

taurus



CULINARYPRO DIGITAL PRESSURE COOKER

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
1300W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
925080

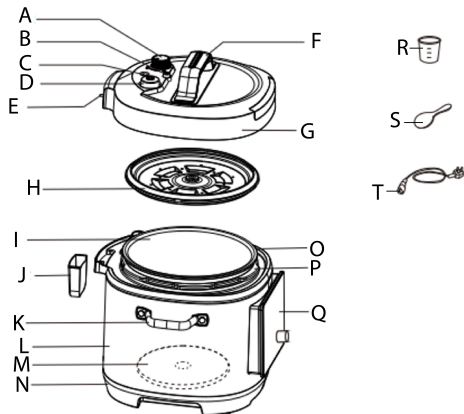
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

ENGLISH

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:

- A. Lid lock
- B. Steam release button
- C. Float valve
- D. Pressure limiting valve
- E. Push rod
- F. Lid handle
- G. Lid
- H. Sealing component
- I. Inner pot
- J. Condensation collector
- K. Handle
- L. Body
- M. Heating plate
- N. Base
- O. Middle ring
- P. Inner cover
- Q. Control panel
- R. Measuring cup
- S. Ladle
- T. Power cable

2. Safety advice and warnings!

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident. Clean all the parts of the product as indicated in the cleaning section, before use.

2.1. Use or working environment:

2.1.1. This appliance is designed solely for domestic use and for the designated purpose.

2.1.2. Do not use the appliance outdoors (unless it has been specifically designed for outdoor use)

2.1.3. Use the appliance in a well ventilated area.

2.1.4. Do not subject the appliance to heat, direct sunshine or very high moisture (e.g. Rain)

2.1.5. Never immerse the appliance in liquids and be aware of sharp edges that may damage it.

2.1.6. Never use the appliance with wet or damp hands. Unplug it immediately if it becomes wet or damp when it is running.

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. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.

2.1.10. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 16 amperes.

2.1.11. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.

2.1.12. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.

2.1.13. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.

2.1.14. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.

2.1.15. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.

2.1.16. Do not wrap the power cord around the appliance.

2.1.17. Do not clip or crease the power cord.

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

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

2.1.20. The appliance is not suitable for outdoor use.

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

2.1.22. Do not touch the plug with wet hands.

2.1.23. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

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 intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments (bed and breakfast type 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. Precautions for use :

2.3.1. Lift the cooker using side handles, not the lid handle.

2.3.2. Do not damage or replace the sealing ring with non-approved parts.

2.3.3. Do not block the steam outlets and use only wooden or plastic utensils.

2.4. Service:

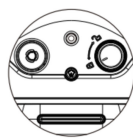
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.

2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.

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

3.1. Instructions for use

3.1.1. Turn the lid lock knob to the "unlock" position, rotate the lid, and lift it off.



3.2. Using the Control Panel

Plug in the appliance; a beep confirms power. Select a cooking function and adjust pressure or time if available. Cooking starts automatically after 5 seconds.

3.2.1. Preset (Delay Start)

Set cooking to start later in 30-minute increments (not available for functions like cake, pizza, or frying).

3.2.2. Releasing Pressure

Allow the unit to cool until the float valve drops naturally, or carefully press the exhaust button. Caution: Keep your hands and face away from escaping steam.

3.3. Menu Function Selection

3.3.1. Touch the power switch to turn on the machine. The menu function indicator on the left side of the main screen will light up, and the secondary screen will activate. All indicators will turn on. Touch the menu function key on the left side of the main screen or rotate the knob at the lower right to select the desired function on the secondary screen.

3.3.2. For the selected menu function, the corresponding indicator will flash and light up, and the cooking function will be displayed on the digital screen with a countdown. If no further operation is performed after selecting the function, the machine will automatically enter the cooking mode after 5 seconds.

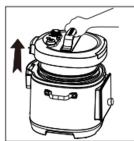
3.3.3. If the selected menu function supports pressure level adjustment, the default pressure level (medium) on the secondary screen will flash. When the indicator lights up, touch the Pressure Selection button on the main screen to choose a pressure level. If no pressure level is selected, the default pressure remains medium.

3.3.4. If the selected menu function supports the reservation feature, touch the Reservation key on the home screen, then press Reservation or rotate the knob to adjust the reservation time. After the selection and adjustment are completed, the machine will automatically enter the cooking program after 5 seconds.

3.3.5. If no operation is performed after turning on the power, the machine will automatically enter shutdown mode after 5 minutes, and the power switch indicator will blink.

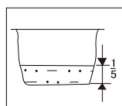
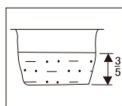
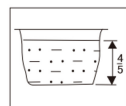
3.3.6. For example, to cook rice, touch the Cook Rice button. The Cook Rice indicator will flash and light up, and the digital screen will display "P:12." The pressure level indicator (medium) will flash and light up. Touch the Pressure Selection button to choose High, Medium, or Low pressure. Press the lower-right knob, then rotate it to adjust the cooking time.

3.3.7. To set a reservation, touch the Reservation button, press the lower-right knob to confirm, then rotate the knob to adjust the reservation cooking time. This allows you to



3.1.2. Adding Food

Do not exceed 4/5 of the inner pot capacity. For foods that expand (rice, beans), do not exceed 3/5 capacity. For highly expanding foods, do not exceed 1/5.



3.1.3. Water Ratios

Use approximately 1:0.9 for rice and 1:8 for porridge, adjusting to personal preference.

3.1.4. Closing the Lid

Ensure the sealing ring is correctly fitted and rotate the lid until it clicks into place. Confirm the float valve is down.

schedule cooking in advance. If no additional settings are made after selecting Cook Rice, the machine will automatically start the default cooking countdown ("P:12") after 5 seconds. (If pressure level or cooking time settings are adjusted after selecting Cook Rice, the machine will enter the cooking state automatically after 5 seconds once all settings are completed.)

3.3.8. After the machine has been operating for a period of time, pressure will build inside the pot. The float valve will automatically rise and lock the lid to ensure safe operation. Do not force the lid open at this time. When the cooking time reaches the preset value, the machine will automatically enter the pressure-holding state, and the display will show the pressure-holding time.

3.3.9. Once the pressure-holding process is complete, the machine will enter the keep-warm state, and the buzzer will sound 10 times. At this point, pressure is still present inside the pot. Allow the pressure to release naturally before opening the lid, or press the exhaust button on the lid to release the pressure, then open the lid safely and enjoy your food.

3.4. Keep Warm / Cancel

After selecting any function menu, press the Warm/Cancel button to cancel the current operation and reselect another function. During cooking, pressing the Warm/Cancel button will cancel the current cooking process. In standby mode, pressing the Warm/Cancel button will activate the keep-warm function.

3.5. Preset(reservation)

First, place the food into the inner pot. Touch the function key on the main screen or rotate the lower-right knob to select the required function. The function indicator will flash and light up. Within 5 seconds, press the Reservation button, and the digital screen will display "00:30".

Press the Reservation button or rotate the lower-right knob to adjust the desired reservation time. Each press of the Reservation button increases the reservation time by 30 minutes (cyclic). Holding down the Reservation button continuously increases the time by 30-minute increments (cyclic). Each rotation of the knob increases or decreases the reservation time by 30 minutes (cyclic). Rotate the knob toward "+" to increase the time and toward "-" to decrease it.

After the time setting is completed, wait 5 seconds. The machine will automatically enter the reservation countdown state. When the countdown ends, the machine will start cooking.

Note: The reservation function is not available for some menu options (such as cake, pasta, pizza, frying, etc.).

3.6. Pressure Selection

After selecting the desired function by touching the function button on the main screen or rotating the lower-right knob, the function indicator will flash and light up. Within 5 seconds, press the Pressure Selection button to choose the

required pressure level. The selected pressure level indicator will flash and light up. The machine will start working 5 seconds after the settings are completed.

Note: Some functions do not support pressure adjustment. Pressing the Pressure Selection button for these functions will have no effect (such as frying, cake, pizza, yogurt, etc.).

If the selected menu function supports pressure adjustment, the default pressure level (Medium) will flash and light up. Press Pressure Selection to cycle through High, Medium, and Low. If no pressure level is selected, the machine will automatically enter the cooking state after 5 seconds.

NB! • When cooking liquid or viscous foods (such as porridge), allow the cooker to cool naturally until the float valve drops before releasing pressure. Otherwise, food may be expelled through the exhaust outlet. Cover the lid with a wet towel to speed up cooling if necessary.

- Cooking time can be adjusted according to the type of food, personal taste, and cooking experience.

- After cooking soup or porridge and once the float valve has dropped, it is recommended to open the lid and continue heating for 3–5 minutes to improve flavor.

- Gas leakage during operation will affect cooking performance. Ensure all components are correctly installed and securely positioned (such as the sealing ring and exhaust valve).

3.7. Function Knob

In standby mode, rotate the knob to select a menu function on the secondary screen. After selecting the function, press the knob to confirm, then rotate it to adjust the cooking time. Each rotation increases or decreases the time by 1 minute. Rotate toward "+" to increase the time and toward "-" to decrease it.

After pressing the Reservation button, rotate the knob to adjust the reservation time.

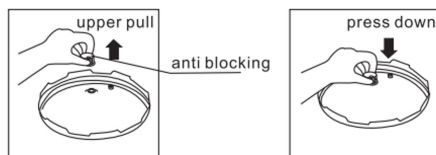
4. Cleaning and maintenance

4.1. Unplug the power cord before cleaning.

4.2. Inner Pot: Clean with a mild detergent and a soft cloth; do not use metal scouring pads as they scratch the non-stick coating.

