

taurus
Mycook
touch

Guía rápida Guia rápida Guide rapide
Schnellanleitung Guida rapida Guia rápida

Hola. Bienvenido al mundo Mycook Touch

Hola. Benvingut al món Mycook Touch

Salut. Bienvenue dans le monde de Mycook Touch

Hallo. Willkommen in der Welt von Mycook Touch

Ciao e benvenuto nel mondo di Mycook Touch

Olá, bem-vindo ao mundo Mycook Touch

Tapa

Tapa

Couvercle

Deckel

Coperchio

Tampa

Botón para abrir tapa o vaporera

Botó per obrir tapa o vaporera

Bouton pour ouvrir

le couvercle ou le cuit vapeur

Knopf zum Öffnen von Deckel

oder Dampfgerar

Bottone per aprire il coperchio

o la vaporiera

Botão para abrir a tampa ou

o vaporizador

Brida de fijación

Brida de fixació

Bride de fixation

Befestigungsbügel

Flangia di fissaggio

Flange de fixaçã

Unidad central

Unitat central

Unité centrale

Zentraleinheit

Unità centrale

Unidade central

Vaso dosificador

Got dosificador

Gobelet doseur

Messbecher

Misurino

Copo doseador

Cuchillas

Ganivetes

Lames

Klingen

Lame

Lâminas

Jarra

Gerra

Pichet

Kochbehälter

Brocca

Jarro

Junta

Junta

Joint

Dichtungseinsatz

Guarnizione

Junta

Zona Stand-by

Zona Stand-by

Zona Stand-by

Standby-Zone

Zona Standby

Zona Stand-by

Panel de control

Panell de control

Panneau de commande

Touch - Display

Pannello di controllo

Panel de controlo



* Las imágenes y accesorios mostrados pueden variar según el modelo de Mycook que usted tenga.

* Les imatges i accessoris mostrats poden variar segons el model de Mycook que tingui.

* Les images et accessoires présentés peuvent varier en fonction du modèle Mycook que vous possédez.

* Die gezeigten Bilder und das abgebildete Zubehör können je nach Mycook-Modell variieren.

* Le immagini e gli accessori mostrati possono variare a seconda del modello di Mycook che hai acquistato.

* As imagens e acessórios mostrados podem variar dependendo do modelo Mycook que tiver.



Paleta mezcladora
Paleta mescladora
Palette mélangeuse
Mischpaddel
Paletta mescolatrice
Pà misturadora



Cestillo
Cistell
Panier
Korb
Cestello
Cesto



Espátula
Espátula
Spatule
Spatel
Spatola
Espátula



Mango cestillo
Mango cistell
Poignée du panier
Korbgriff
Manico del cestello
Pega do Cesto



Vaporera
Vaporera
Cuit vapeur
Dampfgarer
Vaporiera
Vaporizador

Stand by

Si Mycook Touch permanece inactivo durante 30 minutos, automáticamente se pondrá en Stand-by (tocar para despertar Mycook Touch).

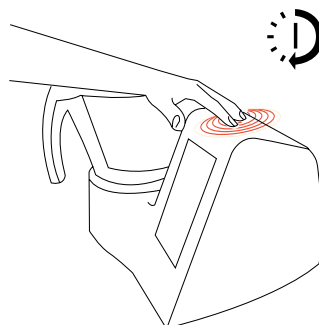
Si Mycook Touch roman inactiu durant 30 minuts, automàticament es posarà en Stand-by (tocar per despertar Mycook Touch).

Si Mycook Touch reste inactif pendant 30 minutes, il se mettra automatiquement en Stand-by (touchez pour réveiller Mycook Touch).

Wenn Mycook Touch 30 Minuten lang inaktiv bleibt, geht die Küchenmaschine automatisch in den Standby-Modus (berühren, um Mycook Touch zu aktivieren).

Se Mycook Touch rimane inattivo per 30 minuti, passerà automaticamente in Standby (toccare per riattivare Mycook Touch).

Se o Mycook Touch permanecer inactivo durante 30 minutos, mudará automaticamente para Stand-by (toque para activar o Mycook Touch).



Unidad central Mycook Touch

Unitat central Mycook Touch

Unité centrale Mycook Touch

Zentraleinheit Mycook Touch

Unità centrale del Mycook Touch

Unidade central Mycook Touch

Rejilla de ventilación

Reixa de ventilació

Grille de ventilation

Lüftungsgitter

Griglia di ventilazione

Grelha de ventilação

Unidad central

Unitat central

Unité centrale

Zentraleinheit

Unità centrale

Unidade central

Botón bloqueo balanza

Botó bloqueig balança

Bouton de verrouillage

de la balance

Sperrtaste der Waage

Blocco della bilancia

Botão de bloqueio da balança

Tornillo bloqueo balanza

Cargol bloqueig balança

Vis de blocage de la balance

Feststellschraube der Waage

Vite di blocco della bilancia

Parafuso de bloqueio da balança

Antes de encender la máquina realizar 2 pasos

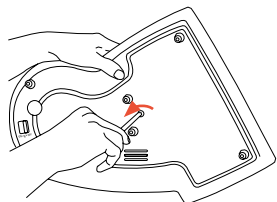
Abans d'encendre la máquina realitzar 2 passos

Avant d'allumer la machine, effectuez 2 étapes

Führen Sie vor dem Einschalten der Maschine 2 Schritte aus

Prima di accendere la macchina, eseguire 2 passi

Antes de ligar a máquina, execute 2 passos



1. Desatornillar el tornillo solo 2 vueltas

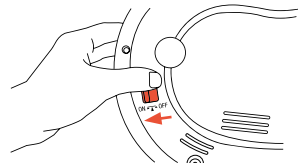
Descargolar el cargol només 2 voltes

Dévissez la vis de 2 tours seulement

Schraube um 2 Umdrehungen herausdrehen

Allentare la vite di soli 2 giri

Desaparafusar o parafuso so 2 voltas



2. Deslizar la pestaña amarilla hasta "ON"

Lliscar la pestanya groga fins a "ON"

Faites glisser l'onglet jaune sur "ON"

Schieben Sie den gelben Schieber auf „ON“

Far slittare l'interruttore giallo su "ON"

Deslize o botão amarelo para "ON"



Stand-by

Botón de encendido

Botó d'encesca

Bouton d'allumage

Ein- / Aus-Schaltknopf

Pulsante di accensione

Botão de ligação



Etiqueta identificadora

del nº TYP y nº de serie

Etiqueta identificadora

del nº TYP i nº de sèrie

Étiquette d'identification

du numéro TYP et numéro de série

Kennzeichnungsetikett

der TYP-Nummer und Seriennummer

Etichetta d'identificazione

TYP e numero di serie

Etiqueta de identificação do Nº TYP e

Nº de série

Pasos básicos necesarios antes de cocinar

Passos bàsics necessàris abans de cuinar

Étapes basiques nécessaires avant de cuisiner

Grundlegende Schritte vor dem Kochen

Passi base prima di iniziare a cucinare

Passos bàsics necessàrios antes de cozinhar

Bloquear y desbloquear jarra

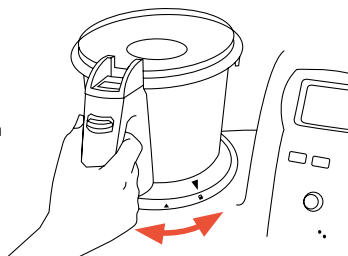
Bloquejar i desbloquejar la gerra

Verrouillez et déverrouillez le pichet

Kochbehälter verriegeln oder entriegeln

Bloccare e sbloccare la brocca

Bloquear e desbloquear jarro



▼ Bloquear
Bloquejar
Verrouiller
Verriegelt
Bloccare
Bloqueio

▼ Desbloquear
Desbloquejar
Déverrouiller
Entriegelt / Offen
Sbloccare
Desbloqueio

Cerrar tapa (o también accesorio vaporera)

