

taurus
Mycook
NEXT

Manual de instrucciones
para crear arte en tu cocina

Manuel d'instructions
pour créer de l'art dans
votre cuisine

Bedienungsanleitung, um Kunst in
ihrer Küche zu schaffen

Manuale di istruzioni per fare
arte nella tua cucina

Manual de instruções para
criar arte na sua cozinha

Manual d'instruccions per a
crear art en la teva cuina



ES

FR

DE

Because cooking is an art

IT

PT

CA

Índice

Bienvenida	7
¿Qué hace única a Mycook Next?.....	8
Contenido de la caja: máquina y accesorios.....	9
Pasos básicos antes de cocinar.....	10
Cómo montar y desmontar NextBLADES en la jarra	10
Tapón inferior de la jarra	11
Jarra.....	11
Tapa de la jarra.....	12
Junta de la tapa.....	13
Vaso dosificador / Cubilete.....	13
Espátula.....	13
Paleta mezcladora.....	14
Cestillo-colador.....	15
Cubierta antisalpicaduras.....	15
Vaporera.....	16
Modo Stand-by.....	17
Indicador LED.....	17
Puesta en marcha y configuración inicial de Mycook Next	18
Club Mycook	19
Cocina por voz: conectividad con Alexa y Google Assistant	21
Menú principal.....	22
Barra superior.....	23
Perfil de usuario.....	24
Buscar.....	25
¿Qué puede hacer?.....	26
Modo cocina guiada	26
Información básica de la receta	27
Ingredientes y elaboración.....	28
Valoraciones, consultas y autor.....	29
Modo manual	30
Cocinar a múltiples niveles.....	31
Funciones automáticas.....	32
¿Cómo limpiar tu Mycook Next?.....	34
Contacto.....	35

Bienvenido al siguiente paso en robots de cocina, bienvenido a Mycook Next



Mycook Next es tecnología de vanguardia que hace posible que todo el mundo pueda hacer de cada receta una obra de arte.

Estás ante el robot más tecnológico que puedas imaginar al servicio del arte de la cocina, tanto por la calidad de los elementos que nos sirven para la preparación de platos, como por todas las innovaciones que incorpora, con una pantalla táctil de 10" y una interfaz clara y usable llena de posibilidades, porque es multidispositivo y porque no solo te permite hacer de cada receta una auténtica *delicatesen*, sino hacerlo de la manera más sencilla.

Aquí te guiaremos para poder hacer el mejor uso de tu Mycook Next, poder sacarle todo el partido y hacer de cada receta una obra de arte.

¿Qué hace única a Mycook Next?

Descubre todas las características que tiene tu nueva Mycook Next.



Pantalla táctil XXL de 10,1"

El lienzo perfecto para cocinar



Jarra XXL

Para no poner límites a tus creaciones



Cocina por voz

Conectividad con Alexa y Google Assistant



Next Induction

Nueva generación de gestión de la temperatura para tus obras maestras (140 °C temperatura máxima)



Báscula integrada de alta precisión

Permite pesar todos los ingredientes con una precisión de 1 gramo



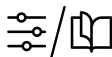
Información nutricional

Todas las recetas cuentan con un completo análisis de información nutricional



Club Mycook

Un Club para compartir tus obras, un lugar donde las recetas no se acaban



Formas de cocinar: manual y guiado

Escoge el modo que prefieras para crear tus obras



Cocina a 4 niveles

Podrás preparar varios platos a la vez para ahorrar tiempo en la cocina



Accesorios prácticos y fáciles de usar

5 accesorios para dar rienda suelta a tu inspiración



Funciones automáticas

12 funciones adicionales como sofrito, baja temperatura, al vapor, inicio retardado...



Apto lavavajillas

Todos los accesorios, cuchillas y jarra son aptos para el lavavajillas

Contenido de la caja: máquina y accesorios



- A. Vaso dosificador - Cubilete
- B. Tapa de la jarra
- C. Junta de la tapa de la jarra
- D. Jarra
- E. Botón de apertura de la tapa de la jarra
- F. NextBLADES: Conjunto de cuchillas con junta de estanqueidad
- G. Tapón inferior de la jarra con junta de estanqueidad
- H. Anillo de fijación de las cuchillas / tapón de la jarra

- I. Unidad central
- J. Luz LED
- K. Zona Stand-by (modo Stand-by)
- L. Pantalla táctil / Panel de control
- M. Interruptor principal de encendido/apagado
- N. Cable de conexión a red eléctrica
- O. Etiqueta con identificativo TYP y número de serie

ACCESORIOS

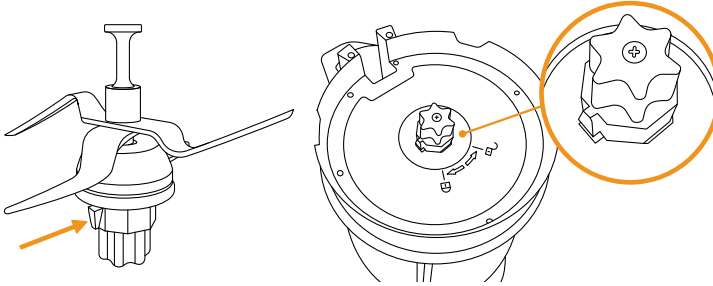
- P. Paleta mezcladora
- Q. Espátula
- R. Cestillo-colador
- S. Cubierta antisalpicaduras
- T. Vaporera
- U. Bandeja intermedia de la vaporera
- V. Tapa de la vaporera

Pasos básicos antes de cocinar

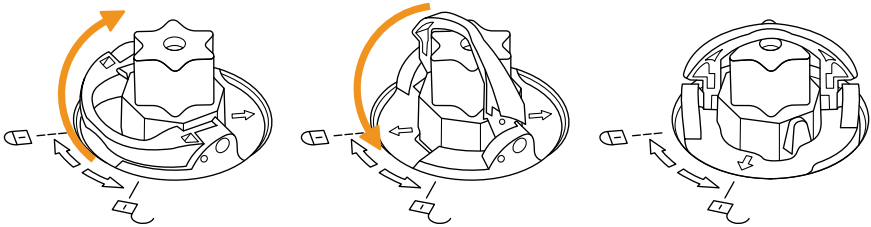
Recomendamos ubicar tu Mycook Next en un sitio fijo de la cocina para facilitar su uso. Descubre los usos de las distintas partes y accesorios de tu Mycook Next.

Cómo montar y desmontar NextBLADES en la jarra

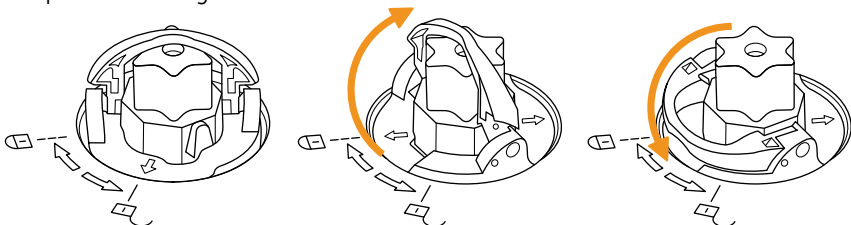
NextBLADES, el innovador conjunto de cuchillas, incorpora dos pivotes laterales que sirven de referencia para centrarlas y fijarlas correctamente a la jarra.



Para desmontar NextBLADES de la jarra, abre la palanca de seguridad y gira la anilla de fijación de las cuchillas en sentido contrario a las agujas del reloj. Posteriormente extrae las cuchillas de la jarra con cuidado de no cortarte.



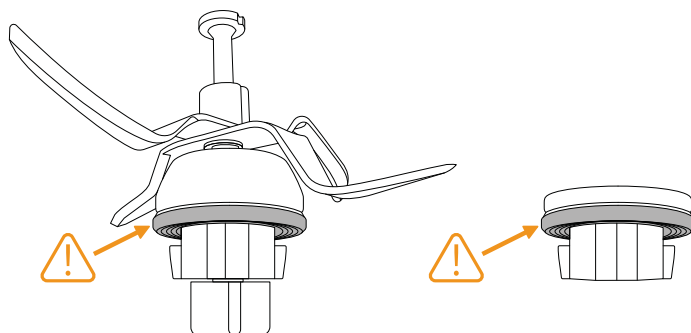
Para montarlas de nuevo, coloca NextBLADES con la junta de estanqueidad en el alojamiento de la jarra, con cuidado de no cortarte. Da la vuelta a la jarra manteniendo sujetadas las cuchillas con la mano en su alojamiento. Encaja la anilla de fijación en los pivotes de las cuchillas y gírala en sentido de las agujas del reloj, como se indica, y cierra la palanca de seguridad.



Tapón inferior de la jarra

Mycook Next permite cocinar sin cuchillas, a modo de olla tradicional, usando en su lugar el tapón. Podrás cocinar al vapor, calentar agua y cocinar lentamente a baja temperatura.

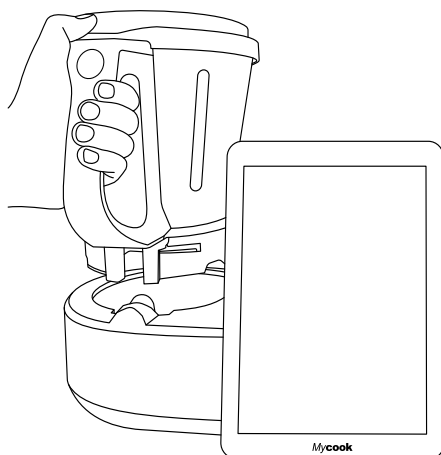
Su montaje y desmontaje se realiza de idéntico modo al de NextBLADES.



⚠ IMPORTANTE: Asegúrate de que tanto las cuchillas como el tapón tengan la junta de estanqueidad correctamente montada. Ten especial cuidado al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.

Jarra

Para colocar y retirar la jarra de la unidad central simplemente debes cogerla con la ayuda del asa.



