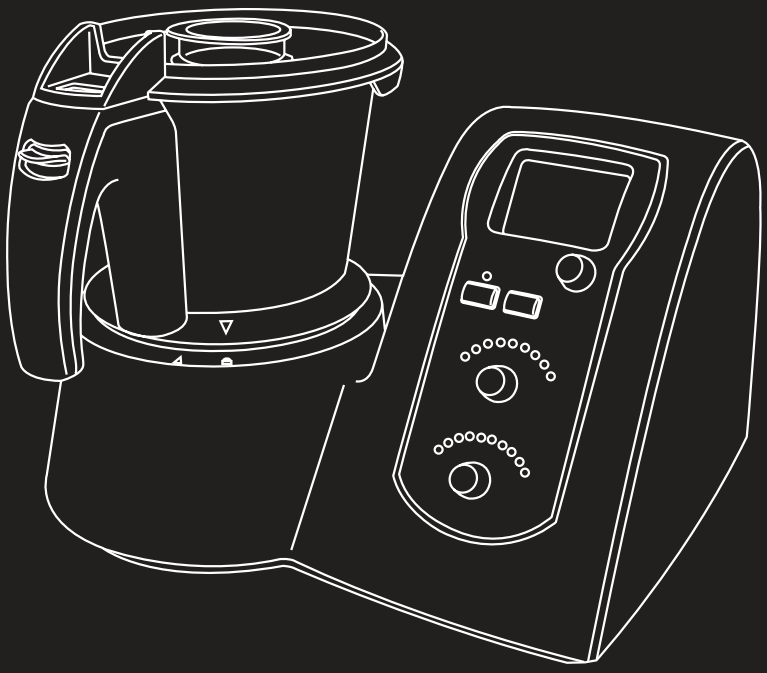
*My*cook 1.8



INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUALE D'ISTRUZIONE

taurus
PROFESSIONAL

Dear customer,
Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

⚠ Safety advice and warnings

• Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
• Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
• This appliance heats by induction. No metal objects such as knives, forks, spoons or lids should be placed on the work surface as they may become hot
• The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
• Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.
• Do not use the appliance in conjunction with a programmer, timer or other device automatically connected to it.
• This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.
• This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
• This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• After its use, disconnect the appliance; do not trust the container's detector.
• Disconnect the appliance and unplug the mains if you leave it unattended and before changing the accessories or nearby moving parts, assembling, dismantling or cleaning.
• The blades are sharp and there is a risk of being cut. Proceed with caution and avoid direct contact with their edges.
• Be especially careful when handling the blades during operations of assembly and dismantling, emptying the goblet and cleaning.
• If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
• If the mains connection is damaged, it must be replaced. Take the appliance to an authorized Service Centre or contact your dealer. In order to prevent any danger, do not attempt to dismantle or repair it yourself.

• Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
• Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 16 amperes.
• The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
• Do not force the electrical cable. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
• Do not allow the connection cable to come into contact with the appliance's hot surfaces.
• Do not touch the plug with wet hands.
• Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
• Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
• Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
• Do not use or store the appliance outdoors.

• Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
• Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
• Do not use the appliance if you have medical implants (such as a cardiac pacemaker, etc.).

Use and care
• Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
• Do not use the appliance if the accessories or parts are not fastened together properly.
• Do not use the appliance while the goblet is empty.
• Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
• Do not move the appliance while in use.
• Do not force the appliance's work capacity.
• Respect the MAXIMUM AND MINIMUM levels.
• This appliance is for household or domestic use only, not for professional or industrial use.
• This appliance should be stored out of reach of children.
• Do not put the appliance away if it is still hot.
• Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.
• Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or locked and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
• Ensure that the base and temperature sensor of the jug are kept clean for its correct operation (Figure 1).
• Periodically check that the lid joint is in perfect condition.
• Check that the lid is closed properly before starting the appliance.
• Do not open the lid while the liquid contained inside the recipient is boiling.
• Never leave the appliance unattended while in use.
• Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

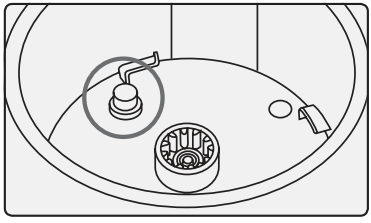
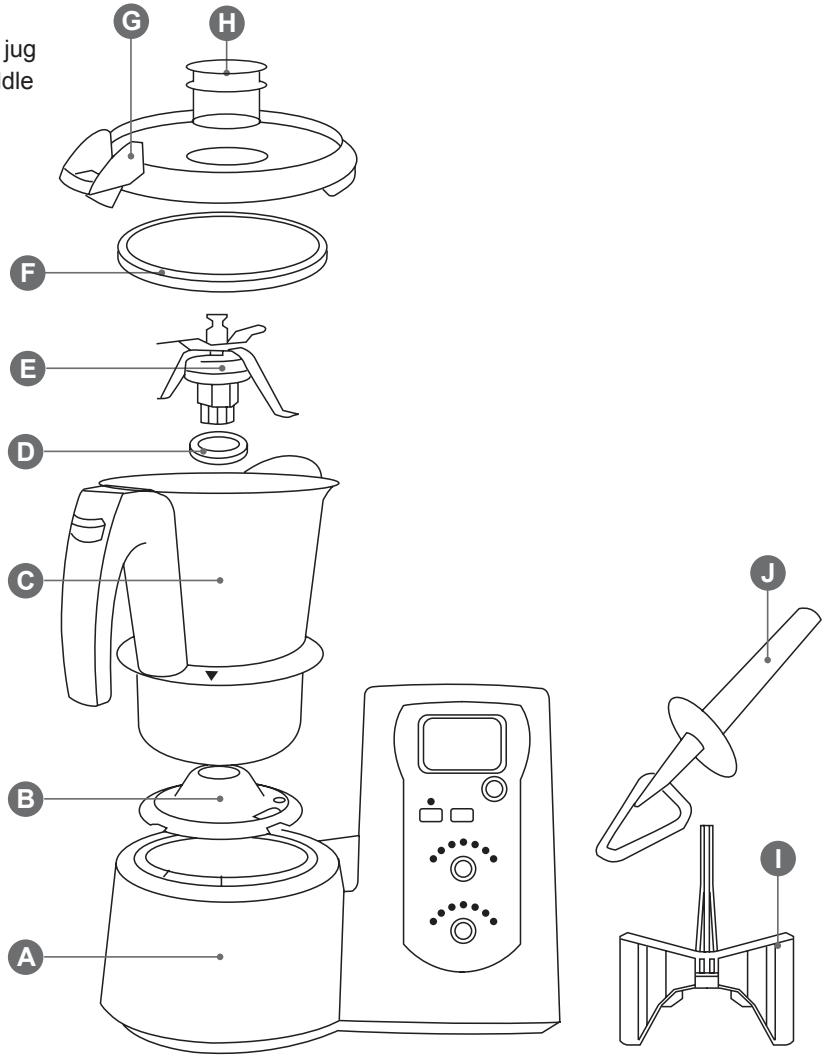


Figure 1

Description and accessories

Accessories

A Central unit
B Jug stand with attachment clamp
C Jar
D Blade gasket
E Blades
F Lid gasket (black)
G Jar lid
H Measuring jug
I Mixing paddle
J Spatula



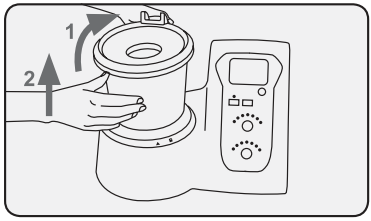


Figure 2

For space-saving purposes, the appliance comes packed with the jug positioned in a non-operational position.

To remove the jug from the central unit:
Take it by the handle, turn it clockwise until it stops, and lift upwards (Figure 2).

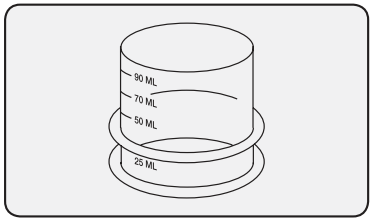
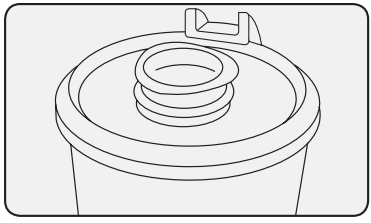


Figure 3

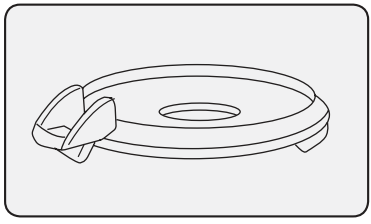
Measuring jug
(Figure 3)

The measuring jug is used:
1. To measure the quantity of the different ingredients. Contains measurement levels. Maximum capacity when filled to the rim is 100ml.
2. To prevent splashes.
3. To prevent heat loss during cooking (Figure 4).
You can add liquid to the jug with the measuring cup positioned on the lid.

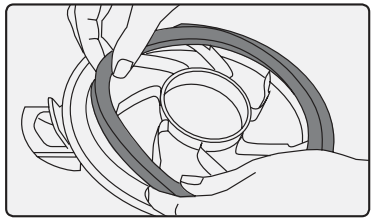

Figure 4

Jug lid
(Figure 5)

The lid is used to close the jug and activate the safety sensors. It has a slot in the front which engages the jug spout and a perforated flap at the back which fits into and attaches to the handle slot.


Figure 5

There is a hole through which food can be added, and the spatula is used to stir or to attach the measuring jug. The silicone gasket prevents liquids from overflowing into the space between the jug and lid (Figure 6).
When mounting the gasket, ensure that the thick side is in contact with the lid.


Figure 6

⚠ CAUTION.

Never use the lid without first ensuring that the gasket is properly fitted. (Figures 6 and 7).

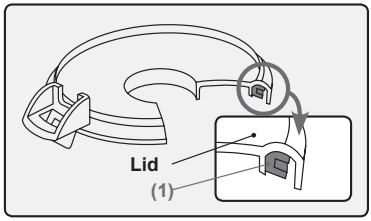


Figure 7

(1) This thick side of the join should be fitted in contact with the lid.

⚠ CAUTION.

Never open the jug lid when the appliance is running to prevent the 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 stop.
This thick side of the gasket must be assembled in contact with the lid.

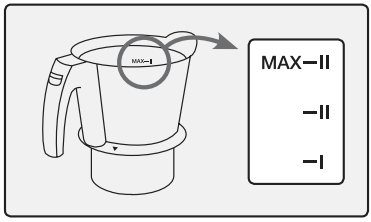


Figure 8

The jug

(Figure 8)

The jug has a maximum capacity of 2 litres. Contains 1 litre, 1.5 litre and 2 litre measurement levels in the interior.

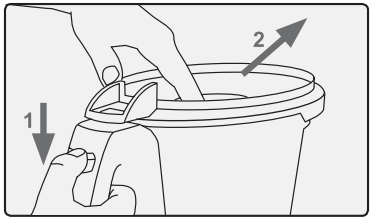


Figure 9

To remove lid from the jug:

Slide the handle tab downwards, pulling it to remove it once the lid becomes detached. (Figure 9).

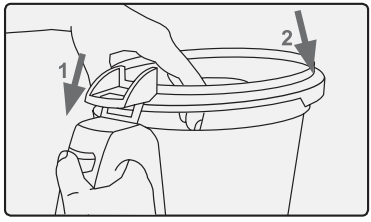


Figure 10

To fit the lid on the jug:

Insert the back flap into the handle slot (Figure 10), lower the front part and push the lid in the direction indicated by the arrow until you hear a click (Figure 11), indicating that it has properly locked.

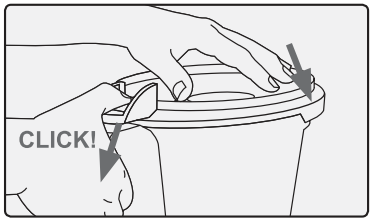


Figure 11

To attach the jug:

Take the jug and turn it anti-clockwise until the arrow on the jug base lines up with the central unit lock. (Figure 12).

To detach the jug:

Take the jug by the handle and turn it clockwise until it stops (with the two arrows lined up) and lift it upwards (Figure 13).

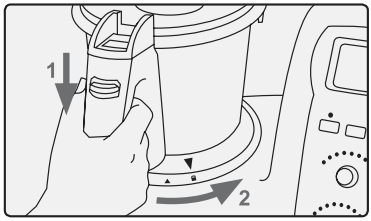


Figure 12

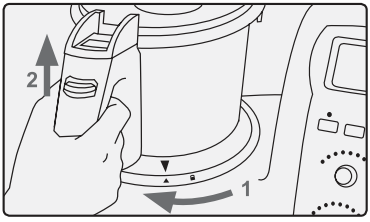


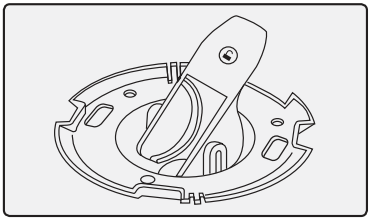
Figure 13

⚠ CAUTION.

For safety reasons, the lid of the jug cannot be removed or fitted when secured in the central unit. Do not use force as this could damage part of the safety element.

The jug must be first removed from the central unit by turning it clockwise until it stops, with the jug base arrow lined up with the central unit arrow, prior to removing or fitting the lid. (Figure 13).

Never activate the heating function when the jug is empty.

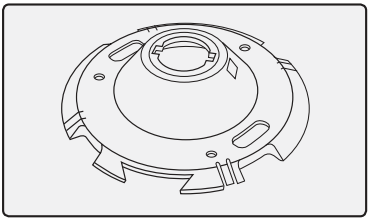

Figure 14

Jug stand with attachment clamp

(Figure 14)

The stand is used to:

1. Fit the blades into the jug.
2. Secure the jug to the central unit:
3. Support the jug on any surface when it is hot to prevent burns of any type. (Figure 15).


Figure 15

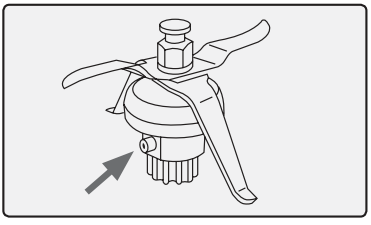
Blades

(Figure 16)

The blades contain two lateral pivots embedded in the stand which are used to line them up and secure them properly with the jug.

To remove the blades from the jug:

1. Turn the attachment clamp 180 º into the open position and pull it from the jug stand, as indicated by the arrows. (Figures 17 and 18).
2. Remove the blades from the jug, being careful not to cut yourself (Figure 19).


Figure 16

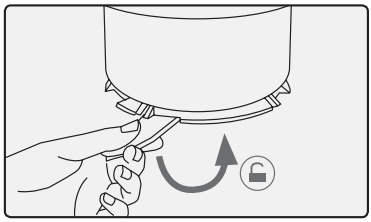


Figure 17

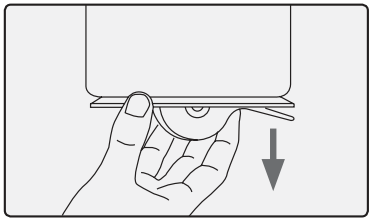


Figure 18

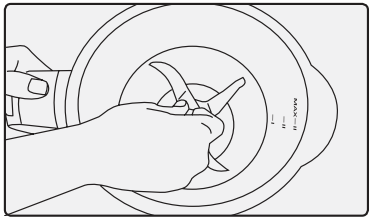


Figure 19

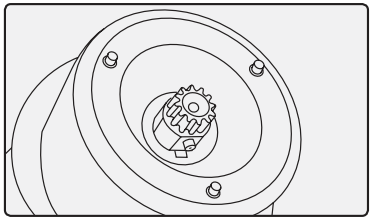


Figure 20

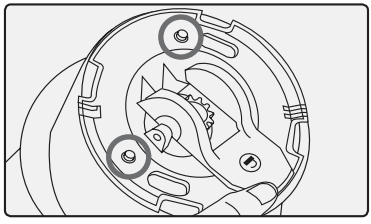


Figure 21

To insert the blades into the jug:

1. Place the blades into the jug fitting, being careful not to cut yourself (Figure 19).
2. Turn the jug, securing the blades in the fitting with your hand (Figure 20).
3. Fit the jug stand (with attachment clamp in the open position) onto the blade and the three pivots of the jug base (Figure 21).
4. Turn the clamp 180º to a closed position, ensuring that it is fully locked (Figure 22).

⚠ CAUTION.

The blade flange must be properly fitted at all times. Take special care when handling the blades as they are very sharp.
NEVER IMMERSE THE BLADES IN WATER OR WASH THEM IN THE DISHWASHER AS THE INTERNAL MECHANISM MAY BECOME DAMAGED IF ANY WATER WERE TO GET INSIDE.

Spatula

(Figure 23)

The spatula is used to remove food, to prevent it sticking to the sides of the jug and to help to empty the jug.

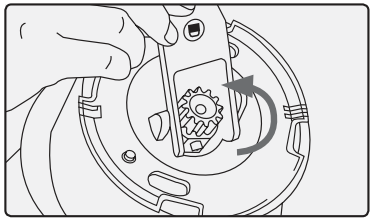


Figure 22

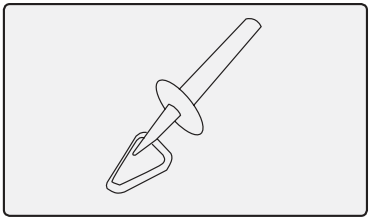


Figure 23

⚠ CAUTION.

Never insert the spatula through the centre hole of the lid, if you are using the mixing paddle that comes with the blades. (Figure 24).

Never use any utensil other than the spatula as this could be dangerous. (Figure 25).

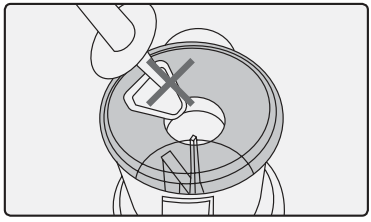


Figure 24

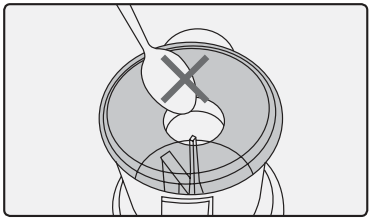


Figure 25

Mixing paddle

(Figure 26)

The mixing paddle is used to:

1. Beat cream, egg whites, etc.
2. Stir food without shredding.
3. Prevent food from sticking to the jug when working in hot mode.

How to fit the mixing paddle:

It is fitted into a single position onto the blades, pushing slightly downwards until you hear a click, indicating that it is properly secured. (Figure 27).

To remove the mixing paddle:

Pull it upwards until it detaches. (Figure 28).

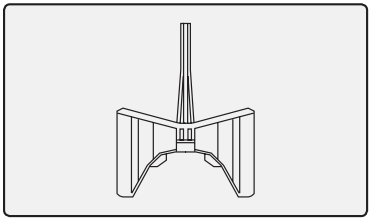


Figure 26

⚠ CAUTION.

Never use the mixing paddle at speeds greater than 5.

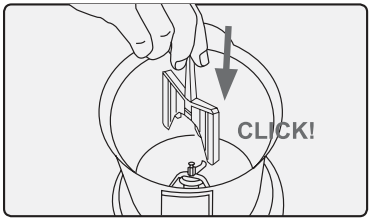


Figure 27

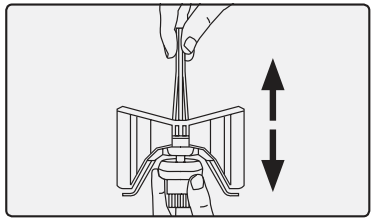


Figure 28

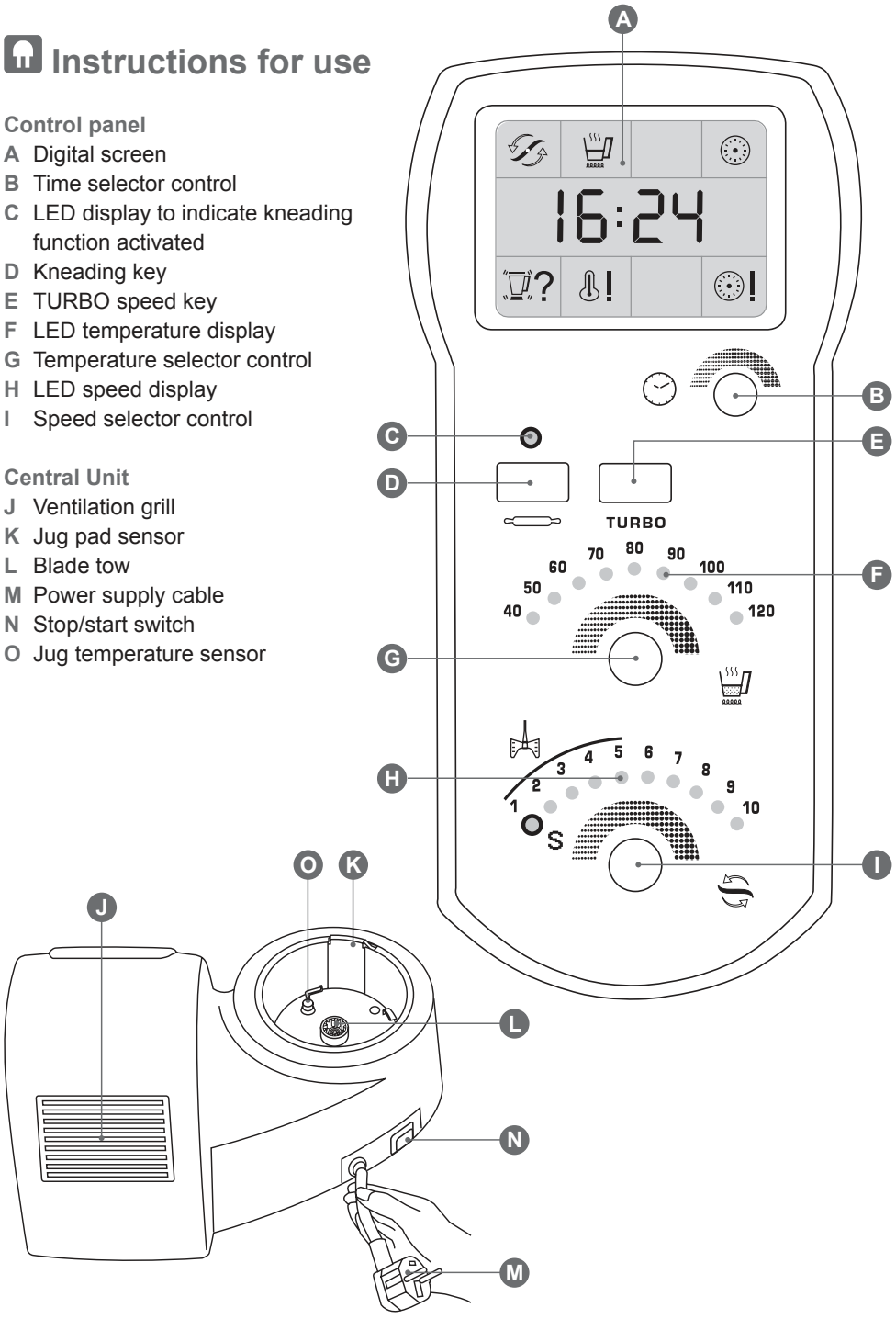
Instructions for use

Control panel

- **A** Digital screen
- **B** Time selector control
- **C** LED display to indicate kneading function activated
- **D** Kneading key
- **E** TURBO speed key
- **F** LED temperature display
- **G** Temperature selector control
- **H** LED speed display
- **I** Speed selector control

Central Unit

- **J** Ventilation grill
- **K** Jug pad sensor
- **L** Blade tow
- **M** Power supply cable
- **N** Stop/start switch
- **O** Jug temperature sensor



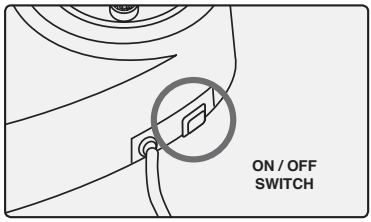


Figure 29

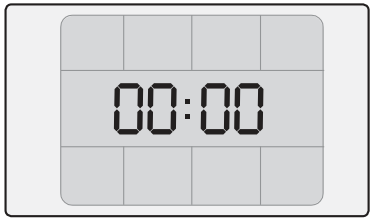


Figure 30

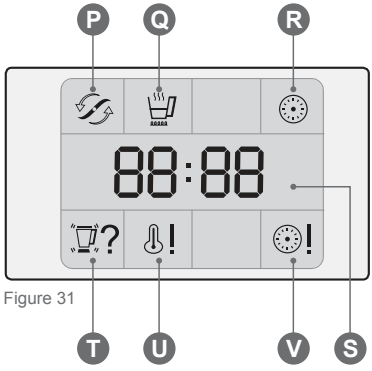


Figure 31

Place the appliance on a flat, stable surface that can withstand high temperatures, located at a safe distance from other sources of heat or possible water splashes.

