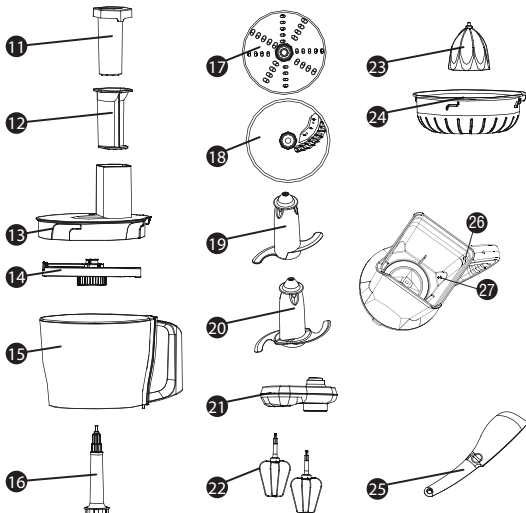
Estimado cliente,

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 asegurar un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del product



1. Descripción de las piezas

- 1 taza
2. Cubeta de la licuadora
3. Bote de la licuadora
4. Unidad de motor
5. Soporte para huevos
6. Empujador de Juicer
7. Cubierta Juicer
8. Filtro Juicer
9. tazón Exprimidor
10. Juicer base
11. Empujador de alimentos interior
12. Empujador de alimentos
13. Tapa del procesador de alimentos
14. Disco de rebanado
15. Tazón del procesador de alimentos
16. Eje
17. Disco de trituración
18. Disco de frituras
19. Amasadora de masa
20. Cuchilla de cortar
21. Soporte de batidor
22. Whisks
23. Prensa cítrica
24. Colador
25. Espátula
26. Sensor de derrame
27. Sensor de temperatura seca en ebullición



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.
- 2.1.3. 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 superar 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.

2.1.15. 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 desencharar 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 los 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:

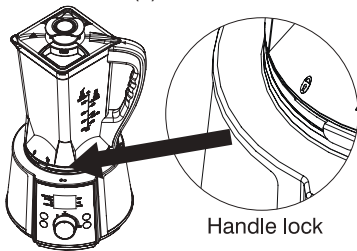
3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).

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.

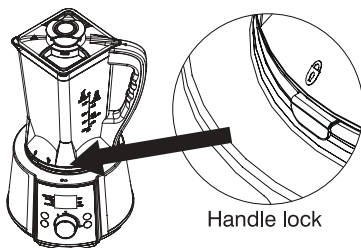
3.2. Uso y cuidado:

3.2.1. Ensamblaje del recipiente de la licuadora (3):

3.2.1.1. Coloque el recipiente de la licuadora en la unidad de motor (4).

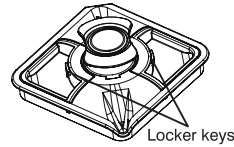


3.2.1.2. Bloquee el frasco en la posición "bloqueada".



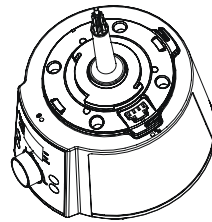
3.2.2. Montaje de la tapa de la licuadora (2).

3.2.2.1. Para quitar la tapa de la licuadora de la licuadora, debe presionar simultáneamente las teclas Locker. Precaución: El vapor caliente podría escapar de las aberturas.

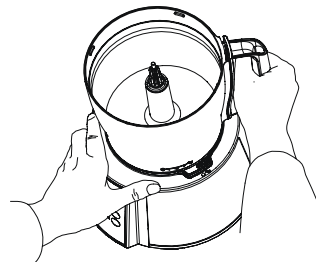


3.2.3. Ensamblaje del recipiente del procesador de alimentos (15).

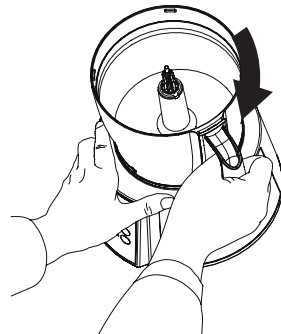
3.2.3.1. Montar el eje (16) en el motor.



3.2.3.2. Coloque el recipiente del procesador de alimentos (15) en la unidad del motor.



3.2.3.3. Gire el recipiente del procesador de alimentos (15) en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.



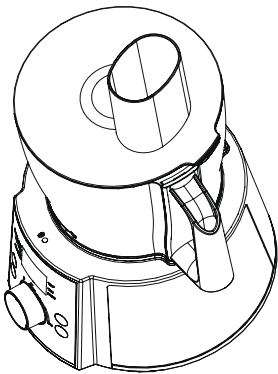
3.2.3.4. A continuación, coloque el disco de rebanador ajustable (14) en el eje (16). También puede colocar el disco de trituración gruesa y fina (18), el disco de freír francés (18), la amasadora de masa (19), la cuchilla de cortar (20) o el soporte de batidor (21) según se desee. (El batidor de huevos (22) debe ser insertado en el soporte del batidor (21) antes de montar el soporte del batidor (21) en el eje (1)).

Coloque la tapa del procesador de alimentos (13) en el recipiente del procesador de alimentos (15) como muestra la imagen. Asegurando que la parte superior del eje (16) se sitúa en el centro de la tapa del procesador de alimentos (13)

A continuación, gire la tapa del procesador de alimentos (13) en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.

Invertir el procedimiento anterior para desmontar el recipiente del procesador de alimentos (15), si es necesario.

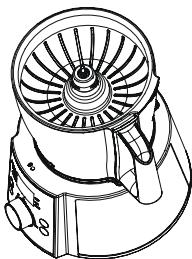
Una vez montado y listo para usar, utilice la perilla de control para seleccionar la velocidad deseada



3.2.4. Montaje de la prensa cítrica (23)

3.2.4.1. Coloque el eje (16) y el recipiente del procesador de alimentos (15) en la unidad de motor (4) siguiendo las instrucciones anteriores.

Coloque el filtro (24) en el recipiente del procesador de alimentos (15), como muestra la imagen

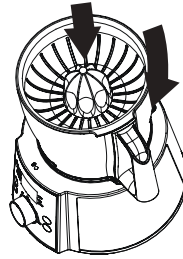


3.2.4.2. Gire el Filtro (24) en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se bloquee.

Coloque la prensa cítrica (23) sobre el eje (16). Gire la prensa Citrus hasta que caiga todo el camino hacia abajo. Presione los cítricos en el cono.

Utilice el ajuste de velocidad más baja para esto.

Tenga cuidado de no presionar su mano directamente sobre el cono, ya que el motor es potente y puede causar lesiones.



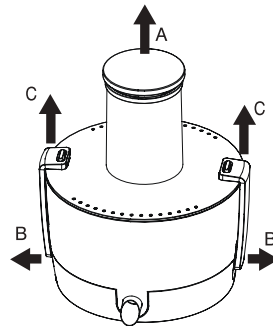
3.2.5. Desmontaje del extractor de jugo

A- Saque el exprimidor de Jucier.

B- Tire de la parte inferior de los ganchos.

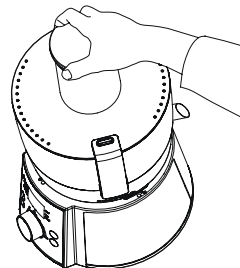
C- Tirar de los ganchos hacia arriba; A continuación, puede quitar la tapa Jucier, el filtro Jucier y el recipiente Jucier en secuencia si es necesario.

D- Retroceda el proceso anterior para volver a montar el extractor de zumo si es necesario

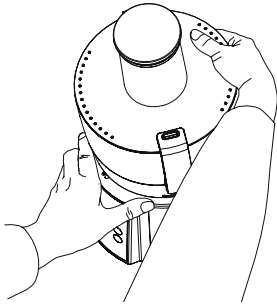


3.2.6. Ensamblaje del extractor de zumo

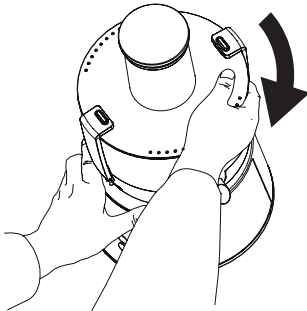
3.2.6.1. Coloque el extractor de jugo en el motor (4).



3.2.6.2. Sujete el extractor de jugo y la unidad motora (4) como se ilustra en la imagen de abajo.



3.2.6.3. A continuación, gire el juicer en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.



3.3. Uso del Juicer

3.3.1. Enchufe el aparato en un enchufe de pared y coloque los ingredientes preparados para el jugo en el tubo de alimentación. Cambie el dial de selección de velocidad a la más baja y utilice el empujador de alimentos suministrado para empujar los ingredientes hacia abajo hacia el filtro. 10,8

3.4. Utilizando la licuadora (diagrama 1)

3.4.1. Agregue todos los ingredientes necesarios en el recipiente de la licuadora (3).
3.4.2. Coloque la tapa de la licuadora (2), presione la tapa de la licuadora (2) hasta que escuche un clic.
3.4.3. Coloque la Copa (1) en la tapa de la batidora (2).
3.4.4. Coloque el recipiente de la licuadora (3) en la unidad de motor (4).

3.4.5. Seleccione el ajuste de velocidad deseado con la perilla de control.

3.5. Utilizando el vapor de huevo (diagrama 2)

3.5.1. Coloque sus huevos en el soporte de huevo (5), luego tome el soporte de huevo y colóquelo en el recipiente de la licuadora (3) llenar con agua hasta la marca MIN.
3.5.2. Cubra la tapa de la batidora (2), presione la tapa de la batidora (2) hasta oír un ruido de clic.
3.5.3. Coloque la Copa (1) en la tapa de la batidora (2).
3.5.4. Coloque el recipiente de la licuadora (3) en la unidad de motor (4), seleccione la función de calor, cocine a 100 grados durante 12-15 min.

