

**taurus**  
**Mycook**



Manual de instrucciones

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.

### **Entorno de uso o trabajo**

- 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.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- 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.

## Seguridad eléctrica

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- 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 utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- 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.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- 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.
- Extraer y disponer de la longitud necesaria de cable para operar con el aparato, evitando situaciones de riesgo de accidente.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

## Seguridad personal

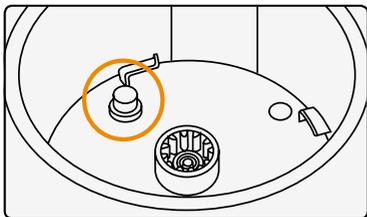
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que se puede provocar quemaduras.
- No usar el aparato en el caso 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 superar la capacidad de pesaje del aparato.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar los niveles MÁXIMO Y MÍNIMO.
- Después de su uso, desconectar el aparato, no confiar en el detector de recipiente.

- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza, ajuste, carga o cambio de accesorios.
- Este aparato está pensado únicamente para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- Este aparato puede ser utilizado por personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños con edad de 8 años y superior, si se les ha dado la supervisión o instrucciones apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.
- Verificar que las rejillas 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 haya 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.
- Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de los accesorios, ya que las cuchillas están afiladas, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.



Dibujo 1

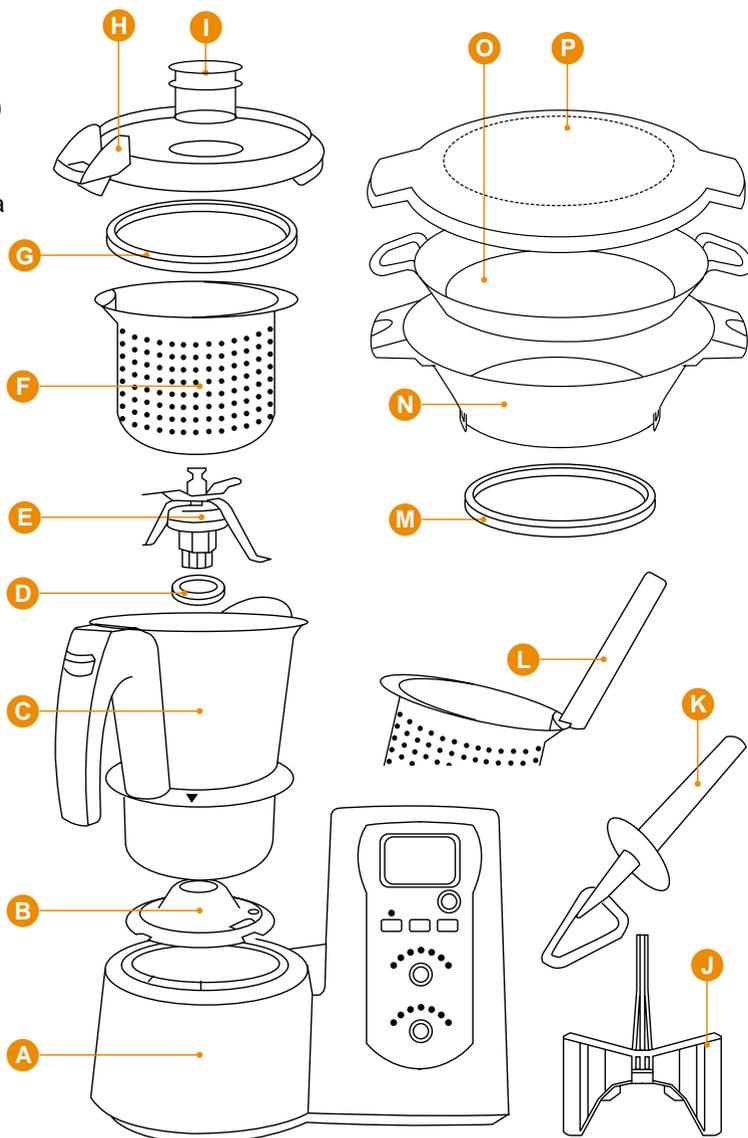
## i Descripción, accesorios y documentación

