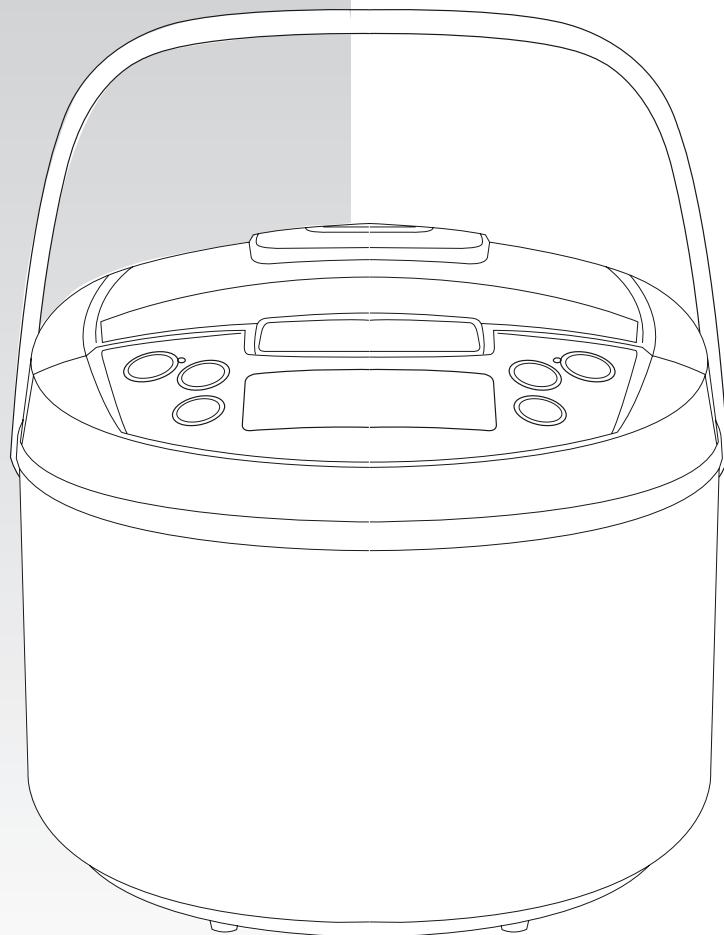


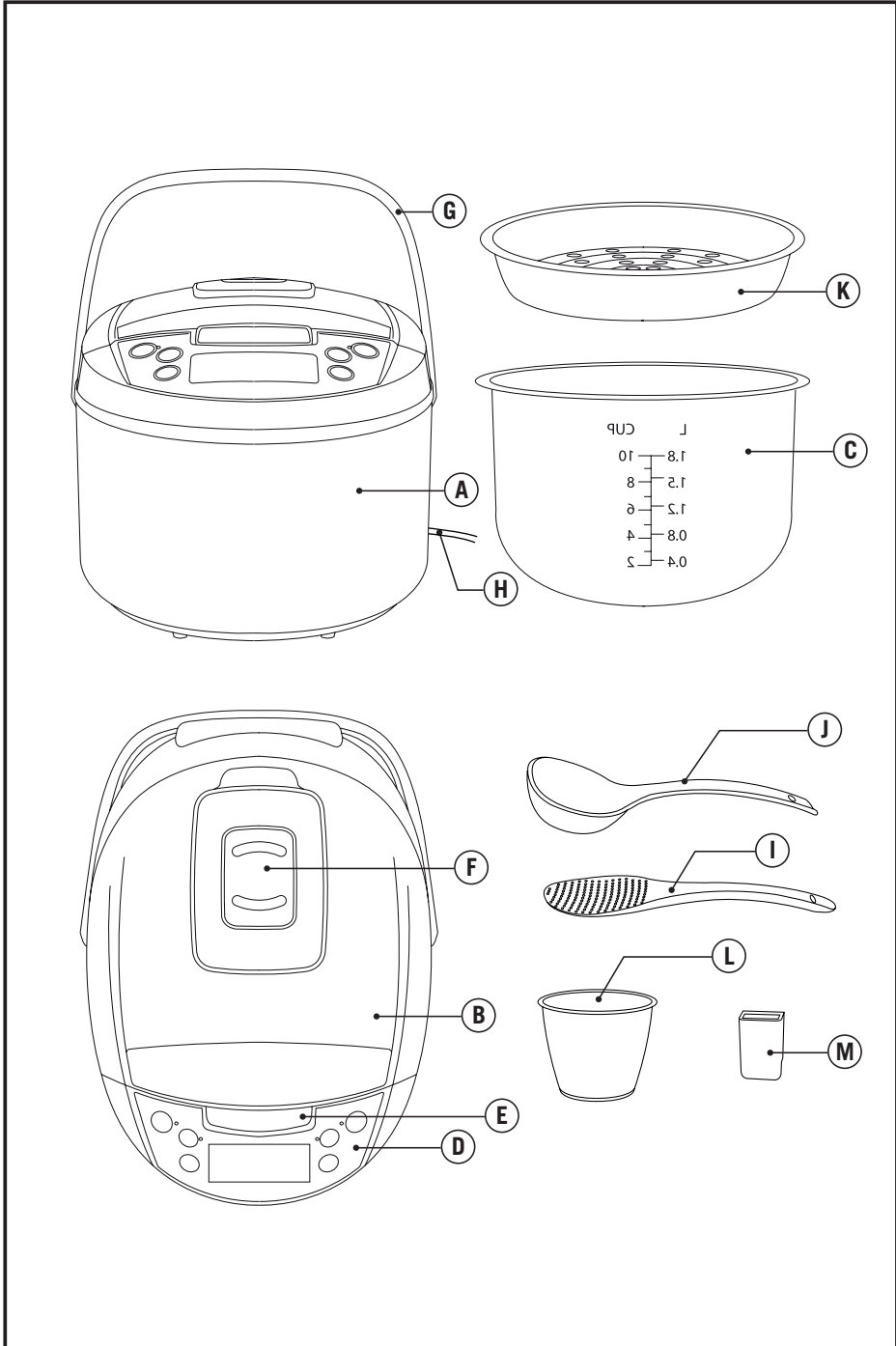


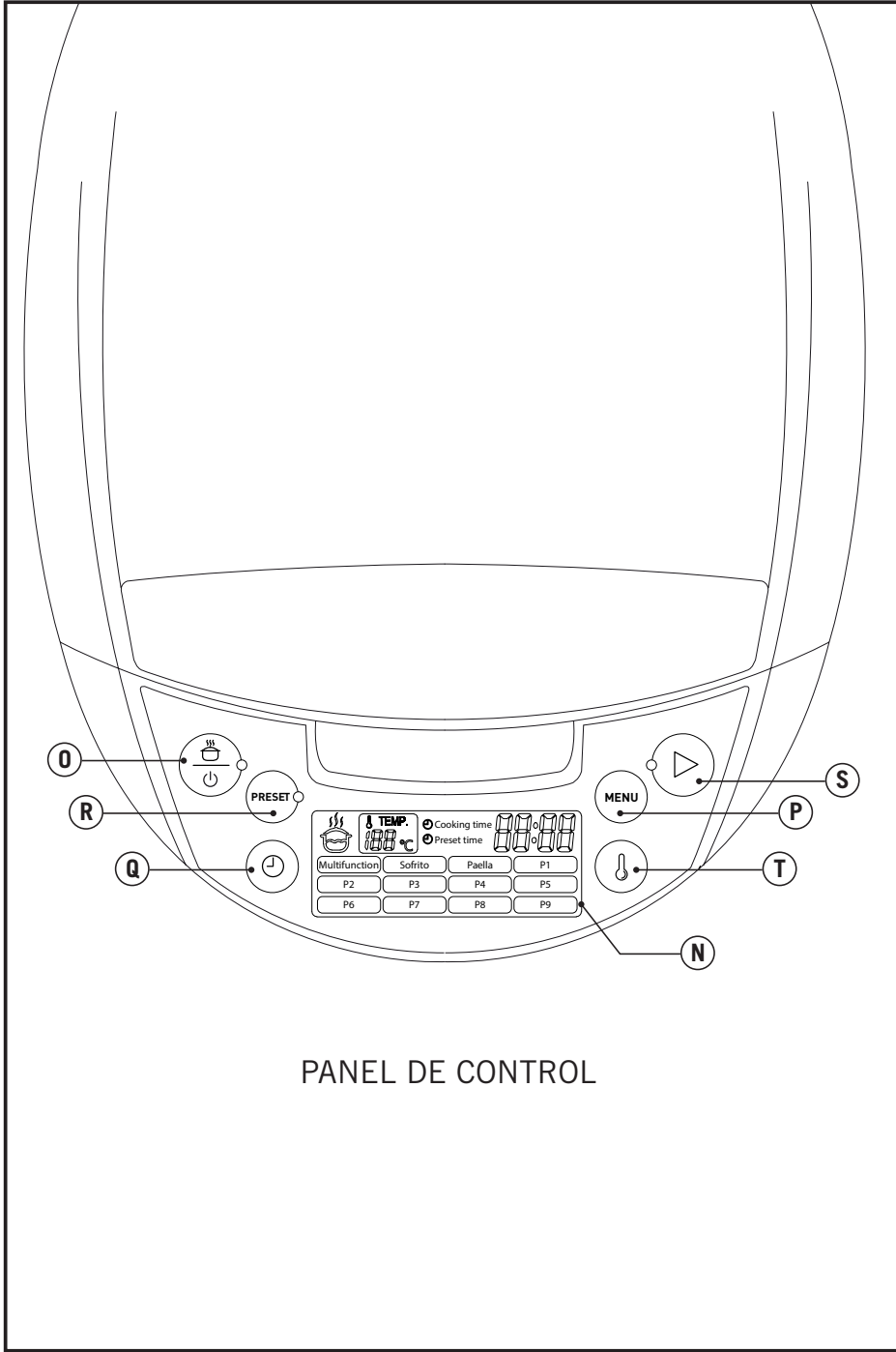
taurus

MASTER CUISINE

Máquina de multicocción







PANEL DE CONTROL



Máquina de multicocción Master Cuisine



Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto 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.

Descripción

A Unidad central
B Tapa
C Cubeta antiadherente extraíble
D Panel de control
E Botón de apertura
F Válvula salida vapor
G Asa de transporte
H Cable de conexión
I Espátula
J Cuchara
K Cestillo cocina vapor
L Vaso medidor
M Soporte espátula/cuchara

Panel de control

N Pantalla digital
O Botón paro/mantener caliente
P Botón de programación de funcionamiento
Q Botón selección de tiempo
R Botón de selección de función
S Botón de marcha
T Botón selección de temperatura

- 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 alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. No está pensado para ser usado por clientes en entornos de hostelería de tipo alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, tampoco en casas rurales, zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

- 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 puede ser utilizado por 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.

- Usar el aparato solamente con el cable eléctrico específico, suministrado.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