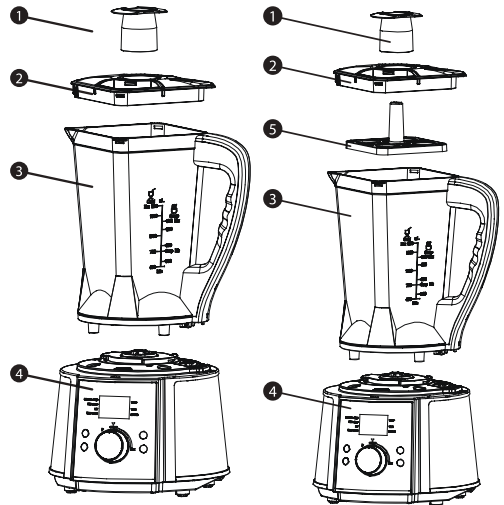


Diagram 1

Diagram 2

3.6. Uso del procesador de alimentos

3.6.1. Coloque el eje (16) y el recipiente del procesador de alimentos (15) en la unidad de motor (4).

3.6.2. Montar un accesorio sobre el eje (16).

Siempre coloque el recipiente y el accesorio en la máquina antes de agregar los ingredientes.

3.6.3. Coloque la tapa del procesador de alimentos (13). Asegúrese de que la parte superior del eje (16) se sitúe en el centro de la tapa del procesador de alimentos (13).

No utilice la tapa del procesador de alimentos (13) para operar el procesador, utilice siempre la perilla.

3.6.4. Encienda y seleccione una velocidad.

El procesador no funcionará si el recipiente del procesador de alimentos (15) o la tapa del procesador de alimentos (13) están instalados incorrectamente.

Utilice el pulso (p) para ráfagas cortas. El pulso funcionará mientras el mando esté en posición.

3.6.5. Invertir el procedimiento anterior para quitar la tapa del procesador de alimentos (13), los accesorios y el recipiente del procesador de alimentos (15). Apague siempre antes de quitar la tapa del procesador de alimentos (13).

Importante

- Su procesador de alimentos no es adecuado para triturar o moler granos de café, ni para convertir el azúcar granulada en azúcar en polvo.
- Evite el contacto con el plástico al agregar la esencia de almendras o el aromatizante a las mezclas, ya que esto puede resultar en marcas permanentes.

3.7. Utilizando la cuchilla de cortar (20)

3.7.1. La cuchilla de cortar (12) es el más versátil de todos los accesorios

3.7.2. La longitud del tiempo de procesamiento determinará la textura obtenida.

3.7.3. Para una textura más gruesa use el control de pulso.

3.7.4. Utilice la cuchilla de cortar (12) para hacer pasteles y pastelería, cortar carne cruda y cocida, verduras, nueces, paté, inmersiones, puré de sopas y también hacer migas de galletas y pan. También puede usarse para mezclas de masa si no se suministra el amasador de masa (21).

Sugerencias

- Corte los alimentos como carne, pan, verduras en cubos aproximadamente 2cm / 3 / 4in antes de

procesarlos.

- Las galletas deben ser rotas en pedazos y agregadas abajo del tubo de alimentación mientras que la máquina está funcionando.

- Cuando haga pasteles use grasa directamente de la nevera cortada en cubos de 2cm / 3 / 4in.
- Tenga cuidado de no sobreprocesar.

3.8. Uso de la prensa cítrica

3.8.1. Coloque el eje (16) y el recipiente del procesador de alimentos (15) en la unidad de motor (4).

3.8.2. Coloque el filtro (24) en el recipiente del procesador de alimentos (15).

3.8.3. Coloque la prensa cítrica (23) sobre el eje (16). Girar la prensa cítrica (23) hasta que caiga todo hacia abajo.

3.8.4. Cortar la fruta a la mitad. A continuación, encienda y presione la fruta en la prensa Citrus (23). Nota: La prensa cítrica (23) no funcionará si el filtro (24) no está instalado correctamente.

3.9. Utilizando el batidor de huevo

Usted puede utilizar el batidor de huevo (24) para batir la crema, para batir los huevos y las claras de huevo y para hacer la mezcla instantánea del pudín, de la mayonesa y de la esponja. No utilice el batidor de huevo (24) para preparar las mezclas de pastel con mantequilla o margarina o para amasar la masa. Utilice el amasador de masa (21) para estos trabajos.

No llene el recipiente más allá de la indicación máxima.

- Asegúrese de que el recipiente y el batidor de huevo (24) estén secos y sin grasa cuando bata las claras de huevo. Las claras deben estar a temperatura ambiente.
- Siempre limpie el batidor de huevo (24) después de usarlo.

3.10. Disco de trituración gruesa y fina (19)

Utilice el lado de la trituración para el queso, las zanahorias, las patatas y los alimentos de una textura similar.

3.11. Discos de corte ajustables (16)

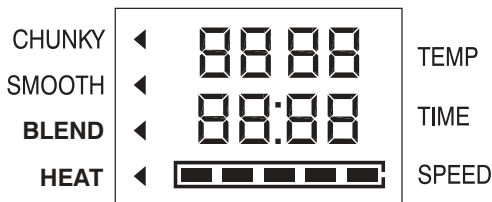
Utilice la rebanadora para el queso, las zanahorias, las patatas, el pepino de la col, el calabacín, la

remolacha y las cebollas.

3.12. Disco de frituras (20)

Utilice para cortar: patatas para las patatas fritas del estilo de la juliana; Ingredientes firmes para ensaladas, guarniciones, guisos y patatas fritas (por ejemplo: zanahoria, zanahoria, calabacín, pepino).

3.13. Programas y Panel LCD



FORNIDO:

Cuando se enciende la marca '◀' en la pantalla LCD, significa que la unidad del motor está ajustada a la configuración gruesa. Este es el ajuste predeterminado.

- El área de temperatura mostrará la temperatura actual y mostrará la temperatura hasta que se alcance la temperatura preestablecida. La temperatura predeterminada es 100°C.
- Cuando el programa esté completo, escuchará una bip.
- El tiempo de calentamiento preestablecido será de 30 minutos.
- El tiempo de mezcla preestablecido será de 5 segundos.
- Cuando el programa esté completo, escuchará un pitido.

AFABLE:

Cuando se enciende la marca 'en la pantalla LCD, significa que la unidad del motor está ajustada al ajuste suave.

- El área de la temperatura muestra la temperatura real y muestra la temperatura que aumenta hasta que se alcance la temperatura preestablecida. La temperatura preestablecida es 100°C.
- El tiempo de calentamiento preestablecido será de 25 minutos.
- El tiempo de mezcla preestablecido será de 30 minutos.
- Una vez finalizado el programa, escuchará un pitido.

MEZCLA:

Cuando se enciende la marca '◀' en la pantalla LCD, significa que la unidad del motor está ajustada a la configuración BLEND.

- Presione el botón "m" hasta que el triángulo alcance la función de mezcla.
- La pantalla mostrará lo siguiente:
 - TEMP - 0
 - TIME - 00:00
 - VELOCIDAD -
- Gire el botón ON / OFF, seleccionando la velocidad 1 a 5. La velocidad se mostrará en el área SPEED aumentando de 1 a 5 rectángulos.
- No es necesario ajustar la hora o la temperatura en este ajuste.

CALOR:

Cuando se enciende la marca '◀' en la pantalla LCD, significa que la unidad del motor está ajustada al ajuste de cocción a fuego lento.

- Presione el botón "m" hasta que el triángulo alcance la función HEAT.
- La TEMPERATURA parpadeará y deberá introducir la temperatura de cocción deseada mediante los botones +/- . Puede ajustar una temperatura de 0 a 100 ° C.
- A continuación, pulse el botón M y el botón TIME parpadeará y tendrá que introducir el tiempo de cocción deseado pulsando los botones +/- . Puede establecer un tiempo máximo de 30 minutos.
- Ahora sólo tiene que encender el botón ON / OFF en cualquier lugar.
- El área de TEMPERATURA mostrará la temperatura aumentando.
- El área TIME mostrará la cuenta atrás del tiempo.
- No habrá NINGUNA MEZCLA.
- Cuando el programa esté completo, escuchará un pitido

TEMPERATURA:

Visualización de la temperatura.

Puede ajustar la temperatura deseada

La temperatura aparecerá en la pantalla LCD junto a la Marca 'TEMP'.

HORA:

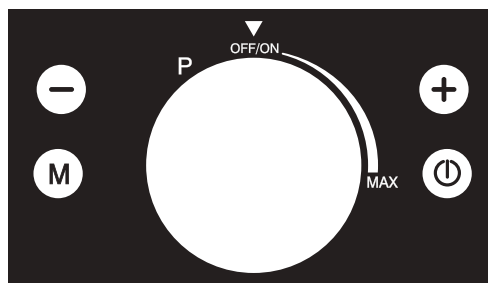
Visualización de la hora

Puede ajustar el tiempo de operación deseado.

La hora aparecerá en la pantalla LCD junto a la marca "TIME".

VELOCIDAD:

La unidad tiene control de velocidad variable.



Botones ON / OFF: mueva el mando desde la posición OFF / ON hacia el MAX.

'P': Función de pulso:

Esta unidad tiene una función de pulso. Esto se puede usar cuando se desea un control completo de cortar / mezclar.

- Las cuchillas girarán a la máxima potencia sólo mientras mantenga pulsado el botón "Pulse".
- Evite mantener el botón continuamente durante más de 15 segundos a la vez.
- Esta función es específicamente para los accesorios del mezclador, del cortador y del procesador del

alimento y no se debe utilizar para el extractor del jugo o el accesorio del juicer del citrus.