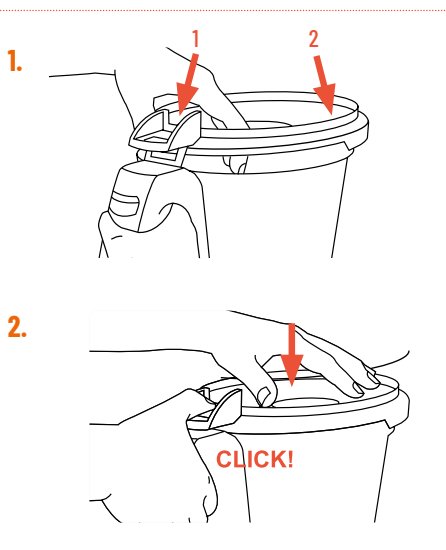
Tancar la tapa (o també accessori vaporera)

Fermez le couvercle (ou aussi l'accessoire cuit vapeur)

Deckel schließen (oder auch Zubehör Dampfgerar)

Chiudere il coperchio (o la vaporiera)

Feche a tampa (ou também o acessório do vaporizador)



Abrir tapa

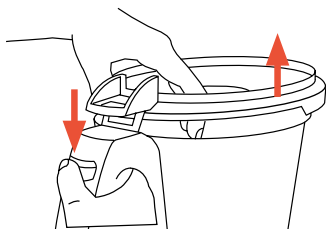
Obrir la tapa

Ouvrir le couvercle

Deckel öffnen

Togliere il coperchio

Abrir a tampa



Empecemos

Comencem

Commençons

Lassen Sie uns beginnen

Iniziamo

Comecemos

Una vez colocada la jarra y la tapa, pulsa el botón de encendido para arrancar Mycook Touch. El asistente de configuración te guiará a lo largo de unos sencillos pasos.

Un cop col·locada la gerra i la tapa, prem el botó d'encesa per arrancar Mycook Touch. L'assistent de configuració et guiarà al llarg d'uns senzills passos.

Une fois le pichet et le couvercle fixés, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer Mycook Touch. L'assistant de configuration vous guidera à travers quelques étapes simples.

Sobald der Kochbehälter und der Deckel angebracht sind, drücken Sie den Netzschalter, um die Mycook Touch zu starten. Der Einrichtungsassistent führt Sie durch einige einfache Schritte.

Una volta posizionati la brocca e il coperchio, premere il pulsante di accensione per avviare Mycook Touch. La configurazione assistita ti guiderà verso alcuni semplici passi.

Quando o jarro e a tampa estiverem posicionados, premir o botão de ligar/desligar para iniciar o Mycook Touch. O assistente de configuração irá guiá-lo através de alguns passos simples.

Mycook touch

Please select your language

- Castellano - Español
- Deutsch
- English
- Français
- Italiano
- Português

Ok

Mycook touch

Please select the temperature unit

°C °F

Please select the weight unit

g lb oz

Previous Ok

Mycook touch

Please select your Wi-Fi connection

MOVISTAR_ADEB	📶
Vodafone727G	📶 🔒
JAZZTEL_4BCC	📶 🔒
IGUANA.CAT_007641	📶 🔒

Previous Skip

Puedes cocinar sin conexión a internet, pero con conexión podrás acceder al Cloud, ver más recetas, compartir, organizar y guardar tus recetas favoritas... Mantener los dispositivos actualizados, recibir noticias sobre el Club Mycook, etc.

Pots cuinar sense connexió a Internet, però amb connexió podràs accedir al Cloud, veure més receptes, compartir, organitzar i guardar les teves receptes preferides ... Mantenir els dispositius actualitzats, rebre notícies sobre el Club Mycook, etc.

Vous pouvez cuisiner sans connexion internet, mais avec une connexion vous pouvez accéder au Cloud, voir plus de recettes, partager, organiser et sauvegarder vos recettes favorites... Maintenez les appareils à jour, recevez des actualités sur le Club Mycook, etc.

Sie können ohne Internetverbindung kochen, aber mit einer Internetverbindung können Sie auf die Cloud zugreifen, mehr Rezepte anzeigen, Ihre Lieblingsrezepte teilen, organisieren und speichern ... Zudem halten Sie mit einer Internetverbindung Ihr Gerät auf dem neuesten Stand, erhalten Neuigkeiten über den Mycook Club, usw.

Puoi cucinare senza connessione, però con la connessione internet potrai accedere al cloud, vedere più ricette, condividere, organizzare e salvare le tue ricette preferite, mantenere aggiornato il tuo robot da cucina, ricevere notizie sul club Mycook, ecc.

Pode cozinhar sem ligação à Internet, mas com uma ligação pode aceder ao cloud, ver mais receitas, partilhar, organizar e guardar as suas receitas favoritas... Mantenha o seu robô de cozinha atualizado, receba novidades sobre o Clube Mycook, etc.

Conoce el Menú Principal

Coneix el Menú Principal

Découvrez le menu principal

Lernen Sie das Hauptmenü kennen

Conoscere il menu principale

Conheça o Menu Principal

Registrarse al Club Mycook*

Inscriure's al Club Mycook *

S'inscrire au Club Mycook *

Registrieren Sie sich im Mycook-Club *

Iscriviti al Club Mycook*

Registe-se no Clube Mycook *

Foto de tu perfil*

Foto del teu perfil *

Votre photo de profil *

Ihr Profilfoto *

La tua foto del profilo*

Sua foto de perfil

Cocina modo recetas guiadas

Cuina manera receptes guiades

Cuisson en mode recette guidée

Modus für geführtes Kochen

Modalità ricette guidate

Cozinhar em modo de receita guiada

Videotutoriales

Videotutorials

Tutoriels vidéos

Videoanleitungen

Video tutorial

Videos tutoriais

Últimas noticias Club Mycook*

Últimes notícies Club Mycook *

Dernières actualités du Club Mycook *

Nachrichten aus dem Mycook-Club *

Ultime notizie sul Club Mycook*

Últimas novidades do Clube Mycook*

Modo Stand-by. Economizador de energia

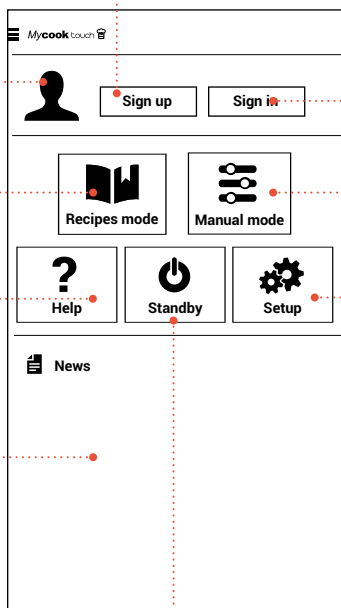
Mode Stand-by. Estalviador d'energia

Mode Stand-by. Économiseur d'énergie

Standby Modus. Energiesparmodus

Modalità Standby. Risparmio energetico

Em modo Stand-by. Economizador de energia



Acceso al Club si ya estás registrado*

Accés a al Club si ja estás registrat *

Accès au Club si vous êtes déjà inscrit *

Zugang zum Club, wenn Sie bereits registriert sind *

Accesso al Club se sei già registrato*

Acesso ao Clube se já estiver registado*

Cocina modo manual

Cuina manera manual

Cuisson en mode manuel

Manueller Kochmodus

Modalità di cottura manuale

Modo de cozedura manual

Wi-Fi

Pantalla / Temas
Pantalla / Temas
Écran / Thèmes
Bildschirm / Themen
Display/Temi
Ecrã/Temas

Sonidos/Avisos
Sons / Avisos
Sons / Alertes
Töne / Warnungen
Suoni/Avvisi
Sons/Notificações

Código seguridad
Codi seguretat
Code de sécurité
Sicherheitscode
Codice di sicurezza
Código de segurança

i
Información del robot. Actualización del software
Informació del robot. Actualització del programari
Informations sur le robot. Mise à jour du logiciel
Maschineninformationen. Software-Aktualisierung
Informazioni sul robot. Aggiornamento del software
Informação robotizada. Atualização de software

