

taurus



ARCTICSCOOP ICE CREAM MAKER

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
120W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
969137

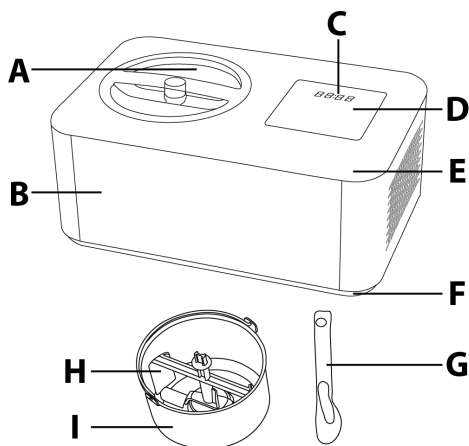
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

**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. 1. Parts description:

- A. Transparent Lid
- B. Main body
- C. Time display screen
- D. Control panel
- E. Top panel
- F. Base
- G. Ice cream scoop
- H. Mixing paddle
- I. Ice Cream Bowl

1.2. Control panel functions display



Time display screen.



Illuminated when the machine is turned on.



Illuminated when the compressor is working.



Illuminated when the mixing paddle is working.



Illuminated when the keep cool function is active.



Illuminated when the machine is on stand-by.

1.3. Control panel buttons



Power On/Off.



Soft Ice Cream Mode.



Ice Cream Mode.



Timer + (adds 5 minutes).



Timer - (reduces 5 minutes).

2. Safety advice and warnings!

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

2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.

- 2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- 2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.18. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- 2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

2.2. Personal safety:

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

2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not use the appliance when empty.
- 2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
- 2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.
- 2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
- 2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:

- 2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- 2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or

its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.

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

3. Instructions for use:

Making Ice Cream

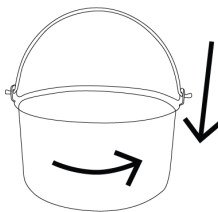
Cleaning before use: Before use, thoroughly wash all the parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, ice cream bowl, mixing paddle, transparent lid).

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order for the built-in COMPRESSOR to provide the best performance.

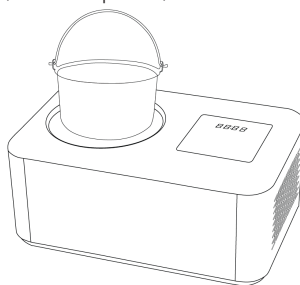
Step 1. Prepare recipe ingredients:

Prepare the recipe ingredients from your own recipe or from the recipes provided in this manual.

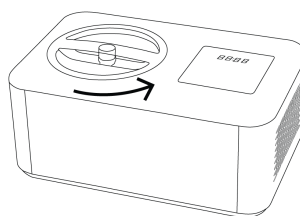
Step 2. Pour the prepared recipe ingredients into the ice cream bowl.



Step 3. Put the ice cream bowl into the machine and slightly turn the bowl to make sure it is fitted properly (See below picture).



Step 4. Place the mixing paddle into the ice cream bowl. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See below picture).

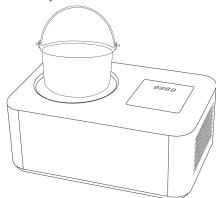


Step 5. Touch the [] button to turn the machine on.

Step 6. Touch the [] or [] button to choose the ice cream mode.

Step 7. Touch the [] or [] button to choose the working time.

Step 8. After the operation is over, turn off the machine, then pull the ice cream bowl out.



- Touch [] to turn off the ice cream maker.
- Pull out the removal bowl.

Operation

Keep cool process

After 10 minutes the machine will enter the keep cool process. This keep cool function lasts up to 1 hour. After this time the machine will return to the standby state.

Motor self-protection function

When the ice cream becomes harder, the mixing motor might get blocked. Then the motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of the capacity of the ice cream bowl (Ice cream expands when being formed)

Storage of ice cream

Remove the finished ice cream and place into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratches on the inside of the ice cream bowl.

4. Cleaning

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. Clean the removable mixing paddle with a damp cloth and dry.
- 4.3. Clean the outer parts of the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. **CAUTION!** Do not immerse electrical parts of the appliance in any liquid.
- 4.4. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- 4.5. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

5. Storage:

Store in a ventilated and shaded place. Avoid placing it in a wet place or being exposed to strong sunlight.

6. Anomalies and repair:

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

6.2. 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.

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.

ICE CREAM RECIPES

VANILLA ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

- 1 cup full cream milk
- 1/2 cup granulated sugar
- 2/3 cups heavy cream, well chilled
- 1-2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into the ice cream bowl and let it mix until it has thickened, about 30-40 minutes.

VARIATIONS:

Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medium-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos, Mint, etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

- 1 cup full cream milk
- 1/2 cup granulated sugar
- 240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1/2-inch pieces
- 1 cup heavy cream, well chilled
- 1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until

the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn the machine on, pour mixture into the ice cream bowl and let mix until thickened, about 30–40 minutes.

VARIATIONS:

Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2–3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5–10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie: Add 1/2–1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2–1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Marshmallow Swirl: When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallows.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced
2/3 tablespoons freshly squeezed lemon juice
1/2 cup sugar, divided
1 cup full cream milk
1 cups heavy cream
1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/2 cup of the sugar, stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1–2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine on, pour mixture into the ice cream bowl and let mix until thickened, about 30–40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink, if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

FRESH LEMON SORBET

Makes eight 1/2-cup servings.

2/3 cups sugar
2/3 cups water
1 cup freshly squeezed lemon juice
1 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3–5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest, stir to combine. Turn the machine on, pour the lemon mixture into the ice cream bowl and mix until thickened, about 30–40 minutes.

*When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes eight 1/2-cup servings

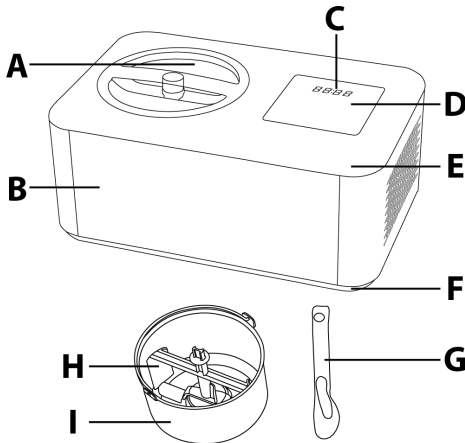
1 cup full cream milk
180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped
2 cups low-fat vanilla yogurt
1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20–30 seconds. Add the yogurt and sugar, process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into the ice cream bowl and let mix until thickened, about 50–60 minutes.

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. Deursigtige Deksel
- B. Hoofliggaam
- C. Tydskerm
- D. Beheerpaneel
- E. Boonste paneel
- F. Onderkant
- G. Roomyslepel
- H. Mengspaan
- I. Roomysbak

1.2. Beheerpaneelfunksies vertoon



Tydvertoningskerm.



Verlig wanneer die masjien aangeskakel is.



Verlig wanneer die kompressor werk.



Verlig wanneer die mengspaan werk.



Verlig wanneer die koelhou-funksie aktief is.



Illuminated when the machine is on stand-by.

1.3. Beheerpaneelknoppies



Aan/Af.



Sagte roomysmodus.



Roomysmodus.



Timer - (verminder 5 minute).



Timer - (verminder 5 minute).

2. Belangrike veiligheidsvoorsorg

Wanneer elektriese toestelle gebruik word, moet die basiese veiligheidsmaatreels altyd gevolg word. Maak al die parte wat met kos in aanraking kom deeglik skoon voor gebruik.