### Accesorios

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

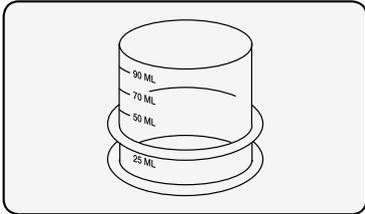
### Accesorios cocción vapor

- M** Junta vaporera (beig)
- N** Bandeja de acero inoxidable
- O** Bandeja de plástico
- P** Tapa vaporera

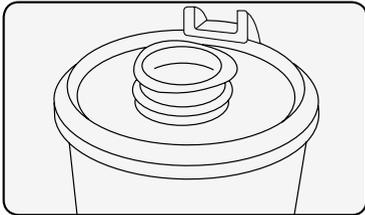




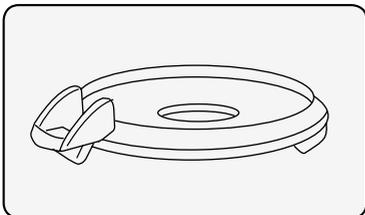
Dibujo 2



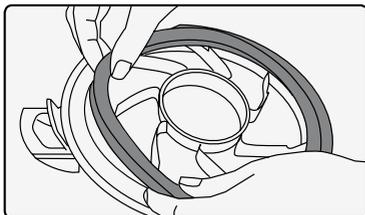
Dibujo 3



Dibujo 4



Dibujo 5



Dibujo 6

## Documentación

- Recetario.
- Manual de Instrucciones.
- Hoja de Garantía.
- Folleto de Servicios Asistencia Técnica.
- Hoja de registro + sobre
- DVD

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).

## 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).

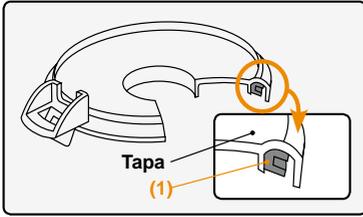
Se pueden añadir líquidos en la jarra con el vaso dosificador colocado en la tapa.

## Tapa jarra

(Dibujo 5)

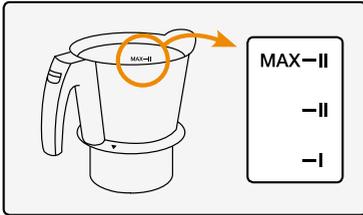
La tapa sirve para cerrar la jarra y activar los sensores de seguridad. Tiene una ranura en la parte delantera que encaja con el vertedor de la jarra y una lengüeta agujereada en la parte trasera que encaja y se acopla a la ranura del asa.

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).

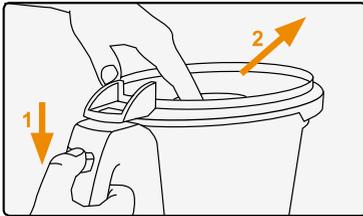


Dibujo 7

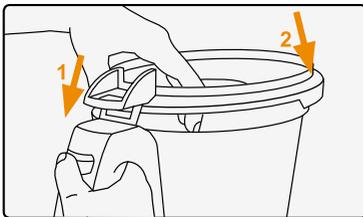
(1) Este lado grueso de la junta debe estar montado en contacto con la tapa.



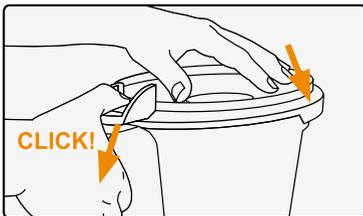
Dibujo 8



Dibujo 9



Dibujo 10



Dibujo 11

Al montar la junta de silicona asegúrese de que el lado grueso de la junta esté en contacto con la tapa.

**⚠ 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.

## 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:

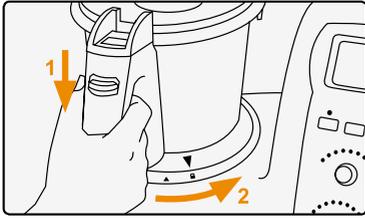
Deslizar la pestaña del asa hacia abajo y cuando se haya desacoplado la tapa, sacarla tirando de ella. (Dibujo 9).

