

# taurus

## Mycook touch

► smart cooking



la manera inteligente de cocinar

► manual de usuario

¡Bienvenid@ al Club **Mycook** y al  
*smart cooking* con **Mycook** touch!

---

Cocinar con **Mycook** touch es realmente fácil e intuitivo pero siempre va bien hacer un recorrido por sus diferentes elementos y funcionalidades.

Al igual que **Mycook** touch, este manual está *interconectado* para ofrecer la máxima información desde cualquier página.

Y no olvides leer los **Consejos y advertencias de seguridad**, así como la **Guía rápida**, que encontrarás impresos junto a tu robot.

¿Nos acompañas ahora en el recorrido?

## ► Sumario

---

- Tu **Mycook touch** pieza a pieza 4
- Configuración Inicial 18
- Parámetros de la máquina 22
- El Club **Mycook** 28
- Botón Menú 31
- Modo manual 36
- Modo recetas 48
- Trucos y consejos 61
- Vídeos para conocer tu **Mycook touch** 65
- Mensajes y notificaciones de **Mycook touch** 67



# ► Tu **Mycook** touch pieza a pieza

- Componentes 5
- La jarra 7
- Tapa de la jarra 9
- Soporte de la jarra con brida de fijación para las cuchillas 9
- Cuchillas 10
- Vaso dosificador 12
- Espátula 12
- Paleta mezcladora 13
- Cestillo-colador 14
- Accesorio de cocción al vapor 16



• Componentes

- ① Unidad central
- ② Interruptor marcha / paro
- ③ Cable de conexión eléctrica
- ④ Dos motores: movimiento y refrigeración
- ⑤ Tecnología de inducción / Hasta 140°
- ⑥ Pantalla táctil
- ⑦ Palanca de bloqueo / desbloqueo de la balanza
- ⑧ Tornillo de bloqueo / desbloqueo de la balanza
- ⑨ Jarra
- ⑩ Asa con botón de desbloqueo de la tapa
- ⑪ Soporte de la jarra con brida de fijación para las cuchillas
- ⑫ Cuchillas
- ⑬ Tapa de la jarra
- ⑭ Junta de la jarra
- ⑮ Vaso dosificador

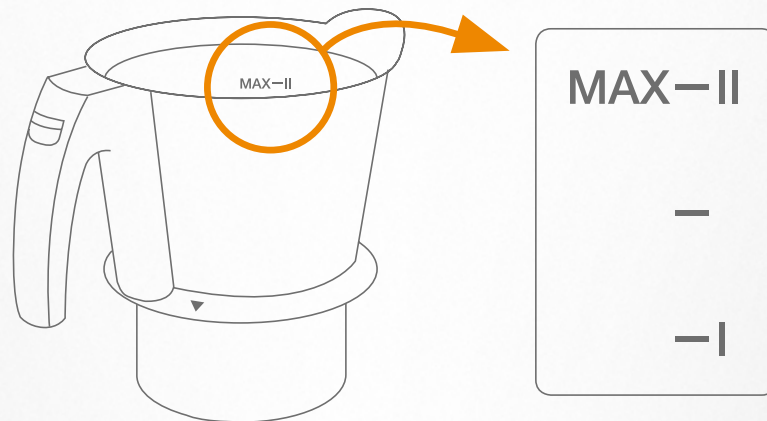


- ①⑥ Accesorio de cocción al vapor (2 elementos y tapa)
- ①⑦ Junta de la bandeja de cocción al vapor
- ①⑧ Cestillo-colador
- ①⑨ Espátula
- ②⑦ Paleta mezcladora
- ②① Mango cestillo
- ②② Consejos y advertencias de seguridad
- ②③ Guía rápida



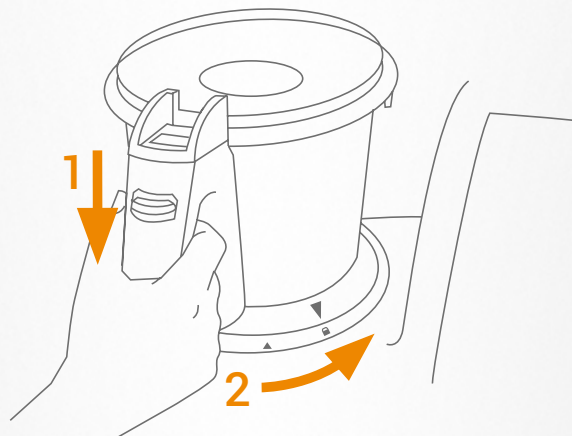
• La jarra

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.



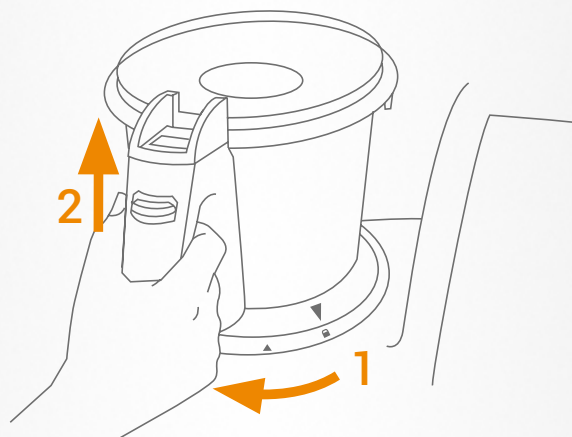
**Para acoplar la jarra**

- › Coge la jarra y gírala 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.



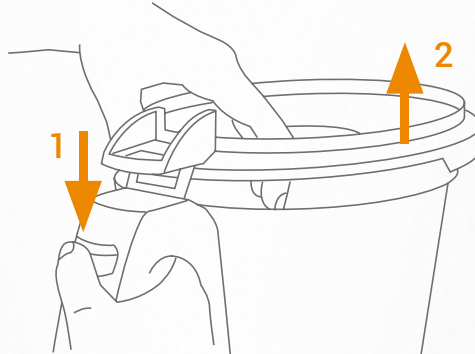
**Para desacoplar la jarra**

- › Coge la jarra por el asa y gira en sentido horario hasta el tope (coinciden las dos flechas) y levántala.



### Para destapar la jarra

- › Desliza la pestaña del asa hacia abajo y, cuando se haya desacoplado la tapa, sácala tirando de ella.



### Para tapar la jarra

- › Encaja la lengüeta posterior en la ranura del asa, baja la parte delantera y empuja la tapa en el sentido que indica la flecha hasta oír un clic que confirma que se ha acoplado correctamente.



### ⚠ **Importante**

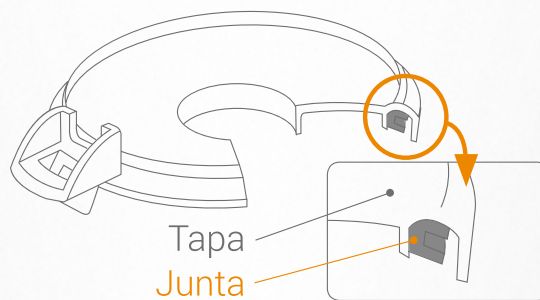
- › Por seguridad, la jarra no se puede tapar ni destapar cuando está acoplada a la unidad central.
- › No la fuerces. Se podría romper algún elemento de seguridad.
- › Para poder tapar o destapar la jarra se tiene que desacoplar de la unidad central haciéndola girar en sentido horario hasta el tope coincidiendo la flecha del faldón de la jarra con la flecha de la unidad central.
- › No actives la función de calentamiento con la jarra vacía.



### • Tapa de la jarra

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. La junta de silicona evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la tapa.

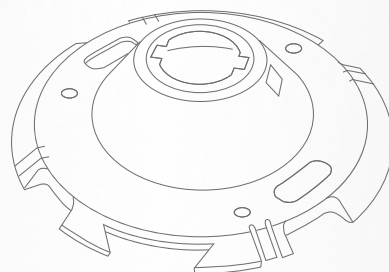


Al montar la junta de silicona asegúrate de que el lado grueso de la junta está en contacto con la tapa.

### ⚠ **Importante**

- › No utilices nunca la tapa sin la junta correctamente montada.
- › No abras nunca la tapa de la jarra cuando el aparato esté funcionando, ya que existe peligro de desbordamiento y/o quemaduras. Antes de abrir la tapa de la jarra, para la **Mycook touch** y espera unos segundos hasta que las cuchillas hayan quedado completamente en reposo.

### • Soporte de la jarra con brida de fijación para las cuchillas

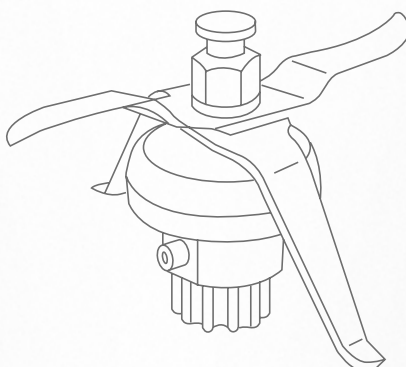


El soporte de la jarra sirve para:

- › Sujetar las cuchillas a la jarra.
- › Fijar la jarra a la unidad central.
- › Apoyar la jarra, cuando está caliente, sobre cualquier superficie sin riesgo de quemaduras.

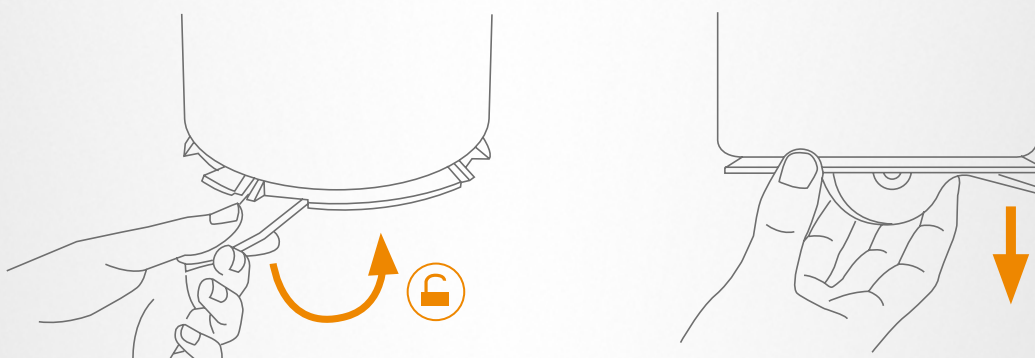
• Cuchillas

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

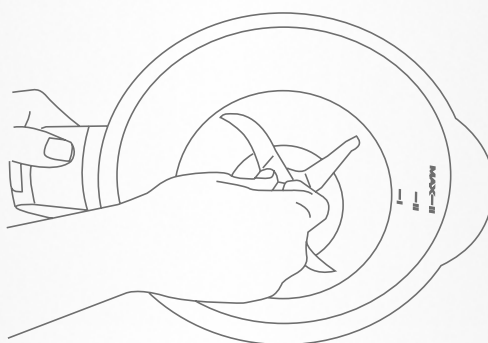


**Para sacar las cuchillas de la jarra**

1. Desplaza la brida de fijación de las cuchillas 180° a posición abierto y tira del soporte de la jarra, tal como indican las flechas.