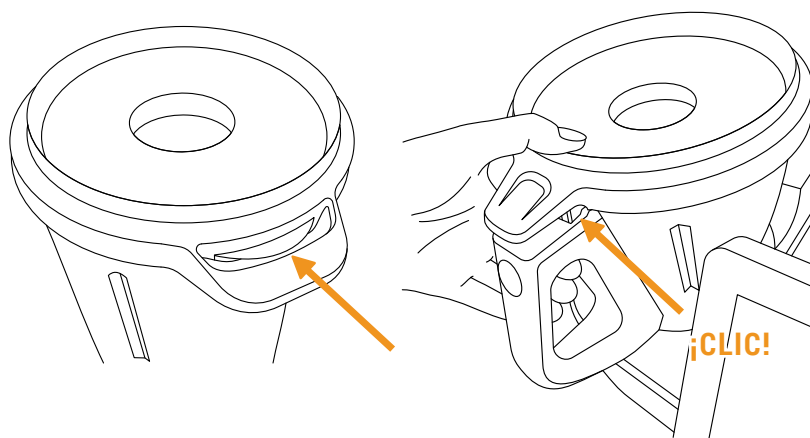
Mycook Next dispone de un bloqueo automático de la jarra que actúa en aquellos procesos culinarios que impliquen el funcionamiento del motor. Este mismo sistema desbloqueará la jarra cuando termine el proceso.

Tapa de la jarra

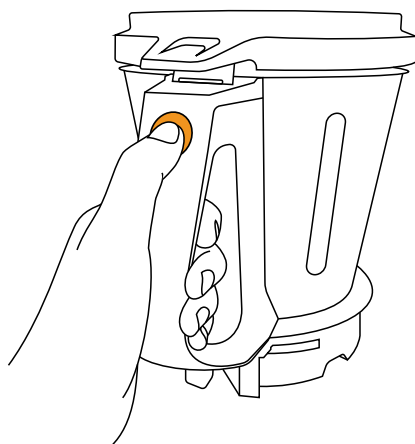
Tiene una ranura en la parte delantera que encaja con el vertedor de la jarra y una lengüeta en la parte trasera que encaja con la ranura del asa.

La tapa incorpora un orificio central que te permite introducir líquidos y alimentos de pequeño tamaño directamente a la jarra, acceder al interior de la jarra con la espátula para así ayudar a remover su contenido y alojar el vaso dosificador.

Para tapar la jarra, introduce el vertedor de la jarra en la ranura delantera de la tapa, pivota la tapa hasta su posición de cierre y presiona hasta que haga clic.



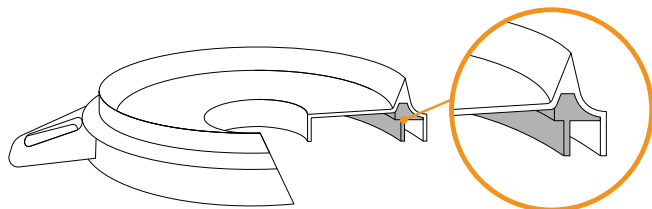
Para destapar la jarra, simplemente presiona el botón de apertura de la tapa situado en el asa de la jarra y procede a retirar la tapa.



Junta de la tapa

La junta de la tapa evita que desborden los líquidos de la jarra. Esta junta puede retirarse para facilitar las operaciones de limpieza.

Esta junta solo tiene una posición, el lado grueso tiene que estar en contacto con la tapa.

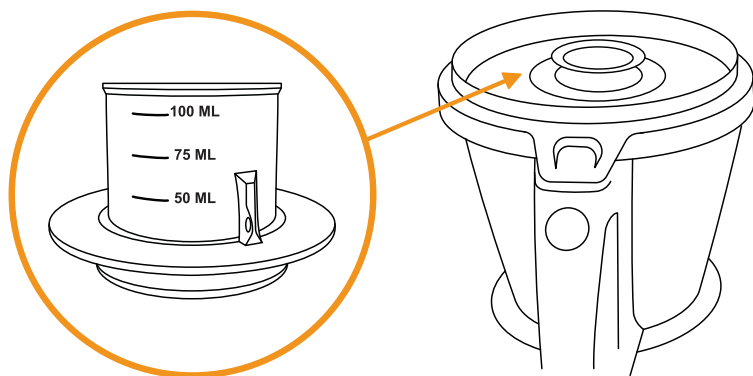


⚠ IMPORTANTE: El aparato no debe ponerse en marcha sin esta junta correctamente colocada en la tapa.

Vaso dosificador / Cubilete

Permite medir el volumen de ciertos ingredientes. Incorpora un escalado de medidas y su capacidad máxima hasta el borde es de 100 ml.

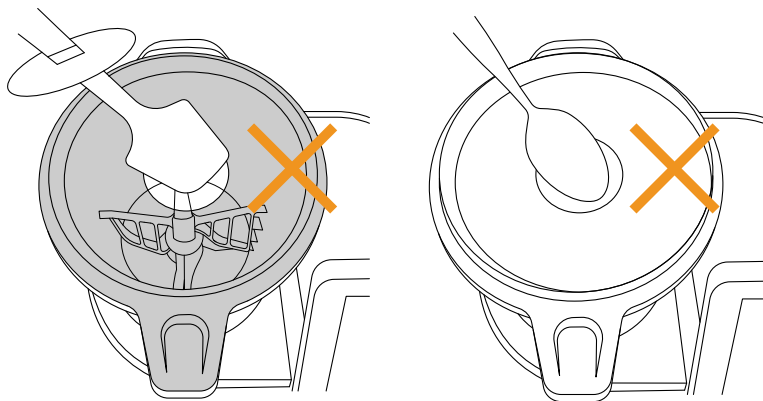
Incorporándolo en el orificio de la tapa, también sirve para evitar salpicaduras y la pérdida de calor durante la cocción.



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.

También permite sacar el cestillo a través del gancho y evitar quemarse si este está caliente.

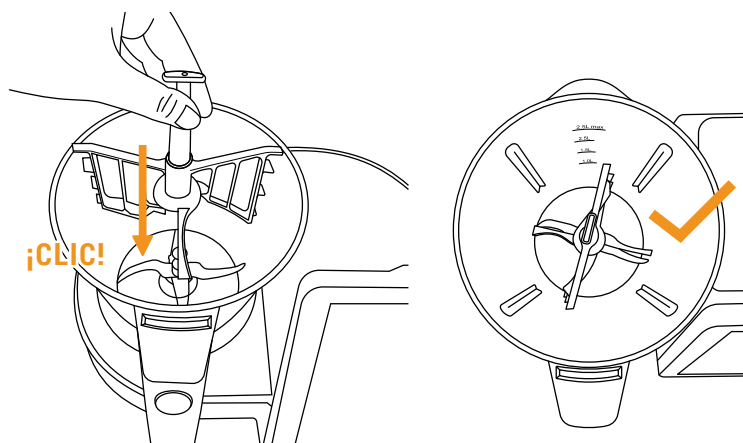


⚠ IMPORTANTE: No introduzcas nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si se está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas. No utilices nunca otros utensilios a través del orificio de la tapa con el robot en funcionamiento en sustitución de la espátula. Puede ser peligroso.

Paleta mezcladora

La paleta mezcladora sirve para emulsionar, montar nata, crema, claras de huevo..., también puede utilizarse para remover ciertos alimentos sin cortarlos.

Para colocar la paleta, introdúcela en el eje de las cuchillas y gira ejerciendo una ligera presión abajo hasta que se desplace y oigas un clic, que indica que está correctamente anclada. Para retirar la paleta, tira hacia arriba hasta desacoplarla.

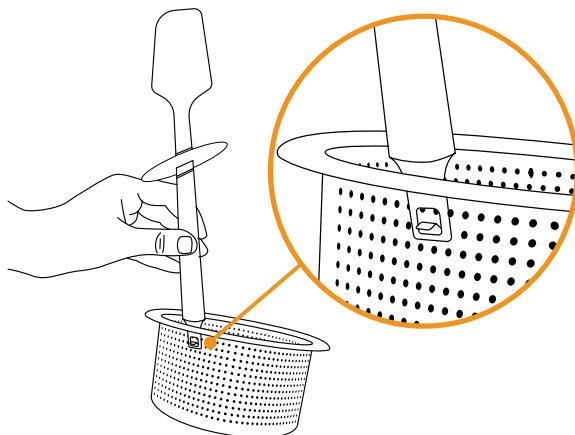


⚠ IMPORTANTE: No utilices nunca la paleta mezcladora a velocidades superiores a 5 ni con la función automática de Amasado.

Cestillo-colador

El cestillo-colador sirve para cocinar ingredientes que no tengan que ser mezclados ni triturados, también para colar caldos, batidos, zumos... e, incluso, para cocinar al vapor pequeñas cantidades de alimento.

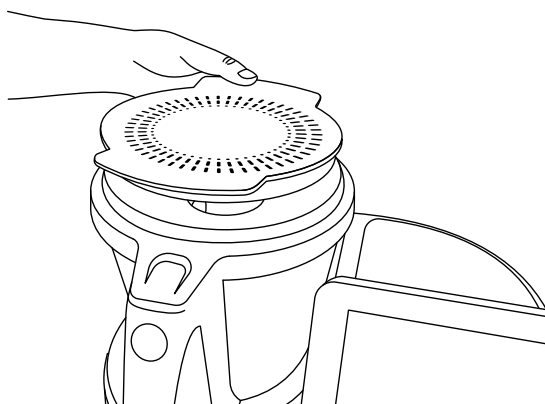
Para retirarlo, usa la espátula que te ayudará a sacar el cestillo con facilidad y sin quemarte. Introduce la parte superior de la espátula por el agujero del cestillo y engancha la pestaña en la espátula. Cuando quede introducida, tira hacia arriba para sacar el cestillo.



