

# taurus



## LENTO CUINA

complies with  
INTERNATIONAL  
IEC60335  
SAFETY SPECIFICATIONS

**t**  
320W

2 YEAR  
WARRANTY

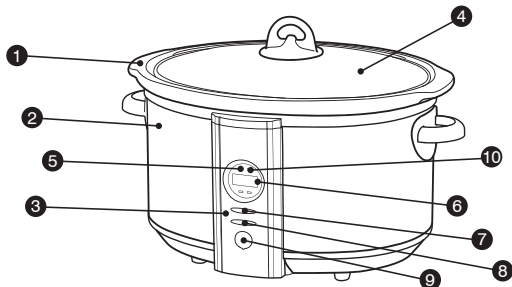
Model:  
968210

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH / AFRIKAANS  
/ SPANISH / FRENCH /  
PORTUGUESE

## 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. Removable ceramic bowl
2. Stainless steel housing
3. Control panel
4. Tempered glass lid
5. Power light
6. Function display
7. Mode and time button
8. Down and up button
9. ON/OFF button
10. Keep warm indicator light

### 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, 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 dam-

aged.

- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- 2.2.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains 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 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. Supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

#### 2.2. Personal safety:

- 2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
- 2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- 2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- 2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### 2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not use the appliance when empty.

- 2. 3. 4. Use the appliance handle/s, to carry it or move it.
- 2. 3. 5. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- 2. 3. 6. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2. 3. 7. To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
- 2. 3. 8. Boiling liquids could overflow from the receptacle if it is over filled.
- 2. 3. 9. Unplug the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2. 3. 11. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2. 3. 13. Do not store the appliance if it is still hot.
- 2. 3. 14. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that reaches high temperatures and may cause serious burns.
- 2. 3. 15. Take care when handling recipients containing liquids heated in this appliance as they may boil fiercely.
- 2. 3. 16. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth. NEVER WITH WATER.

## 2.4. Service:

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

## 3. Instructions for use

### 3.1. Before use:

- 3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

### 3.2. Use and care:

- 3.2.1. Plug the power cord into the wall socket. The green "POWER" light will illuminate indicating that the unit is plugged in, but that the heating elements have not turned on. The function display will illuminate and display the default time setting of 06:00 (6 hours). At the same time, the HIGH indicator will illuminate on the display, the default mode is High.
- 3.2.2. Set the operation mode: Press the MODE button to set the operation mode at HIGH, LOW or WARM.
- 3.2.3. Set the cooking time: Press the Timer button once,

then press the "UP" or "DOWN" buttons to set the cooking time in 30 minute increments, after the time is set, press the Timer button again to confirm.

**Note:** The cooking time is based on your recipe. The HIGH/LOW/WARM setting has a time range of 2-20 hours. The default time for HIGH or WARM setting is 6 hours. The default time for LOW is 8 hours.

- 3.2.4. Once you have set the operation mode and the cooking time, press the "ON/OFF" button. The appliance will start operating and the cooking time on the display will start counting down. Always cook with the lid in place.
- 3.2.5. When the cooking time is completed, the slow cooker will automatically shift to the keep warm setting, and the indicator for the "WARM" function will illuminate.
- 3.2.6. The cooking process can be stopped by pressing the "ON/OFF" button for approximately 3 seconds. The display will shut off and only the green power light will be illuminated indicating that the unit is still plugged in.
- 3.2.7. When cooking has completed, disconnect the plug from the wall socket.
- 3.2.8. Please note that the ceramic bowl will be hot during and after cooking, ensure that you use oven gloves when handling the ceramic bowl, allow the bowl to completely cool before handling.

### 3.3. About slow cooking:

- 3.3.1. Slow cooking has always been the best way to prepare a nutritious hot meal with minimum preparation and maximum free time away from the kitchen.
- 3.3.2. Traditionally slow cooking has centered on soups and casseroles but with this oval ceramic slow cooker you can also produce most modern family meals and dinner party dishes. This pot is convenient as well as looking good enough to take straight to the table for serving. (Always place the slow cooker on a heat proof mat or surface).
- 3.3.3. This method of cooking is ideal for preparing tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures that they become tender and full of flavor.

### 3.4. Suitable foods for slow cooking & preparation:

Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.

- 3.4.1. Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- 3.4.2. Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- 3.4.3. If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.

- 3.4.4. Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- 3.4.5. Do not use the slow cooker to reheat food.
- 3.4.6. Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- 3.4.7. Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
- 3.4.8. Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the slow cooker may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfection. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing "crazed".
- 3.4.8. Do not put the slow cooker or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
- 3.4.9. Do not subject the slow cooker to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- 3.4.10. Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- 3.4.11. There is an area on the base of the slow cooker that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.

### 3.5. Tips for slow cooking

- 3.5.1. The slow cooker must be at least half full for best results.
- 3.5.2. Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or medium) and simmer for 30 to 45 minutes.
- 3.5.3. The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time. If cooking soups, leave a 5 cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- 3.5.4. Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the slow cooker and add liquid/gravy. Select the setting low, high or auto.
- 3.5.5. Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low. 4-6 hours on high and 5-7 hours on auto. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- 3.5.6. Food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- 3.6.7. Vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- 3.5.8. After food is cooked, switch cooker off and leave cov-

ered with the lid. There will be enough heat in the slow cooker to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm switch to the low setting. All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the slow cooker.

3.5.9. Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the slow cooker. This is not necessary if time is limited, but improves the flavor.

3.5.10. When cooking joints of meat, ham, and poultry etc the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

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

- 3.6.1. Unplug the appliance from the mains.
- 3.6.2. Clean the appliance as described in the cleaning section.

## 4. Cleaning

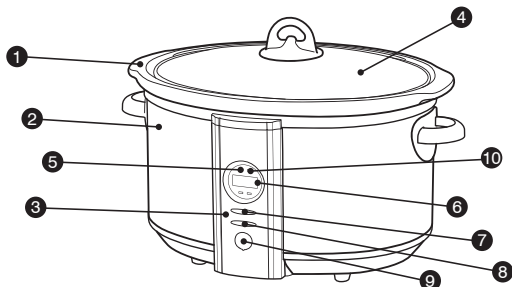
- 4.1. Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. The ceramic pot can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- 4.3. Clean 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 pan 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 technical support service if product is damaged or other problems arise.
- 5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

## Geagte Klient

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



### 1. Parte beskrywing

1. Verwyderbare keramiek bak
2. Vlekvrye staal behuising
3. KONTROLE paneel
4. Versterkte glas deksel
5. Krag lig
6. Funksie vertoon
7. Modus en tyd knop
8. Op en af knop
9. AAN/AF knop
10. Hou warm indikasie lig

### 2. Belangrike veiligheids voorsorg:

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

#### 2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1 Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in 'n goed geventileerde area
- 2.1.2. Gebruik die produk in 'n goed geventileerde area
- 2.1.3 Moenie die toestel naby 'n warm gas of elektriese brander of '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 materiaal raak, insluitende gordyne as dit in werking is
- 2.1.7. Moet nie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.
- 2.1.8. Die toestel is nie geskik om op aan 'n tydsbeheer toestel te Koppel nie
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop

beskadig is.