4.3. Lid and Components: Regularly clean the sealing ring, float valve, and pressure relief valve. Ensure all parts are correctly reinstalled after cleaning.

4.4. Main Body: Do not rinse the main body directly with water.



5. Anomalies and repair

- 5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.
- 5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

6. Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Indicator light does not turn on	Not connected to the power supply	Ensure the plug is secure and check for a power outage.
Difficulty closing the lid	Sealing ring mis-aligned, or float valve stuck.	Reinstall the sealing ring properly or gently free the push rod by hand.
Difficulty opening the lid	Float valve has not dropped after pressure release	Gently press the float valve down using a tool like chopsticks.
Air leakage from the lid	Lid not closed properly, dirty, or worn sealing ring.	Close correctly, clean the ring, or replace it if worn.
Float valve does not rise	Exhaust valve not sealed or insufficient food/ water.	Set the valve to "sealed" and add more food or water as instructed.

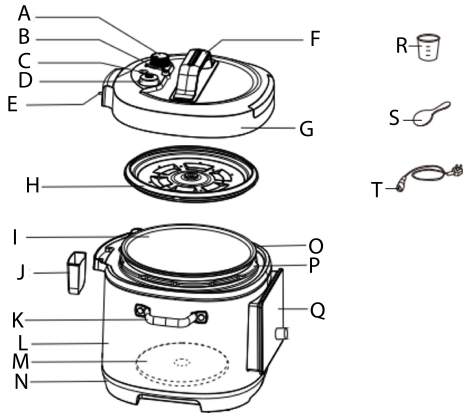
7. Recycling:

- 7.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.
- 7.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.
-

AFRIKAANS

Geagte kliënt,

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



1.1. Parte beskrywing:

- A. Dekselsluiting
- B. Stoomvrystellingsknop
- C. Vlotterklep
- D. Drukbeperkingsklep
- E. Drukstang
- F. Dekselhantvatsel
- G. Deksel
- H. Seëlkomponent
- I. Binnepot
- J. Kondensasiesversamelaar
- K. Hantvatsel
- L. Liggaam
- M. Verhittingsplaat
- N. Basis
- O. Middelring
- P. Binnedeksel
- Q. Beheerpaneel
- R. Maatbeker
- S. Skeplepel
- T. Kragkabel

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u aanskakel. En hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en in ag te neem kan lei tot 'n ongeluk. Maak alle parte skoon soos in die skoonmaak seksie

2.1. Gebruik en werksomgewing:

2.1.1. Hierdie toestel is uitsluitlik ontwerp vir huishoudelike gebruik en vir die aangewese doel.

2.1.2. Moenie die toestel buite gebruik nie (tensy dit spesifiek vir buitegebruik ontwerp is).

2.1.3. Gebruik die toestel in 'n goed geventileerde area.

2.1.4. Moenie die toestel aan hitte, direkte sonlig of baie hoë vog (bv. reën) blootstel nie.

2.1.5. Moet nooit die toestel in vloeistowwe dompel nie en wees bewus van skerp kante wat dit kan beskadig.

2.1.6. Moet nooit die toestel met nat of klam hande gebruik nie. Ontkoppel dit onmiddellik as dit nat of klam word terwyl dit loop.

2.1.7. Moet nooit die broodpan bo-op of aan die rand slaan om die pan te verwyder nie; dit kan die broodpan beskadig.

2.1.8. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.

2.1.9. Moenie die toestel saam met 'n programmeerder, timer of ander toestel gebruik wat dit outomaties aanskakel nie.

2.1.10. Moenie die toestel gebruik as die kabel of prop beskadig is nie.

2.1.11. Maak seker dat die spanning wat op die graderingsetiket aangedui word, ooreenstem met die hoofstroomtoevoerspanning voordat u die toestel inprop.

2.1.12. Koppel die toestel aan die hoofstroomtoevoer met 'n aardaansluiting wat 'n minimum van 16 ampère kan weerstaan.

2.1.13. Die toestel se prop moet behoorlik in die hoofstroomtoevoersok pas. Moenie die prop verander nie.

2.1.14. As u 'n multiprop gebruik, kontroleer die graderings noukeurig, aangesien die stroom wat deur verskeie toestelle gebruik word, maklik die gradering van die multiprop kan oorskry.

2.1.15. As enige van die toestel se omhulsels breek, ontkoppel die toestel onmiddellik van die hoofstroomtoevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.

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

2.1.17. Moenie die kragkoord forseer nie. Moet nooit die kragkoord gebruik om die toestel op te tel, te dra of uit te trek nie.

2.1.18. Moenie die kragkoord om die toestel draai nie.

2.1.19. Moenie die kragkoord knip of kreukel nie.

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

2.1.21. Kontroleer die toestand van die kragkoord. Beskadigde of verstrengelde kables verhoog die risiko van elektriese skok.

2.1.22. Die toestel is nie geskik vir buiteluggebruik nie.

2.1.23. Die kragkoord moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en as die koord beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.

2.1.24. Moenie die prop met nat hande aanraak nie.

2.1.25. Moenie op of naby 'n warm gas- of elektriese brander, of in 'n verhitte oond plaas nie.

2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. **VERSIGTIG:** Moenie die toestel sonder toesig laat nie. Daar kan 'n ongeluk plaasvind.

2.2.2. Moenie aan die verhitte dele van die apparaat raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.
 2.2.3. Hierdie toestel is net vir huishoudelike gebruik, nie Vir industriële of professionele gebruik. Dit is nie bedoel om gaste in gasvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motels en ander tipes woongeboue te gebruik nie, selfs in plaashuise, areas van kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings.

2.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur persone (insluitend kinders) met verminderde fisiese, sensoriese of geestelike vermoëns of gebrek aan ondervinding en kennis nie, tensy hulle onder toesig is of instruksie ontvang het oor die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat verantwoordelik is vir hul veiligheid.

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

2.3. Voorsorgmaatreëls vir gebruik:

2.3.1. Lig die stoofpot op met behulp van die syhandvatsels, nie die dekselhandvat nie.

2.3.2. Moenie die seëlring beskadig of vervang met nie-goedgekeurde onderdele nie.

2.3.3. Moenie die stoomuitlaat blokkeer en gebruik slegs hout- of plastiekgereedskap.

2.4. Diens:

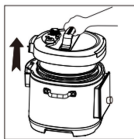
2.4.1. Maak seker dat die toestel slegs deur 'n geskikte gekwalifiseerde tegnikus gediens word, en dat slegs oorspronklike onderdele of bykomstighede gebruik word om bestaande onderdele/bykomstighede te vervang.

2.4.2. Indien die kragkabel beskadig is, moet die vervaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyk gekwalifiseerde persoon dit vervang om 'n gevaar te vermy.

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

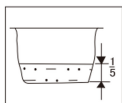
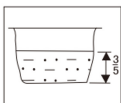
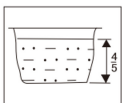
3.1. Gebruiksaanwysings

3.1.1. Draai die deksel se sluitknop na die "ontsluit"-posisie, draai die deksel en lig dit af.



3.1.2. Kos byvoeg

Moenie 4/5 van die binneste potkapasiteit oorskry nie. Vir kosse wat uitsit (rys, bone), moenie 3/5 van die kapasiteit oorskry nie. Vir hoogs uitsitende kosse, moenie 1/5 oorskry nie.

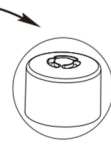


3.1.3. Waterverhoudings

Gebruik ongeveer 1:0.9 vir rys en 1:8 vir pap, en pas aan volgens persoonlike voorkeur.

3.1.4. Die deksel toemaak

Maak seker dat die seëlring korrek gepas is en draai die deksel totdat dit in plek klik. Bevestig dat die vlotterklep af is.



3.2. Gebruik van die Beheerpaneel

Prop die toestel in; 'n pieptoon bevestig krag. Kies 'n kookfunksie en pas die druk of tyd aan indien beskikbaar. Kook begin outomaties na 5 sekondes.

3.2.1. Vooraf ingestel (Vertraagde begin)

Stel kook om later te begin in 30-minuut-inkremente (nie beskikbaar vir funksies soos koek, pizza of braai nie).

3.2.2. Drukvrystelling

Laat die eenheid afkoel totdat die vlotterklep natuurlik sak, of druk die uitlaatkнопpe versigtig. Versigtig: Hou u hande en gesig weg van ontsnappende stoom.

3.3. Kieslysfunksiekeuse

3.3.1. Raak die aan/uit-skakelaar aan om die masjien aan te skakel. Die kieslysfunksie-aanwyser aan die linkerkant van die hoofskerm sal aanskakel, en die sekondêre skerm sal aktiveer. Alle aanwysers sal aanskakel. Raak die kieslysfunksie-sleutel aan die linkerkant van die hoofskerm of draai die knop regs onder om die verlangde funksie op die sekondêre skerm te kies.

3.3.2. Vir die gekose kieslysfunksie sal die ooreenstemmende aanwyser flikker en aanskakel, en die kookfunksie sal op die digitale skerm vertoon word met 'n aftelling. Indien geen verdere bewerking uitgevoer word nadat die funksie gekies is nie, sal die masjien outomaties na 5 sekondes na die kookmodus gaan.