Cubierta antisalpicaduras

La cubierta antisalpicaduras sirve para evitar salpicaduras que puedan salir por el agujero central de la tapa cuando se trabaja con velocidades altas o Turbo y, al mismo tiempo, permitir la salida del vapor de la jarra en preparaciones en caliente.

Colócala directamente sobre la tapa de la jarra, asegurándote de haber retirado previamente el vaso dosificador.

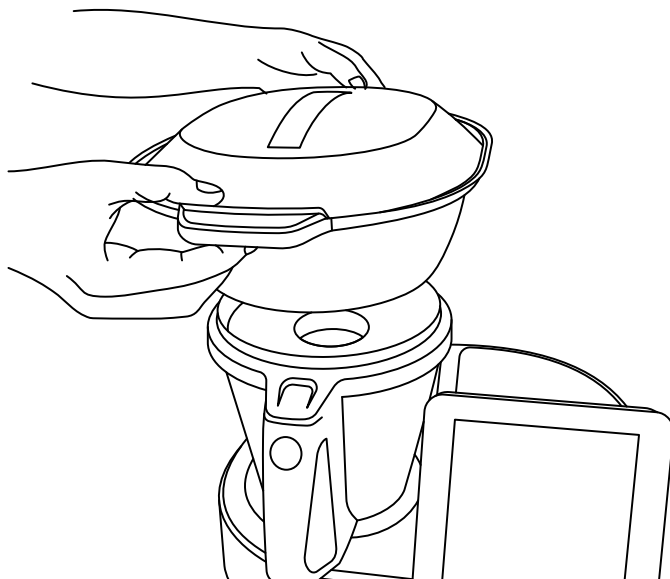


Vaporera

El recipiente vaporera sirve para cocinar al vapor en mayores cantidades de alimentos, además permite la cocción a dos niveles (carne, verduras, pescado...).

Con la bandeja intermedia puedes preparar dos tipos de alimentos al mismo tiempo. Sin la bandeja intermedia de la vaporera puedes preparar al vapor mayores cantidades de alimentos.

Encaja el recipiente vaporera directamente encima de la tapa de la jarra.



Asegúrate de que has retirado el vaso dosificador de la tapa y que has puesto una cantidad suficiente de agua en la jarra acorde con el tiempo que necesites cocinar al vapor (cantidad mínima 0,5-0,75 litros).

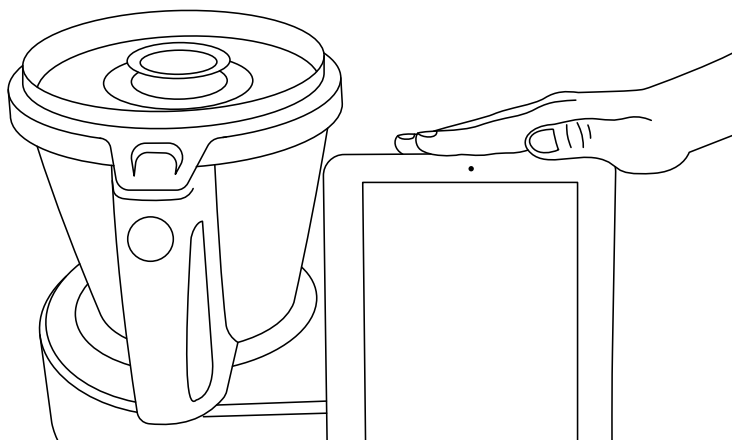
⚠️ ADVERTENCIA: 0,5 litros de agua son suficientes para cocinar al vapor durante 30 minutos.

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.

Modo Stand-by

Sirve para poner la máquina en modo reposo.

Si Mycook Next permanece inactiva durante 30 minutos, se pondrá automáticamente en modo reposo (Stand-by).



Para despertarla debes tocar en la zona de despertar del modo reposo hasta que la luz cambie a color azul.

Indicador LED

Indica en qué estado se encuentra tu Mycook Next.

- **Azul:** la máquina está iniciándose o ha detectado la mano del usuario para salir del modo reposo e iniciarse.
- **Verde:** la máquina está lista para trabajar.
- **Verde parpadeando:** la máquina está trabajando en frío.
- **Rojo parpadeando:** la máquina está trabajando en caliente.
- **Blanco parpadeando:** la máquina está en modo reposo (stand-by).

Puesta en marcha y configuración inicial de Mycook Next

Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, extiende completamente el cable de conexión, y verifica que no quede pellizcado o cubierto por el propio aparato u otros objetos.

Acciona el interruptor de encendido/apagado situado en la parte posterior del aparato. Al situarlo en posición "I", la pantalla se encenderá automáticamente y el piloto luminoso se iluminará en color azul. Cuando el aparato esté listo para usar, el piloto luminoso cambiará a color verde.



Como primer paso, **establece la configuración inicial de la máquina**: idioma, unidades de temperatura y unidades de peso.

Conecta el aparato a tu red Wi-Fi.


Si omites este último paso, podrás conectar a tu red Wi-Fi en cualquier momento simplemente presionando el icono Wi-Fi en la parte superior derecha de la pantalla o a través del menú: **Ajustes > Conexión Wi-Fi**

Si omites el paso de la conexión Wi-Fi, solo dispondrás de las recetas incorporadas en la propia máquina y no tendrás acceso a todas las recetas ilimitadas de la comunidad Mycook, ni tampoco podrás registrarte para tener acceso a ciertos beneficios y funcionalidades adicionales del Club Mycook tales como organizar y guardar las recetas favoritas, enviar recetas desde tu app móvil a la máquina, elaborar la lista de la compra

de ingredientes, valorar y comentar recetas, añadir notas a las recetas, etc.

Posteriormente, **se ajustará automáticamente la hora local**, aunque podrás modificarla si así lo deseas.

Finalmente, podrás **registrarte o acceder al Club Mycook** para sacar el máximo partido a tu Mycook Next. Sigue las indicaciones en el apartado Club Mycook.

 **IMPORTANTE:** Si hay alguna actualización disponible, te aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Pulsa “Descargar” y, seguidamente, pulsa “Instalar” para completar la actualización de tu Mycook Next. Es conveniente que mantengas tu Mycook Next siempre actualizada.

Club Mycook

Disfruta de todos los beneficios que tiene ser parte de un Club que crece diariamente, tanto en usuarios como en recetas.

Tienes a tu disposición una infinidad de recetas gratuitas que se incrementan constantemente. Podrás crear recetas y adaptarlas a tu gusto, subirlas a la nube Mycook para tenerlas disponibles en todos tus dispositivos, guardar las recetas favoritas, compartirlas, comentarlas, valorarlas, añadir notas personales a los pasos de las recetas... además de la comunidad que encontrarás llena de cocineros con los que podrás compartir tus comentarios.

Una vez actualizada y con conexión Wi-Fi, podrás unirte al Club Mycook y ¡aprovecharte de todas las ventajas que tiene ser un Mycooker@!



¡Únete al Club Mycook!

Regístrate

Entra

Si aún no eres miembro, regístrate gratuitamente.

Regístrate > Introduce tus datos (nombre de usuario, correo electrónico y contraseña).

Si ya eres miembro del Club simplemente accede al robot con tus datos de usuario, los mismos que también usarás en la web y en la app.

Entrar > Introduce tus datos de usuario

Para aprovechar al máximo las ventajas del Club y de la aplicación, te recomendamos que completes tus datos personales e introduzcas tus preferencias en tu perfil de usuario. En este apartado podrás indicar si sigues algún tipo de dieta (vegana, sin lactosa, sin huevo, sin gluten, vegetariana o baja en calorías), si tienes alguna alergia o si hay algún ingrediente que no te gusta.

Perfil > Configurar mi perfil > Datos Personales / Mis preferencias

También puedes completar los datos de tu perfil en www.mycook.com o a través de la aplicación Mycook para *smartphones* y otros dispositivos.

En la App podrás consultar todas las recetas, crear tu cesta de la compra, relacionarte con otros Mycooker@s e interactuar con tu Mycook Next.

Disponible gratis en [App Store](#) y [Google Play](#).

Cocina por voz: conectividad con Alexa y Google Assistant



Mycook es compatible con Alexa y Google Assistant. A través de sus aplicaciones podrás conectarte al Club Mycook para aprovechar todas sus ventajas: buscar recetas, revisar el planificador del menú semanal, escuchar las notificaciones del Club Mycook... e, incluso, enviar recetas a la máquina si esta tiene disponible conexión Wi-Fi.

Podrás habilitar la aplicación por voz de Mycook en Amazon Alexa o en Google Home. Una vez habilitada, conecta al Club Mycook con tu usuario y empieza a disfrutar de todas las opciones.

Podrás utilizar la aplicación por voz tanto si tienes el aparato de control con voz como con la aplicación.

Menú principal

Al arrancar la Mycook Next, o al presionar el botón “Inicio”, se mostrará la pantalla principal:



- A. **Club Mycook:** muestra toda la actividad del Club en tiempo real (*)
- B. **Usuario/Perfil:** muestra la foto de perfil de usuario y permite el registro o acceso al Club. Una vez registrado, muestra la información sobre tu perfil de usuario, tus valoraciones, tus recetas, tu cesta de la compra... (*)
- C. **Recetario guiado:** permite cocinar las recetas guiadas paso a paso. Encontrarás las recetas para tu Mycook Next, así como la opción de visualizar el resto de recetas del Club compatibles con otros modelos.
- D. **Cocineros:** muestra los cocineros que hay en el Club Mycook que han publicado recetas. (*)
- E. **Mis marcadores:** aparecen tus recetas favoritas, las que has marcado para hacer y el historial de las que has hecho. (*)
- F. **Recetas:** muestra las últimas recetas publicadas en el Club Mycook. (*)
- G. **Configuración menú Inicio:** con esta función podrás configurar las pantallas de Inicio según tus preferencias, añadiendo o eliminando elementos de entre las diferen-

tes opciones disponibles. También puedes reubicar los diferentes elementos como más te guste desplazándolos a otra zona de la pantalla.

