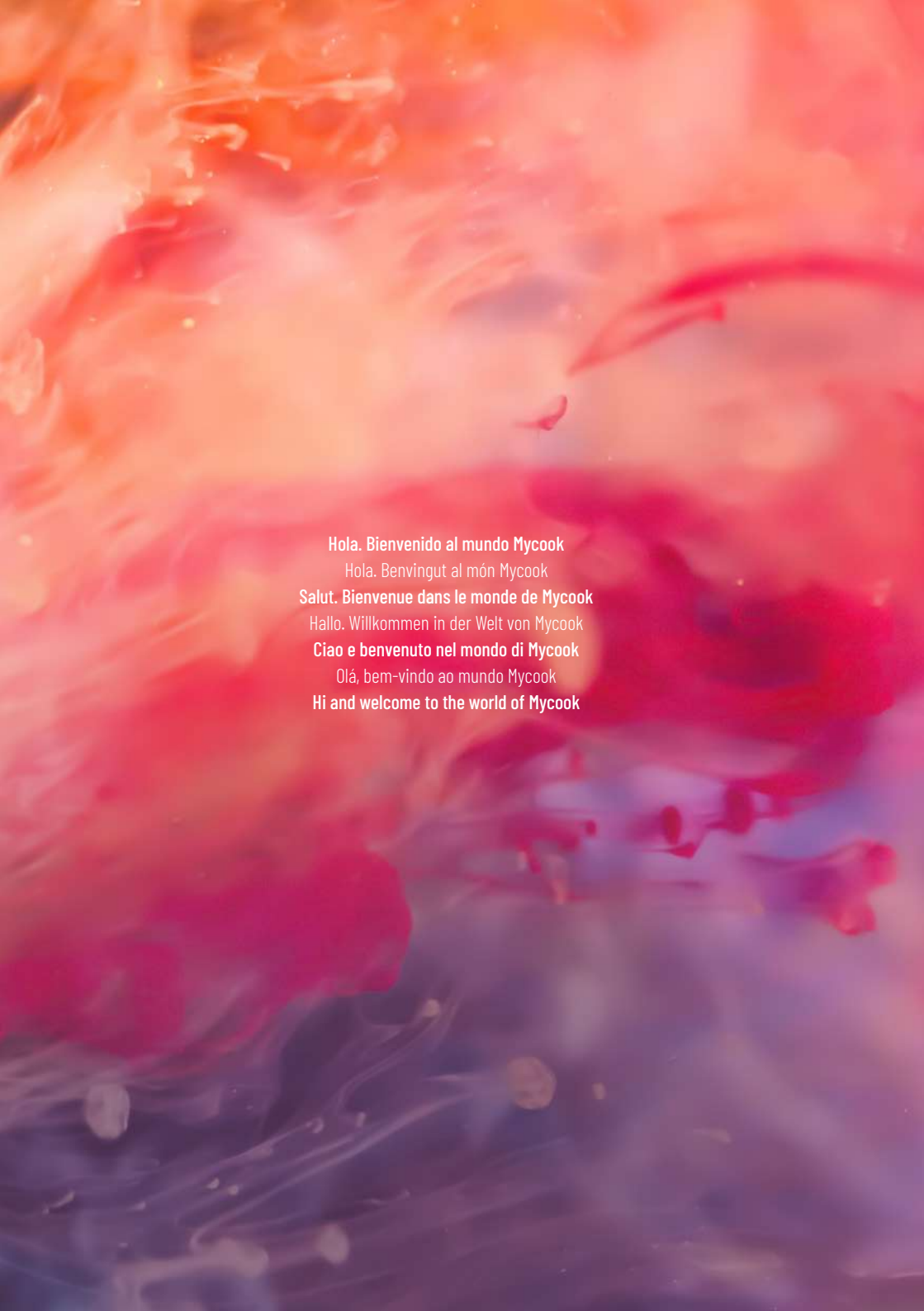




taurus  
**Mycook**  
GO

Manual de uso   Manual d'ús   Manuel d'utilisation  
Benutzerhandbuch   Manuale d'uso   Manual do utilizador   User Manual



**Hola. Bienvenido al mundo Mycook**  
Hola. Benvingut al món Mycook  
**Salut. Bienvenue dans le monde de Mycook**  
Hallo. Willkommen in der Welt von Mycook  
**Ciao e benvenuto nel mondo di Mycook**  
Olá, bem-vindo ao mundo Mycook  
**Hi and welcome to the world of Mycook**

## Componentes

Components

Composants

Komponenten

Componenti

Componentes

Components

### Tapa

Tapa

Couvercle

Deckel

Coperchio

Tampa

Lid

### Cuchillas

Ganivetes

Lames

Klingen

Lame

Lâminas

Blades

### Jarra

Gerra

Pichet

Kochbehälter

Brocca

Jarro

Jug

### Brida de fijación

Brida de fixació

Bride de fixation

Befestigungsbügel

Flangia di fissaggio

Flange de fixaçao

Mounting flange



### Unidad central

Unitat central

Unité centrale

Zentraleinheit

Unità centrale

Unidade central

Central unit

### Panel de control

Panell de control

Panneau de commande

Touch - Display

Pannello di controllo

Painel de controlo

Control panel

### Vaso dosificador

Got dosificador

Gobelet doseur

Messbecher

Misurino

Copo doseador

Measuring cup

### Junta

Junta

Joint

Dichtungseinsatz

Guarnizione

Junta

Gasket

### 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

Button to open the lid or the steamer

**Accesorios**  
 Accessoris  
**Accessoires**  
 Zubehör  
**Accessori**  
 Acessórios  
**Accessories**



**Paleta mezcladora**  
 Paleta mescladora  
**Palette mélangeuse**  
 Mischpaddel  
**Paletta mescolatrice**  
 Pá misturadora  
**Mixing paddle**



**Cestillo-colador**  
 Cistell-colador  
**Panier-passoire**  
 Siebkorb  
**Cestello colino**  
 Cesto de filtro  
**Strainer basket**



**Mango cestillo**  
 Mango cistell  
**Poignée du panier**  
 Korbgriff  
**Manico del cestello**  
 Pega do cesto  
**Basket handle**



**Espátula**  
 Espàtula  
**Spatule**  
 Spatel  
**Spatola**  
 Espátula  
**Spatula**

**Vaporera**  
 Vaporera  
**Cuit vapeur**  
 Dampfgarer  
**Vaporiera**  
 Vaporizador  
**Steamer**



**Junta**  
 Junta  
**Joint**  
 Dichtung  
**Guarnizione**  
 Junta  
**Gasket**

**Bandeja intermedia**  
 Vaporera  
**Plateau intermédiaire**  
 Zwischenablage  
**Vassoio intermedio**  
 Bandeja intermédia  
**Steamer**

**Bandeja inferior**  
 Vaporera  
**Plateau inférieur**  
 Dampfgarer Behälter  
**Vassoio inferiore**  
 Bandeja inferior  
**Steamer**

**Tapa**  
 Tapa  
**Couvercle**  
 Deckel  
**Coperchio**  
 Tapa  
**Lid**

**Unidad central**  
Unitat central  
**Unité centrale**  
Zentraleinheit  
**Unità centrale**  
Unidade central  
**Central unit**

**Rejilla de ventilación**

Reixa de ventilació

**Grille de ventilation**

Lüftungsgitter

**Griglia di ventilazione**

Grelha de ventilação

**Ventilation grid**

**Botón de encendido**

Botó d'encesa

**Bouton d'allumage**

Ein- / Aus-Schaltknopf

**Pulsante di accensione**

Botão de ligação

**On/Off switch**

**Unidad central**

Unitat central

**Unité centrale**

Zentraleinheit

**Unità centrale**

Unidade central

**Central unit**



**Botón bloqueo balanza**

Botó bloqueig balança

**Bouton de verrouillage**

de la balance

Sperrtaste der Waage

**Blocco della bilancia**

Botão de bloqueio da balança

**Scale block**

**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 Serien-  
nummer

**Etichetta d'identificazione  
TYP e numero di serie**

Etiqueta de identificação do Nº TYP  
e Nº de série

**Identification label with TYP and  
serial number**

**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

**Scale locking screw**



**Antes de encender la máquina realizar 2 pasos**

Abans d'encendre la màquina realitzar 2 passos

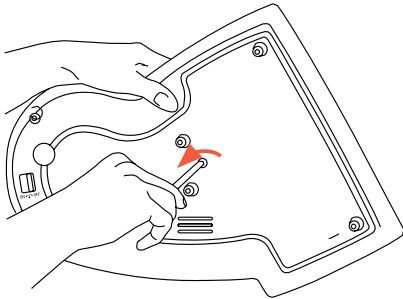
**Avant d'allumer la machine, effectuez 2 étapes**

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

**Before switching on the device, carry out 2 steps**



**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 só 2 voltas

**Loosen the screw only 2 turns**

**2. Deslizar la pestaña amarilla hasta "ON"**

Lliscar la pestanya groga fins a "ON"

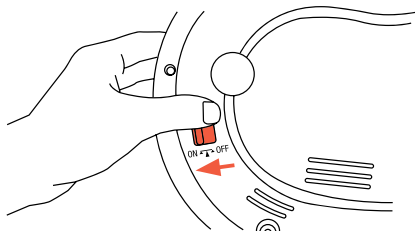
**Faites glisser l'onglet jaune sur "ON"**

Schieben Sie den gelben Schieber auf „ON“

**Far slittare l'interruttore giallo su "ON"**

Deslize o botão amarelo para "ON"

**Slide the yellow switch to "ON"**



\* 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 seu modelo Mycook

\* The pictures and accessories shown may vary depending on the Mycook model you own.



**Pantalla táctil-digital**  
 Pantalla tàctil-digital  
 Écran numérique tactile  
 Digitales- Touch Display  
 Schermo digitale touch  
 Ecrã de toque digital  
 Digital touch screen

**Selector de tiempo**

Selector de temps

**Sélecteur de temps**

Zeitauswahl

**Timer**

Selecionador de tempo

**Timer**

**Selector de temperatura**

Selector de temperatura

**Sélecteur de température**

Temperaturwähler

**Selettore di temperatura**

Seletor de temperatura

**Temperature controller**

**Selector de velocidad**

Selector de velocitat

**Sélecteur de vitesse**

Geschwindigkeitswähler

**Selettore di velocità**

Seletor de velocidade

**Speed controller**

**Indicador velocidad Sofrito**

Indicador velocitat Sofregit

**Indicateur vitesse Sauté**

Sofrito-Funktion Indikator

**Indicatore di velocità di Soffritto**

Indicador velocidade Sauté

**Sofrito speed indicator**

**Función Amasar**

Funció Pastar

**Fonction Pétrir**

Knetfunktion

**Funzione Impasto**

Função Amassar

**Knead function**

**Botón selector**

Botó selector

**Bouton sélecteur**

Auswahl taste

**Pulsante selettore**

Botão seletor

**Selector**

**Función Balanza**

Funció Balança

**Fonction Balance**

Waage-Funktion

**Funzione Bilancia**

Função Balança

**Scale function**

**Función Turbo**

Funció Turbo

**Fonction Turbo**

Turbo-Funktion

**Funzione Turbo**

Função Turbo

**Turbo function**

## Pasos básicos necesarios antes de cocinar

Passos bàsics necessaris 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

## Basic steps before cooking

### Bloquear y desbloquear jarra

Bloquejar i desbloquejar la gerra

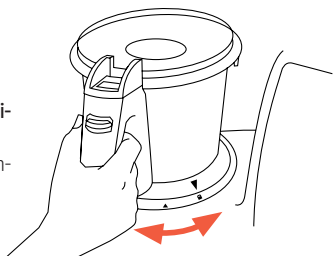
### Verrouillez et déverrouillez le pichet