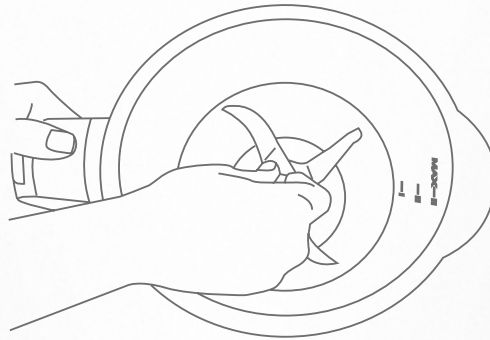


2. Saca las cuchillas de la jarra con cuidado de no cortarte.

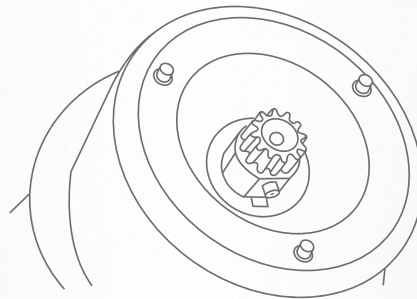


### Para montar las cuchillas en la jarra

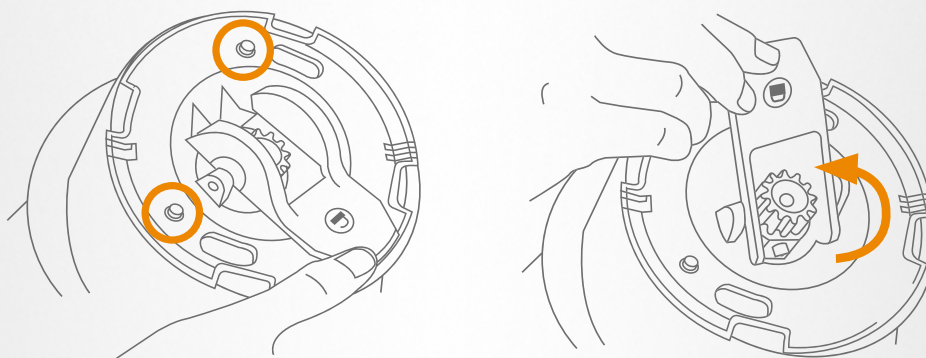
1. Coloca las cuchillas en el alojamiento de la jarra con cuidado de no cortarte.



2. Dale la vuelta a la jarra manteniendo sujetadas las cuchillas con la mano en su alojamiento.



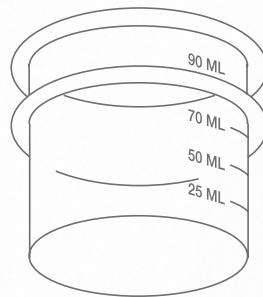
3. Encaja el soporte de la jarra (con la brida de fijación de las cuchillas en la posición abierto) en la cuchilla y en los tres pivotes de la base de la jarra. Después, desplaza la brida 180° a posición cerrado, asegurándote de que llegue al tope.



### ⚠ Importante

- Las cuchillas siempre tienen que llevar la junta correctamente montada. Ten especial cuidado al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- **No sumerjas nunca las cuchillas en agua (cuando están fuera de su base), ni las laves en el lavavajillas, ya que si entra agua en su interior podría estropearse su mecanismo interno.**

• Vaso dosificador

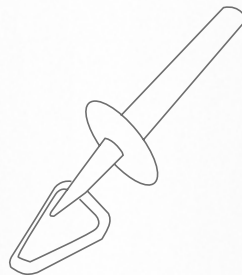


El vaso dosificador sirve para:

- › Medir la cantidad de los diferentes ingredientes. Lleva marcado un escalado de medidas. Su capacidad máxima hasta el borde es de 100 ml.
- › Evitar salpicaduras.
- › Evitar que se pierda calor durante la cocción.

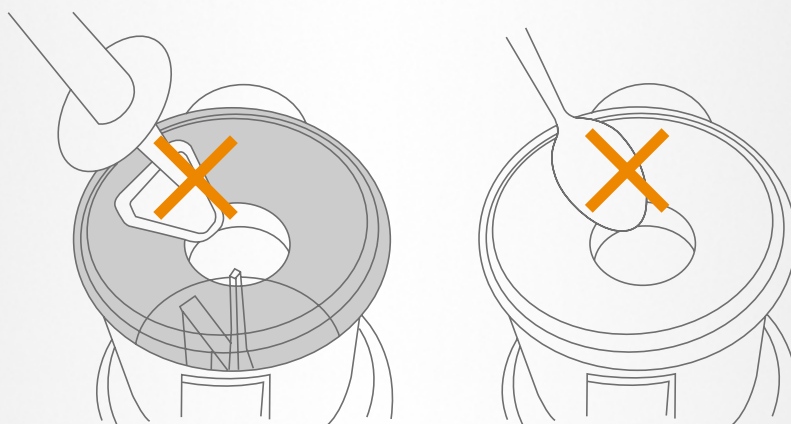
Se pueden añadir líquidos en la jarra con el vaso dosificador colocado en la tapa.

• Espátula



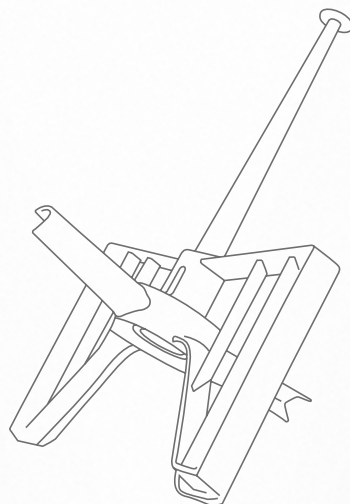
La espátula sirve para remover los alimentos, evitar que se peguen en las paredes de la jarra y para ayudar a vaciar la jarra.

**⚠ Importante**



- › No introduzcas nunca la espátula por el orificio central de la tapa si la jarra está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas.
- › No utilices nunca otros utensilios en sustitución de la espátula. Puede ser peligroso.

- Paleta mezcladora

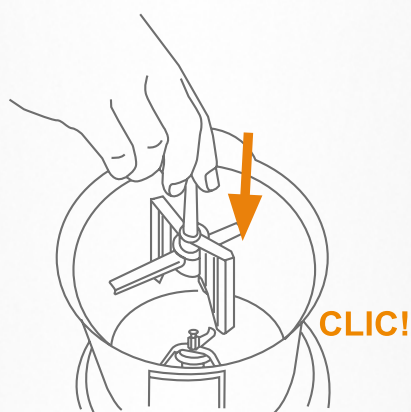


La paleta mezcladora sirve para:

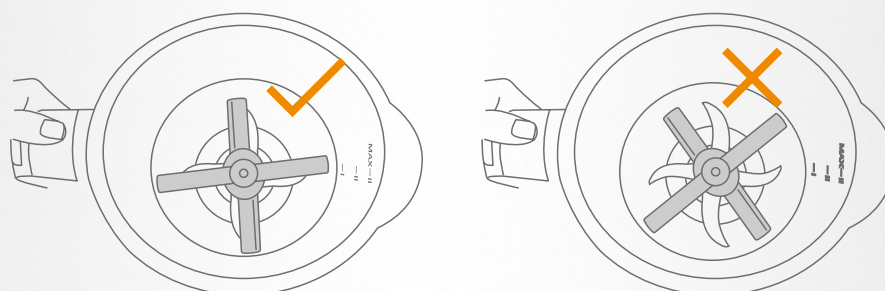
- › Montar nata, crema, claras de huevo...
- › Remover alimentos sin triturarlos.
- › Evitar que se peguen los alimentos en la jarra cuando se trabaja en caliente.

### Para montar la paleta mezcladora

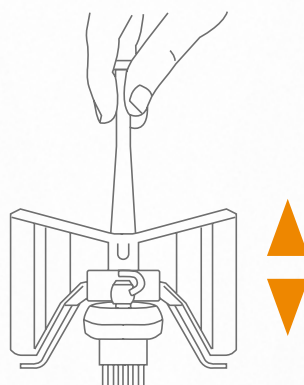
1. Se monta en una sola posición sobre las cuchillas, haciendo una ligera presión hacia abajo hasta oír un clic, que indica que está correctamente anclada.



2. Asegúrate de que los brazos para cubrir las cuchillas están correctamente alineados y que la paleta está firme sobre la base.

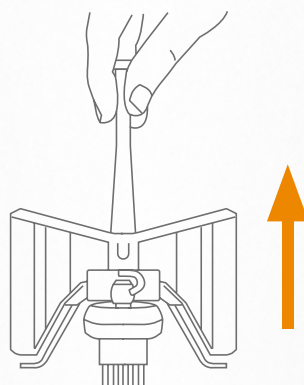


3. Tira ligeramente de ella hacia arriba para asegurarte de su correcta colocación. Si queda suelta y se pone en marcha la máquina, podría partirse con facilidad.



### Para desmontar la paleta mezcladora

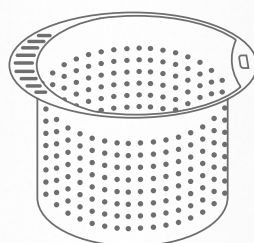
- › Estira hacia arriba hasta desacoplarla



### ⚠ Importante

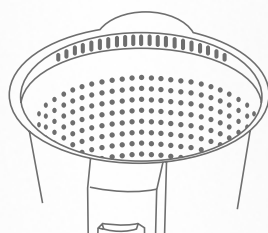
- › No utilices nunca la paleta mezcladora a velocidades superiores a 5.

### • Cestillo-colador

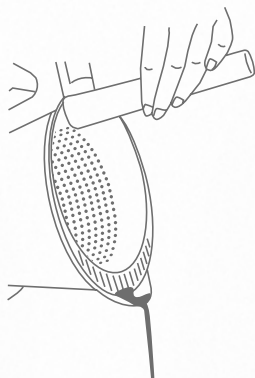


El cestillo colador sirve para:

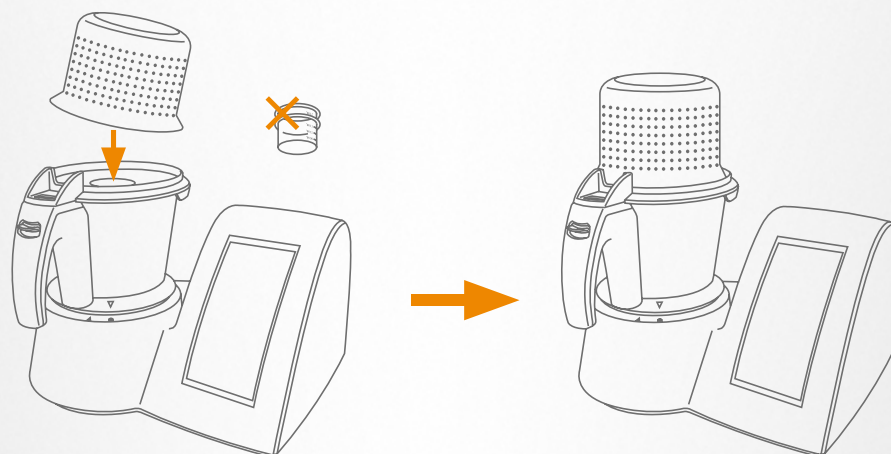
- › Cocinar ingredientes que no tengan que ser mezclados ni triturados.



- Para colar: caldos, batidos, zumos... Sujeta el cestillo con el mango en la operación de filtrado.



- Para evitar salpicaduras y permitir la salida del vapor cuando se trabaja en caliente, coloca el cestillo al revés sobre la tapa de la jarra, asegurándote de haber quitado previamente el vaso dosificador de la misma.

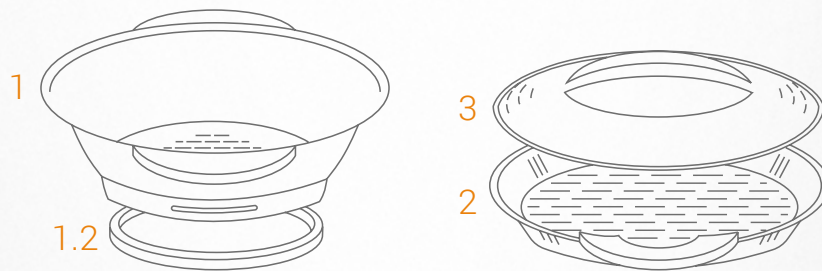


### Para sacar el cestillo-colador de la jarra

- Encaja el mango específico del cestillo en la ranura del recipiente y levanta haciendo una ligera palanca.