Botón 'M': this is used to select the desired MODE. se utiliza para seleccionar el MODO deseado. Utilice este botón para desplazarse entre las funciones predefinidas. Botón "+": se utiliza para aumentar el tiempo o la temperatura
 Botón "-": se utiliza para disminuir el tiempo o la temperatura

Selección de una velocidad para todas las funciones

Herramienta / Accesorio	Función	Velocidad	Maxima capacidad	Tiempo KB
Jarra de licuadora	Mezcla de jugo Zanahoria	1-5 5	1.6L (640g de zanahoria y 960g de agua)	30sec
	Cocinar la sopa		1250ml	
Discos de corte / trituración / chip-ping / Maceración	Carne molida Cortar verduras Hacer el relleno: cortar la carne y las verduras tanto (necesidad de poner carne primero)	1-5	500g carne	30sec
Discos de corte / trituración / chip-ping / Maceración	Cortar / triturar / astillar / macerar alimentos y verduras como zanahorias, queso	1	1200ml	30sec
Componentes de Citrus Press	Jugos de frutas cítricas	1	1200ml	30sec
Componentes de batidor	Clara de huevo	1	8 piece	30sec
Juicer	Jugos	5	500g	30sec

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. Recipiente de la licuadora de la calefacción: Después de verter la sopa usted necesita agregar un poco de agua en el frasco de la licuadora de la calefacción, después usando el interruptor de P usted puede limpiar bien la jarra del mezclador de la calefacción. Para los grumos difíciles de remover, primero empapar en agua. Después de que los grumos se suavicen y vuelva a limpiar. Para la cal, poner un poco de vinagre blanco en el frasco y remojar durante un tiempo. A continuación, la unidad se puede limpiar de forma normal.

4.3. Tazón del procesador: Usted puede pre-limpiar

rápida y fácilmente el recipiente del procesador de alimentos con el botón de pulso. Simplemente agregue algo de agua y detergente al recipiente sucio y asegure la tapa. A continuación, utilice el botón de pulsación hasta que el recipiente esté limpio. Cuando pre-limpie el recipiente del procesador de alimentos de esta manera, asegúrese de que la hoja del procesador de alimentos esté montada en el recipiente.

Una vez que usted ha pre-limpiado usted puede utilizar el agua jabonosa caliente para limpiar todos los accesorios.

- Tenga siempre mucho cuidado al lavar el conjunto de cuchillas / cuchillas. Nunca maneje su mano o dedos a lo largo de las cuchillas.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, utilice un paño húmedo para limpiarlo y seque completamente.

- Nunca sumerja la unidad del motor y el cable en agua o cualquier otro líquido, y nunca los coloque bajo agua corriente.

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

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

5. Anomalías y reparación

5.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.

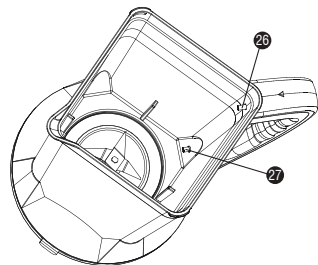
5.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe ser sustituida y debe proceder como lo haría en caso de daños.

6. Troubleshooting guide

No.	Problem	Reason	Solution
1	El interruptor no funciona	El aparato no está encendido	Compruebe su conexión a la red suministro.
		El dispositivo no se inicia	Presione el interruptor de encendido
2	La pantalla LCD muestra E01	Demasiado líquido en la licuadora	Reducir la cantidad de líquido
		Hay algo de comida en el sensor de derrame	Limpie el alimento del sensor del derrame
3	La pantalla LCD muestra E02	No hay suficiente líquido en la jarra	Añadir más líquido
		La tapa de la batidora no está correctamente montada.	Asegúrese de que la tapa de la licuadora esté bien colocada.
4	La pantalla LCD muestra E03	Accesorios incorrectamente montados.	Ensamble los accesorios según el manual del usuario.

6.2. Condiciones anormales:

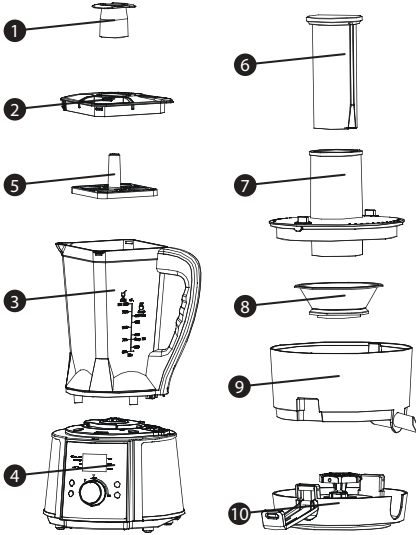
Si el equipo examina una condición previa, se detiene automáticamente y se vuelve a modo en espera. El código de error aparecerá en la pantalla LCD.



MANUEL EN FRANÇAIS

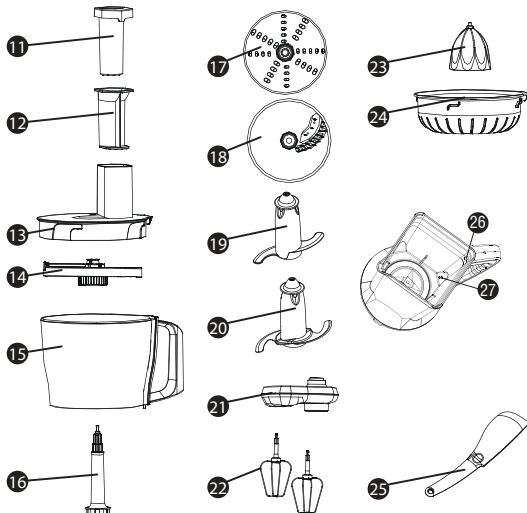
Cher client,

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. Description des pièces

1. tasse
2. Couvercle du mélangeur
3. Bocal de mélangeur
4. Unité du moteur
5. Porte-oeufs
6. Distributeur de jus de fruit
7. Housse du Juicer
8. Filtre du Juicer
9. Cuvette du Juicer
10. Base du Juicer
11. Poussette alimentaire intérieure
12. Poussette alimentaire
13. couvercle processeur
14. Tranche du disque
15. Bol de traitement des aliments
16. Arbre
17. Disque de déchiquetage
18. Disque frite française
19. Mélangeur de pâte
20. Coupe de coupe
21. Porte-fouet
22. Whisks
23. Presse citronnée
24. Filtre
25. Spatule
26. Capteur de déversement
27. Capteur de température sèche à ébullition



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. Tenir à l'écart des enfants et des personnes présentes lors de l'utilisation de 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'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.

2.1.7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.

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. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur 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 est en panne, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique afin d'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'appareil.

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'appareil.

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

2.1.21. L'appareil ne convient pas pour l'utilisation 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'appareil ne doit pas être utilisé.

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 des invités dans des environnements d'hôtellerie tels que des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels, même dans les maisons de ferme, les domaines du personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

2.3. Utilisation et soin:

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

2.3.2. 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. 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 lorsque vous l'utilisez et gardez-le hors de 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 ou 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:

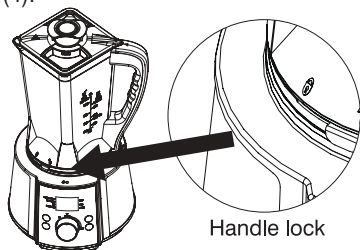
3.1.1. Retirez le film de protection de l'appareil (le cas échéant).

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

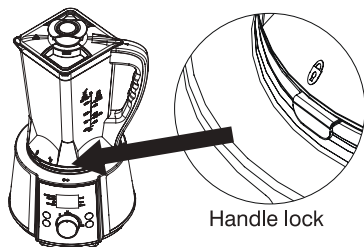
3.2. Utilisation et soin:

3.2.1. Assemblage du pot du mélangeur (3):

3.2.1.1. Placez le pot du mélangeur dans l'unité du moteur (4).

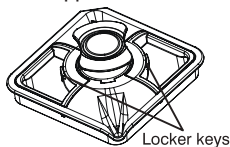


3.2.1.2. Verrouille le pot dans la position «verrouillée».



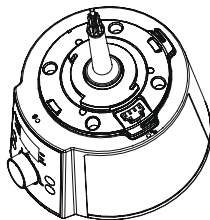
3.2.2. Assemblage du couvercle du mélangeur(2)

3.2.2.1. Pour retirer le couvercle du mélangeur du bocal du mélangeur, vous devez appuyer simultanément sur les touches Locker. Attention: la vapeur chaude peut échapper aux ouvertures.

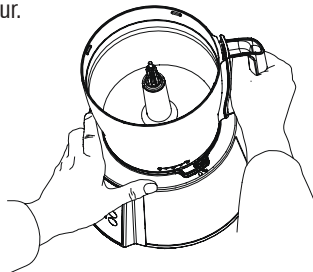


3.2.3. Assemblage du bol du robot culinaire (15).

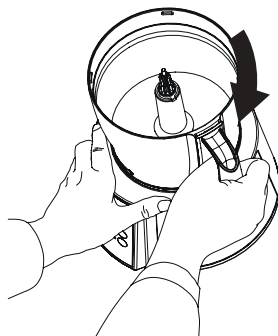
3.2.3.1. Mettre en place l'arbre (16) dans le bloc moteur.



3.2.3.2. Monter le bol du robot culinaire (15) sur le moteur.



3.2.3.3. Tournez le bol du robot culinaire (15) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

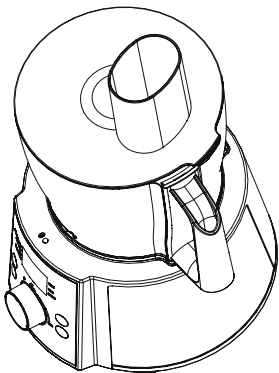


3.2.3.4. Ensuite, ajustez le disque de coupe réglable (14) sur l'arbre (16). Vous pouvez également utiliser le disque de déchiquetage grossier et fin (18), le disque de frites français (18), le malaxeur de la pâte (19), la lame de découpage (20) ou le support du fouet (21) comme vous le souhaitez. (Le fouet à oeufs (22) doit être inséré dans le porte-fouet (21) avant d'installer le porte-fouet (21) sur l'arbre (1)). Montez le couvercle du processeur (13) sur le bol du robot de cuisine (15) comme l'indique l'image. Assurez-vous que le sommet de l'arbre (16) se trouve au centre du couvercle du processeur alimentaire (13)

Ensuite, tournez le couvercle du processeur alimentaire (13) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Inverser la procédure ci-dessus pour démonter le bol de traitement alimentaire (15) si nécessaire.