(*) Disponible sólo con Wi-Fi

(*) Disponible només amb Wi-Fi

(*) Disponible uniquement avec Wi-Fi

(*) Nur mit W-LAN verfügbar

(*) Disponibile solo con WiFi

(*) Disponível só com Wi-Fi



Recipes mode

Como usar Mycook Touch en modo recetas (modo guiado)

Utilització Mycook Touch en mode receptes (mode guiat)

Comment utiliser Mycook Touch en mode recette (mode guidé)

So verwenden Sie Mycook Touch im Rezeptmodus (geführter Modus)

Come usare Mycook Touch in modalità ricetta (modalità guidata)

Como usar o Mycook Touch no modo de receita (modo guiado)

Con Wi-Fi: acceso a un número de recetas ilimitado de la comunidad Mycook

Sin Wi-Fi: acceso a más de 500 recetas integradas en tu Mycook Touch

Amb Wi-Fi: accés a un nombre de receptes il·limitat de la comunitat Mycook

Sense Wi-Fi: accés a més de 500 receptes integrades en el teu Mycook Touch

Avec Wi-Fi : accédez à un nombre illimité de recettes de la communauté Mycook

Sans Wi-Fi : accédez à plus de 500 recettes intégrées dans votre Mycook Touch

Mit W-LAN: Zugriff auf eine unbegrenzte Anzahl von Rezepten aus der Mycook-Community

Ohne W-LAN: Zugriff auf mehr als 500 Rezepte, die in Ihrem Mycook Touch integriert sind

Con WiFi: accesso a un numero illimitato di ricette del club Mycook

Senza WiFi: accesso a più di 500 ricette integrate nel tuo Mycook Touch

Com Wi-Fi: acceso a um número ilimitado de receitas da comunidade Mycook.

Sem Wi-Fi: acesso a mais de 500 receitas integradas no seu Mycook Touch

Índice temático de recetas básicas

Índex temàtic de receptes bàsiques

Index thématique des recettes basiques

Grundrezepte nach Themen sortiert

Indice tematico delle ricette di base

Índex temàtic das receitas básicas

Acceso receta

Accés recepta

Accès recette

Rezeptzugriff

Entra alla ricetta

Acceso com receita

(*) Disponible sólo con Wi-Fi

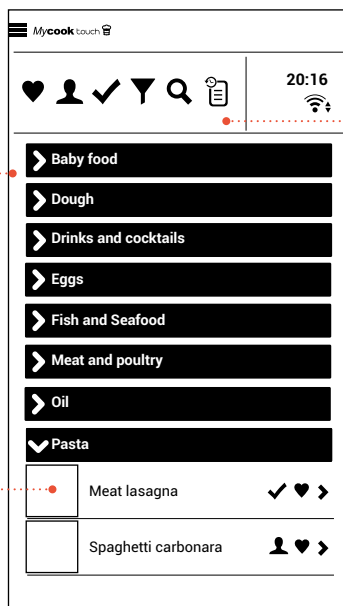
(*) Disponible només amb Wi-Fi

(*) Disponible uniquement avec Wi-Fi

(*) Nur mit W-LAN verfügbar

(*) Disponibile solo con WiFi

(*) Disponível só com Wi-Fi



♥ **Favoritas ***

Favorites *

Favorites *

Favoriten *

Preferiti *

Favoritos *

👤 **Mis recetas ***

Les meves receptes *

Mes recettes *

Meine Rezepte *

Le mie ricette *

As minhas receitas *

🔍 **Buscar**

Cercar

Rechercher

Suche

Cerca

Pesquisa

✓ **Recetas Mycook**

Receptes Mycook

Recettes MyCook

Mycook-Rezepte

Ricette Mycook

Receitas Mycook

🔽 **Filtrado**

Filtrat

Filtré

Filter

Filtri

Filtragem

📄 **Últimas vistas**

Últime vistes

Dernières vues

Letzte Ansichten

Ultime visualizzazioni

Últime vistas



Recipes mode

Como cocinar en modo recetas (modo guiado)

Com cuire en mode recettes (mode guidat)

Comment cuisiner en mode recette (mode guidé)

So kochen Sie im Rezeptmodus (geführter Modus)

Come cucinare in modalità ricetta (modalità guidata)

Como cozinhar em modo receita (modo guiado)

Pantalla información básica de receta

Pantalla informació bàsica de la recepta

Écran d'information basique de recette

Bildschirm mit grundlegenden Rezeptinformationen

Schermata di informazioni di base sulle ricette

Ecrã de informações básicas da receita

Información básica receta

Informació bàsica recepta

Information basique sur la recette

Grundlegende Rezeptinformationen

Informazioni di base sulla ricetta

Informações básicas da receita

Ingredientes

Ingredients

Ingrédients

Zutaten

Ingredienti

Ingredientes

Pasos guiados receta

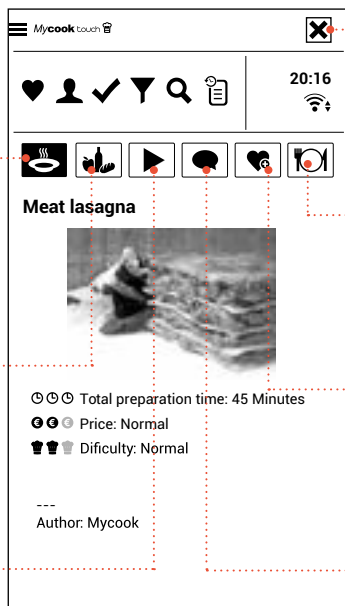
Passos guiats recepta

Recette par étapes guidées

Geführte Rezeptschritte

Passi guidati della ricetta

Receita de passos guiados



Retroceder

Retrocedir

Retour

Zurück

Indietro

Voltar

Raciones orientativas

Racions orientatives

Portions indicatives

Portionenanzahl als Orientierung

Porzioni indicative

Porções indicativas

Etiqueta tus recetas favoritas *

Etiqueta les teves receptes favorites *

Marquez vos recettes favorites *

Als Lieblingsrezept hinzufügen *

Salva le tue ricette preferite

Marque as suas receitas favoritas *

Comenta con otros usuarios *

Comenta amb altres usuaris *

Commentez avec d'autres utilisateurs *

Kommentarfunktion *

Commentare con altri utenti *

Comente com outros usuários *

(*) Disponible sólo con Wi-Fi

(*) Disponible només amb Wi-Fi

(*) Disponible uniquement avec Wi-Fi

(*) Nur mit W-LAN verfügbar

(*) Disponibile solo con WiFi

(*) Disponível só com Wi-Fi



Recipes mode

Vamos a cocinar, ¡dale al play!

Anem a cuinar, dóna-li al play!

Nous allons cuisiner, appuyez sur play !

Lassen Sie uns kochen, drücken Sie auf Play!

Cuciniamo, premi play!

Vamos cozinhar, pressione play!

Pantalla pasos de la receta

Pantalla passos de la receita

Écran des étapes de la recette

Bildschirm mit den Rezeptschritten

Schermata dei passi della ricetta

Ecrã dos passos da receita

Paso 1

Pas 1

Étape 1

Schritt 1

Passo 1

Passo 1

Paso 2

Pas 2

Étape 2

Schritt 2

Passo 2

Passo 2

Paso 3

Pas 3

Étape 3

Schritt 3

Passo 3

Passo 3

Mycook touch

20:16

Meat lasagna Time left: 01:23

Lasagna

First, soak in water 20 Lasagna sheets... meanwhile prepare 20 Lasagna sheets...