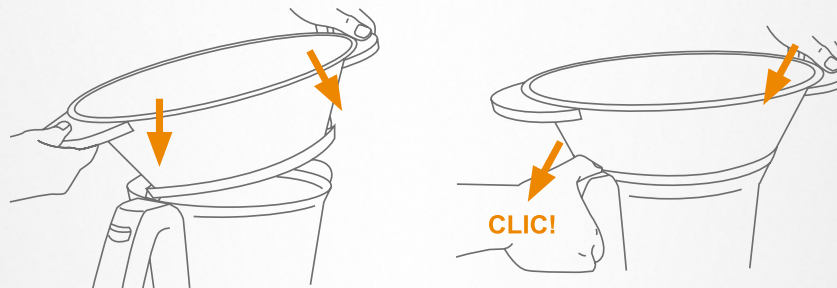
- Accesorio de cocción al vapor



1. Bandeja de acero inoxidable con junta de silicona (1.2), que evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la bandeja
2. Bandeja de plástico
3. Tapa de la vaporera

### Para acoplar la bandeja de inox a la jarra

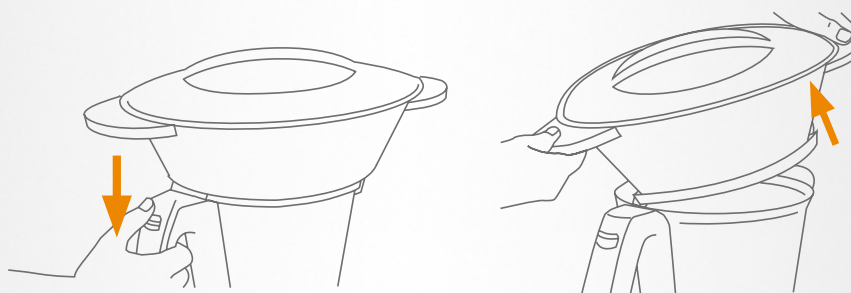
Procede a colocarla de la misma forma que harías con la tapa:



1. Encaja la lengüeta de la bandeja en las guías de la jarra.
2. Apoya la parte delantera sobre la jarra.
3. Empuja en la dirección de la flecha hasta oír un clic que indicará que se ha acoplado correctamente.

### Para desacoplar la bandeja de inox a la jarra

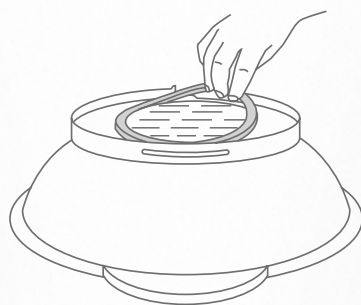
- › Desliza la pestaña del asa hacia abajo y cuando se haya desacoplado saca la bandeja





### **⚠ Importante**

- › La bandeja de inox siempre se debe acoplar y desacoplar de la jarra fuera de la unidad central.
- › Cuando se trabaja en caliente o se cocina al vapor, se alcanzan temperaturas elevadas. Ten cuidado al manipular, especialmente las partes de acero inoxidable, ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras.
- › La bandeja de inox siempre tiene que llevar la junta correctamente montada.



- › Cuando limpies la bandeja de inox, es recomendable desmontar la junta para una higiene más completa.
- › Para manipular el conjunto jarra-vaporera en la unidad central procede de igual forma que con la jarra.
- › Los pasos para cocinar al vapor están detallados en el recetario.

# ► Configuración Inicial

- Idioma 19
- Unidades de temperatura 19
- Unidades de medida 19
- Wi-Fi 19
- Desbloqueo 20
- Stand-by 21



Al poner en marcha la máquina por primera vez aparecen diversas pantallas para proceder a la configuración inicial, pudiendo elegir los parámetros entre diferentes opciones:

- **Idioma**  
Selecciona el idioma entre los disponibles en cada país.
- **Unidades de temperatura**  
Expresadas en grados centígrados (°C), valor por defecto, o en grados Fahrenheit (°F).
- **Unidades de medida**  
Expresadas en gramos (g), valor por defecto; en libras (lb) o en onzas (oz).
- **Wi-Fi**  
A continuación encontraremos la pantalla para la configuración de la conexión Wi-Fi. Podemos omitirla y configurarla cuando mejor nos convenga, accediendo desde *Parámetros de la máquina / Conexión Wi-Fi*. Ten en cuenta, como explicaremos más adelante, que no es imprescindible estar conectado a Wi-Fi para cocinar con tu **Mycook touch**.

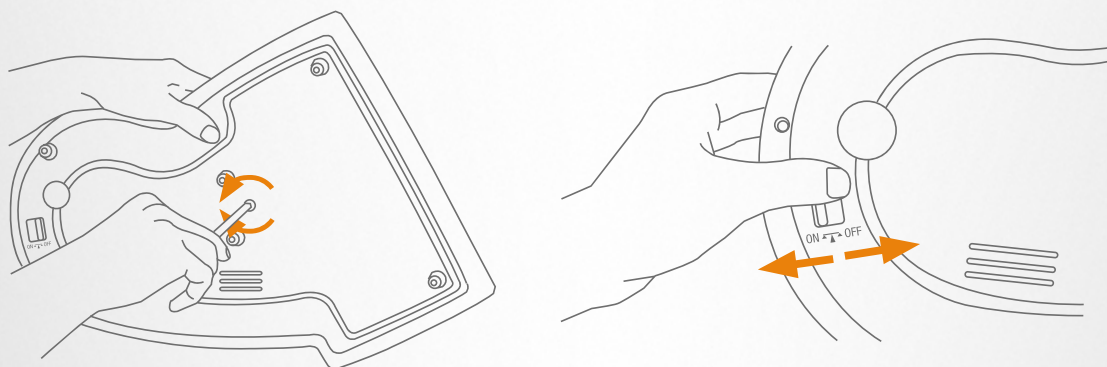


### • Desbloqueo

La máquina se entrega, de fábrica, con la balanza bloqueada con un doble sistema, que deberemos activar siempre que tengamos que transportarla.

Para el desbloqueo, tal como se indica en la imagen, hay que aflojar el tornillo que hay en la base de la máquina, girándolo en dirección contraria al movimiento de las manecillas del reloj (solo 3 vueltas, sin forzarlo ni sacarlo).

Después, debe colocarse el botón naranja en posición ON. Y si necesitamos bloquearla para el transporte, procederemos a la inversa. Situaremos el botón naranja en posición OFF y luego giraremos el tornillo, apretándolo, siguiendo el movimiento de las manecillas del reloj.



Puedes ver este proceso en el siguiente vídeo:



- Stand-by

En la pantalla aparece ahora una imagen que indica cómo restablecer la actividad de la máquina cuando se ha quedado en **stand-by** (después de unos 30 minutos sin realizar ninguna actividad con ella y mientras todavía está conectada a la red eléctrica).

Basta con posar la mano en la parte superior, tal como se muestra en este video:



Ya solo queda confirmar que se ha completado el proceso y podemos empezar a cocinar. Pero antes, te sugerimos un recorrido por [Parámetros de la máquina](#), donde podrás personalizar la apariencia de su pantalla y completar la **configuración Wi-Fi**, si aún no la has realizado.

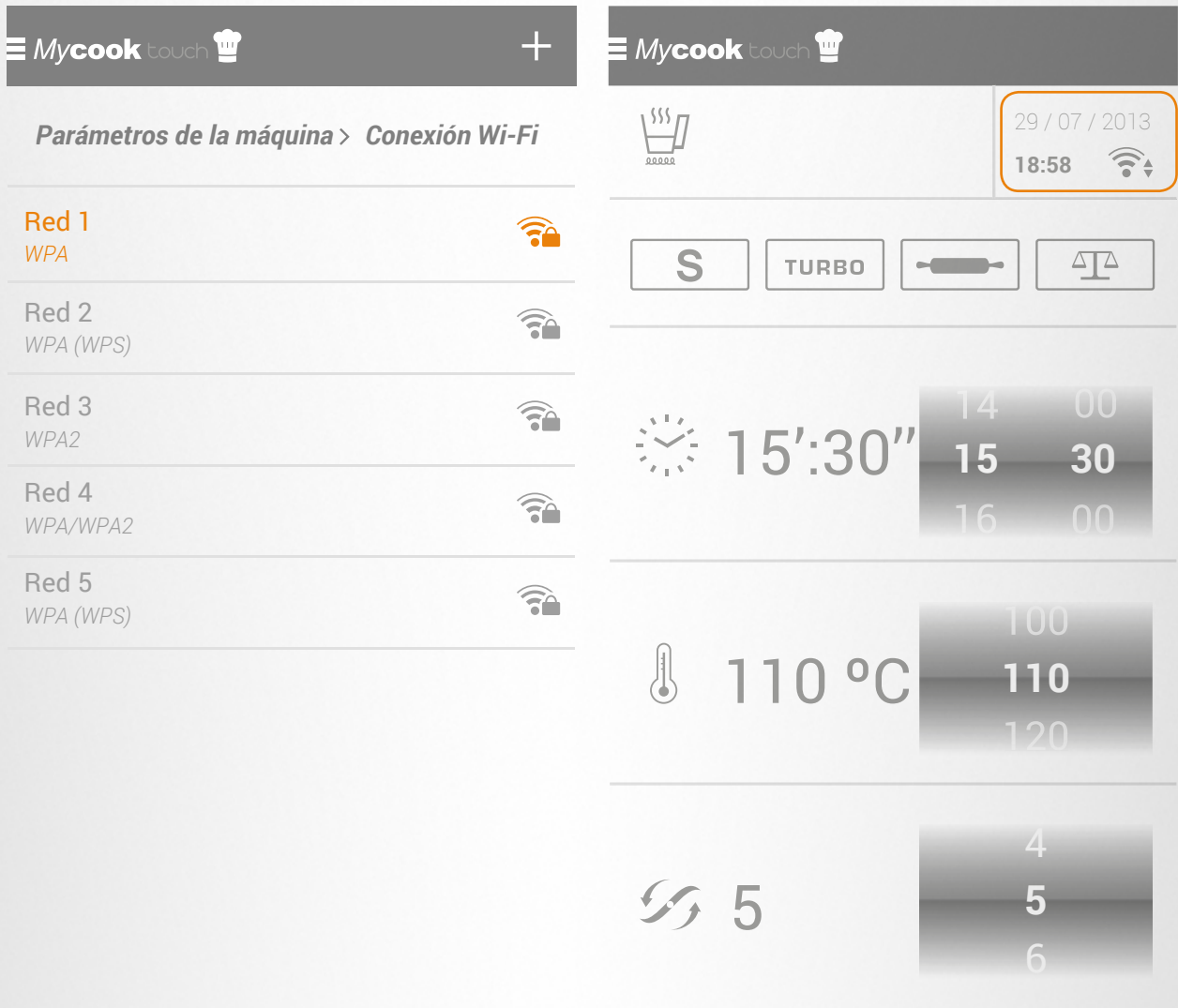
## ► Parámetros de la máquina

- Conexión Wi-Fi 23
- Pantalla 24
- Sonido 26
- Seguridad 27
- Acerca de la máquina 27



- **Conexión Wi-Fi**

Selecciona tu red e introduce la contraseña de tu **router**. Para que te resulte más fácil comprobar que la has escrito correctamente, activa la casilla **Mostrar contraseña**. Una vez realizada la conexión, verás que aparece la fecha y la hora en la parte superior derecha, junto al icono de conexión Wi-Fi activa. Puedes confirmar o modificar la hora pulsando sobre esa zona.



Asegúrate de situar el aparato en una zona con buena cobertura Wi-Fi, de forma que puedas disponer de una buena velocidad de conexión a Internet.