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werkarea skoon en goed belig. Oorvol en donker areas nooit ongelukke uit.
- 2.1.2. Gebruik die toestel in 'n goed geventileerde area.
- 2.1.3. Moenie die toestel op warm oppervlaktes soos kookplate, gasbranders, oonde of soortgelyke items plaas nie.
- 2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer u hierdie toestel gebruik.
- 2.1.5. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is om hoë temperature te weerstaan en weg van ander hittebronne en kontak met water.
- 2.1.6. Hou die toestel weg van vlambare materiaal soos tekstiele, gordyne, karton of papier, ens.
- 2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.
- 2.1.8. Moenie die toestel saam met 'n programmeerder, timer of ander toestel gebruik wat dit outomaties aanskakel nie.
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die kabel of prop beskadig is nie.
- 2.1.10. Maak seker dat die spanning wat op die graderingsetiket aangedui word, ooreenstem met die hoofkragtoevoerspanning voordat u die toestel inprop.
- 2.1.11. Koppel die toestel aan die hoofkragtoevoer met 'n aardaansluiting wat 'n minimum van 10 ampère kan weerstaan.
- 2.1.12. Die toestel se prop moet behoorlik in die hoofkragtoevoersok pas. Moenie die prop verander nie.
- 2.1.13. 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 oorskray.

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

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

2.1.16. Moenie die kragkoord forseer nie. Moet nooit die kragkoord gebruik om die toestel op te lig, te dra of te ontkoppel nie.

2.1.17. Moenie die kragkoord om die toestel draai nie.

2.1.18. Moenie die kragkoord knip of kreukel nie.

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

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

2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie.

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

2.1.23. Moenie die prop met nat hande hanteer nie.

2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel sonder toesig laat nie.

2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie gebruik handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde.

2.2.3. Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantore, hotelle, motelle en gastehuse.

2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderd fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het.

2.2.5. Die toestel is nie 'n speelgoed en kinders moet altyd toesig hê om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

2.3. Gebruik en sorg:

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

2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas.

2.3.3. Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.

2.3.4. Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is.

2.3.5. Die kook oppervlakte moet nooit toegemaak word met foelie of soortgelyke materiaal.

2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoongemaak word. As dele afgehaal word of toegevoeg word, moet die toestel nie in werking wees nie.

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

2.3.8. Die toestel moet heeltemal afkoel voor dit gestoor word.

2.3.9. Die toestel moet altyd onder toesig wees wanneer in gebruik en moet buite bereik van kinders gehou word.

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

2.4. Diens:

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

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

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

3. Instruksies vir gebruik

Hoe om roomys te maak:

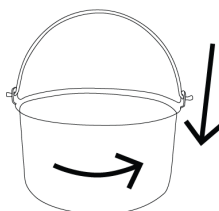
Skoonmaak voor gebruik:

Voor gebruik, was al die dele deeglik wat in kontak met die roomys sal kom (insluitende die vaste bak, roomysbak, menglem, deursigtige deksel, koppie en lepel).

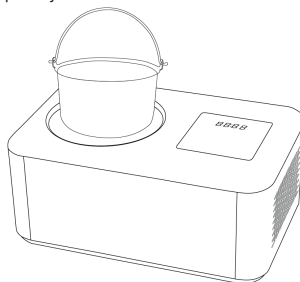
Belangrik: Plaas altyd die Roomsmaker regop op 'n plat oppervlak ten einde die ingeboude kompressor toe te laat om die beste prestasie te lewer.

Stap 1. Berei die resep se bestanddele: Berei jou eie resep se bestanddele of van die resepte in hierdie handleiding.

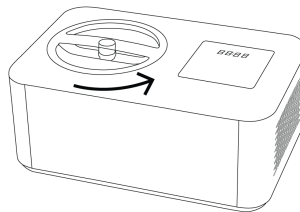
Stap 2. Gooi resepbestanddele in die roomysbak



Stap 3. Sit die roomysbak in die masjien en draai die bak effens om te verseker dat dit behoorlik pas (sien die prentjie hieronder).



Stap 4. Plaas die menglem in die roomysbak. Plaas die deurskynende deksel op die masjien en sluit dit teenkloksgewys vas (sien prentjie onder).

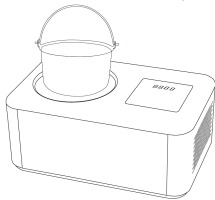


Stap 5. Raak die [] knoppie aan om die masjien aan te skakel.

Stap 6. Raak die [] of [] knoppie aan om die roomysmodus te kies.

Stap 7. Raak die [] of [] knoppie aan om die werktyd te kies.

Stap 8. Nadat die operasie verby is, skakel die masjien af en trek dan die roomysbak uit.



- Raak [] aan om die roomymasjien af te skakel.
- Trek die roomysbak uit.

Bediening **Hou koel proses**

Na 10 minute sal die masjien die diep koel hou proses binnegaan. Hierdie koel hou proses hou vir ongeveer een uur. Hierna sal die masjien na die bystand staat terugkeer.

Motor selfbeskerming funksie:

Wanneer die roomys harder word, kan die mengmotor geblok raak. Dan sal die motor se selfbeskerming die motor laat stop deur die temperatuur daarvan vas te stel om die lewe van die motor te verseker. Beheer oor die volume van bestanddele om oorloop en vermorsing te vermy, maak seker dat die bestanddele nie meer as 60% van die kapasiteit van verwyderbare bak oorskrei nie (roomys sit uit wanneer dit gevorm word)

Beheer van die Volume van die Bestanddele

Om oorloop en vermorsing te vermy, maak asseblief seker dat die bestanddele nie 60% van die kapasiteit van die roomysbak oorskry nie (roomys sit uit wanneer dit gevorm word)

Berging van roomys

Verwyder die voltooide roomys en sit dit in 'n ander houër met 'n plastiese skoppie of houtlepel, dit verhoed skrape aan die binnekant van die roomysbak.

4. Skoonmaak

- 4.1. Ontkoppel die toestel van die hoofkragtoevoer en laat dit heeltemal afkoel voordat u enige skoonmaaktaak aanpak.
- 4.2. Maak die verwyderbare mengspatel skoon met 'n klam lap en droog dit af.
- 4.3. Maak die buitenste dele van die toestel skoon met 'n klam lap met 'n paar druppels skottelgoedseep en droog dit dan af. **VERSIGTIG!** Moenie elektriese dele van die toestel in enige vloeistof dompel nie.
- 4.4. Moenie oplosmiddels of produkte met 'n suur- of basis-pH soos bleikmiddel of skuurprodukte gebruik om die toestel skoon te maak nie.
- 4.5. Moet nooit die toestel in water of enige ander vloeistof dompel of onder lopende water plaas nie.

5. Berging:

Bêre in 'n geventileerde en skaduryke plek. Vermy dit om dit in 'n nat plek te plaas of aan sterk sonlig blootgestel te word.

6. Anomalieë en herstelwerk:

- 6.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuningsentrum indien die produk beskadig is of ander probleme ontstaan.
- 6.2. Indien die aansluiting aan die hoofstroom beskadig is, moet dit vervang word en moet u voortgaan soos u sou in die geval van skade.

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 aanvaar sal 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.

ICE CREAM RECIPES

VANILJE ROOMYS

Maak agt 1/2-koppie porsies.s.

- 1 koppie volroommelk
- 1/2 koppie korrelsuiker
- 2/3 koppies dik room, goed verkoel
- 1-2 teelepels suiwer vanielje-ekstrak, na smaak

Gebruik 'n handmenger of 'n klitser in 'n medium bak om die melk en korrelsuiker te kombineer totdat die suiker opgelos is, ongeveer 1-2 minute op lae spoed. Roer die dik room en vanielje na smaak by. Skakel die masjien aan, gooi die mengsel in die roomysbak en laat dit meng totdat dit verdik het, ongeveer 30-40 minute.

VARIASIES:

Muntskyfies: Laat die vanielje weg en vervang dit met 1 tot 1-1/2 teelepels suiwer peperment-ekstrak (na smaak). Kap jou gunsteling 4-ons bittersoet of semi-soet sjokolade in klein oneweredige stukkies. Voeg die gekapte sjokolade by gedurende die laaste 5 minute van meng.