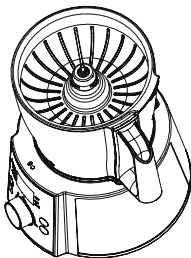
Une fois assemblé et prêt à l'emploi, utilisez le bouton de commande pour sélectionner la vitesse souhaitée



3.2.4. Assemblage de la presse à agrumes (23)

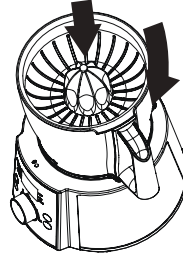
3.2.4.1. Montez l'arbre (16) et le bol de traitement alimentaire (15) sur l'unité du moteur (4) en suivant les instructions ci-dessus.

Montez le filtre (24) sur le bol du robot de cuisine (15) comme l'illustre l'image.



3.2.4.2. Tournez le filtre (24) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se verrouille. Placez la presse Citrus (23) sur l'arbre (16). Tournez la presse Citrus jusqu'à ce qu'elle baisse complètement. Appuyez sur les agrumes sur le cône. Utilisez le réglage de vitesse le plus bas pour cela. Veillez à ne pas appuyer sur la main directement sur le cône car le moteur est puissant et peut causer des blessures.

s



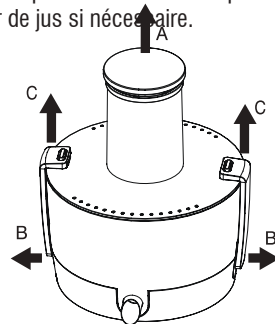
3.2.5. Retirer l'extracteur de jus de fruits

A- Sortez le poussoir Juicer.

B- Tirez au bas des crochets.

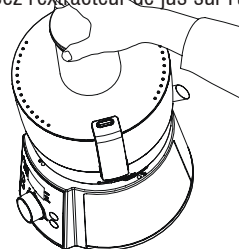
C- Tirez les crochets vers le haut; Ensuite, vous pouvez enlever le couvercle Juicer, le filtre Juicer et le bol Juicer si nécessaire.

D- Inverser le processus ci-dessus pour réinstaller l'extracteur de jus si nécessaire.

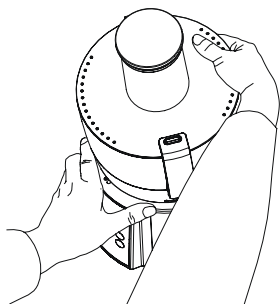


3.2.6. Montage de l'extracteur de jus

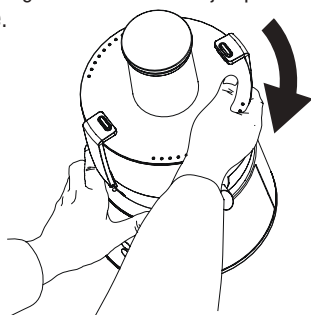
3.2.6.1. Placez l'extracteur de jus sur l'unité de moteur (4).



3.2.6.2. Tenez l'extracteur de jus et l'unité de moteur (4) comme illustré dans l'image ci-dessous.



3.2.6.3. Tournez ensuite le presse-agrumes dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.



3.3. Utilisation du Juicer

3.3.1. Branchez l'appareil dans une prise murale et placez les ingrédients préparés pour le jus dans le tube d'alimentation. Passez la molette de sélection de vitesse à la plus basse et utilisez le poussoir fourni pour pousser les ingrédients vers le bas vers le filtre.

3.3.2. Conseils pour faire le jus:

- Le temps de traitement standard pour le jus est de 30 à 90 secondes.
- Éplucher les agrumes, les ananas, les melons, etc. avant de les soigner.
- Retirez les pips de cerises, de prunes, d'abricots, de pêches, etc. avant de les soigner.
- Toujours vérifier le filtre Juicer (8) avant utilisation. N'utilisez pas le presse-agrumes s'il y a des dégâts Filtre Juicer (8) ou le disque de grille au centre du filtre Juicer.

3.4. Utilisation du mélangeur (schéma 1)

- 3.4.1. Ajouter tous les ingrédients nécessaires dans le pot du mélangeur (3).
- 3.4.2. Placez le couvercle du mélangeur (2) allumé, appuyez sur le couvercle du mélangeur (2) jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis.
- 3.4.3. Placez la coupe (1) dans le couvercle du mélangeur (2).
- 3.4.4. Placez le pot du mélangeur (3) sur l'unité du moteur (4).
- 3.4.5. Sélectionnez le réglage de vitesse souhaité avec le bouton de commande.

3.5. Utilisation du vaporisateur d'oeufs (schéma 2)

- 3.5.1. Placez vos oeufs dans le porte-oeufs (5), puis prenez le porte-oeufs et placez-le dans le pot du mélangeur (3) rempli avec de l'eau jusqu'à la marque MIN.
- 3.5.2. Couvrir le couvercle du mélangeur (2), appuyer sur le couvercle du mélangeur (2) jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de cliquetis.
- 3.5.3. Placez la coupe (1) dans le couvercle du mélangeur (2).
- 3.5.4. Placez le pot du mélangeur (3) sur l'unité du moteur (4), Sélectionnez la fonction de chauffage, coo à 100 degrés pendant 12-15 min.

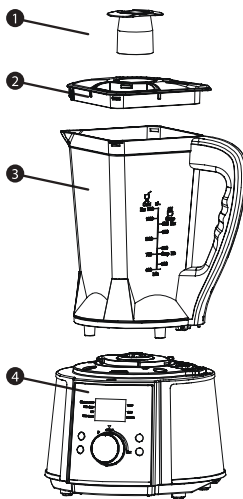


Diagram 1

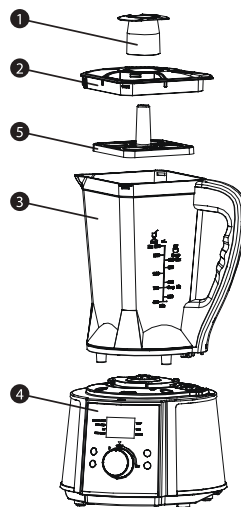


Diagram 2

3.6. Utilisation du robot culinaire

3.6.1. Monter l'arbre (16) et le bol du robot culinaire (15) sur l'unité du moteur (4).

3.6.2. Monter une attache sur l'arbre (16).

Placez toujours le bol et l'attache sur la machine avant d'ajouter des ingrédients.

3.6.3. Monter le couvercle du processeur alimentaire (13). Assurez-vous que le haut de l'arbre (16) se situe au centre du couvercle du processeur alimentaire (13).

N'utilisez pas le couvercle du processeur (13) pour faire fonctionner le processeur, utilisez toujours le bouton.

3.6.4. Allumez et sélectionnez une vitesse.

Le processeur ne fonctionnera pas si le récipient de traitement alimentaire (15) ou le couvercle du processeur (13) n'est pas correctement installé.

Utilisez le pous (p) pour des rafales courtes. La impulsion fonctionnera aussi longtemps que le bouton sera maintenu en position.

3.6.5. Inversez la procédure ci-dessus pour retirer le couvercle du processeur (13), les pièces jointes et le bol du robot de cuisine (15).

Toujours éteindre avant de retirer le couvercle du processeur (13).

Important

- Votre robot culinaire n'est pas adapté pour écraser ou broyer des grains de café, ou convertir du sucre granulé en sucre en poudre.
- Évitez le contact avec le plastique lorsque vous ajoutez de l'essence d'amande ou de l'arôme aux mélanges, car cela peut entraîner des marquages permanents.

3.7. Utilisation de la lame de coupe (20)

3.7.1. La lame de coupe (12) est la plus polyvalente de toutes les pièces jointes

3.7.2. La longueur du temps de traitement déterminera la texture obtenue.

3.7.3. Pour une texture plus grossière, utilisez la commande d'impulsion.

3.7.4. Utilisez la lame de hachage (12) pour faire des gâteaux et des pâtisseries, couper de la viande crue et cuite, des légumes, des noix, des patates, des tremettes, des soupes de purée et également faire des miettes des biscuits et du pain. Il peut également être utilisé pour les mélanges de pâte à levures si le malaxeur de pâte (21) n'est pas fourni.

procesarlos.

- Las galletas deben ser rotas en pedazos y agregadas abajo del tubo de alimentación mientras que la máquina está funcionando.

Astuces

- Couper les aliments tels que la viande, le pain, les légumes en cubes d'environ 2cm / 3 / 4in avant le traitement.

- Les biscuits doivent être brisés en morceaux et ajoutés dans le tube d'alimentation pendant que la machine fonctionne.

- Lorsque vous faites des pâtisseries, utilisez le gras directement du réfrigérateur coupé en cubes de 2cm / 3 / 4in.

- Veillez à ne pas trop traiter

3.8. Utilisation de la presse citrus

3.8.1. Monter l'arbre (16) et le bol du robot culinaire (15) sur l'unité du moteur (4).

3.8.2. Monter le filtre (24) sur le bol du robot de cuisine (15).

3.8.3. Placez la presse Citrus (23) sur l'arbre (16). En tournant la presse Citrus (23) jusqu'à ce qu'elle baisse complètement.

3.8.4. Couper les fruits en deux. Ensuite, allumez et appuyez sur le fruit sur la presse Citrus (23).

Remarque: La presse Citrus (23) ne fonctionnera pas si le filtre (24) n'est pas correctement installé.