### 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:

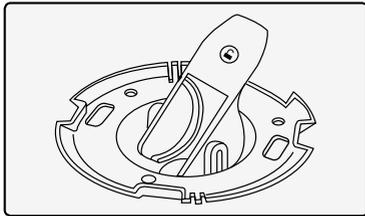
Coger la jarra y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la flecha del faldón de la jarra coincida con el candado de la unidad central. (Dibujo 12).



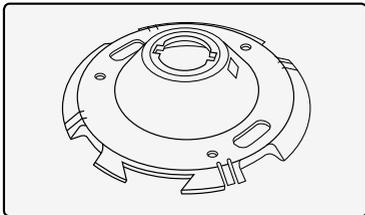
Dibujo 12



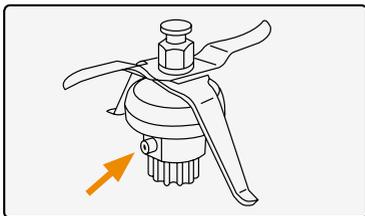
Dibujo 13



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:

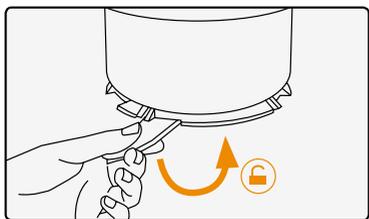
1. Para sujetar las cuchillas a la jarra.
2. Para fijar la jarra a la unidad central.
3. Para apoyar la jarra, cuando está caliente, sobre cualquier superficie sin riesgo de quemaduras.

(Dibujo 15)

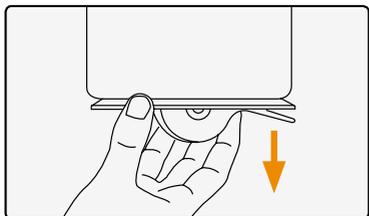
## Cuchillas

(Dibujo 16)

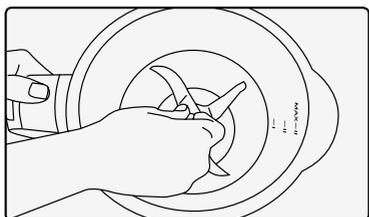
Las cuchillas incorporan dos pivotes laterales en su soporte que sirven para centrarlas y fijarlas correctamente en la jarra.



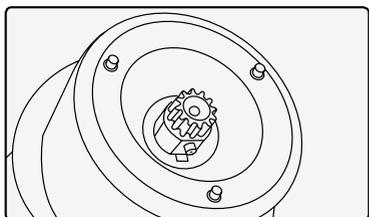
Dibujo 17



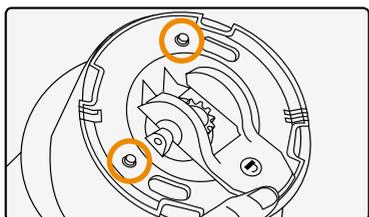
Dibujo 18



Dibujo 19



Dibujo 20



Dibujo 21

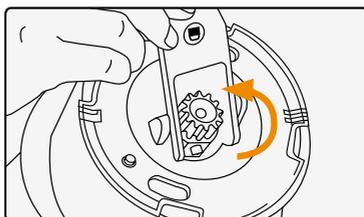
**Para sacar las cuchillas de la jarra:**

1. Desplazar la brida fijación cuchillas 180° 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).

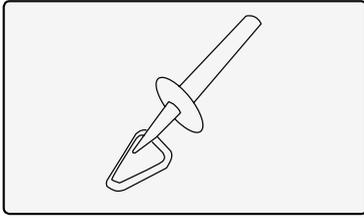
**Para montar las cuchillas en la jarra:**

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 180° 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.**