Botter Pekanneut: Smelt 1 stokkie ongesoute botter in 'n 25 cm-pan. Voeg 1 koppie grofgekapte pekanneute en 1 teelepel kosher sout by. Kook oor medium-lae hitte en roer gereeld totdat die pekanneute ligbruin is. Verwyder van die hitte en sif [die botter sal 'n pekanneutgeur hê en kan vir 'n ander gebruik gereserveer word]. Laat die pekanneute heeltemal afkoel. Voeg die geroosterde gebotterde pekanneute by gedurende die laaste 5 minute van meng.

Koekies en Room: Voeg 3/4 koppie grofgekapte koekies of jou gunsteling lekkergoed (sjokoladeskyfies, Oreos, Munt, ens.) by gedurende die laaste 5 minute van meng.

BASIESE SJOKOLADE ROOMYS

Maak agt 1/2-koppie porsies.

- 1 koppie volroommelk
- 1/2 koppie gegranuleerde suiker
- 240 g of 8 onse bittersoet of semi-soet sjokolade [jou gunsteling], in 1/2-duim stukkies gebreek
- 1 koppie dik room, goed verkoel
- 1 teelepel suiwer vanielje-ekstrak

Verhit die melk totdat dit net om die rande borrel (dit kan op die stoofplaat of in 'n mikrogolfoond gedoen word). In 'n blender of voedselverwerker met die metaallem, pols om die suiker met die sjokolade te verwerk totdat die sjokolade baie fyn gekap is. Voeg die warm melk by, verwerk tot goed gemeng en glad. Plaas oor na 'n medium bak en laat die sjokolademengsel heeltemal afkoel. Roer die dik room en vanielje na smaak by. Skakel die masjien aan, gooi die mengsel in die roomysbak en laat dit meng totdat dit verdik, ongeveer 30-40 minute.

VARIASIES:

Sjokolade amandel: Voeg 1/2 teelepel suiwer amandel-ekstrak saam met die vanielje by. Voeg 1/2-3/4 koppie gekapte geroosterde amandels of gekapte sjokoladebedekte amandels by gedurende die laaste 5-10 minute van vries.

Sjokolade koekies: Voeg 1/2-1 koppie gekapte koekies gedurende die laaste 5 minute van die bevroering.

Sjokolade Fudge Bruintjies: Voeg by 1/2 - 1 koppie dagoud gekapte bruintjies gedurende die laaste 5 minute van bevroering.

Sjokolade Malva Draaikolk: As jy die roomys na 'n houër verplaas vir bevroering, maak lae met jou geliefkoosde sjokolade sous en skoppies malvalekkers.

VARS AARBEI ROOMYS:

Maak agt 1/2 koppie bedienings.

250 g of 1 pint vars ryp aarbeie, ontsteel en gesny

2/3 eetlepels varsgeperste suurlemoensap

1/2 koppie suiker, verdeel

1 koppie volroommelk

1 koppie dik room

1 teelepel suiwer vanielje-ekstrak

In 'n klein bakkie, kombineer die aarbeie met die suurlemoensap en 1/2 koppie suiker, roer liggies en laat die aarbeie vir 2 uur in die sappe week.

In 'n medium bak, gebruik 'n handmenger of 'n klitser om die melk en gegranuleerde suiker te kombineer totdat die suiker opgelos is, ongeveer 1-2 minute op lae spoed. Roer die dik room plus enige opgehoopte sappe van die aarbeie en vanielje by. Skakel die masjien aan, gooi die mengsel in die roomysbak en laat meng totdat dit verdik, ongeveer 30-40 minute. Voeg die gesnyde aarbeie by gedurende die laaste 5 minute van vries.

Let wel: hierdie roomys sal 'n "natuurlike" voorkoms van baie ligte pienk hê. As 'n dieper pienk verlang word, voeg spaarsamig druppels rooi voedselkleursel by totdat die verlangde kleur verkry word.

VARS SUURLEMOENSORBET

Maak agt 1/2 koppie porsies.

2/3 koppies suiker

2/3 koppies water

1 koppie varsgeperste suurlemoensap

1 eetlepel fyn gekapte suurlemoenskil *

Meng die suiker en water in 'n medium kastrol en bring tot kookpunt oor medium-hoë hitte. Verlaag die hitte tot laag en prut sonder om te roer totdat die suiker opgelos is, ongeveer 3-5 minute. Laat heeltemal afkoel. Dit word 'n eenvoudige stroop genoem, en kan vooraf in groter hoeveelhede gemaak word om byderhand te hê vir die maak van vars suurlemoensorbet. Hou verkoel tot gereed om te gebruik.

Wanneer dit afgekoel het, voeg die suurlemoensap en -skil by, roer om te kombineer. Skakel die masjien aan, gooi die suurlemoensap in die roomysbak en meng tot verdik, ongeveer 30-40 minute.

*Wanneer jy 'n suurlemoen of lemmetjie skil, gebruik 'n groenteskiller om die gekleurde deel van die sitruskil te verwyder.

SJOKOLADE BEVRORE JOGURT

Maak agt 1/2-koppie porsies

1 koppie volroommelk

180g of 6 onse bittersoet of halfsoet sjokolade, gekap

2 koppies laevet-vanieljelogurt

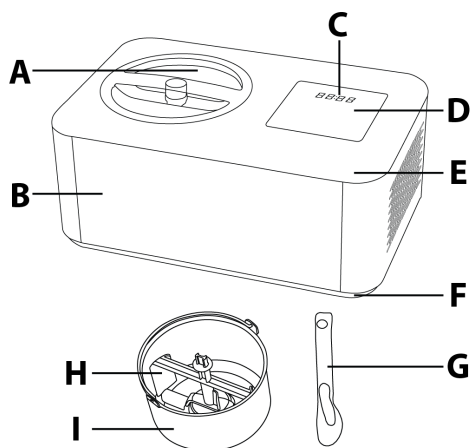
1/4 koppie suiker

Meng die melk en sjokolade in 'n blender of voedselverwerker met die metaallem en verwerk tot goed gemeng en glad, 20-30 sekondes. Voeg die jogurt en suiker by, verwerk tot glad, ongeveer 15 sekondes. Skakel die masjien AAN, gooi die mengsel in die roomysbak en laat meng tot verdik, ongeveer 50-60 minute.

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 las piezas:

- A. Tapa transparente
- B. Cuerpo principal
- C. Pantalla de visualización de la hora
- D. Panel de control
- E. Panel superior
- F. Base
- G. Cuchara para helado
- H. Paleta mezcladora
- I. Tazón para helado

1.2. Pantalla de funciones del panel de control



Pantalla de visualización de la hora.



Se ilumina cuando la máquina está encendida.



Se ilumina cuando el compresor está funcionando.



Se ilumina cuando la paleta mezcladora está funcionando.



Se ilumina cuando la función de refrigeración está

activa.



Se ilumina cuando la máquina está en espera.

1.3. Botones del panel de control



Encendido/Apagado.



Modo Helado Suave.



Modo Helado.



Temporizador + (añade 5 minutos).



Temporizador - (reduce 5 minutos).

2. Consejos y advertencias de seguridad

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

2.1. Uso o entorno de trabajo:

2. Consejos y advertencias de seguridad.
Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un accidente. Limpie todas las piezas del producto como se indica en la sección de limpieza antes de usarlo.

2.1. Uso o entorno de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras pueden provocar accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocina, quemadores de gas, hornos o similares.
- 2.1.4. Mantenga a los niños y a otras personas alejados cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas, lejos de otras fuentes de calor y del contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 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. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

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

2.1.11. Conecte el aparato a la red eléctrica con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.

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

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

2.1.14. Si alguna de las carcasas del aparato se rompe, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica para evitar una posible descarga eléctrica. 2.1.15. No utilice el aparato si se ha caído al suelo o si presenta daños visibles.

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

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

2.1.18. No corte ni doble el cable de alimentación.

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

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

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

2.1.22. El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar daños y, si está dañado, no utilice el aparato.

2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. CAUTION: Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.