3.9. Utilisation du fouet à oeufs

Vous pouvez utiliser le fouet aux œufs (24) pour fouetter de la crème, fouetter les œufs et les blancs d'œufs et faire un mélange de pudding instantané, de mayonnaise et de gâteau éponge. N'utilisez pas le fouet aux œufs (24) pour préparer des mélanges de gâteaux avec du beurre ou de la margarine ou pour pétrir de la pâte. Utiliser le malaxeur à la pâte (21) pour ces travaux.

Ne pas remplir le bol au-delà de l'indication maximale.

- Assurez-vous que le bol et le fouet à œufs (24) sont secs et exempts de graisse lorsque vous fouettez les blancs d'œufs. Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante.

- Toujours nettoyer le fouet aux œufs (24) après utilisation.

3.10. Disque de déshiquetage grossier et fin(19)

Utilisez le côté déshiquetage pour le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments d'une texture similaire.

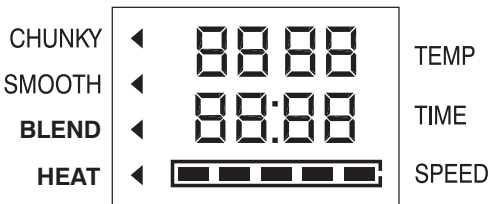
3.11. Disque à tranches réglable (16)

Utilisez la trancheuse pour le fromage, les carottes, les pommes de terre, le concombre aux choux, la courgette, la betterave et les oignons

3.12. Disque frite française (20)

Utiliser pour couper: pommes de terre aux frites au style julienne; Ingrédients fermes pour les salades, les garnitures, les casseroles et les frites (p. Ex.: Carotte, suède, courgettes, concombre).

3.13. Programmes et écran LCD



CHUNKY:

Lorsque la marque '◀' sur l'écran LCD s'allume, cela signifie que l'unité du moteur est réglée sur le réglage en gros. Ce sont les paramètres par défauts.

- La zone de température montrera la température actuelle et montrera que la température augmentera jusqu'à ce que la température pré-réglée soit atteinte. La température pré-réglée est de 100 ° C.
- Lorsque le programme est terminé, vous entendrez un bip.
- Le temps de chauffage pré-établi sera de 30 minutes.
- Le temps de fusion pré-réglé sera de 5 secondes.
- Lorsque le programme est terminé, vous entendrez un bip

LISSE:

Lorsque la marque '◀' sur l'écran LCD s'allume, cela signifie que l'unité du moteur est réglée sur le réglage en douceur.

- La zone de température montrera la température actuelle et montrera que la température augmentera jusqu'à ce que la température pré-réglée soit atteinte. La température pré-établie est de 100 ° C.
- Le temps de chauffage pré-établi sera de 30

minutes.

- Le temps de fusion pré-établi sera de 3 minutes.
- Lorsque le programme est terminé, vous entendrez un bip

MÉLANGE:

Lorsque la marque '◀' sur l'écran LCD s'allume, cela signifie que l'unité du moteur est réglée sur le réglage BLEND.

- Appuyez sur le bouton "m" jusqu'à ce que le triangle atteigne la fonction de mélange.
- L'écran affiche les éléments suivants:
 - TEMP - 0
 - HEURE - 00:00
 - LA VITESSE -
 - Tournez la touche ON / OFF, en sélectionnant la vitesse 1 à 5. La vitesse s'affiche dans la zone SPEED en augmentant de 1 à 5 rectangles.
 - Il n'est pas nécessaire de régler le temps ou la température sur ce réglage.

CHALEUR:

Lorsque la marque '◀' sur l'écran LCD s'allume, cela signifie que l'unité du moteur est réglée sur le réglage de la mijoteuse.

- Appuyez sur le bouton "m" jusqu'à ce que le triangle atteigne la fonction HEAT.
- La TEMPÉRATURE clignote et vous devrez entrer la température de cuisson souhaitée en utilisant les touches +/- . Vous pouvez régler une température de 0 à 100 ° C.
- Appuyez ensuite sur la touche M et le bouton TIME clignote et vous devez entrer le temps de cuisson désiré en appuyant sur les boutons +/- . Vous pouvez définir un temps maximum de 30 minutes.
- Maintenant, vous devez simplement activer / désactiver le bouton ON / OFF sur n'importe quel endroit.
- La zone TEMPERATURE affichera la hausse de la température.
- La zone TIME affichera le compte à rebours de l'heure.
- Il n'y aura PAS DE MÉLANGE.
- Lorsque le programme est terminé, vous entendrez un bip

TEMP:

Affichage de la température.

Vous pouvez régler la température désirée

La température s'affiche sur l'écran LCD à côté de la Signature 'TEMP'.

TEMPS:

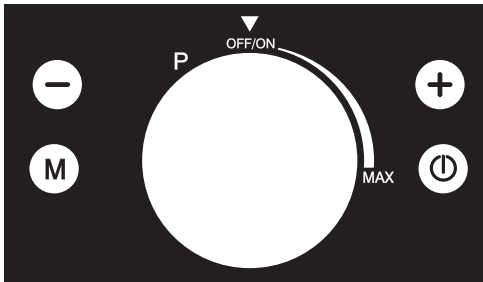
Affichage de l'heure

Vous pouvez définir l'heure de fonctionnement souhaitée.

L'heure s'affiche sur l'écran LCD à côté de la marque "TIME".

LA VITESSE:

L'unité a un contrôle de vitesse variable.



Touches ON / OFF: déplacez le bouton de la position OFF / ON vers le MAX

'P': Fonction d'impulsion:

Cette unité a une fonction d'impulsion. Cela peut être utilisé lorsque vous voulez un contrôle complet du découpage / mélange.

- Les lames tournent à la puissance maximale uniquement pendant que vous maintenez le bouton "Pulse".
- Évitez de maintenir le bouton en continu pendant plus de 15 secondes à la fois.
- Cette fonction est spécifiquement destinée au mélangeur, au broyeur et aux pièces de rechange du robot culinaire et ne doit pas être utilisée pour l'extracteur de jus ou l'attache pour jus de citron.

Bouton 'M': ceci sert à sélectionner le MODE souhaité. Utilisez ce bouton pour faire défiler entre les fonctions prédéfinies. Bouton "+": permet d'augmenter le temps ou la température
Bouton "-": permet de diminuer le temps ou la température

Choisir une vitesse pour toutes les fonctions

Outil / pièce jointe	Fonction	La vitesse	Capacité maximale	Heure KB
Bocal de mélangeur	Blending juice Carrot	1-5 5	1.6L(640g Carrot & 960g water)	30sec
	Cooking soup		1250ml	
Couteau	Broyage de viande Couper les légumes	1-5	500g carne	30sec
Disques-tranchage / déchiquetage / écaillage / brassage	Tranche / déchiquetage / écrasement des aliments et des légumes tels que: carottes, fromages	1	1200ml	30sec
Componentes de Citrus Press	Jus de fruits citrus	1	1200ml	30sec
Composants du fouet	Blanc d'oeuf	1	8 piece	30sec
Juicer	Juicing	5	500g	30sec

4. Nettoyage

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

4.2. Bocal du mélangeur de chauffage: Après avoir versé la soupe, vous devez ajouter de l'eau dans le bocal du mélangeur de chauffage, puis, en utilisant l'interrupteur P, vous pouvez nettoyer bien le bocal du mélangeur de chauffage. Pour éliminer les morceaux, essorer d'abord dans de l'eau. Une fois les grumeaux ramollis, nettoyez-les à nouveau.

Pour l'échelle de la chaux, mettre du vinaigre blanc dans le pot et tremper pendant un certain temps. Ensuite, l'appareil peut être nettoyé comme d'habitude.

4.3. Bol du processeur: vous pouvez pré-nettoyer rapidement et facilement le bol du robot culinaire avec le bouton d'impulsion. Il suffit d'ajouter de l'eau et du liquide vaisselle dans le bol sale et fixer le couvercle. Ensuite, utilisez le bouton d'impulsion jusqu'à ce que le bol soit propre. Lorsque vous pré-nettoyez le bol du robot culinaire de cette façon, assurez-vous que la lame du robot culinaire est assemblée dans le bol.

Une fois que vous avez pré-nettoyé, vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer toutes les pièces jointes.

- Faites toujours preuve d'une extrême prudence lors du lavage des lames / lame. Ne jamais courir la

main ou les doigts le long des lames.

- Pour nettoyer le corps de l'appareil, utilisez un chiffon humide pour l'essuyer et sécher complètement.

- Ne jamais immerger l'unité du moteur et le cordon dans l'eau ou tout autre liquide, et ne jamais les placer sous l'eau courante.

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

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

5. Anomalies et réparation

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

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

6. Guide de dépannage

Débordement du pot de mélange de chauffage:

Le capteur de déversement est là pour quand le liquide dans le mélangeur est trop. Lorsque la machine connaît un débordement, la machine entrera en mode veille.

Retirez un liquide et nettoyez le capteur de déversement avant de continuer.

Remarque: la soupe dans le bocal du mélangeur de chauffage ne peut pas dépasser l'état chaud de 1600 ml 1250 ml.

Lorsque l'écran LCD affiche «E02», il indique que le couvercle est correctement fixé sur le mélangeur rápida y fácilmente el recipiente del procesador de alimentos con el botón de pulso. Simplemente agregue algo de agua y detergente al recipiente sucio y asegure la tapa. A continuación, utilice el botón de pulsación hasta que el recipiente esté limpio. Cuando pre-limpie el recipiente del procesador de alimentos de esta manera, asegúrese de que la hoja del procesador de alimentos esté montada en el recipiente.