Dibujo 22

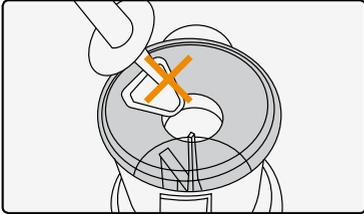


Dibujo 23

## 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.

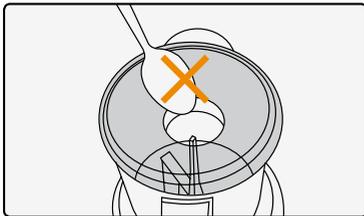


Dibujo 24

### ⚠ 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).



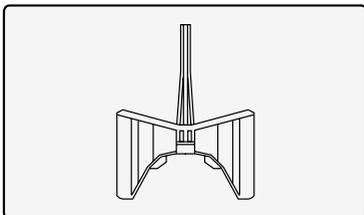
Dibujo 25

## 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.



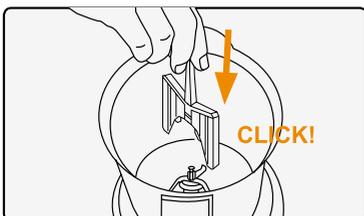
Dibujo 26

**Para montar la paleta mezcladora:**

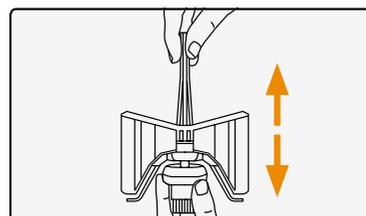
Se monta en una sola posición sobre las cuchillas, haciendo una ligera presión hacia abajo hasta oír un click, que indica que está correctamente anclada. (Dibujo 27).

**Para desmontar la paleta mezcladora:**

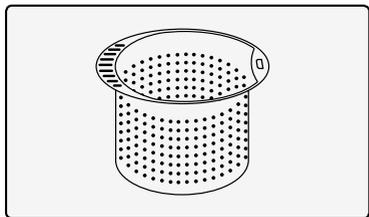
Estirar hacia arriba hasta desacoplarla. (Dibujo 28).



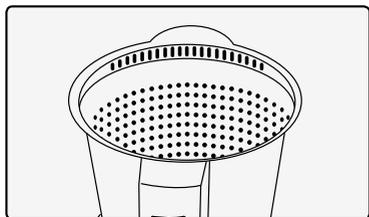
Dibujo 27



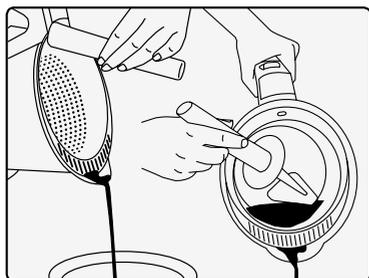
Dibujo 28



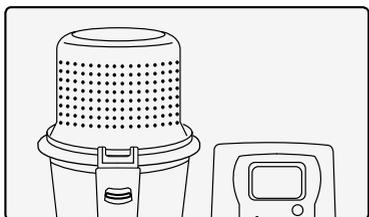
Dibujo 29



Dibujo 30



Dibujo 31



Dibujo 32



Dibujo 33

### ⚠ IMPORTANTE.

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

## Cestillo-colador

(Dibujo 29)

**El cestillo-colador sirve:**

1. Para cocinar ingredientes que no tengan que ser mezclados ni triturados. (Dibujo 30).

2. Para colar: caldos, batidos, zumos...

Sujetar el cestillo con el mango o la espátula en la operación de filtrado. (Dibujo 31).

3. Para evitar salpicaduras y permitir la salida del vapor cuando se trabaja en caliente, colocar el cestillo al revés sobre la tapa de la jarra, asegurándose de haber quitado previamente el vaso dosificador de la misma (Dibujo 32).

**Para sacar el cestillo-colador de la jarra:**

Se encaja el mango de la espátula en la ranura del cestillo y se levanta haciendo una ligera palanca.

(Dibujo 33).

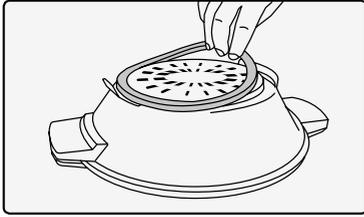
## Accesorios cocción vapor

(Dibujo 34)

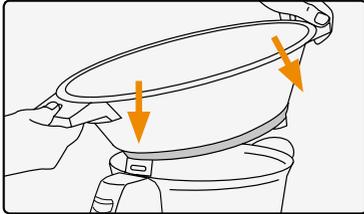
1. **Bandeja de acero inoxidable:** con una junta de silicona en la base que evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la bandeja.