- 2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning
- 2.2.11. Sit prop in elektriese uitlaat
- 2.1.12. Die toestel prop moet in die hoof prop pas en moenie die prop verander
- 2.1.13. Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop
- 2.1.14. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
- 2.1.16. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie
- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. Moenie die koord plooi nie
- 2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlakte raak nie.
- 2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstregtel nie.
- 2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie
- 2.1.22. Moenie die prop met nat hande hanteer nie. matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

#### 2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. **LET WEL:** Moenie die toestel sonder toesig laat nie
- 2.2.2. Moenie warm oppervlakte 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 gastehuise
- 2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderd 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 hê om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

#### 2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik
- 2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas
- 2.3.3. Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.
- 2.3.4. Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is
- 2.3.5. Die kook oppervlakte moet nooit toegemaak word met foelie of soortgelyke materiaal.
- 2.3.6. Moenie die kos met foelie toemaak of soortgelyke materiaal.
- 2.3.7. Moenie skerp voorwerpe gebruik wat die kleefvrye bedekking kan beskadig
- 2.3.8. Kokende vloeistof kan oorkook as die houder te vol gemaak word.
- 2.3.9. Ontkoppel van muurprop voor skoonmaak begin.
- 2.3.11. Stoor buite bereik van kinders.
- 2.3.13. Moenie stoor as dit nog warm is nie

2.3.14. Moet nooit die toestel sonder toesig laat terwyl in gebruik en hou buite bereik van kinders. Die toestel word baie warm en kan ernstige brandwonde tot gevolg he

2.3.15. Wees versigtig met resepte wat baie vloeistof bevat, want dit kan borrel..

2.3.16. As die toestel aan die brand slaan, ontkoppel onmiddellik van die hoofprop en gebruik die deksel om vuur te smoor of gooi toe met 'n groot doek. **MOET NOOIT WATER GEBRUIK NIE**

#### 2.4. Diens:

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

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

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

### 3. Instruksies vir gebruik

#### 3.1. Voor gebruik:

3.1.1. Verwyder alle verpakking materiaal voor gebruik

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

#### 3.2. Gebruik en sorg:

3.2.1. Druk die krag koord in muurprop. Die groen "KRAG" lig sal aangaan wat beteken die toestel is in die muurprop maar die element is nie aan nie. Die funksie vertoon venster sal op lig en sal wys tyd van 06.00 (6 ure). Dieselfde tyd sal die temperatuur op hoof wys.

3.2.2. Om te stel: Druk die modus en tydknop om te verander van HOOF, LAAG OF WARM

3.2.3. Stel die kooktyd: Druk die tyd knop een maal en dan die OP en AF knop om tyd te stel in inkremente van 30 min. Na stelling druk tydknop eenmaal om te bevestig  
NEEM KENNIS: Die kooktyd is gebaseer op die resepte. Die HOOG/LAAG/WARM stelling het 'n tyd van 2 – 20 ure. Die verstekstelling vir HOOG en WARM is 6 ure en vir LAAG is 8 ure.

3.2.4. Na al die stellings gemaak is, druk die AAN/AF knoppie. Die toestel sal begin en kooktyd sal begin aftel. Die deksel moet altyd op wees tydens die kook proses

3.2.5. Na die kooktyd sal die prut pot automaties na die hou warm stelling toe gaan en die indikasie liggie vir hou warm sal aangaan.

3.2.6. Die kook proses kan gestop word deur die AAN/AF knoppie vir 3 sekondes in te hou. Die vertoon sal afskakel en net die groen liggie sal aan wees

3.2.7. Na kook ontkoppel van muurprop

3.2.8. Neem kennis die keramiek pot sal warm wees gedurende en na kook. Gebruik oond handskoene om te hanteer.

#### 3.3. Stadig Kook:

3.3.1. Stadig kook was nog altyd die beste manier vir 'n voedsame warm maaltyd met minimum voorbereiding en baie vrye tyd weg van die kombuis

3.3.2. Die prutpot was altyd gebruik vir sop en bredies maar met die keramiek pot kan meer modern disse gemaak word. Die pot is ook geskik om op die tafel te sit en te bedien. Sit altyd a matjie onder die pot wanneer dit op die tafel geplaas word.

3.3.3. Die kook metode is idiaal vir vleis stukke wat langer vat om sag te word. Me tyd lang kook metode sal dit baie sag en vol geur wees

#### 3.4. Geskikte kos vir stadig kook en voorbereiding:

Meeste kos is geskik maar daar is 'n paar riglyne wat gevolg moet word

3.4.1. Sny. Wortel groente in klein eweredige stukke want dit kook langer as vleis. Hulle moet vir 'n paar minute gesoteer word voor dit in die prutpot gekook word. Die groente moet altyd onder in die pot geplaas word en die vloeistof moet dit bedek.

3.4.2. Sny al extra vet van vleis af voor dit gekook word 3.4.3. As 'n resep aangepas word verminder altyd die vloeistof.

Vloeistof verdamp nie in 'n prutpot nie soos in gewone kook..

3.4.4. Moet nooit oorblywende kos in die prutpot los nie.

3.4.5. Die prutpot kan nie gebruik word om voedsel te verhit nie.

3.4.6. Ongekookte rooi bone moet eers geweek word in water vir 10 minute voor dit in die prutpot gekook word

3.4.7. Druk 'n thermometer in groot stukke vleis om seker te maak dit bereik die regte kook temperatuur

3.4.8. Ouentieke steenware word gemaak teen hoe temperatuur en die pot mag oppervlakige merke op he. Die glas deksel sal ook nie perfek pas nie. Lae kook maak nie stoom so baie min hitte gaan verlore.

3.4.8. Moenie die prutpot in die oond, vrieskas of mikrogolf of bo op 'n stoof plaas nie.

3.4.9. Moenie die prutpot van 'n hoe temperatuur na 'n yskou temperatuur blootstel nei. Koue water op 'n warm pot sal dit kraak.

3.4.10. Die pot mag nie in water staan nie maar mag geweek word met water binne in

3.4.11. Daar is 'n area onder die pot wat rou is vir 'n rede en sal water opsuig as dit geweek word

#### 3.6. Na gebruik:

3.6.1. Ontkoppel van hoof krag toevoer.

3.6.2. Maak skoon soos in skoonmaak seksie.

#### 4. Skoonmaak

4.1. Ontkoppel van hoof krag toevoer en laat heeltemal afkoel voor skoonmaak begin.

4.2. Die keramiek pot kan met warm seep water gewas word. Dit kan ook geweek word met water binne in maar die pot mag nie water staan nie.