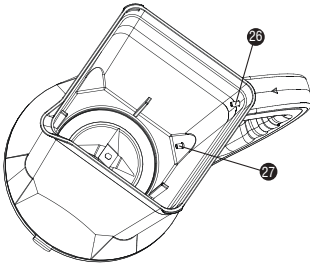
Una vez que usted ha pre-limpiado usted puede utilizar el agua jabonosa caliente para limpiar todos los accesorios.

- Tenga siempre mucho cuidado al lavar el conjunto de cuchillas / cuchillas. Nunca maneje su mano o dedos a lo largo de las cuchillas.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, utilice un paño húmedo para limpiarlo y seque completamente.

No.	Problème	Raison	Solution
1	Le commutateur ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas sous tension.	Vérifiez votre connexion à l'alimentation électrique.
		L'appareil ne parvient pas à démarrer	Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation
2	La pantalla LCD muestra E01	Trop de liquide dans le mélangeur de cruche	Réduire la quantité de liquid
		Il y a de la nourriture sur le capteur de déversement.	Nettoyer les aliments du capteur de déversement
3	LCD E02 montre	Il n'y a pas assez de liquide dans la cruche.	Ajouter plus de liquid
		Le couvercle du mélangeur n'est pas correctement installé.	Assurez-vous que le couvercle du mélangeur est bien installé.
4	LCD montre E03	Pièces jointes mal assemblées.	Assembler les pièces jointes selon le mode d'emploi..

6.2. Conditions anormales:

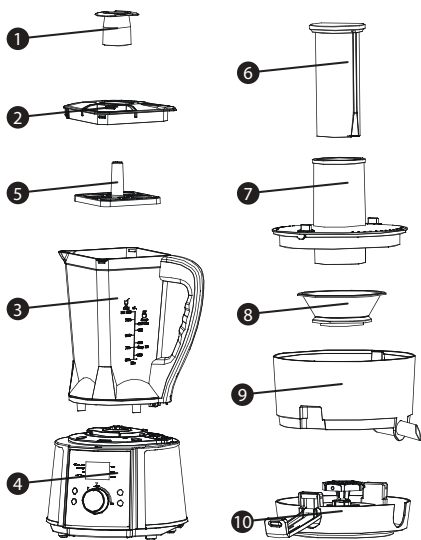
Si l'équipement examine une condition préalable, il s'arrête automatiquement et revient en mode veille. Le code d'erreur apparaîtra sur l'écran LCD.



MANUAL PORTUGUÊS

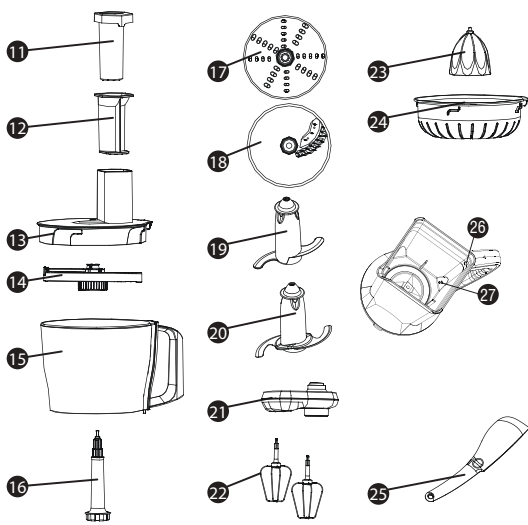
Estimado cliente,

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



1. Descrição das peças

- 1 copo
2. Tampa do liquidificador
- Jarra de liquidificador
- Unidade do motor
- Suporte de ovo
- Empurrador de Juicer
- Cobertura do Juicer
- Filtro Juicer
- Jarra de juicer
- Juicer base
- Empurrador de comida interno
- Empurrador de alimentos
- Tampa do processador de alimentos
- Cortando o disco
- Tigela do processador de alimentos
- Eixo
- Disco de trituração
- Disco de fritura
- Massa amassadeira
- Cortando a lâmina
- Suporte de batedor
- Whisks
- Prato de citrinos
- Filtro
- Espátula
- Sensor de derramamento
- Sensor de temperatura seca



2. Conselhos de segurança e avisos!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e mantê-las para futuras referências. A não observância destas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as peças do produto que estarão em contato com os alimentos, do modo 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. Use o aparelho em uma 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 menos 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 brinquem com o aparelho.

2.3. Uso e cuidado:

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 pegasse fogo, desconecte o aparelho da fonte de alimentação

e NÃO USE ÁGUA PARA PONER O INCÊNDIO.

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 assistência ou uma pessoa com qualificações semelhantes 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:

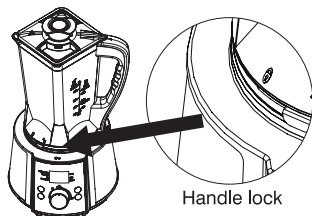
3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).

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

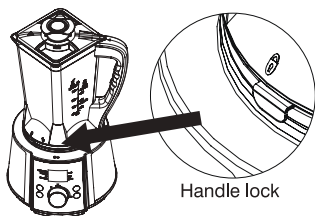
3.2. Uso e cuidado

3.2.1. Montando o jarro do liquidificador (3)

3.2.1.1. Coloque o jarro do liquidificador na unidade do motor (4).

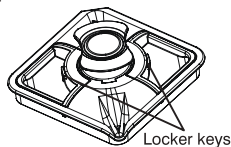


3.2.1.2. Bloqueie o frasco na posição "bloqueada".



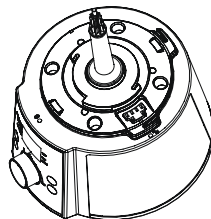
3.2.2. Montagem da tampa do liquidificador(2)

3.2.2.1. Para tirar a tampa do liquidificador do jarro do liquidificador, você deve pressionar as teclas do armário simultaneamente. Cuidado: vapor quente pode escapar das aberturas.

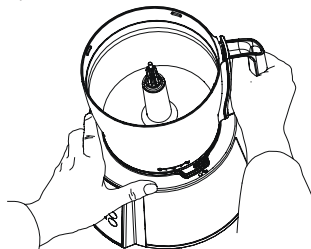


3.2.3. Montagem do processador de alimentos (15)

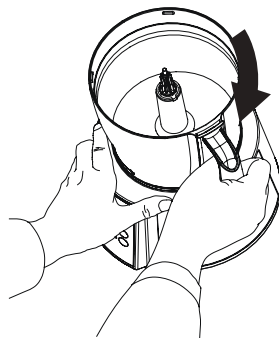
3.2.3.1. Coloque o eixo (16) na unidade do motor.



3.2.3.2. Coloque a tigela do processador de alimentos (15) na unidade do motor.



3.2.3.3. Gire a tigela do processador de alimentos (15) no sentido horário até encaixar no lugar.

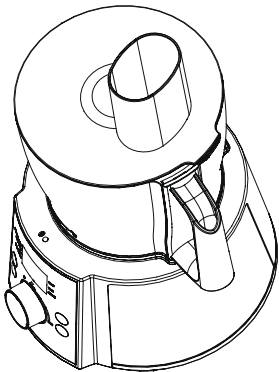


3.2.3.4. Em seguida, coloque o disco de corte ajustável (14) no eixo (16). Você também pode ajustar o disco de retalhamento grosso e fino (18), o disco de fritar francês (18), o amassador de massa (19), a lâmina de cortar (20) ou o suporte de bico (21), conforme desejado. (O batedor de ovos (22) deve ser inserido no suporte do foice (21) antes de montar o suporte do foice (21) no eixo (1)). Coloque a tampa do processador de alimentos (13) na tigela do processador de alimentos (15), conforme mostra a imagem. Garantir a parte superior do eixo (16) localizar no centro da tampa do processador de alimentos (13)

Em seguida, gire a tampa do processador de alimentos (13) no sentido horário, até que feche.

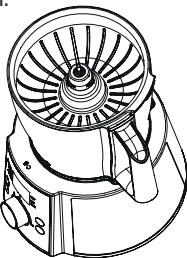
Inverta o procedimento acima para desmontar a tigela do processador de alimentos (15), se necessário.

Uma vez montado e pronto para uso, use o botão de controle para selecionar a velocidade desejada



3.2.4. Montagem da prensa de citrinos (23)

3.2.4.1. Coloque o eixo (16) e a tigela do processador de alimentos (15) na unidade do motor (4) seguindo as instruções acima. Coloque o filtro (24) na tigela do processador de alimentos (15) conforme ilustra a imagem.

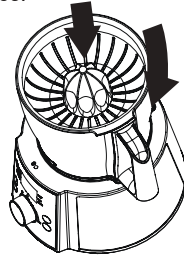


3.2.4.2. Gire o filtro (24) no sentido horário, até que ele feche.

Coloque a prensa Citrus (23) sobre o eixo (16). Girando a prensa Citrus até cair completamente. Pressione as frutas cítricas no cone.

Use a configuração de velocidade mais baixa para isso.

Tenha cuidado para não pressionar a mão diretamente no cone, pois o motor é poderoso e pode causar ferimentos.



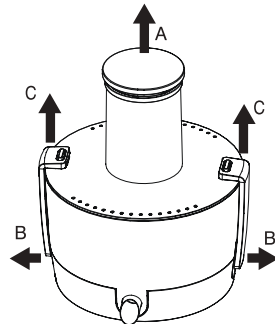
3.2.5. Desmontar o extrator de juicer

A- Retire o empurrador do Juicer.

B- Puxe na parte inferior dos ganchos.

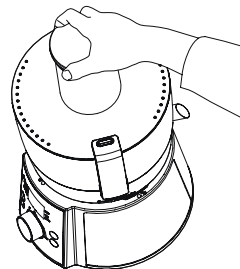
C- Puxe os ganchos para cima; Então, você pode tirar a tampa Juicer, o filtro Juicer e a tigela Juicer em sequência, se necessário.

D- Inverta o processo acima para reposicionar o extrator de suco, se necessário.