- H. **Buscar:** permite buscar recetas en el Club Mycook. (*)
- I. **Modo Manual:** permite cocinar en modo manual, tanto en modo básico como con las funciones automáticas.
- J. **Ajustes:** permite ajustar parámetros de la máquina tales como el Wi-Fi, la pantalla, el sonido/alertas, así como ver la información del producto o realizar una actualización del *software* de interfaz de usuario.
- K. **Consejos:** en este apartado se mostrarán algunos trucos de cocina, así como consejos sobre tu Mycook Next y sus funciones.
- L. **Ayuda:** aquí encontrarás una selección de videos que te ayudarán a solucionar las dudas y sacarle el máximo provecho a tu Mycook Next.

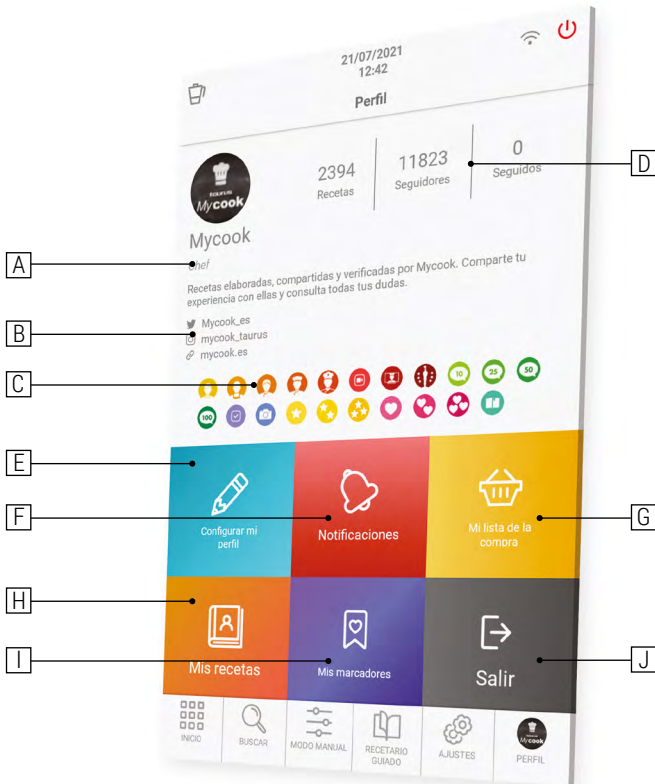
Barra superior

En la barra superior siempre encontrarás la siguiente información:



(*) Disponible sólo cuando hay conexión Wi-Fi establecida

Perfil de usuario



- A. **Rango** de cocinero conseguido
- B. Información de **perfiles sociales y web**
- C. **Medallas** conseguidas en el Club Mycook
- D. **Nº de recetas compartidas** | **Nº de seguidores** | **Nº de cocineros que sigues**
- E. **Configurar mi perfil:** tus datos personales, tu perfil del Club Mycook y tus preferencias
- F. **Notificaciones:** todas las notificaciones que has recibido
- G. **Mi lista de la compra:** aparecen los ingredientes que has añadido desde una receta o a mano. Podrás consultarla también desde la App allá donde estés
- H. **Mis recetas:** recetas que tú has creado y subido al Club Mycook
- I. **Mis marcadores:** aparecen tus recetas favoritas, las que has marcado para hacer y el historial de las que has hecho
- J. **Cerrar sesión:** desconecta tu usuario

Buscar

Es el buscador principal de las recetas del Club Mycook. Puedes buscar en la barra superior por el nombre de la receta, ingrediente o palabra clave para encontrar la receta ideal para cada ocasión.

En el buscador avanzado, podrás aplicar filtros por ingrediente, tipo de receta, tiempo de preparación, dieta, etc.

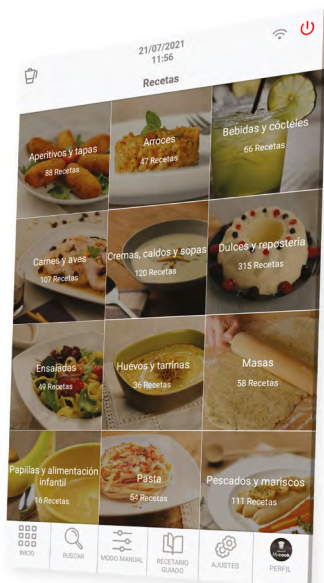


¿Qué puede hacer?

Sácale el máximo partido a tu Mycook Next con sus diferentes formas de cocinar: modo manual, modo cocina guiada o con todas las funciones automáticas.

Modo cocina guiada

Con Mycook Next 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 hasta procesarlos, y solo será necesario ir confirmando los pasos de la elaboración, mientras la máquina te guía en 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:** encontrarás un recetario básico de 500 recetas de las que Mycook es autor, todas verificadas por nuestros cocineros expertos.
- **Con conexión Wi-Fi:** tienes a tu disposición todas las recetas del Club Mycook, tanto las propias como las compartidas por otros usuarios, cuyo número crece y se actualiza constantemente.

Encuentra las recetas que te interesan a través del botón “Buscador”, con sus diferentes opciones de búsqueda avanzada, o a través del botón “Recetario Guiado”, dónde las recetas aparecen clasificadas por tipo de plato.

Información básica de la receta

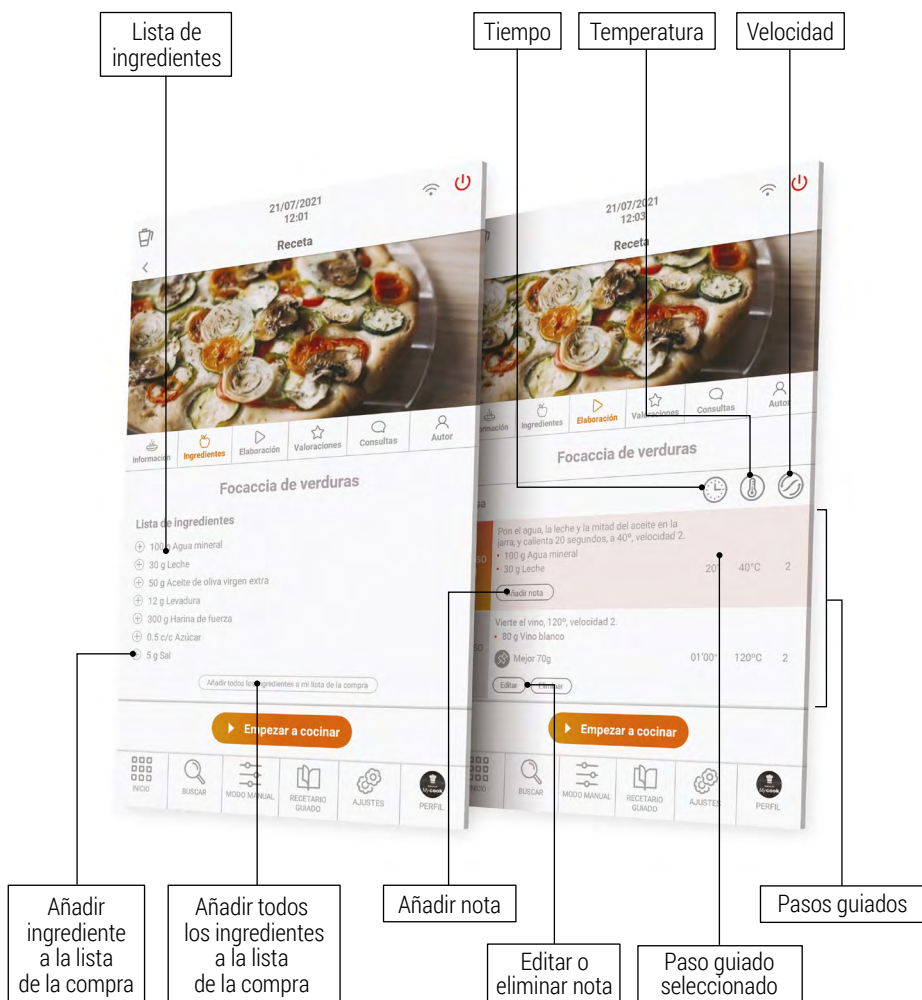
The image shows a mobile app interface for a recipe titled "Focaccia de verduras". The interface includes a top navigation bar with icons for information, ingredients, preparation, ratings, consultations, and author. The recipe details section shows the chef's profile (@Mycook), a verified badge, and various statistics like ratings (4.5 stars), comments (24), and views (545). It also displays the preparation time (23m), difficulty level (indicated by a green checkmark), and the number of servings (2, 4, 6). The nutritional information section shows 434 kcal, 13g of fat, 68g of carbohydrates, and 10g of protein. At the bottom, there is a "Empezar a cocinar" button and a navigation bar with options like "Inicio", "Buscar", "Modo Manual", "Recetario Guiado", "Ajustes", and "Perfil".

Callouts from the image identify the following features:

- Cocinero**: Points to the chef's profile icon.
- Comentarios**: Points to the comment count.
- Valoración**: Points to the star rating.
- Compatibilidad**: Points to the verified badge.
- Etiquetas**: Points to the category tags (Gastronomía, Mediterránea, Italiana).
- Información nutricional (*)**: Points to the nutritional facts section.
- Dificultad**: Points to the difficulty indicator.
- Coste**: Points to the price icon.
- Receta verificada (comprobada por nuestros cocineros expertos)**: Points to the verified badge.
- Selección número de comensales**: Points to the serving size selector.
- Tiempo**: Points to the preparation time.
- Favoritos**: Points to the heart icon.
- Empezar a cocinar en modo guiado paso a paso**: Points to the "Empezar a cocinar" button.

Compatibilidad: indica la compatibilidad de la receta con los distintos modelos de Mycook (Mycook / Mycook Touch / Mycook Next). Debes seleccionar la Mycook con la que vas a hacer la receta para verificar si es compatible o no.