4.3. Die buikant kan met 'n sagte klam doek skoongemaak word. Moenie in water druk nie

4.4. Geen oplosmiddels of skuurprodukte mag gebruik word nie.

4.5. Moenie in water druk of onder lopende water hou nie.

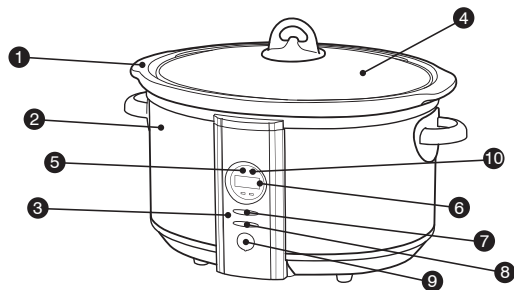
## **5. Anomalies and herstel**

5.1. Neem die toestel na gemagtigde tegniese sentrum as toestel beskadig is of probleme ontstaan.

5.2 As koneksie na die muurprop beskadig is moet die toestel vervang word volgens waarborg

## Estimado cliente,

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



## 1. Descripción de piezas

1. Tazón de cerámica desmontable
2. Carcasa de acero inoxidable
3. Panel de control
4. Tapa de cristal templado
5. Luz de encendido
6. Exhibición de la función
7. Botón de modo y tiempo
8. Botón hacia abajo y hacia arriba
9. Botón ON / OFF
10. Mantenga la luz indicadora de calor

## 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 la área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras pueden provocar accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- 2.1.2. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, apta 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 como textiles, 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 pro-

gramador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.

- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe está dañado
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- 2.2.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 2.1.13. Si se utiliza un multi enchufe comprobar las calificaciones con cuidado como la corriente utilizada por varios aparatos podría fácilmente exceder la clasificación de la multi-enchufe.
- 2.1.14. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.16. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.
- 2.1.16 No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- 2.1.17. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.
- 2.1.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.
- 2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- 2.1.20. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.21. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- 2.1.22. El cable de alimentación debe ser examinado regularmente para detectar signos de daño y, si el cable está dañado, no debe utilizarse el aparato.
- 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 destinado a ser utilizado por personas (niñas y niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su uso la 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 los accesorios no están bien colocados.
- 2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.
- 2.3.4. Use el mango / s del aparato para llevarlo o moverlo.
- 2.3.5. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- 2.3.6. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.
- 2.3.7. Para mantener el tratamiento antiadherente en buenas condiciones, no utilice utensilios de metal o afilados.
- 2.3.8. Los líquidos hirviendo podrían desbordarse del recipiente si están llenos.
- 2.3.9. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.11. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.13. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.14. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que este es un aparato eléctrico que alcanza altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.
- 2.3.15. Tenga cuidado al manipular recipientes que contengan líquidos calentados en este aparato ya que pueden hervir con fuerza.
- 2.3.16. Si, por alguna razón, el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red y sofoca el fuego con la tapa, la tapa o un paño de cocina grande. NUNCA CON AGUA.

## 2.4. Servicio:

- 2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico cualificado y de que sólo se utilicen piezas de recambio 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 en el interior de la sección de limpieza.

### 3.2. Uso y cuidado:

- 3.2.1. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. La luz verde "POWER" se iluminará indicando que la unidad está enchufada, pero que los elementos calefactores no

se han encendido. La pantalla de funciones se iluminará y mostrará el ajuste de tiempo predeterminado de 06:00 (6 horas). Al mismo tiempo, el indicador HIGH se ilumina en la pantalla, el modo predeterminado es alto.

- 3.2.2. Ajuste el modo de operación: Presione el botón MODE para ajustar el modo de operación en HIGH, LOW o WARM.
- 3.2.3. Ajuste el tiempo de cocción: Pulse una vez el botón del temporizador y, a continuación, pulse los botones "ARRIBA" o "ABAJO" para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos, después de que la hora se haya ajustado. Nota: El tiempo de cocción se basa en su receta. El ajuste HIGH / LOW / WARM tiene un intervalo de tiempo de 2-20 horas. El tiempo predeterminado para la configuración ALTA o CALIENTE es de 6 horas. El tiempo predeterminado para LOW es 8 horas.
- 3.2.4. Una vez ajustado el modo de funcionamiento y el tiempo de cocción, pulse el botón "ON / OFF". El aparato comenzará a funcionar y el tiempo de cocción en la pantalla comenzará a contarse. Cocine siempre con la tapa en su lugar.
- 3.2.5. Cuando haya terminado el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a la posición de mantener caliente y el indicador de la función "WARM" se iluminará.
- 3.2.6. El proceso de cocción puede detenerse pulsando el botón "ON / OFF" durante aproximadamente 3 segundos. La pantalla se apagará y sólo se encenderá la luz de alimentación verde indicando que la unidad está todavía enchufada.
- 3.2.6. Cuando haya terminado de cocinar, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- 3.2.8. Tenga en cuenta que el recipiente de cerámica estará caliente durante y después de la cocción, asegúrese de usar guantes de horno cuando manipule el recipiente de cerámica, permita que el tazón se enfríe completamente antes de manipularlo.

## 3.3. Acerca de la cocción lenta:

- 3.3.1. La cocción lenta ha sido siempre la mejor manera de preparar una comida caliente nutritiva con la preparación mínima y el máximo tiempo libre lejos de la cocina.
- 3.3.2. Tradicionalmente la cocción lenta se ha centrado en las sopas y cazuelas, pero con esta olla de cerámica de cocción lenta también se puede producir la mayoría de las comidas familiares más modernas y platos de cena. Esta olla es conveniente, así como lucir lo suficientemente bueno para tomar directamente a la mesa para servir. (Siempre coloque la olla de cocción lenta sobre una estera o superficie a prueba de calor).
- 3.3.3. Este método de cocción es ideal para preparar cortes más duros de carne, dándoles el hervor largo y suave que asegura que se vuelven tiernos y llenos de sabor.

## 3.4. Comidas adecuadas para una cocción lenta y preparación:

La mayoría de los alimentos son adecuados para los métodos de cocción lenta; sin embargo Hay algunas pautas que necesitan ser seguidas.

3.4.1. Cortar las verduras de raíz en pequeñas, incluso piezas, ya que toman más tiempo para cocinar que la carne. Se deben saltear suavemente durante 2-3 minutos antes de cocinar lentamente. Asegúrese de que los vegetales de raíz se colocan siempre en la parte inferior de la olla y todos los ingredientes se sumergen en el líquido de cocción.

3.4.2. Corte el exceso de grasa de la carne antes de cocinar, ya que el método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.

3.4.3. Si la adaptación de una receta existente de la cocina convencional, es posible que tenga que reducir la cantidad de líquido utilizado. El líquido no se evapora de la olla de cocción lenta en la misma medida que con la cocción convencional.

3.4.4. Nunca deje alimentos crudos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.

3.4.5. No utilice la olla de cocción lenta para recalentar los alimentos.

3.4.6. Los frijoles rojos crudos deben ser empapados y hervidos durante al menos 10 minutos para eliminar las toxinas antes de su uso en una olla de cocción lenta.