Kochbehälter verriegeln oder entriegeln

### Bloccare e sbloccare la brocca

Bloquear e desbloquear jarro

### Lock and unlock the jug



▼ Bloquear  
🔒 Bloquejar  
Verrouiller  
Verriegelt  
Bloccare  
Bloquear  
Lock

▼ Desbloquear  
▲ Desbloquejar  
Déverrouiller  
Entriegelt / Offen  
Sbloccare  
Desbloquear  
Unlock

### Cerrar tapa (o también accesorio vaporera)

Tancar la tapa (o també accessori vaporera)

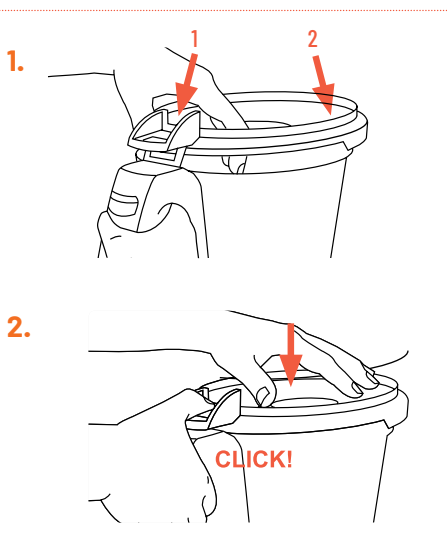
### Fermez le couvercle (ou aussi l'accessoire cuit vapeur)

Deckel schließen (oder auch Zubehör Dampfgerar)

### Chiudere il coperchio (o la vaporiera)

Feche a tampa (ou o acessório do vaporizador)

### Lock the lid (or steamer)



### Abrir tapa

Obrir la tapa

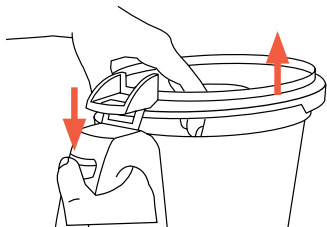
### Ouvrir le couvercle

Deckel öffnen

### Togliere il coperchio

Abrir a tampa

### Remove the lid







Funciones  
Funcions  
Fonctions  
Funktionen  
Funzioni  
Funções  
Functions

La selección de los parámetros TIEMPO, TEMPERATURA y VELOCIDAD puede realizarse pulsando en los iconos de la pantalla o pulsando el botón central siempre que no se haya seleccionado una velocidad.

La selecció dels paràmetres TEMPS, TEMPERATURA i VELOCITAT es pot fer prement a les icones de la pantalla o prement el botó central sempre que no s'hagi seleccionat una velocitat.

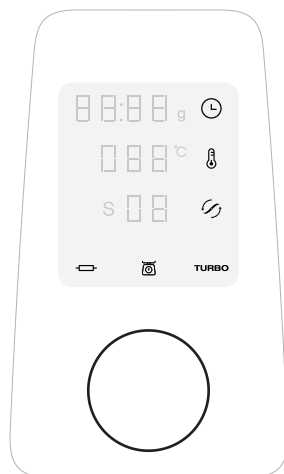
La sélection des paramètres TEMPS, TEMPÉRATURE et VITESSE peut se faire en appuyant sur les icônes de l'écran ou en appuyant sur le bouton central tant qu'une vitesse n'a pas été sélectionnée.

Die Auswahl der Parameter ZEIT, TEMPERATUR und GESCHWINDIGKEIT kann durch Klicken auf die Symbole auf dem Bildschirm oder durch Drücken der mittleren Taste erfolgen, solange keine Geschwindigkeit ausgewählt wurde.

La selezione dei parametri TEMPO, TEMPERATURA e VELOCITÀ può essere effettuata premendo le icone sul display o usando il pulsante centrale, sempre che non sia stata selezionata una velocità.

A seleção dos parâmetros TEMPO, TEMPERATURA e VELOCIDADE pode ser feita clicando nos ícones do ecrã ou pressionando o botão central desde que não tenha sido seleccionada uma velocidade.

TIME, TEMPERATURE and SPEED parameters can be selected by clicking on the icons on the screen or by pressing the selector until a speed has been selected.



**Selección del tiempo** Selecció del temps **Sélection du temps**  
Zeitauswahl **Selezione del tempo** Seleção do tempo **Selection of cooking time**

Pulse el icono de tiempo para modificar los parámetros y girar el botón hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para disminuir el tiempo. Girando el botón rápidamente la selección se hace más rápida. Tiempo máximo: 99 minutos. Escala de activación:

- De 0 hasta 1 minuto: Cuenta segundo a segundo.
- De 1 minuto hasta 10 minutos: De 30 segundos en 30 segundos.
- De 10 minutos hasta 99 minutos: De minuto en minuto.



## Funciones

Funcions

Fonctions

Funktionen

Funzioni

Funções

Functions

Premeu la icona de temps per modificar els paràmetres i girar el botó cap a la dreta per augmentar el temps o cap a l'esquerra per disminuir el temps. Girant el botó ràpidament la selecció es fa més ràpida. Temps màxim: 99 min. Escala d'activació:

- De 0 fins a 1 minut: Compte segon a segon.
- De 1 minut a 10 minuts: De 30 segons a 30 segons.
- De 10 minuts fins a 99 minuts: De minut a minut.

**Appuyez sur l'icône de temps pour modifier les paramètres et tournez le bouton vers la droite pour augmenter le temps ou vers la gauche pour diminuer le temps. Tourner rapidement le bouton accélère la sélection. Durée maximale : 99 min. Echelle d'activation :**

- **De 0 à 1 minute : compte de seconde en seconde.**
- **De 1 minute à 10 minutes : De 30 secondes en 30 secondes.**
- **De 10 minutes à 99 minutes : De minute en minute.**

Drücken Sie das Zeitsymbol, um die Parameter zu ändern, und drehen Sie den Knopf nach rechts, um die Zeit zu erhöhen, oder nach links, um die Zeit zu verringern. Schnelles Drehen des Knopfes beschleunigt die Auswahl. Maximale Zeit: 99 Minuten. Aktivierungsskala:

- Von 0 bis 1 Minute: Zählt sekundenweise.
- Von 1 Minute bis 10 Minuten: Von 30 Sekunden bis 30 Sekunden.
- Von 10 Minuten bis 99 Minuten: Von Minute zu Minute.

**Premere l'icona del timer per modificare i parametri e ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per diminuirlo. Ruotando rapidamente la manopola, la selezione diventa più veloce. Tempo massimo: 99 minuti. Scala di attivazione:**

- **Da 0 a 1 minuto: conta secondo per secondo.**
- **Da 1 minuto a 10 minuti: Da 30 secondi a 30 secondi.**
- **Da 10 minuti a 99 minuti: da minuto a minuto.**

Prima o icone de tempo para modificar os parâmetros e gire o botão para a direita para aumentar o tempo ou para a esquerda para diminuir o tempo. Girar o botão rapidamente torna a seleção mais rápida. Tempo máximo: 99 min. Escala de ativação:

- De 0 a 1 minuto: Conta segundo a segundo.
- De 1 minuto a 10 minutos: De 30 segundos a 30 segundos.
- De 10 minutos a 99 minutos: De minuto a minuto.

**Press the timer icon to change the parameters and turn the selector right to increase the cooking time or left to decrease it. Spinning the selector quickly makes the selection faster. Maximum time: 99 minutes. Activation scale:**

- **From 0 to 1 minute: second by second.**
- **From 1 minute to 10 minutes: counts by 30 seconds at a time.**
- **From 10 minutes to 99 minutes: minute by minute.**



**Selección de la temperatura** Selecció de la temperatura **Sélection de la température**  
Temperaturauswahl **Selezione della temperatura** Seleção da temperatura **Selection of temperature**

**°C : 0 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140**

Pulse el icono de temperatura para modificar los parámetros y girar el botón hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para disminuir la temperatura.

Premeu la icona de temperatura per modificar els paràmetres i girar el botó cap a la dreta per augmentar la temperatura o cap a l'esquerra per disminuir la temperatura.

**Appuyez sur l'icône de température pour modifier les paramètres et tournez le bouton vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour diminuer la température.**

Drücken Sie das Temperatursymbol, um die Parameter zu ändern, und drehen Sie den Knopf nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen, oder nach links, um die Temperatur zu verringern.

**Premere l'icona di temperatura per modificare i parametri e ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla.**

Prima o ícone de temperatura para modificar os parâmetros e gire o botão para a direita para aumentar a temperatura ou para a esquerda para diminuir a temperatura.

**Press the temperature icon to change the parameters and turn the selector right to increase the cooking temperature or left to decrease it.**



**Selección de la velocidad** Selecció de la velocitat **Sélection de la vitesse** Geschwindigkeitsauswahl  
**Selezione della velocità** Seleção de velocidade **Speed selection**

**0, S, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10**

Pulse el icono de velocidad para modificar los parámetros y girar el botón hacia la derecha para aumentar la velocidad o hacia la izquierda para disminuir la velocidad. Velocidades seleccionables del 0 al 10.

Premeu la icona de velocitat per modificar els paràmetres i girar el botó cap a la dreta per augmentar la velocitat o cap a l'esquerra per disminuir la velocitat. Velocitats seleccionables de l'0 al 10.

**Appuyez sur l'icône de vitesse pour modifier les paramètres et tournez le bouton vers la droite pour augmenter la vitesse ou vers la gauche pour diminuer la vitesse. Vitesses sélectionnables de 0 à 10.**



**Funciones**  
Funcions  
**Fonctions**  
Funktionen  
**Funzioni**  
Funções  
**Functions**

Drücken Sie das Geschwindigkeitssymbol, um die Parameter zu ändern, und drehen Sie den Knopf nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links, um die Geschwindigkeit zu verringern. Wählbare Geschwindigkeiten von 0 bis 10.

**Premere l'icona di velocità per modificare i parametri e ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla. Velocità disponibili da 0 a 10.**

Prima o ícone de velocidade para modificar os parâmetros e gire o botão para a direita para aumentar a velocidade ou para a esquerda para diminuir a velocidade. Velocidades selecionáveis de 0 a 10.

**Press the speed icon to change the parameters and turn the button to the right to increase the speed or to the left to decrease it. Selectable speeds from 0 to 10.**

**Stand-by**

**Con finalidad del ahorro energético Mycook pasa a un estado de bajo consumo al cabo de 30 minutos, si durante este periodo no se ha realizado ninguna acción sobre él. En la pantalla aparecerá el icono tiempo en modo pulsado. Para volver al funcionamiento normal pulse el botón selector.**

Amb finalitat de l'estalvi energètic l'aparell passa a un estat de baix consum al cap de 30 minuts, si durant aquest període l'usuari no hi ha fet cap acció. A la pantalla apareixerà el símbol temps en mode polsat. Per tornar al funcionament normal premeu el botó central.