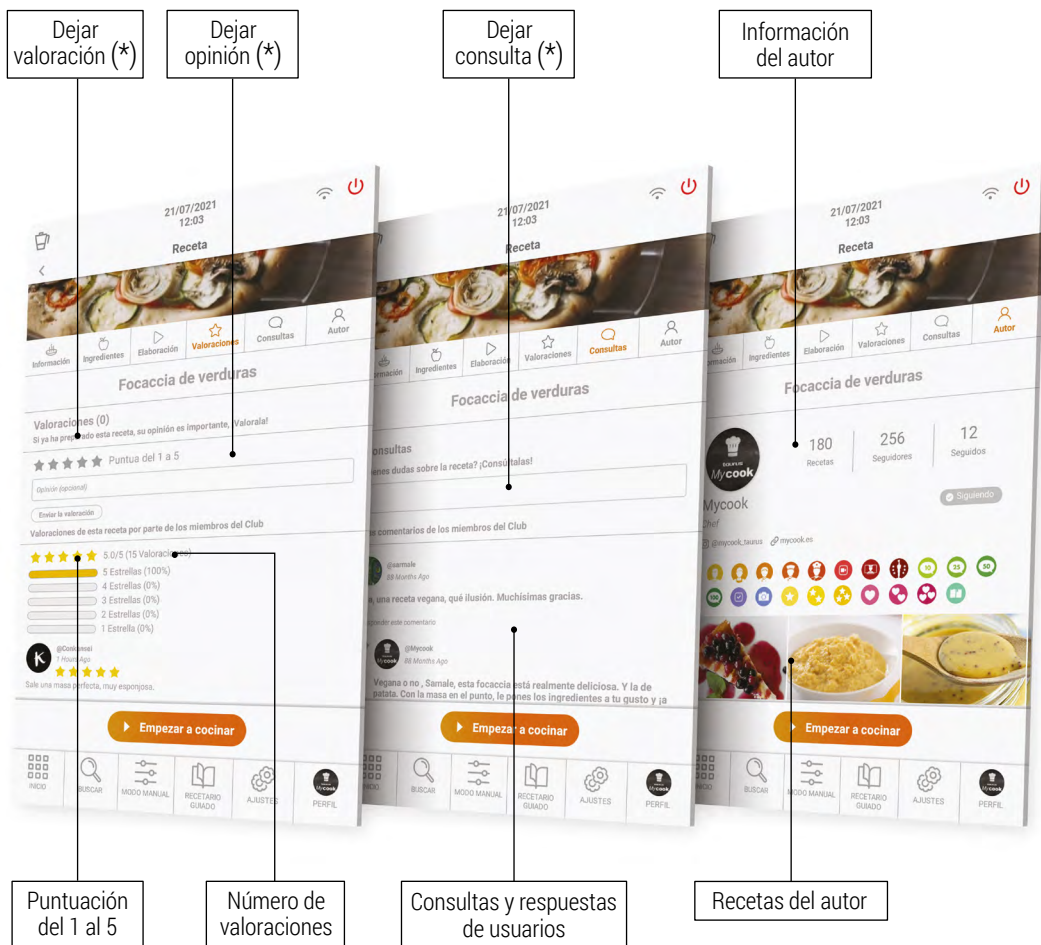
Ingredientes y elaboración



Lista de compra: puedes añadir todos los ingredientes en tu lista de la compra de la App.

Nota: puedes añadir cualquier comentario en los pasos, solo los verás tú y son útiles si has modificado algún ingrediente o parámetro y quieres tenerlo anotado para un futuro.

Valoraciones, consultas y autor



(*) Disponible sólo con Wi-Fi y si estás registrado en el Club Mycook.

Modo manual

El Modo manual es el aliado perfecto para cuando deseas 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 automáticas, así como a los controles de Tiempo, Temperatura y Velocidad para la elaboración de recetas.



- A. **Funciones automáticas:** detalladas en el apartado de Funciones automáticas.
- B. **Tiempo:** ajusta el tiempo adecuado en cada proceso. Selecciona minutos (00') o segundos (00") deslizando el dedo encima de los minutos/segundos. Hacia arriba para incrementar el tiempo o hacia abajo para disminuirlo.
Tocando el icono "Tiempo" dos veces seguidas el valor de tiempo se pone a 0.
- C. **Temperatura:** elige la temperatura deslizando el dedo encima del selector correspondiente.

Puedes seleccionar la temperatura grado a grado o de 5 grados en 5 grados. Para cambiar la selección tan solo hay que tocar dos veces seguidas al lado derecho del valor de temperatura (número). Esta funcionalidad permite seleccionar valores de temperatura más precisos o deslizar más rápido a través del rango de temperaturas.

Tocando el icono "Temperatura" dos veces seguidas, el valor de temperatura se pone a 0.

D. **Velocidad:** elige la velocidad de acuerdo al resultado que deseas obtener.

Encontrarás velocidades intermedias para conseguir resultados más precisos en tus preparaciones.

Tocando el icono "Velocidad" dos veces seguidas el valor de velocidad se pone a 0.

E. **Resetear valores:** este botón pone a 0 los valores de tiempo, temperatura y velocidad, todos a la vez.

⚠ IMPORTANTE: Cuando inicies el proceso, podrás modificar todos los parámetros mientras la máquina está trabajando. Si cambias la velocidad a 0, la máquina se detendrá.






Cocinar a múltiples niveles








Puedes cocinar a múltiples niveles preparando hasta 4 elaboraciones al mismo tiempo, cocinando en la jarra, en el cestillo y en la vaporera con la bandeja intermedia. De este modo podrás ahorrar tiempo en la cocina.



Funciones automáticas

Las encontrarás en la barra superior del modo Manual.

Función	Configuración predeterminada			Descripción
	Temperatura	Tiempo	Velocidad	
 <p>SOFRITO</p> <p>Permite sofreír, picar y remover simultáneamente</p>	MAX	0 – 90 min	Sofrito	La función Sofrito cocina y corta. La temperatura está establecida para conseguir el sofrito de toda la vida. Con poca cantidad de alimento, la temperatura se regula sola. Pon siempre el cubilete para evitar salpicaduras.
 <p>TURBO</p> <p>Funciona a máxima velocidad</p>	–	–	1 – 9	<p>Turbo manual: desliza y mantén el botón pulsado durante el tiempo deseado y suelta para parar.</p> <p>Turbo automático: selecciona el número de golpes de Turbo deseados y desliza el botón.</p>
 <p>AMASAR</p> <p>Prepara masas de pizza, pan, empanada...</p>	–	1 seg – 3 min	Amasado	Programa especial para conseguir un auténtico amasado. Cantidad máxima: 1 kg. Pon el cubilete para evitar salpicaduras. La temperatura no es seleccionable y la velocidad es variable: combinación automática-rápida-lenta-reposo. Tiempo recomendado: 1-2 min. Nunca pongas la paleta mezcladora con esta función.
 <p>COCCIÓN AL VAPOR</p> <p>Permite cocinar al vapor en el cestillo y/o vaporera para cocinar a varios niveles</p>	VAP	1 seg – 90 min	VAP	Introduce el agua en la jarra y dispón los alimentos en el cestillo y/o vaporera para cocinar a varios niveles. Se recomienda poner 750 g agua. Revisa periódicamente que la jarra tenga suficiente agua. Mycook Next evapora aprox. 450 g de agua cada 30 minutos.
 <p>VELOCIDAD PROGRESIVA</p> <p>Para conseguir la textura ideal en cremas, purés, batidos... Incrementa la velocidad progresivamente durante un tiempo definido</p>	–	10 seg – 15 min	6 - 10	La velocidad inicial debe ser inferior a la final. La velocidad de inicio y final se limitan automáticamente para que el funcionamiento sea efectivo y seguro. Velocidad en caliente máximo 9 y en frío 10.

 <p>COCCIÓN LENTA Función especial para cocinar lentamente, como la cocina de toda la vida</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Puedes trabajar con la jarra abierta. Puedes quitar las cuchillas y poner el tapón para simular una olla tradicional.
 <p>ALTA TEMPERATURA Permite cocinar de manera constante a alta temperatura durante un largo período</p>	MAX	1 seg – 90 min	1 – 2	Puedes cocinar a la máxima temperatura durante un largo período de tiempo, seleccionable a tu conveniencia hasta 90 minutos. También puedes elegir entre hacer el proceso con velocidad 1 o 2.
 <p>BAJA TEMPERATURA Permite cocinar durante largos períodos de tiempo a temperatura baja y controlada alimentos previamente envasados al vacío</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Ideal para conseguir texturas tiernas y jugosas en carnes, pescados, verduras... preservando mucho mejor todos sus nutrientes. Puedes trabajar con la jarra abierta. Puedes quitar las cuchillas y poner el tapón para simular una olla tradicional. Revisa periódicamente el nivel de agua en el interior la jarra. Añade agua en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura de cocción.
 <p>CALENTAR Función especial para calentar agua hasta la ebullición</p>	37-99 °C	AUTO	–	Cuando llega a la temperatura seleccionada, se para automáticamente.
 <p>INICIO RETARDADO Programa el inicio del paso de la receta de 1 hora hasta 8 horas</p>	0-140 °C	1 seg – 99 min	1-10	Esta función es ideal para retrasar el inicio del paso seleccionado de una receta el tiempo deseado (hasta un máximo de 8 horas).
 <p>FUNCIÓN PRELIMPIEZA Es una ayuda para una limpieza posterior en el lavavajillas o a mano</p>	AUTO	2 – 25 min	–	Ayuda para que no se pegue ni reseque la comida facilitando la limpieza posterior.
 <p>BÁSCULA Permite pesar los alimentos</p>	–	–	–	Puedes pesar los ingredientes al incorporarlos en la jarra y dispones de función tara para iniciar cada pesada.

¿Cómo limpiar tu Mycook Next?