3.4.7. Inserte un termómetro de carne en las juntas de asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que estén cocinados a la temperatura deseada.

3.4.8. El gres auténtico se calienta a altas temperaturas, por lo que la olla de cocción lenta puede tener pequeñas imperfecciones en la superficie, la tapa de vidrio puede oscilar ligeramente debido a estas imperfecciones. La cocción a baja temperatura no produce vapor, por lo que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste normal de la vida útil de los productos, la superficie externa puede comenzar a aparecer "enloquecida".

3.4.8. No ponga la olla de cocción lenta o la tapa de cristal en un horno, congelador, y microondas o en una cocina de gas / eléctrico.

3.4.9. No someta la cocción lenta a cambios bruscos de temperatura. Agregar agua fría a una olla muy caliente podría hacer que se agriete.

3.4.10. No permita que la olla permanezca en el agua durante mucho tiempo (puede dejar agua en la olla para remojar).

3.4.11. Hay un área en la base de la olla de cocción lenta que tiene que permanecer sin esmaltar para fines de fabricación. Esta área no esmaltada es porosa, por lo tanto absorberá el agua, esto debe ser evitado.

### 3.5. Consejos para la cocción lenta

3.5.1. La olla de cocción lenta debe estar por lo menos a la mitad para obtener los mejores resultados.

3.5.2. La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad en la cocina, retire la tapa después de cocinar y gire el control a alto (si está ajustado a bajo o medio) y cocine a fuego lento durante 30 a 45 minutos.

3.5.3. La tapa no es un ajuste sellado. No lo quite innecesariamente, ya que el calor acumulado escapará. Cada vez que retire la tapa, deje unos 10 minutos adicionales para el tiempo de cocción. Si cocina sopas, deje un espacio de 5 cm entre la parte superior de la olla y la superficie del alimento para permitir que hierva a fuego lento.

3.5.4. Muchas recetas exigen cocinar durante todo el día, si

no tienes tiempo para preparar los alimentos esa mañana, prepararlo la noche anterior y almacenar la comida en un recipiente cubierto en el refrigerador. Transfiera los alimentos a la olla de cocción lenta y agregue líquido / salsa. Seleccione el ajuste bajo, alto o automático.

3.5.5. La mayoría de las recetas de carne y vegetales requieren de 8 a 10 horas de reposo. 4-6 horas en alto y 5-7 horas en auto. Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta. Las pastas, mariscos, leche y crema deben añadirse al final del tiempo de cocción. Muchas cosas pueden afectar la rapidez con que una receta se cocinará, el agua y el contenido de grasa, la temperatura inicial de los alimentos y el tamaño de los alimentos.

3.5.6. Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinan más rápido. Se requerirá un grado de "ensayo y error" para optimizar completamente el potencial de su cocina lenta.

3.6.7. Las verduras por lo general toman más tiempo para cocinar que la carne, así que trate de preparar las verduras en la mitad inferior de la olla.

3.5.8. Después de que los alimentos estén cocidos, apague la cocina y deje cubiertos con la tapa. Habrá suficiente calor en la olla de cocción lenta para mantener caliente durante 30 minutos. Si necesita más tiempo para mantener el interruptor caliente en la posición baja. Todos los alimentos deben estar cubiertos con un líquido, salsa o salsa. En una olla separada preparar su líquido, salsa o salsa y cubrir completamente la comida en la olla de cocción lenta.

3.5.9. Pre-dorar la carne y las cebollas en una sartén para sellar los jugos también reduce el contenido de grasa antes de añadir a la olla de cocción lenta. Esto no es necesario si el tiempo es limitado, pero mejora el sabor.

3.5.10. Al cocinar juntas de carne, jamón y aves de corral, etc., es importante el tamaño y la forma de la articulación. Trate de mantener la articulación en los 2/3 inferiores de la olla y cubrir completamente con agua. Si es necesario corte en dos piezas. El peso de la articulación debe mantenerse dentro del límite máximo.

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

3.6.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

### 4. Limpieza

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

4.2. El pote de cerámica también se puede limpiar con agua tibia y jabón. Para quitar los alimentos que se han cocinado en el fondo de la olla, simplemente remojar durante la noche en agua jabonosa y enjuagar al día siguiente.

4.3. Limpie el aparato con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego séquelo. **¡PRECAUCIÓN!** No sumerja las partes eléctricas de la cacerola en ningún líquido.

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

4.5. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido

o colóquelo bajo agua corriente.

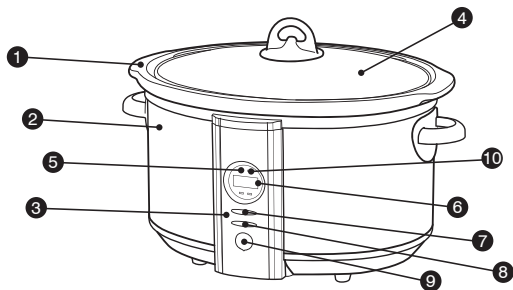
## **5. Anomalías y reparación**

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

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

## 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. Description des pièces

1. Bol en céramique amovible
2. Boîtier en acier inoxydable
3. Panneau de commande
4. Couvercle en verre trempé
5. Lumière de puissance
6. Affichage de la fonction
7. Bouton de mode et l'heure
8. Bouton bas et haut
9. Bouton ON / OFF (Demarrage/Arrêt)
10. Le témoin lumineux de maintien au chaud.

## 2. Conseils et avertissements de sécurité!

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

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

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.
- 2.1.4. Gardez les enfants et les personnes présentes lorsque vous utilisez cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, adapté pour résister à 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, 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 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 vérification 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 du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
- 2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.
- 2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.17. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'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 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, pas pour une utilisation industrielle ou professionnelle. Il n'est pas destiné à être utilisé par les invités dans des environnements d'accueil tels que le lit et le petit-déjeuner, les hôtels, les 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. Débranchez complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- 2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.
- 2.3.3. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.
- 2.3.4. Utilisez la ou les poignées de l'appareil, pour le transporter ou le déplacer.
- 2.3.5. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté au secteur.
- 2.3.6. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec du papier d'aluminium et d'autres matériaux similaires.
- 2.3.7. Pour garder le traitement antiadhésif en bon état, n'utilisez pas de métal ou d'ustensiles pointillés dessus.
- 2.3.8. Les liquides ébullis pourraient déborder de la réception si elle est trop remplie.
- 2.3.9. Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre une tâche de nettoyage.
- 2.3.11. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants.
- 2.3.13. Ne pas stocker l'appareil s'il est encore chaud.
- 2.3.14. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé et ne vous laissez pas hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui atteint des températures élevées et peut causer des brûlures graves.
- 2.3.15. Prenez soin de manipuler les récipients contenant des liquides chauffés dans cet appareil car ils peuvent bouillir farouchement.
- 2.3.16. Si, pour une raison quelconque, l'appareil devait prendre feu, débrancher l'appareil du secteur et étouffer l'incendie à l'aide du couvercle, un couvercle d'un grand chiffon de cuisine. JAMAIS AVEC L'EAU.