2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Uso y cuidado:

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

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

2.3.3. No utilice el aparato vacío.

2.3.4. No dé la vuelta al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.

2.3.5. No cubra la superficie de cocción ni los alimentos con papel de aluminio ni otros materiales similares.

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

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

2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.

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

2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconéctelo de la red eléctrica y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.

2.4. Servicio:

2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por técnicos cualificados y de que solo se utilicen repuestos 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. Instrucciones de uso:

Preparación de helado

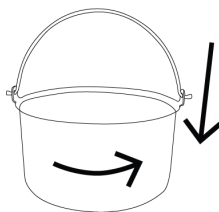
Limpieza antes de usar: Antes de usar, lave bien todas las piezas que estarán en contacto con el helado (incluidos el recipiente fijo, el recipiente extraíble, la cuchilla mezcladora y la tapa transparente).

Importante: Coloque siempre la máquina para hacer helados en posición vertical sobre una superficie plana para que el compresor integrado funcione al máximo rendimiento.

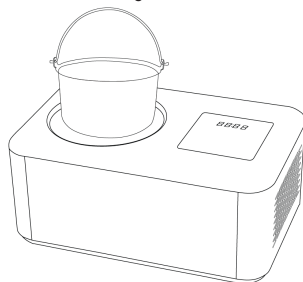
Paso 1. Preparación de los ingredientes:

Prepare los ingredientes de su propia receta o de las recetas de este manual.

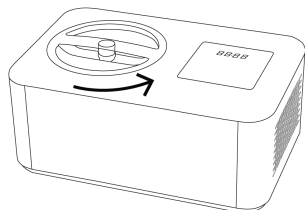
Paso 2. Vierta los ingredientes de la receta en el recipiente extraíble.



Paso 3. Coloque el recipiente extraíble en la máquina y gírelo ligeramente para comprobar que encaje correctamente (ver imagen a continuación).



Paso 4. Coloque la cuchilla mezcladora en el recipiente extraíble. Luego, coloque la tapa transparente en la máquina y bloquéela en sentido contrario a las agujas del reloj (ver imagen a continuación).

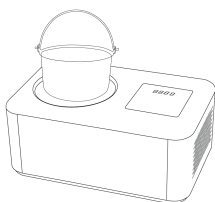


Paso 5. Pulse el botón [] para encender la máquina.

Paso 6. Pulse el botón [] o [] para seleccionar el modo helado.

Paso 7. Pulse el botón [] o [] para seleccionar el tiempo de funcionamiento.

Paso 8. Una vez finalizada la operación, apague la máquina y extraiga el recipiente extraíble.



- Toque [] para apagar la máquina para hacer helado.

- Extraiga el recipiente de extracción.

Funcionamiento

Proceso de refrigeración

Después de 10 minutos, la máquina entrará en el proceso de refrigeración. Esta función dura hasta 1 hora. Transcurrido este tiempo, la máquina volverá al modo de espera.

Función de autoprotección del motor

Cuando el helado se endurece, el motor de mezcla puede bloquearse. En este caso, el dispositivo de protección del motor lo detiene detectando su temperatura para garantizar su vida útil.

Control del volumen de los ingredientes

Para evitar derrames y desperdicios, asegúrese de que los ingredientes no superen el 60 % de la capacidad del recipiente extraíble (el helado se expande al formarse).

Almacenamiento del helado

Retire el helado terminado y colóquelo en otro recipiente con una cuchara de plástico o de madera. No utilice cucharas de metal para evitar rayar el interior del recipiente extraíble.

4. Limpieza

4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

4.2. Limpie la pala mezcladora extraíble con un paño húmedo y séquela.

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

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

4.5. Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.

5. Almacenamiento:

Almacenar en un lugar ventilado y a la sombra. Evite colocarlo en un lugar húmedo o exponerlo a la luz solar directa.

6. Anomalías y reparación:

6.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia técnica autorizado si el producto está dañado o surge algún otro problema.

6.2. Si la conexión a la red eléctrica está dañada, debe sustituirse y debe proceder como en caso de daños.

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. Como alternativa, póngase en contacto con su autoridad local o con el 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.

RECETAS DE HELADO

HELADO DE VAINILLA

Rinde ocho porciones de 1/2 taza.

1 taza de leche entera

1/2 taza de azúcar granulada

2/3 de taza de nata para montar, bien fría

1-2 cucharaditas de extracto puro de vainilla, al gusto

En un bol mediano, use una batidora de mano o un batidor de varillas para mezclar la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente 1-2 minutos a velocidad baja. Incorpore la nata y la vainilla al gusto. Encienda la máquina, vierta la mezcla en el recipiente de la heladera y deje batir hasta que espese, unos 30-40 minutos.

VARIACIONES:

Menta con Chocolate: Omita la vainilla y sustitúyala por 1 a 1 1/2 cucharaditas de extracto puro de menta (al gusto). Pique su tableta favorita de chocolate amargo o semiamargo de 4 onzas en pequeños trozos irregulares. Añada el chocolate picado durante los últimos 5 minutos de batido.

Mantequilla y Nuez Pecana: Derrita 1 barra de mantequilla sin sal en una sartén de 10 pulgadas. Añada 1 taza de nueces pecanas picadas en trozos grandes y 1 cucharadita de sal kosher. Cocine a fuego medio-bajo, removiendo con frecuencia, hasta que las nueces estén ligeramente doradas. Retire del fuego y cuele (la man-

tequilla tendrá sabor a nuez pecana y puede reservarse para otro uso). Deje que las nueces se enfrien completamente. Añada las nueces tostadas con mantequilla durante los últimos 5 minutos de batido.

Cookies & Cream: Añada 3/4 de taza de galletas picadas en trozos grandes o su golosina favorita (chispas de chocolate, Oreos, menta, etc.) durante los últimos 5 minutos de batido.

HELADO DE CHOCOLATE BÁSICO

Rinde ocho porciones de 1/2 taza.

1 taza de leche entera
1/2 taza de azúcar granulada
240 g u 8 onzas de chocolate amargo o semiamargo (su favorito), partido en trozos de 1/2 pulgada
1 taza de nata para montar, bien fría
1 cucharadita de extracto puro de vainilla

Caliente la leche hasta que empiece a burbujear ligeramente por los bordes [puede hacerse en la cocina o en el microondas]. En una licuadora o procesador de alimentos con cuchilla metálica, pulse el azúcar con el chocolate hasta que el chocolate quede muy finamente picado. Añada la leche caliente y procese hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Transfiera a un bol mediano y deje que la mezcla de chocolate se enfríe por completo. Incorpore la nata y la vainilla al gusto. Encienda la máquina, vierta la mezcla en el recipiente de la heladera y deje batir hasta que espese, unos 30–40 minutos.

VARIACIONES:

Chocolate con Almendras: Añada 1/2 cucharadita de extracto puro de almendra junto con la vainilla. Agregue de 1/2 a 3/4 de taza de almendras tostadas picadas o almendras cubiertas de chocolate picadas durante los últimos 5–10 minutos de congelación.

Chocolate con Galletas: Añada de 1/2 a 1 taza de galletas picadas durante los últimos 5 minutos de congelación.

Chocolate con Brownie: Añada de 1/2 a 1 taza de brownies del día anterior picados durante los últimos 5 minutos de congelación.

Remolino de Chocolate y Malvavisco: Al pasar el helado a un recipiente para congelar, haga capas alternando con cucharadas de su salsa de chocolate favorita y porciones de malvaviscos.

HELADO DE FRESA FRESCA

Rinde ocho porciones de 1/2 taza.