**Afin d'économiser de l'énergie, l'appareil passe dans un état de faible consommation au bout de 30 minutes, si pendant cette période l'utilisateur n'a effectué aucune action sur celui-ci. L'icône du temps apparaîtra sur l'écran en mode appuyé. Pour revenir au fonctionnement normal, appuyez sur le bouton sélecteur.**

Um Energie zu sparen, geht das Gerät nach 30 Minuten in einen Niedrigverbrauchszustand, wenn der Benutzer in dieser Zeit keine Aktion daran vorgenommen hat. Das Zeitsymbol erscheint im Impulsmodus auf dem Bildschirm. Um zum normalen Betrieb zurückzukehren, drücken Sie die mittlere Taste.

**Per risparmiare energia, il dispositivo va in uno stato di basso consumo dopo 30 minuti, se durante questo periodo l'utente non ha eseguito alcuna azione su di esso. Il simbolo dell'ora apparirà sullo schermo in modalità pulsata. Per tornare al funzionamento normale, premere il pulsante centrale.**

Para economizar energia, o dispositivo entra em estado de baixo consumo após 30 minutos, se durante esse período o utilizador não tiver realizado nenhuma ação sobre ele. O símbolo do tempo aparecerá no ecrã no modo premido. Para retornar à operação normal, prima o botão central.

**In order to save energy, Mycook switches to a low power consumption mode after 30 minutes of inactivity. The timer icon will start blinking. To return to regular mode, press the selector.**



**Función Amasar** Funció Amassar **Fonction Pétrir** Knetfunktion  
**Funzione Impasto** Função Amassar **Knead Function**

Presionar el icono Amasado para activar esta función, indicada para preparar una mezcla homogénea de todo tipo de masas. El tiempo máximo de la función son 3 minutos, si el tiempo seleccionado es superior a 3 minutos. o no se ha seleccionado ningún tiempo, automáticamente empezará la función en 3 minutos descontando el tiempo. Durante el proceso de amasado, el icono parpadea.

Al finalizar el tiempo de amasado, Mycook emite un aviso acústico y la luz del botón parpadea. Para parar: presionar de nuevo el icono de Amasado o el botón selector. LA FUNCIÓN AMASADO SE ACTIVA CON LA MÁQUINA PARADA. NO ES RECOMENDABLE ACTIVAR ESTA FUNCIÓN SI LA JARRA ESTÁ A MÁS DE 60°C.

Premeu la icona Amassar per activar aquesta funció, indicada per preparar una barreja homogènia de tot tipus de masses. El temps màxim de la funció són 3 minuts si el temps seleccionat és superior a 3 min. o no s'ha seleccionat temps, automàticament començarà la funció en 3 minuts descomptant el temps. Durant el procés de pastat, la icona parpelleja.

En finalitzar el temps de pastat, Mycook emet un avis acústic i la llum del botó parpelleja. Per aturar: pressionar de nou la icona de Amassat o el botó selector. LA FUNCIÓ AMASSAR S'ACTIVA AMB LA MÁQUINA PARADA. NO ÉS RECOMANABLE ACTIVAR AQUESTA FUNCIÓ SI LA GERRA ESTÀ A MÉS DE 60°C.

Appuyez sur l'icône Pétrir pour activer cette fonction, indiquée pour préparer un mélange homogène de tous les types de pâte. La durée maximale de la fonction est de 3 minutes, si la durée sélectionnée est supérieure à 3 minutes ou si aucune durée n'a été sélectionnée, la fonction démarrera automatiquement au bout de 3 minutes en décomptant le temps. Pendant le processus de pétrissage, l'icône clignote.

À la fin du temps de pétrissage, Mycook émet un signal sonore et le voyant de la touche clignote. Pour arrêter : appuyez à nouveau sur l'icône Pétrir ou sur le bouton de sélecteur. LA FONCTION DE PÉTRIR EST ACTIVÉE LORSQUE LA MACHINE EST À L'ARRÊT. IL EST DÉCONSEILLÉ D'ACTIVER CETTE FONCTION SI LE PICHET EST AU-DESSUS DE 60°C.

Drücken Sie das Knetsymbol, um diese Funktion zu aktivieren, die angezeigt wird, um eine homogene Mischung aller Teigarten zuzubereiten.

Die maximale Zeit der Funktion beträgt 3 Minuten, wenn die gewählte Zeit größer als 3 Minuten ist. oder keine Zeit ausgewählt wurde, startet die Funktion automatisch nach 3 Minuten, wobei die Zeit abgezogen wird. Während des Knetvorgangs blinkt das Symbol.

Am Ende der Knetzeit gibt Mycook eine akustische Warnung aus und die Tastenbeleuchtung blinkt. Zum Stoppen: Drücken Sie erneut das Knetsymbol oder die Auswahl Taste. DIE KNETFUNKTION WIRD AKTIVIERT, WENN DIE MASCHINE ANGEHALTEN IST. ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, DIESE FUNKTION ZU AKTIVIEREN, WENN DIE KARAFFE ÜBER 60°C IST.

Premere l'icona Impastare per attivare questa funzione, indicata per preparare un impasto omogeneo di tutti i tipi di impasto. Il tempo massimo della funzione è di 3 minuti, se il tempo selezionato è maggiore di 3 min. o non è stata selezionata l'ora, la funzione partirà automaticamente dopo 3 minuti, scontando l'ora. Durante l'impasto, l'icona lampeggia.

Al termine del tempo di impasto, Mycook emette un segnale acustico e la spia del pulsante lampeggia. Per interrompere: premere nuovamente l'icona Impastare o il pulsante selettore. LA FUNZIONE IMPASTO SI ATTIVA A MACCHINA FERMA. SI CONSIGLIA DI ATTIVARE QUESTA FUNZIONE SE LA CARAFFA È OLTRE 60°C.

Prima o icone Amassar para ativar esta função, indicada para preparar uma mistura homogénea de todos os tipos de massa.

O tempo máximo da função é de 3 minutos, se o tempo selecionado for superior a 3 min. ou nenhuma hora foi selecionada, a função



**Funciones**  
Funcions  
**Fonctions**  
Funktionen  
**Funzioni**  
Funções  
**Functions**

iniciará automáticamente en 3 minutos, descontando el tiempo. Durante el proceso de amasar, el icono pisca.

No final del tiempo de amasar, el Mycook emite un aviso sonoro y la luz del botón pisca. Para parar: prima nuevamente el icono Amasar o el botón selector. A FUNÇÃO DE AMASSAR É ATIVADA QUANDO A MÁQUINA ESTÁ PARADA. NÃO É RECOMENDADO ATIVAR ESTA FUNÇÃO SE O JARRO ESTIVER ACIMA DE 60°C.

**Press the Knead icon to activate this function, suitable for preparing all types of dough.**

**The maximum time of the function is 3 minutes. If the selected time is more than 3 minutes or no time has been selected, the timer will automatically change to 3 minutes and it won't take in consideration any previous setting. During the kneading process, the icon blinks.**

**At the end of the kneading time, Mycook emits an acoustic warning and the light of the selector will start blinking. To stop the function, press the Knead icon or the selector. THE KNEAD FUNCTION IS ACTIVATED ONLY WHEN THE DEVICE IS AT A STANDSTILL. IT IS NOT RECOMMENDED TO ACTIVATE THIS FUNCTION IF THE JUG TEMPERATURE IS ABOVE 60°C.**



**Función Balanza** Funció Balança **Fonction Balance** Waagen-Funktion  
**Funzione Bilancia** Função Balança **Scale function**

La balanza permite pesar ingredientes directamente en la jarra. Presionar el icono Balanza para activar la función. La pantalla digital muestra: 00:00 g. Colocar en la jarra el primer ingrediente a pesar y comprobar el peso. Presionar el icono Balanza para poner a cero la balanza a otra vez. Repetir la operación para pesar los sucesivos ingredientes.

Si se excede el peso parcial (2 kg) o acumulado (4,5 kg) la pantalla digital muestra: - - : - - g

Si se retiran ingredientes de la jarra después de haberlos pesado aparece el mensaje de peso negativo.

Límite de peso: 4 kg - Precisión 5 g

La balança permet pesar ingredients directament a la gerra. Premeu la icona Balança per activar la funció. La pantalla digital mostra: 00:00 g. Col·locar a la gerra el primer ingredient malgrat comprovar el pes. Premeu la icona Balança per posar a zero la balança a una altra vegada. Repetiu l'operació per pesar els ingredients successius.

Si s'excedeix el pes parcial o acumulat, la pantalla digital mostra: - - : - - g

Si es retiren ingredients de la gerra després d'haver-los pesat, apareix el missatge de pes negatiu.

Límit de pes: 4 kg - Precisió: 5 g

La balance vous permet de peser les ingrédients directement dans le pichet. Appuyez sur l'icône Balance pour activer la fonction. L'affichage numérique indique : 00:00 g. Placez le premier ingrédient à peser dans le pichet et vérifiez le poids. Appuyez sur l'icône Balance pour remettre la balance à zéro. Renouveler l'opération pour peser les ingrédients successifs.

Si le poids partiel ou cumulé est excédé, l'affichage numérique indique : - - : - - g

Si des ingrédients sont retirés du pot pichet avoir été pesés, le message de poids négatif s'affiche.

Limite de poids : 4 kg - Précision : 5 g

Mit der Waage können Sie Zutaten direkt in den Behälter wiegen. Drücken Sie auf das Waagensymbol, um die Funktion zu aktivieren. Die Digitalanzeige zeigt: 00:00 g. Legen Sie die erste zu wiegende Zutat in den Behälter und überprüfen Sie das Gewicht. Drücken Sie das Waagensymbol, um die Waage wieder auf Null zu stellen. Wiederholen Sie den Vorgang, um die folgenden Zutaten abzuwiegen.

Wird das Teil- oder Gesamtgewicht überschritten, zeigt die Digitalanzeige: - - : - - g

Wenn Zutaten nach dem Wiegen aus dem Behälter genommen werden, erscheint die negative Gewichtsmeldung.  
Gewichtsgrenze: 4 kg - Genauigkeit: 5 g

La bilancia consente di pesare gli ingredienti direttamente nella brocca. Premere l'icona della bilancia per attivare la funzione. Il display digitale mostrerà: 00:00 g. Mettere il primo ingrediente da pesare nella caraffa e controllare il peso. Premere l'icona della bilancia per azzerare nuovamente. Ripetere l'operazione per pesare gli ingredienti successivi.  
Se il peso parziale o accumulato viene superato, il display digitale mostrerà: ---:--- g  
Se gli ingredienti vengono rimossi dalla brocca dopo averli pesati, viene mostrato il peso in negativo.  
Limite di peso: 4 kg - Precisione: 5 g

A balança permite pesar os ingredientes diretamente no jarro. Prima o ícone Balança para ativar a função. O ecrã digital mostra: 00:00 g. Coloque o primeiro ingrediente a ser pesado no jarro e verifique o peso. Prima o ícone Balança para por novamente a balança a zero. Repita a operação para pesar os ingredientes seguintes.  
Se o peso parcial ou acumulado for ultrapassado, o ecrã digital mostra: ---:--- g  
Se os ingredientes forem removidos do jarro após terem sido pesados, a mensagem de peso negativo será exibida.  
Limite de peso: 4 kg - Precisão: 5 g

The scale allows you to weigh ingredients directly into the jug. Press the Scale icon to activate the function. The digital display shows: 00:00 g. Place the first ingredient into the jug and check the weight. Press the Scale icon to reset the scale 0 again. Repeat the operation to weigh the other ingredients.  
If the partial or accumulated weight is exceeded the digital display will show: ---:--- g  
If ingredients are removed from the jug after weighing, the negative weight message will appear.  
Weight limit: 4 kg - Accuracy: 5 g

## **TURBO** **Función Turbo** **Funció Turbo** **Fonction Turbo** **Turbofunktion** **Funzione Turbo** **Função Turbo** **Turbo function**

La función Turbo es la más rápida y potente y es ideal para triturar alimentos duros o gran cantidad de ellos.  
Mantener el icono TURBO presionado para activar la función, funcionará durante 15 segundos, luego parará durante 5 segundos. Si sigue presionado el icono Turbo se realizará otro ciclo de 5 segundos.