- Desenchufa el aparato de la red y déjalo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpia el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y sécalo después.
- No utilices disolventes, ni productos con un factor Ph ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No dejes entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- No sumerjas el aparato en agua u otro líquido, ni lo pongas bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza ten especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Es recomendable limpiar siempre el aparato después de cada uso, retirando todos los restos de alimentos.
- Cuando limpies la tapa o la bandeja de acero inoxidable, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.
- Tanto los accesorios como la jarra, se pueden lavar en el lavavajillas. También se pueden lavar con agua jabonosa ayudándote de una esponja o cepillo no abrasivos.
- Se puede limpiar el interior de la jarra y las cuchillas llenando de agua la jarra hasta la mitad y seleccionando la función automática Prelimpieza o la velocidad TURBO en frío o en caliente.
- Es recomendable desmontar las cuchillas de su base para una correcta limpieza e higiene de la máquina.
- Limpia la pantalla táctil con un paño suave de algodón ligeramente humedecido en agua. Procede con movimientos suaves y circulares, sin presionar. Acto seguido, con un paño de microfibra seca la superficie de la pantalla. Utiliza únicamente un paño suave y que no desprenda pelusa. Los paños o toallas ásperos, las servilletas de papel y artículos similares podrían dañar la pantalla.

⚠ ATENCIÓN: El uso de algunas especias alimentarias tales como la cúrcuma o el curry, así como algunos alimentos y colorantes alimentarios, pueden llegar a manchar o colorear algunas piezas del aparato.

Bienvenido al arte de la cocina

Mycook Next es el siguiente paso en el mundo de la cocina, es lo próximo, por eso siempre estamos avanzando y mejorando, por lo que podrás encontrar esta guía rápida actualizada en www.mycook.com

Encontrarás el contacto del servicio técnico o atención al cliente en el siguiente QR.



Index

Bienvenue.....	37
Qu'est-ce qui rend Mycook Next unique ?	38
Contenu de la boîte : machine et accessoires	39
Étapes basiques avant de cuisiner	40
Comment monter et démonter NextBLADES dans le pichet	40
Bouchon de fond du pichet	41
Pichet	41
Couvercle du pichet	42
Joint du couvercle	43
Gobelet doseur / Bécher	43
Spatule.....	43
Palette mélangeuse.....	44
Panier passoire	45
Couvercle anti-éclaboussures	45
Cuit vapeur.....	46
Mode Stand-by	47
Indicateur LED	47
Démarrage et configuration initiale de Mycook Next	48
Club Mycook	49
Cuisiner avec la voix : compatible avec Alexa et Google Assistant	51
Menu principal.....	52
Barre supérieure.....	53
Profil de l'utilisateur.....	54
Rechercher.....	55
Que pouvez-vous faire ?	56
Mode cuisine guidée	56
Information basique de la recette	57
Ingrédients et élaboration	58
Évaluations, requêtes et auteur	59
Mode manuel.....	60
Cuisiner à multiples niveaux	61
Fonctions automatiques	62
Comment nettoyer votre Mycook Next ?.....	64
Contact	65

Bienvenue à l'étape suivante des robots cuiseurs, bienvenue à Mycook Next

FR



Mycook Next est une technologie de pointe qui permet à tout le monde de faire de chaque recette une œuvre d'art.

Il s'agit du robot le plus technologique que vous puissiez imaginer au service de l'art culinaire, tant pour la qualité des éléments utilisés pour préparer les plats, que pour toutes les innovations qu'il incorpore. Il est doté d'un écran tactile de 10 pouces et une interface claire et utilisable offrant de nombreuses possibilités. Mycook Next est multi-appareils, il permet non seulement de faire de chaque recette un véritable délice, mais de le faire de la manière la plus simple possible.

Nous vous guiderons ici sur la manière d'utiliser au mieux votre Mycook Next, d'en tirer le meilleur parti et de faire de chaque recette une œuvre d'art.

Qu'est-ce qui rend Mycook Next unique ?

Découvrez toutes les fonctionnalités de votre nouveau Mycook Next.



Écran tactile XXL de 10,1 pouces

La toile parfaite pour cuisiner



Pichet XXL

Ne fixer aucune limite à vos créations



Cuisiner avec la voix

Connectivité avec Alexa et Google Assistant



Next Induction

Nouvelle génération de gestion de la température pour vos chefs-d'œuvre (température maximale de 140 °C)



Balance intégrée de haute précision

Permet de peser tous les ingrédients avec une précision de 1 gramme



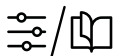
Informations nutritionnelles

Toutes les recettes sont accompagnées d'une analyse complète des informations nutritionnelles



Club Mycook

Un club pour partager votre travail, un endroit où les recettes ne finissent jamais



Manière de cuisiner : manuel et guidé

Choisissez le mode que vous préférez pour créer vos œuvres d'art



Cuisine à 4 niveaux

Vous pouvez préparer plusieurs plats à la fois pour gagner du temps en cuisine



Des accessoires pratiques et faciles à utiliser

5 accessoires pour laisser libre cours à votre inspiration



Fonctions automatiques

12 fonctions supplémentaires telles que sauté, basse température, cuisson à la vapeur, départ différé...



Lavable au lave-vaisselle

Tous les accessoires, les lames et le pichet sont lavables au lave-vaisselle

Contenu de la boîte : machine et accessoires



- A. Gobelet doseur - Bécher
- B. Couvercle du pichet
- C. Joint du couvercle du pichet
- D. Pichet
- E. Bouton d'ouverture du couvercle du pichet
- F. NextBLADES : ensemble de lames avec joint d'étanchéité
- G. Bouchon de fond du pichet avec joint d'étanchéité
- H. Anneau de fixation des lames / bouchon du pichet

- I. Unité centrale
- J. Lumière LED
- K. Zone Stand-by (mode Stand-by)
- L. Écran tactile / Panneau de contrôle
- M. Interrupteur principal de marche/arrêt
- N. Câble de connexion au réseau électrique
- O. Etiquette avec identification TYP et numéro de série

ACCESSOIRES

- P. Palette mélangeuse
- Q. Spatule
- R. Panier passoire
- S. Couvercle anti-éclaboussures
- T. Cuit vapeur
- U. Plateau intermédiaire du cuit vapeur
- V. Couvercle du cuit vapeur

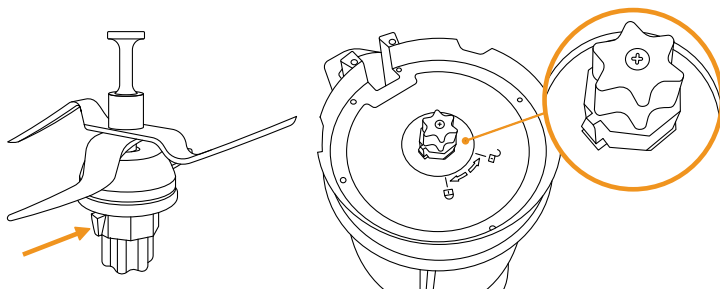
Étapes basiques avant de cuisiner

Nous vous recommandons de placer votre Mycook Next à un endroit fixe de la cuisine pour faciliter son utilisation.

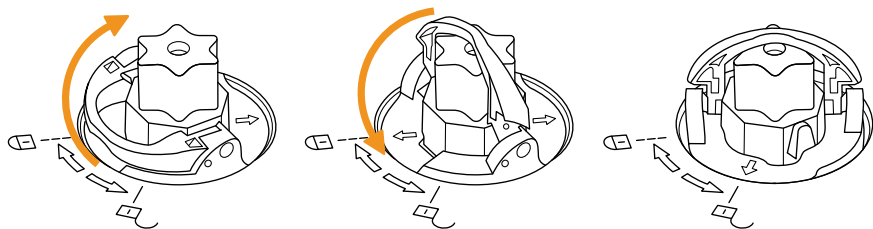
Découvrez les utilisations des différentes parties et accessoires de votre Mycook Next.

Comment monter et démonter NextBLADES dans le pichet

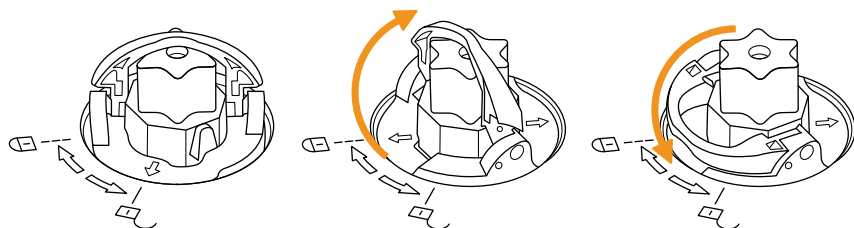
NextBLADES, un ensemble de lames innovant, intègre deux pivots latéraux qui servent de référence pour centrer les lames et les fixer correctement dans le pichet.



Pour retirer NextBLADES du pichet, ouvrez le levier de sécurité et tournez la bague de verrouillage des lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez ensuite les lames du pichet en veillant à ne pas vous couper.

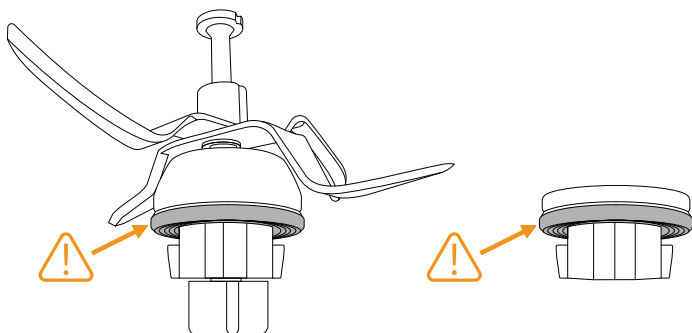


Pour le remontage, placez NextBLADES avec le joint d'étanchéité dans le logement du pichet, en veillant à ne pas vous couper. Retournez le pichet, en tenant les lames à la main dans leur logement. Placez la bague de verrouillage sur les pivots des lames et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué, puis fermez le levier de sécurité.