250g o 1 pinta de fresas frescas y maduras, sin tallo y en rodajas
2/3 de cucharada de zumo de limón recién exprimido
1/2 taza de azúcar, dividida
1 taza de leche entera
1 taza de nata para montar
1 cucharadita de extracto puro de vainilla

En un bol pequeño, mezcle las fresas con el zumo de limón y 1/2 taza del azúcar, remueva suavemente y deje que las fresas se maceren en sus jugos durante 2 horas. En un bol mediano, use una batidora de mano o un batidor de varillas para mezclar la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente 1–2 minutos a velocidad baja. Incorpore la nata, los jugos acumulados de las fresas y la vainilla. Encienda la máquina, vierta la mezcla en el recipiente

de la heladera y deje batir hasta que espese, unos 30–40 minutos. Añada las fresas en rodajas durante los últimos 5 minutos de congelación.

Nota: este helado tendrá un aspecto “natural” de un rosa muy pálido. Si se desea un color más intenso, añada con moderación unas gotas de colorante alimentario rojo hasta lograr el color deseado.

SORBETE DE LIMÓN FRESCO

Rinde ocho porciones de 1/2 taza.

2/3 de taza de azúcar
2/3 de taza de agua
1 taza de zumo de limón recién exprimido
1 cucharada de ralladura de limón finamente picada*

Combine el azúcar y el agua en una cacerola mediana y lleve a ebullición a fuego medio-alto. Reduzca el fuego a bajo y deje hervir suavemente sin remover hasta que el azúcar se disuelva por completo, unos 3–5 minutos. Deje enfriar completamente. Esto se llama almíbar simple y puede prepararse con antelación en mayor cantidad para tenerlo a mano al hacer sorbete de limón fresco. Manténgalo refrigerado hasta su uso. Cuando esté frío, añada el zumo de limón y la ralladura, y mezcle. Encienda la máquina, vierta la mezcla de limón en el recipiente de la heladera y bata hasta que espese, unos 30–40 minutos.

*Al rallar un limón o lima, utilice un pelador de verduras para retirar solo la parte coloreada de la cáscara.

YOGUR HELADO DE CHOCOLATE

Rinde ocho porciones de 1/2 taza.

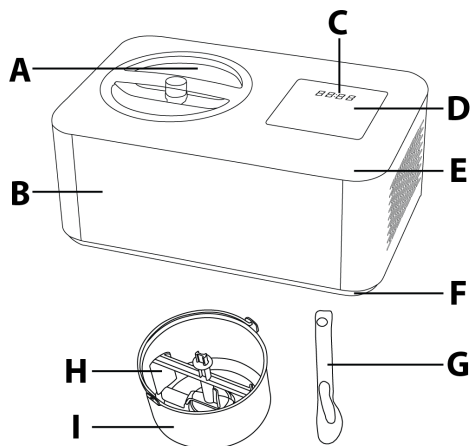
1 taza de leche entera
180g o 6 onzas de chocolate amargo o semiamargo, picado
2 tazas de yogur de vainilla bajo en grasa
1/4 de taza de azúcar

Combine la leche y el chocolate en una licuadora o procesador de alimentos con cuchilla metálica y procese hasta obtener una mezcla suave y homogénea, unos 20–30 segundos. Añada el yogur y el azúcar, y procese hasta que quede homogéneo, unos 15 segundos. Encienda la máquina, vierta la mezcla en el recipiente de la heladera y deje batir hasta que espese, unos 50–60 minutos.

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. Couvercle transparent
- B. Corps principal
- C. Écran d'affichage de l'heure
- D. Panneau de commande
- E. Panneau supérieur
- F. Socle
- G. Cuillère à glace
- H. Pale de mélange
- I. Bol à glace

1.2. Affichage des fonctions du panneau de commande



Écran d'affichage de l'heure.



Allumé lorsque la machine est allumée.



Allumé lorsque le compresseur fonctionne.



Allumé lorsque la pale de mélange fonctionne.



Allumé lorsque la fonction maintien au froid est activée.



Allumé lorsque la machine est en veille.

1.3. Boutons du panneau de commande



Marche/Arrêt.



Mode glace molle.



Mode glace.



Minuterie + (ajoute 5 minutes).



Minuterie - (retraite 5 minutes).

2. Consignes de sécurité et avertissements!

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. Utilisation ou environnement de travail:

- 2.1.1. Maintenez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres favorisent les accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des objets similaires.
- 2.1.4. Tenez les enfants et les personnes présentes à l'écart lors de l'utilisation de cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, résistante aux hautes températures et éloignée de toute autre source de chaleur et de tout contact avec l'eau.
- 2.1.6. Tenez l'appareil éloigné des matériaux inflammables tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.
- 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. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé(e).
- 2.1.10. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension du réseau électrique.
- 2.1.11. Branchez l'appareil au réseau électrique à l'aide d'une prise de terre supportant un courant minimum de 10 ampères.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit être correctement

insérée dans la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.

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

2.1.14. Si le boîtier de l'appareil est endommagé, débranchez-le immédiatement du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.

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

2.1.16. Ne forcez pas sur le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

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

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

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

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

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

2.1.22. 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.

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

2.2. Sécurité personnelle:

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

2.2.2. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, car cela pourrait provoquer de graves brûlures.

2.2.3. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans les établissements d'accueil tels que les chambres d'hôtes, les hôtels, les motels et autres types d'hébergement, même dans les fermes, les cuisines des magasins, les bureaux et autres lieux de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

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

2.3. Utilisation et entretien:

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

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

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

2.3.4. Ne retournez pas l'appareil lorsqu'il est en marche ou branché sur le secteur.

2.3.5. Ne recouvrez pas la surface de cuisson ni les aliments avec du papier aluminium ou tout autre matériau similaire.

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

2.3.7. Cet appareil doit être rangé hors de portée

des enfants.

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

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche et tenez-le hors de portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison quelconque, l'appareil prenait feu, débranchez-le de l'alimentation électrique et **N'UTILISEZ PAS D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.**

2.4. Entretien:

2.4.1. Assurez-vous que l'entretien de l'appareil soit effectué uniquement par un technicien qualifié et que seules des pièces de rechange ou des accessoires d'origine soient 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. Mode d'emploi:

Préparation de la glace

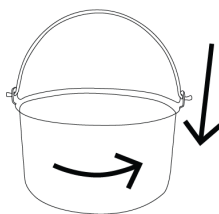
Nettoyage avant utilisation: Avant la première utilisation, lavez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec la glace (y compris la cuve fixe, la cuve amovible, la lame de mélange et le couvercle transparent).

Important: Placez toujours la sorbetière à la verticale sur une surface plane afin que le compresseur intégré fonctionne de manière optimale.

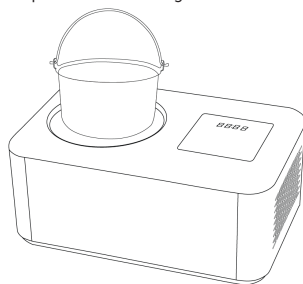
Étape 1. Préparation des ingrédients :

Préparez les ingrédients de votre recette ou ceux fournis dans ce manuel.

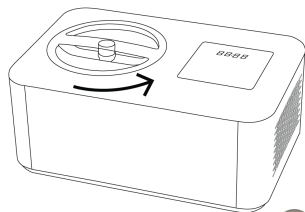
Étape 2. Versez les ingrédients préparés dans la cuve amovible.



Étape 3. Placez le bol amovible dans la machine et tournez-le légèrement pour vous assurer qu'il est bien en place. (Voir l'image ci-dessous).



Étape 4. Placez la lame de mélange dans le bol amovible. Ensuite, placez le couvercle transparent sur l'appareil et verrouillez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir l'image ci-dessous).

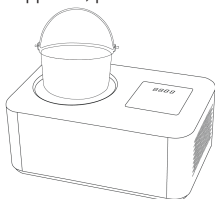


Étape 5. Appuyez sur le bouton [] pour allumer l'appareil.

Étape 6. Appuyez sur le bouton [] ou [] pour sélectionner le mode glace.

Étape 7. Appuyez sur le bouton [] ou [] pour sélectionner la durée de préparation.