3.3.3. Indien die gekose kieslysfunksie drukvlakaanpassing ondersteun, sal die standaarddrukvlak (medium) op die sekondêre skerm flikker. Wanneer die aanwyser aanskakel, raak die Drukkeuse-kнопpe op die hoofskerm aan om 'n drukvlak te kies. Indien geen drukvlak gekies word nie, bly die standaarddruk medium.

3.3.4. Indien die gekose kieslysfunksie die besprekingsfunksie ondersteun, raak die Bespreking-kнопpe op die tuisskerm aan en druk dan Bespreking of draai die knoppie om die besprekings tyd aan te pas. Nadat die keuse en aanpassing voltooi is, sal die masjien outomaties na 5 sekondes die kookprogram betree.

3.3.5. Indien geen bewerking uitgevoer word nadat die krag aangeskakel is nie, sal die masjien outomaties na 5 minute in afskakelmodus gaan, en die aan/af-skakelaar-aanwyser sal flikker.

3.3.6. Byvoorbeeld, om rys te kook, raak die Kook Rys-kнопpe aan. Die Kook Rys-aanwyser sal flikker en

aanskakel, en die digitale skerm sal "P:12" vertoon. Die drukvlak-aanwyser (medium) sal flikker en aanskakel. Raak die Drukkeuse-knoppie aan om Hoë, Medium of Lae druk te kies. Druk die onderste regterkantse knoppie en draai dit dan om die kooktyd aan te pas.

3.3.7. Om 'n bespreking in te stel, raak die Bespreking-knoppie aan, druk die onderste regterkantse knoppie om te bevestig en draai dan die knoppie om die besprekingskooktyd aan te pas. Dit laat jou toe om kook vooraf te skeduleer. Indien geen bykomende instellings gemaak word nadat Kook Rys gekies is nie, sal die masjien outomaties die standaard kook-afteeling ("P:12") na 5 sekondes begin. (Indien die drukvlak of kooktydinsettings aangepas word nadat Kook Rys gekies is, sal die masjien outomaties na 5 sekondes na die kooktoestand gaan sodra alle instellings voltooi is.)

3.3.8. Nadat die masjien vir 'n tydperk in werking was, sal druk binne die pot opbou. Die vlotterklep sal outomaties styg en die deksel sluit om veilige werking te verseker. Moenie die deksel op hierdie tydstip forseer nie. Wanneer die kooktyd die vooraf bepaalde waarde bereik, sal die masjien outomaties na die drukhouthoestand gaan, en die skerm sal die drukhouthyd wys.

3.3.9. Sodra die drukhouproses voltooi is, sal die masjien na die warmhouthoestand gaan, en die gonser sal 10 keer lui. Op hierdie stadium is daar steeds druk in die pot teenwoordig. Laat die druk natuurlik vrylaat voordat u die deksel oopmaak, of druk die uitlaatkoppie op die deksel om die druk vry te stel, maak dan die deksel veilig oop en geniet u kos.

3.4. Hou Warm / Kanselleer

Nadat u enige funksie-kieslys gekies het, druk die Warm/Kanselleer-knoppie om die huidige bewerking te kanselleer en 'n ander funksie weer te kies. Tydens kook, sal die druk van die Warm/Kanselleer-knoppie die huidige kookproses kanselleer. In bystandmodus sal die druk van die Warm/Kanselleer-knoppie die warmhou-funksie aktiveer.

3.5. Vooraf ingestel (bespreking)

Plaas eers die kos in die binnepot. Raak die funksietoets op die hoofskerm aan of draai die onderste regterknoppie om die verlangde funksie te kies. Die funksie-aanwyser sal flikker en aanskakel. Druk binne 5 sekondes die Besprekingsknoppie, en die digitale skerm sal "00:30" vertoon. Druk die Besprekingsknoppie of draai die onderste regterknoppie om die verlangde besprekingstyd aan te pas. Elke druk van die Besprekingsknoppie verhoog die besprekingstyd met 30 minute (siklies). As die Besprekingsknoppie voortdurend ingedruk gehou word, verhoog die tyd met 30-minuut-inkrement (siklies). Elke draai van die knoppie verhoog of verlaag die besprekingstyd met 30 minute (siklies). Draai die knoppie na "+" om die tyd te verhoog en na "-" om dit te verlaag.

Wag 5 sekondes nadat die tydinstelling voltooi is. Die masjien sal outomaties die bespreking-afteeltoestand betree. Wanneer die afteeling eindig, sal die masjien begin kook. Let wel: Die besprekingsfunksie is nie beskikbaar vir

sommige kieslysopsies nie (soos koek, pasta, pizza, braai, ens.).

3.6. Drukkeuse

Nadat die verlangde funksie gekies is deur die funksieknoppie op die hoofskerm aan te raak of die onderste regterkantse knoppie te draai, sal die funksie-aanwyser flikker en aanskakel. Binne 5 sekondes, druk die Drukkeuse-knoppie om die verlangde drukvlak te kies. Die gekose drukvlak-aanwyser sal flikker en aanskakel. Die masjien sal 5 sekondes nadat die instellings voltooi is, begin werk. Let wel: Sommige funksies ondersteun nie drukaanpassing nie. As u die Drukkeuse-knoppie vir hierdie funksies druk, sal dit geen effek hê nie (soos braai, koek, pizza, jogurt, ens.).

As die gekose kieslysfunksie drukaanpassing ondersteun, sal die standaarddrukvlak (Medium) flikker en aanskakel. Druk Drukkeuse om deur Hoog, Medium en Laag te blaai. As geen drukvlak gekies word nie, sal die masjien outomaties na 5 sekondes in die kooktoestand gaan.

Let wel! • Wanneer u vloeibare of viskose voedsel (soos pap) kook, laat die stoof natuurlik afkoel totdat die vlotterklep daal voordat u die druk vrystel. Andersins kan voedsel deur die uitlaat uitgestoot word. Bedek die deksel met 'n nat handdoek om die afkoeling te versnel indien nodig.

- Kooktyd kan aangepas word volgens die tipe kos, persoonlike smaak en kookervaring.

- Nadat sop of pap gekook is en sodra die vlotterklep gedaal het, word dit aanbeveel om die deksel oop te maak en vir 3-5 minute aan te hou verhit om die geur te verbeter.
- Gaslekke tydens werking sal kookprestasie beïnvloed. Maak seker dat alle komponente korrek geïnstalleer en stewig geposisioneer is (soos die seëling en uitlaatklep).

3.7. Funksieknop

In bystandmodus, draai die knop om 'n kieslysfunksie op die sekondêre skerm te kies. Nadat u die funksie gekies het, druk die knop om te bevestig, en draai dit dan om die kooktyd aan te pas. Elke rotasie verhoog of verlaag die tyd met 1 minuut. Draai na "+" om die tyd te verhoog en na "-" om dit te verlaag.

Nadat u die Reservasie-knoppie gedruk het, draai die knop om die reservasietyd aan te pas.

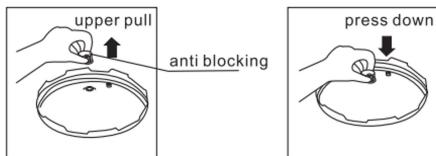
4. Skoonmaak en onderhoud

4.1. Ontkoppel die kragkabel voor skoonmaak.

4.2. Binnepot: Maak skoon met 'n sagte skoonmaakmiddel en 'n sagte lap; moenie metaalskuursponse gebruik nie, aangesien dit die kleefvrye laag krap.\

4.3. Deksels en Onderdele: Maak die seëling, vlotterklep en drukontlastingklep gereeld skoon. Maak seker dat alle onderdele korrek teruggeplaas is na skoonmaak.

4.4. Hoofliggaam: Moenie die hoofliggaam direk met water afspoel nie.



5. Anomalies and herstel:

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

5.2. As konneksie na die muurprop beskadig is, moet die toestel vervang word volgens waarborg.

6. Probleemoplossing

Probleem	Oorsaak	Oplossing
Aanwyser- liggie skakel nie aan nie	Nie aan die krag- toevoer gekoppel nie.	Maak seker dat die prop stewig vas is en kyk vir 'n kragonderbreking.
Probleme met die sluiting van die deksel	Seëlring verkeerd in lyn, of vlot- terklep vas.	Plaas die seëlring behoorlik terug of maak die drukstang versigtig met die hand los.
Probleme met die oopmaak van die deksel	Die vlotterklep het nie na drukvrys- telling geval nie.	Druk die vlotterklep saggies af met 'n gereedskap soos eetstokkies.
Luglek- kasie uit die deksel	Deksel nie behoor- lik toe nie, vuil of verslete seëlring.	Maak korrek toe, maak die ring skoon of vervang dit indien verslete.
Vlotterklep styg nie	Uitlaatklep nie verseël nie of onvoldoende kos/ water.	Stel die klep op "verseël" en voeg meer kos of water by soos aangedui.

7. Herwinning:

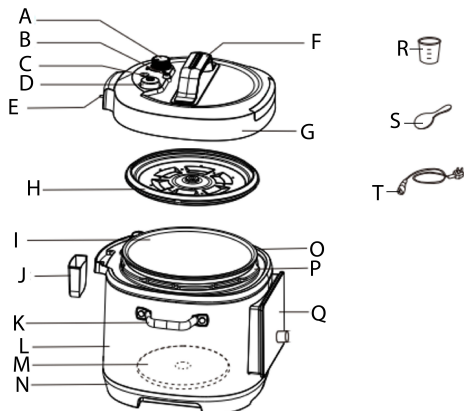
7.1. Hierdie elektriese produkte, kables, batterye, verpakking en die handleiding moet nie met algemene huishoudelike afval gemeng word nie. Vir behoorlike herwinning, neem asseblief hierdie produkte na u naaste Creative Housewares-kantoor waar dit gratis vir herwinning aanvaarsal word.