SI TRABAJA EN FRÍO: Cuando se deja de presionar la tecla se desactiva la función Turbo.  
SI TRABAJA EN CALIENTE: Por seguridad y a fin de evitar salpicaduras, la velocidad Turbo se incrementa de una manera progresiva.

La funció Turbo és la més ràpida i potent i és ideal per triturar aliments durs o gran quantitat.  
Mantenir la icona TURBO pressionat per activar la funció, funcionarà durant 15 seg, després parará durant 5 seg. Si segueix pressionat la icona Turbo es realitzarà un altre cicle de 5 segons.



## Funciones

Funcions

Fonctions

Funktionen

Funzioni

Funções

Functions

- SI TREBALLA EN FRED: Quan es deixa de pressionar la tecla es desactiva la funció Turbo.
- SI TREBALLA EN CALENT: Per seguretat i per evitar esquitxades, la velocitat Turbo s'incrementa d'una manera progressiva.

**La fonction Turbo est la plus rapide et la plus puissante et est idéale pour mouliner des aliments durs ou en grande quantité. Maintenez l'icône TURBO enfoncée pour activer la fonction, elle fonctionnera pendant 15 secondes, puis s'arrêtera pendant 5 secondes. Si vous continuez à appuyer sur l'icône Turbo, un autre cycle de 5 secondes sera effectué.**

- SI ELLE FONCTIONNE À FROID : Au relâchement de la touche, la fonction Turbo est désactivée.
- SI VOUS TRAVAILLEZ À CHAUD : Par sécurité et pour éviter les éclaboussures, la vitesse Turbo augmente progressivement.

Die Turbo-Funktion ist die schnellste und leistungsstärkste und eignet sich ideal zum Mahlen von harten Lebensmitteln oder großen Mengen davon.

Halten Sie das TURBO-Symbol gedrückt, um die Funktion zu aktivieren, sie arbeitet 15 Sekunden lang und stoppt dann für 5 Sekunden. Wenn Sie das Turbo-Symbol weiter drücken, wird ein weiterer 5-Sekunden-Zyklus ausgeführt.

- WENN ES KALT FUNKTIONIERT: Beim Loslassen der Taste wird die Turbo-Funktion deaktiviert.
- WENN SIE HEISS ARBEITEN: Aus Sicherheitsgründen und um Spritzer zu vermeiden, erhöht sich die Turbo-Geschwindigkeit progressiv.

**La funzione Turbo è la più veloce e potente ed è ideale per macinare alimenti duri o in grandi quantità. Tenere premuta l'icona TURBO per attivare la funzione, che funzionerà per 15 secondi seguiti da 5 secondi di interruzione. Se si mantiene premuta l'icona Turbo, la funzione riprenderà per altri 5 secondi.**

- A FREDDO: quando si rilascia l'icona, la funzione Turbo si disattiva.
- A CALDO: per motivi di sicurezza e per evitare schizzi, la velocità della funzione Turbo viene aumentata progressivamente.

A função Turbo é mais rápida e potente e é ideal para moer alimentos duros ou grandes quantidades deles.

Mantenha o ícone TURBO pressionado para ativar a função, ela funcionará por 15 segundos, depois parará por 5 segundos. Se continuar a premir o ícone Turbo, outro ciclo de 5 segundos será realizado.

- SE FUNCIONAR A FRIO: Ao soltar a tecla, a função Turbo é desativada.
- SE TRABALHAR A QUENTE: Por segurança e para evitar salpicos, a velocidade Turbo aumenta progressivamente.

**The Turbo function is the fastest and most powerful function and is ideal for grinding hard or large quantities of food. Press and hold the TURBO icon to activate the function, it will run for 15 seconds, then stop for 5 seconds. If you keep pressing the Turbo icon will run for another 5 second cycle.**

- WHEN IT'S OPERATING ON COOL: When the key is released, the Turbo function is deactivated.
- WHEN IT'S OPERATING ON HOT: For safety reasons and in order to avoid splashing, the Turbo speed is increased progressively.





## Componentes de la jarra

Components de la gerra

## Composants du pichet

Pitcher-Komponenten

## Componenti della brocca

Componentes do jarro

## Jug components

**Tapa jarra** Tapa gerra **Couvercle de pichet** Deckel **Coperchio della brocca** Tampa do jarro **Jug lid**



**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.**

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.

**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.**

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.

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

Nunca abra a tampa do jarro quando o aparelho estiver em funcionamento, pois existe o risco de transbordo e/ou queimaduras. Antes de abrir a tampa do jarro, pare o Mycook e espere alguns segundos até que as lâminas fiquem completamente paradas.

**Never open the jug lid when the appliance is running, as there is a risk of overflowing and/or burns. Before opening the jug lid, stop the Mycook and wait a few seconds until the blades have come to a complete standstill.**



## Componentes de la jarra

Components de la gerra

## Composants du pichet

Pitcher-Komponenten

## Componenti della brocca

Componentes do jarro

## Jug components

### MONTAJE CORRECTO DE LAS JUNTAS DE JARRA Y VAPORERA

MUNTATGE CORRECTE DE LES JUNTES PER A GERRES I VAPORERES

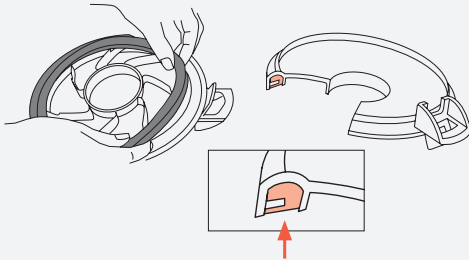
### ASSEMBLAGE CORRECT DES JOINTS DU PICHET ET DU CUIT VAPEUR

KORREKTE MONTAGE VON DICHTUNGEN FÜR KANNE UND DAMPFER

### CORRETTO MONTAGGIO DELLE GUARNIZIONI DELLA BROCCA E DELLA VAPORIERA

MONTAGEM CORRETA DAS JUNTAS DO JARRO E VAPORIZADOR

### CORRECT MOUNTING OF THE GASKETS OF JUGS AND STEAMERS



**El lado MÁS GRUESO Y CON TEXTO de la junta, debe colocarse HACIA ARRIBA, en contacto con la tapa o vaporera**

El costat més gruixut i amb text de la junta, s'ha de col·locar CAP A DALT, en contacte amb la tapa o vaporera

**Le côté le plus épais avec le texte du joint doit être placé VERS LE HAUT, en contact avec le couvercle ou le cuit vapeur**

Die dickere Seite mit dem Text der Dichtung muss NACH OBEN platziert werden, in Kontakt mit dem Deckel oder Dampfgerar

**Il lato più spesso con il testo della guarnizione deve essere posto VERSO L'ALTO, a contatto con il coperchio o la vaporiera**

O lado mais espesso com o texto da junta deve ser colocado PARA CIMA, em contacto com a tampa ou vaporizador

**The thicker side of the gasket with text should be placed UPWARD, touching the lid or steamer**



#### Junta Tapa

Junta Tapa

Joint Couvercle

Dichtungseinsatz Deckel

Guarnizione Coperchio

Junta Tampa

Lid gasket

#### Junta Vaporera

Junta Vaporera

Joint Cuit vapeur

Dichtungseinsatz Dampfgerar

Guarnizione Vaporiera

Junta Vaporizador

Steamer gasket

**Vaso dosificador** Got dosificador **Gobelet doseur**  
Messbecher **Misuratore** Copo medidor **Measuring cup**



100 ml

Sirve para medir la cantidad de los diferentes ingredientes. Lleva marcado un escalado de medidas. Evitar salpicaduras y que se pierda calor durante la cocción. Se pueden añadir líquidos en la jarra con el vaso dosificador colocado en la tapa.

Serveix per mesurar la quantitat dels diferents ingredients. Porta marcat un escalat de mides. Evita esquitxades i que es perdi calor durant la cocció. Es poden afegir líquids a la gerra amb el got dosificador col·locat a la tapa.

Le gobelet doseur sert à mesurer la quantité des différents ingrédients. Il a une échelle de mesures marquée. Évite les éclaboussures et les pertes de chaleur pendant la cuisson. Les liquides peuvent être ajoutés au pichet avec le gobelet doseur fixé au couvercle.

Der Messbecher wird verwendet, um die Menge der verschiedenen Zutaten abzumessen. Es hat eine ausgeprägte Skala von Maßnahmen. Um Spritzer zu vermeiden. Um Wärmeverluste beim Kochen zu vermeiden. Mit dem am Deckel befestigten Messbecher können Flüssigkeiten in die Kanne eingefüllt werden.

**Viene utilizzato per misurare la quantità dei diversi ingredienti.**

**È provvisto di una scala di misure. Evita schizzi e dispersioni di calore durante la cottura. I liquidi possono essere aggiunti nella brocca con il misurino posizionato nel coperchio.**

O copo medidor é usado para medir a quantidade dos diferentes ingredientes. Tem uma escala marcada de medidas. Para evitar salpicos. Para evitar a perda de calor durante a cozedura. Os líquidos podem ser adicionados ao jarro com o copo medidor preso à tampa.

**It is used to measure the quantity of the different ingredients.**

**It is marked with a scale of measurements. Avoid splashing and heat loss during cooking. Liquids can be added into the jug with the measuring cup on the lid.**



**2,75 L**  
**(max: 2 L)**

**La jarra La gerra Le pichet**  
**Der Kochbehälter La brocca O jarro The jug**

**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.**

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, d'aturar el procés o esperar aquest hagi finalitzat.

**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.**

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.

**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.**



## Componentes de la jarra

Components de la gerra

## Composants du pichet

Pitcher-Komponenten

## Componenti della brocca

Componentes do jarro

## Jug components

Não ative 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 transbordo 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.