2. **Bandeja de plástico.**

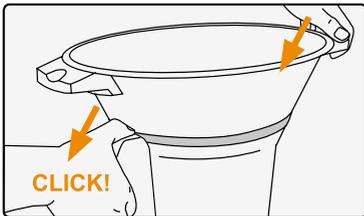
3. **Tapa de la vaporera.**



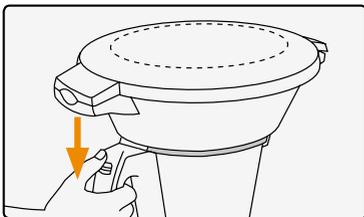
Dibujo 34



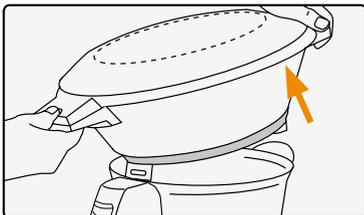
Dibujo 35



Dibujo 36



Dibujo 37



Dibujo 38

**Para acoplar la bandeja de inox a la jarra:**

Proceder de manera similar que con la tapa. Encajar la lengüeta de la bandeja en las guías de la jarra (Dibujo 35), apoyar la parte delantera sobre la jarra y empujar en dirección de la flecha hasta oír un click, lo que indicará que se ha acoplado correctamente. (Dibujo 36).

**⚠ IMPORTANTE.**

La bandeja de inox siempre se debe acoplar y desacoplar de la jarra fuera de la unidad central.

**⚠ IMPORTANTE.**

Cuando se trabaja en caliente o se cocina al vapor, se alcanzan temperaturas elevadas. Tener cuidado al manipular, especialmente las partes de acero inoxidable ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras.

**⚠ IMPORTANTE.**

La bandeja de inox siempre tiene que llevar la junta correctamente montada (Dibujo 34).

**Para desacoplar la bandeja de inox de la jarra:**

Deslizar la pestaña del asa hacia abajo y cuando se haya desacoplado sacar la bandeja. (Dibujos 37 y 38).

Cuando se limpie la bandeja de inox, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.

Para manipular el conjunto jarra-vaporera en la unidad central proceder igual como con la jarra. Los pasos para cocinar al vapor están detallados en el recetario.

## Modo de empleo

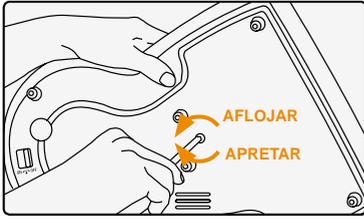
### Panel de control

- 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** Tecla activar Balanza
- G** Indicadores luminosos de temperatura
- H** Mando selector temperatura
- I** Indicadores luminosos de velocidad
- J** Mando selector de Velocidad

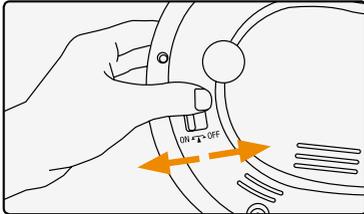
### Unidad central

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

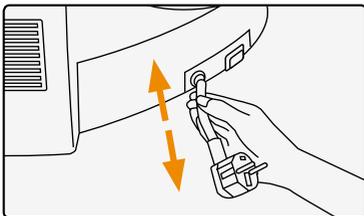




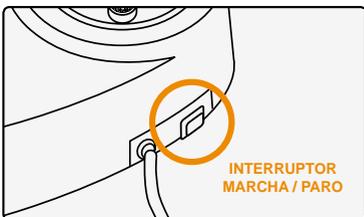
Dibujo 39



Dibujo 40



Dibujo 41



Dibujo 42



Dibujo 43

La unidad central incorpora de fábrica, para evitar averías, un tope que bloquea la balanza durante su transporte.