### • Pantalla

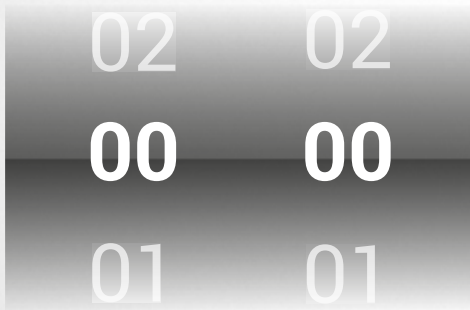
Desde esta opción puedes personalizar diferentes parámetros relacionados con el aspecto de la pantalla.

#### › Brillo pantalla

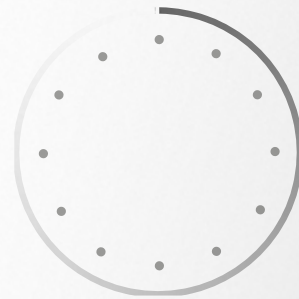
Simplemente desplazando el cursor a tu gusto y confirmando.

#### › Disposición de los mandos de la pantalla

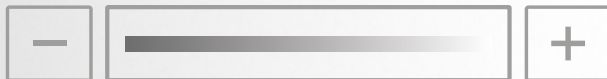
Por defecto, la máquina se presenta con mandos rotativos. Pero también puedes escoger los mandos horizontales, con barra de desplazamiento o con botones, mandos verticales y también circulares.



Mandos rotativos



Mandos circulares



Mandos con botones



Mandos horizontales



Mandos verticales



## ► Tema de color

La configuración por defecto es *Tema gris claro*, pero puedes probar, activando una a una, el resto de opciones, hasta encontrar la que prefieras.

## ► Fecha / hora

Aunque la hora se establece desde la parte superior derecha y cuando está el Wi-Fi activado, desde esta opción puedes escoger el formato en que se muestra.

## ► Vídeo de demostración

En este apartado tienes a tu disposición una amplia colección de vídeos que te servirán de guía en cualquiera de los procesos, tanto de la configuración como del funcionamiento, de tu robot de cocina, que encontrarás detallados en el apartado *Ayuda*.

Puedes modificar estas configuraciones siempre que lo desees, accediendo desde la misma pantalla o seleccionando la opción *Parámetros de la máquina / Acerca de la máquina* y ahí escoger la última opción: *Restablecer a los valores predeterminados de fábrica*.



Algunas opciones de temas de color

- **Sonido**

Son cuatro los valores configurables en este apartado, tal como se detalla a continuación:

- › **Volumen**

Regulable mediante cursor de desplazamiento, controla el volumen al que percibimos cualquiera de las notificaciones de la máquina, con la selección de sonido realizada, que se debe Confirmar.

- › **Sonido de fin de tiempo programado**

Además de la opción **Silencio**, puedes escoger entre diferentes tipos de sonido como aviso de la finalización del tiempo programado de un proceso. Están disponibles las siguientes opciones: **Beep, Magia, Circo, Bambú, Gong, Estrella, Claxon, Aviso** y **Cuco**. Es preciso **Confirmar** la selección activada.

- › **Sonido de notificación**

Cuando se realiza algún proceso de forma inadecuada o conviene tener en cuenta alguna recomendación, la máquina emite un sonido para alertarnos de esa notificación, que se visualizará en el **Área de notificaciones** o como **Mensaje emergente**.

Aunque en este apartado está disponible la opción **Silencio**, no es la recomendada puesto que la notificación puede ser relevante. Están disponibles **Rasguño, Estornudo, Cuchillo, Kung-Fu** y **Danza**. Luego, toca **Confirmar** la selección.

- › **Sonido de error**

Al igual que en el caso anterior, es recomendable tener activada esta opción, aunque **Silencio** está disponible. Están disponibles las opciones **Buzz, Disparo, Robot, Láser, Espada, Espacio** y **Metal**. Activa la deseada y **Confirmar**.

Junto al sonido, en el **Área de notificaciones** se mostrará un icono y, clicando sobre él, obtendrás información de la alarma en cuestión.

- Seguridad

La opción Seguridad te permite establecer un código para evitar la puesta en marcha o manipulación de la máquina por menores o cualquier persona no autorizada.

- Acerca de la máquina

En la opción **Acerca de la máquina** figura el número de serie, así como la versión en uso de aplicación Android y del **firmware**. Junto a esta información estática, aparecen, al principio y al final, unas opciones activas y la información legal, tal como detallamos a continuación.

- › **Actualización de software**

Tu robot te avisará de nuevas actualizaciones de software. Solamente deberás confirmar el aviso para que la actualización se descargue e instale. Para un mejor uso es importante que **Mycook touch** se actualice con las últimas incorporaciones del fabricante.

- › **Información legal**

Proporciona los datos de contacto del fabricante así como las disposiciones legales de aplicación en cada país de distribución y que el usuario debe conocer y confirmar, así como estar al corriente de cualquier modificación sucesiva que pueda producirse en ellas.

- › **Restablecer valores por defecto / predeterminados de fábrica**

Las dos últimas opciones activas de este apartado permiten **Restablecer los valores por defecto** con que se muestra la máquina en cuanto a la apariencia de los botones de funcionamiento para la elaboración de recetas y, también, **Restablecer a los valores predeterminados de fábrica**. Esta última opción eliminará la selección de idioma, aspecto, unidades de medida, configuración de fecha, Wi-Fi y cualquier otra configuración seleccionada previamente, devolviendo la máquina al mismo estado en que la encontraste en el primer uso.

Puedes modificar estas configuraciones siempre que lo desees, accediendo desde la misma pantalla o seleccionando la opción **Parámetros de la máquina / Acerca de la máquina** y ahí escoger la última opción: **Restablecer a los valores predeterminados de fábrica**.

## ► El Club **Mycook**

- Inscribirse 30
- Entrar 30
- Salir / Cerrar sesión 30



Tener un robot de cocina **Mycook touch** es una excelente ayuda para elaborar todo tipo de platos y menús, así como realizar múltiples funciones con un único aparato. Pero, además, aporta el valor añadido de relacionarse con una comunidad de usuarios compartiendo recetas, comentarios, experiencias... Así que, desde este momento, te invitamos a que forme parte de este Club.

En la página inicial, justo debajo de **Menú**, aparecen las opciones: **Inscribirse** o **Entrar**. La primera permite el registro para formar parte del Club **Mycook** y la segunda habilita el acceso para usuarios ya registrados, tanto si ese registro se ha efectuado en la propia máquina o desde la [página web de la marca](#).

Puedes ver los procesos en los [correspondientes vídeos explicativos](#) pero es tan fácil como seguir estas sencillas indicaciones:





- **Inscribirse**

Pon nombre de usuario, dirección de correo electrónica y una contraseña que deberás repetir para confirmar, sin olvidar la aceptación de las condiciones legales, activando la casilla. Una vez realizada la confirmación, deberás completar el perfil a través de la página web con los datos personales y, si lo deseas, añadiendo también una foto.

- **Entrar**

Cumplimenta la primera casilla con el nombre de usuario o, indistintamente, la dirección de **email** y continua añadiendo la contraseña. Puedes escoger, activándola, la opción **Recordar y conectarse automáticamente** y, finalmente, clicas en la opción **Confirmar**.


Formar parte del Club te permite, desde la propia máquina, marcar recetas como favoritas y consultarlas directamente clicando en el icono  desde el **Modo recetas**, así como acceder, mediante el icono , a las recetas que hayas compartido. Ambas opciones solo están visibles con Wi-Fi activo y en sesión como usuario registrado.

Para facilitar la cumplimentación de todos los procesos de elaboración, las nuevas recetas podrán introducirse únicamente desde la página web.

Cuando finalices el proceso de carga de una nueva receta, automáticamente, estará disponible para su visualización en el **Modo recetas** de tu **Mycook touch**, siempre y cuando el robot esté conectado a la red Wi-Fi.

Al acceder sin conexión Wi-Fi solo tienes a tu disposición un recetario básico de **Mycook** compuesto por unas 500 recetas. Pero la ausencia de conexión Wi-Fi no altera en absoluto el buen funcionamiento de la máquina.

- **Salir / Cerrar sesión**

Puedes optar, en cualquier momento, por salir de tu cuenta pulsando en el icono  que encontrarás, a la derecha, en la zona de la pantalla en la que aparece tu nombre.

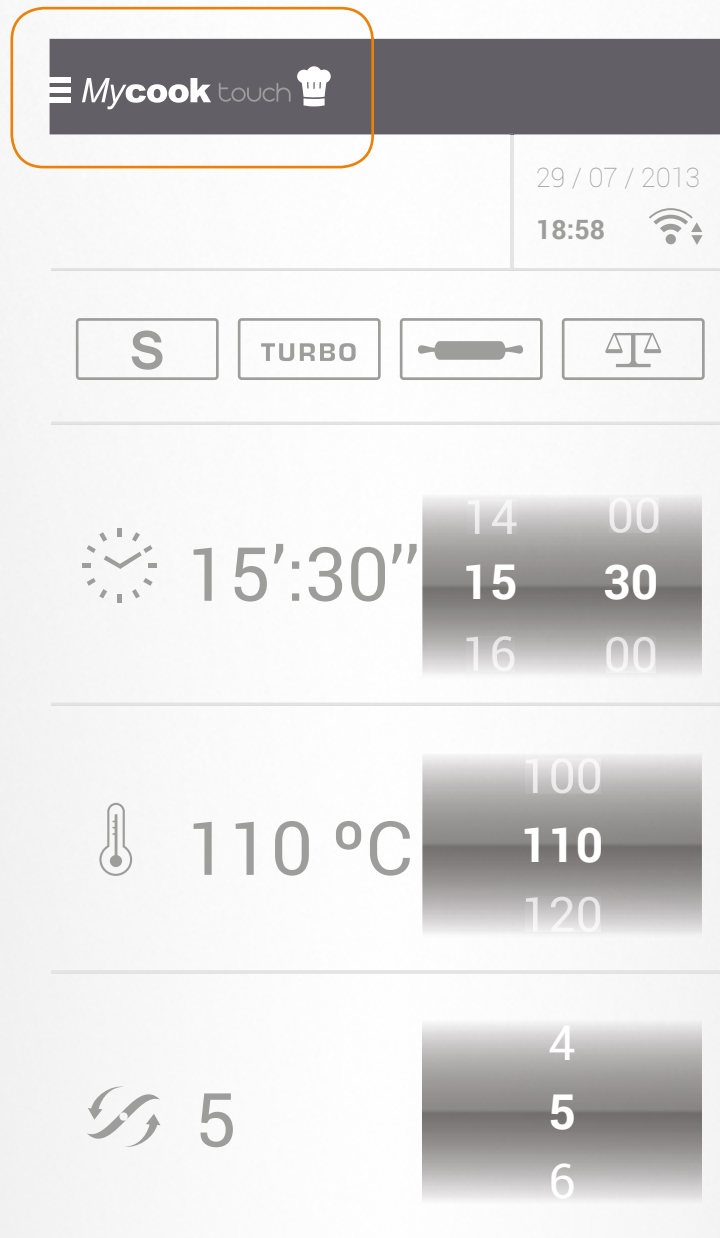
## ► Botón Menú

- Inscribirse / Entrar 34
- Modo recetas 📖 / Modo manual ⚙️ 34
- Ayuda ? 34
- Poner en reposo ⏻ 34
- Parámetros de la máquina ⚙️ 35
- Noticias 📰 35



La pantalla que aparece por defecto en la máquina, una vez que ya está configurada y deseas iniciar un nuevo uso, es la de funcionamiento en **Modo manual**, con los selectores de **Tiempo**, **Temperatura** y **Velocidad** en primer plano.

Para salir de esta pantalla, basta con pulsar el botón **Menú**.



Pantalla visible por defecto



Accederás a la pantalla de inicio, donde encontrará las opciones detalladas a continuación.