20 Lasagna sheets

Warm-up the oil for 1 minute 250°F, speed S. 0.11 lb Olive oil

Put the onion in the jar and lightly fry for 6 minutes 250°F speed S. 0.331 lb Onion

06' 00" 250°F S



Manual mode

Como cocinar en modo manual

Com cuinar en mode manual

Comment cuisiner en mode manuel

So kochen Sie im manuellen Modus

Come cucinare in modalità manuale

Como cozinhar em modo manual

Indicador de avisos. Tocando el icono aparece la información

Indicador d'avisos. Tocant la icona apareix la informació

Indicateur d'alerte. Appuyez sur l'icône pour afficher les informations

Hinweisanzeige. Durch Berühren des Symbols werden die Informationen angezeigt

Indicatore di avvertimento. Toccando l'icona si visualizzano le informazioni

Indicador de Notificações. Ao tocar no ícone, são apresentadas as informações

Menú Principal

Menü Principal

Menu principal

Hauptmenü

Menu principale

Menu Principal

Tiempo. Tocando el icono se detiene todo el proceso

Temps. Tocant la icona s'atura tot el procés

Temps. Appuyez sur l'icône pour arrêter tout le processus

Zeit. Das Tippen auf das Symbol stoppt den gesamten Vorgang

Tempo. Tocando l'icona si ferma l'intero processo

Tempo. Ao tocar no ícone, todo o processo é interrompido

Temperatura. Tocando el icono se pone a cero

Temperatura. Tocant la icona es posa a zero

Température. Appuyez sur l'icône pour réinitialiser

Temperatur. Durch Berühren des Symbols wird die Temperatur zurückgesetzt

Temperatura. Tocando l'icona si azzerà

Temperatura. Ao tocar no ícone, ele é reinicializado a zero

Velocidad. Tocando el icono se pone a cero

Velocitat. Tocant la icona es posa a zero

La vitesse. Toucher l'icône pour réinitialiser

Geschwindigkeit. Durch Berühren des Symbols wird die Geschwindigkeit zurückgesetzt

Velocità. Tocando l'icona si azzerà

Velocidade. Ao tocar no ícone, ele é reinicializado a zero

(*) Disponible sólo con Wi-Fi

(*) Disponible només amb Wi-Fi

(*) Disponible uniquement avec Wi-Fi

(*) Nur mit W-LAN verfügbar

(*) Disponibile solo con WiFi

(*) Disponivel só com Wi-Fi

Función Amasar

Funció Pastar

Fonction Pétrir

Knetfunktion

Funzione Impastare

Função Amassar

Función Turbo

Funció Turbo

Fonction Turbo

Turbo-Funktion

Funzione Turbo

Função Turbo

Fecha / Hora*

Data / Hora *

Date / Heure*

Datum / Uhrzeit*

Data / Ora*

Data / Hora*

Wi-Fi*

Balanza

Balança

Balance

Waage

Bilancia

Balança

Segundos

Segons

Seconds

Sekunden

Secondi

Segundos

Minutos

Minuts

Minutes

Minuti

Minutos

Grados temperatura

Graus temperatura

Degrés de température

Temperaturgrad

Temperatura

Graus de temperatura

Valor velocidad

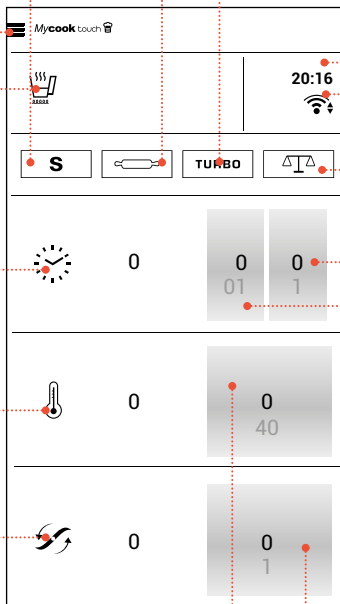
Valor velocitat

Valeur de vitesse

Geschwindigkeitsstufe

Velocità

Valor da velocidade



Función Sofrito

Funció Sofregit

Fonction Sauté

Sofrito-Funktion

Funzione Soffritto

Função Sauté



Regístrate en el Club Mycook para sacar el máximo partido a tu Mycook Touch

Regístra't al Club Mycook per treure el màxim partit al teu Mycook Touch

Inscrivez-vous au Mycook Club pour tirer le meilleur parti de votre Mycook Touch

Melden Sie sich im Mycook Club an, um das Beste aus Ihrem Mycook Touch herauszuholen

Iscriviti al Club Mycook per ottenere il massimo dal tuo Mycook Touch

Inscreva-se no Clube Mycook para tirar o máximo partido do seu Mycook Touch

¡Únete a nuestro Club! Ser Mycooker® es muy fácil y está lleno de ventajas

Uneix-te al nostre Club! Ser Mycooker és molt fàcil i està ple d'avantatges

Rejoignez notre club ! Être Mycooker est très facile et plein d'avantages

Werden Sie Mitglied in unserem Club! Mycook-Mitglied zu sein ist sehr einfach und bietet viele Vorteile

Unisciti al nostro Club! Essere un Mycooker è molto facile e vantaggioso.

Junte-se ao nosso Clube! Ser um Mycooker é muito fácil e cheio de vantagens

1 - Conecta Mycook Touch a tu red Wi-Fi

Connecta Mycook Touch a la teva xarxa Wi-Fi

Connectez Mycook Touch à votre réseau Wi-Fi

Verbinden Sie Mycook Touch mit Ihrem W-LAN-Netzwerk

Collegare Mycook Touch alla tua rete WiFi

Ligue o Mycook Touch à sua rede Wi-Fi

2 - En la pantalla principal selecciona "Inscribirse" y créate un usuario/contraseña

A la pantalla principal selecciona "Registrar-se" i crea't un usuari / contrasenya

Sur l'écran principal, sélectionnez "S'inscrire" et créez un nom d'utilisateur / mot de passe

Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm "Anmelden" und erstellen Sie einen Benutzernamen / ein Passwort

Nella schermata principale, seleziona "Iscriviti" e crea un nome utente/una password

No ecrà principal seleccione "Registe-se" e crie um nome de usuário/palavra-passe

3 - Con tu usuario/contraseña, accede ahora a tu perfil en www.mycook.com y termina de completar tus datos

Amb el teu usuari / contrasenya, accedeix ara al teu perfil en www.mycook.com i acaba de completar les teves dades

Avec votre identifiant/mot de passe, accédez maintenant à votre profil sur www.mycook.com et terminez de remplir vos coordonnées

Greifen Sie nun mit Ihrem Benutzernamen/Passwort auf Ihr Profil auf www.mycook.com zu und vervollständigen Sie Ihre Angaben

Con il tuo nome utente/password, accedi al tuo profilo su www.mycook.com e completa i tuoi dati

Com o seu nome de usuário/palavra-passe, entre no seu perfil em www.mycook.com e preencha os seus dados

4 - Enhorabuena ya eres miembro del Club Mycook. ¡Crea, cocina y comparte!

Enhorabona ja ets membre de Club Mycook. Crea, cuina i comparteix!

Félicitations, vous êtes désormais membre du Club Mycook. Créez, cuisinez et partagez !

Herzlichen Glückwunsch, Sie sind jetzt Mitglied im Mycook Club. Kreieren, kochen und teilen Sie!

Congratulazioni, ora sei un membro del Club Mycook - crea, cucina e condividi!

Parabéns, agora é membro do Clube Mycook - crie, cozinhe e compartilhe!



Descárgate la App Mycook para smartphones y otros dispositivos. Podrás consultar todas las recetas, crear tu cesta de la compra, relacionarte con otros Mycooker@s e interactuar con tu Mycook. Disponible gratis en App Store y Google Play.

Descarrega't l'App Mycook per a smartphones i altres dispositius. Podràs consultar totes les receptes, crear el teu cistella de la compra, relacionar-te amb altres Mycookers els i les i interactuar amb el teu Mycook. Disponible gratuïtament a l'App Store i Google Play.

Téléchargez l'application Mycook pour smartphones et autres appareils. Vous pourrez consulter toutes les recettes, créer votre panier d'achat, échanger avec d'autres Mycookers et interagir avec votre Mycook. Disponible gratuitement sur App Store et Google Play.