Étape 8. Une fois la préparation terminée, éteignez l'appareil, puis retirez le bol amovible.



- Appuyez sur [] pour éteindre la sorbetière.
- Retirez le bol amovible.

Fonctionnement

Mode maintien au froid

Après 10 minutes, la machine passe en mode maintien au froid. Cette fonction dure jusqu'à 1 heure. Au bout de ce temps, la machine revient en veille.

Protection automatique du moteur

Lorsque la glace durcit, le moteur mélangeur peut se bloquer. Le dispositif de protection du moteur arrête alors le mélangeur en détectant sa température afin de prolonger sa durée de vie.

Dosage des ingrédients

Pour éviter tout débordement et gaspillage, veillez à ne pas dépasser 60 % de la capacité du bol amovible (la glace prend du volume en moulant).

Conservation de la glace

Démoulez la glace et transférez-la dans un autre récipient à l'aide d'une cuillère en plastique ou en bois. N'utilisez pas de cuillère en métal pour éviter de rayer l'intérieur du bol amovible.

4. Nettoyage

- 4.1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- 4.2. Nettoyez la pale de mélange amovible avec un chiffon humide, puis séchez-la.
- 4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec

un chiffon humide et quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-les. **ATTENTION !** N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans un liquide.

4.4. N'utilisez pas de solvants, de produits acides ou basiques (comme l'eau de Javel) ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

4.5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez pas sous l'eau courante.

5. Stockage:

Rangez l'appareil dans un endroit ventilé et à l'abri de la lumière. Évitez de le placer dans un endroit humide ou de l'exposer à la lumière directe du soleil.

6. Anomalies et réparations:

6.1. Apportez l'appareil à un centre de service agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.

6.2. Si le raccordement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procédez comme en cas de dommage.

7. Recyclage:

7.1. Ne jetez pas ces produits électriques, les câbles, les piles, l'emballage et le manuel avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche, où ils seront acceptés 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.

RECETTES DE GLACE

GLACE À LA VANILLE

Donne huit portions de 1/2 tasse.

250ml (1 tasse) de lait entier

125g (1/2 tasse) de sucre en poudre

160ml (2/3 tasse) de crème épaisse, bien froide

1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille pure, au goût

Dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet, mélanger le lait et le sucre en poudre jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporer la crème épaisse et la vanille, au goût. Mettre la sorbetière en marche, verser la préparation dans la cuve et laisser turbiner jusqu'à ce que la glace épaississe, environ 30 à 40 minutes.

VARIANTES:

Menthe et pépites de chocolat: Omettez la vanille et remplacez-la par 1 à 1 1/2 cuillères à café d'extrait de menthe poivrée pure (au goût). Hachez votre tablette préférée de chocolat noir ou mi-sucré de 4 onces en petits morceaux irréguliers. Ajoutez le chocolat haché durant les 5 dernières minutes de turbinage.

Beurre et pacanes: Faites fondre 1 plaquette de beurre doux dans une poêle de 10 pouces. Ajoutez 1 tasse de pacanes grossièrement hachées et 1 cuillère à café de sel kasher. Faites cuire à feu moyen-doux en remuant fréquemment jusqu'à ce que les pacanes soient légèrement dorées. Retirez du feu, égouttez (le beurre aura une saveur de pacane et peut être réservé pour un autre usage). Laissez les pacanes refroidir complètement. Ajoutez les pacanes grillées au beurre durant les 5

dernières minutes de turbinage.

Cookies & Cream: Ajoutez 3/4 tasse de biscuits grossièrement hachés ou votre confiserie préférée (pépites de chocolat, Oreos, menthe, etc.) durant les 5 dernières minutes de turbinage.

GLACE AU CHOCOLAT DE BASE

Donne huit portions de 1/2 tasse.

1 tasse de lait entier
1/2 tasse de sucre granulé
240g ou 8 onces de chocolat noir ou mi-sucré (votre préféré), cassé en morceaux de 1/2 pouce
1 tasse de crème entière, bien froide
1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il commence à frémir sur les bords (au feu ou au micro-ondes). Dans un mélangeur ou un robot culinaire muni de la lame métallique, mixez le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit très finement haché. Ajoutez le lait chaud et mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Transférez dans un bol moyen et laissez refroidir complètement le mélange au chocolat. Incorporez la crème entière et la vanille selon le goût. Mettez la machine en marche, versez le mélange dans la cuve à glace et laissez turbiner jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

VARIANTES:

Chocolat aux amandes : Ajoutez 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande pure avec la vanille. Ajoutez 1/2 à 3/4 tasse d'amandes grillées hachées ou d'amandes enrobées de chocolat hachées durant les 5 à 10 dernières minutes de congélation.

Chocolat aux biscuits: Ajoutez 1/2 à 1 tasse de biscuits hachés durant les 5 dernières minutes de congélation.

Chocolat brownie fondant: Ajoutez 1/2 à 1 tasse de brownies de la veille hachés durant les 5 dernières minutes de congélation.

Marbré chocolat-guimauve: Lors du transfert de la glace dans un contenant pour la congélation, alternez des couches avec des cuillerées de votre sauce au chocolat préférée et des boules de guimauves.

GLACE AUX FRAISES FRAÎCHES

Donne huit portions de 1/2 tasse.

250g ou 1 pinte de fraises fraîches mûres, équeutées et tranchées
2/3 cuillères à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1/2 tasse de sucre, divisé
1 tasse de lait entier
1 tasse de crème entière
1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Dans un petit bol, mélangez les fraises avec le jus de citron et 1/2 tasse de sucre, remuez délicatement et laissez les fraises macérer dans leur jus pendant 2 heures.

Dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur à main ou d'un fouet, mélangez le lait et le sucre granulé jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à vitesse lente. Incorporez la crème entière, les jus accumulés des fraises et la vanille. Mettez la machine en marche, versez le mélange dans la cuve à glace et laissez turbiner jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes. Ajoutez les fraises tranchées durant les 5 dernières minutes de congélation.

Remarque : cette glace aura une apparence « naturelle » d'un rose très pâle. Si une couleur plus soutenue est souhaitée, ajoutez avec parcimonie quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à obtenir la teinte désirée.

SORBET AU CITRON FRAIS

Donne huit portions de 1/2 tasse.

2/3 tasse de sucre
2/3 tasse d'eau
1 tasse de jus de citron fraîchement pressé
1 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché*

Combinez le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et portez à ébullition à feu moyen-vif. Réduisez le feu à doux et laissez mijoter sans remuer jusqu'à dissolution complète du sucre, environ 3 à 5 minutes. Laissez refroidir complètement. Ceci s'appelle un sirop simple et peut être préparé à l'avance en plus grande quantité pour avoir sous la main pour la préparation de sorbet au citron frais. Conservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Une fois refroidi, ajoutez le jus de citron et le zeste, puis mélangez. Mettez la machine en marche, versez le mélange au citron dans la cuve à glace et laissez turbiner jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

*Pour prélever le zeste d'un citron ou d'un citron vert, utilisez un économe pour retirer uniquement la partie colorée de l'écorce.

YAOURT GLACÉ AU CHOCOLAT

Donne huit portions de 1/2 tasse.

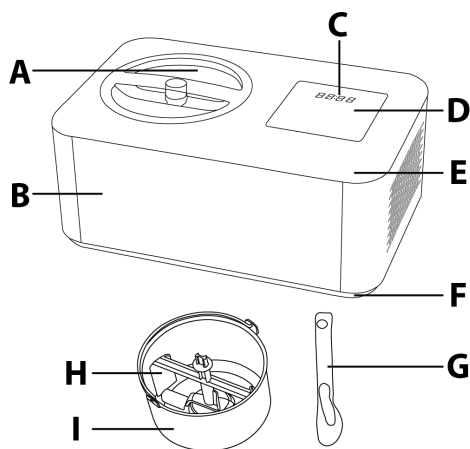
1 tasse de lait entier
180 g ou 6 onces de chocolat noir ou mi-sucré, haché
2 tasses de yaourt à la vanille allégé
1/4 tasse de sucre

Combinez le lait et le chocolat dans un mélangeur ou un robot culinaire muni de la lame métallique et mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène, 20 à 30 secondes. Ajoutez le yaourt et le sucre, puis mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 15 secondes. Mettez la machine EN MARCHE, versez le mélange dans la cuve à glace et laissez turbiner jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

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. Descrição das peças:

- A. Tampa transparente
- B. Corpo principal
- C. Visor de visualização do tempo
- D. Painel de controlo
- E. Painel superior
- F. Base
- G. Colher de gelo
- H. Pá misturadora
- I. Taça de gelo

1.2. Visor do painel de controlo



Visor de tempo.