Do not cover or obstruct the ventilation grills located at the rear of the appliance.

1. Connect the appliance to the power supply.
2. Turn the appliance on by pressing the start /stop switch (Figure 29). The appliance carries out a self-test with the digital display reading 00:00 (Figure 30).

The appliance is now ready to operate.

Digital screen

(Figure 31)

Function icons at the top:
P Blades activated.
Q Heating activated.
R Timer activated.

Control display icons in the centre:
S Timer

Information icons in the bottom:
T Jug missing, not properly covered or improperly fitted onto the central unit.
U The jug and the temperature sensor are hot.
V Timer finished.

Time selector control

(Figure 32)

Turn the control slowly to the right to select the operation time.
Maximum: 90 minutes.
Turn the control slowly to the left to reduce the time.

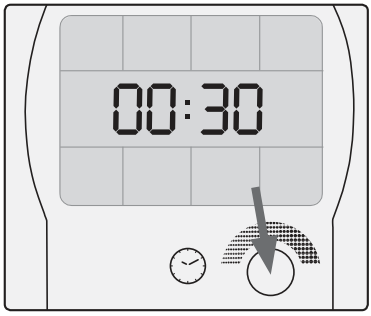


Figure 32

Activation scale:
• From 0 to 1 minute:
Counted in seconds.
• From 1 to 10 minutes:
Counted in 30 second intervals.
• From 10 to 90 minutes:
Count in minutes.

Turning the control quickly allows a faster selection.

Kneading key

(Figure 33)

Press the button to activate the Kneading function. The light up display lights up in green and the operation timer begins.
Press the button to deactivate the Kneading function. The LED display turns off.
Once the pre-selected operation time for the kneading function has elapsed, the appliance sounds an audible warning and the light flashes on and off (Figure 34).
To stop:
Press the kneading key once again.
This is the recommended function to prepare a standard mixture for all kinds of doughs.

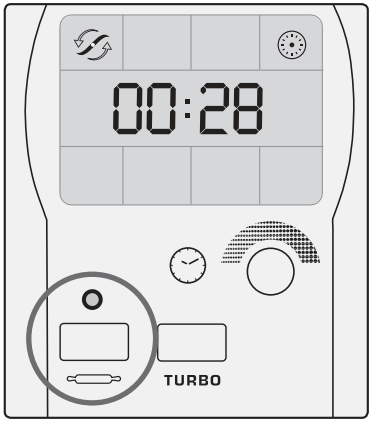


Figure 33

THE KNEADING FUNCTION IS ACTIVATED WHEN THE MACHINE IS NOT RUNNING. THIS FUNCTION SHOULD NOT BE ACTIVATED IF THE JUG TEMPERATURE IS OVER 60º C.

TURBO speed key

(Figure 35)

Keep the key pressed DOWN to activate the Turbo function, and the 10 maximum speed indicators will light up (Figure 35).
If working in cold mode: Once the key has been released, the Turbo function is disabled. The maximum speed LED displays turn off.



Figure 34

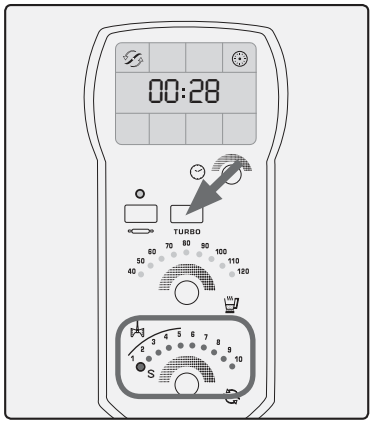


Figure 35

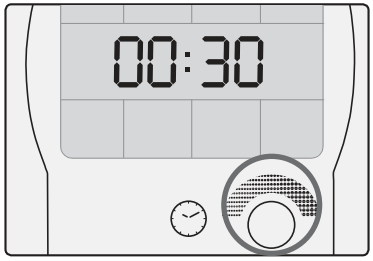


Figure 36

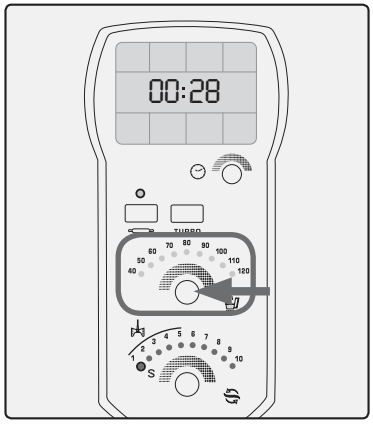


Figure 37

If working with hot mode: For safety reasons and in order to prevent splashes the **"TURBO speed"** progressively speeds up and operates while the key is held down.

THE TURBO FUNCTION CANNOT BE ACTIVATED IN SPEEDS 1, 2 OR 3.

The Turbo function is faster and more powerful and is ideal for shredding hard or large quantities of food.

How to process in hot mode

Proceed as follows:

1. Select time. Turn the time selector control slowly to the right/left to select the operation time (Figure 36).

2. Select temperature. Turn the temperature selector control slowly to the right/left to select the heating temperature. The selected temperature LEDs light up in green (Figure 37).

3. Select speed. Turn the speed selector control slowly to the right/left to select the operation speed. The selected speed LEDs light up in green and the selected temperature LEDs turn red. The appliance will start to heat up (Figure 38)

⚠ CAUTION.

Speed 1 (S) should only be used for "sofritos". Never activate the heating function when the jug is empty.

Once the operation is complete, the appliance sounds an audible warning, the selected temperature LEDs flash on and off and the blades begin to rotate at speed 2 to prevent the food from sticking or burning. (Figure 39).

To stop:

Turn the speed selector control to the left until the speed LEDs turn off.

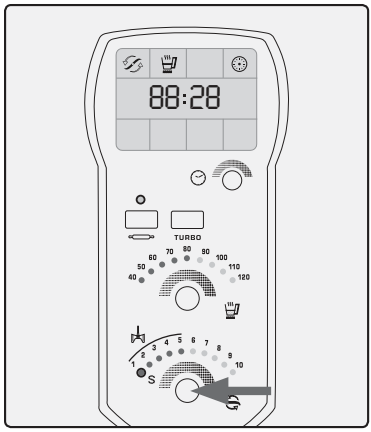


Figure 38



Figure 39

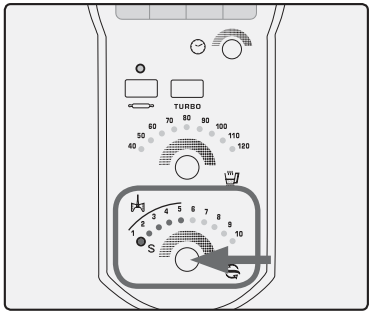


Figure 40

⚠ CAUTION.

Always stop the machine using the speed selector control. Wait a few seconds until the blades have come to a complete stop before opening the jug lid.

Never open the jug lid when the appliance is running, due to the risk of overflowing and /or burns.

How to process in cold mode:
Turn the control slowly to the right/left to select the speed operation. The selected speed LEDs light up in green and the appliance starts up (Figure 40).

Once the pre-selected time for the operation in question has elapsed, the appliance sounds an audible warning and the light flashes on and off (Figure 41).

To stop:
Turn the speed selector control to the left until the LEDs turn off.
If the jug or the lid are not properly fitted when the appliance is started up, an audible warning will sound and the digital screen will display the information icon (Figure 42)
After processing in hot mode, the digital screen displays the following information icon: Jug and temperature sensor hot (Figure 43).
If you wish to now process in cold mode, you must allow the jug and temperature sensor to cool down (Figure 1) by running the jug under the tap, then fitting it into the central unit and waiting for the information icon to turn off.

If you are not going to be using the appliance straight away:
1. Stop the appliance by prising the start/stop switch.
2. Unplug the appliance from the power supply.

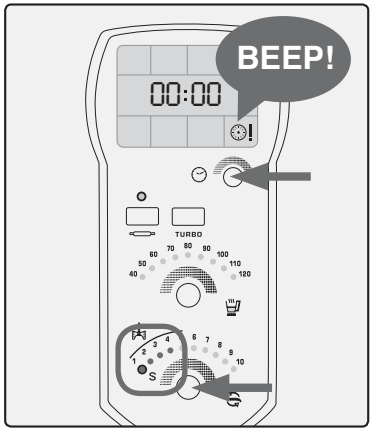


Figure 41



Figure 42



Figure 43

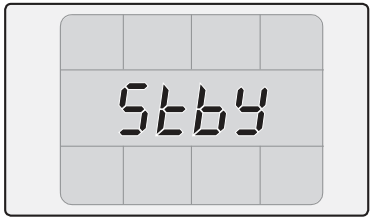


Figure 44

Stand-by function

In versions with the standby or prepared mode for the purpose of energy saving, the appliance will go into power saving mode after a few minutes if left untouched in this time period. The Stby. symbol will be displayed on the screen. To return to normal operation, turn the selector control to the right. (Figure 44).

Cleaning

• Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool before beginning to clean it.
• Clean the appliance with a damp cloth containing a few drops of detergent and then leave to dry.
• Do not use solvents or products with an acid or a base ph such as bleach, or abrasive products to clean the equipment.
• Do not allow water or other liquids to enter the ventilation grills to prevent damage to the appliance's internal operating parts.
• Do not immerse the appliance in water or other liquid, or run it under the tap.
•Special care must be taken while cleaning the blades as they are very sharp.
• The appliance should be cleaned after each use, removing all traces of food.
• The gasket should be removed and cleaned separately when cleaning the lid or stainless steel tray.
• All accessories EXCEPT BLADES can be washed in the dishwasher. They can also be washed with soapy water with the aid of a non-abrasive sponge or brush.
• Clean the blades with a brush and under the tap ensuring that the water only has contact with the top of the blades (Figure 45).

⚠ CAUTION.

Never immerse the blades in water or wash them in the dishwasher as the internal mechanism may become damaged if any water were to get inside.

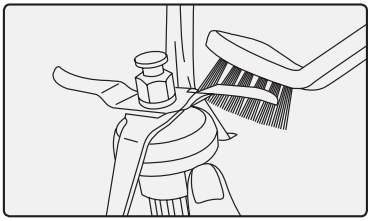
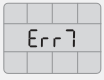


Figure 45

• Do not place the jug in the dishwasher without first removing the blades.
• Clean the jug with hot water containing a mild detergent.
• You can clean the inside of the jug and blades by filling the jug halfway with water and selecting the hot or cold mode TURBO speed.

Problems and solutions

The appliance includes electronic safety systems designed for its protection and that of the user in the event of overload or misuse, displaying a range of warning messages or digital display errors as well as sounding different acoustic warnings.
In the event of a breakdown or if the problem cannot be resolved by following the procedures described in the table, take the appliance to any authorised Technical Assistance Service Centre. If the power connection is damaged, this must be replaced, following the same steps as in the case of breakdown.

PROBLEM	MESSAGE	REPAIR
The digital screen displays: **Err 4**		Possible engine overload. Remove all contents from the jug.
The digital screen displays: **Err 5**		Possible engine overheating. Leave the appliance to cool down.
The digital screen displays: **Err 1, 2, 3, 6, 7, 10**		Disconnect / connect to the power supply. If it continues displaying an error message, make a note of the number displayed and take the appliance to a Technical Assistance Service centre.
The digital screen displays: **Err 8**		Possible induction overheating. Disconnect from the power supply and remove the jug. Let it cool down.
The digital screen displays: **Err 9**		Possible induction overheating. Disconnect from the power supply and remove the jug. Let it cool down. If it continues displaying an error message, make a note of the number displayed and take the appliance to a Technical Assistance Service centre.
The digital screen displays: **Err 11**		The jug and/or lid has become detached. Ensure that the jug and lid are properly fitted.

PROBLEM	REPAIR
Do not start up	Check that it is connected to the power supply. Check that the general switched is in the “ON” position. Check that the lid and the jug are properly fitted.
Do not heat	Check that the following steps have been followed: 1st Time selection. 2nd Temperature selection. 3rd Speed selection.
Too much heat	Check that the correct temperature has been selected. Check that the temperature sensor is clean and has proper contact with the jug.

Environment and recycling

The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
The product is free of concentrations of substances that could be considered harmful to the environment. If you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment.

Technical characteristics

• Maximum jug capacity: 2 litres.

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage, Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

Distinguido cliente:
Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un electrodoméstico de la marca Taurus.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

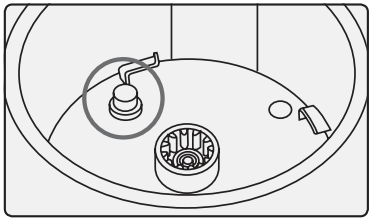
• Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
• Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con los alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
• Este aparato calienta por inducción. No se deberán colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas puesto que podrían calentarse.
• La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
• No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.
• No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
• Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños.

• Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
• Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
• Después de su uso, desconectar el aparato, no confiar en el detector de recipiente.
• Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación si se deja desatendido y antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso, del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
• Las cuchillas están afiladas y existe riesgo de corte, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
• Prestar especial atención durante el manejo de las cuchillas, durante operaciones de montaje y desmontaje, vaciado de jarra y limpieza.
• Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
• Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado o contacte con el distribuidor autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.

• Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
• Conectar el aparato a una base provista de toma de tierra y que soporte 16 amperios.
• La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
• No fuerce el cable eléctrico. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
• No dejar que el cable de conexión entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
• No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
• No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
• No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
• Situar el aparato sobre una superficie plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
• No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
• Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
• No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
• No usar el aparato en el caso de llevar implantes médicos (marcapasos,…).

Utilización y cuidados
• No usar el aparato si los accesorios o consumibles acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
• No usar el aparato si los accesorios o consumibles no están debidamente acoplados.
• No utilizar el aparato con la jarra vacía.
• No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha / paro no funciona.
• No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
• No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
• Respetar los niveles MÁXIMO Y MÍNIMO.
• Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
• Guardar este aparato fuera del alcance de los niños.
• No guardar el aparato si todavía está caliente.
• Verificar que las rejas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
• Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no hayan piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
• Para un correcto funcionamiento, mantener limpia la base de la jarra y el sensor de temperatura de la jarra (Dibujo 1).
• Comprobar periódicamente el perfecto estado de uso de la junta de la tapa.

• Comprobar que la tapa esté perfectamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.
• No retirar la tapa mientras el líquido que contiene el recipiente esté hirviendo.
• Usar siempre el aparato bajo vigilancia.
• Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

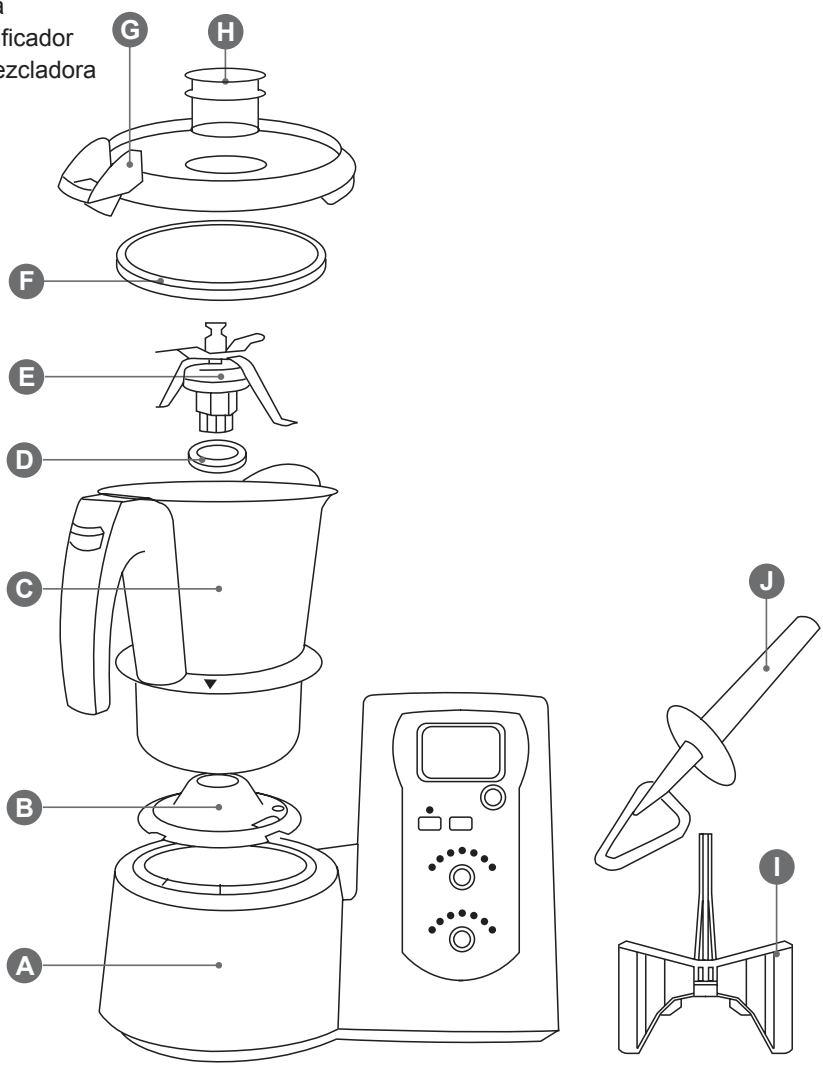


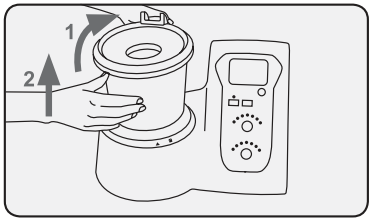
Dibujo 1

Descripción y accesorios

Accesorios

A Unidad central
B Soporte jarra con brida de fijación cuchillas
C Jarra
D Junta cuchillas
E Cuchillas
F Junta tapa (negra)
G Tapa jarra
H Vaso dosificador
I Paleta mezcladora
J Espátula

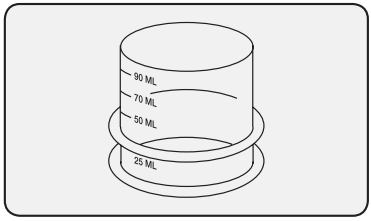




Dibujo 2

Para ahorrar espacio, el aparato viene embalado con la jarra colocada en una posición que no es la de funcionamiento.

Para sacar la jarra de la unidad central:
Cogerla por el asa, girarla en sentido horario hasta el tope y levantarla (Dibujo 2).



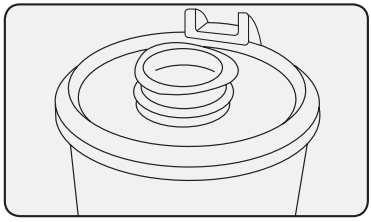
Dibujo 3

Vaso dosificador

(Dibujo 3)

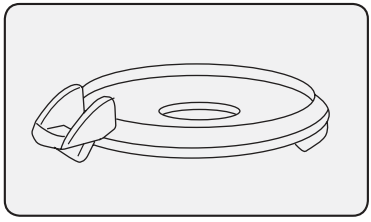
El vaso dosificador sirve:
1. Para medir la cantidad de los diferentes ingredientes. Lleva marcado un escalado de medidas. Su capacidad máxima hasta el borde es de 100 ml.
2. Para evitar salpicaduras.
3. Para evitar que se pierda calor durante la cocción. (Dibujo 4).

Se pueden añadir líquidos en la jarra con el vaso dosificador colocado en la tapa.


Dibujo 4

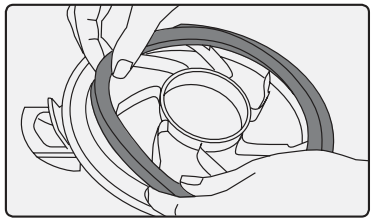
Tapa jarra

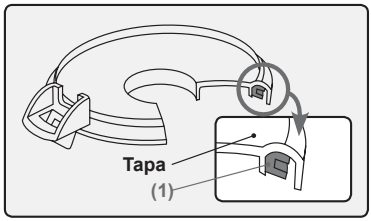
(Dibujo 5)


Dibujo 5

La tapa sirve para cerrar la jarra y activar los sensores de seguridad. Tiene una ranura en la parte delantera que encaja con el vertedor de la jarra y una lengüeta agujereada en la parte trasera que encaja y se acopla a la ranura del asa.

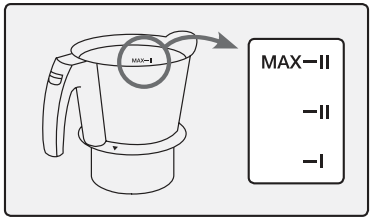
El orificio sirve para introducir los alimentos, la espátula para remover o para sostener el vaso dosificador. Junta de silicona que evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la tapa (Dibujo 6).
Al montar la junta de silicona asegúrese de que el lado grueso de la junta esté en contacto con la tapa.


Dibujo 6

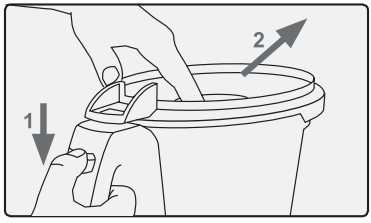


Dibujo 7

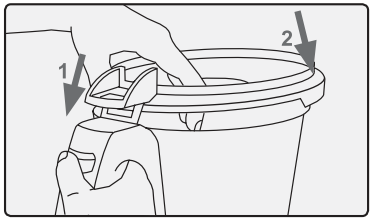
(1) Este lado grueso de la junta debe estar montado en contacto con la tapa.



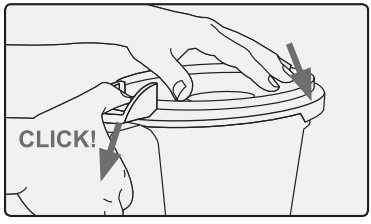
Dibujo 8



Dibujo 9



Dibujo 10



Dibujo 11

⚠ IMPORTANTE.

No utilizar nunca la tapa sin la junta correctamente montada. (Dibujos 6 y 7).

⚠ IMPORTANTE.

No abrir nunca la tapa de la jarra, cuando el aparato este 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.

Este lado grueso de la junta debe estar montado en contacto con la tapa.

La jarra

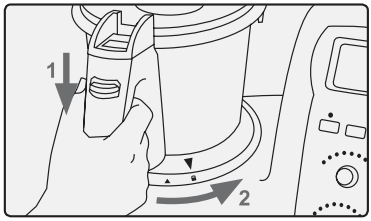
(Dibujo 8)

La jarra tiene una capacidad máxima de 2 litros. Lleva marcado en su parte interior un escalado de medidas de 1 litro, 1'5 litros y 2 litros.

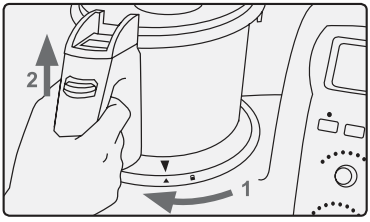
Para destapar la jarra:
Deslizar la pestaña del asa hacia abajo y cuando se haya desacoplado la tapa, sacarla tirando de ella. (Dibujo 9).

Para tapar la jarra:
Encajar la lengüeta posterior en la ranura del asa (Dibujo 10), baje la parte delantera y empuje la tapa en sentido de la flecha hasta oír un click (Dibujo 11), lo que indicará que se ha acoplado correctamente.

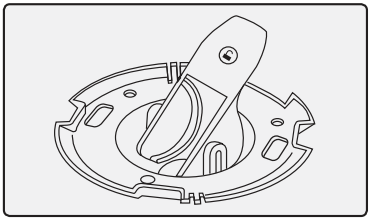
Para acoplar la jarra:
Coger la jarra y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la flecha del faldón de la jarra coincida con el candado de la unidad central. (Dibujo 12).

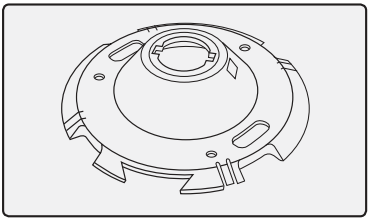


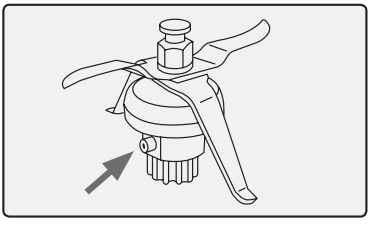
Dibujo 12



Dibujo 13


Dibujo 14


Dibujo 15


Dibujo 16

Para desacoplar la jarra:
Coger la jarra por el asa y girar en sentido horario hasta el tope (coinciden las dos flechas) y levantarla (Dibujo 13).

⚠ IMPORTANTE.

Por seguridad, la jarra no se puede tapar ni destapar cuando está acoplada a la unidad central. No forzar. Se podría romper algún elemento de seguridad.

Para poder tapar o destapar la jarra se tiene que desacoplar de la unidad central haciéndola girar en sentido horario hasta el tope coincidiendo la flecha del faldón de la jarra con la flecha de la unidad central. (Dibujo 13).