## 2.4. Un service:

- 2.4.1. Assurez-vous que l'appareil n'est entretenu que par un technicien spécialement 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 de service ou une personne qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout risque.
- 2.4.3. Toute utilisation abusive ou manquante des instructions d'utilisation rend la garantie et la responsabilité du fabricant nulles et non avenues.

## 3. Instructions d'utilisation

### 3.1. Avant utilisation:

- 3.1.1. Retirez le film de protection de l'appareil (le cas échéant).
- 3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments dans la machine décrite dans la section de nettoyage.

### 3.2. Utilisation et soin:

- 3.2.1 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.

Le voyant vert "POWER" s'allume indiquant que l'appareil est branché, mais que les éléments chauffants ne sont pas allumés. L'affichage de la fonction s'allume et affiche le réglage de l'heure par défaut de 06h00 (6 heures). En même temps, l'indicateur HIGH s'allume sur l'affichage, le mode par défaut est Haut.

3.2.2. Réglez le mode de fonctionnement: appuyez sur le bouton MODE pour régler le mode de fonctionnement à HIGH, LOW ou WARM.

3.2.3. Réglez le temps de cuisson: appuyez une fois sur le bouton de la minuterie, puis appuyez sur les boutons "HAUT" ou "BAS" pour régler le temps de cuisson dans des incréments de 30 minutes, une fois que l'heure est réglée, appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie pour confirmer.

Remarque: Le temps de cuisson est basé sur votre recette. Le réglage HIGH / LOW / WARM a une plage de temps de 2 à 20 heures. L'heure par défaut pour le réglage HIGH ou WARM est de 6 heures. L'heure par défaut pour LOW est de 8 heures.

3.2.4. Une fois que vous avez réglé le mode de fonctionnement et le temps de cuisson, appuyez sur le bouton "ON / OFF". L'appareil commence à fonctionner et le temps de cuisson à l'écran commence à compter. Toujours cuire avec le couvercle en place.

3.2.5. Lorsque le temps de cuisson est terminé, la cuisinière lente se déplace automatiquement vers le réglage de maintien au chaud et l'indicateur de la fonction "WARM" s'allume.

3.2.6. Le processus de cuisson peut être arrêté en appuyant sur le bouton "ON / OFF" pendant environ 3 secondes.

L'affichage s'arrête et seul le voyant d'alimentation vert s'allume indiquant que l'appareil est encore branché.

3.2.7. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez la fiche de la prise murale.

3.2.8. Veuillez noter que le bol en céramique sera chaud pendant et après la cuisson, assurez-vous que vous utilisez des gants pour le four lorsque vous manipulez le bol en céramique, laissez le bol refroidir complètement avant de le manipuler.

### 3.3. A propos de la cuisson lente:

3.3.1. La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de préparer un repas chaud nutritif avec une préparation minimale et un temps libre maximum loin de la cuisine.

3.3.2. Traditionnellement, la cuisson lente a été centrée sur les soupes et les casseroles, mais avec cette cuisinière ovale en céramique, vous pouvez également produire des repas familiaux et des plats de fête les plus modernes. Ce pot est pratique aussi bien que regarder assez bon pour aller directement à la table pour servir. (Toujours placer la cocotte sur une natte ou surface résistant à la chaleur).

3.3.3. Cette méthode de cuisson est idéale pour préparer des morceaux de viande plus sévères, ce qui leur confère un creux long et doux qui garantit leur tendreté et leur saveur.

### 3.4. Aliments appropriés pour la cuisson lente et la préparation:

La plupart des aliments sont adaptés aux méthodes de cuisson lente; toutefois

Il existe quelques lignes directrices qui doivent être suivies.

3.4.1. Couper les légumes-racines en petits morceaux, même s'ils prennent plus de temps pour cuire que la viande. Ils doivent être légèrement sautés pendant 2-3 minutes avant la cuisson lente. Assurez-vous que les légumes-racines sont toujours placés au bas du pot et que tous les ingrédients sont immergés dans le liquide de cuisson.

3.4.2. Garnir tout l'excès de graisse de la viande avant la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas de s'évaporer.

3.4.3. Si vous adaptez une recette existante à partir de la cuisine conventionnelle, vous devrez réduire la quantité de liquide utilisé. Le liquide ne s'évapore pas de la cuisinière lente dans la même mesure qu'avec la cuisson conventionnelle.

3.4.4. Ne laissez jamais de nourriture non cuit à température ambiante dans la cuisinière lente.

3.4.5. N'utilisez pas la cuisinière lente pour réchauffer les aliments.

3.4.6. Les haricots rouges non cuits doivent être trempés et bouillis pendant au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant leur utilisation dans une mijoteuse.

3.4.7. Insérez un thermomètre à viande dans des joints de rôti, des jambons ou des poulets entiers pour s'assurer qu'ils sont cuits à la température désirée.

3.4.8. Le grès authentique est mis à feu à des températures élevées, de sorte que la cuisinière lente peut avoir des imperfections superficielles mineures, le couvercle en verre peut fortement basculer à cause de ces imperfections. La cuisson à basse température ne produit pas de vapeur, de sorte qu'il y aura peu de perte de chaleur. En raison de l'usure normale de la durée de vie des produits, la surface extérieure peut commencer à apparaître «folle».

3.4.8. Ne placez pas la cuisinière lente ou le couvercle en verre dans un four, un congélateur, un micro-ondes ou une table de cuisson électrique / gaz / électrique.

3.4.9. Ne soumettez pas la mijoteuse à des changements brusques de température. L'ajout d'eau froide à un pot très chaud pourrait provoquer une fissuration.

3.4.10. Ne laissez pas le pot rester dans l'eau pendant longtemps (vous pouvez laisser de l'eau dans le pot pour tremper).

3.4.11. Il y a une zone sur la base de la cuisinière lente qui doit rester non glacée à des fins de fabrication. Cette zone non émaillée est poreuse, donc absorbera l'eau, cela devrait être évité.

### 3.5. Conseils pour la cuisson lente

3.5.1. La mijoteuse doit être au moins à moitié pleine pour obtenir les meilleurs résultats.

3.5.2. La cuisson lente conserve l'humidité. Si vous souhaitez réinstaller la cuisinière, retirez le couvercle après la cuisson et réglez le contrôle sur haut (si réglé sur bas ou moyen) et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes.

3.5.3. Le couvercle n'est pas étanche. Ne pas enlever inutilement lorsque la chaleur accumulée s'échappera. Chaque fois que vous retirez le couvercle, accédez 10 minutes supplémentaires au temps de cuisson. Si vous cuisine des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le dessus du pot de cuisson

et la surface de l'aliment pour permettre de faire mijoter.