- No sumergir el conector eléctrico en agua u otro líquido ni ponerlo bajo el grifo.

- Seque el producto inmediatamente después de cualquier operación de limpieza asegurándose que la base del conector del producto se encuentra perfectamente seca

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

- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autori-

zado. 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 de toma de corriente 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 forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desencharar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- Es recomendable como protección adicional en la instalación eléctrica que alimenta el aparato, el disponer de un dispositivo de corriente diferencial con una sensibilidad máxima de 30mA. Pregunte a un instalador competente para que le aconseje.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- 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.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- Usar el aparato en una zona bien ventilada.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- No colocar el aparato en el interior de un horno o similar.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y alejada de fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- No colocar objetos encima del aparato que puedan impedir el buen funcionamiento de la válvula de salida de vapor (F) del aparato
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- ADVERTENCIA: Mantener el aparato seco.
- ADVERTENCIA: No utilizar el aparato cerca del agua.
- No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- El cable de alimentación debe ser examinado regularmente en busca de signos de daño, y si está dañado, el aparato no tiene que usarse.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.
- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.

Utilización y cuidados:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato sin la cubeta debidamente colocada.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato con la cubeta 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.
- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar los niveles MAX y MIN. (Fig. 1)
- Desencharar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- No guardar el aparato en lugares donde la temperatura ambiente pueda ser inferior a 2°C.
- No exponer el aparato a temperaturas extremas o a fuerte magnetismo.
- Mantener y guardar el aparato en un lugar seco, sin polvo y alejado de la luz del sol.
- Antes de cada uso verificar que la válvula no esté obstruida.
- Los líquidos calentados en este aparato pueden hervir violentamente, tenga cuidado al manejar el recipiente que los contiene.

- Utilizar solamente utensilios apropiados soportar altas temperaturas. La espátula y cuchara incluidas con este aparato no son aptas para soportar altas temperaturas.