No activar la función de calentamiento con la jarra vacía.

Soporte jarra con brida fijación cuchillas

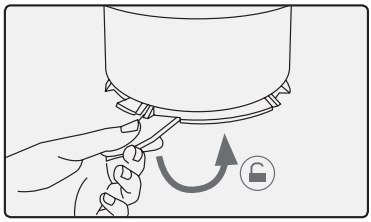
(Dibujo 14)

El soporte jarra sirve:
1. Para sujetar las cuchillas a la jarra.
2. Para fijar la jarra a la unidad central.
3. Para apoyar la jarra, cuando está caliente, sobre cualquier superficie sin riesgo de quemaduras. (Dibujo 15)

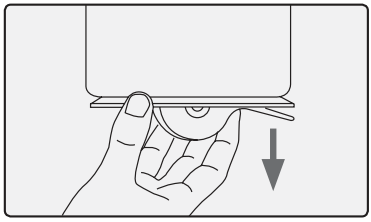
Cuchillas

(Dibujo 16)

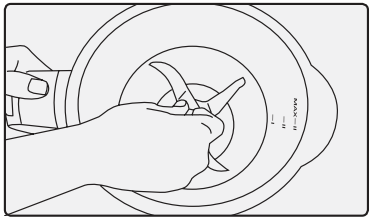
Las cuchillas incorporan dos pivotes laterales en su soporte que sirven para centrarlas y fijarlas correctamente en la jarra.



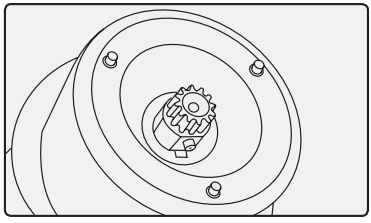
Dibujo 17



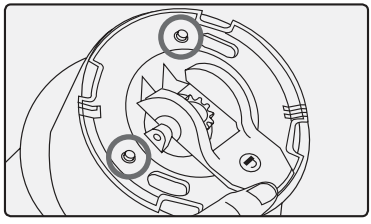
Dibujo 18



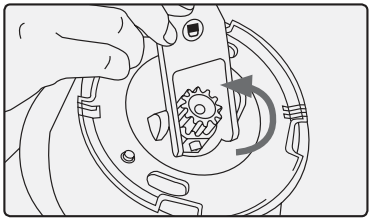
Dibujo 19



Dibujo 20



Dibujo 21



Dibujo 22

Para sacar las cuchillas de la jarra:

1. Desplazar la brida fijación cuchillas 180º a posición abierto y tirar del soporte jarra, tal como indican las flechas. (Dibujos 17 y 18).
2. Sacar las cuchillas de la jarra con cuidado de no cortarse (Dibujo 19).

Para montar las cuchillas en la jarra:

1. Colocar las cuchillas en el alojamiento de la jarra con cuidado de no cortarse (Dibujo 19).
2. Dar la vuelta a la jarra manteniendo sujetadas las cuchillas con la mano en su alojamiento (Dibujo 20).
3. 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 (Dibujo 21).
4. Desplazar la brida 180º a posición cerrado, asegurando de que llegue al tope (Dibujo 22).

⚠ IMPORTANTE.

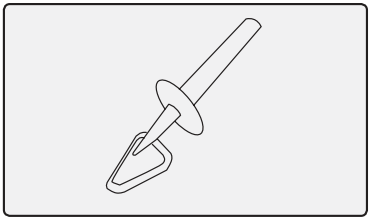
Las cuchillas siempre tienen que llevar la junta correctamente montada. Tener especial cuidado al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.

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.

Espátula

(Dibujo 23)

La espátula sirve para remover los alimentos, evitar que se peguen en las paredes de la jarra y para ayudar a vaciar la jarra.

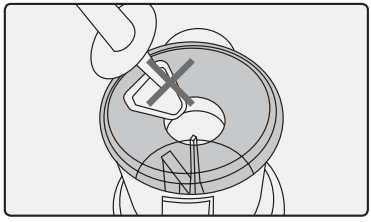


Dibujo 23

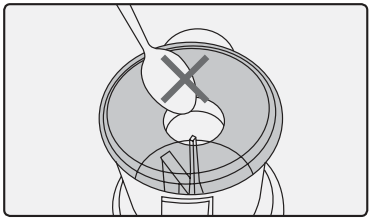
⚠ IMPORTANTE.

No introducir nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si se está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas. (Dibujo 24).

No utilizar nunca otros utensilios en sustitución de la espátula. Puede ser peligroso. (Dibujo 25).



Dibujo 24



Dibujo 25

Paleta mezcladora

(Dibujo 26)

La paleta mezcladora sirve:

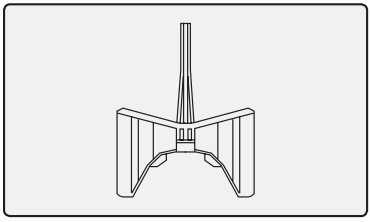
1. Para montar nata, crema, claras de huevo...
2. Para remover alimentos sin triturarlos.
3. Para evitar que se peguen los alimentos en la jarra cuando se trabaja en caliente.

Para montar la paleta mezcladora:

Se monta en una sola posición sobre las cuchillas, haciendo una ligera presión hacia abajo hasta oír un click, que indica que está correctamente anclada. (Dibujo 27).

Para desmontar la paleta mezcladora:

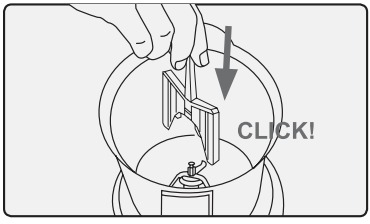
Estirar hacia arriba hasta desacoplarla. (Dibujo 28).



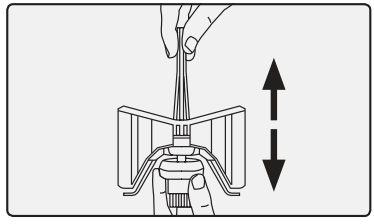
Dibujo 26

⚠ IMPORTANTE.

No utilizar nunca la paleta mezcladora a velocidades superiores a 5.



Dibujo 27



Dibujo 28

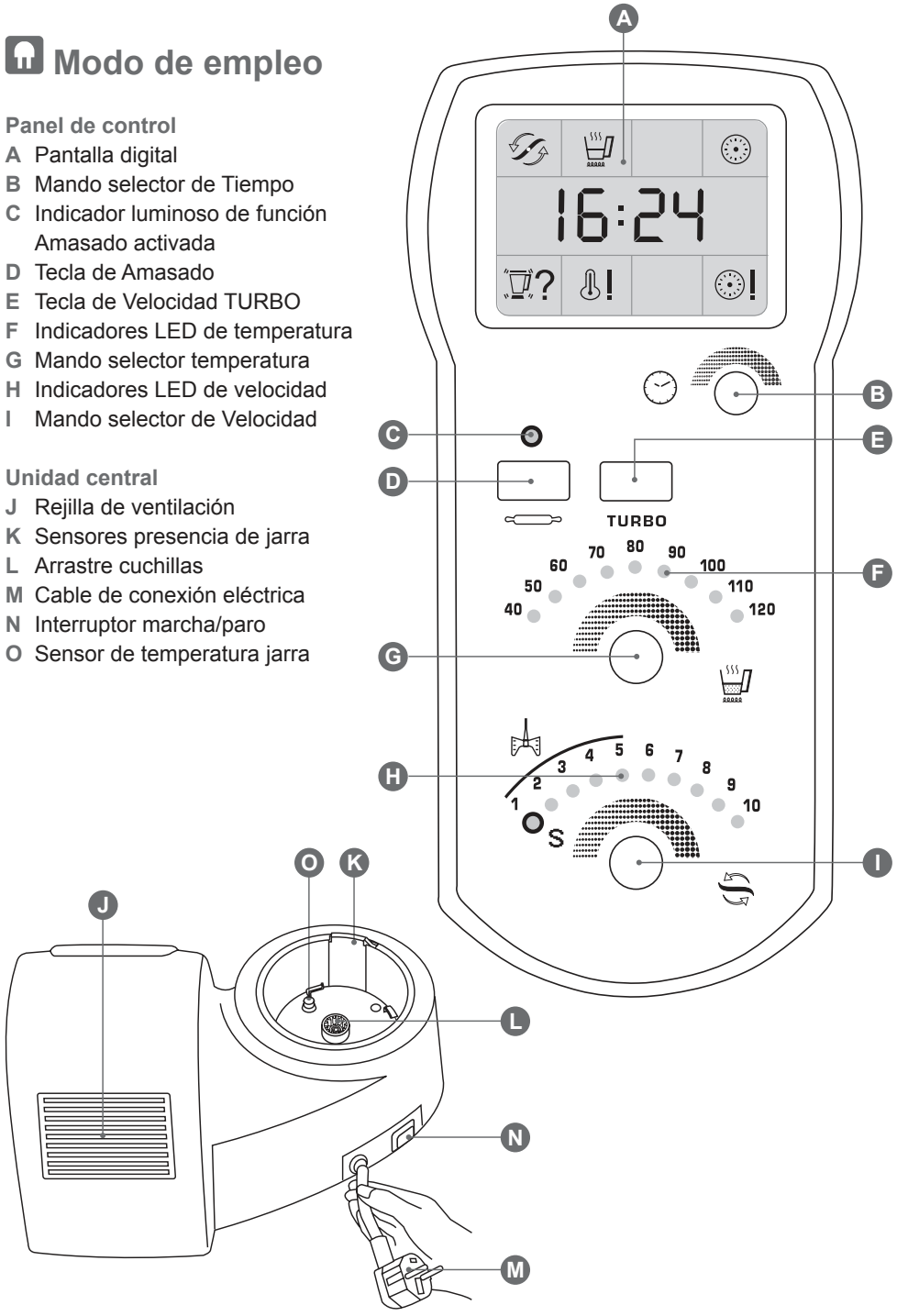
Modo de empleo

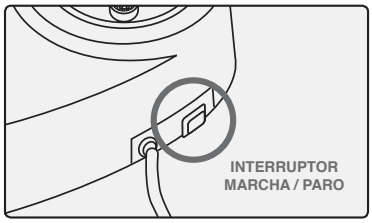
Panel de control

- **A** Pantalla digital
- **B** Mando selector de Tiempo
- **C** Indicador luminoso de función Amasado activada
- **D** Tecla de Amasado
- **E** Tecla de Velocidad TURBO
- **F** Indicadores LED de temperatura
- **G** Mando selector temperatura
- **H** Indicadores LED de velocidad
- **I** Mando selector de Velocidad

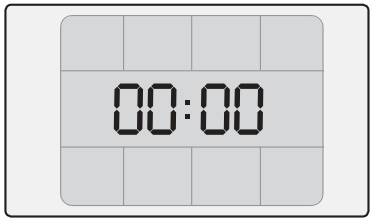
Unidad central

- **J** Rejilla de ventilación
- **K** Sensores presencia de jarra
- **L** Arrastre cuchillas
- **M** Cable de conexión eléctrica
- **N** Interruptor marcha/paro
- **O** Sensor de temperatura jarra





Dibujo 29



Dibujo 30

Situar el aparato sobre una superficie plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.

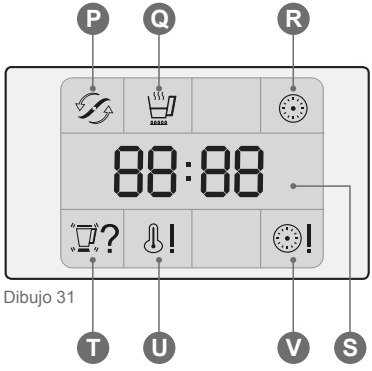
No cubrir ni obstruir las rejillas de ventilación situadas en la parte posterior del aparato.

1º Conectar el aparato a la red eléctrica.
2º Poner el aparato en marcha, accionando el interruptor marcha/paro (Dibujo 29). El aparato realiza un auto-chequeo y en la pantalla digital aparece 00:00 (Dibujo 30).

Ahora el aparato está listo para trabajar.

Pantalla digital

(Dibujo 31)



Dibujo 31

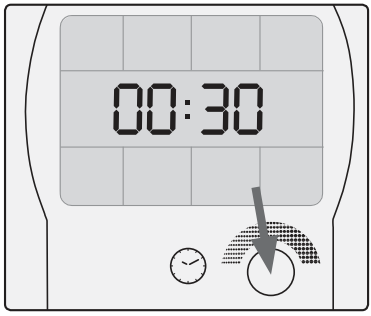
Iconos de función en la zona superior:
P Cuchillas activadas.
Q Calentamiento activado.
R Contador de tiempo activado.

Iconos indicativos de control en la zona central:
S Contador de tiempo

Iconos de información en la zona inferior:
T Falta la jarra, jarra mal tapada o jarra mal acoplada a la unidad central.
U La jarra y el sensor de temperatura están calientes.
V Contador de tiempo finalizado.

Mando selector de tiempo

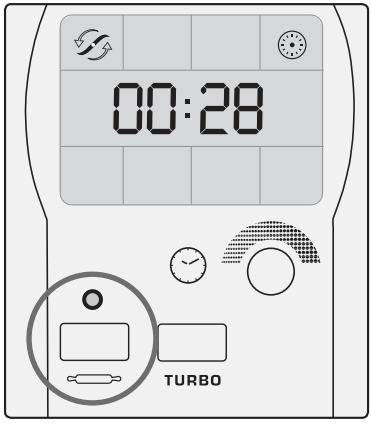
(Dibujo 32)
Girar el mando lentamente hacia la derecha para seleccionar el tiempo de funcionamiento.
Máximo: 90 minutos.
Girar el mando lentamente hacia la izquierda para disminuir el tiempo.



Dibujo 32

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 90 minutos:
De minuto en minuto.

Girando el mando rápidamente la selección se hace más rápida.



Dibujo 33

Tecla de Amasado

(Dibujo 33)
Presionar la tecla para activar la función de Amasado. Se ilumina en verde el indicador luminoso y empieza a contar el tiempo de funcionamiento.
Presionar la tecla para desactivar la función de Amasado. Se apaga indicador luminoso.
Al finalizar la función de Amasado, cuando previamente se ha seleccionado tiempo de funcionamiento, el aparato emite una señal acústica de aviso y el indicador luminoso parpadea (Dibujo 34).
Para parar:
Presionar de nuevo la tecla de Amasado.
Esta función es la indicada para preparar una mezcla homogénea de todo tipo de masas.

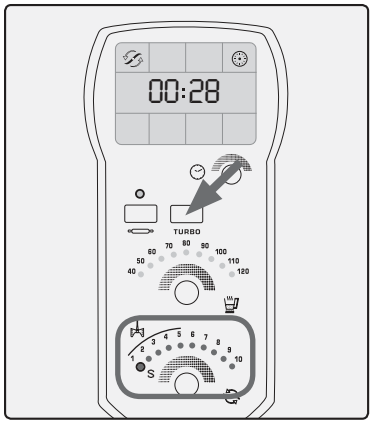
LA FUNCIÓN DE AMASADO SE ACTIVA CON LA MÁQUINA PARADA. NO ES RECOMENDABLE ACTIVAR ESTA FUNCIÓN SI LA JARRA ESTÁ A UNA TEMPERATURA SUPERIOR A 60º C.



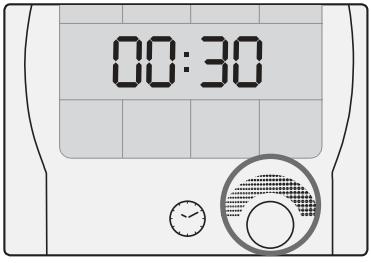
Dibujo 34

Tecla de velocidad TURBO

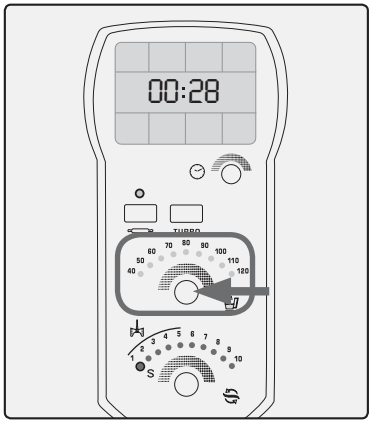
(Dibujo 35)
Mantener la tecla presionada para activar la función Turbo, se iluminan los 10 indicadores de máxima velocidad (Dibujo 35).
Si se trabaja en frío: Cuando se deja de presionar la tecla se desactiva la función Turbo. Se apagan los indicadores luminosos de máxima velocidad.



Dibujo 35



Dibujo 36



Dibujo 37

Si se trabaja en caliente: Por seguridad y a fin de evitar salpicaduras, la velocidad "TURBO" se incrementa de una manera progresiva y funciona mientras se mantenga la tecla presionada.

NO ES POSIBLE ACTIVAR LA FUNCIÓN TURBO EN LAS VELOCIDADES 1, 2 Y 3.
La función Turbo es la más rápida y potente y es ideal para triturar alimentos duros o gran cantidad de ellos.

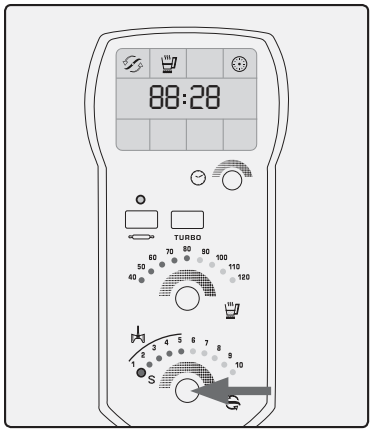
Como procesar en caliente

Seguir la siguiente operativa:
1º. Seleccionar Tiempo. Girar el mando selector de tiempo lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar el tiempo de funcionamiento (Dibujo 36).
2º. Seleccionar Temperatura. Girar el mando selector de temperatura lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la temperatura de calentamiento. Se iluminan en verde los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada (Dibujo 37).
3º. Seleccionar Velocidad. Girar el mando selector de velocidad lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la velocidad de funcionamiento. Se iluminan en verde los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada y los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada pasan a iluminarse en rojo. El aparato empieza a calentar (Dibujo 38).

⚠ IMPORTANTE.

Utilizar la velocidad 1 (S) 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, los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada parpadean y las cuchillas se ponen a girar a velocidad 2 para evitar que se peguen o quemen los alimentos. (Dibujo 39).



Dibujo 38

Para parar:
Girar el mando selector de velocidad hacia la izquierda hasta que se apaguen los indicadores luminosos de la velocidad.

⚠ IMPORTANTE.

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

No abrir nunca la tapa de la jarra, cuando el aparato esté en marcha, ya que existe peligro de desbordamiento y/o quemaduras.

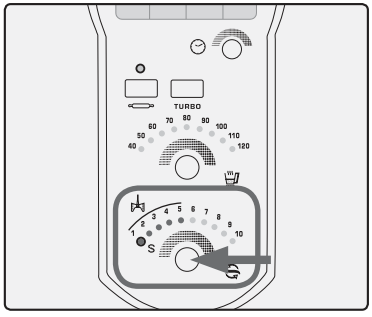


Dibujo 39

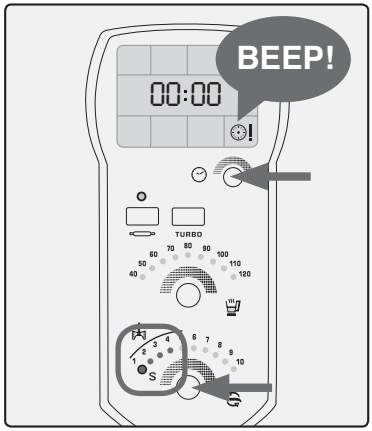
Como procesar en frío:
Girar el mando lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la velocidad de funcionamiento. Se iluminan, en verde, los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada y el aparato se pone en marcha (Dibujo 40).

Al finalizar la operación, cuando previamente se ha seleccionado tiempo de funcionamiento, el aparato emite una señal acústica de aviso y los indicadores luminosos de la velocidad parpadean (Dibujo 41).

Para parar:
Girar el mando selector de velocidad hacia la izquierda hasta que se apaguen sus indicadores luminosos. Cuando se pone en funcionamiento el aparato, y la jarra o la tapa no están bien acopladas, emite una señal acústica de aviso y la pantalla digital muestra el icono de información (Dibujo 42).
Después de procesar en caliente, la pantalla digital muestra encendido el icono de información: Jarra y sensor de temperatura calientes (Dibujo 43).
Ahora para procesar en frio, se necesita enfriar la jarra y el sensor de temperatura (Dibujo 1). Para ello, enfriar la jarra debajo del grifo, acoplarla a la unidad central y esperar que el icono de información se apague.



Dibujo 40



Dibujo 41

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo:
1. Parar el aparato, accionando el interruptor marcha/paro.
2. Desenchufar el aparato de la red eléctrica.

Función Stand-by

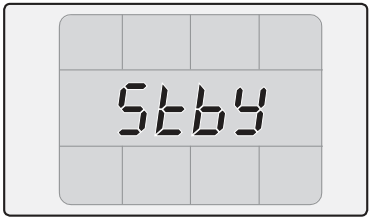
En versiones con stand-by o modo preparado, con finalidad del ahorro energético el aparato pasa a un estado de bajo consumo al cabo de unos pocos minutos, si durante este periodo el usuario no ha realizado ninguna acción sobre él. En la pantalla aparecerá el símbolo Stby. Para volver al funcionamiento normal gire el mando selector de tiempo hacia la derecha. (Dibujo 44).



Dibujo 42



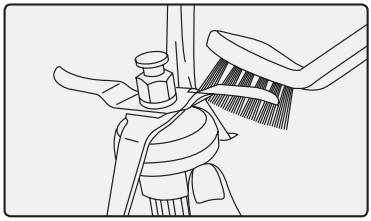
Dibujo 43



Dibujo 44

Limpieza

• Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
• Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
• No utilizar disolventes, ni producto con un factor Ph ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
• No dejar entrar agua u otro líquido 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 inox, 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.



Dibujo 45

• Limpiar las cuchillas con un cepillo y debajo del agua del grifo de modo que el contacto con el agua solo se realice por la parte superior de las cuchillas (Dibujo 45).

⚠ 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.

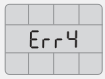
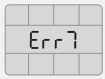
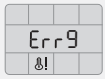
• No colocar la jarra en el lavavajillas con las cuchillas montadas.
• Limpiar la jarra con agua caliente a la que se le puede añadir algún detergente suave.
• Se puede limpiar el interior de la jarra y las cuchillas, llenando de agua la jarra hasta la mitad y seleccionando la velocidad TURBO en frío o en caliente.

Ecología y reciclabilidad

Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente. Si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos.

Anomalías y resolución

El aparato incorpora unos sistemas electrónicos de seguridad diseñados para protegerse así mismo y al usuario en caso de sobrecarga o mala utilización, mostrando unos mensajes de alerta o error en la pantalla digital y también emitiendo unas señales acústicas.
En caso de avería, o ante la imposibilidad de resolver las anomalías según los procedimientos descritos en la tabla, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Si la conexión red esta dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

ANOMALIA	MENSAJE	REPARACION
La pantalla digital presenta: **Err 4**		Posible sobrecorriente del motor. Quitar alimentos de la jarra.
La pantalla digital presenta: **Err 5**		Posible sobrecalentamiento del motor. Dejar enfriar el aparato.
La pantalla digital presenta: **Err 1, 2, 3, 6, 7, 10**		Desconectar / conectar de la red eléctrica. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Técnica.
La pantalla digital presenta: **Err 8**		Posible sobrecalentamiento de la inducción. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar.
La pantalla digital presenta: **Err 9**		Posible 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.
La pantalla digital presenta: **Err 11**		Se ha desacoplado la jarra y/o la tapa. Colocar la tapa y la jarra correctamente.

ANOMALIA	REPARACION
No se pone en marcha	Comprobar que está conectada a la red eléctrica. Verificar que el interruptor general está en posición “ON”. Comprobar que la tapa o la jarra están bien acopladas.
No calienta	Verificar que se han seguido los pasos: 1º Seleccionado tiempo. 2º Seleccionado temperatura. 3º Seleccionado velocidad.
Calienta demasiado	Verificar que se ha seleccionado la temperatura correcta. Comprobar que el sensor de temperatura está limpio y hace buen contacto con la jarra.

Características técnicas

• Máxima capacidad de la jarra: 2 litros.

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión, con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

Cher Client,
Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de la marque TAURUS.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

⚠ Conseils et mesures de sécurité

• Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
• Avant le premier usage, nettoyer toutes les parties du produit qui peuvent entrer en contact avec les aliments, en procédant tel qu'indiqué dans la section nettoyage.
• Cet appareil chauffe par induction. Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) sur le plan de travail, parce qu'ils pourraient se chauffer.
• Lorsque l'appareil est en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
• Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.
• Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, à une minuterie ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa fiche hors de portée des enfants.

• Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience concernant son utilisation, et ce, sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et de bien avoir compris les risques qu'il implique.
• Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
• Veiller à débrancher l'appareil après tout usage, ne pas se fier du détecteur de l'appareil.
• Arrêter et débrancher l'appareil du réseau électrique si vous ne l'utilisez pas et avant toute opération de nettoyage, d'ajustage, recharge ou avant de changer les accessoires
• Les lames sont aiguisées et vous pourriez vous blesser. Agissez avec précaution en évitant tout contact direct avec son tranchant.
• Il faudra être particulièrement attentif lorsque vous manipulerez les lames lors du montage / démontage, au moment de vider la carafe et durant le nettoyage.
• Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
• Si la connexion au secteur est abîmée, il faudra la changer, prendre l'appareil à un centre de service autorisé ou contactez votre distributeur. Pour éviter tout danger, ne tentez pas de le démonter ou de le réparer vous-même.

• Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
• Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 16 ampères.
• La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base électrique de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
• Ne pas forcer le câble. Ne jamais utiliser le câble électrique pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
• Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
• Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
• Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise, sont endommagés.
• Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
• Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
• Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
• Prendre les mesures nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
• Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil lorsqu'il est en marche.
• N'utilisez pas l'appareil si vous avez un implant médical (cardiostimulateur, etc.).
Utilisation et précautions
• Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Les remplacer immédiatement.
• Ne pas utiliser l'appareil tant que les accessoires ou les consommables ne sont pas bien ajustés.
• Ne pas utiliser l'appareil lorsque le récipient est vide.
• Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
• Ne pas faire bouger ni déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
• Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
• Respecter les niveaux MAXIMUM et MINIMUM.
• Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
• Laisser l'appareil hors de portée des enfants.
• Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
• Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées par de la poussière, de la saleté ou autres objets.
• Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

• Pour un fonctionnement correct, maintenir la base de la carafe et le capteur de température de la carafe, propres (Figure 1).
• Vérifier périodiquement le parfait état d'usage du joint du couvercle.
• Vérifier que le couvercle est parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.
• Ne pas ouvrir le couvercle tant que le liquide contenu dans le récipient, est bouillant.
• Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.
• Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation peut engendrer un danger et annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

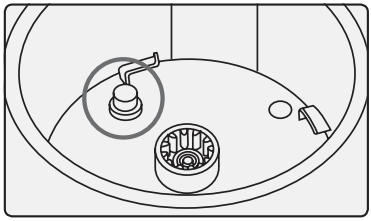
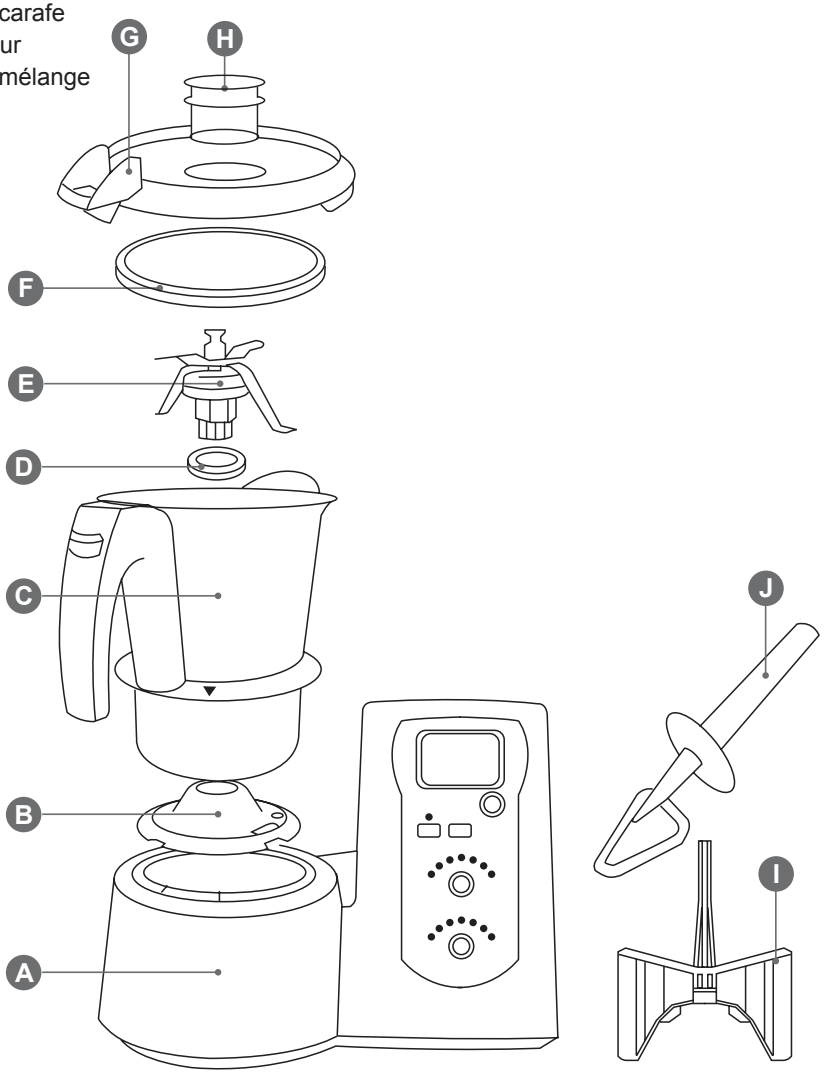


Image 1

Description et accessoires

Accessoires

A Unité centrale
B Support carafe avec bride de fixation des lames
C Carafe
D Joint lames
E Lames
F Joint couvercle (noir)
G Couvercle carafe
H Verre doseur
I Palette de mélange
J Spatule



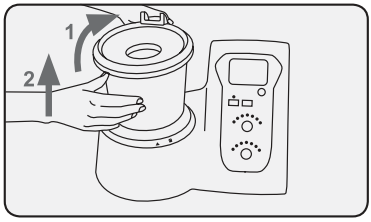


Image 2

Pour économiser de l'espace, l'appareil est emballé avec la carafe placée dans une position qui n'est pas celle de fonctionnement

Pour retirer la carafe de l'unité centrale :
La prendre par la poignée, la tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée et la retirer (Image 2).

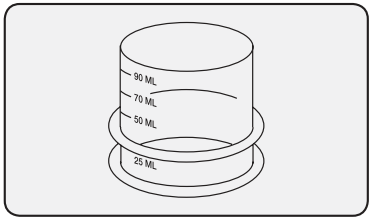
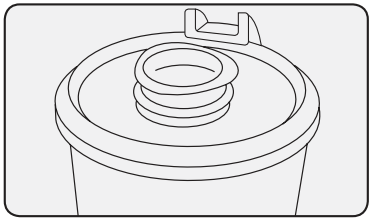


Image 3

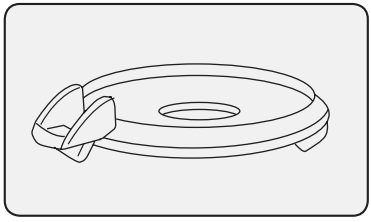
Verre doseur
(Image 3)

Le verre doseur sert à :
1. Mesurer la quantité des différents ingrédients. Il porte des marques de graduations. Sa capacité maximale jusqu'au bord est de 100 ml.
2. Éviter les éclaboussures.
3. Éviter que la chaleur se perde pendant la cuisson. (Image 4).

On peut ajouter des liquides dans le bol mixeur à l'aide du verre doseur qui se trouve sur le couvercle.

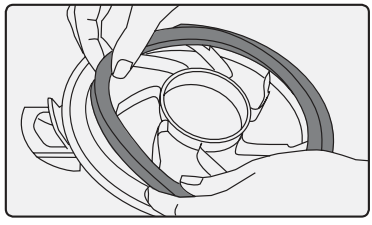

Image 4

Couvercle carafe
(Image 5)


Image 5

Le couvercle sert à fermer la carafe et à activer les capteurs de sécurité. Il dispose d'une rainure à l'avant, qui s'accouple au bec de la carafe et d'une languette percée à l'arrière qui s'encastre et s'adapte à la rainure de la poignée.

L'ouverture sert à introduire les aliments, la spatule à les mélanger et à soutenir le verre doseur. Un joint de silicone évite que les liquides débordent entre la carafe et le couvercle (Image 6).
Lorsque vous placerez le joint de silicone, assurez-vous que le côté épais du joint soit en contact avec le couvercle.


Image 6

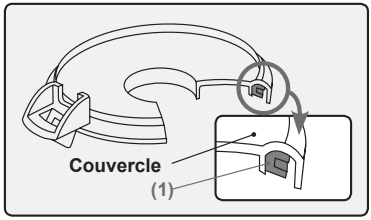


Image 7

(1) Ce côté épais du joint doit être en contact avec le couvercle.

⚠ IMPORTANT.

Ne jamais utiliser le couvercle sans le joint correctement installé. (Images 6 et 7).

⚠ IMPORTANT.

Ne jamais ouvrir le couvercle de la carafe lorsque l'appareil sera en marche, car il existe un danger de débordement et(ou) de brûlures. Avant de soulever le couvercle de la carafe, arrêter la Mycook et attendre quelques secondes jusqu'à ce que les lames se trouvent sur la position repos.

Le côté épais du joint doit être en contact avec le couvercle.

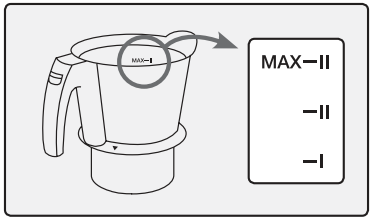


Image 8

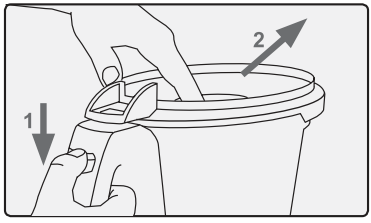


Image 9

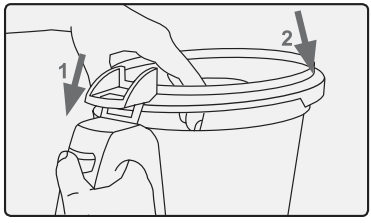


Image 10

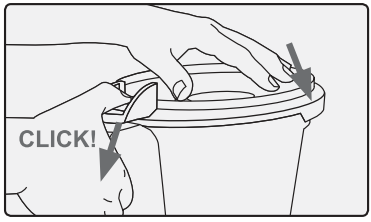


Image 11

La carafe

(Image 8)

La carafe a une capacité maximale de 2 litres. À l'intérieur, des marques échelonnées avec les mesures d'1 litre, d'1,5 litres et de 2 litres.

Pour ouvrir le couvercle de la carafe :
Faire glisser l'onglet de la poignée vers le bas et retirer le couvercle une fois désaccouplé. (Image 9).

Pour couvrir la carafe :
Encastrer la languette postérieure dans la rainure de la poignée (Image 10), rabattre la partie avant et poussez le couvercle dans le sens de la flèche jusqu'à entendre un clic (Image 11) ce qui indiquera qu'il s'est accouplé correctement.

Pour accoupler la carafe :
Prendre la carafe et la tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre en faisant coïncider les flèches de la jupe de la carafe avec celles de l'unité centrale. (Image 12).

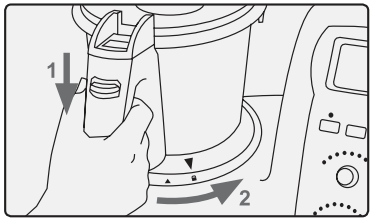


Image 12

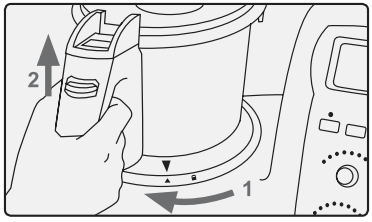
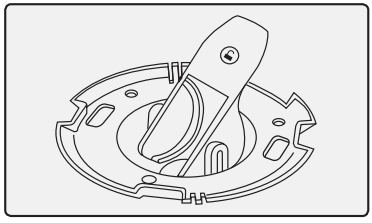
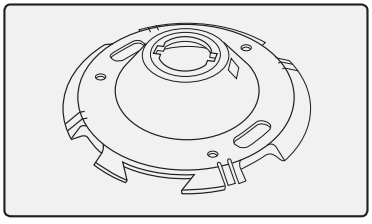
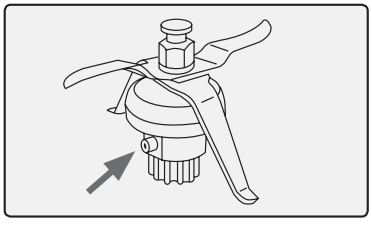


Image 13


Image 14


Image 15


Image 16

Pour désaccoupler la carafe :
Prendre la carafe par la poignée et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (les deux flèches coïncident) et la retirer (Image 13).

⚠ IMPORTANT.

Par mesure de sécurité, on ne peut ni ouvrir ni fermer la carafe lorsqu'elle est accouplée à l'unité centrale.
Ne pas forcer. Un ou plusieurs éléments de sécurité pourraient se casser.

Pour pouvoir couvrir ou découvrir la carafe, il faut tout d'abord la désaccoupler de l'unité centrale en la tournant dans le sens horaire jusqu'à la butée, la flèche de la jupe de la carafe devra coïncider avec la flèche de l'unité centrale. (Image 13).

Ne pas activer la fonction de chauffage si la carafe est vide.

Support carafe avec bride de fixation des lames

(Image 14)

Le support de la carafe sert à :
1. Fixer les lames à la carafe.
2. Fixer le bol à l'unité centrale :
3. Poser la carafe lorsqu'elle est chaude, sur n'importe quelle surface sans risquer de la brûler. (Image 15)

Lames

(Image 16)

Les lames incorporent deux pivots latéraux sur son support qui servent à les centrer et à les fixer correctement dans la carafe.

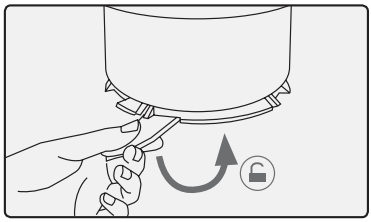


Image 17

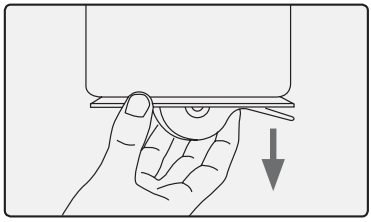


Image 18

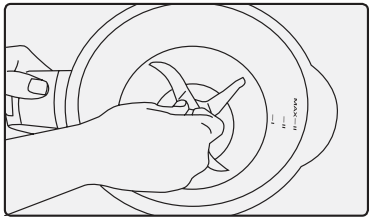


Image 19

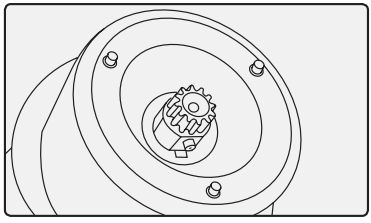


Image 20

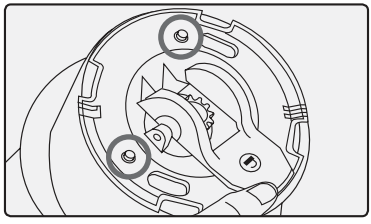


Image 21

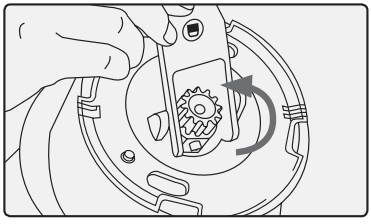


Image 22

Pour retirer les lames de la carafe :

1. Déplacer 180º la bride de fixation des lames sur la position ouverte et tirer du support carafe, comme les flèches l'indiquent . (Images 17 et 18).
2. Retirer les lames de la carafe en prenant soin de ne pas se couper (Image 19).

Pour fixer les lames à la carafe :

1. Placer les lames dans l'assemblage de la carafe en prenant soin de ne pas se couper (Image 19).
2. Retourner la carafe en maintenant les lames dans leur assemblage (Image 20).
3. Accoupler le support de la carafe (avec la bride de fixation des lames en position ouverte) à la lame et aux trois pivots de la base de la carafe (Image 21).
4. Déplacer 180º la bride de fixation des lames sur la position fermée jusqu'à la butée (Image 22).

⚠ IMPORTANT.

S'assurer que le joint des lames soit correctement placé. Faites très attention si vous manipulez les lames puisqu'elles sont très aiguisées.

NE JAMAIS SUBMERGER LES LAMES DANS L'EAU, NI LES LAVER DANS LE LAVE-VAISSELLE, CAR L'EAU POURRAIT FILTRER À L'INTÉRIEUR ET ABÎMER SON MÉCANISME.

Spatule

(Image 23)

La spatule sert à mélanger les aliments, à éviter qu'ils se collent sur les parois de la carafe et aide à vider la carafe.

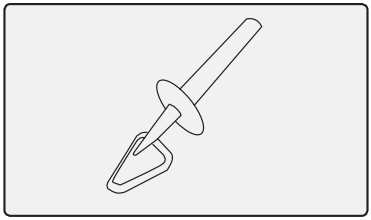


Image 23

⚠ IMPORTANT.

Ne jamais introduire la spatule à travers l'ouverture centrale du couvercle, si l'on travaille avec le fouet incorporé dans les lames (Image 24).

Ne jamais utiliser d'autres ustensiles pour substituer la spatule. Cela pourrait être dangereux. (Image 25).

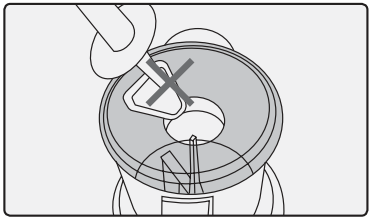


Image 24

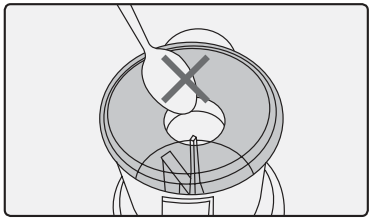


Image 25

Palette de mélange

(Image 26)

La palette de mélange sert à :

1. Faire de la crème fouettée, toute sorte de crème, des blancs en neige....
2. Remuer les aliments sans les écraser.
3. Éviter que les aliments se collent à la carafe lorsqu'on travaille à chaud.

Pour installer la palette de mélange :

Elle s'installe en une seule position sur les lames, en faisant une légère pression vers le bas jusqu'à entendre un clic, qui indique qu'elle s'est correctement accouplée. (Image 27).

Pour démonter la palette de mélange :

Tirer vers le haut jusqu'à la désaccoupler (Image 28).

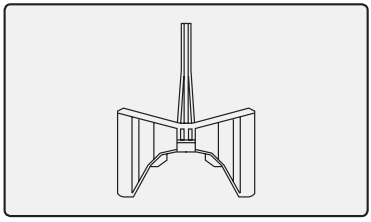


Image 26

⚠ IMPORTANT.

Ne jamais utiliser la palette de mélange à une vitesse supérieure à 5.

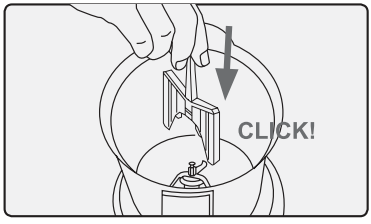


Image 27

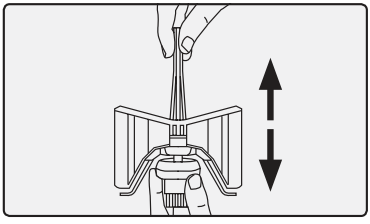


Image 28

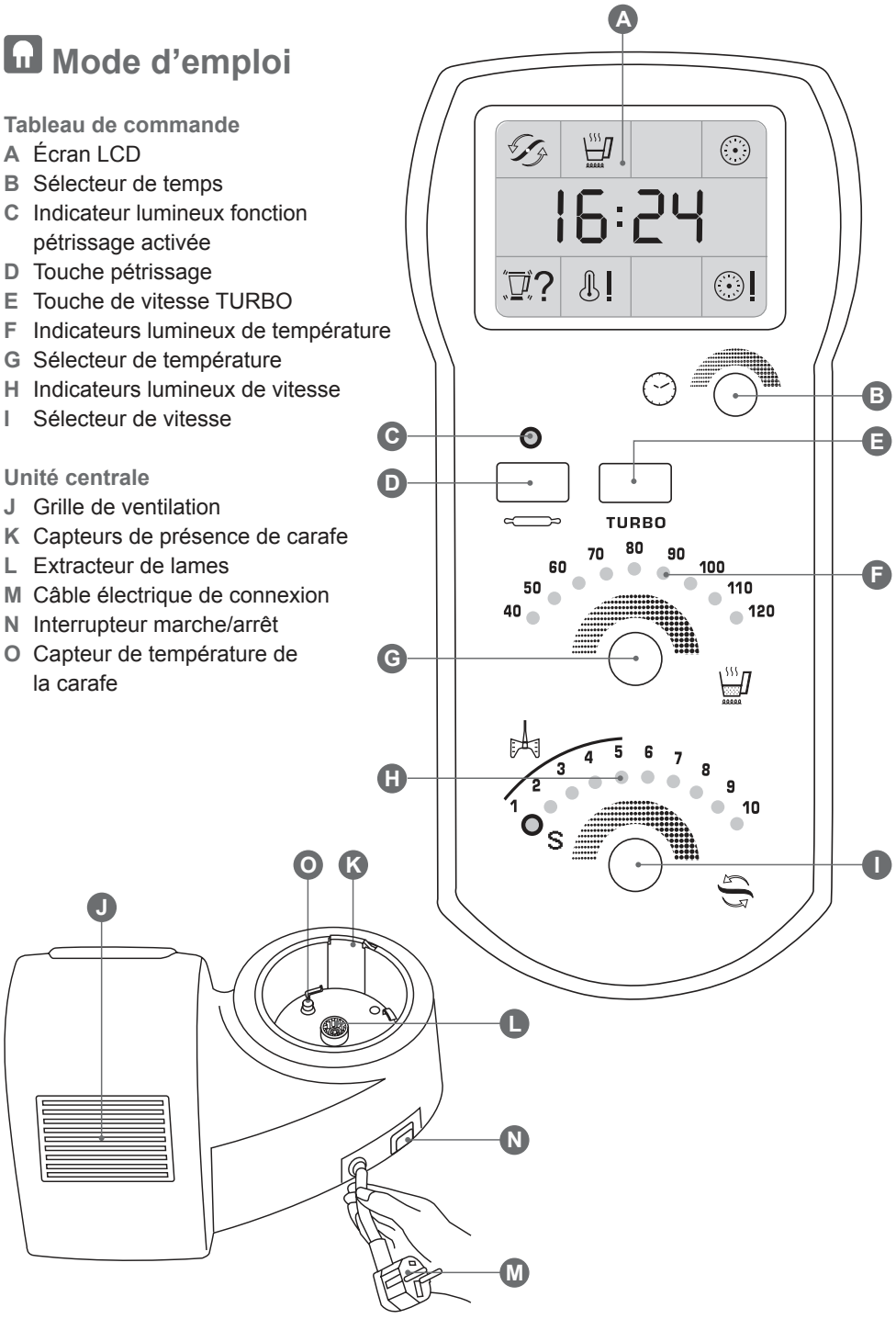
Mode d'emploi

Tableau de commande

- **A** Écran LCD
- **B** Sélecteur de temps
- **C** Indicateur lumineux fonction pétrissage activée
- **D** Touche pétrissage
- **E** Touche de vitesse TURBO
- **F** Indicateurs lumineux de température
- **G** Sélecteur de température
- **H** Indicateurs lumineux de vitesse
- **I** Sélecteur de vitesse

Unité centrale

- **J** Grille de ventilation
- **K** Capteurs de présence de carafe
- **L** Extracteur de lames
- **M** Câble électrique de connexion
- **N** Interrupteur marche/arrêt
- **O** Capteur de température de la carafe



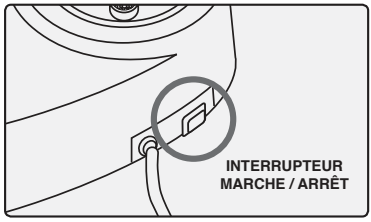


Image 29

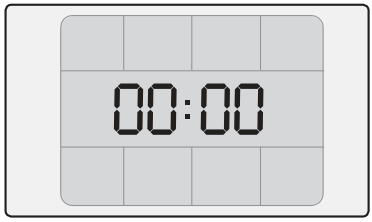


Image 30

Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
Ne pas couvrir, ni obstruer les grilles de ventilation situées à l'arrière de l'appareil.

1ère Brancher l'appareil au secteur.
2ème Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt. (Image 29). L'appareil réalise un autocontrôle et l'écran LCD affiche 00:00 (Image 30).
C'est alors que l'appareil sera prêt pour le travail.