3.5.4. De nombreuses recettes exigent toute la journée de cuisson, si vous n'avez pas le temps de préparer la nourriture ce matin, préparez-la la nuit précédente et rangez la nourriture dans un contenant couvert dans le réfrigérateur. Transférez les aliments dans la cuisinière lente et ajoutez du liquide / sauce. Sélectionnez le réglage bas, haut ou auto.

3.5.5. La plupart des recettes de viande et légumes nécessitent 8 à 10 heures en bas. 4-6 heures en haut et 5-7 heures sur auto. Certains ingrédients ne conviennent pas à la cuisson lente. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème devraient être ajoutés vers la fin du temps de cuisson. Beaucoup de choses peuvent affecter la rapidité avec laquelle une recette cuisinera, l'eau et le contenu en graisse, la température initiale de la nourriture et la taille de la nourriture.

3.5.6. Les aliments coupés en petits morceaux seront plus rapides. Un degré d'essai et d'erreur sera nécessaire pour optimiser pleinement le potentiel de votre cuisinière lente.

3.6.7. Les légumes prennent habituellement plus de temps pour cuire que la viande, alors essayez d'organiser les légumes dans la moitié inférieure du pot.

3.5.8. Une fois les aliments cuits, éteignez le cuisinier et laissez-les coiffer avec le couvercle. Il y aura suffisamment de chaleur dans la cuisinière lente pour rester au chaud pendant 30 minutes. Si vous avez besoin de plus de temps pour que le réchauffeur s'éteigne à faible réglage. Tous les aliments doivent être recouverts d'un liquide, d'une sauce ou d'une sauce. Dans une casserole ou une cruche séparée, préparez votre liquide, votre sauce ou votre sauce et recouvrez complètement la nourriture dans la cuisinière lente.

3.5.9. Pré-brunir la viande et les oignons dans une casserole pour sceller les jus réduit également la teneur en matières grasses avant d'ajouter à la cuisinière lente. Ceci n'est pas nécessaire si le temps est limité, mais améliore la saveur.

3.5.10. Lors de la cuisson des joints de viande, de jambon et de volaille, etc., la taille et la forme des joint sont importantes. Essayez de garder les joints dans les 2/3 inférieurs du pot et de couvrir complètement avec de l'eau. Si nécessaire, couper en deux morceaux. Le poids des joints doit être maintenu dans la limite maximale.

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

3.6.1. Débranchez l'appareil du secteur.

3.6.2. Nettoyez l'appareil comme décrit dans le nettoyage section.

### 4. Nettoyage

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

4.2. Le pot en céramique peut également être nettoyé avec de l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les aliments qui ont été cuits au fond du pot, simplement tremper pendant une nuit dans de l'eau savonneuse et rincer le lendemain.

4.3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez. MISE EN GARDE! Ne pas plonger les parties électriques de la casserole dans un

liquide quelconque.

4.4. N'utilisez pas de solvants ou de produits avec acide ou à base de 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.

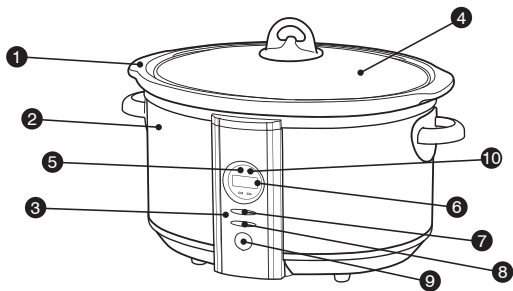
## **5. Anomalies et réparation**

5.1. Prenez l'appareil dans un service de support technique 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.

## Caro cliente,

Obrigado por comprar um produto da marca TAURUS. Graças à sua tecnologia, desenho e operação e ao facto de exceder os mais rigorosos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto podem ser assegurados.



## 1. Descrição das Peças

1. Bacia de cerâmica removível
2. Caixa de aço inoxidável
3. Painel de controle
4. Tampa de vidro temperado
5. Luz de poder
6. Visor de funções
7. Botão Modo e Hora
8. Botão para baixo e para cima
9. Botão ON / OFF
10. Mantenha a luz indicadora quente

## 2. Conselhos e avisos de segurança!

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

### 2.1. Utilização ou ambiente de trabalho:

- 2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desorganizadas e escuras convidam acidentes.
- 2.1.2. Utilize o aparelho numa área bem ventilada.
- 2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozinhar, queimadores a gás, fornos ou artigos semelhantes.
- 2.1.4. Mantenha as crianças e os espectadores afastados quando utilizar este aparelho.
- 2.1.5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequado para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contacto com a água.
- 2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de material inflamável, como têxteis, 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 estiver danificado
- 2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de calibração 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 correctamente na tomada de corrente. 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 corrente 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 elétrico.
- 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 destina-se apenas a 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 conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou instruídos sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.



## 2.3. Uso e cuidados:

- 2.3.1. Desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.
- 2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem correctamente montados.
3. Não utilize o aparelho quando estiver vazio.
2. 3. 4. Use o (s) punho (s) do (s) aparelho (s) para transportá-lo ou movê-lo.
2. 3. 5. Não ligue o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
2. Não cubra a superfície de cozedura ou os alimentos com papel alumínio e outros materiais semelhantes.
2. 3. 7. Para manter o tratamento antiaderente em boas condições, não usar utensílios metálicos ou afiados.
2. 3. 8. Os líquidos ferventes podem transbordar do recipiente se estiverem sobrecarregados.
2. 3. 9. Desligue o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de efectuar qualquer tarefa de limpeza.
2. 3. 11. Este aparelho deve ser guardado fora do alcance das crianças.
2. 3. 13. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
2. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso e mantenha-o fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho eléctrico que atinge temperaturas elevadas e pode causar graves queimaduras.
2. 3. 15. Tenha cuidado ao manusear recipientes com líquidos aquecidos neste aparelho, pois podem ferver ferozmente.
2. 3. 16. Se, por algum motivo, o aparelho se incendiar, desligue o aparelho da corrente eléctrica e sufra o fogo utilizando a tampa, uma tampa ou um grande pano de cozinha. NUNCA COM ÁGUA.

## 2.4. Serviço:

- 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é reparado apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças de reposição originais ou acessórios são utilizados para substituir peças / acessórios existentes.
- 2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de assistência ou uma pessoa com qualificações semelhantes devem substituí-lo para evitar um perigo.
- 2.4.3. Qualquer mau uso ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

## 3. Instruções de utilização

### 3.1. Antes de usar:

- 3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (seé aplicável).
- 3.1.2. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes que entrarão em contacto com os alimentos no reservatório descrito na secção de limpeza.