**⚠ ATENCIÓN.**

Desbloquear la balanza, antes de usar el aparato, realizando en su base lo siguiente:

1. Aflojar el tornillo señalado con la flecha hasta que haga tope. (Dibujo 39)
2. Deslizar la pestaña amarilla hasta la posición "ON". (Dibujo 40)

**⚠ ATENCIÓN.**

Si desea trasladar el aparato en algún medio de transporte, bloquee la balanza de nuevo. Para bloquear la balanza se procede de manera inversa, es decir:

1. Deslizar la pestaña amarilla hasta la posición "OFF".
2. Apretar el tornillo señalado con la flecha hasta que haga tope.

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.

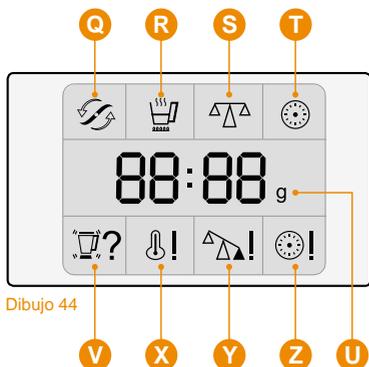
No cubrir ni obstruir las rejillas de ventilación situadas en la parte posterior del aparato.

1º Extraer el cable de su alojamiento a la longitud que se precise (Dibujo 41).

2º Conectar el aparato a la red eléctrica.

3º Poner el aparato en marcha, accionando el interruptor marcha/paro (Dibujo 42). El aparato realiza un auto-chequeo y en la pantalla digital aparece 00:00 (Dibujo 43).

Ahora el aparato está listo para trabajar.



Dibujo 44

## Pantalla digital

(Dibujo 44)

### Iconos de función en la zona superior:

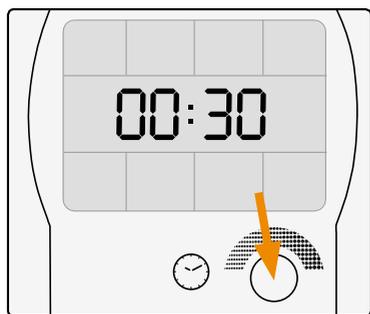
- Q** Cuchillas activadas.
- R** Calentamiento activado.
- S** Balanza activada.
- T** Contador de tiempo activado.

### Iconos indicativos de control en la zona central:

- U** Contador de tiempo  
Contador de peso. Símbolo gramos (función balanza).

### Iconos de información en la zona inferior:

- V** Falta la jarra, jarra mal tapada o jarra mal acoplada a la unidad central.
- X** La jarra y el sensor de temperatura están calientes.
- Y** Se ha excedido el límite de pesada.
- Z** Contador de tiempo finalizado.



Dibujo 45

## Mando selector de tiempo

(Dibujo 45)

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.

### 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.

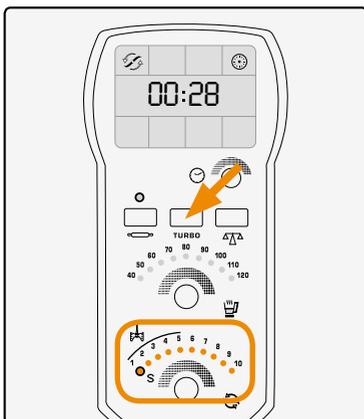
Girando el mando rápidamente la selección se hace más rápida.



Dibujo 46



Dibujo 47



Dibujo 48

## Tecla de Amasado

(Dibujo 46)

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 47).

**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 60° C.**

## Tecla de velocidad TURBO

(Dibujo 48)

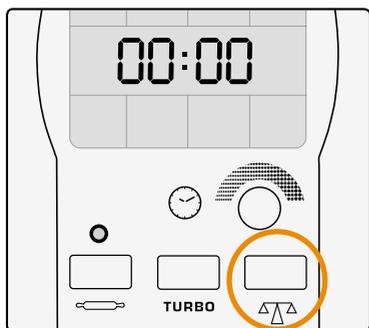
Mantener la tecla presionada para activar la función Turbo, se iluminan los 10 indicadores de máxima velocidad (Dibujo 48).