Écran LCD

(Image 31)

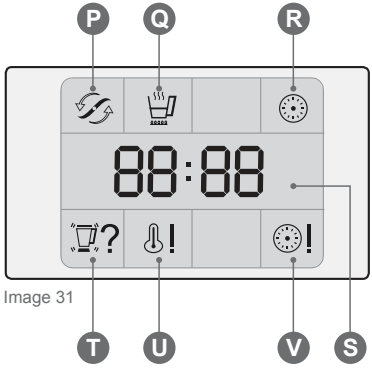


Image 31

Pictogrammes indicateurs de fonction de la zone supérieure :
P Lames activées.
Q Réchauffement activé.
R Compteur de temps activé.

Pictogrammes indicateurs de contrôle de la zone centrale :
S Compteur de temps

Pictogrammes informatifs de la zone inférieure :
T Il manque la carafe, carafe mal couverte ou mal accouplée à l'unité centrale.
U La carafe et le capteur de température sont chauds.
V Compteur de temps terminé.

Sélecteur de temps

(Image 32)
Tourner lentement la commande vers la droite pour sélectionner le temps de fonctionnement.
Maximum : 90 minutes.
Tourner lentement la commande vers la gauche pour diminuer la durée.

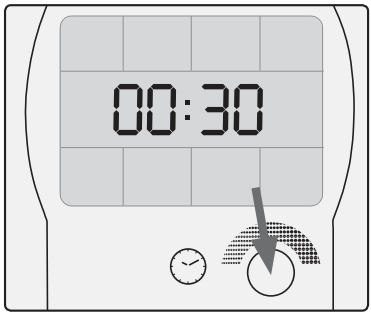


Image 32

Échelle d'activation :
• De 0 à 1 minute :
Compte seconde à seconde.
• De 1 à 10 minutes :
De 30 secondes en 30 secondes.
• De 10 minutes à 90 minutes :
De minute en minute.

En tournant rapidement la commande, la sélection se réalise plus rapidement.

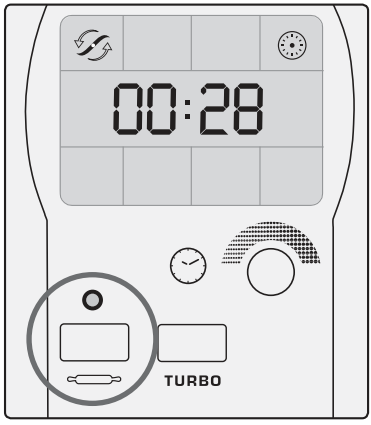


Image 33

Touche pétrissage

(Image 33)
Appuyer sur la touche pour activer la fonction pétrissage. L'indicateur lumineux s'allume en vert et le temps de fonctionnement commence à compter.
Appuyer sur la touche pour désactiver la fonction de pétrissage. L'indicateur lumineux s'éteint.
Lorsque la fonction de pétrissage touche à sa fin, si l'on a préalablement sélectionné une durée de fonctionnement, l'appareil émet un signal acoustique d'avertissement et l'indicateur lumineux clignote (Image 34).
Pour arrêter :
Appuyer, de nouveau, sur la touche de pétrissage.
Cette fonction est indiquée pour préparer un mélange homogène de toute sorte de pâtes.



Image 34

LA FONCTION PÉTRISSAGE S'ACTIVE AVEC LA MACHINE ARRÊTÉE. IL N'EST PAS RECOMMANDÉ D'ACTIVER CETTE FONCTION SI LA TEMPÉRATURE DE LA CARAFE EST SUPÉRIEURE À 60º C.

Touche de vitesse TURBO

(Image 35)
Maintenir la touche appuyée pour activer la fonction turbo, les 10 indicateurs lumineux de vitesse maximale s'allument (Image 35).
Si l'on travaille à froid : Pour désactiver la fonction turbo, lâcher la touche. Les indicateurs lumineux de vitesse maximale s'éteignent.

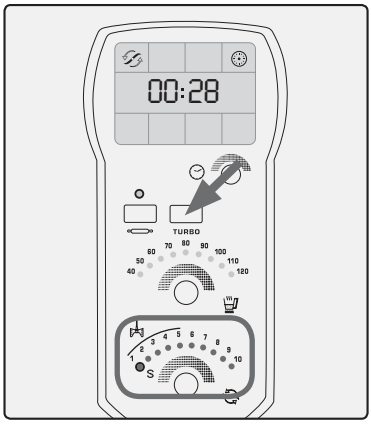


Image 35

Si l'on travaille à chaud : Par sécurité et afin d'éviter les éclaboussures, la vitesse « TURBO » augmente progressivement et fonctionne tant que l'on maintient la touche appuyée.

IL EST IMPOSSIBLE D'ACTIVER LA FONCTION TURBO POUR LES VITESSES 1, 2 ET 3.
La fonction turbo est la plus rapide et puissante et est parfaite pour broyer des aliments durs ou en grande quantité.

Comment travailler à chaud

Suivre les étapes suivantes :
1º. Sélectionner le temps. Tourner lentement le sélecteur de temps vers la droite / gauche pour sélectionner le temps de fonctionnement (Image 36).
2º. Sélectionner la température. Tourner lentement le sélecteur de température vers la droite / gauche pour sélectionner la température de réchauffement. Les indicateurs lumineux de température sélectionnée, s'allument en vert (Image 37).
3º. Sélectionner la vitesse. Tourner lentement le sélecteur de temps vers la droite / gauche pour sélectionner la vitesse de fonctionnement. Les indicateurs lumineux de vitesse sélectionnée s'allument en vert et les indicateurs lumineux de température sélectionnée en rouge. L'appareil commence à prendre de la température (Image 38).

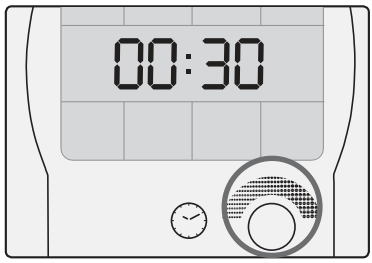


Image 36

⚠ IMPORTANT.

Utiliser la vitesse 1 (S) pour faire des sautés. Ne pas activer la fonction de chauffage si la carafe est vide.

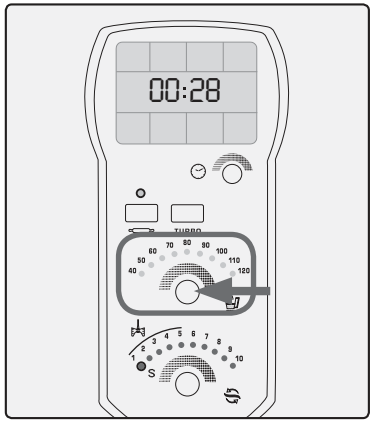


Image 37

Lorsque l'appareil aura terminé l'opération, il émet un signal acoustique d'avertissement, les indicateurs lumineux de température sélectionnée clignotent et les lames se mettent à tourner à la vitesse 2 pour éviter que les aliments ne collent ou brûlent. (Image 39).

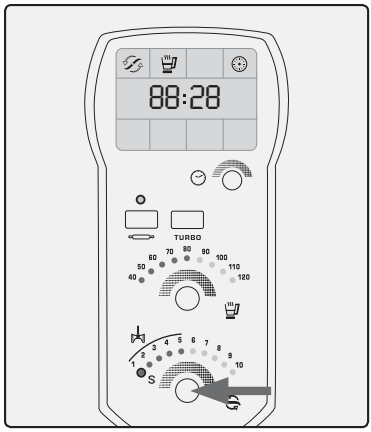


Image 38



Image 39

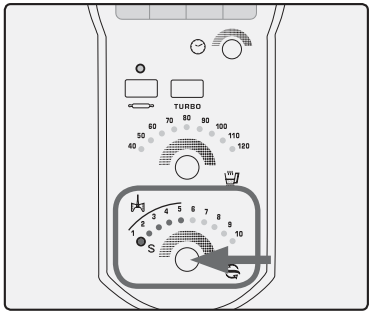


Image 40

Pour arrêter :
Tourner le sélecteur de vitesse vers la gauche jusqu'à ce que les indicateurs lumineux de vitesse s'éteignent.

⚠ IMPORTANT.

Toujours utiliser la commande de vitesses pour arrêter la machine. Avant de soulever le couvercle de la carafe, attendre quelques secondes jusqu'à ce que les lames se trouvent sur la position repos.

Ne jamais ouvrir le couvercle de la carafe lorsque l'appareil est en marche, car il existe un danger de débordement et(ou) de brûlures.

Comment procéder à froid :
Tourner lentement la commande vers la droite / gauche pour sélectionner la vitesse de fonctionnement. Les indicateurs lumineux de vitesse sélectionnée s'allument en vert et l'appareil se met en marche (Image 40).

Lorsque l'opération est terminée, si l'on a préalablement sélectionné un temps de fonctionnement, l'appareil émet un signal acoustique d'avertissement et les indicateurs lumineux de vitesse clignotent (Image 41).

Pour arrêter :
Tourner le sélecteur de vitesse vers la gauche jusqu'à ce que ses indicateurs lumineux s'éteignent.
Lorsque l'on met en marche l'appareil, et la carafe ou le couvercle ne sont pas bien accouplés, il émet un signal acoustique d'avertissement et l'écran LCD affiche l'icône d'information (Image 42).
Après avoir travaillé à chaud, l'écran LCD affiche l'icône d'information : Carafe et capteur de température chauds (Image 43).
À présent pour travailler à froid, il faudra refroidir la carafe et le capteur de température (Image 1). Pour ce faire, refroidir la carafe sous le robinet, l'accoupler à l'unité centrale et attendre que l'icône d'information s'éteigne.

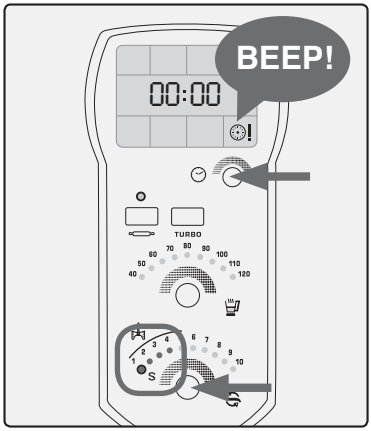


Image 41

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps :

1. Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt.
2. Débrancher l'appareil du secteur.

Fonction Stand-by

Pour les modèles avec stand-by ou mode préparé : dans le but d'économiser de l'énergie, l'appareil passe à un mode d'économie d'énergie au bout de quelques minutes d'inactivité. L'écran affichera le symbole Stby. Pour revenir au mode de fonctionnement normal, tournez la commande de sélection de temps vers la droite. (Image 44).



Image 42



Image 43

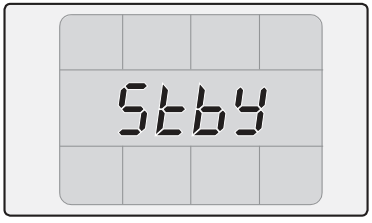


Image 44

Nettoyage

• Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
• Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide, puis le laisser sécher.
• Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tel que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
• Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
• Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
• Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
• Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque usage et de retirer tous les restes d'aliments.
• Lorsqu'on nettoie le couvercle ou le plateau inox, il est recommandé de démonter le joint afin de le nettoyer séparément.
• Tous les accessoires, EXCEPTE LES LAMES, peuvent se laver au lave-vaisselle. Ils peuvent aussi se laver à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une brosse non abrasives.
• Laver les lames avec une brosse et sous le robinet

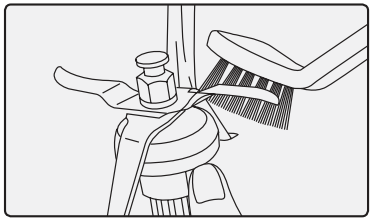


Image 45

de telle sorte que le contact avec l'eau se réalise seulement sur le côté supérieur des lames (Image 45).

⚠ IMPORTANT.

Ne jamais submerger les lames dans l'eau, ni les passer au lave-vaisselle, car l'eau pourrait filtrer à l'intérieur et abîmer son mécanisme.

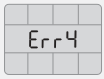
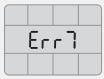
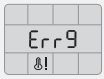
• Ne pas placer la carafe dans le lave-vaisselle avec les lames accouplées.
• Nettoyer la carafe à l'eau chaude, en pouvant ajouter quelques gouttes de détergent doux.
• On peut aussi nettoyer l'intérieur de la carafe et les lames, en remplissant d'eau le bol jusqu'à la moitié et en sélectionnant à froid ou à chaud la vitesse TURBO.

Écologie et recyclage

Les matériaux d'emballage de cet appareil, intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel. Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.
Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, vous devrez le remettre suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques.

Anomalies et réparation

L'appareil est pourvu de systèmes électroniques de sécurité, spécialement conçus pour protéger l'appareil et l'utilisateur en cas de surcharge ou de mauvaise utilisation. L'écran LCD affiche alors des messages d'alerte ou d'erreur et l'appareil émet des signaux acoustiques.
En cas de panne, ou face à l'impossibilité de résoudre les anomalies en suivant les procédés décrits sur le tableau, remettre l'appareil au service d'assistance technique agréé. Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

ANOMALIE	MESSAGE	RÉPARATION
L'écran LCD affiche : **Err 4**		Possible surchauffe du moteur. Retirer les aliments de la carafe
L'écran LCD affiche : **Err 5**		Possible surchauffe du moteur. Laisser refroidir l'appareil.
L'écran LCD affiche : **Err 1, 2, 3, 6, 7, 10**		Débrancher/ brancher du secteur. Si l'erreur continue, noter le numéro et remettre l'appareil au service d'assistance technique.
L'écran LCD affiche : **Err 8**		Possible surchauffe de l'induction. Débrancher du secteur et retirer la carafe. Laisser refroidir.
L'écran LCD affiche : **Err 9**		Possible surchauffe de l'induction. Débrancher du secteur et retirer la carafe. Laisser refroidir. Si l'erreur continue, noter le numéro et remettre l'appareil au service d'assistance technique.
L'écran LCD affiche : **Err 11**		La carafe et(ou) le couvercle sont désaccouplés. Placer correctement le couvercle et la carafe.

ANOMALIE	RÉPARATION
La machine ne se met pas en marche.	Vérifier que l'appareil soit branché au secteur. Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position ON. Vérifier que le couvercle et la carafe soient bien accouplés.
Il ne chauffe pas	S'assurer d'avoir suivi les pas suivants : 1ère Temps sélectionné. 2ème Température sélectionnée. 3ème Vitesse sélectionnée.
Il chauffe trop	Vérifier que la température sélectionnée soit correcte. Vérifier que le capteur de température est propre et en contact avec la carafe.

Caractéristiques techniques

• Capacité maximale de la carafe : 2 litres.

Cet appareil est certifié conforme à la Directive 2006/95/EC de Basse Tension, de même qu'à la Directive 2004/108/EC en matière de Compatibilité Électromagnétique, à la Directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la Directive 2009/125/EC sur les conditions de conception écologique applicable aux produits liés à l'énergie.

Sehr geehrter Kunde:
Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen.

Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

⚠ Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

• Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten, und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
• Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
Dieses Gerät heizt durch Induktion. Auf die Arbeitsfläche dürfen keine Metallobjekte wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel gelegt werden, da sich diese erhitzen können.
• Die zugänglichen Oberflächen können hohen Temperaturen ausgesetzt werden, während das Gerät in Betrieb ist.
• Metallteile oder das Gerätegehäuse während des Betriebes nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.
Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung betreiben.
• Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und seinen Netzanschluss außer Reichweite von Kindern.
• Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder vermin-

derten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.

• Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Nach Gebrauch das Gerät vom Stromnetz nehmen. Verlassen Sie sich nicht auf den Detektor des Gefäßes.

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen

• Die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit ihren Schneiden.

• Geben Sie besonders Acht, wenn Sie die Messer beim Einsetzen und Abnehmen von Bauteilen, Leeren der Schüssel und bei der Reinigung hantieren.

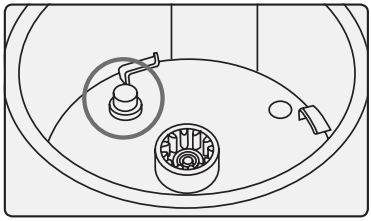
• Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

• Sollte der Netzanschluss beschädigt sein, muss dieser ausgewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst oder an Ihren Fachhändler. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu demontieren, da dies eine Gefahr darstellt.

• Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
• Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 16 Ampere liefert.
• Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
• Das elektrische Kabel nicht überlasten. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
• Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
• Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
• Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
• Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
• Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
• Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
• Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
• Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.
• Bei Tragen medizinischer Implantate (Schrittmacher usw.) dieses Gerät nicht verwenden.

Gebrauch und Pflege
• Gerät nicht benützen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
• Das Gerät nur mit sorgfältig zusammengesteckten Zubehörteilen oder Betriebsmitteln verwenden.
• Benützen Sie das Gerät nicht mit leerem Gefäß.
• Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
• Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
• Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
• Halten Sie sich an die MAX und MIN Anzeigen.
• Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
• Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
• Nicht das Gerät wegräumen, wenn es noch heiß ist.
• Überprüfen Sie, dass das Ventilationsgitter des Geräts nicht mit Staub, Schmutz oder anderen Substanzen verstopft ist.
• Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts allenfalls behindern können.
Für eine korrekte Funktionsfähigkeit halten Sie den Boden und den Temperatursensor der Kanne sauber (Abbildungen 1).

Regelmäßig den perfekten Zustand der Verbindungsstelle des Deckels überprüfen.
Sich vergewissern, dass der Deckel fest verschlossen ist, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.
• Solange das Wasser im Topf kocht, nicht den Deckel öffnen.
• Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, während es am Netz angeschlossen ist.
• Unsachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

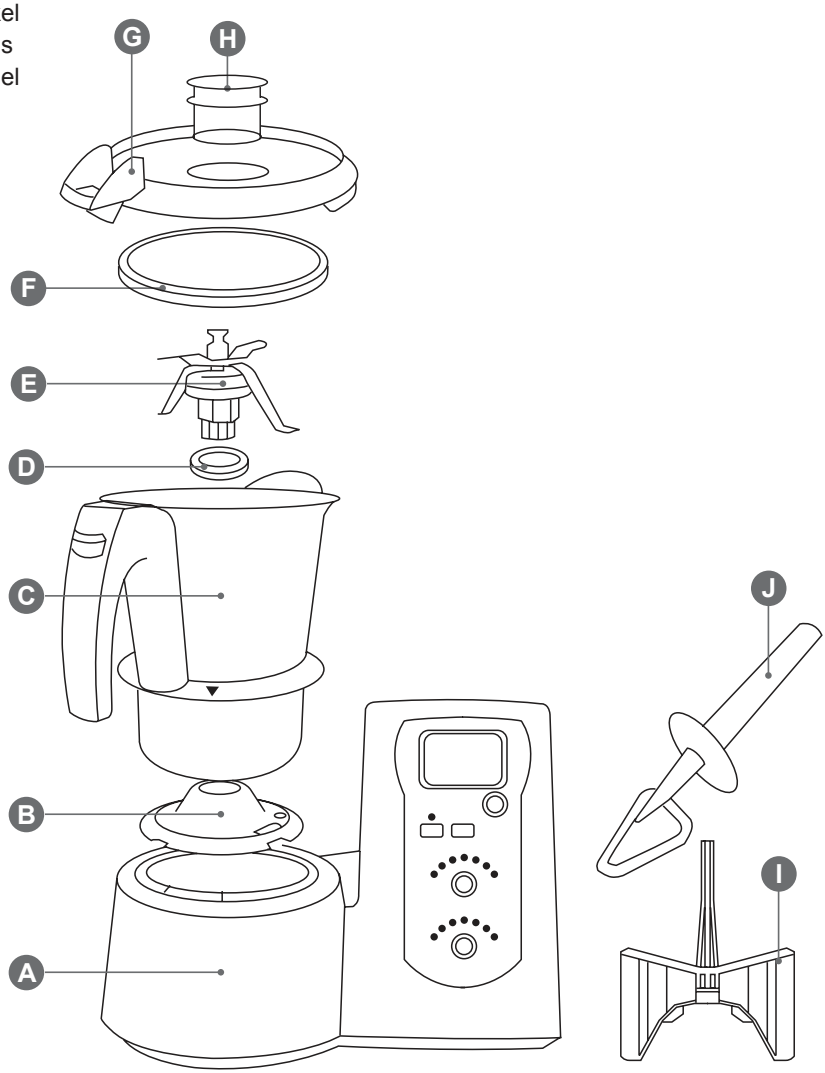


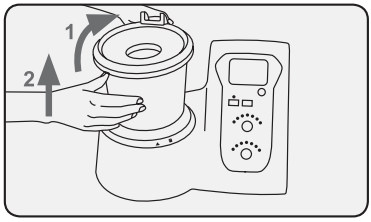
Abbildungen 1

Beschreibung und Zubehör

Zubehör:

A Zentraleinheit
B Unterlage Kanne mit Befestigungsklammer für die Messer
C Gefäß
D Verbindungsstelle Messer
E Messer
F Deckeldichtung (schwarz)
G Krugdeckel
H Dosierglas
I Mischflügel
J Spatel

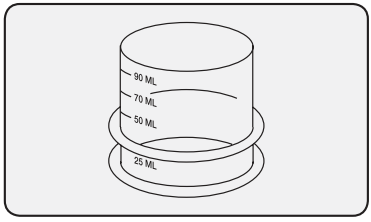




Abbildungen 2

Um Platz zu sparen ist das Gerät so verpackt, dass die Kanne sich in einer Position befindet, die von der Position bei Inbetriebnahme abweicht.

Um die Kanne aus der Zentraleinheit zu entnehmen:
Sie am Griff anfassen, im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und sie nach oben ziehen (Abbildung 2)

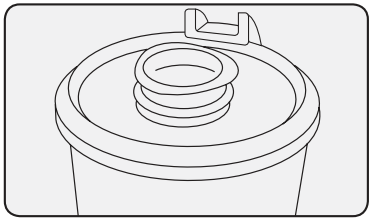


Abbildungen 3

Dosierglas

(Abbildung 3)

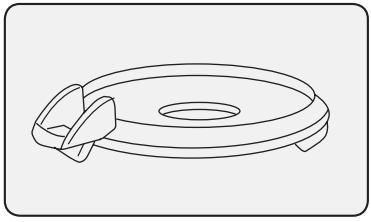
Das Dosierglas ist dazu nützlich:
1. Die Mengen der einzelnen Zutaten zu bestimmen. Ist mit einer Skala der Maßeinheiten markiert. Das maximale Volumen bis zum Rand beträgt 100 ml.
2. Um Wasserspritzer zu vermeiden.
3. Um Hitzeverluste beim Kochen zu vermeiden. (Abbildung 4).
Mit dem an dem Deckel angebrachten Dosierglas kann die Kanne mit Flüssigkeiten gefüllt werden.



Abbildungen 4

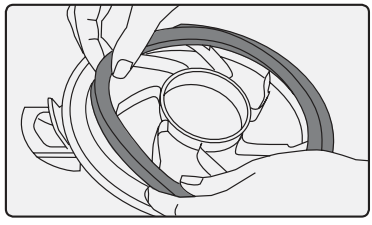
Deckel Kanne

(Abbildung 5)

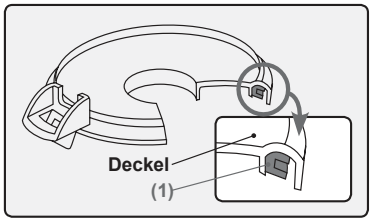


Abbildungen 5

Mit dem Deckel wird die Kanne geschlossen und die Sicherheitssensoren aktiviert.Verfügt über einen Schlitz an der Vorderseite, wo der Ausguß angebracht wird, und einer durchlöcherten Lasche an der Hinterseite, an der der Schlitz des Griffs angekoppelt wird.
Auch verfügt sie über eine zentrale Öffnung, die dazu dient, die Nahrungsmittel hinzuzufügen, mit dem Wender die Nahrungsmittel umzudrehen und um das Dosierglas anzukoppeln.
Ist mit einem Verbindungsstück aus Silikon ausgestattet, das vermeidet, dass die Flüssigkeiten zwischen Kanne und Deckel überlaufen. (Abbildungen 6)
Achten Sie bei der Montierung des Verbindungsstücks aus Silikon, dass die dickere Seite an dem Deckel angebracht ist.

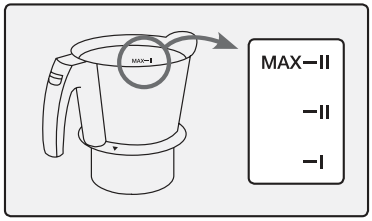


Abbildungen 6

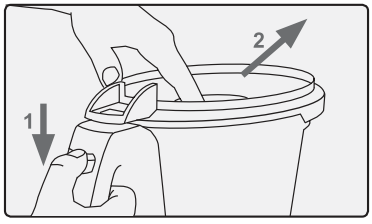


Abbildungen 7

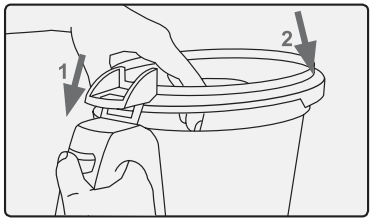
(1) Diese dickere Seite des Verbindungsstücks muss an dem Deckel angebracht werden.