7.2. Alternatiewelik, kontak asseblief u plaaslike owerheid of huishoudelike afvalverwyderingsdiens vir verdere besonderhede oor u naaste aangewese versamelpunt. Korrekte produkverwydering bespaar hulpbronne en voorkom negatiewe gevolge vir menslike gesondheid en die omgewing.

SPANISH

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.



1.1. Descripción de piezas:

- A. Bloqueo del elemento
- B. Botón de liberación de vapor
- C. Válvula de flotador
- D. Válvula limitadora de presión
- E. Varilla de empuje
- F. Elemento de accionamiento
- G. Elemento
- H. Componente de sellado
- I. Recipiente interior
- J. Colector de condensación
- K. Mango
- L. Cuerpo
- M. Placas calefactoras
- N. Base
- O. Anillo central
- P. Tapa interior
- Q. Panel de control
- R. Vaso medidor
- S. Cucharón
- T. Cable de alimentación

2. Consejos y advertencias de seguridad!

Leer 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 como se indica en la sección de limpieza, antes de su uso.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

2.1.1 Este aparato está diseñado exclusivamente para uso

doméstico y para el propósito previsto.

2.1.2 No utilice el aparato en exteriores (a menos que haya sido diseñado específicamente para ello).

2.1.3 Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.

2.1.4 No exponga el aparato al calor, la luz solar directa ni a una humedad muy alta (por ejemplo, lluvia).

2.1.5 Nunca sumerja el aparato en líquidos y tenga cuidado con los bordes afilados que podrían dañarlo.

2.1.6 Nunca utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas. Desenchúfelo inmediatamente si se moja o humedece durante el funcionamiento.

2.1.7 No coloque materiales inflamables cerca del aparato.

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

2.1.9 Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de características coincida con el voltaje de la red eléctrica antes de enchufar el aparato.

2.1.10. Conecte el aparato a la red eléctrica con una toma de tierra que soporte un mínimo de 16 amperios.

2.1.11. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No lo modifique.

2.1.12. Si utiliza un enchufe múltiple, compruebe cuidadosamente la corriente nominal, ya que la corriente utilizada por varios aparatos podría superar fácilmente la del enchufe múltiple.

2.1.13. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica para evitar una descarga eléctrica.

2.1.14. No utilice el aparato si se ha caído al suelo o si presenta daños visibles.

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

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

2.1.17. No corte ni doble el cable de alimentación.

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

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

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

2.1.21. El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar posibles daños; si está dañado, no se debe utilizar el aparato.

2.1.22. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.1.23. No lo coloque sobre ni cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.

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 calentadas del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.

2.2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no es para uso industrial o profesional. No está destinada a ser

utilizada por huéspedes en ambientes de hospitalidad tales como cama y desayuno, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.

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

2.3.1. Levante la olla utilizando las asas laterales, no el asa de la tapa.

2.3.2. No dañe ni sustituya la junta tórica por piezas no homologadas.

2.3.3. No obstruya las salidas de vapor y utilice únicamente utensilios de madera o plástico.

2.4. Servicio:

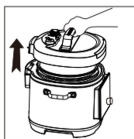
2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por técnicos cualificados y de que solo se utilicen piezas o accesorios originales para sustituir las piezas o accesorios existentes.

2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con cualificación similar debe sustituirlo para evitar riesgos.

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

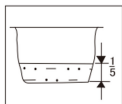
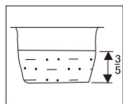
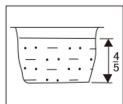
3.1. Instrucciones de uso

3.1.1. Gire la perilla de bloqueo de la tapa a la posición de "desbloqueo", gire la tapa y levántela.



3.1.2. Cómo añadir alimentos

No exceda 4/5 de la capacidad del recipiente interior. Para alimentos que se expanden (arroz, frijoles), no exceda 3/5 de su capacidad. Para alimentos con alta expansión, no exceda 1/5.



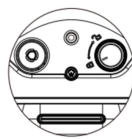
3.1.3. Proporciones de agua

Use aproximadamente 1:0.9 para arroz y 1:1.8 para gachas, ajustándolas a sus preferencias.

3.1.4. Cómo cerrar la tapa

Asegúrese de que el anillo de sellado esté correctamente colocado y gire la tapa hasta que encaje en su lugar.

Confirme que la válvula de flotador esté abajo.



3.2.1. Preconfiguración (Inicio Diferido)

Programa la cocción para que comience más tarde en incrementos de 30 minutos (no disponible para funciones como pastel, pizza o freír).

3.2.2. Liberación de Presión

Deje que la unidad se enfríe hasta que la válvula de flotador baje naturalmente o presione con cuidado el botón de escape. Precaución: Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor que sale.

3.3. Selección de funciones del menú

3.3.1. Toque el interruptor de encendido para encender el aparato. El indicador de función del menú, situado a la izquierda de la pantalla principal, se iluminará y se activará la pantalla secundaria. Todos los indicadores se encenderán. Toque la tecla de función del menú, situada a la izquierda de la pantalla principal, o gire la perilla en la esquina inferior derecha para seleccionar la función deseada en la pantalla secundaria.

3.3.2. Para la función del menú seleccionada, el indicador correspondiente parpadeará y se iluminará, y la función de cocción se mostrará en la pantalla digital con una cuenta atrás. Si no se realiza ninguna otra operación después de seleccionar la función, el aparato entrará automáticamente en modo de cocción después de 5 segundos.

3.3.3. Si la función del menú seleccionada admite el ajuste del nivel de presión, el nivel de presión predeterminado (medio) parpadeará en la pantalla secundaria. Cuando el indicador se ilumine, toque el botón de selección de presión en la pantalla principal para seleccionar un nivel de presión. Si no se selecciona ningún nivel de presión, la presión predeterminada se mantiene en medio.

3.3.4. Si la función de menú seleccionada admite la función de reserva, toque la tecla "Reserva" en la pantalla de inicio y, a continuación, pulse "Reserva" o gire la perilla para ajustar el tiempo de reserva. Una vez finalizada la selección y el ajuste, la máquina entrará automáticamente en el programa de cocción después de 5 segundos.

3.3.5. Si no se realiza ninguna operación después de encender la máquina, se apagará automáticamente después de 5 minutos y el indicador del interruptor de encendido parpadeará.

3.3.6. Por ejemplo, para cocinar arroz, toque el botón "Cocinar arroz". El indicador "Cocinar arroz" parpadeará y se iluminará, y la pantalla digital mostrará "P:12". El indicador de nivel de presión (medio) parpadeará y se iluminará. Toque el botón "Selección de presión" para elegir entre

presión alta, media o baja. Pulse la perilla inferior derecha y gírela para ajustar el tiempo de cocción.

3.3.7. Para establecer una reserva, toque el botón "Reserva", pulse la perilla inferior derecha para confirmar y, a continuación, gírela para ajustar el tiempo de cocción de reserva. Esto le permite programar la cocción con antelación. Si no se realizan ajustes adicionales después de seleccionar "Cocinar arroz", la máquina iniciará automáticamente la cuenta regresiva de cocción predeterminada ("P:12") después de 5 segundos. (Si se ajusta el nivel de presión o el tiempo de cocción después de seleccionar "Cocinar arroz", la máquina entrará en modo de cocción automáticamente después de 5 segundos una vez que se hayan completado todos los ajustes).

3.3.8. Después de que la máquina haya estado funcionando durante un tiempo, se acumulará presión dentro de la olla. La válvula de flotador se elevará automáticamente y bloqueará la tapa para garantizar un funcionamiento seguro. No fuerce la tapa en este momento. Cuando el tiempo de cocción alcance el valor preestablecido, la máquina entrará automáticamente en modo de mantenimiento de presión y la pantalla mostrará el tiempo de mantenimiento de presión.

3.3.9. Una vez finalizado el proceso de mantenimiento de presión, la máquina entrará en modo de mantenimiento del calor y la alarma sonará 10 veces. En este punto, aún hay presión dentro de la olla. Deje que la presión se libere naturalmente antes de abrir la tapa, o presione el botón de escape de la tapa para liberarla, luego abra la tapa de forma segura y disfrute de su comida.

3.4. Mantener caliente / Cancelar

Después de seleccionar cualquier menú de funciones, presione el botón Calentar/Cancelar para cancelar la operación actual y volver a seleccionar otra función. Durante la cocción, al presionar el botón Calentar/Cancelar se cancelará el proceso de cocción. En modo de espera, al presionar el botón Calentar/Cancelar se activará la función de mantener caliente.

3.5. Preajuste (reserva)

Primero, coloque los alimentos en el recipiente interior. Pulse la tecla de función en la pantalla principal o gire la perilla inferior derecha para seleccionar la función deseada. El indicador de función parpadeará y se iluminará. En 5 segundos, pulse el botón de Reserva; la pantalla digital mostrará "00:30".