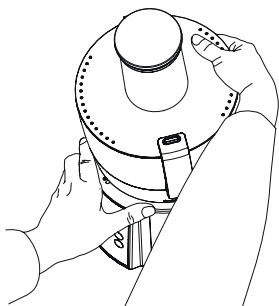


3.2.6. Montagem do extrator de suco

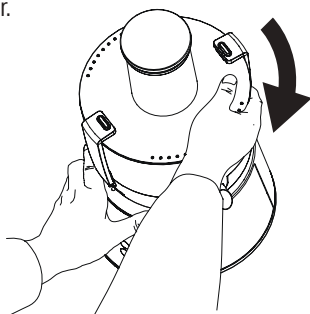
3.2.6.1. Coloque o extrator de suco na unidade do motor (4).



3.2.6.2. Segure o extractor de suco e a unidade do motor (4) conforme ilustrado na figura abaixo.



3.2.6.3. Em seguida, gire o juicer no sentido horário até fechar.



3.3. Usando o Juicer

3.3.1. Conecte o aparelho na tomada e coloque os ingredientes preparados para sujar no tubo de alimentação. Mude o disco de seleção de velocidade para o mais baixo e use o empurrador de alimentos fornecido para empurrar os ingredientes para baixo em direção ao filtro.

3.3.2. Dicas para suco:

- O tempo de processamento padrão para suco é de 30 a 90 segundos.
- Pele frutas cítricas, abacaxis, melões, etc. antes de suco.
- Remova os pips de cerejas, ameixas, damascos, pêssegos, etc. antes de suco-los.
- Verifique sempre o filtro Juicer (8) antes de usar. Não use o juicer se houver algum dano ao Filtro Juicer (8) ou o disco de grade no centro do filtro Juicer.

3.4. Usando o liquidificador (diagrama 1)

3.4.1. Adicione todos os ingredientes necessários

no jarro do liquidificador (3).

3.4.2. Coloque a tampa do liquidificador (2) ligada, pressione a tampa do misturador (2) até ouvir um estalido.

3.4.3. Coloque o copo (1) na tampa do misturador (2).

3.4.4. Coloque o recipiente do liquidificador (3) na unidade do motor (4).

3.4.5. Selecione o ajuste de velocidade desejado com o botão de controle.

3.5. Usando o vapor de ovo (diagrama 2)

3.5.1. Coloque os ovos no suporte do ovo (5), depois pegue o suporte do ovo e coloque-o no frasco do liquidificador (3) repleto com água até a marcação MIN.

3.5.2. Cubra a tampa do misturador (2), pressione a tampa do misturador (2) até ouvir um estalido.

3.5.3. Coloque o copo (1) na tampa do misturador (2).

3.5.4. Coloque o recipiente do liquidificador (3) na unidade do motor (4), Sélectionnez la fonction de chauffage, faites cuire à 100 degrés pendant 12-15 min.

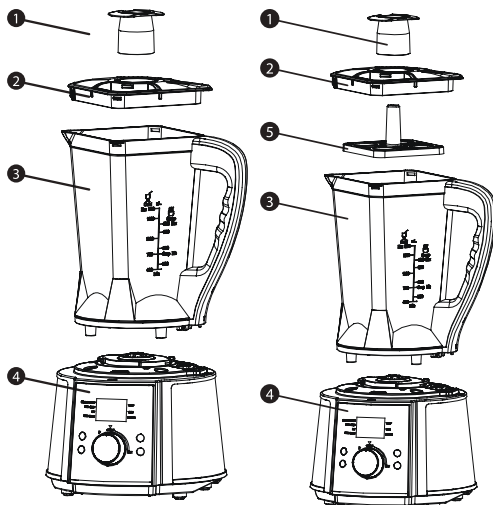


Diagram 1

Diagram 2

3.6. Usando o processador de alimentos

3.6.1. Coloque o eixo (16) e a tigela do processador de alimentos (15) na unidade do motor (4).

3.6.2. Coloque um acessório sobre o eixo (16).

Sempre coloque a tigela e a fixação na máquina antes de adicionar ingredientes.

3.6.3. Coloque a tampa do processador de alimentos (13). Garantir que a parte superior do eixo (16) se localize no centro da tampa do processador de alimentos (13).

Não use a tampa do processador de alimentos (13) para operar o processador, use sempre o botão.

3.6.4. Ligue e selecione uma velocidade.

O processador não funcionará se a tigela do processador de alimentos (15) ou a tampa do processador de alimentos (13) estiver instalada incorretamente.

Use o pulso (p) para rajadas curtas. O pulso funcionará enquanto o botão for mantido na posição.

3.6.5. Inverta o procedimento acima para remover a tampa do processador de alimentos (13), os acessórios e a tigela do processador de alimentos (15).

Sempre desligue antes de remover a tampa do processador de alimentos (13).

Importante

- Seu processador de alimentos não é adequado para esmagamento ou moagem de grãos de café, ou conversão de açúcar granulado para açúcar em pó.
- Evite o contato com o plástico ao adicionar essência de amêndoa ou aromatizante às misturas, pois isso pode resultar em marcações permanentes.

3.7. Usando a lâmina de corte (20)

3.7.1. A lâmina de corte (12) é a mais versátil de todos os acessórios

3.7.2. O comprimento do tempo de processamento determinará a textura alcançada.

3.7.3. Para uma textura mais grosseira use o controle de pulso.

3.7.4. Use a lâmina de corte (12) para fazer bolo e pasteleria, cortar carne crua e cozida, vegetais, nozes, pate, mergulhos, sopas de purê e também fazer migalhas de biscoitos e pão. Também pode ser usado para misturas de massa de gesso se o amassador de massa (21) não for fornecido.

Dicas

- Corte alimentos como carne, pão, vegetais em

cubos aproximadamente 2cm / 3 / 4in antes do processamento.

- Os biscoitos devem ser quebrados em pedaços e adicionados no tubo de alimentação enquanto a máquina está funcionando.

- Ao fazer a massa usar gordura diretamente do frigorífico cortado em cubos de 2cm / 3 / 4in.

- Tome cuidado para não processar demais.

3.8. Usando a imprensa cítrica

3.8.1. Coloque o eixo (16) e a tigela do processador de alimentos (15) na unidade do motor (4).

3.8.2. Coloque o filtro (24) na tigela do processador de alimentos (15).

3.8.3. Coloque a prensa Citrus (23) sobre o eixo (16). Girando o Citrus pressionado (23) até cair todo o caminho para baixo.

3.8.4. Corte a fruta pela metade. Em seguida, ligue e pressione a fruta na prensa Citrus (23).

Nota: A prensa Citrus (23) não funcionará se o filtro (24) não estiver instalado corretamente.

3.9. Usando o batedor de ovo

Vous pouvez utiliser le fouet aux œufs (24) pour fVous pode usar o batedor de ovos (24) para chicotear creme, para bata ovos e claras e para fazer macarrão instantâneo, maionese e mistura de bolo esponjoso. Não use o batedor de ovos (24) para preparar misturas de bolo com manteiga ou margarina ou para amassar a massa. Use o Masselador de massa (21) para esses trabalhos.

Não preencha a tigela além da indicação máxima.

- Certifique-se de que a tigela e o batedor de ovos (24) estejam secos e isentos de graxa quando você mata as claras. As claras devem estar à temperatura ambiente.

- Sempre limpe o batedor de ovos (24) após o uso

3.10. Disco de trituração grosso e fino (19)

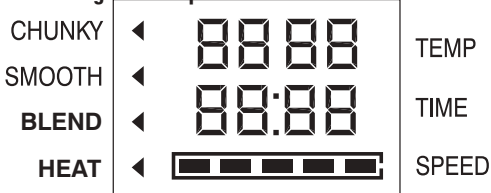
Use o lado da trituração para queijo, cenouras, batatas e alimentos de textura similar.

3.11. Disco de corte ajustável (16) Use o cortador de fatias de queijo, cenouras, batatas, pepino de repolho, courgette, beterraba e cebolas.

3.12. Disco de fritar francês (20)

Use para cortar: batatas para batatas fritas estilo julienne; Ingredientes firmes para saladas, guarnições, caçarolas e batatas fritas (por exemplo: cenoura, suco, courgette, pepino).

3.13. Programas e painel LCD



CHUNKY:

Quando a marca ' ' na tela LCD se acende, significa que a unidade do motor está configurada para a configuração robusta. Esta é a configuração padrão.

- A área de temperatura mostrará a temperatura atual e mostrará a temperatura aumentando até atingir a temperatura predefinida. A temperatura predefinida é 100oC.
- Quando o programa estiver completo, você ouvirá um bip.
- O tempo de aquecimento pré-definido será de 30 minutos.
- O tempo de mistura predefinido será de 5 segundos.
- Quando o programa estiver completo, você ouvirá um sinal sonoro.

SUAVE:

Lorsque la marque ' ' sur l'écran LCD s'allume, cela

A área de temperatura mostrará a temperatura atual e mostrará a temperatura aumentando até atingir a temperatura pré-definida. A temperatura predefinida é 100oC.

- O tempo de aquecimento pré-definido será de 30 minutos.
- O tempo de mistura pré-definido será de 3 minutos.
- Quando o programa estiver completo, você ouvirá um sinal sonoro.

CALOR:

Quando a marca ' ' na tela LCD se acender, significa que a unidade do motor está ajustada para a configuração MISTURAR.

- Pressione o botão "M" até que o triângulo atinja a função de mistura.
- O visor mostrará o seguinte:

- TEMP - 0
- HORA - 00:00
- RAPIDEZ -
- Gire o botão ON / OFF, selecionando a velocidade 1 a 5. A velocidade será mostrada na área SPEED aumentando 1 a 5 retângulos.
- Não é necessário ajustar o tempo ou a temperatura nesta configuração.

TEMP:

Display de temperatura.