**Do not activate the heating function with an empty jug. Some of the cooking processes require the jug to be locked. NEVER force the jug out of its position, as there is a danger of overflow and/or burns and it may damage the machine. Before removing the jug, you must stop the process or wait until the process has finished.**

**Las cuchillas La ganiveta Les lames**  
**Die Klängen Le lame As lâminas The blades**



Las cuchillas incorporan dos pivotes laterales en su soporte que sirven para centrarlas y fijarlas correctamente en la jarra. **IMPORTANTE.** Las cuchillas siempre tienen que llevar la junta correctamente montada. Tener especial cuidado al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas. **NO SUMERGIR NUNCA LAS CUCHILLAS EN AGUA, NI LAVARLAS EN EL LAVAVAJILLAS, YA QUE SI ENTRA AGUA EN SU INTERIOR PODRÁ ESTROPEARSE SU MECANISMO INTERNO.**

Les fulles incorporen dos pivots laterals en el seu suport que serveixen per centrar-les i fixar-les correctament a la gerra. **IMPORTANT.** Les fulles sempre han de portar la junta correctament muntada. Tenir especial cura en manipular les fulles ja que estan molt esmolades. **NO SUBMERGIR MAI LES GANIVETES EN AIGUA, NI RENTAR-LES AL RENTAVAJELLES, JA QUE SI ENTRA AIGUA EN EL SEU INTERIOR PODRÀ ESPATJAR-SE EL SEU MECANISME INTERN.**

Les lames intègrent deux pivots latéraux dans leur support qui servent à les centrer et à les fixer correctement dans le pichet. **IMPORTANT.** Les lames doivent toujours avoir le joint correctement monté. Faites particulièrement attention lorsque vous manipulez les lames car elles sont très tranchantes. **NE JAMAIS IMMERGER LES LAMES DANS L'EAU, NI LES LAVER AU LAVE-VAISSELLE, CAR SI L'EAU PÉNÈTRE À L'INTÉRIEUR, ELLE POURRAIT ENDOMMAGER SON MÉCANISME INTERNE.**

Die Klängen haben zwei seitliche Zapfen in ihrer Halterung, die dazu dienen, sie zu zentrieren und korrekt im Gefäß zu fixieren. **WICHTIG.** Die Klängen müssen immer mit korrekt montierter Dichtung versehen sein. Seien Sie beim Umgang mit den Klängen besonders vorsichtig, da sie sehr scharf sind. **TAUCHEN SIE DIE KLINGEN NIEMALS IN WASSER UND WASCHEN SIE SIE NIE IN DER GESCHIRRRPÜLMASCHINE, DA WENN WASSER IN SIE EINTRIT, KANN ES IHREN INNEREN MECHANISMUS BESCHÄDIGEN.**

Le lame sono dotate di due perni laterali, collocati sul loro supporto, che servono a centrarle e a fissarle correttamente nella brocca.

**IMPORTANTE.** Le lame devono sempre avere la guarnizione montata correttamente. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le lame, poiché sono molto affilate. **NON IMMERGERE MAI LE LAME NELL'ACQUA E NON LAVARLE IN LAVASTOVIGLIE, POICHÉ SE L'ACQUA POTREBBE DANNEGGIARNE IL MECCANISMO INTERNO.**

As lâminas possuem dois pivôs laterais no seu suporte que servem para centralizá-las e fixá-las corretamente no jarro. **IMPORTANTE.** As lâminas devem sempre ter sempre a junta montada. Tome especial cuidado ao manusear as lâminas, pois são muito afiadas. **NUNCA Mergulhe as lâminas em água, nem as lave na máquina de lavar louça, pois se entrar água no seu interior**

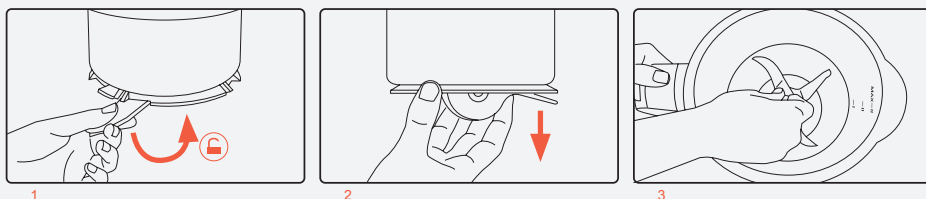
PODE DANIFICAR O SEU MECANISMO INTERNO.

The blades are fitted with two lateral pivots on their support which are used to center them and fix them correctly in the jug. **IMPORTANT.** The blades must always have the gasket correctly fitted. Take special care when handling the blades as they are very sharp.

**NEVER IMMERSE THE BLADES IN WATER, NOR WASH THEM IN THE DISHWASHER, AS IF WATER GETS INSIDE THEY MAY DAMAGE THEIR INTERNAL MECHANISM.**

**Sacar las cuchillas** Treure la ganiveta **Sortir les lames** Nimm die Klängen heraus **Estrarre le lame**

**Tire as lâminas** **Remove the blades**



Desplazar la brida fijación cuchillas 180° a posición abierto y tirar del soporte jarra, tal como indican las flechas (1 y 2). Sacar las cuchillas de la jarra con cuidado de no cortarse (3).

Desplaçar la brida de fixació fulles 180° a posició obert i estirar el suport gerra, tal com indiquen les fletxes (1 i 2). Treure les fulles de la gerra amb cura de no tallar-se (3).

Déplacez le support de fixation de la lame de 180° en position ouverte et tirez le support du pichet, comme indiqué par les flèches (1 et 2). Sortez les lames du pichet en faisant attention de ne pas vous couper (3).

Bewegen Sie die Messerbefestigungshalterung um 180° in die geöffnete Position und ziehen Sie an der Behälterhalterung, wie durch die Pfeile (1 und 2) angezeigt. Nehmen Sie die Klängen aus dem Glas und achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden (3).

Ruotare la staffa di bloccaggio delle lame di 180°, in posizione aperta, e tirare il supporto della brocca come indicato dalle frecce (1 e 2). Rimuovere le lame dalla brocca facendo attenzione a non tagliarsi (3).

Mova o suporte de fixação da lâmina 180° para a posição aberta e puxe o suporte do jarro, conforme indicado pelas setas (1 e 2). Retire as lâminas do jarro tomando cuidado para não se cortar (3).

Move the blade attachment flange 180° to the open position and pull the jug holder as indicated by the arrows (1 and 2). Remove the blades from the jug being careful not to cut yourself (3).



## Componentes de la jarra

Components de la gerra

## Composants du pichet

Pitcher-Komponenten

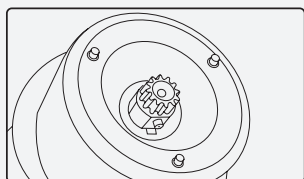
## Componenti della brocca

Componentes do jarro

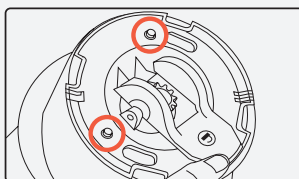
## Jug components

**Poner las cuchillas** Possar la ganiveta **Placer les lames** Nimm die Klingen heraus **Estrarre le lame**

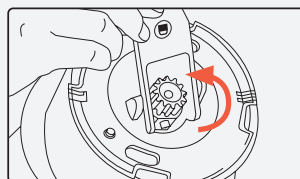
**Tire as lâminas** **Insert the blades**



1



2



3

**Colocar las cuchillas y dar la vuelta a la jarra manteniendo sujetadas las cuchillas con la mano en su alojamiento (1)**  
**Encajar el soporte jarra (con la brida fijación cuchillas en la posición abierto) en la cuchilla y en los tres pivotes de la base de la jarra (2).**

**Desplazar la brida 180° a posición cerrado, asegurando de que llegue al tope (3).**

Col·locar les fulles i capgirar la gerra mantenint subjectades les fulles amb la mà al seu allotjament (1)

Encaixar el suport gerra (amb la brida fixació fulles a la posició obert) a la fulla i als tres pivots de la base de la gerra (2).

Desplaçar la brida 180° a posició tancat, assegurant que arribi al topall (3).

**Insérez les lames et retournez le pichet à l'envers, en maintenant les lames avec votre main dans leur position initiale (1)**  
**Montez le support du pichet (avec la bride de fixation de la lame en position ouverte) sur les lames et sur les trois pivots à la base du pichet (2).**

**Déplacez la bride de 180° vers la position fermée en s'assurant qu'elle atteigne la fin (3).**

Setzen Sie die Klingen ein und drehen Sie das Glas um, wobei Sie die Klingen mit Ihrer Hand in ihrem Gehäuse halten (1)

Bringen Sie die Krughalterung (mit dem Messerbefestigungsflansch in geöffneter Position) am Messer und an den drei Zapfen am Boden des Krugs (2) an. Bewegen Sie den Flansch um 180° in die geschlossene Position und achten Sie darauf, dass er den Anschlag (3) erreicht.

**Inserire le lame e capovolgere la brocca, tenendo le lame nella loro sede con la mano (1).**

**Montare il supporto della brocca (con la staffa della lama in posizione aperta) sulla lama e sui tre perni alla base della brocca (2).**

**Ruotare la flangia di 180° in posizione chiusa, assicurandosi che arrivi a toccare la base (3).**

Coloque as lâminas e vire o jarro para baixo, segurando as lâminas no seu alojamento com a mão (1)

Encaixe o suporte do jarro (com o flange de fixação da lâmina na posição aberta) na lâmina e nos três pivôs na base do jarro (2).

Desloque a flange 180° para a posição fechada, certificando-se de que atinge o batente (3).

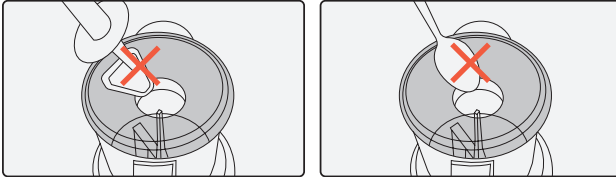
**Insert the blades and turn the jug upside down, holding the blades by hand in their seat (1).**

**Fit the jug support (with the blade clamp in the open position) on the blade and on the three pivots on the base of the jug (2).**

**Move the flange 180° to the closed position, making sure that it reaches the stop (3).**



Espátula  
Espàtula  
Spatule  
Spatel  
Spatola  
Espátula  
Espatula



**La espátula sirve para remover los alimentos, evitar que se peguen en las paredes de la jarra y para ayudar a vaciar la jarra. No introducir nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si se está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas. No utilizar nunca otros utensilios en sustitución de la espátula. Puede ser peligroso.**

L'espàtula serveix per remoure els aliments, evitar que s'enganxin a les parets de la gerra i per ajudar a buidar la gerra. No introduïu mai l'espàtula per l'orifici central de la tapa, si s'està treballant amb la paleta mescladora incorporada a les fulles. No utilitzeu mai altres utensilis en substitució de l'espàtula. Pot ser perillós.

**La spatule sert à remuer les aliments, à les empêcher de coller aux parois du pichet et à aider à vider le pichet. N'introduisez jamais la spatule par le trou central du couvercle, si vous travaillez avec la palette de mélangeuse intégrée aux lames. N'utilisez jamais d'autres ustensiles à la place de la spatule. Il peut être dangereux.**

Der Pfannenwender wird verwendet, um die Lebensmittel umzurühren, zu verhindern, dass sie an den Seiten des Glases haften bleiben, und um das Entleeren des Glases zu erleichtern. Stecken Sie den Spatel niemals durch das zentrale Loch des Deckels, wenn Sie mit dem in die Klängen integrierten Rührflügel arbeiten. Verwenden Sie niemals andere Utensilien anstelle des Pfannenwenders. Es könnte gefährlich sein.

**La spatola serve per mescolare il cibo, per evitare che si attacchi e per svuotare la brocca più facilmente. Non inserire mai la spatola attraverso il foro centrale del coperchio se si sta lavorando con la palette mescolatrice inserita. Non utilizzare mai altri utensili al posto della spatola. Potrebbe essere pericoloso.**

A espátula é usada para mexer os alimentos, evitar que fiquem pegados às paredes do jarro e ajudar a esvaziar o jarro. Nunca insira a espátula pelo orifício central da tampa, se estiver trabalhando com a pá misturadora incorporada nas lâminas. Nunca use outros utensílios em vez da espátula. Pode ser perigoso.