**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.

**Si se trabaja en caliente:** Por seguridad y a fin de evitar salpicaduras, la velocidad Turbo se incrementa de una manera progresiva y funciona solo durante unos segundos, aunque se mantenga la tecla apretada. Si precisa usar otra vez la función Turbo deberá soltar y volver a apretar la tecla "TURBO".

**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.



Dibujo 49

## Tecla activar Balanza

(Dibujo 49)

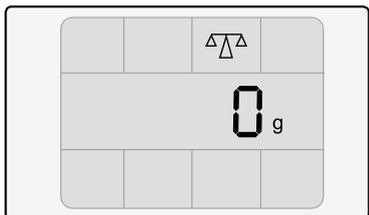
Presionar la tecla para activar la función Balanza. La pantalla digital muestra el símbolo de balanza junto a los caracteres "0 g" (Dibujo 50).

La balanza permite pesar ingredientes directamente en la jarra.

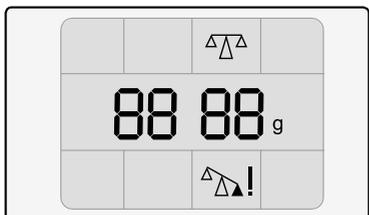
Colocar en la jarra el primer ingrediente a pesar y comprobar el peso. Presionar la tecla para poner la balanza a cero. Repetir la operación para pesar los sucesivos ingredientes.

Si se excede el peso parcial o acumulado aparece el mensaje de sobrepeso (Dibujo 51).

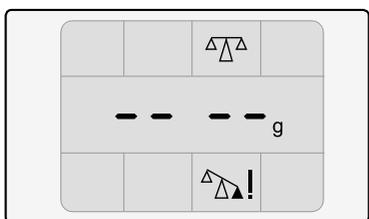
Si se retiran ingredientes de la jarra después de haberlos pesado aparece el mensaje de peso negativo (Dibujo 52).



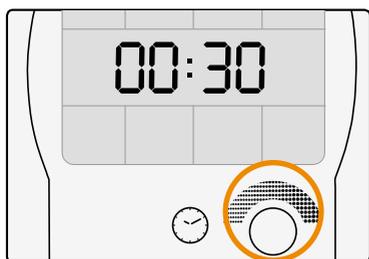
Dibujo 50



Dibujo 51



Dibujo 52



Dibujo 53

## Como procesar en caliente

Seguir la siguiente operativa:

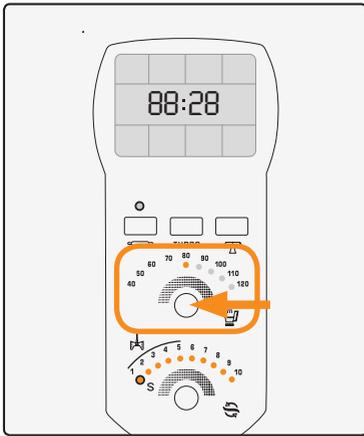
**1º. Seleccionar Tiempo.** Girar el mando selector de tiempo lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar el tiempo de funcionamiento (Dibujo 53).

**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 54).

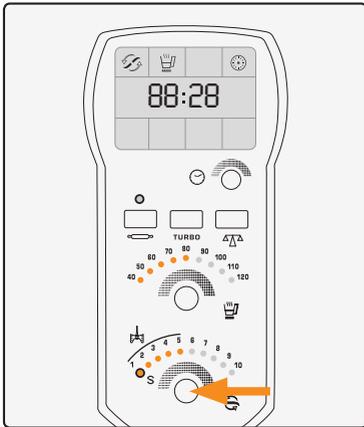
**3º. Seleccionar Velocidad.** Girar el mando selector de velocidad lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la velocidad de funcionamiento. Se iluminan en verde los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada y los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada pasan a iluminarse en rojo. El aparato empieza a calentar (Dibujo 55).

### ⚠ ATENCIÓN.

En caliente, la máxima velocidad que se puede seleccionar es la 5. Utilizar la velocidad 1 (S) sólo para hacer sofritos. No activar la función de calentamiento con la jarra vacía.