Laden Sie die Mycook-App für Smartphones und andere Geräte herunter. Sie können alle Rezepte einsehen, Ihre Einkaufsliste erstellen, mit anderen Mycook-Mitglieder interagieren und mit Ihrem Mycook interagieren. Kostenlos im App Store und bei Google Play erhältlich.

Scarica la Mycook App per smartphone e altri dispositivi. Potrai consultare tutte le ricette, creare il tuo carrello della spesa, interagire con altri Mycooker e interagire con il tuo Mycook. Disponibile gratuitamente su App Store e Google Play.

Descarregue o App Mycook para smartphones e outros dispositivos. Pode consultar todas as receitas, criar o seu carrinho de compras, interagir com outros Mycookers e interagir com o seu Mycook. Disponível gratuitamente na App Store e no Google Play.



Consejos y advertencias

Consells i advertències

Conseils et avertissements

Tipps und Hinweise

Consigli e avvertenze

Dicas e advertências

Los accesorios Els accessoris Les accessoires Das Zubehör Gli accessori Acessórios



• **TAPA JARRA:** No abrir nunca la tapa de la jarra cuando el aparato esté funcionando, ya que existe peligro de desbordamiento y/o quemaduras. Antes de abrir la tapa de la jarra, parar la Mycook y esperar unos segundos hasta que las cuchillas hayan quedado completamente en reposo.

• **TAPA GERRA:** No obrir mai la tapa de la gerra quan l'aparell estigui funcionant, ja que hi ha perill de desbordament i / o cremades. Abans d'obrir la tapa de la gerra, aturar la Mycook i esperar uns segons fins que les ganivetes hagin quedat completament en repòs.

• **COUVERCLE DE PICHET :** N'ouvrez jamais le couvercle du pichet lorsque l'appareil fonctionne, car il y a risque de débordement et/ou de brûlures. Avant d'ouvrir le couvercle du pichet, arrêtez Mycook et attendez quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement immobilisées.

• **DECKEL:** Öffnen Sie niemals den Deckel des Kochbehälters, wenn das Gerät in Betrieb ist, da Überlauf- und / oder Verbrennungsgefahr besteht. Bevor Sie den Deckel des Kochbehälters öffnen, stoppen Sie den Mycook und warten Sie einige Sekunden, bis die Klängen vollständig zur Ruhe gekommen sind.

• **COPERCHIO DELLA BROCCA:** Non aprire mai il coperchio della brocca quando l'apparecchio è in funzione, perché c'è il rischio di traboccare e/o di ustioni. Prima di aprire il coperchio della brocca, fermare il Mycook e aspettare qualche secondo finché le lame si siano completamente fermate.

• **TAMPA DO JARRO:** Nunca abra a tampa do jarro quando o aparelho estiver em funcionamento, pois existe o risco de transbordamento e/ou queimaduras. Antes de abrir a tampa do jarro, pare o Mycook e espere alguns segundos até que as lâminas estejam completamente em repouso.



• **LA JARRA:** No activar la función de calentamiento con la jarra vacía. Algunos de los procesos culinarios precisan de bloquear la jarra. NUNCA forzar la jarra de su posición, ya que existe peligro de desbordamiento y/o quemaduras y puede dañar el aparato. Antes de retirar la jarra, debe parar el proceso o esperar este haya finalizado.

• **LA GERRA:** No activar la funció d'escalfament amb la gerra buida. Alguns dels processos culinaris precisen de bloquejar la gerra. MAI forçar la gerra de la seva posició, ja que hi ha perill de desbordament i / o cremades i pot danyar l'aparell. Abans de retirar la gerra, daturar el procés o esperar aquest hagi finalitzat.

• **LE PICHET :** N'activez pas la fonction de chauffage avec le pichet vide. Certains des processus culinaires nécessitent de verrouiller le pichet. Ne forcez JAMAIS le pichet de sa position, car il y a un risque de débordement et/ou de brûlure et peut endommager l'appareil. Avant de retirer le pichet, vous devez arrêter le processus ou attendre qu'il soit terminé.

• **DER KOCHBEHÄLTER:** Aktivieren Sie die Heizfunktion nicht bei leerem Behälter. Einige der kulinarischen Prozesse erfordern das Verschließen des Behälters. Den Kochbehälter NIEMALS gewaltsam aus seiner Position bringen, da die Gefahr des Überlaufens und/oder Verbrennungen besteht und das Gerät beschädigt werden kann. Bevor Sie den Kochbehälter entfernen, müssen Sie den Kochvorgang stoppen oder warten, bis er abgeschlossen ist.

• **LA BROCCA:** Non attivare la funzione di riscaldamento quando la brocca è vuota. Alcuni processi di cottura richiedono che la brocca sia bloccata. Non forzare MAI la brocca fuori dalla sua posizione, perché c'è il rischio di traboccamento e/o bruciature e può danneggiare l'apparecchio. Prima di rimuovere la brocca, fermare il processo o aspettare che il processo sia finito.

• **O JARRO:** Não active a função de aquecimento com um jarro vazio. Alguns dos processos de cozedura requerem que o jarro esteja bloqueado. NUNCA force o jarro para fora de posição, pois existe o perigo de transbordamento e/ou queimaduras e pode danificar o aparelho. Antes de remover o jarro, deve parar o processo ou esperar até que o processo tenha terminado.



• **ESPÁTULA:** No introducir nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si se está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas.

• **ESPÁTULA:** No introduir mai la espátula per l'orifici central de la tapa, si s'està treballant amb la paleta mescladora incorporada en les ganivetes.

• **SPATULE :** N'insérez jamais la spatule à travers le trou central du couvercle, si vous travaillez avec la palette mélangeuse incorporée dans les lames.

• **SPATEL:** Führen Sie den Spatel niemals durch die zentrale Öffnung des Deckels, wenn Sie mit dem in die Klängen integrierten Mischpaddel arbeiten.

• **SPATOLA:** Non inserire mai la spatola attraverso il foro centrale del coperchio se stai lavorando con la paletta incorporata nelle lame.

• **ESPÁTULA:** Nunca insira a espátula através do orifício central da tampa se estiver a trabalhar com a pá misturadora incorporada nas lâminas.



- **PALETA MEZCLADORA:** No utilizar nunca la paleta mezcladora a velocidades superiores a 5.
- **PALETA MESCLADORA:** No utilitzar mai la paleta mescladora a velocitats superiors a 5.
- **PALETTE MÉLANGEUSE :** N'utilisez jamais la palette mélangeuse à des vitesses supérieures à 5.
- **MISCHPADDEL:** Verwenden Sie das Mischpaddel niemals bei höheren Geschwindigkeiten als 5.
- **PALETTA MESCOLATRICE:** Non usare mai la paletta mescolatrice a una velocità superiore a 5.
- **PÁ MISTURADORA:** Nunca utilize a pá misturadora a velocidades superiores a 5.



- **VAPORERA:** Para la cocción al vapor, se recomienda poner 750ml de agua en la jarra, no obstante, se debe asegurar periódicamente que la jarra tenga suficiente agua. Mycook evapora aproximadamente 450ml de agua cada 30 min.
- **VAPORERA:** Per a la cocció a vapor, es recomana posar 750 ml d'aigua a la gerra, però, s'ha d'assegurar periòdicament que la gerra tingui prou aigua. Mycook s'evapora aproximadament 450 ml d'aigua cada 30 min.

• **CUIT VAPEUR :** Pour la cuisson à la vapeur, il est recommandé de mettre 750 ml d'eau dans le pichet, cependant, vous devez périodiquement vous assurer que le pichet a suffisamment d'eau. Mycook évapore environ 450 ml d'eau toutes les 30 min.

• **DAMPFGARER:** Für das Dampfgaren wird empfohlen, 750 ml Wasser in den Kochbehälter zu geben. Sie müssen jedoch regelmäßig sicherstellen, dass der Kochbehälter ausreichend Wasser enthält. Mycook verdampft alle 30 Minuten etwa 450 ml Wasser.