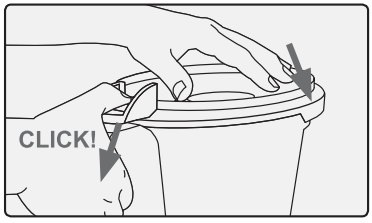
Abbildungen 8



Abbildungen 9



Abbildungen 10



Abbildungen 11

⚠ WICHTIG.

Niemals den Deckel verwenden, ohne dass das Verbindungsstück richtig angebracht ist. (Abbildungen 6 und 7).

⚠ WICHTIG.

Niemals den Deckel der Kanne öffnen, solange das Gerät in Betrieb ist, da die Gefahr des Überlaufens und/oder von Verbrennungen besteht. Bevor sie den Deckel der Kanne öffnen, die Mycook ausschalten und ein paar Sekunden warten, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind. Die dicke Seite des Dichtungsrings muss am Deckel angebracht werden.

Die Kanne

(Abbildungen 8)

Die Kanne hat eine maximale Kapazität von 2 Litern. Im Innern der Kanne ist eine Skala mit den Werten 1 Liter, 1,5 Liter und 2 Liter markiert.

Um die Kanne zu öffnen:

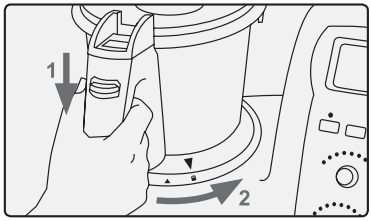
Den Schalter des Griffs nach unten ziehen und sobald der Deckel abgekoppelt wurde, diesen abziehen. (Abbildungen 9).

Um die Kanne abzudecken:

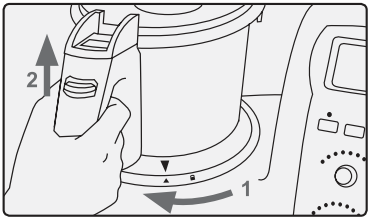
Die hintere Lasche an dem Schlitz des Griffs anbringen (Abbildung 10), den vorderen Teil nach unten drücken (Abbildung 16) und den Deckel in Richtung des Pfeils (Abbildung 11) drücken, bis man ein “Klicken” hört, was darauf hinweist, dass er richtig angekoppelt wurde

Um die Kanne anzukoppeln:

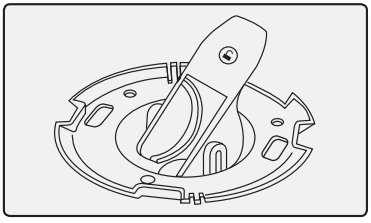
Die Kanne am Griff festhalten und in der zentralen Einheit unterbringen, wobei die Pfeile der Kanne mit denen der zentralen Einheit übereinstimmen müssen. Die Kanne gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil der Kanne mit dem Schloss der zentralen Einheit übereinstimmt (Abbildung 12).

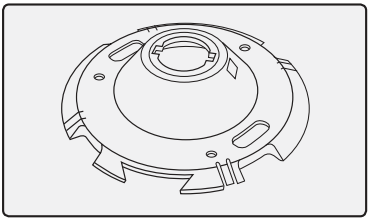


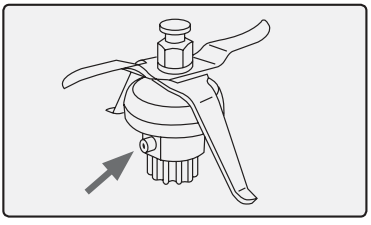
Abbildungen 12



Abbildungen 13


Abbildungen 14


Abbildungen 15


Abbildungen 16

Um die Kanne zu entkoppeln:
Die Kanne am Griff ergreifen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (beide Pfeile stimmen überein) und sie hierauf anheben (Abbildung 13).

⚠ WICHTIG.

Aus Sicherheitsgründen kann die Kanne nicht abgedeckt oder geöffnet werden, solange sie an die zentrale Einheit angekoppelt ist.

Keine Gewalt anwenden. Jegliche Sicherheitselemente könnten beschädigt werden. Um die Kanne abzudecken oder zu öffnen muss sie von der zentralen Einheit abgekoppelt werden, indem man sie bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn dreht. Der Pfeil der Kanne stimmt mit dem Pfeil der zentralen Einheit überein. (Abbildung 13).
Nicht die Hitzefunktion aktivieren, wenn die Kanne leer ist.

Unterlage der Kanne mit einer Flanschbefestigung für die Messer

(Abbildung 14)

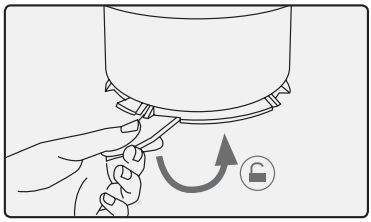
Die Unterlage der Kanne ist dafür bestimmt:

1. Die Messer an der Kanne zu befestigen.
2. Die Kanne an der zentralen Einheit befestigen.
3. Um die Kanne, wenn sie heiß ist, auf jegliche Oberflächen zu stellen, ohne Gefahr eines Brands. (Abbildung 15)

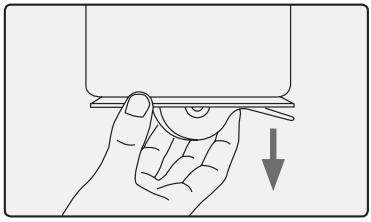
Messer

(Abbildung 16)
Die Messer verfügen über zwei seitliche Zapfen an der Unterlage, um sie in der Kanne zu zentrieren und richtig befestigen.

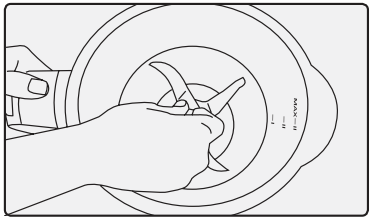
Um die Messer aus der Kanne zu entfernen:
1. Die Flanschbefestigung der Messer um 180º bis zur offenen Position drehen und an der Unterlage der Kanne ziehen, so wie es die Pfeile andeuten (Abbildungen 17 und 18).



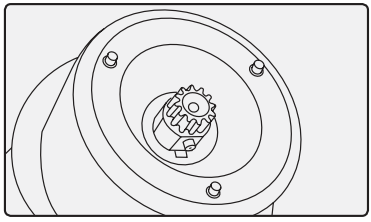
Abbildungen 17



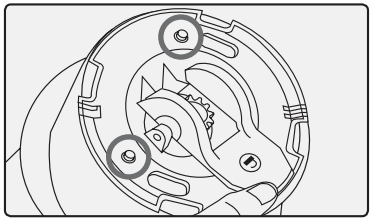
Abbildungen 18



Abbildungen 19



Abbildungen 20



Abbildungen 21

2. Die Messer mit Vorsicht aus der Kanne entfernen, ohne sich zu schneiden (Abbildung 19).

Um die Messer in der Kanne zu montieren:

1. Die Messer in dem Hohlraum der Kanne mit Vorsicht anbringen (Abbildung 19).
2. Die Kanne umdrehen und dabei die Messer mit der Hand festhalten (Abbildung 20).
3. Die Unterlage der Kanne (mit der Flanschbefestigung der Messer in offener Position) an dem Messer und den drei Zapfen der Unterseite der Kanne einrasten (Abbildung 21).
4. Die Flanschbefestigung der Messer um 180º auf die verschlossene Position bis auf den Anschlag drehen (Abbildung 22).

⚠ WICHTIG.

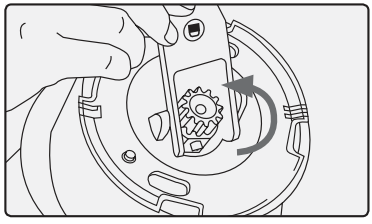
Bei den Messern muss die Verbindungsstelle immer richtig montiert sein. Besonders mit Vorsicht vorgehen, während man mit den Messern arbeitet, da diese sehr scharf sind.

NIEMALS DIE MESSER IN WASSER TAUCHEN ODER MIT EINEM GESCHIRRSPÜLER REINIGEN, DA EIN EINDRINGEN VON WASSER IN DAS INNERE DEN INNEREN MECHANISMUS BESCHÄDIGEN KÖNNTE.

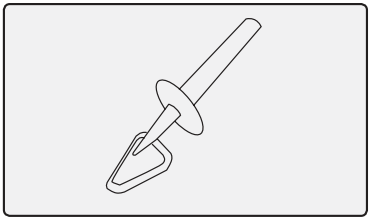
Wender

(Abbildung 23)

Mit dem Wender kann man Nahrungsmittel entfernen, vermeiden, dass diese an den Wänden der Kanne festkleben, und dabei helfen, die Kanne zu entleeren.



Abbildungen 22

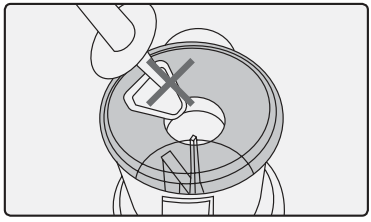


Abbildungen 23

⚠ WICHTIG.

Stecken Sie niemals den Spatel in die mittige Deckelöffnung, wenn das Gerät mit an den Messern angebrachtem Mischflügel läuft. (Abbildung 24)

Verwenden Sie niemals andere Küchenutensilien als Ersatz für den Spatel. Dies kann gefährlich sein. (Abbildung 25)



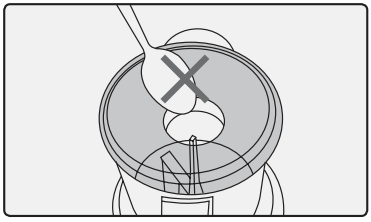
Abbildungen 24

Mischflügel

(Abbildung 26)

Der Mischflügel ist dazu geeignet:

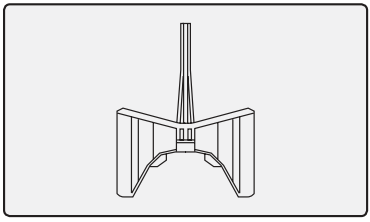
1. Sahne, Creme, Eiweiß.... steif zu schlagen.
2. Um Nahrungsmittel umzurühren, ohne sie zu zermalmen.
3. Um zu vermeiden, dass die Nahrungsmittel an der Kanne kleben bleiben, wenn man mit Hitze arbeitet.



Abbildungen 25

Um den Mischflügel zu montieren:

Dieser wird nur in einer Position auf den Messern montiert, wobei ein bisschen Druck nach unten ausgeübt wird, bis man ein “Klicken” hört, was darauf hinweist, dass dieser richtig verankert wurde. (Abbildung 27).



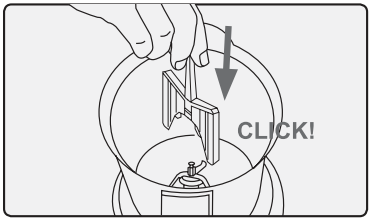
Abbildungen 26

Um den Mischflügel zu demontieren:

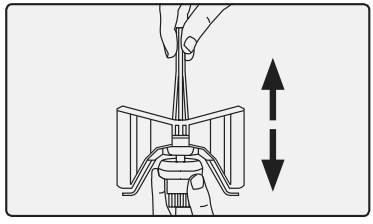
Nach oben ziehen, bis er entkoppelt wurde (Abb. 28).

⚠ WICHTIG.

Niemals den Mischflügel bei Geschwindigkeiten über 5 anwenden.



Abbildungen 27



Abbildungen 28

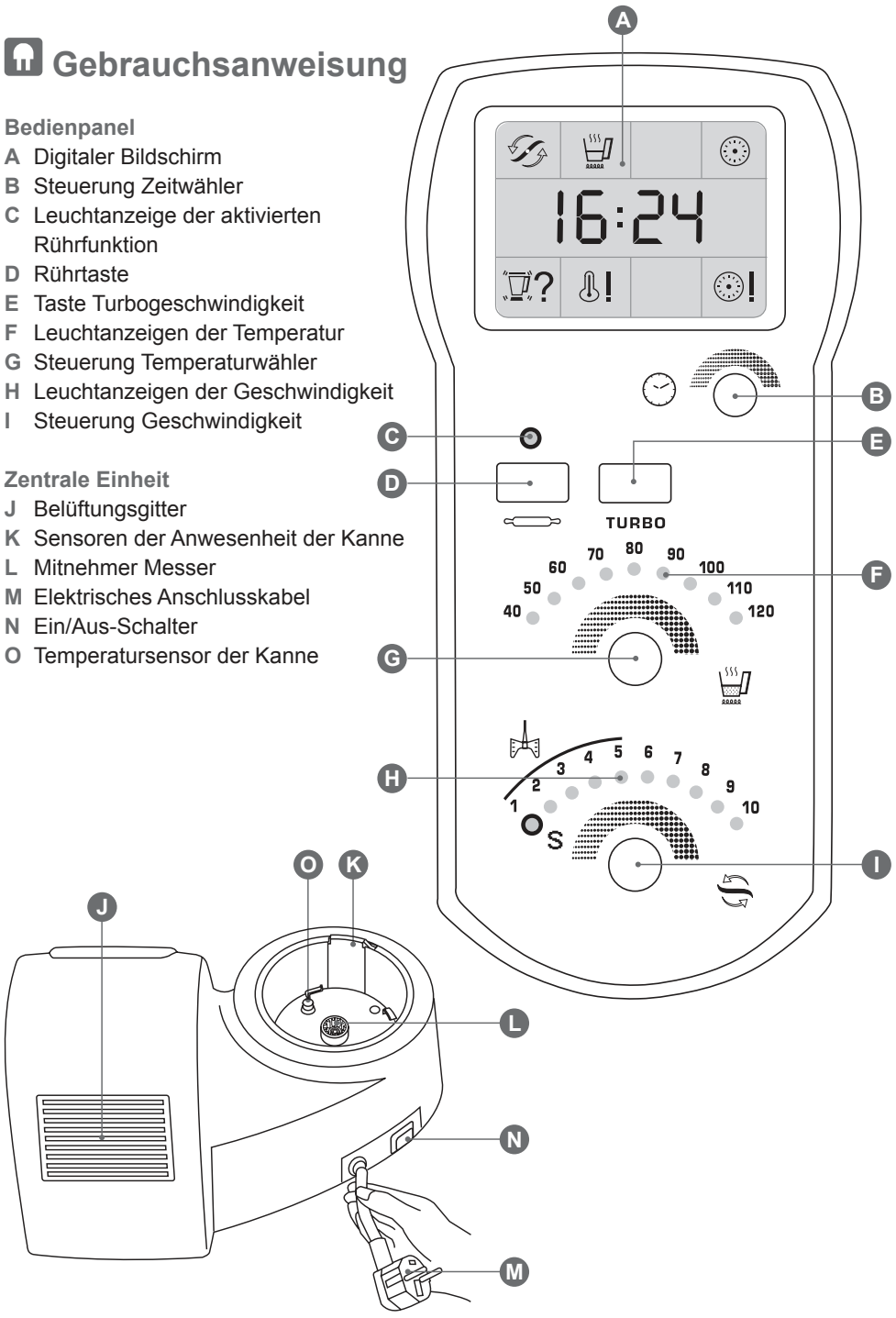
Gebrauchsanweisung

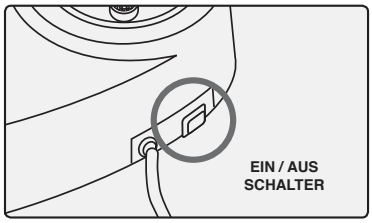
Bedienpanel

- **A** Digitaler Bildschirm
- **B** Steuerung Zeitwähler
- **C** Leuchtanzeige der aktivierten Rührfunktion
- **D** Rührtaste
- **E** Taste Turbogeschwindigkeit
- **F** Leuchtanzeigen der Temperatur
- **G** Steuerung Temperaturwähler
- **H** Leuchtanzeigen der Geschwindigkeit
- **I** Steuerung Geschwindigkeit

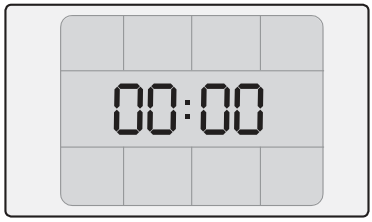
Zentrale Einheit

- **J** Belüftungsgitter
- **K** Sensoren der Anwesenheit der Kanne
- **L** Mitnehmer Messer
- **M** Elektrisches Anschlusskabel
- **N** Ein/Aus-Schalter
- **O** Temperatursensor der Kanne





Abbildungen 29



Abbildungen 30

Das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen, die für hohe Temperaturen geeignet ist, fern von anderen Hitzequellen oder möglichen Wasserspritzern.

Die Belüftungsgitter, die sich an der Hinterseite des Geräts befinden, nicht zudecken oder verstopfen.
1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Das Gerät einschalten, indem Sie den Ein/Aus-Schalter betätigen (Abbildung 29). Das Gerät wird einen 3º Autocheck vornehmen und auf dem digitalen Bildschirm erscheint 00:00.
(Abbildung 30)

Jetzt kann das Gerät eingesetzt werden.

Digitaler Bildschirm

(Abbildung 31)

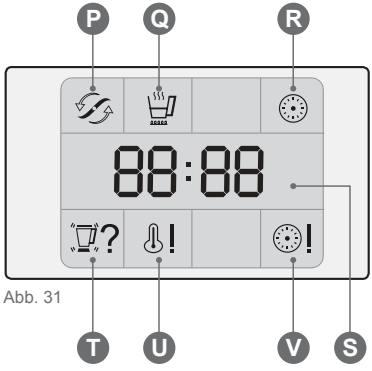


Abb. 31

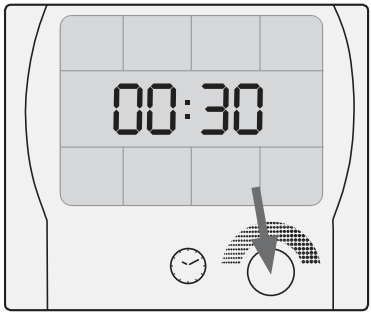
Symbole, die im oberen Bereich die Funktion anzeigen:
P Messer aktiviert.
Q Erhitzung aktiviert.
R Zeitzähler aktiviert.

Symbole, die im mittleren Bereich die Kontrolle anzeigen:
S Zeitzähler

Symbole, die im unteren Bereich die Informationen anzeigen:
T Die Kanne fehlt/ist nicht richtig verschlossen oder Kanne nicht richtig an die zentrale Einheit ange koppelt.
U Kanne und Temperatursensor sind heiß.
V Zeitzähler abgelaufen.

Steuerung Zeitwähler

(Abbildung 32)
Die Steuerung langsam nach rechts drehen, um die Betriebszeit auszuwählen.

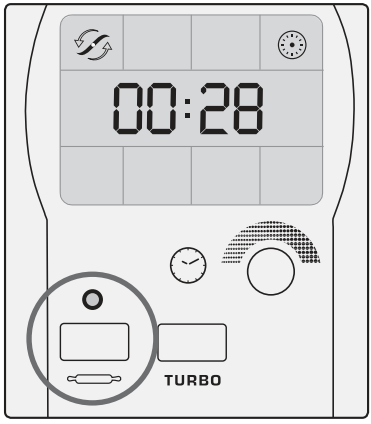


Abbildungen 32

Maximum: 90 Minuten.
Die Steuerung langsam nach links drehen, um die Zeit zu verringern.

Aktivierungsskala:
• Zwischen 0 und 1 Minute.
Lässt sich in Sekundenschritten einstellen.
• Zwischen 1 Minute und 10 Minuten.
Lässt sich in 30-Sekundenschritten einstellen.
• Zwischen 10 Minuten und 90 Minuten.
Lässt sich in Minutenschritten einstellen.

Indem Sie die Steuerung schnell drehen, können Sie die Auswahl schneller vornehmen.



Abbildungen 33

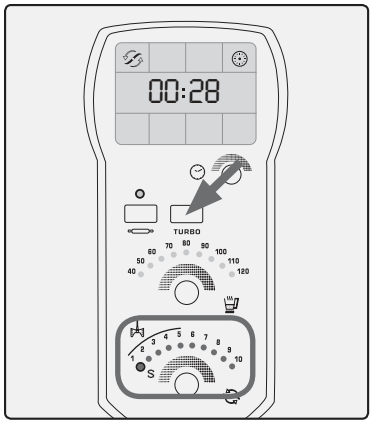
Rührtaste

(Abbildung 33)
Die Taste drücken, um die Rührfunktion zu aktivieren. Die grüne Leuchtanzeige wird aufblinken und fängt an, die Betriebszeit aufzuzählen.
Die Taste drücken, um die Rührfunktion zu deaktivieren. Die Leuchtanzeige erlischt.
Nachdem die Rührfunktion zu Ende ist gibt das Gerät, wenn vorher die Betriebszeit ausgewählt wurde, ein Tonsignal von sich, und die Leuchtanzeige blinkt (Abbildung 34).
Um zu stoppen:
Die Rührtaste erneut drücken.
Diese Funktion ist für die Vorbereitung einer einheitlichen Mischung aus jeglicher Art von Massen geeignet.



Abbildungen 34

DIE RÜHRFUNKTION WIRD NACH DEM STOPPEN AKTIVIERT. ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, DIESE FUNKTION ANZUWENDEN, WENN DIE KANNE TEMPERATUREN VON ÜBER 60º C AUSGESETZT IST.



Abbildungen 35

Taste Turbogeschwindigkeit

(Abbildung 35)

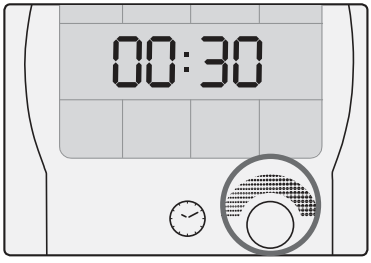
Die Taste gedrückt halten, um die Turbo-Funktion zu aktivieren. Die 10 Leuchtanzeigen der maximalen Geschwindigkeit leuchten auf (Abbildung 35).

Wenn man kalt arbeitet: Wenn man die Taste nicht mehr gedrückt hält wird die Turbofunktion ausgeschaltet. Die Leuchtanzeigen der maximalen Geschwindigkeit erlöschen.

Wenn man mit Hitze arbeitet: Aus Sicherheitsgründen und um Spritzer zu vermeiden wird die Turbo-Geschwindigkeit zunehmend gesteigert und wird funktionieren, solange man die Taste gedrückt hält.

ES IST NICHT MÖGLICH, DIE TURBOFUNKTION BEI DEN GESCHWINDIGKEITEN 1, 2 UND 3 ANZUWENDEN.

Die Turbofunktion ist die schnellste und mächtigste und ist ideal zum Zermalmen von harten Nahrungsmitteln oder gewissen Mengen geeignet.



Abbildungen 36

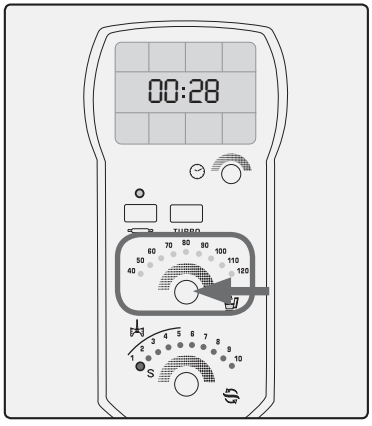
Wie verarbeitet man etwas heiß

Die folgenden Schritte befolgen:

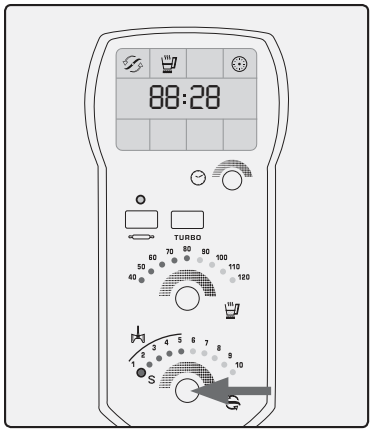
1. Zeit auswählen. Die Steuerung Zeitauswähler langsam nach rechts/links drehen, um die Betriebszeit auszuwählen (Abbildung 36).

2. Temperatur auswählen. Die Steuerung Temperaturauswähler langsam nach rechts/links drehen, um die Aufheiztemperatur auszuwählen. Die Leuchtanzeigen der ausgewählten Temperatur leuchten grün auf (Abbildung 37).

3. Geschwindigkeit auswählen. Die Steuerung Geschwindigkeitsauswähler langsam nach rechts/links drehen, um die Betriebsgeschwindigkeit auszuwählen. Die Leuchtanzeigen der ausgewählten Geschwindigkeit leuchten grün auf und die Leuchtanzeigen der Temperatur leuchten jetzt rot auf. Das Gerät erhitzt sich (Abbildung 38).