Acende-se quando a máquina está ligada.



Acende-se quando o compressor está a funcionar.



Acende-se quando a pá misturadora está a funcionar.



Acende-se quando a função de manter refrigerado está ativa.



Acende-se quando a máquina está em modo de espera.

1.3. Botões do painel de controlo



Ligar/Desligar.



Modo Gelado Cremoso.



Modo Gelado.



Temporizador + (acresce 5 minutos).



Temporizador - (reduz 5 minutos).

2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para futuras consultas. O não cumprimento destas instruções pode provocar um acidente. Limpe todas as peças do produto conforme indicado na secção de limpeza, antes de utilizar.

2.1. Ambiente de utilização ou de trabalho:

- 2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As zonas desorganizadas e escuras aumentam o risco de acidentes.
- 2.1.2. Utilize o aparelho numa área bem ventilada.
- 2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, como placas de fogão, queimadores a gás, fornos ou artigos similares.
- 2.1.4. Mantenha as crianças e as pessoas próximas afastadas quando utilizar este aparelho.
- 2.1.5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequada para suportar altas temperaturas, e longe de outras fontes de calor e do contacto com água.
- 2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como tecidos, cortinas, cartão ou papel, etc.
- 2.1.7. Não coloque materiais inflamáveis próximos 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. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- 2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de classificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho à corrente.
- 2.1.11. Ligue o aparelho à corrente com uma tomada de ligação à terra que suporte um mínimo de 10 amperes.
- 2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada da rede elétrica. Não altere a ficha.
- 2.1.13. Se utilizar uma extensão com várias tomadas,

verifique cuidadosamente as especificações, uma vez que a corrente utilizada por vários aparelhos pode facilmente exceder a capacidade da extensão.

2.1.14. Se alguma das partes da caixa do aparelho se partir, desligue-o imediatamente da corrente para evitar o risco de choque elétrico.

2.1.15. Não utilize o aparelho se este tiver caído ao chão ou se apresentar sinais visíveis de danos.

2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho.

2.1.17. Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

2.1.18. Não fixe nem dobre o cabo de alimentação.

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

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

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

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

2.1.23. Não toque no tampão com as mãos molhadas.

2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. ATENÇÃO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização, pois existe o risco de acidente.

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

2.2.3. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico, não a uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de alojamento, como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de campo, áreas 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 tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

2.3. Utilização e cuidados:

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

2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem devidamente encaixados.

2.3.3. Não utilize o aparelho quando este estiver vazio.

2.3.4. Não vire o aparelho enquanto estiver a ser utilizado

ou ligado à rede elétrica.

2.3.5. Não cubra a superfície de cozedura ou os alimentos com

papel de alumínio ou outros materiais similares.

2.3.6. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar qualquer limpeza.

2.3.7. Este aparelho deve ser mantido fora do alcance de crianças.

2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso e mantenha-o fora do alcance das crianças.

2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho se incendiar, desligue-o da tomada e NÃO UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR O FOGO.

2.4. Assistência Técnica:

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

2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou uma pessoa qualificada semelhante deverá 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. Instruções de utilização:

Preparando gelado

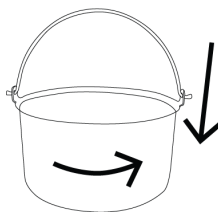
Limpeza antes da utilização: Antes de utilizar, lave bem todas as peças que vão entrar em contacto com o gelado (incluindo a taça fixa, a taça amovível, a lâmina misturadora e a tampa transparente).

Importante: Coloque sempre a máquina de fazer gelado na posição vertical sobre uma superfície plana para que o compressor incorporado funcione da melhor forma possível.

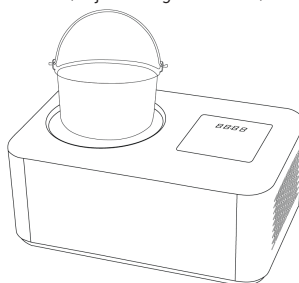
Passo 1. Prepare os ingredientes da receita:

Prepare os ingredientes da receita de acordo com a sua própria receita ou com as receitas fornecidas neste manual.

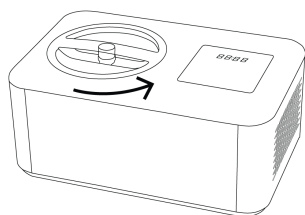
Passo 2. Deite os ingredientes preparados na taça amovível.



Passo 3. Coloque a taça amovível na máquina e rode-a ligeiramente para garantir que está encaixada corretamente. (Veja a imagem abaixo).



Passo 4. Coloque a lâmina de mistura na taça amovível. De seguida, coloque a tampa transparente na máquina e bloqueie-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (ver imagem abaixo).

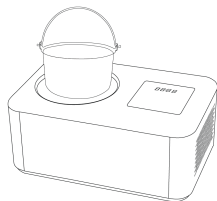


Passo 5. Toque no botão [] para ligar a máquina.

Passo 6. Toque no botão [] ou [] para selecionar o modo gelado.

Passo 7. Toque no botão [] ou [] para selecionar o tempo de funcionamento.

Passo 8. Após o término da operação, desligue a máquina e, em seguida, retire a taça amovível.



- Toque em [] para desligar a máquina de gelado.
- Puxe a taça amovível.

Operação

Processo de arrefecimento

Após 10 minutos, a máquina entrará no processo de arrefecimento. Esta função de arrefecimento dura até 1 hora. Após este período, a máquina voltará ao modo de espera.

Função de autoproteção do motor

Quando o gelado endurece, o motor de mistura pode ficar obstruído. Neste caso, o dispositivo de proteção do motor interrompe o funcionamento do motor de mistura, detetando a sua temperatura para garantir a sua vida útil.

Controlo do volume dos ingredientes

Para evitar transbordamentos e desperdícios, certifique-se de que os ingredientes não excedem 60% da capacidade da taça amovível (o gelado expande-se durante a preparação).

Armazenamento do gelado

Retire o gelado pronto e coloque-o noutro recipiente utilizando uma colher de plástico ou uma colher de pau. Não utilize uma colher de metal para evitar riscos na parte interior da tigela amovível.

4. Limpeza

4.1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.

4.2. Limpe a pá de mistura amovível com um pano húmido e seque-a.

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

4.4. Não utilize solventes ou produtos com pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos para limpar o aparelho.

4.5. Nunca submerja o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo de água corrente.

5. Armazenamento:

Armazene em local ventilado e à sombra. Evite colocá-lo num local húmido ou expô-lo à luz solar direta.

6. Anomalias e reparação:

6.1. Leve o aparelho a uma assistência técnica autorizada se o produto estiver danificado ou se surgirem outros problemas.

6.2. Se a ligação à rede elétrica estiver danificada, deverá ser substituída e deverá proceder como faria em caso de danos.

7. Reciclagem:

7.1. Estes produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual não devem ser misturados com o lixo doméstico comum. Para uma reciclagem adequada, leve estes produtos para o escritório da Creative Housewares mais próximo, onde serão aceites para reciclagem gratuitamente.

7.2. Em alternativa, contacte a autoridade local ou o serviço de recolha de lixo doméstico para obter mais detalhes sobre o ponto de recolha designado mais próximo. A correta eliminação do produto poupa recursos e evita efeitos negativos na saúde humana e no ambiente.