## 3.2. Uso e cuidados:

- 3.2.1 Ligue o cabo de alimentação à tomada de parede. A luz verde "POWER" acenderá indicando que a unidade está ligada, mas que os elementos de aquecimento não estão ligados. O visor de função se iluminará e exibirá o ajuste de tempo padrão de 06:00 (6 horas). Ao mesmo tempo, o indicador HIGH acende no visor, o modo padrão é High.
- 3.2.2. Ajuste o modo de operação: Pressione o botão MODE para ajustar o modo de operação em HIGH, LOW ou WARM.
- 3.2.3. Ajuste o tempo de cozimento: Pressione o botão do temporizador uma vez e, em seguida, pressione os botões "PARA CIMA" ou "PARA BAIXO" para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 30 minutos, após o tempo ser ajustado, pressione o botão Temporizador novamente para confirmar. Nota: O tempo de cozimento baseia-se na sua receita. A configuração HIGH / LOW / WARM tem um intervalo de tempo de 2-20 horas. O tempo padrão para a configuração HIGH ou WARM é de 6 horas. A hora padrão para LOW é 8 horas.
- 3.2.4. Depois de ter definido o modo de operação eo tempo de cozimento, pressione o botão "ON / OFF". O aparelho começa a funcionar eo tempo de cozedura no visor começa a contar para baixo. Sempre cozinhe com a tampa no lugar.
- 3.2.5. Quando o tempo de cozedura estiver concluído, o fogão lento deslocará automaticamente para a posição de aquecimento, eo indicador da função "WARM" acender-se-á.
- 3.2.6. O processo de cozedura pode ser interrompido pressionando o botão "ON / OFF" por aproximadamente 3 segundos. O visor desliga-se e apenas a luz de alimentação verde acende-se, indicando que a unidade ainda está ligada.
- 3.2.7. Quando terminar de cozinhar, desligue a ficha da tomada de parede.
- 3.2.8. Por favor, note que a tigela de cerâmica estará quente durante e após o cozimento, certifique-se de usar luvas de forno ao manusear a tigela de cerâmica, deixe a tigela esfriar completamente antes de manusear.

## 3.3. Sobre Cozimento lento:

- 3.3.1. Cozimento lento sempre foi a melhor maneira de preparar uma refeição quente nutritiva com preparação mínima e máximo tempo livre longe da cozinha.
- 3.3.2. Tradicionalmente lenta cozinhar centrou-se em sopas e caçarolas, mas com este oval cerâmica lenta fogão você também pode produzir a maioria das famílias modernas refeições e pratos de jantar. Este painel é conveniente, bem como olhar bom o suficiente para levar diretamente para a mesa para servir. (Sempre coloque o fogão lento em uma esteira ou superfície à prova de calor).
- 3.3.3. Este método de cozinhar é ideal para preparar cortes mais duros de carne, dando-lhes o cozimento longo, suave que garante que eles se tornam macios e cheios de sabor.

## 3.4. Alimentos adequados para cozinhar e preparar lentamente:

A maioria dos alimentos são adequados para métodos de cozimento lento; Contudo

Há algumas diretrizes que precisam ser seguidas.

- 3.4.1. Corte os legumes de raiz em pedaços pequenos e uni-

formes, pois levam mais tempo para cozinhar do que a carne. Eles devem ser suavemente salteado por 2-3 minutos antes de cozinhar lento. Certifique-se de que os legumes de raiz são sempre colocados no fundo do panela e todos os ingredientes são imersos no líquido de cozimento.

3.4.2. Aparar todo o excesso de gordura da carne antes de cozinhar, uma vez que o método de cozimento lento não permite que a gordura para evaporar.

3.4.3. Se adaptar uma receita existente do cozimento convencional, pode ser necessário reduzir a quantidade de líquido utilizado. Líquido não vai evaporar a partir do fogão lento na mesma medida que com a cozedura convencional.

3.4.4. Nunca deixe alimentos não cozidos à temperatura ambiente no fogão lento.

3.4.5. Não use o fogão lento para reaquecer alimentos.

3.4.6. Os feijões vermelhos não cozidos devem ser embebidos e fervidos durante pelo menos 10 minutos para remover toxinas antes de usar em um fogão lento.

3.4.7. Inserir um termômetro de carne em juntas de assados, presuntos ou galinhas inteiras para garantir que eles são cozidos à temperatura desejada.

3.4.8. O grés autêntico é queimado em altas temperaturas, portanto, o fogão lento pode ter manchas de superfície menores, a tampa de vidro pode balançar ligeiramente devido a essas imperfeições. A cozedura a baixa temperatura não produz vapor, pelo que haverá pouca perda de calor. Devido ao desgaste normal durante a vida útil dos produtos, a superfície externa pode começar a aparecer “enlouquecida”.

3.4.8. Não coloque a panela de lenta ou a tampa de vidro num forno, congelador e microondas ou numa placa de gás / eléctrico.

3.4.9. Não submeta o fogão lento a mudanças súbitas de temperatura. Adicionar água fria a um panela muito quente pode causar a rachadura.

3.4.10. Não deixe o panela ficar em água por um longo tempo (você pode deixar água no panela para molho).

3.4.11. Há uma área na base do fogão lento que tem que permanecer unglazed para finalidades da fabricação. Esta área unglazed é porosa, portanto, vai absorver água, isso deve ser evitado.

### **3.4. Alimentos adequados para cozinhar e preparar lentamente:**

A maioria dos alimentos são adequados para métodos de cozimento lento; Contudo

Há algumas diretrizes que precisam ser seguidas.

3.4.1. Corte os legumes de raiz em pedaços pequenos e uniformes, pois levam mais tempo para cozinhar do que a carne. Eles devem ser suavemente salteado por 2-3 minutos antes de cozinhar lento. Certifique-se de que os legumes de raiz são sempre colocados no fundo do panela e todos os ingredientes são imersos no líquido de cozimento.

3.4.2. Aparar todo o excesso de gordura da carne antes de cozinhar, uma vez que o método de cozimento lento não permite que a gordura para evaporar.

3.4.3. Se adaptar uma receita existente do cozimento convencional, pode ser necessário reduzir a quantidade de líquido utilizado. Líquido não vai evaporar a partir do fogão lento na

mesma medida que com a cozedura convencional.

3.4.4. Nunca deixe alimentos não cozidos à temperatura ambiente no fogão lento.

3.4.5. Não use o fogão lento para reaquecer alimentos.

3.4.6. Os feijões vermelhos não cozidos devem ser embebidos e fervidos durante pelo menos 10 minutos para remover toxinas antes de usar em um fogão lento.

3.4.7. Inserir um termômetro de carne em juntas de assados, presuntos ou galinhas inteiras para garantir que eles são cozidos à temperatura desejada.

3.4.8. O grés autêntico é queimado em altas temperaturas, portanto, o fogão lento pode ter manchas de superfície menores, a tampa de vidro pode balançar ligeiramente devido a essas imperfeições. A cozedura a baixa temperatura não produz vapor, pelo que haverá pouca perda de calor. Devido ao desgaste normal durante a vida útil dos produtos, a superfície externa pode começar a aparecer “enlouquecida”.

3.4.8. Não coloque a panela de lenta ou a tampa de vidro num forno, congelador e microondas ou numa placa de gás / eléctrico.