1. [Inscribirse](#) / [Entrar](#)
2. [Modo de recetas](#) / [Modo manual](#)
3. [Ayuda](#) / [Poner en reposo](#) / [Parámetros de la máquina](#)
4. [Noticias](#)



- **Inscribirse / Entrar**

Inscribirse y Entrar son las dos opciones que vinculan al usuario con el Club **Mycook**, para la primera vez y cuando ya se ha realizado el proceso de inscripción, en la forma y con las ventajas que te explicamos en el apartado dedicado al [Club](#).

- **Modo recetas  / Modo manual **

Seleccionar **Modo recetas** es el punto de acceso para todas las recetas guiadas y una serie de útiles funciones que te explicamos con detalle en el apartado específico de esta opción, mientras que el **Modo manual** habilita el uso de la máquina a tu propio criterio, con unas indicaciones básicas que también verás detalladas en su apartado.

Por defecto, la máquina se sitúa siempre en la pantalla de **Modo manual** y basta con pulsar en **Menú** para seleccionar el punto al que quieras acceder.

- **Ayuda ?**

Para facilitar la consulta, dispones de tres apartados de ayuda: **Configuración de la máquina**, **Modo manual** y **Modo recetas**. En cada uno de ellos tienes una serie de vídeos, de unos 30 segundos de duración, destinados a facilitar las indicaciones detalladas sobre los diferentes procesos y funciones de la máquina.

Estos vídeos también los puedes ver en el [canal de YouTube de Mycook](#) y pulsando en el enlace correspondiente desde la guía que encontrarás en el [anexo 1](#).

- **Poner en reposo **

Pulsar en este icono dejará el robot en reposo, aunque continuará conectado a la corriente eléctrica.

Cuando hayas acabado de usar el robot, debes apagarlo usando el interruptor situado en la parte posterior de la máquina. Es recomendable, además, desenchufarlo.

Por otra parte, la máquina se pone, automáticamente, **en modo reposo (stand by)** después de unos 30 minutos de inactividad.

En **modo reposo** la puesta en marcha de la máquina se realizará con un toque en la parte superior de la pantalla, tal como se ha mostrado en la [Configuración inicial](#) de la máquina y como puedes apreciar en [este vídeo](#).



- **Parámetros de la máquina** 

Este apartado, que ya hemos descrito como parte de la [Configuración inicial](#), está a tu disposición siempre que desees verificar o modificar cualquier parámetro relacionado con: **Conexión Wi-Fi**, **Pantalla Sonido** y **Seguridad**, así como consultar información **Acerca de la máquina**.

- **Noticias** 

En este apartado encontrarás información de interés relacionada con tu robot, con el fabricante o el distribuidor, y también con el mundo de la cocina.

## ► Modo manual

- Área de notificaciones 38
- Fecha, hora y Wi-Fi 39
- **S** Función Sofrito 40
- **TURBO** Función Turbo 40
-  Función Amasar 42
-  Función Balanza 43
- Elaboración de una receta 44
- Receta de ejemplo 45
- Operación programada 46



Con **Mycook** touch no es necesario tener conocimientos previos para poder cocinar porque puedes elaborar todo tipo de recetas en modo guiado, de tal forma que solo tienes que poner los ingredientes y confirmar los pasos (ver **Modo recetas**).

Pero, al mismo tiempo, el robot, en **Modo manual**, es el aliado perfecto para cuando desees hacer tus propias elaboraciones, creando y adaptando recetas, o realizando las funciones complementarias (moler, triturar...) para la elaboración de cualquier plato.

Este apartado cuenta con acceso directo a las funciones especiales de **Mycook** touch, así como a los controles de **Tiempo**, **Temperatura** y **Velocidad** para la elaboración de recetas, encabezados por un área de mensajes, que a continuación te detallamos.



- Área de notificaciones

En la parte superior izquierda, justo debajo de **menú**, se muestra información relevante sobre el estado de funcionamiento de la máquina, indicando, por ejemplo, que la máquina está trabajando con temperatura (🔥) y, por tanto, debes evitar el contacto con la jarra.

También puedes encontrarte con otros pictogramas, cuya descripción verás pulsando sobre el símbolo correspondiente y que explicamos en [este anexo](#).



- Fecha, hora y Wi-Fi

En la parte superior derecha se muestra la fecha y la hora, solo visible cuando está establecida la **Conexión Wi-Fi**. En caso contrario, en ese espacio aparece el mensaje **Wi-Fi** visiblemente tachado y **Offline - No cloud** para representar que la máquina no tiene acceso al **router** en ese momento.

Pulsando encima de la fecha puedes modificar o confirmar tu hora local.

Junto a estas indicaciones aparece el símbolo de Wi-Fi activo.



Cuatro botones activos completan la parte superior de la pantalla:



- **S** Función Sofrito

Pulsando en este botón se activará la función **Sofrito**, que deberás complementar con la programación de **Tiempo** y de **Temperatura**. El tiempo dependerá de la cantidad y tipo de ingredientes a sofreír (en **Modo recetas** encontrarás múltiples ejemplos que te servirán de orientación) y la temperatura sugerida es de 120°.

Una característica esencial y diferenciadora de esta función es que trocea los alimentos al tiempo que los sofríe. Por tanto, es recomendable introducir los ingredientes en trozos no demasiado pequeños. Por ejemplo, una cebolla en 3 o 4 trozos.

Poner los ingredientes previamente picados con esta función **S** puede representar que los alimentos se peguen en la jarra, con el consiguiente inconveniente posterior para el proceso de limpieza. Al utilizar ingredientes muy picados, su tiempo de cocción es más rápido y debes tenerlo en cuenta.

- **TURBO** Función Turbo

Esta función está indicada para trocear alimentos muy duros o que queramos obtener en trozos muy pequeños. También para darle una textura fina a salsas y cremas.

Es muy importante tener en cuenta que su uso es diferente cuando se manipula con la jarra en frío o en caliente. En frío, deberás mantener el botón pulsado (pulsación máxima de 10 segundos) o dar toques hasta obtener el resultado deseado.

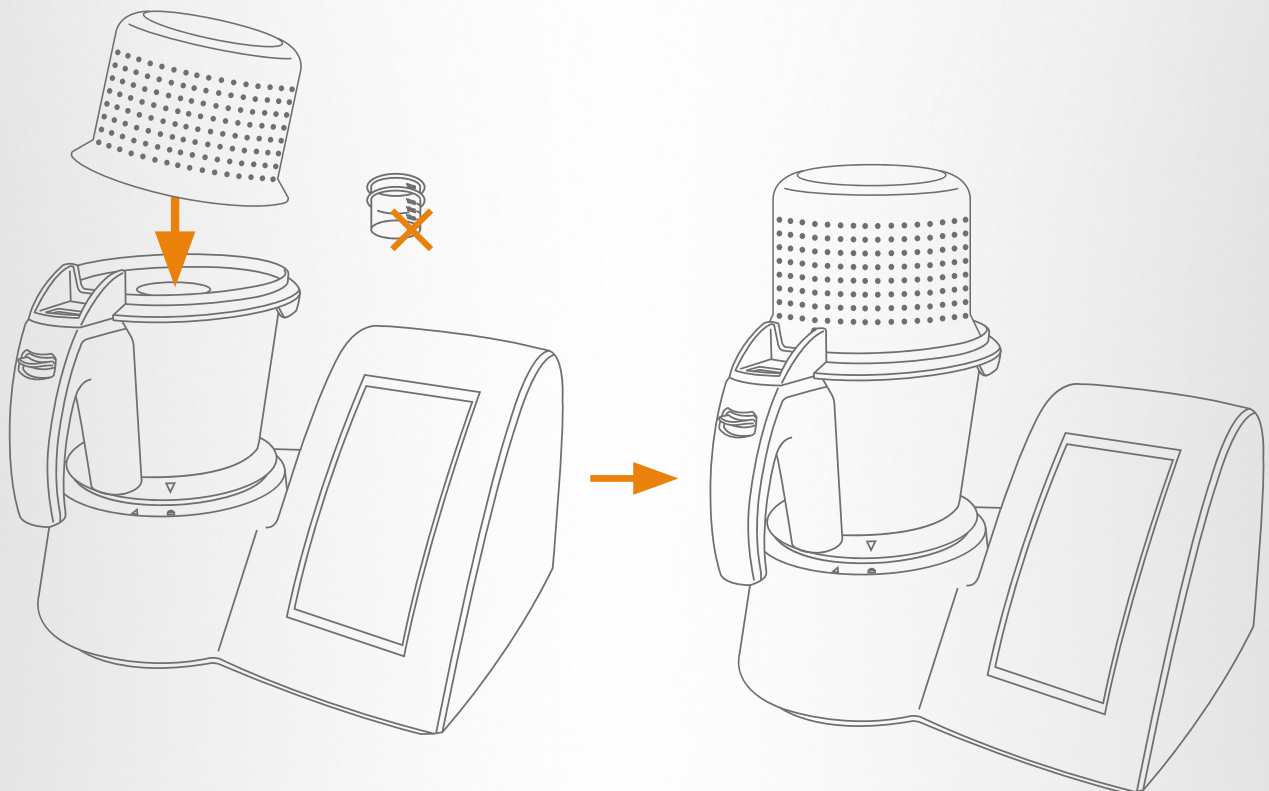
En caliente, el botón tiene una secuencia de tiempo preprogramada (pulsación máxima de 5 segundos) y, por tanto, en la descripción de la elaboración de las recetas se indican los **toques de turbo** recomendados para ese proceso.



En ambos casos, y según la consistencia de los alimentos, puedes observar una “vibración” fuerte de la jarra. En el caso de uso en frío se procede de la forma habitual, con el vaso dosificador colocado en la tapa; mientras que si usamos **Turbo** en caliente deberás retirar el vaso dosificador y colocar el cestillo, en posición invertida, sobre la tapa. De esta forma se evitan salpicaduras del alimento que podrían ocasionar quemaduras al estar el contenido de la jarra a alta temperatura.

En las recetas verificadas por **Mycook** las indicaciones relacionadas con el uso de **Turbo** en caliente están claramente visibles con los correspondientes iconos para recordarte la forma en la que tienes que proceder.

En las recetas no verificadas por **Mycook** esa información podría no mostrarse pero, como usuario, debes conocer la correcta forma de usar **Turbo** en caliente, es decir, retirando el vaso dosificador y poniendo el cestillo invertido para evitar riesgos indeseados.



-  Función Amasar

Esta función de amasar es únicamente para masas “duras”, por ejemplo, panes, pizzas, pasta fresca... y nunca debe estar la paleta mezcladora colocada.

El tiempo máximo de uso de esta función, de forma continuada, es de 3 minutos.

En cambio, si deseas elaborar masas “blandas”, como la del bizcocho, crêpes, tulipas... no se utiliza el botón amasar sino que debes usar la paleta mezcladora, empleando la velocidad que convenga, siempre que sea igual o inferior a 5.

Si precisas grandes cantidades de masa “dura”, es preferible repetir procesos con cantidades como las indicadas en las recetas verificadas que pretender amasar todo de una vez. Un proceso de amasado estándar dura dos o tres minutos, por lo que repetirlo es algo rápido. Además, evitas sobrecargar la máquina con esta función.







### • Función Balanza

Esta es la función que se emplea para pesar alimentos. Si es el primer uso del robot debes tener en cuenta que tienes que desbloquear la balanza, tal como se indica en el apartado de **Configuración inicial**, donde, asimismo, puedes seleccionar la unidad de medida que desees.

Con **Mycook touch** pueden pesarse, con precisión de 5 g, indistintamente, sólidos o líquidos y no es necesario retirar el ingrediente anterior para pesar uno nuevo.

Tanto si está la jarra desbloqueada, como bloqueada, puedes utilizar la función **balanza**, y también es indiferente si retiras el tapón e introduces los ingredientes por el bocal o si retiras directamente la tapa.