Pulse el botón de Reserva o gire la perilla inferior derecha para ajustar el tiempo de reserva deseado. Cada pulsación del botón de Reserva aumenta el tiempo de reserva en 30 minutos (cíclico). Mantener pulsado el botón de Reserva continuamente aumenta el tiempo en incrementos de 30 minutos (cíclico). Cada giro de la perilla aumenta o disminuye el tiempo de reserva en 30 minutos (cíclico). Gire la perilla hacia "+" para aumentar el tiempo y hacia "-" para disminuirlo.

Una vez configurado el tiempo, espere 5 segundos. La

máquina entrará automáticamente en la cuenta atrás de reserva. Al finalizar la cuenta atrás, la máquina comenzará a cocinar.

Nota: La función de reserva no está disponible para algunas opciones del menú (como pastel, pasta, pizza, frituras, etc.).

3.6. Selección de Presión

Tras seleccionar la función deseada tocando el botón de función en la pantalla principal o girando la perilla inferior derecha, el indicador de función parpadeará y se iluminará. En 5 segundos, pulse el botón de Selección de Presión para elegir el nivel de presión deseado. El indicador del nivel de presión seleccionado parpadeará y se iluminará. La máquina comenzará a funcionar 5 segundos después de completar los ajustes.

Nota: Algunas funciones no admiten el ajuste de presión. Pulsar el botón de Selección de Presión para estas funciones no tendrá ningún efecto (como freír, pasteles, pizza, yogur, etc.).

Si la función del menú seleccionada admite el ajuste de presión, el nivel de presión predeterminado (Media) parpadeará y se iluminará. Pulse el botón de Selección de Presión para alternar entre Alta, Media y Baja. Si no se selecciona ningún nivel de presión, la máquina entrará automáticamente en modo de cocción después de 5 segundos.

¡NOTA! • Al cocinar alimentos líquidos o viscosos (como gachas de avena), deje que la olla se enfríe naturalmente hasta que la válvula de flotador baje antes de liberar la presión. De lo contrario, los alimentos podrían salir expulsados por la salida de escape. Cubra la tapa con un paño húmedo para acelerar el enfriamiento si es necesario. El tiempo de cocción se puede ajustar según el tipo de alimento, el gusto personal y la experiencia culinaria.

Después de cocinar sopa o gachas, una vez que la válvula de flotador haya bajado, se recomienda abrir la tapa y continuar calentando de 3 a 5 minutos para mejorar el sabor. Una fuga de gas durante el funcionamiento afectará el rendimiento de la cocción. Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente instalados y colocados de forma segura (como el anillo de sellado y la válvula de escape).

3.7. Perilla de función

En el modo de espera, gire la perilla para seleccionar una función del menú en la pantalla secundaria. Después de seleccionar la función, presione la perilla para confirmar y luego gírela para ajustar el tiempo de cocción. Cada rotación aumenta o disminuye el tiempo en 1 minuto. Gire hacia "+" para aumentar el tiempo y hacia "-" para disminuirlo. Después de presionar el botón de reserva, gire la perilla para ajustar el tiempo de reserva.

4. Limpieza y mantenimiento

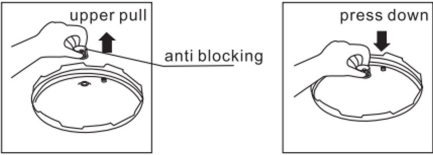
4.1. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar.

4.2. Recipiente Interior: Limpie con un detergente suave

y un paño suave; no utilice estropajos metálicos, ya que rayan el revestimiento antiadherente.

4.3. Tapa y Componentes: Limpie regularmente el anillo de sellado, la válvula de flotador y la válvula de alivio de presión. Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente reinstaladas después de la limpieza.

4.4. Cuerpo Principal: No enjuague el cuerpo principal directamente con agua.



5. Anomalías y reparación

5.1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado u otros problemas.

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

6. Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La luz indicadora no se enciende	No está conectado a la fuente de alimentación.	Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado y compruebe si hay un corte de luz.
Dificultad para cerrar la tapa	El anillo de sellado está desalineado o la válvula de flotador está atascada.	Vuelva a colocar el anillo de sellado correctamente o suelte suavemente la varilla de empuje con la mano.
Dificultad para abrir la tapa	La válvula de flotador no ha bajado tras liberar la presión.	Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con una herramienta como palillos chinos.
Fuga de aire por la tapa	La tapa no está bien cerrada, el anillo de sellado está sucio o desgastado.	Cierre correctamente, limpie el anillo o reemplácelo si está desgastado.
La válvula de flotador no sube.	La válvula de escape no está sellada o no hay suficiente alimento o agua.	Configure la válvula en "sellado" y añada más alimento o agua según las instrucciones.

7. Reciclaje:

7.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde se aceptarán para su reciclaje gratuito.

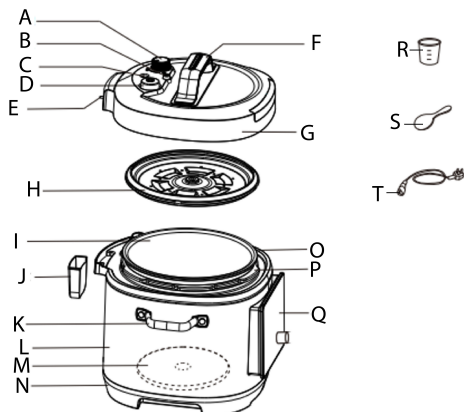
7.2. Alternativamente, póngase en contacto con su autoridad local o servicio de recogida de residuos domésticos para obtener más información sobre el punto de recogida

designado más cercano. La correcta eliminación de los productos ahorra recursos y previene efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.

FRENCH

Cher client,

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



1.1. Description des pièces:

- A. Verrouillage de l'élément
- B. Bouton de décompression
- C. Robinet à flotteur
- D. Soupape de limitation de pression
- E. Tige de poussée
- F. Actionneurs d'élément
- G. Élément
- H. Joint d'étanchéité
- I. Cuve intérieure
- J. Collecteur de condensation
- K. Poignée
- L. Corps
- M. Plaques chauffantes
- N. Socle
- O. Anneau central
- P. Couvercle intérieur
- Q. Panneau de commande
- R. Verre doseur
- S. Louche
- T. Câble d'alimentation

2. Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure. Pourrait entraîner un accident. Nettoyer toutes les parties du. Comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

2.1.1. Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage

domestique et pour l'usage auquel il est destiné.

2.1.2. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur (sauf s'il a été spécifiquement conçu pour un usage extérieur).

2.1.3. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.

2.1.4. N'exposez pas l'appareil à la chaleur, à la lumière directe du soleil ou à une humidité très élevée (par exemple, la pluie).

2.1.5. N'immergez jamais l'appareil dans des liquides et faites attention aux bords tranchants qui pourraient l'endommager.

2.1.6. N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides. Débranchez-le immédiatement s'il devient mouillé ou humide pendant son fonctionnement.

2.1.7. Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.

2.1.8. N'utilisez pas l'appareil avec un programmateur, une minuterie ou tout autre dispositif qui l'allume automatiquement.

2.1.9. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique.

2.1.10. Branchez l'appareil à la prise de courant secteur à l'aide d'une prise de terre supportant un courant minimum de 16 ampères.

2.1.11. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise de courant secteur. Ne modifiez pas la fiche.

2.1.12. Si vous utilisez une multiprise, vérifiez attentivement ses caractéristiques, car le courant consommé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser sa capacité.

2.1.13. Si le boîtier de l'appareil est endommagé, débranchez-le immédiatement de la prise de courant secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.

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

2.1.15. Ne forcez pas sur le cordon d'alimentation.

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

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

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

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

2.1.19. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Un câble endommagé ou emmêlé augmente le risque d'électrocution.

2.1.20. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur.

2.1.21. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement inspecté afin de détecter tout signe de dommage. Si le cordon est endommagé, n'utilisez pas l'appareil.

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

2.1.23. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.

2.2. Sécurité personnelle:

2.2.1. ATTENTION: Ne laissez pas l'appareil sans assistance pendant l'utilisation car il existe un risque d'accident.

2.2.2. Ne touchez pas les parties chauffées de l'appareil car elles risquent de provoquer de graves brûlures.

2.2.3. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par des invités dans des environnements d'hôtellerie 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 secteurs du personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et d'autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une surveillance ou une instruction 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 doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3. Précautions d'emploi :

2.3.1. Soulevez l'autocuiseur par les poignées latérales et non par la poignée du couvercle.

2.3.2. Ne pas endommager le joint d'étanchéité ni le remplacer par des pièces non homologuées.

2.3.3. Ne pas obstruer les sorties de vapeur et utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.

2.4. Entretien :

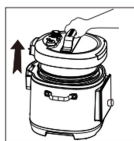
2.4.1. Assurez-vous que l'appareil est entretenu uniquement par un technicien qualifié et que seules des pièces de rechange ou des accessoires d'origine sont utilisés pour remplacer les pièces ou accessoires existants.

2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

2.4.3. Toute mauvaise utilisation ou tout non-respect du mode d'emploi annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

3.1. Mode d'emploi

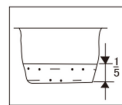
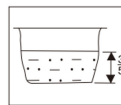
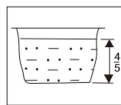
3.1.1. Tournez le bouton de verrouillage du couvercle sur la position « déverrouiller », faites pivoter le couvercle et retirez-le.



3.1.2. Ajout des aliments

Ne pas dépasser les 4/5 de la capacité de la cuve. Pour les aliments qui gonflent (riz, haricots), ne pas dépasser les 3/5. Pour les aliments qui gonflent beaucoup, ne pas

dépasser 1/5.