• **VAPORIERA:** Per la cottura a vapore, si raccomanda di mettere 750 ml di acqua nella brocca. Tuttavia, è necessario assicurarsi periodicamente che la brocca abbia abbastanza acqua. Mycook fa evaporare circa 450ml di acqua ogni 30 minuti.

• **VAPORIZADOR:** Para vaporizar, é recomendado colocar 750ml de água no jarro, no entanto, deve certificar-se periodicamente de que o jarro tem água suficiente. Mycook evapora aproximadamente 450ml de água a cada 30 minutos.

Las funciones Les fonctions Les fonctions Die Funktionen Le funzioni As funções

TURBO

Velocidad TURBO: Cuando la jarra está caliente, el tiempo máximo de funcionamiento de la velocidad TURBO son 5 segundos.

Velocitat TURBO: Quan la gerra està calenta, el temps màxim de funcionament de la velocitat TURBO són 5 segons.

Vitesse TURBO: Lorsque le pichet est chaud, le temps de fonctionnement maximum de la vitesse TURBO est de 5 secondes.

TURBO-Geschwindigkeit: Bei heißem Kochbehälter beträgt die maximale Laufzeit der TURBO-Geschwindigkeit 5 Sekunden.

Velocità TURBO: quando la brocca è calda, il tempo massimo di funzionamento consentito per la velocità Turbo è di 5 secondi.

Velocidade TURBO: Quando o jarro está quente, o tempo máximo de funcionamento da velocidade TURBO é de 5 segundos.



Función AMASADO: La función de amasado se activa con la máquina parada. No es recomendable activar esta función si la jarra está a una temperatura superior a 60°C.

Funció AMASADO: La funció de amasado s'activa amb la màquina parada. No és recomanable activar aquesta funció si la gerra està a una temperatura superior a 60°C.

Funcion PÉTRISSAGE : La fonction pétrissage est activée lorsque la machine est à l'arrêt. Il n'est pas recommandé d'activer cette fonction si le pichet est à une température supérieure à 60°C.

KNET-Funktion: Die Knetfunktion wird nur bei angehaltener Maschine aktiviert. Es wird nicht empfohlen, diese Funktion zu aktivieren, wenn die Temperatur des Kochbehälters höher als 60 °C ist.

Funzione IMPASTO: La funzione impasto viene attivata quando la macchina è ferma. Non si raccomanda di attivare questa funzione se la brocca si trova ad una temperatura superiore ai 60°C.

Função AMASSAR: A função de amassar é ativada quando a máquina está imobilizada. Não é recomendado activar esta função se o jarro estiver a uma temperatura superior a 60°C.

Para bloquear la balanza Per bloquejar la balança Pour verrouiller la balance

So sperren Sie die Waage Per bloccare la bilancia Para bloquear a balança

Primero deslizar la pestaña amarilla hasta "OFF". Seguidamente, apretar el tornillo hasta que haga tope.

Primer lliscar la pestanya groga fins a "OFF". Seguidament, prémer el cargol fins que faci topall.

Faites d'abord glisser l'onglet jaune sur « OFF ». Serrez ensuite la vis jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Schieben Sie zuerst den gelben Schieber auf „OFF“. Ziehen Sie dann die Schraube bis zum Anschlag fest.

Come prima cosa, far slittare l'interruttore giallo su "OFF". Successivamente, stringere la vite fino in fondo.

Primeiro deslize o botão amarelo para "OFF". Depois aperte o parafuso até parar.

Para parar la máquina Per aturar la màquina Pour arrêter la machine

Um die Maschine zu stoppen Per fermare la macchina Para parar a máquina

Parar siempre la máquina poniendo a 0 el selector de velocidades. Antes de abrir la tapa de la jarra esperar unos segundos hasta que las cuchillas hayan quedado completamente en reposo.

Aturar sempre la máquina posant a 0 el selector de velocitats. Abans d'obrir la tapa de la gerra esperar uns segons fins que les ganivetes hagin quedat completament en repòs.

Arrêtez toujours la machine en mettant le sélecteur de vitesse sur 0. Avant d'ouvrir le couvercle du pichet, attendez quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement immobilisées.

Stoppen Sie die Maschine immer, indem Sie den Geschwindigkeitswähler auf 0 stellen.

Bevor Sie den Deckel des Kochbehälters öffnen, warten Sie einige Sekunden, bis die Klingen vollständig zur Ruhe gekommen sind.

Fermare sempre la macchina girando il selettore di velocità su 0. Prima di aprire il coperchio della brocca, attendere alcuni secondi fino a quando le lame si siano completamente fermate.

Para sempre a máquina rodando o selector de velocidade para 0. Antes de abrir a tampa do jarro, aguarde alguns segundos até que as lâminas fiquem completamente em repouso.

Cómo procesar en caliente Com processar en calent Comment procéder à chaud

So verarbeiten Sie heiße Zutaten Come cucinare a caldo Como fazer um processo quente

En caliente, la máxima velocidad que se puede seleccionar es la 5. Utilizar la velocidad SOFRITO sólo para hacer sofritos. No activar la función de calentamiento con la jarra vacía. Al finalizar la operación el aparato emite una señal acústica de aviso e informa en la pantalla que se ha completado el paso y las cuchillas se ponen a girar a velocidad 1 para evitar que se peguen o quemen los alimentos.

En calent, la máxima velocitat que es pot seleccionar és la 5. Utilitzar la velocitat SOFRITO només per fer sofrigits. No activar la funció d'escalfament amb la gerra buida. A l'acabar l'operació, l'aparell emet un senyal acústic d'avis i informa a la pantalla que s'ha completat el pas i les ganivetes es posen a girar a velocitat 1 per a evitar que s'enganxin o cremin els aliments.

Lorsqu'il est chaud, la vitesse maximale pouvant être sélectionnée est de 5. Utilisez la vitesse SAUTÉ uniquement pour faire des sautés. N'activez pas la fonction de chauffage avec le pichet vide. À la fin de l'opération, l'appareil émet un signal sonore d'avertissement et informe sur l'écran que l'étape est terminée et les lames commencent à tourner à la vitesse 1 pour éviter que les aliments ne collent ou ne brûlent.

Im heißen Zustand ist die maximal wählbare Geschwindigkeit 5. Verwenden Sie die SOFRITO-Geschwindigkeit nur zum Zubereiten von Pfannengerichten. Aktivieren Sie die Heizfunktion nicht bei leerem Kochbehälter. Am Ende des Vorgangs gibt das Gerät ein akustisches Warnsignal aus und informiert auf dem Bildschirm, dass der Arbeitsschritt beendet ist und die Messer beginnen sich mit Geschwindigkeit 1 zu drehen, um ein Ankleben oder Anbrennen der Lebensmittel zu verhindern.

Quando è caldo, la velocità massima che può essere selezionata è 5. Usare la velocità SOFRITO solo per friggere. Non attivare la funzione di riscaldamento con la brocca vuota. Alla fine dell'operazione, l'apparecchio emette un segnale acustico e informa sul display che la fase è stata completata e le lame iniziano a ruotare alla velocità 1 per evitare che il cibo si attacchi o si bruci.

Quando está quente, a velocidade máxima que pode ser seleccionada é 5. Use a velocidade SAUTÉ só para refogar. Não ativar a função de aquecimento quando o jarro estiver vazio. No final da operação, o aparelho emite um sinal de aviso acústico e informa no visor que o passo foi concluído e as lâminas começam a rodar à velocidade 1 para evitar que os alimentos se colem ou queimem.

Cómo procesar en frío Com processar en fred Comment procéder à froid

So verarbeiten Sie kalte Zutaten Come cucinare a freddo Como processar a frio

Seleccionar lentamente la velocidad de funcionamiento y el aparato se pone en marcha. Al finalizar la operación, cuando previamente se ha seleccionado tiempo de funcionamiento, el aparato emite una señal acústica de aviso y la pantalla muestra un aviso de que se ha completado el paso.