**The spatula is used to stir the food, prevent it from sticking to the sides of the jug and to help empty the jug. Never insert the spatula through the central hole in the lid if you are working with the mixing paddle incorporated in the blades. Never use other utensils instead of the spatula. This can be dangerous.**



**Paleta mezcladora**

Paleta mescladora

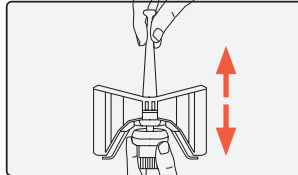
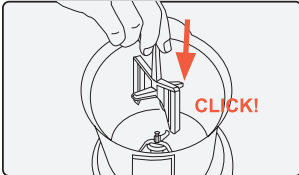
**Palette mélangeuse**

Mischpaddel

**Paletta mescolatrice**

Pá misturadora

**Mixing paddle**



La paleta mezcladora sirve para montar nata, crema, claras de huevo... También sirve para remover alimentos sin triturarlos y para evitar que se peguen los alimentos en la jarra cuando se trabaja en caliente.

Para montar la paleta mezcladora se monta en una sola posición sobre las cuchillas, haciendo una ligera presión hacia abajo hasta oír un clic, que indica que está correctamente anclada. Para desmontar la paleta mezcladora estirar hacia arriba hasta desacoplarla.

**NO UTILIZAR NUNCA LA PALETA MEZCLADORA A VELOCIDADES SUPERIORES A 5.**

La paleta mescladora serveix per muntar nata, crema, clares d'ou... També serveix per remoure aliments sense triturar-los i per evitar que s'enganxin els aliments a la gerra quan es treballa en calent.

Per muntar la paleta mescladora es munta en una sola posició sobre les fulles, fent una lleugera pressió cap avall fins a sentir un clic, que indica que està correctament ancorada. Per desmuntar la paleta mescladora estirar cap amunt fins a desacoblar-la.

**NO UTILITZAR MAI LA PALETA MESCLADORA A VELOCITATS SUPERIORS A 5.**

La palette de mélangeuse sert à fouetter la crème, la crème fraîche, les blancs d'œufs... Elle sert également à remuer les aliments sans les écraser et à éviter que les aliments ne collent dans le pichet lorsqu'on travaille à chaud.

Pour monter la palette mélangeuse, installez-la dans une seule position sur les lames, en appuyant légèrement jusqu'à ce que vous entendiez un clic, ce qui indique qu'elle est correctement ancrée. Pour retirer la palette mélangeuse, tirez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit désengagée.

**N'UTILISEZ JAMAIS LA PALETTE DE MÉLANGEUSE À DES VITESSES SUPÉRIEURES À 5.**

Der Rührflügel dient zum Schlagen von Sahne, Sahne, Eiweiß... Er dient auch zum Rühren von Speisen, ohne sie zu zerkleinern, und um zu verhindern, dass Speisen im Topf haften bleiben, wenn heiß gearbeitet wird.

Um den Mischflügel zusammenzubauen, wird er in einer einzigen Position auf den Flügeln montiert und leicht nach unten gedrückt, bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass er richtig verankert ist. Zum Demontieren den Rührflügel nach oben ziehen, bis er entkoppelt ist.

**VERWENDEN SIE DEN RÜHRSCHÄDEL NIEMALS BEI GESCHWINDIGKEITEN VON MEHR ALS 5.**

La paletta mescolatrice viene utilizzata per montare la panna, la crema, gli albumi, ecc.... Si usa anche per mescolare gli alimenti senza frullarli, per evitare che si attacchino al fondo e alle pareti della brocca quando si lavora a caldo.

Per montare la paletta mescolatrice bisognerà inserirla nella brocca, appoggiarla alle lame e premere leggermente verso il basso fino a sentire uno scatto, che indicherà il corretto montaggio. Per rimuovere la paletta mescolatrice, tirarla verso l'alto fino a sganciarla.

**NON UTILIZZARE MAI LA PALETTA MESCOLATRICE A VELOCITÀ SUPERIORE A 5.**

A pá misturadora é utilizada para bater natas, cremes, claras de ovos... Também é utilizada para mexer os alimentos sem os esmagar e para evitar que os alimentos fiquem pegados ao jarro ao trabalhar a quente.



Para montar a pá misturadora, ela é montada em numa única posição nas lâminas, pressionando levemente para baixo até ouvir um clique, o que indica que está bem fixada. Para desmontar a pá misturadora, puxe para cima até desacoplar.  
NUNCA UTILIZE A PÁ MISTURADORA A VELOCIDADES SUPERIORES A 5.

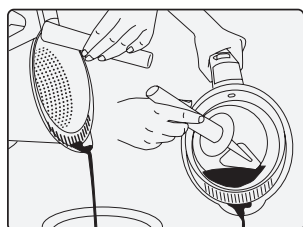
**The mixing paddle is used to whip cream, cream, egg whites, etc.... It is also used to stir foods without grinding them and to prevent food from sticking to the jug when processing in hot.**

**To assemble the mixing paddle, it is mounted in a single position on the blades, pressing downwards lightly until you hear a click, which indicates that it is correctly anchored. To remove the mixing paddle, pull it upwards until it is released.**

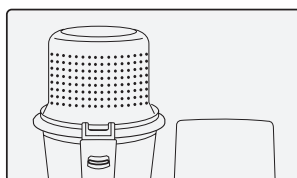
**NEVER USE THE MIXING PADDLE AT SPEEDS HIGHER THAN 5.**



Cestillo  
Cistell  
Panier-passoire  
Korb  
Cestello  
Cesto  
Basket



1



2



3

Sirve para cocinar ingredientes que no tengan que ser mezclados ni triturados. Para colar: caldos, batidos, zumos... sujetar el cestillo con el mango o la espátula en la operación de filtrado. (1).

Para evitar salpicaduras y permitir la salida del vapor cuando se trabaja en caliente, colocar el cestillo al revés sobre la tapa de la jarra, asegurándose de haber quitado previamente el vaso dosificador de la misma (2).

Para sacarlo de la jarra se encaja el mango del cestillo en la ranura y se levanta haciendo una ligera palanca (3).

Serveix per cuinar ingredients que no hagin de ser barrejats ni triturats. També serveix per colar: brous, batuts, sucus... Subjectar el cistell amb el mànec o l'espàtula a l'operació de filtratge. (1).

Per evitar esquitxades i permetre la sortida del vapor quan es treballa en calent, col·loqueu el cistell al revés sobre la tapa de la gerra, assegurant-se d'haver tret prèviament el got dosificador de la mateixa (2).

Per treure'l de la gerra s'encaixa el mànec del cistell a la ranura i s'aixeca fent una lleugera palanca (3).

Il est utilisé pour cuire des ingrédients qui n'ont pas besoin d'être mélangés ou écrasés. Il sert également à filtrer : bouillons, smoothies, jus... Tenez le panier avec la poignée ou la spatule lors de l'opération de filtrage (1).

Pour éviter les éclaboussures et permettre à la vapeur de s'échapper lorsque vous travaillez à chaud, placez le panier à l'envers sur le couvercle du pichet en vous assurant d'avoir préalablement retiré le gobelet doseur du pichet (2).

Pour le retirer du pichet, insérez la poignée du panier dans la fente et soulevez-le avec un léger levier (3).

Es wird verwendet, um Zutaten zu kochen, die nicht gemischt oder zerkleinert werden müssen. Es wird auch zum Abseihen verwendet: Brühen, Smoothies, Säfte... Halten Sie den Korb während des Filtriervorgangs am Griff oder am Spatel. (1).

Um Spritzer zu vermeiden und Dampf entweichen zu lassen, stellen Sie den Korb verkehrt herum auf den Kannendeckel und achten Sie darauf, vorher den Messbecher von der Kanne (2) zu entfernen.

Um ihn aus dem Glas zu entfernen, stecken Sie den Griff des Korbs in den Schlitz und heben Sie ihn mit einem leichten Hebel an (3).

Si usa per cucinare ingredienti che non devono essere frullati o ridotti in purea. Ideale per filtrare brodi, frullati, succhi... Per filtrare, è consigliato aiutarci con il manico o con la spatola per sorreggere il cestello (1).

Per evitare schizzi e per consentire la fuoriuscita del vapore quando si lavora a caldo, posizionare il cestello capovolto sul coperchio della brocca, assicurandosi che il misurino sia stato precedentemente rimosso (2).

Per rimuovere il cestello dalla brocca, inserire il manico nella scanalatura e sollevarlo con una leggera spinta (3).

É usado para cozinhar ingredientes que não precisam ser misturados ou triturados. Serve também para coar: caldos, batidos, sumos... Segure o cesto com a pega ou com a espátula durante a operação de filtração. (1).

Para evitar salpicos e permitir a saída de vapor ao trabalhar a quente, coloque o cesto voltado para baixo na tampa do jarro, certi-

ficando-se de que retirou previamente o copo medidor do jarro (2).

Para removê-lo da jarra, encaixe a alça do cesto na ranhura e levante-a com um leve puxão (3).

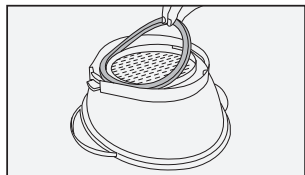
**Used for cooking ingredients that do not need to be blended or mashed. To strain: broths, milkshakes, juices... hold the basket with the handle or the spatula when straining (1).**

**To avoid splashing and to allow steam to escape when processing on hot, place the basket upside down on the lid of the jug, making sure to remove the measuring cup from the jug beforehand (2).**

**To remove it from the jug, fit the handle of the basket into the groove and lift it up with a slight lever (3).**



Vaporera  
Vaporera  
Cuit vapeur  
Dampfgarer  
Vaporiera  
Vaporizador  
Steamer



La vaporera en su bandeja inferior, la base lleva una junta de silicona (1) para evitar que rebosen los líquidos entre la jarra y la bandeja. La bandeja siempre tiene que llevar la junta correctamente montada.

Para la cocción al vapor, se recomienda poner 750 ml de agua en la jarra, no obstante, se debe asegurar periódicamente que la jarra tenga suficiente agua. Mycook evapora aproximadamente 450 ml de agua cada 30 minutos.

**IMPORTANTE.** La bandeja siempre se debe acoplar y desacoplar de la jarra fuera de la unidad central. Cuando se trabaja en caliente o se cocina al vapor, se alcanzan temperaturas elevadas. Tener cuidado al manipular, especialmente las partes de acero inoxidable ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras.

La vaporera a la safata inferior, la base porta una junta de silicona (1) per evitar que vessin els líquids entre la gerra i la safata. La safata sempre ha de portar la junta correctament muntada.

Per a la cocció al vapor, es recomana posar 750 ml d'aigua a la gerra, però cal assegurar periòdicament que la gerra tingui prou aigua. Mycook evapora aproximadament 450 ml daigua cada 30 minuts.

**IMPORTANT.** La safata sempre s'ha d'acoblar i desacoblar de la gerra fora de la unitat central. Quan es treballa en calent o es cuina al vapor, s'assoleixen temperatures elevades. Aneu amb compte en manipular, especialment les parts d'acer inoxidable ja que hi ha el risc de patir cremades.

**Le cuit vapeur dans son plateau inférieur, la base comporte un joint en silicone (1) pour éviter que les liquides ne débordent entre le pichet et le plateau. Le plateau doit toujours avoir le joint correctement monté.**

**Pour la cuisson à la vapeur, il est recommandé de mettre 750 ml d'eau dans le pichet, cependant, il faut s'assurer périodiquement que le pichet contient suffisamment d'eau. Mycook évapore environ 450 ml d'eau toutes les 30 minutes.**

**IMPORTANT.** Le plateau doit toujours être attaché et détaché le pichet à l'extérieur de l'unité de centrale. Lors du travail à chaud ou à la vapeur, des températures élevées sont atteintes. Faites attention lors de la manipulation, en particulier les pièces en acier inoxydable car il existe un risque de brûlure.