Você pode definir a temperatura desejada

A temperatura será exibida no LCD ao lado da Marca "TEMP".

TEMPO:

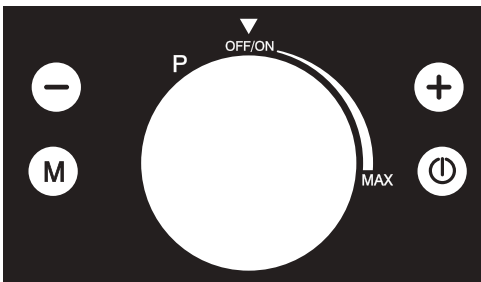
Exibição de tempo

Você pode definir o tempo de operação desejado.

A hora será exibida no LCD ao lado da marca "TIME".

RAPIDEZ:

A unidade possui controle de velocidade variável.



Botões ON / OFF: mova o botão da posição OFF / ON para o MAX.

'P': função de pulso:

Esta unidade possui uma função de pulso. Isso pode ser usado quando você quer o controle completo de cortar / misturar.

- As lâminas girarão com a máxima potência somente enquanto estiver segurando o botão "Pulso".
- Evite segurar o botão continuamente por mais de 15 segundos por vez.
- Esta função é especificamente para os acessórios do liquidificador, cortador e processador de alimentos e não deve ser usada para o extrator de suco ou para a fixação do juicer de citrino Botão 'M': isso é usado para selecionar o MODO desejado. Use este botão para percorrer as funções pré-definidas. Botão "+": usado para aumentar o tempo ou a temperatura Botão "-": usado para diminuir o tempo ou a temperatura

Escolhendo uma velocidade para todas as funções

Ferramenta / Anexo	Função	Rapi- dez	Capacidade máxima	Hora do KB
Jarro de liquidi- ficador	Misturando suco Cenoura	1-5 5	1.6L (640g de cenoura e 960g de água)	30sec
	Sopa de cozinha		1250ml	
Cortando a lâmina	Moagem de carne Cortando vegetais Fazendo recheio: carne de corte e veg- ETABLES ambos (precisa colocar carne de primeira)	1-5	500g de carne	30sec
Discos-cortando / triturando / chip / Mashing	Cortar / destruir / esmagar / macerar alimentos e vegetais, como cenouras, queijo	1	1200ml	30sec
Componentes da Citrus Press	Suco de frutas cítricas	1	1200ml	30sec
Whisk compo- nents	Clara de ovo	1	8 piece	30sec
Espremedor	Juicing	5	500g	30sec

4. Limpeza

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

4.2. Jarra de liquidificador de aquecimento: Depois de derramar a sopa, você precisa adicionar um pouco de água no recipiente de liquidação de aquecimento, então, usando a chave P, você pode limpar bem o jarro de liquidação de aquecimento. Para remover os pedaços difíceis, mergulhe primeiro na água. Após os pedaços suavizar, então, limpe novamente.

Para a escala de cal, coloque um pouco de vinagre branco no frasco e remova um pouco. Então a unidade pode ser limpa como normal.

4.3. Bacia do processador: você pode rapidamente e facilmente pré-limpar a tigela do processador de alimentos com o botão de pulso. Basta adicionar um pouco de água e detergente líquido na tigela suja e prender a tampa. Em seguida, use o botão de pulso até que a tigela esteja limpa. Quando você pré-limpar a tigela do processador de alimentos dessa maneira, certifique-se de que a lâmina do processador de alimentos esteja montada na tigela.

Depois de ter pré-limpado, você pode usar água com sabão quente para limpar todos os acessórios.

- Sempre tenha extremo cuidado ao lavar as lâminas / conjunto da lâmina. Nunca corra a mão ou os dedos ao longo das lâminas.
- Para limpar o corpo do aparelho, use um pano úmido para limpá-lo e seque completamente.
- Nunca submergir a unidade do motor e o cabo em água ou qualquer outro líquido e nunca colocá-los sob água corrente.

4.3. Limpe as partes externas do aparelho com um pano úmido com algumas gotas de líquido de lavagem e depois seque. CUIDADO! Não mergulhe peças elétricas do aparelho em nenhum líquido.

4.4. Não use solventes, nem produtos com um pH ácido ou de base, como alvejantes ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.

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

5. Anomalias e reparos

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

5.2. Se a ligação à rede elétrica tiver danificada,

deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de danos.

6. Troubleshooting guide

Overflow of the heating blending jar:

The spillage sensor is there for when the liquid in the blender is too much. When the machine experiences an overflow, the machine will enter standby mode. Remove some liquid and clean the spillage sensor before continuing.

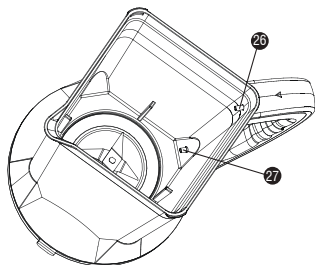
Note: soup in the heating blender jar cannot exceed cold state 1600ml hot state 1250ml.

When the LCD displays 'E02' it indicates the lid is properly secured on the blender

Não.	Problema	Razão	Solução
1	Não mude trabalhando	O aparelho não está ligado.	Verifique a sua conexão com o poder fornecimento.
		O aparelho não inicia	Pressione o interruptor de energia
2	Exibições LCD E01	Muito líquido no liquidificador	Reduza a quantidade de líquido
		Há um pouco de comida no sensor derrame.	Limpe o alimento do sensor de derramamento
3	Exibição LCD E02	Não há líquido suficiente na jarra.	Adicione mais líquido
		A tampa do jarro misturador não está correctamente colocado.	Certifique-se de que a tampa do liquidificador do jarro esteja devidamente instalada.
4	Exibição LCD E03	Anexos incorretamente montados.	Montar anexos de acordo com o manual do utilizador.

6.2. Conditions anormales:

Si nous examinons une condition préalable, il s'arrête automatiquement et revient en mode veille. Le code d'erreur apparaît sur l'écran LCD.



taurus

**2 YEAR
WARRANTY**

**1 YEAR RETAIL
+1 YEAR EXTENDED**
taurusappliances.co.za
Register Online

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

First Year – 1 Year Retail Warranty:

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

Second Year – 1 Year Extended Warranty

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

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

Before returning your product, check the following:

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

The following conditions apply:

1. Please ensure you retain your receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the guarantee. It is impossible to determine the guarantee period without proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your guarantee can be scanned onto the Taurus web site for safe storage – see reverse side for details.)
2. If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the guarantee void.
3. Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the store as soon as possible for exchange if damaged. The guarantee is void if products are damaged after

use, so please do not use the damaged product.

4. Your product is designed for normal domestic household use. Failure to read and comply with the instructions for use, cleaning and maintenance will render your guarantee void, so please read these instructions carefully to ensure your safety, and to get the most effective use from the product. (e.g. not removing lime scale; water deposits; insect infestation, and/or burnt products)
5. Any abuse, negligent, improper or accidental use or care will render the guarantee void and Creative Housewares (Pty) Ltd will not be liable for any loss or damage.
6. Any attempted repair, or replacement of unauthorised parts will render the guarantee void, so please contact an authorised service centre or service agent for any service or repair requirements.
7. NB: The guarantee on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
8. All repairs carry a 3 month guarantee even if this falls outside of the 2 year guarantee period.
9. Taurus will attempt to conduct repairs within reasonable time in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under our control.

Repairs Out of the Warranty Period

If service or repair becomes necessary outside the warranty period, this service is still available however all transport/postage, spares and labour costs will be for the customers' account. All chargeable repairs will require the customers' written acceptance of the quote. Once the go-ahead has been received Taurus will undertake to conduct the repair within a reasonable time and maintain the condition of the product as received. All repairs are guaranteed for 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints please contact our Customer Care on 086 111 5006 or e-mail help@creativehousewares.co.za from 08h00 to 15h00 Monday to Friday excluding public holidays. Please also note that the company is normally closed for 2 weeks around Christmas and New Year.

Please send all products for repair postage pre-paid to one of the service centres listed on the back of this page.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Why register your warranty?

We at Taurus pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer a 2 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended) on all of our products. We often hear that our customers lose their receipts and can therefore no longer claim if they have a problem. To take advantage of the 1 Year Extended Warranty you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online, never have to worry about losing your receipt again and enjoy the benefit of your 2 year warranty.

Added Benefits

In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments – be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

How to Register your Online Warranty?

STEP1 Create your user profile:

If you haven't done so already, simply visit www.taurusappliances.co.za, click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your user profile.



taurusappliances.co.za

STEP2 Pick a registration method:



DESKTOP/ LAPTOP

- Open your internet browser and visit www.taurusappliances.co.za
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt



SMART PHONE/ TABLET

- Scan the QR code above or visit www.taurusappliances.co.za
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan or take a photo and upload your receipt.



FAX

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

Notes:

1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Taurus website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to either scan and upload, or fax through your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available

inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.

6. For assistance with registration please email: marketing@creativehousewares.co.za.

NB: Your 1 year extended warranty is only valid if your product is registered online within the first year after purchasing your Taurus product. Failure to register your product on-line within the first year will render the extended warranty as void.

creative housewares

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

Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,
South Africa • 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 Aantlyn

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

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 vervangingsprodukt sal by die oorspronklike datum van aankoop bly en nie van die datum wanneer dit vervang is nie.
8. Alle herstelwerk dra 'n 3 maande waarborg selfs al val dit buite die 2-jaar waarborg tydperk.
9. Taurus sal probeer om die herstelwerk te doen binne 'n redelike tyd in lyn met die industrie standaarde, maar kan nie verantwoordelik gehou word of aanspreeklik wees vir enige omstandighede nie onder ons beheer nie.

Herstelwerk buite die waarborg tydperk

As diens of herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die kliënte se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie vereis van die kliënt. So 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.

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 kwitansie 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 "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.



taurusappliances.co.za

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 fakske 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