Seleccionar lentament la velocitat de funcionament i l'aparell es posa en marxa. A l'acabar l'operació, quan prèviament s'ha seleccionat temps de funcionament, l'aparell emet un senyal acústic d'avis i la pantalla mostra un avis que s'ha completat el pas.

Sélectionnez lentement la vitesse de fonctionnement et l'appareil démarre. À la fin de l'opération, lorsque le temps de fonctionnement a été préalablement sélectionné, l'appareil émet un signal sonore d'avertissement et l'écran affiche un avertissement indiquant que l'étape est terminée.

Wählen Sie langsam die Geschwindigkeit aus und das Gerät startet. Am Ende des Vorgangs, wenn zuvor die Betriebszeit gewählt wurde, gibt das Gerät ein akustisches Warnsignal aus und der Bildschirm zeigt an, dass der Schritt abgeschlossen ist.

Selezionare lentamente la velocità di funzionamento e il dispositivo si avvierà. Alla fine dell'operazione, quando il tempo di funzionamento precedentemente impostato è trascorso, il dispositivo emette un segnale acustico di avvertimento e il display mostra un avviso del completamento della fase.

Seleccionar lentamente a velocidade de funcionamento e o aparelho começará a funcionar. No final da operação, quando o tempo de operação tiver sido previamente selecionado, o aparelho emite um sinal de aviso acústico e o visor mostra um aviso de que o passo foi concluído.



Limpeza
Neteja
Nettoyage
Reinigung
Pulizia
Limpeza

Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpiar el aparato, excepto la pantalla digital, con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un factor Ph ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

No dejar entrar agua u otros líquidos por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.

No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.

Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso, retirando todos los restos de alimentos.

Cuando se limpie la tapa o la bandeja de acero inoxidable, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.

Todos los accesorios, EXCEPTO LAS CUCHILLAS, se pueden lavar en el lavavajillas. También se pueden lavar con agua jabonosa ayudándose de una esponja o cepillo no abrasivos. Limpiar las cuchillas con un cepillo y debajo del agua del grifo de modo que el agua entre en contacto sólo con la parte superior de las cuchillas.

IMPORTANTE

No sumergir nunca las cuchillas en agua, ni lavar en el lavavajillas, ya que si entra agua en su interior se estropea su mecanismo interno.

No colocar la jarra en el lavavajillas con las cuchillas montadas. Limpiar la jarra con agua caliente a la que se le puede añadir algún detergente suave.

Se puede limpiar en el interior de la jarra y las cuchillas, llenando de agua la jarra hasta la mitad y seleccionar la velocidad TURBO en frío o en caliente.

LIMPIEZA DE LA PANTALLA TÁCTIL: Limpiar la pantalla táctil con un paño suave de algodón ligeramente humedecido en agua. Se debe limpiar la pantalla con movimientos suaves y circulares, sin presionar. Acto seguido, con un paño de microfibra secar la superficie de la pantalla. Utilizar únicamente un paño suave y que no desprenda pelusa. Los paños o toallas ásperos, las servilletas de papel y artículos similares podrían dañar la pantalla.

Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.

Netejar l'aparell, excepte de la pantalla digital, amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i assecar-lo després.

No utilitzar dissolvents, ni productes amb un factor Ph àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per a la neteja de l'aparell.

No deixar entrar aigua o altres líquids per les obertures de ventilació per evitar danys en les parts operatives interiors de l'aparell.

No submergir l'aparell en aigua o un altre líquid, ni posar-lo sota l'aixeta.

Durant el procés de neteja cal tenir especial cura amb les ganivetes, ja que estan molt afilades.

Es recomana netejar l'aparell després de cada ús, retirant totes les restes d'aliments.

Quan es netegi la tapa o la safata d'acer inoxidable, es recomana desmuntar la junta per netejar-la per separat.

Tots els accessoris, EXCEPTE LES GANIVETES, es poden rentar al rentavaixelles. També es poden rentar amb aigua i sabó ajudant-se d'una esponja o raspall no abrasius. Netejar les ganivetes amb un raspall i sota l'aigua de l'aixeta de manera que l'aigua entri en contacte només amb la part superior de les ganivetes.

IMPORTANT

No submergir mai les ganivetes en aigua, ni rentar al rentavaixelles, ja que si entra aigua al seu interior es fa malbé el seu mecanisme intern.

No col·locar la gerra al rentavaixelles amb les ganivetes muntades. Netejar la gerra amb aigua calenta a la qual se li pot afegir algun detergent suau.

Es pot netejar a l'interior de la gerra i les ganivetes, omplint d'aigua la gerra fins a la meitat i seleccionar la velocitat TURBO en fred o en calent.

NETEJA DE LA PANTALLA TÁCTIL: Netejar la pantalla táctil amb un drap suau de cotó lleugerament humit en aigua. S'ha de netejar la pantalla amb moviments suaus i circulars, sense pressionar. Tot seguit, amb un drap de microfibra assecar la superfície de la pantalla.

Utilitzar únicament un drap suau i sense borrisol. Els draps o tovallones aspres, els tovallons de paper i articles similars podrien danyar la pantalla.

Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de commencer toute opération de nettoyage.

Nettoyez l'appareil, à l'exception de l'écran numérique, avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent puis séchez-le.

N'utilisez pas de dissolvants ou de produits avec un facteur de pH acide ou basique tels que l'eau de Javel ou des produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans les ouvertures de ventilation pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement internes de l'appareil.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le placez pas sous le robinet.

Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames car elles sont très tranchantes.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation, en éliminant tous les résidus alimentaires.

Lors du nettoyage du couvercle ou du plateau en acier inoxydable, il est recommandé de démonter le joint pour un nettoyage séparé.

Tous les accessoires SAUF LES LAMES sont lavables au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une brosse non abrasive. Nettoyez les lames avec une brosse sous l'eau du robinet afin que l'eau n'entre en contact qu'avec la partie supérieure des lames.

IMPORTANT

Ne plongez jamais les lames dans l'eau ou ne les lavez pas au lave-vaisselle, car si de l'eau pénètre à l'intérieur, cela endommagerait son mécanisme interne.

Ne mettez pas le pichet dans lave-vaisselle avec les lames montées. Nettoyez le pichet avec de l'eau chaude à laquelle vous pouvez ajouter un détergent doux.

Vous pouvez nettoyer l'intérieur du pichet et les lames, en remplissant le pichet à moitié d'eau et en sélectionnant la vitesse TURBO à froid ou à chaud.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE : Nettoyez l'écran tactile avec un chiffon en coton doux légèrement humidifié avec de l'eau. L'écran doit être nettoyé avec des mouvements circulaires doux, sans appuyer. Ensuite, avec un chiffon en microfibre, séchez la surface de l'écran.

Utilisez uniquement un chiffon doux et non pelucheux. Des chiffons ou des serviettes rugueux, des serviettes en papier et des articles similaires peuvent endommager l'écran.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigen Sie das Gerät mit Ausnahme der Digitalanzeige mit einem feuchten Tuch und einigen Tropfen Spülmittel / Reinigungsmittel und trocknen Sie es anschließend ab.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel, um das Gerät zu reinigen.

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eintreten, um Schäden an den inneren Betriebsteilen des Gerätes zu vermeiden.

Tauchen Sie die Zentraleinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie es nicht unter den Wasserhahn.

Seien Sie während des Reinigungsvorgangs besonders vorsichtig mit den Klingen, da sie sehr scharf sind.

Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen und alle Speisereste zu entfernen.

Beim Reinigen des Deckels oder der Edelstahlwanne wird empfohlen, die Dichtung zur separaten Reinigung zu demontieren.