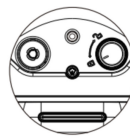


3.1.3. Proportions d'eau

Utilisez environ 1 volume d'eau pour 0,9 volume de riz et 1 volume d'eau pour 8 volumes de porridge, en ajustant selon vos préférences.

3.1.4. Fermeture du couvercle

Assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement positionné et tournez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifiez que le flotteur est abaissé.



3.2. Utilisation du panneau de commande

3.2. Utilisation du panneau de commande

Branchez l'appareil ; un bip confirme la mise sous tension. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la pression ou la durée si disponible. La cuisson démarre automatiquement après 5 secondes.

3.2.1. Programmation (Départ différé)

Programmez le démarrage de la cuisson par tranches de 30 minutes (non disponible pour les fonctions telles que gâteau, pizza ou friture).

3.2.2. Relâchement de la pression

Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce que le flotteur redescende naturellement, ou appuyez délicatement sur le bouton d'évacuation de la vapeur. Attention : Tenez vos mains et votre visage éloignés de la vapeur.

3.3. Sélection des fonctions du menu

3.3.1. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour allumer l'appareil. Le voyant de fonction du menu, situé à gauche de l'écran principal, s'allume et l'écran secondaire s'active. Tous les voyants s'allument. Appuyez sur la touche de fonction du menu, située à gauche de l'écran principal, ou tournez le bouton rotatif en bas à droite pour sélectionner la fonction souhaitée sur l'écran secondaire.

3.3.2. Pour la fonction du menu sélectionnée, le voyant correspondant clignote puis s'allume, et le temps de cuisson s'affiche sur l'écran numérique avec un compte à rebours. Si aucune autre action n'est effectuée après la sélection de la fonction, l'appareil passe automatiquement en mode cuisson après 5 secondes.

3.3.3. Si la fonction du menu sélectionnée permet le réglage du niveau de pression, le niveau de pression par défaut (moyen) clignote sur l'écran secondaire. Lorsque le voyant s'allume, appuyez sur le bouton de sélection de la pression sur l'écran principal pour choisir un niveau de pression. Si aucun niveau de pression n'est sélectionné, la pression par défaut reste moyenne.

3.3.4. Si la fonction du menu sélectionnée prend en charge la réservation, appuyez sur la touche Réservation de l'écran d'accueil, puis appuyez sur Réservation ou tournez le bouton pour régler la durée de la réservation. Une fois la sélection et le réglage terminés, l'appareil lancera automatiquement le programme de cuisson après 5 secondes.

3.3.5. Si aucune opération n'est effectuée après la mise en marche, l'appareil s'éteindra automatiquement après 5 minutes et le voyant d'alimentation clignotera.

3.3.6. Par exemple, pour cuire du riz, appuyez sur le bouton Cuisson du riz. Le voyant Cuisson du riz clignotera puis s'allumera, et l'écran numérique affichera « P:12 ».

Le voyant du niveau de pression (moyen) clignotera puis s'allumera. Appuyez sur le bouton Sélection de la pression pour choisir Haute, Moyenne ou Basse pression. Appuyez sur le bouton inférieur droit, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson.

3.3.7. Pour programmer une réservation, appuyez sur le bouton Réservation, appuyez sur le bouton inférieur droit pour confirmer, puis tournez le bouton pour régler la durée de cuisson. Vous pouvez ainsi programmer la cuisson à l'avance. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué après la sélection de « Cuire le riz », l'appareil lancera automatiquement le compte à rebours de cuisson par défaut (« P:12 ») après 5 secondes. (Si le niveau de pression ou le temps de cuisson sont modifiés après la sélection de « Cuire le riz », l'appareil passera automatiquement en mode cuisson 5 secondes plus tard, une fois tous les réglages effectués.)

3.3.8. Après un certain temps de fonctionnement, la pression monte dans la cuve. La soupape de sécurité remonte automatiquement et verrouille le couvercle pour une utilisation en toute sécurité. Ne forcez pas l'ouverture du couvercle. Lorsque le temps de cuisson atteint la valeur préréglée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud et affiche la durée restante.

3.3.9. Une fois le maintien au chaud terminé, l'appareil passe en mode maintien au chaud et un signal sonore retentit 10 fois. La pression est encore présente dans la cuve. Laissez-la s'échapper naturellement avant d'ouvrir le couvercle, ou appuyez sur le bouton d'évacuation de la pression situé sur le couvercle pour libérer la pression, puis ouvrez le couvercle en toute sécurité et dégustez votre riz.

3.4. Maintien au chaud / Annulation

Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur la touche Maintien au chaud/Annulation pour annuler l'opération en cours et en sélectionner une autre. Pendant la cuisson, appuyer sur cette touche interromp le processus. En mode veille, appuyer sur la touche Maintien au chaud/Annulation active la fonction de maintien au chaud.

3.5. Préréglage (réservation)

Placez d'abord les aliments dans la cuve intérieure. Appuyez sur la touche de fonction de l'écran principal ou tournez le bouton inférieur droit pour sélectionner la fonction souhaitée. Le voyant de fonction clignote et s'allume.

Dans les 5 secondes, appuyez sur le bouton Réservation ; l'écran numérique affichera « 00:30 ».

Appuyez sur le bouton Réservation ou tournez le bouton inférieur droit pour régler la durée de réservation souhaitée. Chaque pression sur le bouton Réservation augmente la durée de 30 minutes (réglage cyclique). Maintenir le bouton Réservation enfoncé augmente la durée par incréments de 30 minutes (réglage cyclique). Chaque rotation du bouton augmente ou diminue la durée de réservation par incréments de 30 minutes (réglage cyclique). Tournez le bouton vers « + » pour augmenter la durée et vers « - » pour la diminuer.

Une fois la durée réglée, patientez 5 secondes. L'appareil lancera automatiquement le compte à rebours de la réservation. À la fin du compte à rebours, la cuisson commencera. Remarque : La fonction de réservation n'est pas disponible pour certaines options du menu (gâteaux, pâtes, pizzas, fritures, etc.).

3.6. Sélection de la pression

Après avoir sélectionné la fonction souhaitée en touchant le bouton de fonction sur l'écran principal ou en tournant le bouton rotatif inférieur droit, le voyant de fonction clignote puis s'allume. Dans les 5 secondes, appuyez sur le bouton de sélection de la pression pour choisir le niveau de pression souhaité. Le voyant du niveau de pression sélectionné clignote puis s'allume. L'appareil démarre 5 secondes après la fin des réglages.

Remarque : Certaines fonctions ne permettent pas le réglage de la pression. Appuyer sur le bouton de sélection de la pression pour ces fonctions est sans effet (fritures, gâteaux, pizzas, yaourts, etc.).

Si la fonction du menu sélectionnée permet le réglage de la pression, le niveau de pression par défaut (Moyen) clignote puis s'allume. Appuyez sur le bouton de sélection de la pression pour choisir entre les niveaux Haut, Moyen et Bas. Si aucun niveau de pression n'est sélectionné, l'appareil passe automatiquement en mode cuisson après 5 secondes.

NB ! • Lors de la cuisson d'aliments liquides ou visqueux (comme du porridge), laissez l'appareil refroidir naturellement jusqu'à ce que la soupape de sécurité redescende avant de relâcher la pression. Sinon, des aliments risquent d'être expulsés par l'orifice d'évacuation. Si nécessaire, recouvrez le couvercle d'un torchon humide pour accélérer le refroidissement.

- Le temps de cuisson peut être ajusté selon le type d'aliment, vos préférences et votre expérience culinaire.
- Après la cuisson d'une soupe ou d'un porridge, une fois la soupape de sécurité abaissée, il est recommandé d'ouvrir le couvercle et de poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes pour en intensifier les saveurs.
- Toute fuite de gaz pendant le fonctionnement affectera la cuisson. Assurez-vous que tous les composants sont correctement installés et bien fixés (notamment le joint d'étanchéité et la soupape d'évacuation).

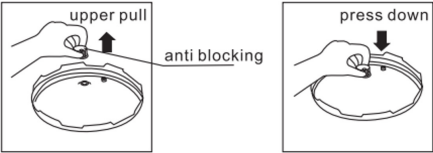
3.7. Bouton de fonction

En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner une fonction sur l'écran secondaire. Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton pour confirmer, puis tournez-le pour régler le temps de cuisson. Chaque tour augmente ou diminue le temps d'une minute. Tournez vers « + » pour augmenter le temps et vers « - » pour le diminuer.

Après avoir appuyé sur le bouton Réservation, tournez le bouton pour régler la durée de réservation.

4. Nettoyage et entretien

- 4.1. Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.
- 4.2. Cuve intérieure : Nettoyez-la avec un détergent doux et un chiffon doux ; n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, car ils rayent le revêtement antiadhésif.
- 4.3. Couvercle et composants : Nettoyez régulièrement le joint d'étanchéité, le flotteur et la soupape de décharge de pression. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement remontées après le nettoyage.
- 4.4. Corps principal : Ne rincez pas le corps principal directement à l'eau.



5. Anomalies et réparation

- 5.1. Si l'appareil est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent, porter l'appareil à un centre de support agréé.
- 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 dommages.

6. Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le voyant ne s'allume pas	Non branché à l'alimentation.	Assurez-vous que la prise est bien branchée et vérifiez l'absence de coupure de courant.
Difficulté à fermer le couvercle	Joint d'étanchéité mal aligné ou flotteur bloqué.	Remettez le joint d'étanchéité en place ou dégagez délicatement la tige de poussée à la main.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Le flotteur ne redescend pas après la décompression.	Appuyez délicatement sur le flotteur à l'aide d'un outil comme des baguettes.

Fuite d'air au niveau du couvercle	Couvercle mal fermé, joint d'étanchéité sale ou usé.	Fermez correctement le couvercle, nettoyez le joint ou remplacez-le s'il est usé.
Le flotteur ne remonte pas.	Soupape d'échappement non étanche ou quantité insuffisante d'aliments/d'eau.	Mettez la soupape sur « étanche » et ajoutez des aliments ou de l'eau comme indiqué.

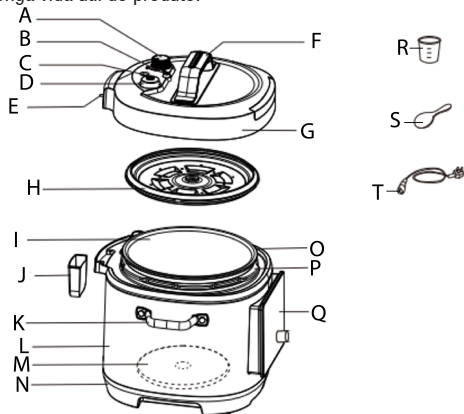
7. Recyclage :

- 7.1. Ces produits électriques, câbles, piles, emballages et le manuel d'utilisation ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, veuillez les déposer au bureau Creative Housewares le plus proche, où ils seront collectés gratuitement.
- 7.2. Vous pouvez également contacter votre mairie ou le service de collecte des déchets ménagers pour connaître le point de collecte le plus proche. Un recyclage correct permet de préserver les ressources et de prévenir les effets néfastes sur la santé humaine et l'environnement.

PORTUGUESE

Estimado cliente,

Obrigado por comprar um produto da marca Taurus. Graças à sua tecnologia, desenho e operação e ao factor de exceder os mais rigorosos padrões de qualidade, pode ser assegurada uma utilização totalmente satisfatória e uma longa vida útil do produto.



1.1. Descrição das peças:

- A. Trava do elemento
- B. Botão de liberação de vapor
- C. Válvula de bóia
- D. Válvula limitadora de pressão
- E. Haste de acionamento
- F. Elemento
- G. Elemento
- H. Componente de vedação
- I. Panela interna
- J. Coletor de condensação
- K. Alça
- L. Corpo
- M. Placas de aquecimento
- N. Base
- O. Anel intermediário
- P. Tampa interna
- Q. Painel de controle
- R. Copo medidor
- S. Concha
- T. Cabo de alimentação

2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para referência futura. Não seguir e observar estas instruções poderia levar a um acidente.

Limpe todas as partes do Produto conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

2.1. Uso ou ambiente de trabalho:

2.1.1. Este aparelho foi projetado exclusivamente para uso

doméstico e para a finalidade designada.

2.1.2. Não utilize o aparelho ao ar livre (a menos que tenha sido especificamente projetado para uso externo).

2.1.3. Utilize o aparelho em uma área bem ventilada.

2.1.4. Não exponha o aparelho ao calor, à luz solar direta ou a umidade muito alta (por exemplo, chuva).

2.1.5. Nunca mergulhe o aparelho em líquidos e tenha cuidado com bordas afiadas que possam danificá-lo.

2.1.6. Nunca utilize o aparelho com as mãos molhadas ou úmidas. Desconecte-o imediatamente da tomada se ele ficar molhado ou úmido durante o funcionamento.

2.1.7. Não coloque materiais inflamáveis perto do aparelho.

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

2.1.9. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de classificação corresponda à tensão da rede elétrica antes de conectar o aparelho à tomada.

2.1.10. Ligue o aparelho à rede elétrica com uma tomada de aterramento que suporte no mínimo 16 amperes.

2.1.11. O plugue do aparelho deve encaixar corretamente na tomada da rede elétrica. Não altere o plugue.

2.1.12. Se estiver usando uma extensão com várias tomadas, verifique as especificações cuidadosamente, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a capacidade da extensão.

2.1.13. Se alguma das partes da carcaça do aparelho quebrar, desconecte-o imediatamente da rede elétrica para evitar o risco de choque elétrico.

2.1.14. Não use o aparelho se ele tiver caído no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

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

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

2.1.17. Não prenda ou dobre o cabo de alimentação.

2.1.18. Não deixe o cabo de alimentação pendurado ou em contato com as superfícies quentes do aparelho.

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

2.1.20. O aparelho não é adequado para uso externo.

2.1.21. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para verificar sinais de danos e, se estiver danificado, o aparelho não deve ser usado.

2.1.22. Não toque na tomada com as mãos molhadas.

2.1.23. Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, nem dentro de um forno aquecido.

2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho desatendido durante o uso, pois há risco de acidente.

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

2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não é

para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, como cama e pequeno-almoço, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha sido supervisionado ou instruído sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por 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. Precauções de utilização:

2.3.1. Levante a panela utilizando as pegas laterais, não a pega da tampa.

2.3.2. Não danifique nem substitua o anel de vedação por peças não homologadas.

2.3.3. Não obstrua as saídas de vapor e utilize apenas utensílios de madeira ou plástico.

2.4. Assistência técnica:

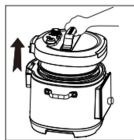
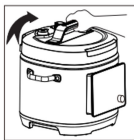
2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é reparado apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobresselentes ou acessórios originais sejam utilizados para substituir peças/acessórios existentes.

2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou uma pessoa com qualificação semelhante deve substituí-lo para evitar riscos.

2.4.3. Qualquer utilização indevida ou incumprimento das instruções de utilização anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

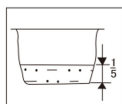
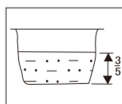
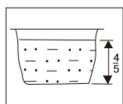
3.1. Instruções de uso

3.1.1. Gire o botão de trava da tampa para a posição "destravar", gire a tampa e retire-a.



3.1.2. Adicionando Alimentos

Não ultrapasse 4/5 da capacidade da panela interna. Para alimentos que expandem (arroz, feijão), não ultrapasse 3/5 da capacidade. Para alimentos que expandem muito, não ultrapasse 1/5.

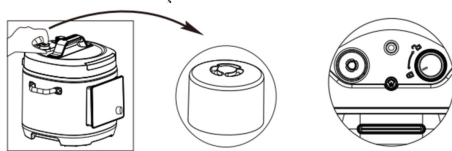


3.1.3. Proporções de água

Use aproximadamente 1:0,9 para arroz e 1:8 para mingau, ajustando de acordo com sua preferência.

3.1.4. Fechando a Tampa

Certifique-se de que o anel de vedação esteja encaixado corretamente e gire a tampa até ouvir um clique. Verifique se a válvula de flutuação está abaixada.



3.2. Usando o Painel de Controle

Ligue o aparelho na tomada; um sinal sonoro confirma a alimentação. Selecione uma função de cozimento e ajuste a pressão ou o tempo, se disponíveis. O cozimento inicia automaticamente após 5 segundos.

3.2.1. Pré-programação (Início Programado)

Programe o início do cozimento em incrementos de 30 minutos (não disponível para funções como bolo, pizza ou fritura).

3.2.2. Liberação de Pressão

Deixe o aparelho esfriar até que a válvula de flutuação abaixe naturalmente ou pressione cuidadosamente o botão de escape. Cuidado: Mantenha as mãos e o rosto afastados do vapor que escapa.

3.3. Seleção de Função do Menu

3.3.1. Toque no botão liga/desliga para ligar o aparelho.

O indicador de função do menu no lado esquerdo da tela principal acenderá e a tela secundária será ativada. Todos os indicadores acenderão. Toque na tecla de função do menu no lado esquerdo da tela principal ou gire o botão na parte inferior direita para selecionar a função desejada na tela secundária.

3.3.2. Para a função de menu selecionada, o indicador correspondente piscará e acenderá, e a função de cozimento será exibida na tela digital com uma contagem regressiva. Se nenhuma outra operação for realizada após a seleção da função, o aparelho entrará automaticamente no modo de cozimento após 5 segundos.

3.3.3. Se a função de menu selecionada suportar ajuste de nível de pressão, o nível de pressão padrão (médio) na tela secundária piscará. Quando o indicador acender, toque no botão Seleção de Pressão na tela principal para escolher um nível de pressão. Se nenhum nível de pressão for selecionado, a pressão padrão permanecerá média.

3.3.4. Se a função de menu selecionada suportar o recurso de reserva, toque na tecla Reserva na tela inicial e pressione Reserva ou gire o botão para ajustar o tempo de reserva. Após a seleção e o ajuste serem concluídos, a máquina entrará automaticamente no programa de cozimento após 5 segundos.

3.3.5. Se nenhuma operação for realizada após ligar a energia, a máquina entrará automaticamente no modo de desligamento após 5 minutos e o indicador do interruptor

de energia piscará.

3.3.6. Por exemplo, para cozinhar arroz, toque no botão Cozinhar Arroz. O indicador Cozinhar Arroz piscará e acenderá, e a tela digital exibirá “P:12”. O indicador de nível de pressão (médio) piscará e acenderá. Toque no botão Seleção de Pressão para escolher pressão Alta, Média ou Baixa. Pressione o botão inferior direito e gire-o para ajustar o tempo de cozimento.