RECEITAS DE GELADO

GELADO DE BAUNILHA

Rende oito porções de 1/2 chávena.

- 1 chávena de leite gordo
- 1/2 chávena de açúcar granulado
- 2/3 de chávena de natas, bem frias
- 1-2 colheres de chá de extracto de baunilha puro, a gosto

Numa taça média, utilize uma batedeira manual ou um fouet para misturar o leite e o açúcar granulado até o açúcar estar dissolvido, cerca de 1-2 minutos de velocidade baixa. Junte as natas e a baunilha a gosto. Ligue a máquina, deite a mistura na cuba do gelado e deixe bater até engrossar, cerca de 30-40 minutos

VARIAÇÕES:

Hortelã com Pepitas de Chocolate: Omitir a baunilha e substituir por 1 a 1 1/2 colheres de chá de extracto de hortelã-pimenta puro (a gosto). Pique a sua tablete favorita de chocolate negro ou meio-amargo de 4 onças em pequenos pedaços irregulares. Junte o chocolate picado durante os últimos 5 minutos de batimento.

Manteiga e Noz-pecã: Derreta 1 tablete de manteiga sem sal numa frigideira de 10 polegadas. Junte 1 chávena de nozes-pecã grosseiramente picadas e 1 colher de chá de sal kosher. Cozinhe em lume médio-baixo, mexendo frequentemente, até as nozes ficarem ligeiramente douradas. Retire do lume e coe (a manteiga ficará com sabor a noz-pecã e pode ser reservada para outro uso). Deixe as nozes arrefecerem completamente. Junte as nozes tostadas na manteiga durante os últimos 5

minutos de batimento.

Cookies & Cream: Junte 3/4 de chávena de bolachas grosseiramente picadas ou o seu doce favorito (pepitas de chocolate, Oreos, hortalã, etc.) durante os últimos 5 minutos de batimento.

GELADO DE CHOCOLATE BÁSICO

Rende oito porções de 1/2 chávena.

1 chávena de leite gordo
1/2 chávena de açúcar granulado
240g ou 8 onças de chocolate negro ou meio-amargo (o seu favorito), partido em pedaços de 1/2 polegada
1 chávena de natas, bem frias
1 colher de chá de extracto de baunilha puro

Aqueça o leite até começar a borbulhar ligeiramente nas bordas (pode ser feito no fogão ou no micro-ondas). Num liquidificador ou robot de cozinha com lâmina metálica, pulse o açúcar com o chocolate até o chocolate ficar muito finamente picado. Junte o leite quente e processe até ficar bem misturado e cremoso. Transfira para uma taça média e deixe a mistura de chocolate arrefecer completamente. Incorpore as natas e a baunilha a gosto.

Ligue a máquina, deite a mistura na cuba do gelado e deixe bater até engrossar, cerca de 30–40 minutos.

VARIAÇÕES:

Chocolate com Amêndoas: Junte 1/2 colher de chá de extracto de amêndoa puro juntamente com a baunilha. Acrescente 1/2 a 3/4 de chávena de amêndoas tostadas picadas ou amêndoas cobertas de chocolate picadas durante os últimos 5–10 minutos de congelação.

Chocolate com Bolachas: Junte 1/2 a 1 chávena de bolachas picadas durante os últimos 5 minutos de congelação.

Chocolate com Bolachas: Junte 1/2 a 1 chávena de bolachas picadas durante os últimos 5 minutos de congelação.

Chocolate com Brownie: Junte 1/2 a 1 chávena de brownies do dia anterior picados durante os últimos 5 minutos de congelação.

Chocolate com Redemoinho de Marshmallow: Ao transferir o gelado para um recipiente para congelar, faça camadas com colheradas do seu molho de chocolate favorito e porções de marshmallows.

GELADO DE MORANGO FRESCO

Rende oito porções de 1/2 chávena.

250g ou 1 pinta de morangos frescos e maduros, sem pé e fatiados
2/3 de colher de sopa de sumo de limão acabado de espremer
1/2 chávena de açúcar, dividido
1 chávena de leite gordo
1 chávena de natas
1 colher de chá de extracto de baunilha puro

Numa taça pequena, misture os morangos com o sumo de limão e 1/2 chávena do açúcar, mexa delicadamente e deixe os morangos macerarem nos seus sucos durante 2 horas.

Numa taça média, utilize uma batedeira manual ou um fouet para misturar o leite e o açúcar granulado até o açúcar estar dissolvido, cerca de 1–2 minutos em velocidade baixa. Incorpore as natas, os sucos libertados pelos morangos e a baunilha. Ligue a máquina, deite a

mistura na cuba do gelado e deixe bater até engrossar, cerca de 30–40 minutos. Junte os morangos fatiados durante os últimos 5 minutos de congelação.

Nota: este gelado terá uma aparência “natural” de um rosa muito claro. Se desejar uma cor mais intensa, adicione com moderação algumas gotas de corante alimentar vermelho até obter a tonalidade pretendida.

GELADO DE LIMÃO FRESCO

Rende oito porções de 1/2 chávena.

2/3 de chávena de açúcar
2/3 de chávena de água
1 chávena de sumo de limão acabado de espremer
1 colher de sopa de raspa de limão finamente picada*

Junte o açúcar e a água numa panela média e leve a ferver em lume médio-alto. Reduza para lume brando e deixe ferver suavemente, sem mexer, até o açúcar estar completamente dissolvido, cerca de 3–5 minutos. Deixe arrefecer completamente. Isto chama-se xarope simples e pode ser preparado antecipadamente em maior quantidade para ter à mão quando fizer sorbet de limão fresco. Guarde no frigorífico até estar pronto a usar. Quando estiver frio, junte o sumo de limão e a raspa, mexendo para misturar. Ligue a máquina, deite a mistura de limão na cuba do gelado e deixe bater até engrossar, cerca de 30–40 minutos.

*Ao retirar a raspa de um limão ou lima, utilize um descascador de legumes para remover apenas a parte colorida da casca.

IOGURTE CONGELADO DE CHOCOLATE

Rende oito porções de 1/2 chávena.

1 chávena de leite gordo
180 g ou 6 onças de chocolate negro ou meio-amargo, picado
2 chávenas de iogurte de baunilha magro
1/4 de chávena de açúcar

Junte o leite e o chocolate num liquidificador ou robot de cozinha com lâmina metálica e processe até ficar bem misturado e cremoso, 20–30 segundos. Junte o iogurte e o açúcar e processe até ficar homogéneo, cerca de 15 segundos. Ligue a máquina, deite a mistura na cuba do gelado e deixe bater até engrossar, cerca de 50–60 minutos.

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 trans-

port 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@chwsa.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



taurusappliances.co.za

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.

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 web-site. 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: help@chwsa.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.

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

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

Johannesburg

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

taurus



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

Eerste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:

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

Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg

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

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

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

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

Die volgende voorwaardes geld:

1. Maak seker dat u kwitansie behoue is, dit moet aangebied word wanneer 'n eis gemaak word onder die voorwaardes van die waarborg. Dit is onmoontlik om die waarborg tydperk te bepaal sonder die bewys van aankoop, so hou dit asseblief in 'n veilige plek. (NB. U waarborg kan 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 beskadigde 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 ongematigde 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 industriële 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 kliënt se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie vereis van die kliënt. Sodra Taurus die groen lig ontvang sal ons onderneem om die herstel binne 'n redelike tyd en in dieselfde toestand te hou as wat die produk ontvang is. Alle herstelwerk is gewaarborg vir 3 maande vanaf die datum van die herstel.

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

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

AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

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

Bygevoegde Voordele

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

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



taurusappliances.co.za

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 registreer het. Dit sal u toegang tot u profiel gee.

STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



REKENAAR / SKOOTREKENAAR

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



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

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

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

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

Johannesburg

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



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 ☎