Abbildungen 37



Abbildungen 38

⚠ WICHTIG.

Die Geschwindigkeit 1 (S) nur für Sofritos anwenden. Nicht die Hitzefunktion aktivieren, wenn die Kanne leer ist.

Sobald der Vorgang abgeschlossen ist gibt das Gerät ein Tonsignal von sich, die Leuchtanzeigen der Temperatur blinken, die Messer drehen sich mit der Geschwindigkeit 2 (Leuchtanzeigen leuchten grün) um zu vermeiden, dass die Nahrungsmittel festkleben oder verbrennen (Abbildung 39).

Um zu stoppen:

Die Steuerung der Geschwindigkeitsauswahl nach links drehen, bis die Leuchtanzeigen der Geschwindigkeit erlöschen.



Abbildungen 39

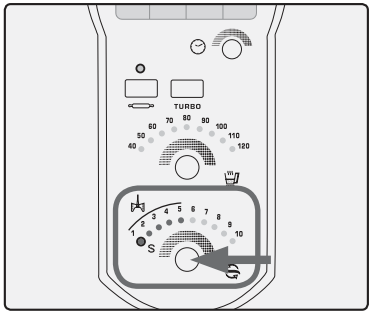
⚠ WICHTIG.

Immer mit der Steuerung der Geschwindigkeitsauswahl anhalten. Bevor sie den Deckel der Kanne öffnen, ein paar Sekunden warten, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.

Niemals den Deckel der Kanne öffnen, solange das Gerät in Betrieb ist, da die Gefahr des Überlaufens und/oder von Verbrennungen besteht.

Wie verarbeitet man etwas kalt

Die Steuerung langsam nach rechts/links drehen, um die Betriebsgeschwindigkeit auszuwählen. Die Leuchtanzeigen der ausgewählten Geschwindigkeit leuchten grün auf und das Gerät fängt an zu arbeiten (Abbildung 40).

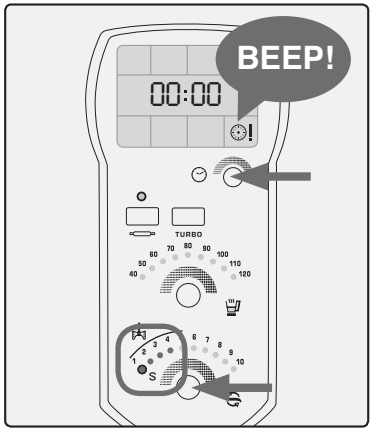


Abbildungen 40

Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät, wenn vorher die Betriebszeit ausgewählt wurde, ein Tonsignal von sich und die Leuchtanzeigen der ausgewählten Geschwindigkeiten blinken (Abbildung 41).

Um zu stoppen:

Die Steuerung der Geschwindigkeitsauswahl nach links drehen, bis die Leuchtanzeigen der Geschwindigkeit erlöschen.



Abbildungen 41

Wenn das Gerät in Betrieb genommen wird und die Kanne oder der Deckel nicht richtig angekoppelt sind, gibt das Gerät ein Tonsignal von sich und ein Informationssymbol erscheint auf dem digitalen Bildschirm (Abbildung 42).
Nach der Verarbeitung mit Hitze erscheint ein Informationssymbol auf dem digitalen Bildschirm: Kanne und Temperatursensor heiß (Abbildung 43)
Um jetzt etwas kalt zu verarbeiten müssen sich die Kanne und der Temperatursensor abkühlen (Abbildung 1). Halten Sie dafür die Kanne unter den Wasserhahn, koppeln Sie sie an die zentrale Einheit und warten Sie, bis das Informationssymbol verschwindet.



Abbildungen 42

Wenn das Gerät über einen langen Zeitraum nicht angewendet wird:
1. Das Gerät mittels des Ein/Aus-Schalters ausschalten.
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

Stand-by-Funktion

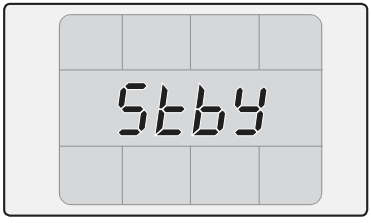
Modelle mit Stand-by- oder Ready-Modus gehen nach ein paar Minuten ohne eine von Ihnen eingestellte Funktion automatisch in einen Niedrigverbrauchsmodus über, um Energie einzusparen. Das Display zeigt das Symbol Stby an. Um wieder den normalen Betriebsmodus einzustellen, drehen Sie den Timer-Regler nach rechts (Abbildung 44)



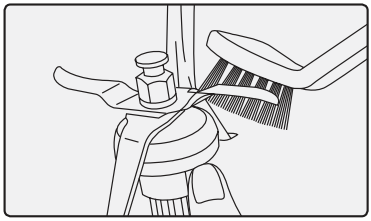
Abbildungen 43

Reinigung

• Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
• Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
• Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder



Abbildungen 44



Abbildungen 45

Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.

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

• Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

• Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.

• Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Einsatz zu reinigen und dabei jegliche Reste von Nahrungsmitteln zu entfernen.

• Um den Deckel zu säubern wird empfohlen, die Verbindungsstelle zu demontieren, um diese separat zu reinigen.

• Das gesamte Zubehör, AUSSER DIE MESSER, kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Auch kann man es mit seifigem Wasser, einem Schwamm oder nicht scheuernden Bürste reinigen.

• Reinigen Sie die Messer mit einer Bürste und unter dem Wasserhahn, so dass diese nur vom oberen Teil aus mit Wasser in Kontakt geraten (Abbildung 45).

⚠ WICHTIG.

Niemals die Messer in Wasser tauchen oder mit einem Geschirrspüler reinigen, da ein Eindringen von Wasser in das Innere den inneren Mechanismus beschädigt.

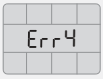
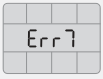
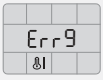
• Niemals die Kanne mit den montierten Messern in den Geschirrspüler legen.

• Die Kanne mit heißem Wasser reinigen, wobei Sie ein mildes Spülmittel hinzugeben können.

• Sie können auch das Innere der Kanne und die Messer reinigen, indem Sie die Kanne halb mit Wasser füllen und die Turbo-Geschwindigkeit kalt oder heiß auswählen.

Anomalien und Bewältigung

Das Gerät verfügt über elektronische Sicherheitssysteme, die sich selbst und den Anwender im Falle einer Überlastung oder falschen Anwendung schützen, wobei Warn- oder Fehlermeldungen auf dem digitalen Bildschirm angezeigt werden und das Gerät auch Tonsignale von sich gibt. Im Falle eines Versagens oder falls die Anomalien unter Beachtung der in der Tabelle beschriebenen Verfahren nicht bewältigt werden können, das Gerät zum autorisierten technischen Kundendienst bringen. Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.

ANOMALIE	NACHRICHT	REPARATUR
Auf dem digitalen Bildschirm erscheint: **Err 4**		Möglicher Überstrom des Motors. Nahrungsmittel aus der Kanne entfernen.
Auf dem digitalen Bildschirm erscheint: **Err 5**		Mögliche Überhitzung des Motors. Das Gerät abkühlen lassen.
Auf dem digitalen Bildschirm erscheint: **Err 1, 2, 3, 6, 7, 10**		An das Stromnetz anschließen/vom Stromnetz abklemmen. Falls der Fehler weiterhin erscheint, die Nummer vermerken und das Gerät zum technischen Kundendienst bringen.
Auf dem digitalen Bildschirm erscheint: **Err 8**		Mögliche Überhitzung der Induktion. Vom Stromnetz abklemmen und die Kanne entnehmen. Abkühlen lassen.
Auf dem digitalen Bildschirm erscheint: **Err 9**		Mögliche Überhitzung der Induktion. Vom Stromnetz abklemmen und die Kanne entnehmen. Abkühlen lassen. Falls der Fehler weiterhin erscheint, die Nummer vermerken und das Gerät zum technischen Kundendienst bringen.
Auf dem digitalen Bildschirm erscheint: **Err 11**		Die Kanne bzw. der Deckel wurde entkoppelt. Den Deckel oder die Kanne richtig anbringen.

ANOMALIE	REPARATUR
Kann nicht in Gang gesetzt werden	Sich vergewissern, ob das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Sich vergewissern, ob der Hauptschalter auf der Position “ON” ist. Sich vergewissern, ob der Deckel und die Kanne angemessen angekoppelt sind.
Heizt nicht	Sich vergewissern, ob die Schritte befolgt wurden: 1. Auswahl Zeit. 2. Auswahl Temperatur. 3. Auswahl Geschwindigkeit.
Heizt sich zu sehr auf	Sich vergewissern, ob die richtige Temperatur ausgewählt wurde. Sich vergewissern, ob der Temperatursensor sauber ist und die Kanne gut kontaktiert.

Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes

Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
Das Produkt gibt keine Substanzen in für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.
Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Technische daten

• Maximale Kapazität der Kanne: 2 Liter

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2006/95/EG über Niederspannung, die Richtlinie 2004/108/EG über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

Egregio cliente,
le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca Taurus.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

⚠ Consigli e avvisi di sicurezza

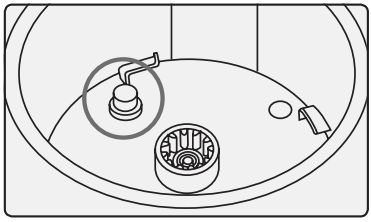
• Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
• Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
• Questo apparecchio riscalda per induzione. Non posizionare sulla superficie di lavoro oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, in quanto potrebbero riscaldarsi.
• Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata.
• Non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio quando è in funzione, poiché sussiste il pericolo di gravi ustioni.
• Non collegare l'apparecchio a programmatori, timer o altri dispositivi che ne consentano il funzionamento automatico.
• Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica lontano dalla portata dei bambini.

• È consentito l'utilizzo di questo apparecchio a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, purché adeguatamente formate o supervisionate sull'uso sicuro dell'apparecchio, assicurando la comprensione dei rischi coinvolti.
• Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
• Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, non fare affidamento sul rivelatore di recipiente.
• Spegnere et scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori.
• Le lame dell'apparecchio sono affilate e possono provocare lesioni. Procedere con cautela ed evitare il contatto diretto con il filo delle lame.
• Prestar particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.
• In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
• Se il collegamento di alimentazione è danneggiato provvedere alla sua sostituzione, prendere l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato o contattare il rivenditore. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio in quanto ciò potrebbe comportare rischi di sicurezza.

• Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
• Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra e che possa sostenere almeno 16 ampere.
• Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
• Non forzare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
• Non lasciare che il cavo di connessione entri a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
• Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
• Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
• Non usare l'apparecchio in seguito a cadute, nel caso presenti danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
• Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
• Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
• Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
• Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
• Non usare l'apparecchio se si è portatori di impianti medici (pacemaker, ...)

Precauzioni d'uso
• Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sustituirli immediatamente.
• Non usare l'apparecchio se gli accessori o consumibili non sono accoppiati correttamente.
• Non adoperare l'apparecchio con la caraffa vuota.
• Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non è funzionante.
• Non muovere l'apparecchio durante l'uso.
• Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
• Osservare i livelli MASSIMO E MINIMO.
• Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
• Tenere fuori della portata di bambini.
• Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.
• Accertarsi che le griglie di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite da polvere, sporcizia o altri oggetti.

• Mantenere l’apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell’apparecchio.
• Per garantire il corretto funzionamento, mantenere puliti la base della caraffa e il sensore di temperatura della caraffa (Schema 1).
• Controllare periodicamente che la guarnizione del coperchio sia in perfetto stato.
• Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso prima di mettere in funzione l’apparecchio.
• Non rimuovere il coperchio durante la bollitura.
• Usare sempre l’apparecchio sotto supervisione.
• Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell’apparecchio o non conforme alle istruzioni d’uso.

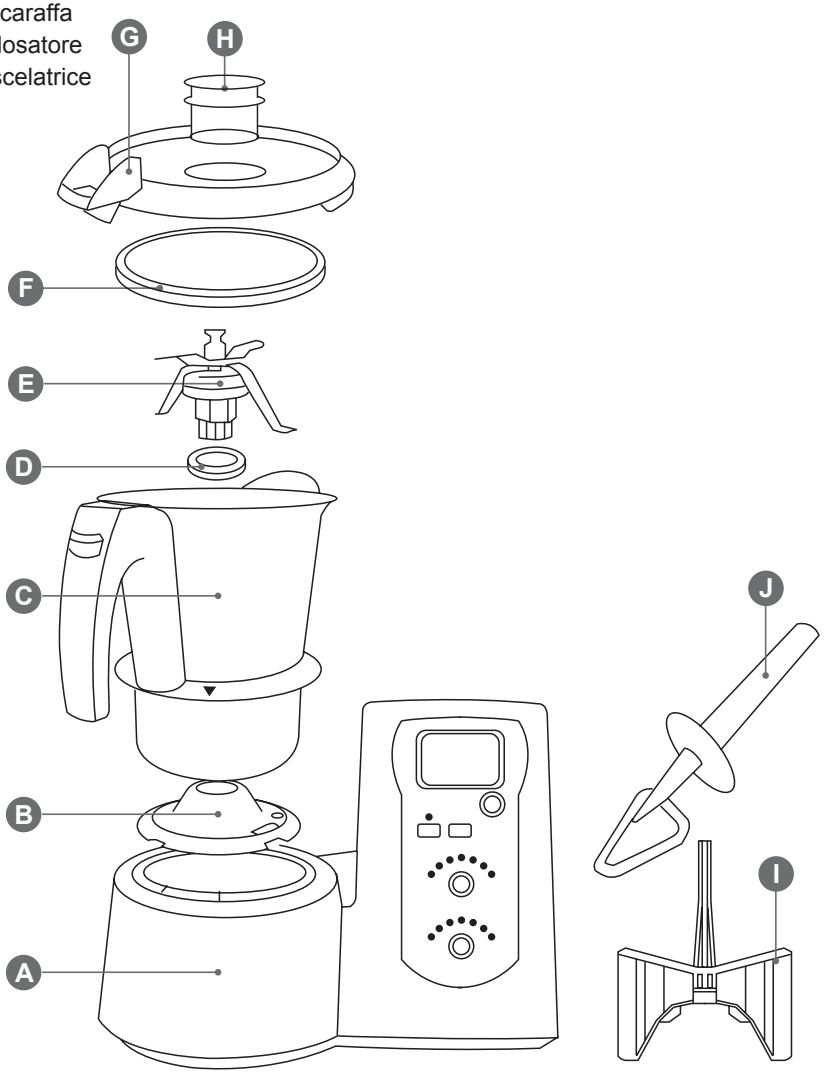


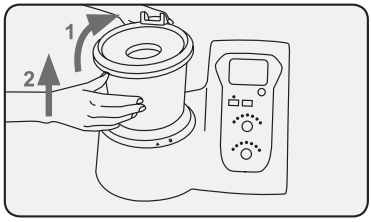
Schema 1

Descrizione e accessori

Accessori:

A Unità centrale
B Supporto caraffa con morsetto di fissaggio lame
C Caraffa
D Giunto lame
E Lame
F Giunto coperchio (nero)
G Coperchio caraffa
H Bicchiere dosatore
I Paletta miscelatrice
J Spatola

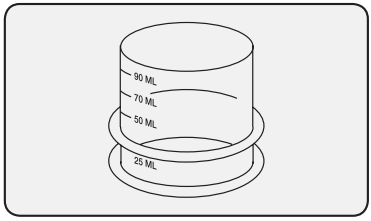




Schema 2

Per risparmiare spazio, l'apparecchio è imballato con il recipiente collocato in una posizione che non è quella di funzionamento.

Per rimuovere il coperchio dall'unità centrale: afferrarlo per il manico, ruotarlo in senso orario fino all'arresto e sollevarlo (schema 2).



Schema 3

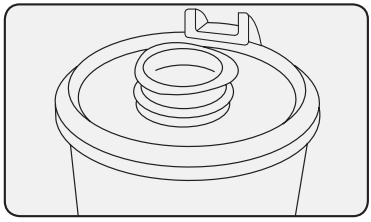
Bicchiere dosatore

(schema 3)

Il bicchiere dosatore consente di:

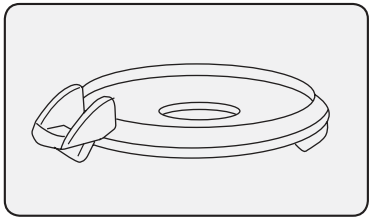
1. Misurare la quantità dei vari ingredienti. Su di esso è riportata una scala graduata. La capacità massima fino al bordo è di 100 ml.
2. Evitare schizzi.
3. Evitare la perdita di calore durante la cottura (schema 7).

È possibile aggiungere liquidi nel recipiente con il bicchiere dosatore collocato nel coperchio.


Schema 4

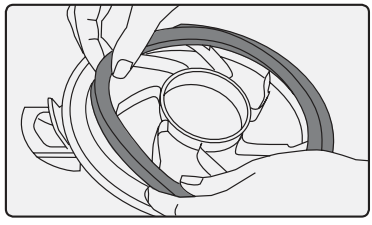
Coperchio caraffa

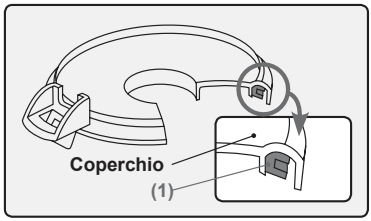
(Schema 5)


Schema 5

Il coperchio permette di chiudere il recipiente e attivare i sensori di sicurezza. Possiede una scanalatura nella parte anteriore che combacia con il beccuccio versatore del recipiente e una linguetta forata nella parte posteriore che combacia e si aggancia alla scanalatura del manico.

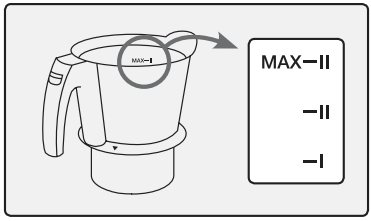
È dotato inoltre di un'apertura nella parte centrale che serve per aggiungere gli alimenti, introdurre la spatola per mescolarli e inserire il bicchiere dosatore. Incorpora un giunto di silicone che evita che i liquidi trabocchino tra il recipiente e il coperchio (schema 6). Durante il montaggio del giunto in silicone, assicurarsi che il lato spesso del giunto sia a contatto con il coperchio.


Schema 6

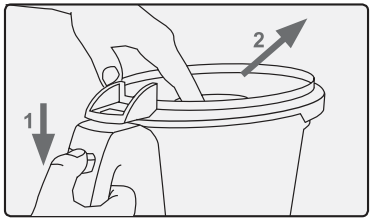


Schema 7

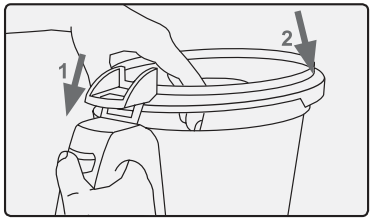
(1) Questo lato spesso del giunto deve essere montato a contatto con il coperchio



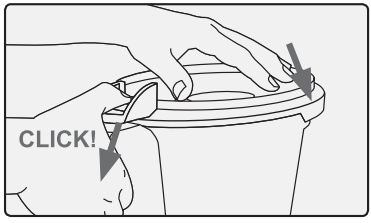
Schema 8



Schema 9



Schema 10



Schema 11

⚠ IMPORTANTE.

Mai utilizzare il coperchio senza che il giunto sia correttamente installato (schemi 6 e 7).

⚠ IMPORTANTE.

Mai aprire il coperchio della caraffa quando l'apparecchio è in funzione, in quanto sussiste pericolo di traboccamento e/o ustioni. Prima di aprire il coperchio del recipiente, spegnere l'unità Mycook e attendere alcuni secondi fino a quando le lame non siano completamente arrestate.

Questo lato più pronunciato del giunto deve essere installato a contatto con il coperchio.

La caraffa

(schema 8)

La caraffa ha una capacità massima di 2 litri. Nella parte interiore è riportata una scala graduata con le misure di 1 litro, 1,5 litri e 2 litri.

Per rimuovere il coperchio della caraffa:

Far scorrere la corona del manico verso il basso e, una volta sganciato, rimuovere il coperchio tirandolo (schema 9).

Per collocare il coperchio sulla caraffa:

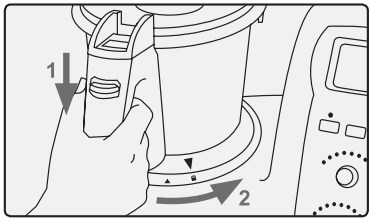
Incastrare la linguetta posteriore nella scanalatura del manico (schema 10), abbassare la parte anteriore e spingere il coperchio nel senso della freccia fino a sentire un clic (schema 11), indicando il corretto fissaggio.

Per collegare la caraffa:

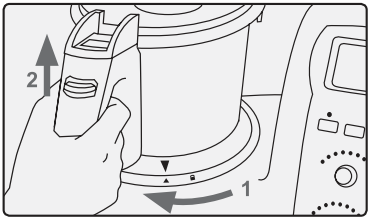
Afferrare il recipiente per il manico e collocarlo nel corpo centrale facendo coincidere le frecce del lembo del recipiente e del corpo centrale (schema 12).

Per rimuovere la caraffa:

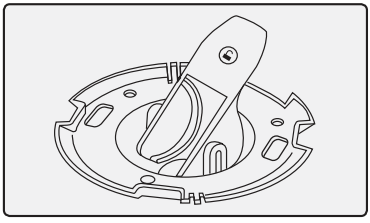
Afferrare la caraffa dall'impugnatura e ruotare in senso orario fino a fine corsa (facendo coincidere le due frecce), quindi sollevarla (schema 13).

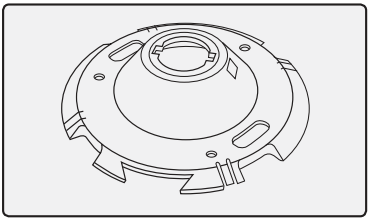


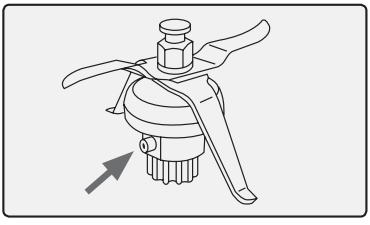
Schema 12



Schema 13


Schema 14


Schema 15


Schema 16

⚠ IMPORTANTE.

Per motivi di sicurezza, non è possibile rimuovere né installare il coperchio della caraffa se questa è collegata all'unità centrale.
Non forzare, in quanto si rischia la rottura di alcuni elementi di sicurezza.

Per poter installare o rimuovere il coperchio della caraffa, è necessario scollegarla dall'unità centrale ruotandola in senso orario fino a fine cosa, facendo coincidere la freccia del lembo della caraffa con la freccia del corpo centrale (schema 13).
Non attivare la funzione di riscaldamento con la caraffa vuota.

Supporto caraffa con morsetto di fissaggio lame

(schema 14)

Il supporto caraffa consente di:

1. Fissare le lame alla caraffa.
2. Fissare la caraffa all'unità centrale.
3. Appoggiare la caraffa, quando è calda, su qualsiasi superficie senza rischio di bruciature (schema 15).

Lame

(schema 16)

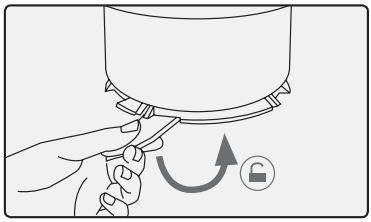
Le lame incorporano nel supporto due perni laterali che servono per centrarle e fissarle correttamente alla caraffa.

Per rimuovere le lame dalla caraffa:

1. Spostare il morsetto di fissaggio lame 180º in posizione aperta e tirare il supporto recipiente come indicato dalle frecce (schemi 23 e 24).
2. Rimuovere le lame dalla caraffa facendo attenzione a non tagliarsi (schema 19).

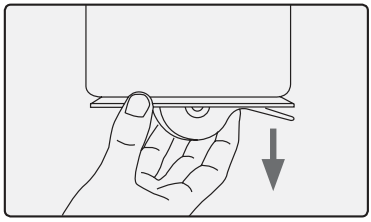
Per montare le lame nella caraffa:

1. Collocare le lame nell'alloggiamento della caraffa facendo attenzione a non tagliarsi (schema 19).



Schema 17

2. Girare il contenitore mantenendo con la mano le lame fissate nel loro alloggiamento (schema 20).
3. Incastrare il supporto caraffa (con il morsetto di fissaggio lame in posizione aperta) nella lama e nei tre perni della base della caraffa (schema 21).
4. Spostare il morsetto di fissaggio lame 180º in posizione chiusa assicurandosi che giunga a fine corsa (schema 22).

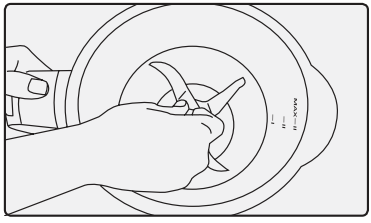


Schema 18

⚠ IMPORTANTE.