3.3.7. Para definir uma reserva, toque no botão Reserva, pressione o botão inferior direito para confirmar e gire-o para ajustar o tempo de cozimento da reserva. Isso permite que você agende o cozimento com antecedência. Se nenhuma configuração adicional for feita após selecionar Cozinhar Arroz, a máquina iniciará automaticamente a contagem regressiva de cozimento padrão (“P:12”) após 5 segundos. (Se as configurações de nível de pressão ou tempo de cozimento forem ajustadas após selecionar Cozinhar Arroz, a máquina entrará no modo de cozimento automaticamente após 5 segundos, assim que todas as configurações forem concluídas.)

3.3.8. Após a máquina estar em funcionamento por um período de tempo, a pressão aumentará dentro da panela. A válvula de flutuação subirá automaticamente e travará a tampa para garantir uma operação segura. Não force a abertura da tampa neste momento. Quando o tempo de cozimento atingir o valor predefinido, a máquina entrará automaticamente no modo de manutenção da pressão e o visor mostrará o tempo de manutenção da pressão.

3.3.9. Assim que o processo de manutenção da pressão for concluído, a máquina entrará no modo de manter aquecido e o sinal sonoro soará 10 vezes. Neste ponto, ainda haverá pressão dentro da panela. Deixe a pressão liberar naturalmente antes de abrir a tampa ou pressione o botão de escape na tampa para liberar a pressão, depois abra a tampa com segurança e aproveite sua **comida**.

3.4. Manter Aquecido / Cancelar

Após selecionar qualquer função do menu, pressione o botão Manter Aquecido/Cancelar para cancelar a operação atual e selecionar outra função. Durante o cozimento, pressionar o botão Manter Aquecido/Cancelar cancelará o processo de cozimento atual. No modo de espera, pressionar o botão Manter Aquecido/Cancelar ativará a função de manter aquecido.

3.5. Pré-configuração (reserva)

Primeiro, coloque o alimento na panela interna. Toque na tecla de função na tela principal ou gire o botão inferior direito para selecionar a função desejada. O indicador de função piscará e acenderá. Dentro de 5 segundos, pressione o botão Reserva e o visor digital exibirá “00:30”. Pressione o botão Reserva ou gire o botão inferior direito para ajustar o tempo de reserva desejado. Cada vez que o botão Reserva for pressionado, o tempo de reserva aumentará em 30 minutos (cíclico). Manter o botão Reserva pressionado continuamente aumentará o tempo em incrementos de 30 minutos (cíclico). Cada rotação do

botão aumenta ou diminui o tempo de reserva em 30 minutos (cíclico). Gire o botão em direção a “+” para aumentar o tempo e em direção a “-” para diminuir-lo.

Após a configuração do tempo, aguarde 5 segundos. O aparelho entrará automaticamente no modo de contagem regressiva da reserva. Quando a contagem regressiva terminar, o aparelho começará a cozinhar.

Observação: A função de reserva não está disponível para algumas opções de menu (como bolo, massa, pizza, frituras, etc.).

3.6. Seleção de Pressão

Após selecionar a função desejada tocando no botão de função na tela principal ou girando o botão inferior direito, o indicador de função piscará e acenderá. Dentro de 5 segundos, pressione o botão Seleção de Pressão para escolher o nível de pressão necessário. O indicador do nível de pressão selecionado piscará e acenderá. A máquina começará a funcionar 5 segundos após a conclusão das configurações.

Nota: Algumas funções não suportam ajuste de pressão. Pressionar o botão Seleção de Pressão para essas funções não terá efeito (como fritar, bolo, pizza, iogurte, etc.).

Se a função de menu selecionada suportar ajuste de pressão, o nível de pressão padrão (Médio) piscará e acenderá. Pressione Seleção de Pressão para alternar entre Alta, Média e Baixa. Se nenhum nível de pressão for selecionado, a máquina entrará automaticamente no modo de cozimento após 5 segundos.

NB! • Ao cozinhar alimentos líquidos ou viscosos (como mingau), deixe a panela esfriar naturalmente até que a válvula de flutuação abaixe antes de liberar a pressão. Caso contrário, os alimentos podem ser expelidos pela saída de exaustão. Cubra a tampa com uma toalha úmida para acelerar o resfriamento, se necessário.

- O tempo de cozimento pode ser ajustado de acordo com o tipo de alimento, gosto pessoal e experiência culinária.

- Após o cozimento de sopa ou mingau, e assim que a válvula de nível baixar, recomenda-se abrir a tampa e continuar aquecendo por 3 a 5 minutos para intensificar o sabor.

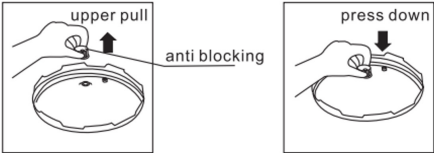
- Vazamentos de gás durante o funcionamento afetarão o desempenho do cozimento. Certifique-se de que todos os componentes estejam instalados corretamente e firmemente posicionados (como o anel de vedação e a válvula de exaustão).

3.7. Botão de Função

No modo de espera, gire o botão para selecionar uma função do menu na tela secundária. Após selecionar a função, pressione o botão para confirmar e, em seguida, gire-o para ajustar o tempo de cozimento. Cada rotação aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Gire em direção a “+” para aumentar o tempo e em direção a “-” para diminuir-lo. Após pressionar o botão Reserva, gire o botão para ajustar o tempo de reserva.

4. Limpeza e manutenção

- 4.1. Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar.
- 4.2. Panela Interna: Limpe com detergente neutro e um pano macio; não use esponjas de aço, pois elas arranham o revestimento antiaderente.
- 4.3. Tampa e Componentes: Limpe regularmente o anel de vedação, a válvula de flutuação e a válvula de alívio de pressão. Certifique-se de que todas as peças estejam reinstaladas corretamente após a limpeza.
- 4.4. Corpo Principal: Não lave o corpo principal diretamente com água.



produtos ao escritório da Creative Housewares mais próximo, onde serão aceitos para reciclagem gratuitamente.

7.2. Como alternativa, entre em contato com a prefeitura local ou o serviço de coleta de lixo doméstico para obter mais detalhes sobre o ponto de coleta designado mais próximo. O descarte correto do produto economiza recursos e evita efeitos negativos na saúde humana e no meio ambiente.

5. Anomalias e reparos

- 5.1. Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado se o produto estiver danificado ou se surjam outros problemas.
- 5.2. Se a conexão à rede elétrica tiver sido danificada, ela deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de danos.

6. Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
A luz indicadora não acende	Não está conectado à fonte de alimentação	Certifique-se de que o plugue esteja bem encaixado e verifique se há alguma queda de energia.
Dificuldade para fechar a tampa	Anel de vedação desalinhado ou válvula de bóia presa.	Reinstale o anel de vedação corretamente ou solte a haste de pressão com cuidado, manualmente.
Dificuldade para abrir a tampa	A válvula de bóia não baixou após a liberação da pressão.	Pressione a válvula de bóia suavemente para baixo usando um utensílio como um palito de madeira.
Vazamento de ar pela tampa	Tampa mal fechada, suja ou anel de vedação desgastado.	Feche corretamente, limpe o anel ou substitua-o se estiver desgastado.
A válvula de bóia não sobe.	Válvula de exaustão não vedada ou quantidade insuficiente de alimento/água.	Ajuste a válvula para "vedada" e adicione mais alimento ou água conforme as instruções.

7. Reciclagem:

7.1. Estes produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual não devem ser misturados com o lixo doméstico comum. Para a reciclagem adequada, leve estes

taurus

2 YEAR WARRANTY

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

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

First Year – 1 Year Retail Warranty:

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

Second Year – 1 Year Extended Warranty

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

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

Before returning your product, check the following:

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

The following conditions apply:

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

use, so please do not use the damaged product.

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

Repairs Out of the Warranty Period

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

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

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

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Why register your warranty?

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

Added Benefits

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

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

How to Register your Online Warranty?

STEP1 Create your user profile:

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



taurusappliances.co.za

STEP2 Pick a registration method:



DESKTOP/ LAPTOP

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



SMART PHONE/ TABLET

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

Notes:

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

inside your profile.

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

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

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

creative housewares

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

Cape Town

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

Durban

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

Johannesburg

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

taurus

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

taurusappliances.co.za
Registreer Aantlyn

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

Eerste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelwaarborg:

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

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

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

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

Die volgende voorwaardes geld:

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

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

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

Herstelwerk buite die waarborg tydperk

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

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

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

AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

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

Bygevoegde Voordele

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

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

Hoe om u Aanlyn Waarborg te Registreer?

STAP 1 Skep u gebruikersprofiel:

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



taurusappliances.co.za

STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

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



SMART- FOON / TABLET

- Skandeer die QR-kode bo of besoek www.taurusappliances.co.za
- Klik op die "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.

Notas:

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

gelaai is. Creative Housewares kan nie verantwoordelik gehou word vir fakse of lêers nie ontvang nie.
6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: marketing@creative-housewares.co.za.

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

creative housewares

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

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

🏠 243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, 4001, RSA
☎ +27 31 303 3465

creative housewares

🏠 20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
✉ PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | ☎ +27 79 890 6867
👤 +27 86 111 5006 | 📘 chousewares
🌐 www.creativehousewares.co.za

Johannesburg

25 & 26 San Croy Office Park 🏠
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
+27 11 392 5652 ☎