Servicio:

- Cerciorarse que el servicio de mantenimiento del aparato sea realizado por personal especializado, y que caso de precisar consumibles/recambios, éstos sean originales.
- ADVERTENCIA: Existe el riesgo de incendio en caso de que la limpieza del aparato no se realice conforme a estas instrucciones.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.



MODO DE EMPLEO

Notas previas al uso:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Asegúrese de que la cubeta está correctamente colocada sobre el plato de calentamiento, ya que de no ser así puede provocar errores.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

Uso:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Asegurarse de que el conector eléctrico está debidamente acoplado al aparato.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- El piloto luminoso situado en el botón de marcha (S) parpadeará indicando que el producto está listo para funcionar.
- Seleccione la función que desee que realice el aparato.
- Presionar el botón de selección de funciones (R) tantas veces como sea necesario para que parpadee en la pantalla LCD el icono representativo de la función deseada.
- En cada función la pantalla digital mostrará la temperatura y el tiempo con el que trabajará la misma. En todos los programas podrá ajustar el tiempo de funcionamiento de acuerdo al cuadro que aparece al principio del recetario. Si desea ajustar el tiempo de funcionamiento presione el botón de selección de tiempo (Q) hasta que la pantalla muestre el tiempo que desea, en función del rango de tiempo variable asignado a cada función y el tramo de minutos estipulado en el cuadro al final de este manual.
- Las funciones MULTIFUNCTION y SOFRITO permiten también el ajuste de la temperatura de funcionamiento. Presione el botón de selección de tiempo (Q) hasta que la pantalla muestre la temperatura que desea, en función del rango de tiempo variable asignado a cada función y el tramo de minutos estipulado en el cuadro al final de este manual.
- Presione el botón de marcha (S) para que el aparato comience a trabajar. Se encenderá el icono de temperatura, iluminándose además el icono Cooking time indicando el tiempo con la cuenta atrás del calentamiento.

Función MULTIFUNCTION

- Este programa le permite ajustar el tiempo y la temperatura en un rango que le permitirá adaptar el funcionamiento de la máquina de acuerdo a la receta que quiera realizar.
- Le sugerimos que en un principio pruebe los programas ya establecidos y a medida que obtenga experiencia en el funcionamiento del aparato pruebe sus propias combinaciones de tiempo y temperatura con MULTIFUNCTION.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función SOFRITO

- Este programa está especialmente indicado para realizar sofritos.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)
- ATENCIÓN: esta función está programada para comenzar a contar el tiempo de trabajo a partir de que el aparato alcanza la temperatura seleccionada.

Función PAELLA

- Este programa está especialmente indicado para realizar paellas.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función P1

- Este programa está especialmente indicado para la realización de tartas y pasteles.
- Untar la cubeta con un poco de mantequilla o aceite. Introducir los ingredientes en la cubeta o la mezcla previamente preparada del pastel según lo indique la receta.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función P2

- Este programa está especialmente indicado para realizar sopas o caldos.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función P3

- Este programa está especialmente indicado para realizar la función de horneado de alimento.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función P4

- Este programa está especialmente indicado para la cocción de pasta.
- Llenar la cubeta con la pasta y el agua sin exceder los 10 vasos medidores, tal como marcado en la cubeta.
- Es muy importante la relación agua/pasta, siga los pasos tal como indicado en la receta.
- ATENCIÓN: esta función está programada para comenzar a contar el tiempo de trabajo a partir de que el aparato alcanza la temperatura seleccionada.

Función P5

- Este programa está especialmente indicado para la realización de yogures y otros postres que necesiten una cocción lenta a baja temperatura.

Función P6

- Este programa está especialmente indicado para la cocción al vapor.
- Introdúzcase en primer lugar la cantidad de agua necesaria asegurándose que la misma no supere el nivel mínimo del cestillo. Introdúzcase el cestillo (K) y los alimentos asegurándose que los mismos no toquen la tapa al cerrar el aparato.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función P7

- Este programa está especialmente indicado para la cocción de arroz con leche y la preparación de papillas de avena y demás cereales.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función P8

- Este programa está especialmente indicado para recalentar platos.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)

Función P9

- Este programa está especialmente indicado para la cocción de arroz.
- Una vez acabado el tiempo de cocción el aparato pasa a la función mantener caliente automáticamente, encendiéndose el LED indicador en el botón de paro/mantener caliente (O). Si quiere detener la función "mantener caliente", presionar el botón de paro/mantener caliente (O)
- Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato emitirá una señal acústica indicando que se ha terminado el tiempo de cocción.