Der Dampfgarer in seiner unteren Schale, der Boden hat eine Silikondichtung (1), um zu verhindern, dass Flüssigkeiten zwischen Kanne und Schale überlaufen. Die Wanne muss immer mit korrekt montierter Dichtung versehen sein.

Für das Dampfgaren wird empfohlen, 750 ml Wasser in die Kanne zu geben, es muss jedoch regelmäßig sichergestellt werden, dass die Kanne genügend Wasser hat. Mycook verdunstet etwa 450 ml Wasser alle 30 Minuten.

**WICHTIG.** Das Tablett muss immer außerhalb des Unterschranks an der Kanne angebracht und wieder abgenommen werden. Beim Warmumformen oder Dämpfen werden hohe Temperaturen erreicht. Vorsicht beim Umgang, insbesondere mit den Edelstahlteilen, da Verbrennungsgefahr besteht.

**La base della vaporiera è dotata di una guarnizione in silicone (1) per evitare che i liquidi trabocchino tra la brocca e la vaporiera.**

**La guarnizione della vaporiera deve sempre essere montata correttamente.**

**Per la cottura a vapore, si consiglia di mettere 750 ml di acqua nella brocca, ma è necessario assicurarsi periodicamente che la brocca contenga acqua a sufficienza. Mycook fa evaporare circa 450 ml di acqua ogni 30 minuti.**

**IMPORTANTE.** La vaporiera deve essere sempre montata e smontata dalla brocca quando quest'ultima non è inserita nell'unità centrale. Quando si lavora a caldo o si cuoce a vapore, si raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione durante la manipolazione, in particolare delle parti in acciaio inox, perché potrebbero causare ustioni.

O vaporizador na sua bandeja inferior, a base possui uma junta de silicone (1) para evitar que os líquidos transbordem entre o jarro e a bandeja. A bandeja deve estar sempre com a junta montada corretamente.

Para cozinhar a vapor, recomenda-se colocar 750 ml de água no jarro, no entanto, deve-se assegurar periodicamente que o jarro tem água suficiente. Mycook evapora aproximadamente 450 ml de água a cada 30 minutos.

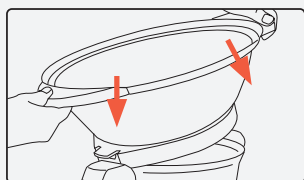
**IMPORTANTE.** A bandeja deve estar sempre encaixada e desencaixada do jarro fora da unidade central. Durante o trabalho a quente ou a vapor, atingem-se altas temperaturas. Tenha cuidado ao manusear, especialmente as peças de aço inoxidável, pois há risco de queimaduras.

The base of the steamer has a silicone gasket (1) on the bottom tray to prevent liquids from overflowing between the jug and the steamer tray. The steamer must always be correctly fitted with the gasket.

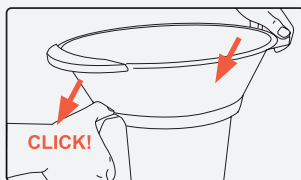
For steaming, it is recommended to put 750 ml of water in the jug, however, you should periodically make sure that the jug has enough water in it. Mycook evaporates approximately 450 ml of water every 30 minutes.

**IMPORTANT.** The steamer must always be attached and detached from the jug outside the main unit. When processing on hot or steaming, high temperatures are reached. Take care when handling, especially stainless steel parts as there is a risk of burns.

**Acoplar/Desacoplar la vaporera** Possar/Treure la vaporera **Amarrage/décrochage du cuit vapeur** Andocken/Abdocken des Dampfgerärs  
**Montare/sganciare la vaporiera** Encaixar/desencaixar o vaporizador **Attaching/Unattaching the steamer**



1



2



3

Para acoplar la vaporera a la jarra proceder de manera similar que con la tapa. Encajar la lengüeta de la bandeja en las guías de la jarra (1), apoyar la parte delantera sobre la jarra y empujar en dirección de la flecha (2) hasta oír un click, lo que indicará que se ha acoplado correctamente.

Para desacoplar la bandeja de la jarra deslizar la pestaña del asa de la jarra hacia abajo (3) y cuando se haya desacoplado sacar la bandeja. Cuando se limpie la bandeja, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.

Los pasos para cocinar al vapor están detallados en el recetario.



Vaporera

Vaporera

Cuit vapeur

Dampfgarer

Vaporiera

Vaporizador

Steamer

Per acoblar la vaporera a la gerra, procedir de manera similar que amb la tapa. Encaixar la llengüeta de la safata a les guies de la gerra (1), recolzar la part davantera sobre la gerra i empenyer en direcció de la fletxa (2) fins a sentir un clic, cosa que indicarà que s'ha acoblat correctament.

Per desacoblar la safata de la gerra lliscar la pestanya de la nansa de la gerra cap avall (3) i quan s'hagi desacoblat treure la safata. Quan es netegi la safata, es recomana desmuntar la junta per netejar-la per separat.

Els passos per cuinar al vapor estan detallats al receptari.

**Pour fixer le cuit vapeur au pichet, procédez de la même manière qu'avec le couvercle. Insérez la languette du plateau dans les guides du pichet (1), posez la partie avant sur le pichet et poussez dans le sens de la flèche (2) jusqu'à ce que vous entendiez un clic, ce qui indiquera qu'il est correctement fixé.**

**Pour détacher le cuit vapeur du pichet, faites glisser la languette de la poignée du pichet vers le bas (3) et une fois détachée, retirez le cuit vapeur.**

**Lors du nettoyage cuit vapeur, il est recommandé de démonter le joint pour le nettoyer séparément.**

**Les étapes de cuisson à la vapeur sont détaillées dans le livre de recettes.**

Um den Dampfgarer auf dem Glas zu befestigen, gehen Sie ähnlich vor wie beim Deckel. Setzen Sie die Lasche des Tablett in die Glasführungen (1), setzen Sie den vorderen Teil auf das Glas und drücken Sie es in Pfeilrichtung (2), bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass es richtig befestigt wurde.

Um das Tablett von der Kanne zu lösen, schieben Sie die Lasche am Kannengriff nach unten (3) und entfernen Sie das Tablett nach dem Abnehmen. Beim Reinigen des Tablett wird empfohlen, die Dichtung zu demontieren, um sie separat zu reinigen.

Die Schritte zum Dämpfen sind im Rezeptbuch detailliert beschrieben.

**Per montare la vaporiera sulla brocca, procedere come per il coperchio. Inserire la linguetta della vaporiera nelle guide della caraffa (1), appoggiare la parte anteriore sulla brocca e spingere in direzione della freccia (2) fino a sentire un clic, che indica che è stato montata correttamente.**

**Per sganciare la vaporiera dalla brocca, far scorrere verso il basso la linguetta sul manico della brocca (3) e, una volta sganciato, rimuovere la vaporiera.**

**Quando si pulisce la vaporiera, si consiglia di rimuovere la guarnizione per una pulizia accurata.**

**I passi per la cottura a vapore sono descritti in dettaglio nel ricettario.**

Para fixar o vaporizador no jarro, proceda da mesma forma que com a tampa. Encaixe a patilha da bandeja nas guias do jarro (1), apoie a parte frontal no jarro e empurre na direção da seta (2) até ouvir um clique, o que indica que foi encaixado corretamente.

Para desengatar o tabuleiro do jarro, deslize a patilha da pega do jarro para baixo (3) e depois de o retirar, retire o tabuleiro (4)

Ao limpar a bandeja, é recomendável desmontar a junta para limpá-la separadamente.

Os passos para cozinhar a vapor estão detalhados no livro de receitas.

**To attach the steamer to the jug, proceed in the same way as for the lid. Fit the tab on the steamer into the jug guides (1), support the front of the steamer on the jug and push in the direction of the arrow (2) until you hear a click, which indicates that it has been correctly fitted.**

**To unattach the steamer from the jug, slide the tab on the jug handle down (3) and when it is unattached, remove the steamer.**

**When cleaning the steamer, it is recommended to remove the gasket to clean it separately. The steps for steaming are detailed in the recipe book.**



**Consejos y advertencias**  
Consells i advertències  
**Conseils et avertissements**  
Tipps und Hinweise  
**Consigli e avvertenze**  
Dicas e advertências  
**Advices and Warnings**

### **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 **To stop the machine**

Parar sempre 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.

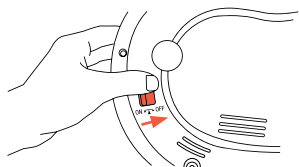
**Fermare sempre la macchina girando il selettore di velocità su 0. Prima di aprire il coperchio della brocca, attendere alcuni secondi fino a quando le lame si siano completamente fermate.**

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

**Always stop the machine by turning the speed selector to 0. Before opening the lid of the jug, wait a few seconds until the blades are completely stopped.**

### **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 **To lock the scale**



#### **1. Deslizar la pestaña amarilla hasta "OFF"**

Lliscar la pestanya groga fins a "OFF"

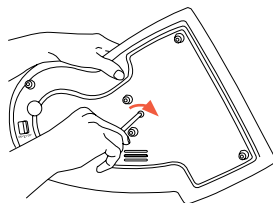
**Faites glisser l'onglet jaune sur "OFF"**

Schieben Sie den gelben Schieber auf „OFF“

**Far scivare l'interruttore giallo su "OFF"**

Deslize o botão amarelo para "OFF"

**Slide the yellow tab to "OFF".**



#### **2. Atornillar el tornillo solo 2 vueltas**

Cargolar el cargol només 2 voltes

**Visser la vis de 2 tours seulement**

Schraube um 2 Umdrehungen herausdrehen

**Stringere la vite di soli 2 giri**

Aparafusar o parafuso só 2 voltas

**Tighten the screw only 2 turns**



## Consejos y advertencias

Consells i advertències

Conseils et avertissements

Tipps und Hinweise

Consigli e avvertenze

Dicas e advertências

Advices and Warnings

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

So verarbeiten Sie heiße Zutaten **Come cucinare a caldo** Como cozinhar a quente **How to process in hot**

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 màxima velocitat que es pot seleccionar és la 5. Utilitzar la velocitat SOFRITO només per fer sofregits. No activar la funció d'escalfament amb la gerra buida. A l'acabar l'operació, l'aparell emet un senyal acústic d'avís 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. Ne pas activer la fonction température lorsque le pichet est 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.

A 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 selecionada é 5. Use a velocidade SALTEAR 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 sonoro e informa no ecrã que o passo foi concluído e as lâminas começam a rodar à velocidade 1 para evitar que os alimentos peguem ou queimem.

When hot, the maximum speed that can be selected is 5. Use the SAUTE speed only to do sauté. Do not activate the heating function with an empty jug. At the end of the operation, the appliance emits an acoustic warning signal and informs you on the display that the step has been completed and the blades start to rotate at speed 1 to prevent the food from sticking or burning.

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

So verarbeiten Sie kalte Zutaten **Come cucinare a freddo** Como cozinhar a frio **How to process in cold**

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'avís 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 une alerte 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.**

Selecione 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 sonoro e o ecrã mostra um aviso de que o passo foi concluído.