3.4.9. Não submeta o fogão lento a mudanças súbitas de temperatura. Adicionar água fria a um panela muito quente pode causar a rachadura.

3.4.10. Não deixe o panela ficar em água por um longo tempo (você pode deixar água no panela para molho).

3.4.11. Há uma área na base do fogão lento que tem que permanecer unglazed para finalidades da fabricação. Esta área unglazed é porosa, portanto, vai absorver água, isso deve ser evitado.

### **3.5. Dicas para cozinhar lento**

3.5.1. O fogão lento deve estar pelo menos meio cheio para melhores resultados.

3.5.2. O cozimento lento mantém a umidade. Se você deseja reduzir a umidade no fogão, retire a tampa após o cozimento e gire o controle para alto (se definido para baixo ou médio) e cozinhe por 30 a 45 minutos.

3.5.3. A tampa não é um ajuste selado. Não remova desnecessariamente à medida que o calor acumulado escapar. Cada vez que retire a tampa, guarde 10 minutos adicionais para o tempo de cozedura. Se cozinhar sopas, deixe um espaço de 5 cm entre o topo da panela de cozinhar ea superfície do alimento para permitir o cozimento a fogo brando.

3.5.4. Muitas receitas exigem cozinhar durante todo o dia, se você não tem tempo para preparar os alimentos que a manhã prepará-lo na noite anterior e armazenar os alimentos em um recipiente coberto no refrigerateur. Transfira o alimento para o fogão lento e adicione líquido / molho. Selecione a configuração baixa, alta ou automática.

3.5.5. A maioria das receitas de carne e vegetais exigem 8-10 horas em baixa. 4-6 horas em alta e 5-7 horas em auto. Alguns ingredientes não são apropriados para cozinhar lento. Massas, frutos do mar, leite e creme devem ser adicionados para o final do tempo de cozimento. Muitas coisas podem afetar a rapidez com que uma receita irá cozinhar, água e teor de gordura, temperatura inicial do alimento eo tamanho do alimento.

3.5.6. Alimentos cortados em pedaços pequenos vão

cozinhar mais rápido. Um grau de “tentativa e erro” será necessário para otimizar totalmente o panela do seu fogão lento.

3.6.7. Vegetais geralmente levam mais tempo para cozinhar do que carne, então tente e arranjar legumes na metade inferior da panela.

3.5.8. Depois que os alimentos estiverem cozidos, desligue o fogão e deixe-o coberto com a tampa. Haverá bastante calor no fogão lento para manter morno por 30 minutos. Se você precisar de mais tempo para manter quente mude para a configuração baixa. Todos os alimentos devem ser cobertos com um líquido, molho ou molho. Em uma panela separada ou jarro preparar seu líquido, molho ou molho e cobrir completamente a comida no fogão lento.

3.5.9 Pré-escurecimento da carne e cebolas numa panela para selar nos sucos, também reduz o teor de gordura antes de adicionar à panela. Isto não é necessário se o tempo é limitado, mas melhora o sabor.

3.5.10. Ao cozinhar articulações de carne, presunto e aves etc, o tamanho ea forma da articulação é importante. Tente manter a articulação na 2/3 parte inferior da panela e cobrir totalmente com água. Se for necessário, corte em duas peças. O peso da articulação deve ser mantido dentro do limite máximo.

### **3.6 Depois de terminar de usar o aparelho:**

3.6.1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

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

## **4. Limpeza**

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

4.2. O vaso de cerâmica também pode ser limpo com água morna e sabão. Para remover quaisquer alimentos que foram cozidos no fundo da panela, simplesmente mergulhe durante a noite em água com sabão e enxaguar no dia seguinte.

4.3. Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e depois seque. **CUIDADO!** Não mergulhar as peças eléctricas da panela em nenhum líquido.

4.4. Não utilize solventes, nem produtos com pH ácido ou básico, tais como lixívia ou produtos abrasivos, para a limpeza do 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. Leve o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado se o produto estiver danificado ou se surjam outros problemas.

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

# taurus

**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](http://www.taurusappliances.co.za) within the first year after making their purchase. See overleaf for details and instructions.

### **Before returning your product, check the following:**

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

### **The following conditions apply:**

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

use, so please do not use the damaged product.

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

### **Repairs Out of the Warranty Period**

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

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

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

# ONLINE WARRANTY REGISTRATION

## Why register your warranty?

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

## Added Benefits

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

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

## How to Register your Online Warranty?

### STEP1 Create your user profile:

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



[taurusappliances.co.za](http://taurusappliances.co.za)

### STEP2 Pick a registration method:



#### DESKTOP/ LAPTOP

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



#### SMART PHONE/ TABLET

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



#### FAX

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

## Notes:

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

inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
6. For assistance with registration please email: [marketing@creativehousewares.co.za](mailto:marketing@creativehousewares.co.za).

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

creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006

e-mail: [help@creativehousewares.co.za](mailto:help@creativehousewares.co.za)

[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

#### Cape Town

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

#### Durban

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

#### Johannesburg

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

# taurus



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

## Eerste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:

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

## Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg

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

NB: Die 1 Jaar Uitgebreide waarborg is slegs geldig vir kliënte wat hul waarborg geregistreer het op ons webtuiste by [www.taurusappliances.co.za](http://www.taurusappliances.co.za) binne die eerste jaar nadat hulle dit aangekoop het. Sien keersy vir besonderhede en instruksies.

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

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

## Die volgende voorwaardes geld:

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

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

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

## Herstelwerk buite die waarborg tydperk

As diens van herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die 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](mailto:help@creativehousewares.co.za) vanaf 08h00 tot 15h00, Maandag tot Vrydag, openbare vakansiedae uitgesluit. Let asseblief ook daarop dat die maatskappy gewoonlik gesluit is vir 2 weke gedurende Kersfees en Nuwejaar.

Stuur asseblief alle produkte vir herstel met posgeld vooruit betaal aan een van die 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:

- aansprings 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?



[taurusappliances.co.za](http://taurusappliances.co.za)

### STAP 1 Skep u gebruikersprofiel:

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

### STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



#### REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

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



#### SMART- FOON / TABLET

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



#### FAKS

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

### Notas:

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

gelaai is. Creative Housewares kan nie verantwoordelik gehou word vir fakske of lêers nie ontvang nie.  
6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: [marketing@creativehousewares.co.za](mailto:marketing@creativehousewares.co.za).

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

creative housewares

Nasionale Dienssentrum: 086 111 5006

e-pos: [help@creativehousewares.co.za](mailto:help@creativehousewares.co.za)

[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

#### Kaapstad

20 Tekstielstraat, Parow, Kaapstad, 7493, Suid Afrika • P.O. Box 6156 Parow Oos, 7501, Suid Afrika Tel: +27 21 931 8117  
Faks: +27 21 931 4058

#### Durban

35 Adrainweg, Windermere, Durban, Suid Afrika, 4001  
Tel: +27 31 303 3465  
Faks: +27 31 303 8259

#### Johannesburg

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

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

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

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