Le lame devono sempre avere il giunto correttamente montato. Prestare particolare attenzione nel manipolare le lame in quanto molto affilate.

NON IMMERGERE MAI LE LAME NELL'ACQUA, NÉ LAVARLE NELLA LAVASTOVIGLIE, IN QUANTO IN CASO L'EVENTUALE INGRESSO DI ACQUA AL LORO INTERNO POTREBBE ROVINARNE IL MECCANISMO.

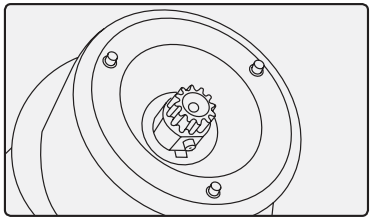


Schema 19

Spatola

(schema 23)

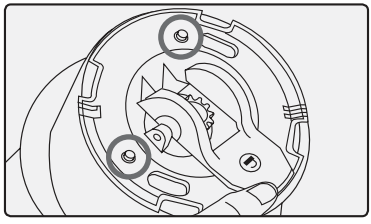
La spatola serve per rimuovere gli alimenti, evitare che si attacchino alle pareti del recipiente e per facilitare lo svuotamento della caraffa.



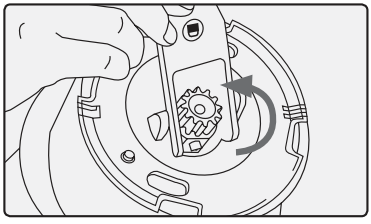
Schema 20

⚠ IMPORTANTE.

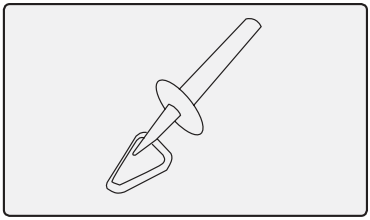
Non introdurre mai la spatola nell'orifizio centrale del coperchio se si lavora con la paletta miscelatrice incorporata nelle lame (schema 24).



Schema 21



Schema 22



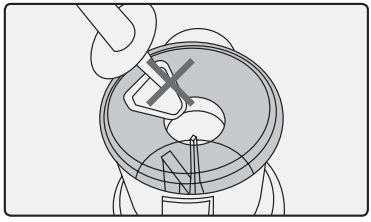
Schema 23

⚠ IMPORTANTE.

Non utilizzare mai altri utensili come sostituti della spatola. Ciò potrebbe generare dei pericoli (schema 25).

Paletta miscelatrice

(schema 26)



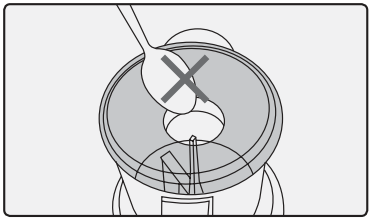
Schema 24

La paletta miscelatrice consente di:

1. Montare panna, crema, albume...
2. Mescolare gli alimenti senza triturarli.
3. Evitare che gli alimenti si attacchino alla caraffa quando si lavora a caldo.

Per montare la paletta miscelatrice:

Si monta in una sola posizione sulle lame, facendo una leggera pressione verso il basso fino a sentire un clic che indica che è stata fissata correttamente (schema 27).



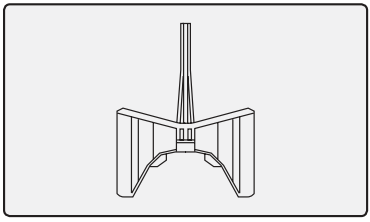
Schema 25

Per smontare la paletta miscelatrice:

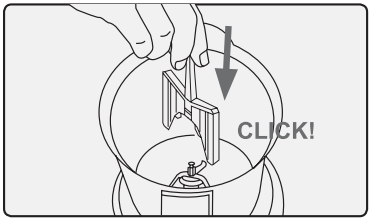
Tirare verso il basso fino a sganciarla (schema 28).

⚠ IMPORTANTE.

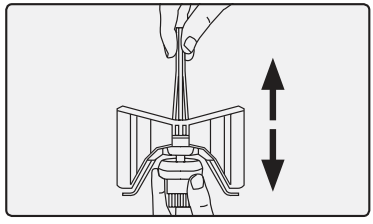
Non utilizzare mai la paletta miscelatrice a velocità superiori a 5.



Schema 26



Schema 27



Schema 28

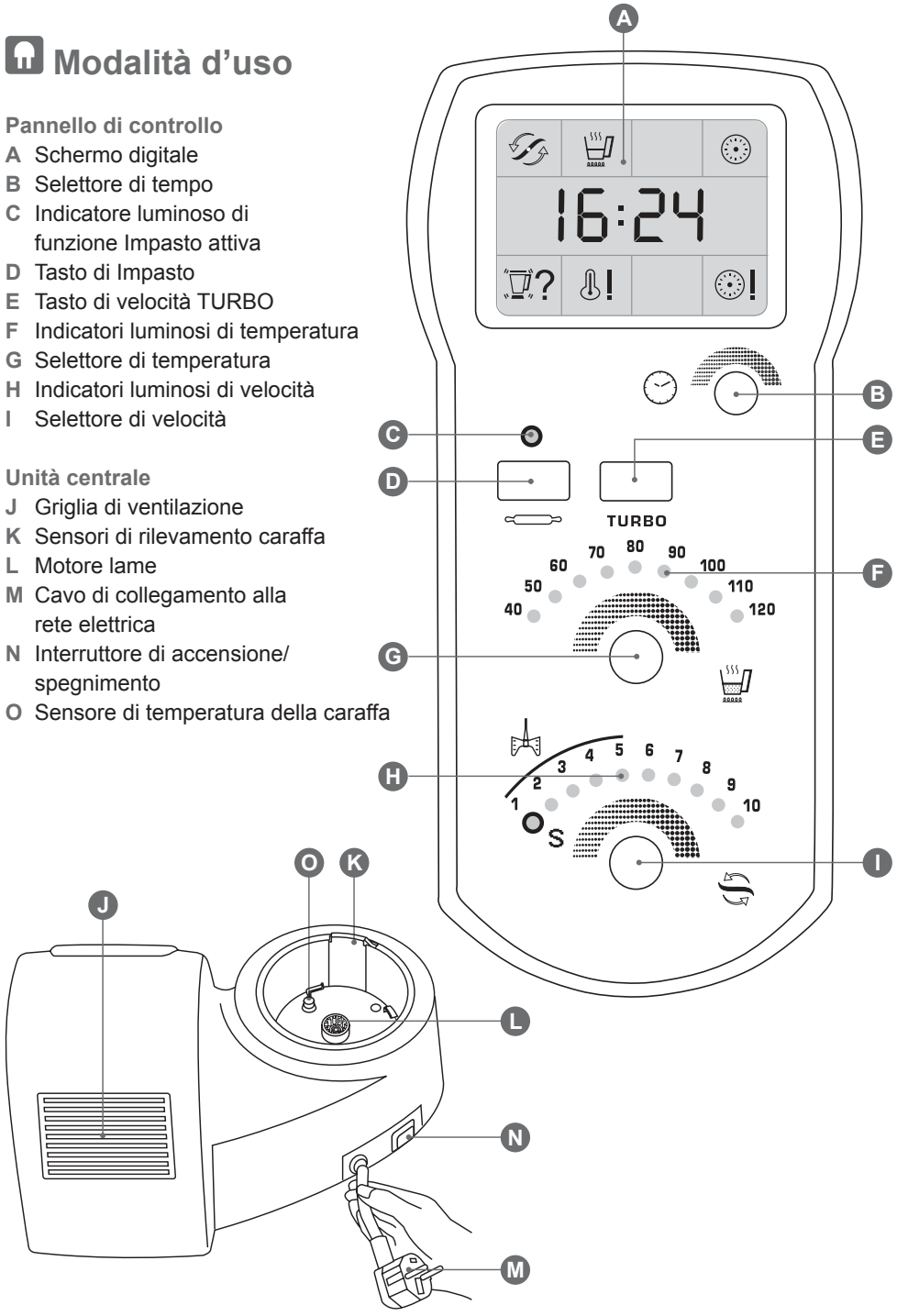
Modalità d'uso

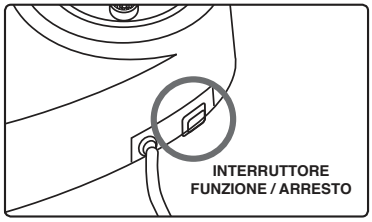
Pannello di controllo

- **A** Schermo digitale
- **B** Selettore di tempo
- **C** Indicatore luminoso di funzione Impasto attiva
- **D** Tasto di Impasto
- **E** Tasto di velocità TURBO
- **F** Indicatori luminosi di temperatura
- **G** Selettore di temperatura
- **H** Indicatori luminosi di velocità
- **I** Selettore di velocità

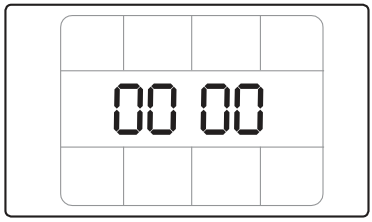
Unità centrale

- **J** Griglia di ventilazione
- **K** Sensori di rilevamento caraffa
- **L** Motore lame
- **M** Cavo di collegamento alla rete elettrica
- **N** Interruttore di accensione/ spegnimento
- **O** Sensore di temperatura della caraffa





Schema 29



Schema 30

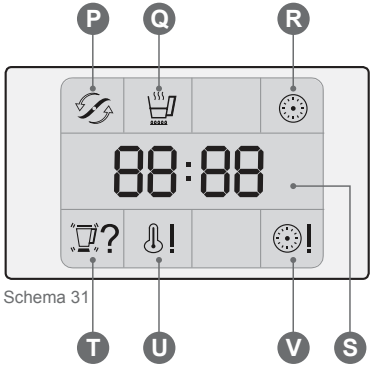
Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.

Non coprire né ostruire le griglie di ventilazione situate sulla parte posteriore dell'apparecchio.
1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore accensione/spegnimento (schema 29). L'apparecchio esegue un controllo automatico e il display digitale mostra 00:00 (schema 30).

L'apparecchio è ora pronto per il lavoro.

Schermo digitale

(schema 31)



Schema 31

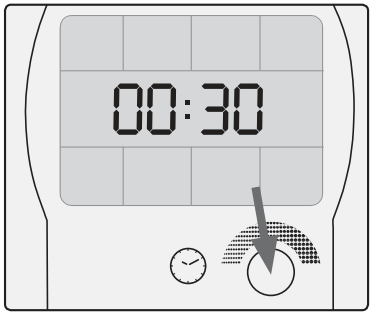
Icone di funzione nella zona superiore:
P Lame attivate.
Q Riscaldamento attivato.
R Cronometro attivato.

Icone di indicazione di controllo nella zona centrale:
S Misuratore di tempo

Icone di informazione nella zona inferiore:
T Caraffa mancante, mal tappata o mal collegata all'unità centrale.
U La caraffa e il sensore di temperatura sono caldi.
V Scadenza tempo.

Selettore di tempo

(schema 32)
Girare lentamente il comando verso destra per selezionare il tempo di funzionamento.
Massimo: 90 minuti.
Girare lentamente il comando verso sinistra per diminuire il tempo.



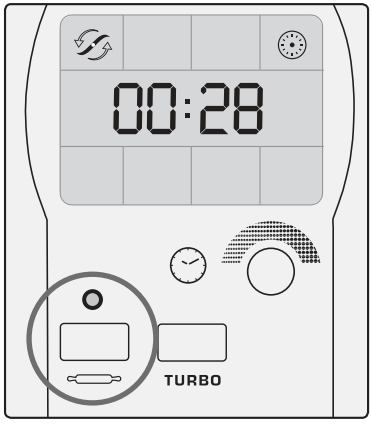
Schema 32

Scala di attivazione:
• Da 0 a 1 minuto:
Va di secondo in secondo.
• Da 1 minuto a 10 minuti:
Va di 30 secondi in 30 secondi.
• Da 10 minuti a 90 minuti:
Va di minuto in minuto.
Girando il comando rapidamente la selezione è più veloce.

Tasto di impasto

(schema 33)

Premere il tasto per attivare la funzione di impasto. L'indicatore luminoso si accende in verde e inizia il conteggio del tempo di funzionamento.
Premere il tasto per disattivare la funzione di impasto. Si spegne l'indicatore luminoso. Al termine della funzione di impasto, quando è stato precedentemente selezionato il tempo di funzionamento, l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso e l'indicatore luminoso lampeggia (schema 34).



Schema 33

Per arrestare:
Premere nuovamente il tasto di impasto.
Questa funzione è indicata per preparare una miscela omogenea di qualsiasi tipo di impasto.

LA FUNZIONE DI IMPASTO SI AZIONA DA SPENTO. NON È RACCOMANDABILE AZIONARE TALE FUNZIONE SE IL RECIPIENTE SI TROVA AD UNA TEMPERATURA SUPERIORE A 60º C.

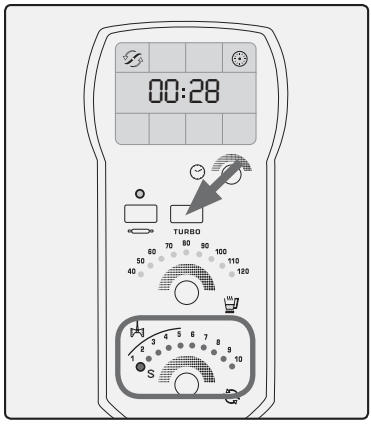


Schema 34

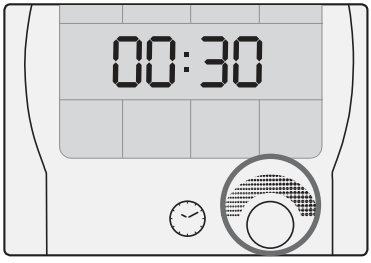
Tasto di velocità TURBO

(schema 35)

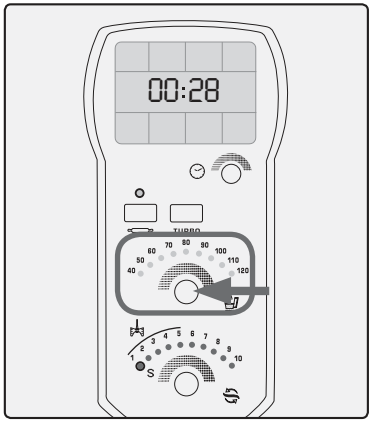
Per azionare la funzione turbo mantenere il tasto premuto. Si illuminano i 10 indicatori luminosi di massima velocità (schema 35).
Se si lavora a freddo: quando si rilascia il tasto si disattiva la funzione turbo. Si spengono gli indicatori luminosi di massima velocità.



Schema 35



Schema 36



Schema 37

Se si lavora a caldo: per sicurezza e per evitare schizzi, la velocità “TURBO” aumenta in modo progressivo e funziona solo per alcuni secondi, nonostante si mantenga il tasto premuto.

NON È POSSIBILE ATTIVARE LA FUNZIONE TURBO NELLE VELOCITÀ 1, 2 E 3.

La funzione turbo è la più rapida e potente ed è ideale per triturare alimenti duri o grandi quantità di alimenti.

Come lavorare a caldo

Seguire le seguenti operazioni:

1. Selezionare tempo. Girare lentamente il comando selettore di tempo verso destra/sinistra per selezionare il tempo di funzionamento (schema 36).

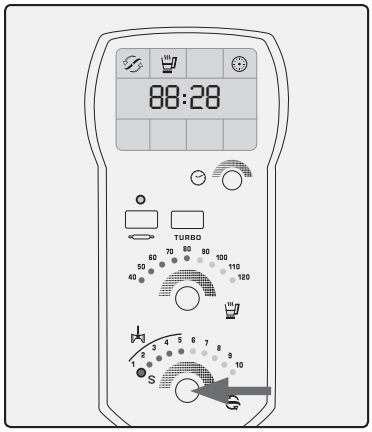
2. Selezionare temperatura. Girare lentamente il comando selettore di temperatura verso destra/sinistra per selezionare la temperatura di riscaldamento. Gli indicatori luminosi della temperatura selezionata si illuminano in verde (schema 37).

3. Selezionare velocità. Girare lentamente il comando selettore di velocità verso destra/sinistra per selezionare la velocità di funzionamento. Gli indicatori luminosi della velocità selezionata si illuminano in verde e gli indicatori luminosi della temperatura selezionata si illuminano in rosso. L’apparecchio inizia a scaldare (schema 38).

⚠ IMPORTANTE.

Utilizzare la velocità 1 (S) solo per i soffritti. Non attivare la funzione di riscaldamento con la caraffa vuota.

Al termine dell’operazione l’apparecchio emette un segnale acustico di avviso, gli indicatori luminosi della temperatura selezionata lampeggiano e le lame iniziano a girare a velocità 2 (indicatori luminosi in verde) per evitare che gli alimenti si attacchino o si brucino (schema 39).



Schema 38

Per arrestare:
Ruotare il comando selettore di velocità verso sinistra fino a quando non si siano spenti gli indicatori luminosi della velocità.

⚠ IMPORTANTE.

Arrestare sempre la macchina con il comando selettore di velocità. Prima di aprire il coperchio del recipiente aspettare qualche secondo fino a quando le lame si siano completamente arrestate.

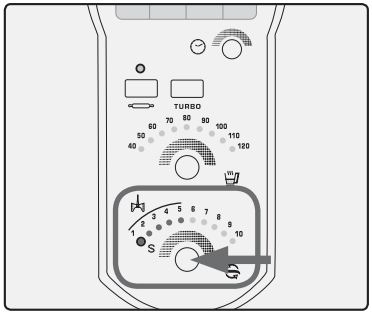
Non aprire mai il coperchio del recipiente quando l'apparecchio è in funzionamento, per pericoli di traboccamento e/o ustioni.



Schema 39

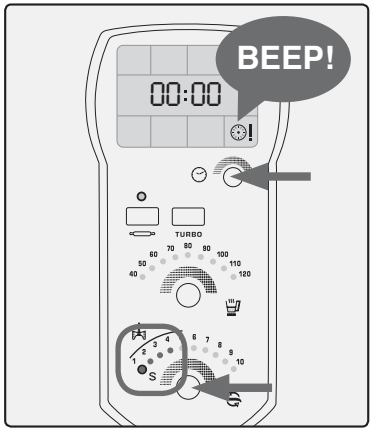
Come lavorare a freddo:
Ruotare lentamente il comando verso destra/sinistra per selezionare la velocità di funzionamento. Gli indicatori luminosi della velocità selezionata si illuminano in verde e l'apparecchio si mette in funzionamento (schema 40).

Al termine dell'operazione, quando in precedenza è stato selezionato il tempo di funzionamento, l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso e gli indicatori luminosi della velocità selezionata lampeggiano (schema 41).



Schema 40

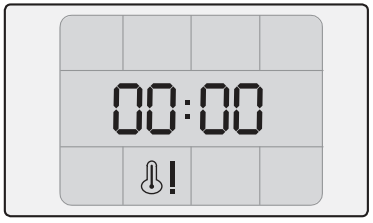
Per arrestare:
Ruotare il comando selettore di velocità verso sinistra fino a quando gli indicatori luminosi della velocità non si siano spenti.
Quando l'apparecchio è messo in funzionamento, e il recipiente o il coperchio non sono correttamente accoppiati, emette un segnale acustico di avviso e lo schermo digitale mostra l'icona di informazione (schema 42).
Dopo aver lavorato a caldo, lo schermo digitale mostra accesa l'icona di informazione: recipiente e sensore di temperatura caldi (schema 43).
Adesso per lavorare a freddo è necessario raffreddare il recipiente e il sensore di temperatura (schema 1).



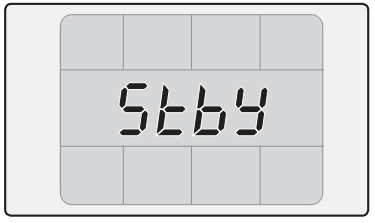
Schema 41



Schema 42



Schema 43



Schema 44

Per farlo, raffreddare il recipiente sotto il rubinetto, accoppiarlo al corpo centrale e aspettare che si spenga l'icona di informazione.

Quando non si utilizza l'apparecchio per un certo tempo:

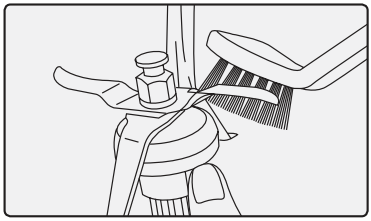
1. Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore accensione/spegnimento.
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Funzione stand-by

Nelle versioni dotate di funzione stand-by o di modalità preparazione, al fine di risparmiare energia, il dispositivo passa automaticamente in stato di basso consumo dopo alcuni minuti di inattività. Lo schermo visualizza il simbolo Stby. Per tornare al funzionamento normale, ruotare il comando selettore di tempo verso destra (schema 44).

Pulizia

• Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
• Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
• Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
• Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.
• Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
• Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
• Si raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e di rimuovere tutti i residui di cibo.



Schema 45

• Quando si pulisce il coperchio o il vassoio metallico, si raccomanda di smontare il giunto per pulirlo separatamente.
• Tutti gli accessori, ECCETTO LE LAME, possono essere lavati in lavastoviglie. Si possono lavare anche con acqua insaponata aiutandosi con una spugna o spazzolino non abrasivo.
• Pulire le lame con uno spazzolino e sotto l'acqua del rubinetto in modo che il contatto con l'acqua avvenga solo sulla parte superiore delle lame (schema 45).

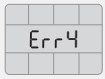
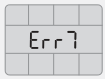
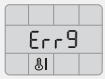
⚠ IMPORTANTE.

Non immergere mai le lame nell'acqua, né lavarle nella lavastoviglie, perché se entra acqua si danneggia il suo meccanismo interno.

• Non collocare il recipiente nella lavastoviglie con le lame montate.
• Pulire la caraffa con acqua calda alla quale si può aggiungere un detersivo delicato.
• Si può anche pulire l'interno del recipiente e le lame riempiendo d'acqua il recipiente fino alla metà e selezionando a freddo o a caldo la velocità TURBO.

Anomalie e riparazioni

L'apparecchio incorpora dei sistemi elettronici di sicurezza disegnati per proteggere sé stesso e l'utente in caso di sovraccarico o cattivo utilizzo, mostrando dei messaggi di avviso o errore nello schermo digitale ed emettendo inoltre dei segnali acustici.
In caso di guasto, o di fronte all'impossibilità di risolvere le anomalie seguendo i procedimenti descritti nella tabella, portare l'apparecchio ad un Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato. In caso di cavo di collegamento alla rete danneggiato, procedere come in caso di guasto.

ANOMALIA	MESSAGGIO	ANOMALIA
Lo schermo digitale mostra: **Err 4**		Possibile sovracorrente del motore. Rimuovere gli alimenti dalla caraffa.
Lo schermo digitale mostra: **Err 5**		Possibile surriscaldamento del motore. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
Lo schermo digitale mostra: **Err 1, 2, 3, 6, 7, 10**		Scollegare / collegare dalla rete elettrica. Se l'errore persiste, annotare il numero e consegnare l'apparecchio a un Centro di Assistenza Tecnica.
Lo schermo digitale mostra: **Err 8**		Possibile surriscaldamento dell'induzione. Scollegare dalla rete elettrica e rimuovere la caraffa. Lasciare raffreddare.
Lo schermo digitale mostra: **Err 9**		Possibile surriscaldamento dell'induzione. Scollegare dalla rete elettrica e rimuovere la caraffa. Lasciare raffreddare. Se l'errore persiste, annotare il numero e consegnare l'apparecchio a un Centro di Assistenza Tecnica.
Lo schermo digitale mostra: **Err 11**		Caraffa e/o coperchio scollegati. Posizionare correttamente il coperchio e la caraffa.

ANOMALIA	RIPARAZIONE
Non si mette in funzione	Controllare il corretto collegamento alla rete elettrica. Controllare che l'interruttore generale sia in posizione "ON". Controllare che il coperchio e la caraffa siano ben installati.
Non riscalda	Accertarsi di aver eseguito i passaggi: 1. Selezione del tempo. 2. Selezione della temperatura. 3. Selezione della velocità.
Riscaldamento eccessivo	Accertarsi di aver selezionato la corretta temperatura. Controllare che il sensore di temperatura sia pulito e che faccia corretto contatto con la caraffa.

Considerazioni su ambiente e riciclaggio

I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.
Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Caratteristiche tecniche

• Capacità massima della caraffa: 2 litri.

Questo apparecchio soddisfa la Direttiva 2006/95/EC di Bassa Tensione, la Direttiva 2004/108/EC di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EC sui limiti all'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC di Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

taurus
PROFESSIONAL

Avda. Barcelona s/n
E 25790 Oliana
Spain

www.taurusprofessional.com

Cod. 062176

Product weight (approximate)
G.W. 8,8 Kg · N.W. 7,8 Kg