**Slowly select the operating speed and the machine starts up. At the end of the operation, when operating time has been previously selected, the device emits an acoustic warning signal and the display shows a message that the step has been completed.**

**Errores en pantalla y sus posibles soluciones**

Errors en pantalla i les possibles solucions

**Erreurs sur l'écran et leurs solutions possibles**

Fehler auf dem Bildschirm und ihre möglichen Lösungen

**Errori sullo schermo e possibili soluzioni**

Erros no ecrã e suas possíveis soluções

**Errors on the screen and possible solutions**

- - - - g

**Falta presencia de jarra**

**Se ha excedido peso parcial 2000 g. Quitar alimentos de la jarra**

**Se ha excedido peso total 4000 g. Quitar alimentos de la jarra**

Manca presència de gerra

S'ha excedit de pes parcial 2000 g. Treure aliments de la gerra

S'ha excedit el pes total 4000 g. Treure aliments de la gerra

**Pichet manquant**

**Le poids partiel de 2000 g a été dépassé. Retirer les aliments du pichet**

**Le poids total de 4000 g a été dépassé. Retirer les aliments du pichet**

Kochbehälter fehlt.

Teilgewicht über 2000 g. wurde überschritten. Entfernen Sie die Lebensmittel aus dem Kochbehälter.

Gesamtgewicht über 4000 g. wurde überschritten. Entfernen Sie Lebensmittel aus dem Kochbehälter

**Brocca mancante**

**Il peso parziale consentito di 2000 g è stato superato. Rimuovere il contenuto dalla brocca.**

**Il peso totale consentito di 4000 g è stato superato. Rimuovere il contenuto dalla brocca.**

Falta de presença de jarro

O peso parcial de 2000 g foi excedido. Retirar os alimentos do jarro

O peso total de 4000 g foi excedido. Retirar os alimentos do jarro

**Missing jug**

**The allowed partial weight of 2000 g has been exceeded. Remove items from the jug.**

**The maximum allowed weight of 4000 g has been exceeded. Remove items from the jug.**

ERR 3

**Possible sobrecorriente del motor. Quitar alimentos de la jarra.**

Possible sobrecurrent del motor. Treure aliments de la gerra.

**Possible surintensité du moteur. Retirez les aliments du pichet.**

Möglicher Motorüberstrom. Lebensmittel aus dem Glas nehmen.

**Possibile sovracorrente del motore. Rimuovere il cibo dalla brocca.**

Possível sobrecorrente do motor. Retire os alimentos do jarro.

**Possible motor overcurrent. Remove food from the jug**

## ERR 5

**Possible sobrecalentamiento del motor. Dejar enfriar el aparato.**

Possible sobreescalfament del motor. Deixeu refredar l'aparell.

**Surchauffe possible du moteur. Laissez refroidir l'appareil.**

Mögliche Motorüberhitzung. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Possibile surriscaldamento del motore. Lasciare raffreddare il dispositivo.**

Possível superaquecimento do motor. Deixe o aparelho esfriar.

**Possible overheating of the motor. Allow the machine to cool down.**

## ERR 1, 2, 6, 7

**Desconectar y conectar a la red eléctrica. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Técnica Taurus.**

Desconnectar i connectar a la xarxa elèctrica. Si continua donant error, anoteu el número i porteu l'aparell a un servei d'Assistència Tècnica Taurus.

**Débranchez et rebranchez au réseau électrique. S'il continue à donner une erreur, notez le numéro et apportez l'appareil à un service d'assistance technique de Taurus.**

Trennen und verbinden Sie es mit dem Stromnetz. Wenn weiterhin ein Fehler angezeigt wird, notieren Sie sich die Nummer und bringen Sie das Gerät zu einem technischen Kundendienst von Taurus.

**Scollegare e ricollegare il dispositivo alla rete elettrica. Se continua a mostrare l'errore, annotare il numero di errore e portare il dispositivo presso un Centro Assistenza Tecnica Taurus.**

Desconecte e conecte à rede elétrica. Se continuar a dar erro, anote o número e leve o aparelho a um serviço de Assistência Técnica Taurus.

**Disconnect and connect to electrical circuit. If it continues to give an error, note down the number and take the machine to Taurus Technical Assistance Service.**

## ERR 8

**Possible sobrecalentamiento de la inducción. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar.**

Possible sobreescalfament de la inducció. Desconnectar de la xarxa elèctrica i treure la gerra. Deixeu-ho refredar.

**Possible surchauffe de l'induction. Débranchez du réseau électrique et retirez le pichet. Laisser refroidir.**

Mögliche Induktionsüberhitzung. Trennen Sie es vom Stromnetz und entfernen Sie das Glas. Abkühlen lassen.

**Possibile surriscaldamento del sistema a induzione. Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e rimuovere la brocca. Lasciare raffreddare.**

Possível superaquecimento por indução. Desconecte da rede elétrica e retire o jarro. Deixe-o arrefecer.

**Possible overheating of the induction. Disconnect from the electrical circuit and remove the jug. Leave to cool.**

## ERR 9

**Possible sobrecalentamiento de la inducción. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Técnica Taurus.**

Possible sobreescalfament de la inducció. Desconnectar de la xarxa elèctrica i treure la gerra. Deixeu-ho refredar. Si continueu donant error, anoteu el número i porteu l'aparell a un servei d'Assistència Tècnica Taurus.

**Possible surchauffe de l'induction. Débranchez du réseau électrique et retirez le pichet. Laisser refroidir. S'il continue à donner une erreur, notez le numéro et apportez l'appareil à un service d'assistance technique de Taurus.**

Mögliche Induktionsüberhitzung. Trennen Sie es vom Stromnetz und entfernen Sie das Glas. Abkühlen lassen. Wenn weiterhin ein Fehler angezeigt wird, notieren Sie sich die Nummer und bringen Sie das Gerät zu einem technischen Kundendienst von Taurus.

**Possibile surriscaldamento del sistema a induzione. Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e rimuovere la brocca. Lasciare raffreddare. Se continua a mostrare l'errore, annotare il numero di errore e portate il dispositivo presso un Centro Assistenza Tecnica Taurus.**

Possível superaquecimento por indução. Desconecte da rede elétrica e retire o jarro. Deixe-o arrefecer. Se continuar a dar erro, anote o número e leve o aparelho a um serviço de Assistência Técnica Taurus.

**Possible overheating of the induction. Disconnect from the electrical circuit and remove the jug. Leave to cool. If it continues to give an error, note down the number and take the machine to a Taurus Technical Assistance Service.**

## ERR 11

**Se ha desacoplado la jarra y/o la tapa. Colocar la tapa y la jarra correctamente.**

S'ha desacoblada la gerra i/o la tapa. Col·locar la tapa i la gerra correctament.

**Le pichet et/ou le couvercle se sont détachés. Installez correctement le couvercle et le pichet.**

Die Kanne und/oder der Deckel hat sich gelöst. Deckel und Glas richtig aufsetzen.

**La brocca e/o il coperchio si sono sganciati. Riposizionare correttamente il coperchio e la brocca.**

O jarro e/ou a tampa soltaram-se. Encaixe a tampa e o jarro corretamente.

**The jug and/or the lid have come off. Position the lid and jug correctly.**



## Limpieza

Neteja

Nettoyage

Reinigung

Pulizia

Limpeza

Cleaning

**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.**

**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.

**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 borrissol. Els draps o tovalloles 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**



## Limpieza

Neteja

## Nettoyage

Reinigung

## Pulizia

Limpeza

Cleaning

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.**

**NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDE:** Nettoyez le panneau de commande 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.

**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.

**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 arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho, excepto o ecrã digital, com um pano húmido e com algumas gotas de detergente e, em seguida, limpe-o 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 em separado.

Todos os acessórios, EXCEPTO AS LÂMINAS, podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Também podem ser lavados com água e detergente 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.

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

**Unplug the machine from the electrical circuit and let it cool down before starting any cleaning operation.**

**Clean the machine, except the digital display, with a damp cloth soaked in a few drops of detergent and then dry it.**

**Do not use solvents, or products with an acid or basic Ph factor such as bleach, or abrasive products, to clean the machine.**

**Do not allow water or other liquids to enter through the ventilation openings to prevent damage to the internal working parts of the machine.**

**Do not immerse the machine in water or other liquids, nor put it under the tap.**

**During the cleaning process, special care must be taken with the blades as they are very sharp.**

**It is recommended to clean the appliance after each use, removing all food residues.**

**When cleaning the lid or the stainless steel tray, it is recommended to remove the gasket for separate cleaning.**

**All accessories, EXCEPT THE BLADES, are dishwasher safe. They can also be washed with soapy water using a sponge or brush, a non-abrasive sponge or brush. Clean the blades with a brush under the tap water so that the water only comes into contact with the upper part of the blades.**

**TOUCHSCREEN CLEANING:** Clean the touch screen with a soft cotton cloth slightly dampened with water. Wipe the screen with gentle, circular movements, without pressing. Then use a microfibre cloth to dry the surface of the screen.

**Use only a soft, lint-free cloth. Rough cloths or towels, paper napkins and similar items may damage the screen.**



## Limpieza

Neteja

Nettoyage

Reinigung

Pulizia

Limpeza

Cleaning



### 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.**

### 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.

### 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.**

### WICHTIG

Tauchen Sie die Klängen 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 Klängen 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 Klängen reinigen, indem Sie den Kochbehälter bis zur Hälfte mit Wasser füllen und die TURBO-Geschwindigkeit (kalt oder heiße Temperatureinstellung) wählen.

### 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 sia a caldo che a freddo.**

### 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 selecionando a velocidade TURBO em modo frio ou quente.

### IMPORTANT

**Never immerse the blades in water or wash them in the dishwasher, as water entering the blades will damage the internal mechanism. Do not place the jug in the dishwasher with the blades assembled. Clean the jug with hot water to which a mild detergent can be added. The inside of the jug and the blades can be cleaned by filling the jug halfway with water and selecting the hot or cold TURBO speed.**





## Asistencia Técnica Mycook

Assistència Tècnica Mycook

Assistance technique Mycook

Technischer Support von Mycook

Assistenza tecnica Mycook

Assistència Tècnica Mycook

Mycook Technical Support

**Si tu Mycook sufre alguna incidencia durante el periodo de garantía, 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](http://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](http://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 sur notre site web:**

**[www.mycook.com](http://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](http://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 riconsegniamo 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](http://www.mycook.com)**

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

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

Encontrará o Serviço Técnico ou o contacto do Serviço de Apoio ao Cliente: [www.mycook.com](http://www.mycook.com)

**If your Mycook suffers an incident during the warranty period, we will collect it from your home, repair it in our own factory and deliver it back to you repaired.**

**It is important to keep the purchase receipt, it will serve as your warranty.**

**You will find the contact details of the Technical Support or Customer Service at: [www.mycook.com](http://www.mycook.com)**

**Podrás encontrar más info y videos en:**

Podrás trobar més info i vídeos a:

**Vous pouvez trouver plus d'informations et des vidéos sur :**

Weitere Informationen und Videos finden Sie unter:

**Puoi trovare maggiori info e video su:**

Pode encontrar mais informações e videos em:

**You can find more info and videos at:**

**[www.mycook.com](http://www.mycook.com)**

# Club Mycook



**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.**

Descarregat 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.

**Download the Mycook App for smartphones and other devices. You can check all the recipes, create your shopping basket, interact with other Mycookers and interact with your Mycook. Available for free on App Store and Google Play.**



taurus  
**Mycook**

[www.mycook.com](http://www.mycook.com)



CREATE. COOK. SHARE