En cualquiera de los casos descritos antes, el proceso para pesar ingredientes es el siguiente:

- › clicas en 
- › pulsa 
- › Espera a que aparezca el símbolo , indicador de **valor estable** de peso
- › introduce el ingrediente
- › antes de añadir otro ingrediente, vuelve a pulsar  y repite este proceso tantas veces como ingredientes desees pesar




- **Elaboración de una receta**


Si en lugar de preparar cualquiera de las recetas del recetario básico que incorpora la máquina (disponible incluso sin conexión Wi-Fi) o del recetario creciente del Club (solo con la conexión Wi-Fi activa), deseas realizar tu propia elaboración, los pasos básicos para cualquier tipo de plato son:

- ›  **Programar tiempo del proceso**

Selección de minutos y/ o segundos a conveniencia. Incluso con la máquina en funcionamiento, pulsando sobre el pictograma detienes el contador de tiempo y, por tanto, se para la elaboración.

- ›  **Programar temperatura**

Para elaboraciones en frío no hay que activar este botón y para elaboraciones en caliente puedes escoger entre un rango de temperaturas que va, de 10 en 10 grados, desde 40° hasta 140°. Con la máquina en funcionamiento, es posible modificar la temperatura o, incluso, ponerla a 0, clicando en el pictograma, pero debes tener en cuenta que el proceso de elaboración no se detendrá.

- ›  **Seleccionar velocidad**

Este botón permite seleccionar 10 velocidades, de menor a mayor intensidad, de 1 a 10. Con la máquina en funcionamiento puedes variar la velocidad y pulsando en el pictograma detendrás la elaboración, que se reanudará por el tiempo restante y con la temperatura previamente seleccionada al pulsar de nuevo.


En algunas recetas, en lugar programar una velocidad, deberás activar la función correspondiente:  ,  o  .

Estos pasos: *tiempo*, *temperatura* y *velocidad* o *función*, los repetirás tantas veces como sea necesario hasta completar tu receta.

### • Receta de ejemplo

Para ilustrar más fácilmente el sencillo funcionamiento del **Modo manual**, detallamos a continuación los pasos a realizar, por ejemplo, para la **Cocción de macarrones**.

#### > Paso 1


Vierte en la jarra 1.3 l de agua (1.300 g que se pueden pesar con ) y sal al gusto.  
Programa:

 13 minutos

 120°

 Velocidad 1

#### > Paso 2

Añade 500 g de macarrones (usa la ) y programa:

 en este caso, el tiempo indicado por el fabricante

 100°

 Velocidad 1

#### > Paso 3

Comprueba si los macarrones están en el punto deseado o reprograma el tiempo adicional que sea necesario.


• Operación programada

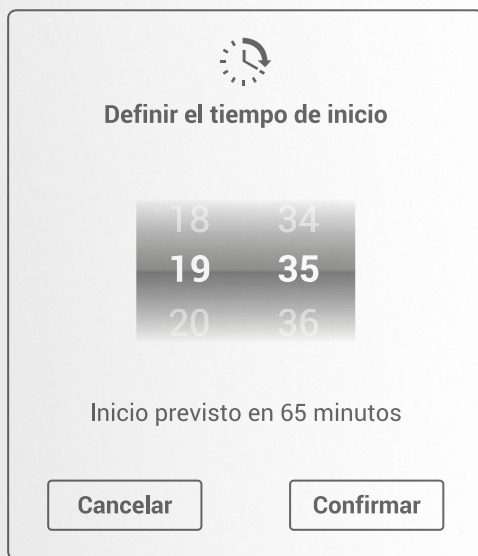
**Mycook touch** permite definir una **operación programada** para realizar un paso de una receta o la elaboración de una receta siempre que se complete con un único paso.

Esta operación puede realizarse tanto si el robot está **online** como **offline**, es decir, con el Wi-Fi conectado o sin conexión, eso sí, siempre dentro del **Modo manual**, teniendo en cuenta que la forma de programarse es un poco diferente según el caso.

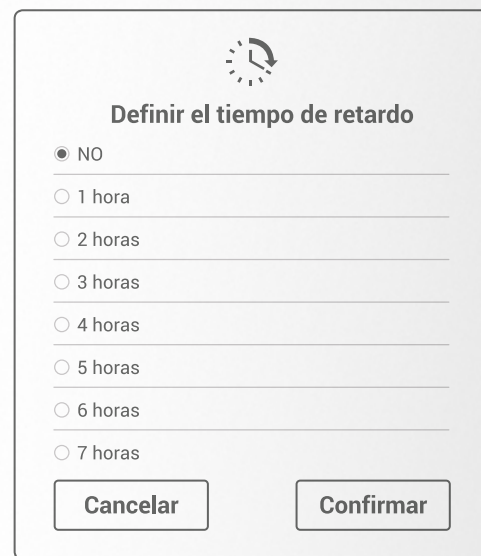
- Con Wi-Fi, deberemos **definir el tiempo de inicio**, por ejemplo, las 20.50 h, admitiendo un retardo máximo de 8 horas, siempre dentro del mismo día.
- Sin Wi-Fi tendremos que **definir el tiempo de retardo** seleccionando las opciones disponibles entre 1 y 8 horas.

Con esta salvedad, el procedimiento para la ejecución de una **operación programada** es idéntico en ambos casos:

1. seleccionamos **Modo manual**
2. mantenemos pulsado  durante unos segundos
3. definimos el tiempo de inicio (con Wi-Fi activo) o el tiempo de retardo (sin conexión Wi-Fi)



Con Wi-Fi





Sin Wi-Fi

4. veremos un reloj parpadeando en el [Área de notificaciones](#)
5. seleccionaremos tiempo, temperatura y velocidad del paso que vayamos a realizar en la **Operación programada**
6. transcurridos 30 minutos, el robot se pondrá en **stand by**
7. 2 minutos antes de la hora de inicio programada, el robot se “recuperará” solo del modo **stand by**
8. y, por último, realizará la **operación programada**, emitiendo al terminar el habitual mensaje sonoro y emergente de **paso finalizado**

Una de las múltiples aplicaciones de esta **Operación programada** podría ser diferir el último paso de la preparación de un arroz para tenerlo a punto a la hora que nos convenga.


Tomamos como ejemplo este [Arroz cremoso de verduras](#). Los pasos 1 a 5 se podrían completar previamente y realizar el paso 6 como **Operación programada**, justo para el momento en que desees tomar el plato recién hecho.



Repasamos el procedimiento: mantén pulsado  durante unos segundos, hasta que aparezca un mensaje en el que se indica: **Definir el tiempo de inicio o definir el tiempo de retardo** y, a continuación, programar la hora a la que desees reiniciar la elaboración o el retardo correspondiente. Al confirmar el paso aparecerá un reloj parpadeando en el [Área de notificaciones](#). Es el momento de seleccionar tiempo, temperatura y velocidad para el paso que vas a programar. En el caso del ejemplo sería:

-  20 minutos
-  90°
-  Velocidad 2

El robot quedará en **standby** hasta 1 minuto antes de la hora fijada, en que se “despertará” y reiniciará la elaboración según los parámetros definidos.

Como ejemplo de elaboración completa, [tal como se muestra en el vídeo explicativo de esta función](#), podrías preparar un [Arroz con leche](#). Bastaría con introducir todos los ingredientes en la jarra, tal como se relaciona en el paso 1, colocando previamente la paleta mezcladora, y realizar el proceso explicado en el ejemplo anterior, es decir:

1. Pulsa en 
2. Programa la hora de inicio y confirma
3. Programa tiempo, temperatura y velocidad de la elaboración:

-  45 minutos
-  90°
-  Velocidad 2

## ► Modo recetas

- ✓ Recetas verificadas 49
- ▼ Filtro de recetas 50
- 🔍 Búsqueda de recetas 51
- 📖 Últimas vistas 51
- Recetas por categorías 52
- La receta 53
- Elaboración de una receta guiada 55
- Receta guiada de ejemplo 57






Con **Mycook** touch cocinar es muy fácil y, en el **Modo recetas**, mucho más todavía porque basta con tener los ingredientes precisos y el robot se ocupa de todo, desde pesarlos a procesarlos, y solo será necesario ir confirmando los pasos de la elaboración, mientras la máquina te guía cada uno de los pasos a seguir.

Este **Modo recetas** puedes usarlo, indistintamente, con o sin conexión Wi-Fi, teniendo en cuenta lo siguiente:

- › Sin conexión Wi-Fi hallarás un recetario básico de 500 recetas de las que **Mycook** es autor.
- › Con conexión Wi-Fi tienes a tu disposición todas las recetas del Club **Mycook**, tanto las propias como las compartidas, cuyo número crece y se actualiza constantemente.

Al pulsar en **Modo recetas** el robot muestra una pantalla para seleccionar la receta deseada. Esta selección puedes realizarla utilizando los pictogramas que se encuentran en la parte superior o a través de las categorías de recetas preestablecidas, tal como detallamos a continuación.

### • Recetas verificadas

Pulsando en el icono  (siempre con conexión Wi-Fi y mientras permanezca activo), el robot solo mostrará las recetas verificadas por **Mycook**, dentro de la categoría que elijas.

Asimismo, sin que hayas pulsado previamente este icono, aparecerá visible en las correspondientes recetas, dentro de cada una de las categorías, y cuando realices búsquedas por filtros o ingredientes (ver apartados siguientes), en todas las creadas por **Mycook**.

En las elaboraciones que no aparece esta indicación de **Receta verificada**, **Mycook** no puede garantizar su óptima ejecución.

•  Filtro de recetas

Al activar este icono  (solo cuando esté el Wi-Fi activo) se mostrarán las siguientes opciones para definir la selección de recetas deseada.



**FILTRO DE RECETAS**

- > Precio
- > Tiempo
- ✓ Dificultad
  - Difícil
  - Media
  - Fácil
- > Ocasiones
- > Ocasiones

CANCELAR CONFIRMAR

- > **Precio:** todas las recetas de **Mycook** (las compartidas, según criterio del autor) están clasificadas en función del coste de los ingredientes precisos para su elaboración, atendiendo a tres criterios básicos: *Económico, Normal, Caro*.
- > **Tiempo:** permite realizar búsquedas en función del tiempo necesario para la realización de los procesos con **Mycook** (no incluye tiempos de horno, refrigeración...). Los criterios preestablecidos son, siempre mostrando los valores iguales o inferiores: 5, 10, 20, 30, 45 y 60 minutos.
- > **Dificultad:** aunque cocinar con **Mycook** touch siempre es muy fácil, las recetas, según sus ingredientes y procesos, pueden tener diferentes grados de dificultad, que aquí se resumen en tres: *Fácil, Media y Difícil*.
- > **Ocasiones:** hay recetas típicas en función del momento. En este filtro se muestran sugerencias atendiendo a estas categorías: *Halloween, Celebraciones, San Valentín, Carnaval, Aniversarios, Navidad y Pascua*.

- › **Gastronomía:** en el recetario de **Mycook** touch predominan las recetas de la dieta mediterránea, tanto por sus valores nutricionales como por la idoneidad del robot para realizar procesos tan característicos de esta cocina, como el sofrito, por ejemplo.

Pero hay un número creciente de propuestas que son un magnífico escaparate de otras cocinas. Todas estas ya están representadas:

- Africana
- Asiática/ China
- Asiática/India
- Árabe
- Norteamericana/Mexicana
- Mediterránea/Italiana
- Mediterránea/Francesa
- Mediterránea/Griega
- Mediterránea/Portuguesa
- Centro-Norte Europea/Germana
- Centro-Norte Europea/Escandinava
- Centro-Norte Europea
- Norteamericana
- Centroamericana

- › **Dietas:** las calorías cuentan, pero también, y de manera especial, las opciones personales y las intolerancias alimentarias. Por eso, usando este filtro puedes acceder a recetas: *Vegetarianas, Sin huevo, Bajas en calorías, Sin lactosa y Sin gluten.*
- › **Estación:** hay platos que apetecen todo el año y otros, por sus ingredientes o características, son más propios del momento: *Otoño, Primavera, Invierno, Verano.*
- › **Recetario:** desde este filtro tienes acceso en la actualidad a todas las recetas incluidas en el recetario **Mycook** (mostradas en orden alfabético) y podrás ver cualquier otro recetario específico que se incorpore.