Bouchon de fond du pichet

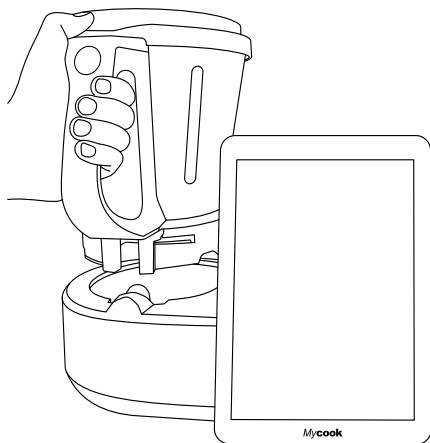
Mycook Next vous permet de cuisiner sans les lames, comme une casserole traditionnelle, en utilisant le bouchon à la place. Vous pourrez cuisiner à la vapeur, chauffer de l'eau et cuire lentement à basse température. Son montage et démontage se fait de la même manière que pour les NextBLADES.



⚠ IMPORTANT : Assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement placé sur les lames et le bouchon de fond. Faites particulièrement attention lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très tranchantes.

Pichet

Pour fixer et retirer le pichet de l'unité centrale, il suffit de la saisir à l'aide de la poignée.



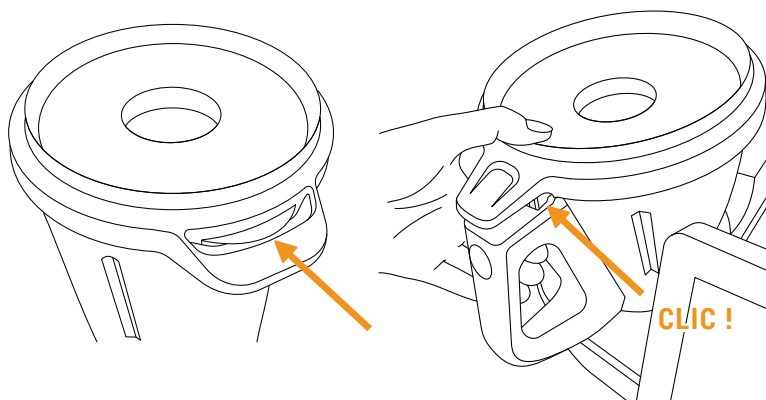
Mycook Next dispose d'un système de verrouillage automatique du pichet qui fonctionne dans les processus culinaires impliquant un fonctionnement motorisé. Ce même système déverrouillera le pichet lorsque le processus sera terminé.

Couvercle du pichet

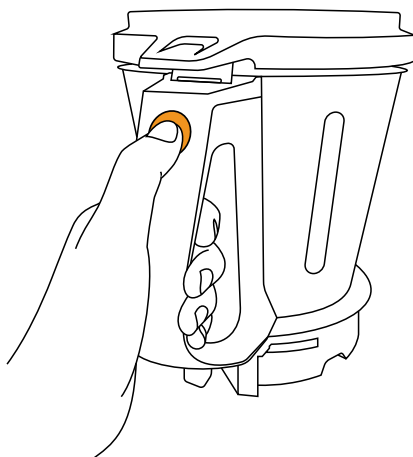
Il comporte une rainure à l'avant qui s'adapte au bec verseur du pichet et une languette à l'arrière qui s'insère dans la rainure de la poignée.

Le couvercle comporte un trou central qui vous permet de verser les liquides et les petits aliments directement dans le pichet, d'accéder à l'intérieur du pichet avec la spatule pour aider à remuer le contenu et de loger le gobelet doseur.

Pour fermer le pichet, insérez le bec du pichet dans la rainure avant du couvercle, faites pivoter le couvercle en position fermée et appuyez jusqu'à ce qu'il y ait un clic.



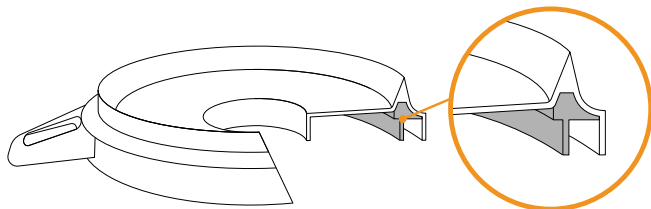
Pour découvrir le pichet, il suffit d'appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle situé sur la poignée du pichet et de retirer le couvercle.



Joint du couvercle

Le joint du couvercle empêche les liquides de déborder du pichet. Ce joint peut être retiré pour faciliter les opérations de nettoyage.

Ce joint n'a qu'une seule position, le côté épais doit être en contact avec le couvercle.

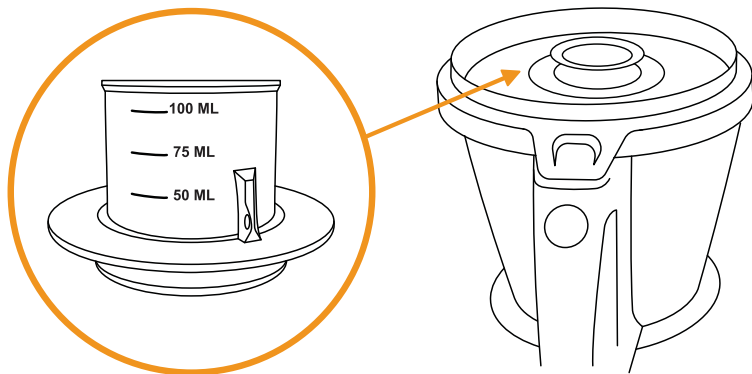


⚠ IMPORTANT : L'appareil ne doit pas être utilisé sans ce joint correctement installé dans le couvercle.

Gobelet doseur / Bécher

Permet de mesurer le volume de certains ingrédients. Il intègre une échelle de mesure et sa capacité maximale jusqu'au bord est de 100 ml.

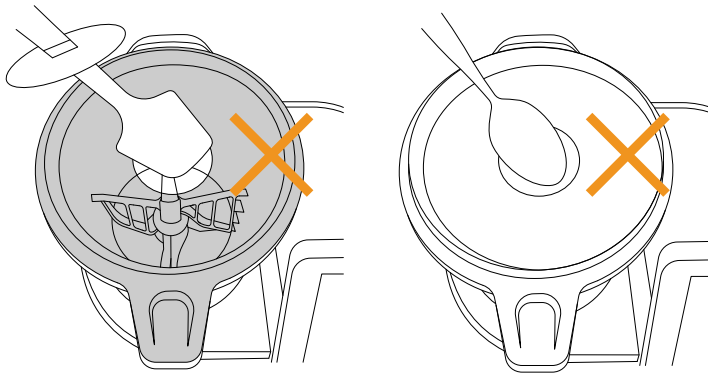
En l'incorporant dans le trou du couvercle, il permet également d'éviter les éclaboussures et les pertes de chaleur pendant la cuisson.



Spatule

La spatule sert à remuer les aliments, à les empêcher de coller aux parois du pichet et à aider à vider le pichet.

Il vous permet également de retirer le panier par le crochet et d'éviter de vous brûler si le panier est chaud.

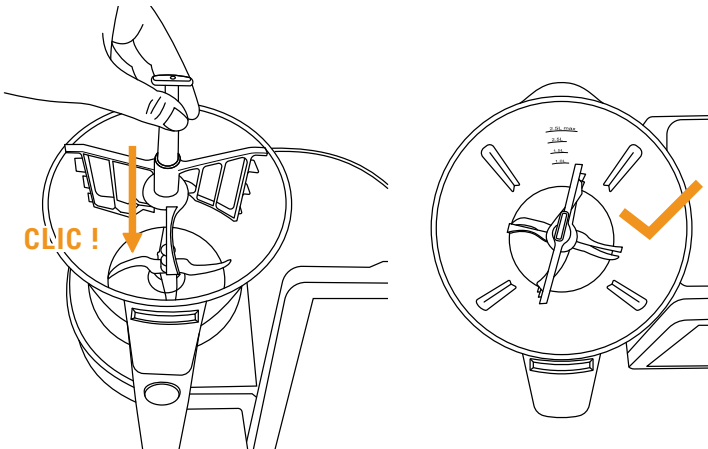


⚠ IMPORTANT : N'insérez jamais la spatule par le trou central du couvercle lorsque vous travaillez avec la palette mélangeuse incorporée dans les lames. N'utilisez jamais d'autres ustensiles, en remplacement de la spatule, à travers le trou du couvercle lorsque le robot fonctionne. Cela peut être dangereux.

Palette mélangeuse

La palette mélangeuse est utilisée pour émulsionner, fouetter la crème, les blancs d'œufs..., elle peut aussi servir à remuer certains aliments.

Pour fixer la palette, insérez-la dans l'axe des lames et tournez-la en exerçant une légère pression en bas jusqu'à ce qu'elle se déplace et que vous entendiez un clic, indiquant qu'elle est correctement ancrée. Pour retirer la palette, tirez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit désengagée.

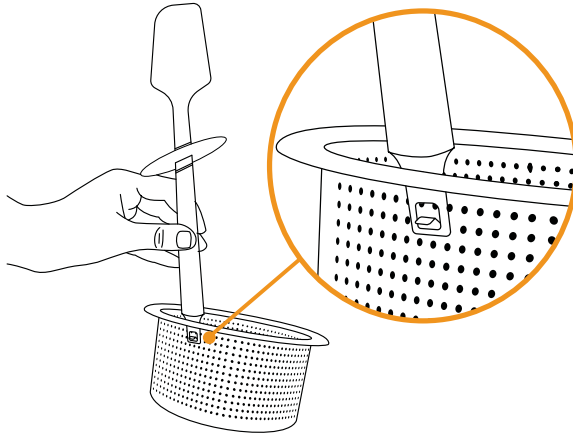


⚠ IMPORTANT : N'utilisez jamais la palette mélangeuse à des vitesses supérieures à 5, ni avec la fonction automatique Pétrissage.