Función Timer:

- Una vez seleccionada la función y el tiempo de cocción, se puede pre-programar el tiempo de cocción.
- El aparato permite seleccionar el momento en el cual comience la cocción de los alimentos de acuerdo a la función seleccionada. El uso de esta función no es obligatorio.
- Después de haber seleccionado función y tiempo presionar el botón de programación de funcionamiento (P) En la pantalla, los dígitos de horas y minutos parpadearán. A su vez se iluminará el picto de tiempo pre-programado PRESET TIME.
- Presionar el botón de selección de tiempo (Q) para seleccionar el tiempo dentro del cual quiere que comience a funcionar la cocción del alimento (de 10 minutos a 24 horas por intervalos de 10 minutos)
- Una vez realizadas las operaciones de selección de función, tiempo y programación, abrir la tapa e introducir los alimentos en la cubeta.
- Presionar el botón de marcha (S)
- El tiempo programado o tiempo restante aparecerá en el display.

Nota:

- La función mantener caliente tiene un límite de 12 horas.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Parar el aparato, accionando el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

Asa/s de Transporte:

- Este aparato dispone de un asa en su parte superior para hacer fácil y cómodo su transporte (G).

Accesorios:

- Este aparato dispone de un soporte para ubicar la espátula y cuchara que se acopla en la parte lateral del aparato (Fig 2)

Consejos prácticos:

- La tapa se puede abrir durante el funcionamiento del aparato para realizar tareas de remover la comida o ver el estado de cocción de la misma. El aparato no deja de funcionar mientras la tapa se encuentra abierta por lo que se recomienda que se abra la misma lo mínimo necesario y se vuelve a cerrar una vez realizada la operación.
- Tenga especial cuidado al abrir la misma ya que la temperatura interior puede ser elevada a fin de evitar quemaduras.



Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Desmontar el aparato siguiendo los siguientes pasos:
 - Extraer la cubeta (Fig. 3).
 - Para limpiar la válvula de salida vapor (F) extraiga la misma del aparato tirando hacia arriba. Darle la vuelta y quitar la tapa girando la misma en sentido antihorario. Revisar con frecuencia que las piezas se encuentren limpias para evitar que la misma se tape.
 - A excepción del conjunto eléctrico y de la conexión de red, todas las piezas pueden limpiarse con detergente y agua o en el lavavajillas. Aclarar bien para eliminar restos de detergente.
 - Limpiar el conjunto eléctrico y el conector de red con un paño húmedo y secarlos después. NO SUMERGIRLOS NUNCA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
 - Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
 - No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
 - No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
 - Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
 - Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
 - Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Cubeta
 - Cestillo cocina vapor
 - Válvula salida vapor
 - Espátula
 - cuchara
 - Vaso medidor
 - La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
 - A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.



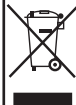
Anomalías y reparación

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto

- 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.



- Este símbolo significa que 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 (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión, con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética y con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Función	Configuración predeterminada		Rango de tiempo ajustable			Rango de temperatura ajustable			Preprogramación hasta 24 horas
	Tiempo	Temperatura	Min	Max	Tramos	Min	Max	Tramos	
Multifunction	5 min	40°C	5 min	12 horas	1 min	40°C	160°C	5°C	SI
Sofrito	30 min	140°C	10 min	1 hour	5 min	100°C	160°C	20°C	SI
Paella	25 min	120-125°C	20 min	40 min	5 min	-	-	-	SI
P1	1 hora	118-122°C	30 min	4 horas	10 min	-	-	-	SI
P2	2 horas	90°C	20 min	8 horas	5 min	-	-	-	SI
P3	30 min	160°C	10 min	4 horas	5 min	-	-	-	SI
P4	8 min	118-120°C	5 min	20 min	1 min	-	-	-	SI
P5	8 horas	38-42°C	6 horas	12 horas	30 min	-	-	-	SI
P6	20 min	115-120°C	5 min	1,5 horas	1 min	-	-	-	SI
P7	35 min	95°C	5 min	1 hora	5 min	-	-	-	SI
P8	20 min	115°C	5 min	1 hora	5 min	-	-	-	SI
P9	25 min	100°C	15 min	2 horas	5 min	-	-	-	SI



taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

Net weight: 3,80 Kg
Gross weight: 4,74 Kg