### • 🔍 Búsqueda de recetas

Esta potente herramienta permite, con la conexión Wi-Fi activa, realizar búsquedas por palabras, ya sean relacionadas con el nombre del plato, el autor o alguno de sus ingredientes principales.


### • 📄 Últimas vistas

Se muestran aquí las últimas recetas que has consultado o realizado.

### • Recetas por categorías

Al igual que en la página web de **Mycook**, todas las recetas están agrupadas atendiendo a las siguientes categorías:

- › Aceites
- › Alimentación infantil
- › Aperitivos y tapas
- › Arroces
- › Bebidas y cócteles
- › Carnes y aves
- › Cremas, caldos y sopas
- › Dulces y repostería
- › Ensaladas
- › Huevos y tarrinas
- › Masas
- › Pasta
- › Pescados y mariscos
- › Potajes y legumbres
- › Salsas y guarniciones
- › Sorbetes y helados

Junto a cada categoría se muestra el número con el total de recetas disponibles, que aparecen en orden alfabético, incorporando el icono  cuando se trate de recetas específicamente verificadas por **Mycook**.

- La receta
  - › [Área de notificaciones](#)
  - › [Fecha, hora y Wi-Fi](#)
  - › [Presentación de la receta seleccionada](#)
  - › [Ingredientes](#)
  - › [Puesta en marcha de la elaboración](#)
  - › [Comentarios](#)

Antes de realizar una receta guiada conviene que te familiarices con la información y los pictogramas que se muestran. Iniciamos el recorrido de arriba a abajo.

### › **Área de notificaciones**

Al igual que ocurre en el *Modo manual*, la parte superior izquierda de la pantalla está reservada para información relevante sobre el estado de funcionamiento de la máquina.

### › **Fecha, hora y Wi-Fi**

La información de fecha y hora solo es visible cuando se activa la conexión Wi-Fi. Pulsando sobre esa área, tienes la posibilidad de confirmar tu hora local. En caso de que la máquina no tenga acceso al *router* aparecerá el mensaje Wi-Fi visiblemente tachado. Pulsando sobre él puedes establecer la conexión.

### › **Presentación de la receta seleccionada**

Siempre que activemos este icono se mostrará la misma información que aparece cuando se selecciona una receta:

- Nombre del plato
- Imagen del plato
- Tiempo total de la preparación con **Mycook**
- Coste del plato con tres criterios de valoración: *Económico, Normal, Caro*
- Grado de dificultad de la elaboración: *Fácil, Media y Difícil*
- Opcionalmente puede aparecer algún *Consejo* sobre la receta
- Clasificación por tipo de dieta
- Clasificación por tipo de gastronomía
- Indicación de si la receta forma parte de algún recetario específico
- Nombre del autor/a

### > **Ingredientes**

Pulsando en este icono, además del nombre del plato, aparecerán detallados todos los ingredientes necesarios para su elaboración, con las cantidades correspondientes y en el mismo orden en que deberás incorporarlas a la receta.

### > **Puesta en marcha de la elaboración**

Casi a punto para iniciar la elaboración, aquí se muestran todos los pasos y procesos, que se detallan a continuación en *Elaboración de una receta guiada*, siempre con el nombre del plato a la vista.

### > **Comentarios**

Aquí se muestran, siempre con conexión Wi-Fi, los comentarios de los usuarios del Club sobre la receta. Además de elogios o consultas, también incluyen consejos, de lectura muy recomendable, especialmente si es la primera vez que vas a realizar la receta. La experiencia previa de otros usuarios siempre puede resultar de gran ayuda.

### > **Favoritas**

Con la conexión Wi-Fi activa, pulsando en este icono podrás ver todas las recetas que has seleccionado como favoritas.

### > **Pax**

El número que aparece dentro del icono indica el número de raciones previstas de la receta (siempre a criterio del autor).

### • Elaboración de una receta guiada

Cada receta puede tener uno o más procesos de elaboración. En el primer caso entran todas aquellas recetas cuyos pasos se realizan progresivamente, aunque puedas necesitar algún paso sin la **Mycook touch**, como ocurre cuando hay que hornear, por ejemplo.



En el segundo se consideran aquellos platos en los que se realizan varios procesos, como sucede, en muchas ocasiones, con la repostería: base, relleno, elaboración...




Sea cual sea el caso, el proceso se muestra por pasos, con relación de ingredientes en cada uno de ellos, así como de **tiempo**, **temperatura** y **velocidad**, según corresponda, junto a la especificación del accesorio que debas usar, en caso de que sea necesario.

La presentación de esa información es por columnas, que desaparecen en aquellos pasos en los que la elaboración no se realiza con **Mycook touch**. Por ejemplo, *“poner el contenido en una bandeja, apta para hornear, en el horno (previamente calentado), durante 40 minutos, a 200°”*.

Tocando ligeramente la pantalla se desplazará la información de arriba abajo hasta completar la visualización de todo el proceso de elaboración.

Es ahora el momento de poner en marcha la elaboración. Para ello hay que pulsar en el paso a realizar. Se mostrará una nueva pantalla con las indicaciones (cantidad/ peso) de los ingredientes a incorporar. Una vez añadido un ingrediente, pulsa en **SIGUIENTE** hasta que se haya completado el proceso.

Cuando el ingrediente a añadir requiere ser pesado, automáticamente se muestra la **balanza** () para realizar el proceso de pesado. Recuerda que antes de pesar cada ingrediente debes esperar a que aparezca en la pantalla este símbolo , que indica **valor estable**.

Al completar todas las incorporaciones de ingredientes del paso en ejecución, se muestra una pantalla, preprogramada, con la selección correspondiente de **velocidad** () , **tiempo** () y **temperatura** () .

Si no deseas hacer ninguna modificación, pulsando en **CONFIRMAR** se iniciará la realización del paso. Una vez finalizado, una señal acústica y un mensaje emergente indicarán, requiriendo tu confirmación: **Paso completado**.

Si desea hacer alguna modificación, sea de *velocidad*, *tiempo* o *temperatura* preprogramados para ese paso, es el momento de hacerlo. Luego **CONFIRMAR** y comenzará la elaboración del paso, tal como acabamos de indicar.

Deberás repetir el procedimiento: incorporar ingredientes, confirmar proceso y paso completado en cada uno de los pasos de elaboración que incluya la receta. Al finalizar, el mensaje emergente mostrará: ***Receta finalizada***.

Por la razón que sea, si deseas detener el proceso de un paso durante la elaboración, basta con pulsar en las dos barras verticales (▮▮) que se muestran en la zona central de cada proceso. Para reanudar el funcionamiento, simplemente pulsa en el mismo punto, sobre el símbolo ►.



• Receta guiada de ejemplo

Es el momento, tal como se ha hecho en el *Modo manual*, de mostrar todo el proceso con una receta de ejemplo: *Lenguado con salsa de pimiento rojo*, la misma que puedes ver en el vídeo explicativo correspondiente a esta función.



>  **Presentación de la receta seleccionada**

Junto al nombre y la foto de presentación del plato se muestra, gráficamente, información del:

- **Tiempo total de preparación** (referido siempre a los procesos con **Mycook** touch en las recetas verificadas).
- **Precio**: Caro (si se utiliza lenguado fresco).
- **Dificultad**: Media (es muy fácil de hacer pero, al tener que usar los accesorios de cocción vapor, para algunos usuarios puede parecer más complicado).

A continuación aparece un comentario, a modo de sugerencia de presentación del plato, y después puede verse en qué categoría de **Gastronomía** se encuentra, en este caso: Mediterránea, el **Recetario**, de **Mycook**, y el **Autor**, también **Mycook** en este ejemplo.

The screenshot shows the Mycook touch app interface. At the top, it displays the date '29 / 07 / 2015' and the time '18:58'. Below this is a navigation bar with icons for home, ingredients, play, chat, and a fork and knife icon. The main title is 'LENGUADO CON SALSAS DE PIMIENTO ROJO'. Below the title is a photo of the dish. At the bottom, there are three rows of information: 'Tiempo total de preparación: 20 minutos', 'Precio: Caro', and 'Dificultad: Media'. Below that, it says 'Gastronomía: Mediterranea' and 'Autor: MyCook'.



›  **Ingredientes**

Se muestran en el orden en que deberás incorporarlos en los pasos de la elaboración.

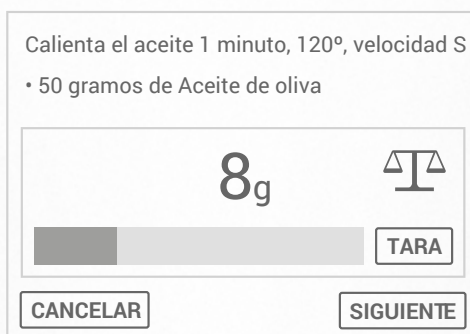
- 50 g Aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo
- 500 g Pimiento rojo
- Sal
- Finas hierbas
- 4 Lengüados
- 100 g Vino blanco

›  **Puesta en marcha de la elaboración**

Todos los pasos de esta receta, cinco en total, forman parte de un único proceso de elaboración y, tal como puedes ver en la primera columna, será necesario un accesorio: el conjunto de cocción al vapor.

> Paso 1

Toca incorporar el aceite, por lo que ya aparece la balanza. En este caso, con retirar el vaso dosificador será suficiente para su incorporación por lo que, una vez hecho esto, deberás pulsar **TARA**, realizar la pesada y pulsar **SIGUIENTE**.



Ahora se muestra el mensaje emergente con la información de *Velocidad* (🌀), *Temperatura* (🌡️) y *Tiempo* (🕒) preseleccionados para este paso.

Pulsaremos **CONFIRMAR** si no deseamos realizar ninguna modificación, como será el caso a lo largo de todo este ejemplo.



> Paso 2

Con el aceite ya caliente, se incorporan los ajos para sofreírlos. Como la indicación de cantidad es por unidades, no aparecerá la balanza, pero sí deberás pulsar **SIGUIENTE** para confirmar que se ha incorporado el ingrediente.

A continuación, **CONFIRMAR** en el mensaje de *Velocidad* (🌀), *Temperatura* (🌡️) y *Tiempo* (🕒).

### > Paso 3

Primero deberás incorporar el pimiento (pesándolo), la sal y las finas hierbas en la jarra y luego deberás colocar la bandeja de cocción vapor. Para esta receta se utilizará tanto el recipiente más hondo, como la bandeja, poniendo 2 lenguados en cada una de ellas, cubiertos con la tapa y anclándolo, tal como se muestra en el vídeo, sobre la jarra.

A continuación, **CONFIRMAR** en el mensaje de *Velocidad* (🌀), *Temperatura* (🌡️) y *Tiempo* (🕒).

### > Paso 4

Retirando únicamente la tapa de la bandeja de cocción vapor y pulsando **TARA** procederás a pesar el vino blanco, que se incorpora, sencillamente, rociándolo por encima del pescado, llegando así a la jarra para completar la salsa que ahí se está elaborando simultáneamente a la cocción del pescado.

A continuación, **CONFIRMAR** en el mensaje de *Velocidad* (🌀), *Temperatura* (🌡️) y *Tiempo* (🕒).

### > Paso 5

Sin retirar el accesorio de cocción vapor, tal como indicamos en la explicación de este paso, activa **TURBO** confirmando el mensaje emergente.