Dibujo 54



Dibujo 55



Dibujo 56

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 56).

**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.

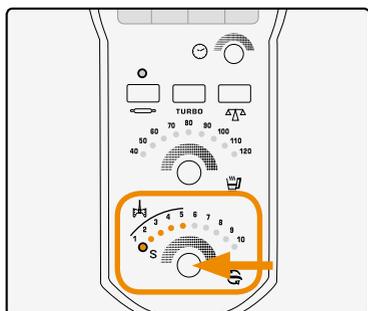
**Como procesar en frío:**

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 57).

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 58).

**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 59).



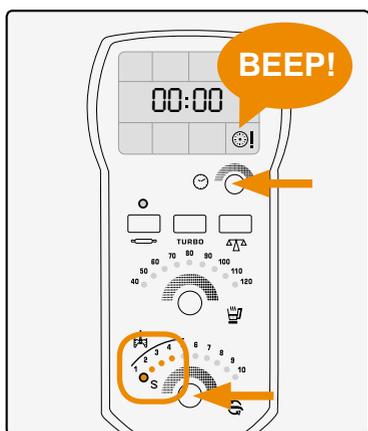
Dibujo 57

Después de procesar en caliente, la pantalla digital muestra encendido el icono de información: Jarra y sensor de temperatura calientes (Dibujo 60).

Ahora para procesar en frío, 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 apage.

**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.
3. Recoger el cable y situarlo en su alojamiento.



Dibujo 58

**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 61).

**🚰 Limpieza**

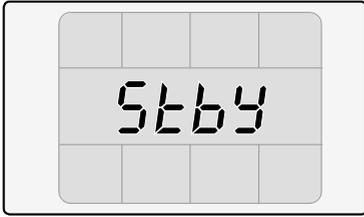
- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni producto con un factor Ph ácido o básico como la lejía, ni productos 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.



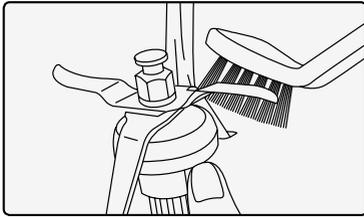
Dibujo 59



Dibujo 60



Dibujo 61



Dibujo 62

- 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.
- 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 62).

**⚠ 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.

## **🔍 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 el mensaje: <b>----- g</b>		Después de realizar una pesada, se han retirado ingredientes de la jarra. Pulsar la tecla balanza para poner a 0.
Al pesar la pantalla digital presenta el mensaje: <b>88:88</b>		Se ha excedido el peso parcial (2000g). Se ha excedido el peso total (5000g). Quitar alimentos de la jarra.
La pantalla digital presenta: <b>Err 4</b>		Posible sobrecorriente del motor. Quitar alimentos de la jarra.
La pantalla digital presenta: <b>Err 5</b>		Posible sobrecalentamiento del motor. Dejar enfriar el aparato.
La pantalla digital presenta: <b>Err 1, 2, 3, 6, 7, 10</b>		Desconectar / conectar de la red eléctrica. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Técnica Taurus.
La pantalla digital presenta: <b>Err 8</b>		Posible sobrecalentamiento de la inducción. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar.
La pantalla digital presenta: <b>Err 9</b>		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 Taurus.
La pantalla digital presenta: <b>Err 11</b>		Se ha desacoplado la jarra y/o la tapa. Colocar la tapa y la jarra correctamente.

## 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.

## Características técnicas

- Máxima capacidad de la jarra: 2 litros.
- Peso máximo en una sola pesada: 2000 gr
- Peso máximo acumulado: 5000 gr
- Resolución: 10 gr
- Exactitud: 10 gr

*Este aparato cumple con la Directiva de 2006/95/EC de Baja Tensión y con la directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electro-magnética.*

**taurus** group

© Electrodomésticos Taurus, S.L.  
Avda. Barcelona s/n  
25790 Oliana – Lleida  
Spain

[www.mycook.es](http://www.mycook.es)  
[www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)  
[www.group-taurus.com](http://www.group-taurus.com)

062132

Product weight (approximate)  
G.W. 12,6 Kg · N.W. 10,0 Kg