Alle Zubehörteile AUSSER DIE KLINGEN UND DIE ZENTRALEINHEIT sind spülmaschinenfest. Sie können auch mit Seifenlauge und mit einem weichem Schwamm oder einer Bürste gewaschen werden. Reinigen Sie die Klingen mit einer Bürste und unter fließendem Wasser, sodass das Wasser nur mit der Oberseite der Klingen in Berührung kommt.

WICHTIG

Tauchen Sie die Klingen niemals in Wasser oder waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine, da das Eindringen von Wasser den internen Mechanismus beschädigen würde.

Stellen Sie den Kochbehälter nicht mit angebrachten Klingen in die Spülmaschine, sondern reinigen Sie den Kochbehälter mit heißem Wasser, in das Sie ein mildes Reinigungsmittel geben.

Sie können das Innere des Kochbehälters und die Klingen reinigen, indem Sie den Kochbehälter bis zur Hälfte mit Wasser füllen und die TURBO-Geschwindigkeit (kalt oder heiße Temperatureinstellung) wählen.

REINIGEN DES TOUCHSCREENS: Reinigen Sie den Touchscreen mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Baumwolltuch. Das Display sollte mit sanften, kreisenden Bewegungen gereinigt werden, ohne fest zu drücken. Trocknen Sie dann die Oberfläche des Bildschirms mit einem Mikrofasertuch.

Verwenden Sie nur ein weiches, fusselfreies Tuch. Raue Tücher oder Handtücher, Papierservietten und ähnliche Gegenstände können den Bildschirm beschädigen.

Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Pulire la macchina, tranne il display digitale, con un panno umido imbevuto di qualche goccia di detergente e poi asciugarla.

Non usare solventi, o prodotti con un fattore PH acido o basico come la candeggina, o prodotti abrasivi, per pulire la macchina.

Non far entrare acqua o altri liquidi attraverso le aperture di ventilazione per evitare di danneggiare le parti interne del dispositivo.

Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi, né metterlo sotto il rubinetto.

Durante il processo di pulizia, bisogna prestare particolare attenzione alle lame perché sono molto affilate.

Si raccomanda di pulire la macchina dopo ogni uso, rimuovendo tutti i residui di cibo.

Quando si pulisce il coperchio o la vaporiera in acciaio inossidabile, si raccomanda di rimuovere la guarnizione per una pulizia separata.

Tutti gli accessori, ESCLUSE LE LAME, sono lavabili in lavastoviglie. Si possono anche lavare con acqua e sapone usando una spugna o una spazzola non abrasiva. Pulire le lame con una spazzola sotto l'acqua corrente in modo che l'acqua entri in contatto solo con la parte superiore delle lame.

IMPORTANTE

Non immergere mai le lame in acqua o lavarle in lavastoviglie, poiché l'acqua che entra nelle lame danneggia il meccanismo interno.

Non mettere la brocca in lavastoviglie con le lame montate, ma pulirla con acqua calda a cui si può aggiungere un detergente delicato.

L'interno della brocca e le lame possono essere puliti riempiendo la brocca a metà con acqua e selezionando la velocità TURBO caldo o freddo.

PULIZIA DEL TOUCH SCREEN: Pulire il touch screen con un panno di cotone morbido leggermente inumidito con acqua. Pulire lo schermo con movimenti delicati e circolari, senza premere. Poi usare un panno in microfibra per asciugare la superficie dello schermo.

Usare solo un panno morbido e senza pelucchi. Panni o asciugamani ruvidi, tovaglioli di carta e oggetti simili possono danneggiare lo schermo.

Desligue o aparelho da rede e deixe-o esfriar antes da limpeza.

Desligue o aparelho da rede e deixe-o esfriar antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpar o aparelho, excepto o ecrã digital, com um pano húmido e com algumas gotas de detergente e depois limpá-lo com um pano seco.

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

Não deixe entrar água ou outros líquidos pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operacionais internas do aparelho.

Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

Durante o processo de limpeza, deve-se ter um cuidado especial com as lâminas, pois são muito afiadas.

Recomenda-se a limpeza do aparelho após cada utilização, removendo todos os resíduos dos alimentos.

Ao limpar a tampa ou a bandeja de aço inoxidável, é recomendado remover a junta para uma limpeza separada.

Todos os acessórios, EXCEPTO AS LÂMINAS, podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Também podem ser lavados com água com sabão usando uma esponja não abrasiva ou uma escova. Limpe as lâminas com uma escova sob água corrente para que a água só entre em contacto com a parte superior das lâminas.

IMPORTANTE

Nunca mergulhe as lâminas em água nem as lave na máquina de lavar loiça, pois a água que entra nas lâminas danifica o mecanismo interno.

Não coloque o jarro na máquina de lavar loiça com as lâminas instaladas. Limpe o jarro com água quente, à qual pode ser adicionado um detergente suave.

Pode-se limpar o interior do jarro e as lâminas enchendo o jarro com água até à metade e seleccionando a velocidade TURBO em modo frio ou quente.

LIMPEZA DO ECRÃ TÁCTIL: Limpe o ecrã táctil com um pano macio de algodão ligeiramente humedecido com água. Limpe a tela com movimentos suaves e circulares, sem pressionar. Em seguida, seque a superfície da tela com um pano de microfibras.

Use apenas um pano macio e sem pêlos. Panos ásperos ou toalhas, guardanapos de papel e itens similares podem danificar o visor.



Asistencia Técnica Mycook

Assistència Tècnica Mycook

Assistance technique Mycook

Technischer Support von Mycook

Assistenza tecnica Mycook

Assistència Tècnica Mycook

Si tu Mycook sofre alguna incidència durant el període de garantia, la recogemos en tu casa, la reparamos en nuestra propia fábrica y de nuevo, te la entregamos en casa reparada.

Es importante conservar el tiquet de compra, te servirá de garantía.

Encontrarás el contacto del Servicio Técnico o Atención al Cliente en: www.mycook.com

Si el teu Mycook pateix alguna incidència durant el període de garantia, la recollim a casa teva, la reparem en la nostra pròpia fàbrica i de nou, te la lliurem a casa reparada.

És important conservar el tiquet de compra, et servirà de garantia.

Trobaràs el contacte del Servei Tècnic o Atenció a Client a: www.mycook.com

Si votre Mycook subit un incident pendant la période de garantie, nous le récupérons chez vous, le réparons dans notre propre usine et nous le livrons à votre domicile réparé.

Il est important de conserver le reçu d'achat, il servira de garantie.

Vous trouverez le contact du Service Technique ou du Service Client dans: www.mycook.com

Wenn Ihr Mycook während der Garantiezeit einen Zwischenfall erleidet, holen wir ihn bei Ihnen zu Hause ab, reparieren ihn in unserer eigenen Fabrik und liefern ihn wieder repariert zu Ihnen nach Hause.

Es ist wichtig, den Kaufbeleg aufzubewahren, er dient als Garantie.

Den Kontakt des Technischen Dienstes oder Kundendienstes finden Sie im: www.mycook.com

Se il tuo Mycook subisce un incidente durante il periodo di garanzia, lo ritiriamo direttamente a casa tua, lo ripariamo nei nostri stabilimenti e te lo riconsegiamo riparato.

È importante conservare la ricevuta d'acquisto, servirà come garanzia.

Troverai i dati di contatto del Servizio Tecnico o del Servizio Clienti nel: www.mycook.com

Se o seu Mycook sofrer um incidente durante o período de garantia, iremos recolhê-lo em sua casa, repará-lo na nossa própria fábrica e entregá-lo de volta.

É importante manter o comprovante de compra, pois ele servirá como garantia.

Encontrará o Serviço Técnico ou o contacto de Atenção ao Cliente: www.mycook.com

Podrás encontrar esta guía rápida actualizada en:

Podrás trobar aquesta guia ràpida actualitzada a:

Vous pouvez trouver ce guide rapide mis à jour sur:

Diese aktualisierte Kurzanleitung finden Sie unter:

Puoi trovare questa guida rapida aggiornata su:

Pode encontrar esta guia rápida actualizada em:

www.mycook.com

taurus
Mycook

www.mycook.com