Si, por la razón que sea, ya has retirado la bandeja sin haber ejecutado este paso, deberás recordar las particularidades de la función *Turbo*. Por tanto, en este caso concreto, al haber quitado la bandeja y para protegerte de las salpicaduras, deberías colocar la tapa de la jarra, sin el vaso dosificador y con el cestillo invertido encima. Esta sería una forma segura y correcta de usar el **TURBO** en caliente.

Y ya está el *Lenguado con salsa de pimiento rojo* a punto para degustar.

## ► Trucos y consejos

- Lánzate con **Mycook touch** 62
- Mantenimiento y limpieza 62
- Seguridad ante todo 62
- Raciones a la medida de tus necesidades 64
- Control absoluto 64
- Buenas vibraciones 64
- Caprichos sí, pero en el momento adecuado 64



- **Lánzate con Mycook touch**

**Mycook touch** está para ayudarte. Si no tienes idea de cocina, guiará tus pasos.

Pero también puedes modificar, probar, rectificar y volver a probar hasta que encuentres el punto justo de cada receta. ¡A tu gusto! ¡Sin miedo!

- **Mantenimiento y limpieza**

El mantenimiento y limpieza de **Mycook touch** es muy fácil, tal como habrás visto en los **Consejos y advertencias de seguridad** adjuntos en el embalaje de tu robot.

Recuerda que un paño húmedo con unas gotas de detergente es el mejor aliado para la limpieza de las partes fijas de la máquina, mientras que la jarra y los accesorios, a excepción de las cuchillas, puedes limpiarlos cómodamente en el lavavajillas, **pero nunca poniendo en el lavavajillas la jarra con las cuchillas colocadas**. También puedes limpiar la jarra con agua caliente a la que se le puede añadir algún detergente suave.

Es recomendable desmontar las cuchillas de su base para una correcta limpieza e higiene de la máquina. No sumerjas las cuchillas en agua para limpiarlas, mantenlas en posición vertical y ayúdate con un cepillo para quitar todos los restos.

**Recuerda que no debes sumergir nunca las cuchillas en agua para su limpieza**, ni lavarlas en el lavavajillas, ya que si entra agua en su interior se estropea su mecanismo interno.

Puedes ver más consejos de limpieza y mantenimiento en [este artículo](#) del blog de **Mycook**.

- **Seguridad ante todo**

Aunque puedan parecer consejos obvios, recogemos aquí algunas cuestiones de seguridad a tener siempre en cuenta:

- › Antes de conectar el aparato a la red, verifica que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- › Conecta el aparato a una base provista de toma de corriente que incluya toma de tierra y que soporte 16 amperios.
- › La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca debes modificar la clavija, ni usar adaptadores de clavija.
- › No fuerces el cable eléctrico y, por supuesto, no lo uses nunca para levantar o transportar el aparato.
- › No dejes que el cable de conexión entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- › No toques la clavija de conexión con las manos mojadas.


- › No utilices el aparato con el cable o la clavija dañados.
- › No utilices el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- › Es mejor mantener alejados a niños y curiosos mientras manejes este aparato.
- › Sitúa el robot sobre una superficie plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- › No utilices ni guardes el aparato a la intemperie.
- › Toma las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- › No toques las partes móviles del aparato en marcha.
- › No uses el robot si llevas implantes médicos (marcapasos...).
- › No uses el aparato si los accesorios o consumibles no están debidamente acoplados, o si presentan defectos. En ese caso, procede a sustituirlos inmediatamente.
- › No utilices el robot con la jarra vacía.
- › No uses el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- › No muevas o desplaces el aparato mientras esté en funcionamiento.
- › No superes la capacidad de pesaje del robot.
- › Respeta los niveles máximo y mínimo.
- › Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- › Guarda este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas no capacitadas para su uso.
- › No guardes el aparato si todavía está caliente.
- › Verifica que las rejillas de ventilación del robot no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
- › Mantén el robot en buen estado. Comprueba 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, mantén limpia la base de la jarra y el sensor de temperatura de la jarra.
- › Comprueba periódicamente el perfecto estado de uso de la junta de la tapa.
- › Comprueba que la tapa esté perfectamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.
- › No retires la tapa mientras el líquido que contiene el recipiente esté hirviendo.
- › Usa siempre el aparato bajo vigilancia.
- › Recuerda que toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

- **Raciones a la medida de tus necesidades**

Encontrarás recetas preparadas para diferentes raciones (2 pax, 4 pax...). Pero puedes adaptar cualquier receta a tus necesidades.

Esta [guía orientativa](#) puede ayudarte para tener siempre las raciones a tu medida.

- **Control absoluto**

Siempre tienes el control sobre **Mycook touch**, incluso cuando está cocinando. Recuerda que si estás en **Modo manual**, pulsando en  la detendrás al instante. Y si estás en **Modo recetas** bastará con que pulses en el centro del paso para pausar la elaboración. ¡Que no cunda el pánico!

- **Buenas vibraciones**

**Mycook touch** tiene dos motores, uno para el funcionamiento habitual y el otro como refuerzo de seguridad y para activar el ventilador. Por tanto, es normal que notes que ese segundo motor se pone en funcionamiento cuando la máquina está trabajando con temperatura o está realizando funciones que requieran mayor potencia (picar hielo, por ejemplo).

Precisamente con esas funciones que requieren mayor potencia (triturar chocolate a la piedra sería un ejemplo), puedes apreciar movimiento en la máquina, que puede incluir un ligero desplazamiento si está colocada sobre una superficie deslizante. Es, por tanto, recomendable, que **Mycook touch** esté siempre sobre una superficie que no facilite el deslizamiento.

- **Caprichos sí, pero en el momento adecuado**

Todos tenemos caprichos a la hora de comer, pero desde **Mycook** te sugerimos que busques siempre, en el día a día, productos de proximidad y, sobre todo, de temporada, porque saldrás ganando en precio y en sabor.

Si no tienes clara cuál es la temporada idónea de una fruta o verdura, en nuestro blog encontrarás [varios artículos](#) en los que te las recordamos, estación a estación, y además vamos añadiendo selecciones de recetas para cada momento.



## ► Anexo 1:

### Vídeos para conocer tu **Mycook touch**

---

- Referente a la configuración de la máquina 66
- Referente al modo manual 66
- Referente al modo recetas 66



- Referente a la configuración de la máquina
  - › Cómo bloquear / desbloquear la plataforma de la báscula
  - › Cómo configurar la máquina inicialmente
  - › Cómo conectarse a una red Wi-Fi
  - › Cómo inscribir un nuevo usuario
  - › Cómo iniciar una sesión de usuario
  - › Cómo actualizar el software de la máquina
  - › Cómo restablecer los valores predeterminados de fábrica
  
- Referente al modo manual
  - › Cómo configurar manualmente los valores de tiempo, temperatura y velocidad
  - › Cómo detener la máquina pulsando un botón y otros trucos
  - › Cómo utilizar la báscula
  - › Cómo usar el turbo
  - › Cómo amasar
  - › Cómo montar
  - › Cómo emulsionar
  - › Cómo picar
  - › Cómo pulverizar
  - › Cómo rallar
  - › Cómo sofreír
  - › Cómo triturar
  - › Cómo moler
  - › Cómo trocear
  - › Cómo cocinar al vapor
  - › Cómo definir una operación programada
  
- Referente al modo recetas
  - › Cómo buscar recetas
  - › Cómo cocinar con una receta guiada





► Anexo 2:  
Mensajes y notificaciones de **Mycook touch**

---





Icono	Mensaje	Solución
-------	---------	----------

Referente a la conexión


	La función Wi-Fi no está activada.	Para activar esta función: Menú principal → Parámetros máquina → Conexión Wi-Fi, y mover la posición del interruptor en "On".
No Wi-Fi	La máquina tiene el Wi-Fi activado pero no está conectada a ninguna red Wi-Fi.	Para conectarse a una red Wi-Fi: Menú principal → Parámetros de máquina → Conexión Wi-Fi, seleccione la red Wi-Fi que quiere conectar, y a continuación introduzca, en su caso, la clave de seguridad.
Offline / No Cloud 	La máquina tiene el Wi-Fi activado y está conectada a una red Wi-Fi, pero no tiene acceso al cloud, seguramente por una señal débil del Wi-Fi, o la pérdida de paquetes de datos.	Si el problema persiste, sitúe el router Wi-Fi más cerca de la máquina, o instale un repetidor de señal Wi-Fi.  Asegurarse de que el router tiene conexión a Internet.  <b>ATENCIÓN</b> Conectarse a una red Wi-Fi abierta o bajo el protocolo WEP no se considera seguro, y podría hacer que la máquina no funcione correctamente.
	La conexión Wi-Fi no es estable, quizás debido a una señal débil, y se desconecta demasiado a menudo. Se ha parado la conexión Wi-Fi del aparato.	Asegurarse de que la conexión Wi-Fi sea estable, y la señal fuerte antes de volver a poner la conexión Wi-Fi en marcha.  Asegurarse de que el router tiene conexión a Internet.
	No se puede conectar con el servidor.	Asegurarse de que la conexión Wi-Fi esté operativa.  Asegurarse de que el router tiene conexión a Internet.

Referente a la jarra


	Jarra caliente	Usar siempre el asa para manipular la jarra cuando está caliente (temperatura >60° C).
	La jarra o la tapa no están bien colocadas	Comprobar que la tapa está correctamente ajustada y volver a acoplar la jarra en la base.

Icono	Mensaje	Solución
-------	---------	----------






Referente a la jarra




	<p><b>ERROR 11:</b> La jarra o su tapa se han desacoplado mientras el aparato estaba en marcha.</p>	<p>Situar la tapa y la jarra adecuadamente acopladas. Si el error continua, parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, conectarlo de nuevo y volver a intentarlo. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>
---	---	--

Referente a la balanza

	<p>Se ha superado la capacidad de peso de la balanza.</p>	<p>Asegurarse de que la jarra tenga todos sus elementos (cuchillas...) y que esté adecuadamente acoplada al aparato. Sacar ingredientes de la jarra.</p>
---	---	--

Referente a la unidad central

	<p><b>ERROR 1:</b> Error interno en el sensor de temperatura de la jarra.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, conectarlo de nuevo y volver a intentarlo. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>
	<p><b>ERROR 2:</b> Error interno en el sensor de temperatura del motor.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, conectarlo de nuevo y volver a intentarlo. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>
	<p><b>ERROR 3:</b> Sobrecarga en el motor, o error interno en el sensor de velocidad del motor.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, retirar parte de los alimentos de la jarra, conectarlo de nuevo y volver a intentarlo. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con <a href="#">servicio técnico</a>.</p>
	<p><b>ERROR 5:</b> Posible sobrecalentamiento del motor.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, dejar reposar el aparato durante 1 hora, conectarlo de nuevo y volver a intentarlo. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>
	<p><b>ERROR 6:</b> Error interno en el comando de la inducción.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, conectarlo de nuevo y volver a intentarlo. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>

Icono	Mensaje	Solución
Referente a la unidad central		
	<p><b>ERROR 7:</b> Error interno en la inducción.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, conectarlo de nuevo y volver a intentarlo. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>
	<p><b>ERROR 8:</b> Posible sobrecalentamiento de la inducción.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, dejar reposar el aparato durante 1 hora, volverlo a intentar. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>
	<p><b>ERROR 9:</b> Posible sobrecalentamiento de la bobina inductora.</p>	<p>Parar y desconectar el aparato de la red eléctrica, sacar y enfriar la jarra, dejar reposar el aparato durante 1 hora, volverlo a intentar. Si el error persiste, apuntar el número de error y contactar con el <a href="#">servicio técnico</a>.</p>



Comunidad **Mycook**



#preguntaMycook

Cuando quieras, donde quieras. Estamos a tu servicio.

Descárgate la App



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

902 106 759