Panier passoire

Le panier passoire est utilisée pour la cuisson des ingrédients qui n'ont pas besoin d'être mixés ou écrasés, ainsi que pour filtrer les bouillons, les smoothies, les jus... et même pour cuire à la vapeur de petites quantités d'aliments.

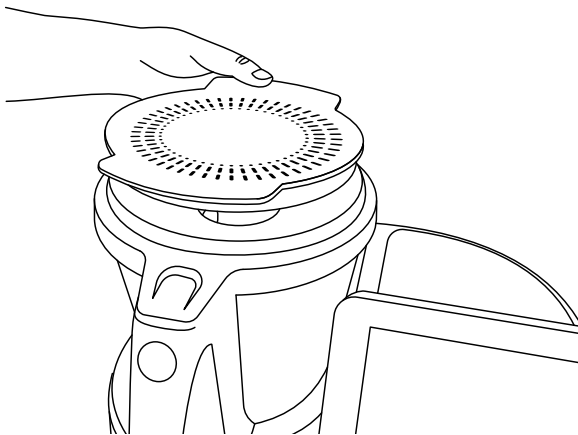
Pour le retirer, utilisez la spatule qui vous aidera à retirer le panier facilement et sans vous brûler. Insérez la partie supérieure de la spatule dans le trou du panier et accrocher la bride à la spatule. Lorsqu'elle est insérée, tirez vers le haut pour retirer le panier.



Couvercle anti-éclaboussures

Le couvercle anti-éclaboussures sert à empêcher les éclaboussures de sortir par l'orifice central du couvercle lorsque l'on travaille à grande vitesse ou à la vitesse turbo et, en même temps, à permettre à la vapeur de s'échapper du pichet lors de préparations chaudes.

Placez-le directement sur le couvercle du pichet, en veillant à retirer au préalable le gobelet doseur.

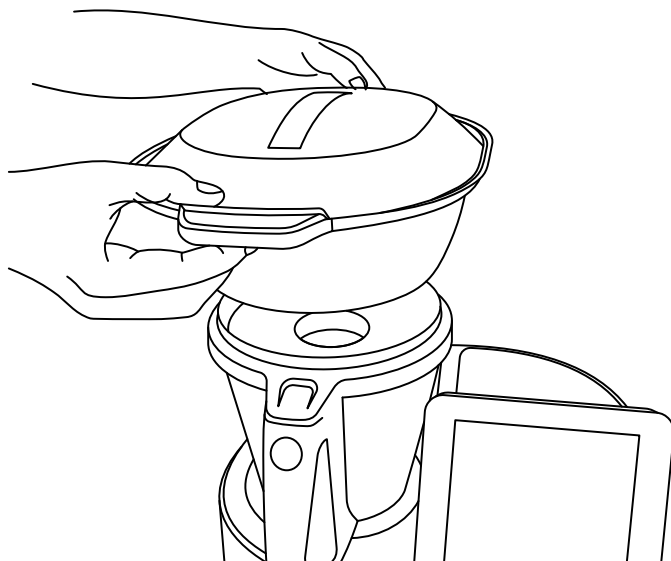


Cuit vapeur

Le récipient cuit vapeur est utilisé pour cuire à la vapeur de plus grandes quantités d'aliments et permet une cuisson à deux niveaux (viande, légumes, poisson...).

Le plateau intermédiaire vous permet de préparer deux types d'aliments en même temps. Sans le plateau intermédiaire du cuit vapeur, vous pouvez cuire à la vapeur de plus grandes quantités d'aliments.

Placez le récipient du cuit vapeur directement sur le couvercle du pichet.



Assurez-vous d'avoir retiré le gobelet doseur du couvercle et d'avoir mis une quantité d'eau suffisante dans le pichet en fonction du temps nécessaire à la cuisson à la vapeur (quantité minimale 0,5-0,75 litres).

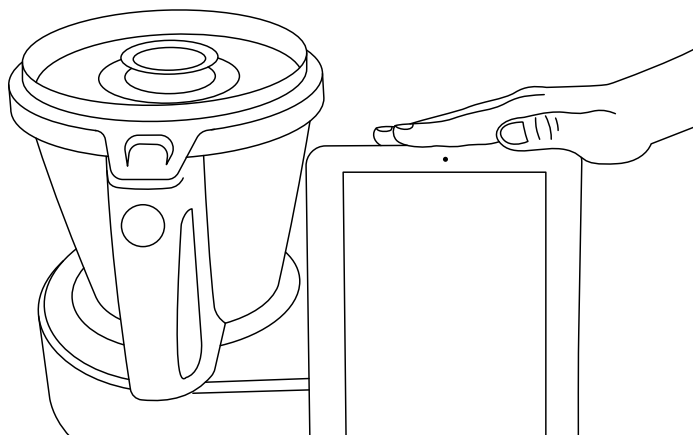
⚠ AVERTISSEMENT : 0,5 litre d'eau est suffisant pour cuisiner à la vapeur pendant 30 minutes.

Des températures élevées sont atteintes pendant le travail à chaud ou la cuisson à la vapeur. Soyez prudent lors de la manipulation, notamment des pièces en acier inoxydable, car il y a un risque de brûlures.

Mode Stand-by

Permet de mettre la machine en mode veille.

Si Mycook Next reste inactif pendant 30 minutes, il se met automatiquement en mode veille (Stand-by).



Pour le réveiller, appuyez sur la zone de réveil du mode veille jusqu'à ce que la lumière devienne bleue.

Indicateur LED

Indique l'état de votre Mycook Next.

- **Bleu** : la machine est en train de démarrer, ou a détecté la main de l'utilisateur pour sortir du mode veille et démarrer.
- **Vert** : la machine est prête à fonctionner.
- **Vert clignotant** : la machine fonctionne à froid.
- **Rouge clignotant** : la machine fonctionne à chaud.
- **Blanc clignotant** : la machine est en mode veille (stand-by).

Démarrage et configuration initiale de Mycook Next

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, déployez complètement le câble de connexion et vérifiez qu'il n'est pas pincé ou recouvert par l'appareil lui-même ou d'autres objets.

Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière de l'appareil. Lorsque l'interrupteur est réglé sur la position "I", l'écran s'allume automatiquement et l'indicateur lumineux s'allumera en bleu. Lorsque l'appareil est prêt à être utilisé, l'indicateur lumineux passe au vert.



Dans un premier temps, **définissez la configuration initiale de la machine** : langue, unités de température et unités de poids.

Connectez l'appareil à votre réseau Wi-Fi.

Si vous sautez cette dernière étape, vous pouvez vous connecter à votre réseau Wi-Fi à tout moment en appuyant simplement sur l'icône Wi-Fi en haut à droite de l'écran ou via le menu : **Paramètres de connexion > Wi-Fi**

Si vous sautez l'étape de la connexion Wi-Fi, vous n'aurez accès qu'aux recettes intégrées à l'appareil lui-même et vous n'aurez pas accès à toutes les recettes illimitées de la communauté Mycook, et vous ne pourrez pas non plus vous inscrire pour accéder à certains avantages et fonctionnalités supplémentaires du Club Mycook, tels que organi-

ser et sauvegarder des recettes favorites, envoyer de recettes depuis votre application mobile vers l'appareil, élaborer la liste d'achats des ingrédients, évaluer et commenter des recettes, ajouter des notes aux recettes, etc.

Ensuite, l'heure locale sera réglée automatiquement, mais vous pouvez la modifier si vous le souhaitez.

Enfin, vous pouvez vous inscrire ou accéder au Club Mycook pour tirer le meilleur parti de votre Mycook Next. Suivez les instructions dans la section Club Mycook.

⚠ IMPORTANT : Si une mise à jour est disponible, une fenêtre contextuelle s'affiche à l'écran. Cliquez sur "Télécharger" et ensuite sur "Installer" pour compléter la mise à jour de votre Mycook Next. Vous devez toujours garder votre Mycook Next à jour.

Club Mycook

Profitez de tous les avantages de faire partie d'un Club qui grandit chaque jour, tant en termes d'utilisateurs que de recettes.

Vous avez à votre disposition un nombre infini de recettes gratuites qui ne cesse de croître. Vous pouvez créer des recettes et les adapter à votre goût, les télécharger sur le cloud Mycook pour les avoir à disposition sur tous vos appareils, sauvegarder vos recettes préférées, les évaluer, les commenter, les évaluer, ajouter des notes personnelles aux étapes de la recette... sans oublier la communauté où vous trouverez pleins de cuisiniers et cuisinières avec lesquels vous pourrez partager vos commentaires.

Une fois mis à jour et connecté au Wi-Fi, vous pourrez rejoindre le Club Mycook et profiter de tous les avantages d'être un Mycooker !



Rejoignez le Mycook Club !

S'inscrire

Se connecter

Si vous n'êtes pas encore membre, inscrivez-vous gratuitement.

Inscrivez-vous > Entrez vos coordonnées (email, nom d'utilisateur et mot de passe).

Si vous êtes déjà membre du Club, il vous suffit de vous connecter au robot avec vos coordonnées d'utilisateur, que vous utiliserez également sur le site web et dans l'application.

Entrer > Entrez vos coordonnées d'utilisateur

Pour profiter au maximum des avantages du Club et de l'application, nous vous recommandons de compléter vos données personnelles et d'indiquer vos préférences dans votre profil d'utilisateur. Dans cette section, vous pouvez indiquer si vous suivez un type de régime (végétalien, sans lactose, sans œuf, sans gluten, végétarien ou hypocalorique), si vous avez des allergies ou si vous n'aimez pas certains ingrédients.

Profil > Configurer mon profil > Données personnelles / Mes préférences

Vous pouvez également compléter les détails de votre profil sur www.mycook.com ou via l'application Mycook pour les smartphones et autres appareils.

Dans l'App, vous pouvez consulter toutes les recettes, créer votre panier d'achat, interagir avec d'autres Mycookers et interagir avec votre Mycook Next.

Disponible gratuitement sur [App Store](https://www.apple.com/app-store) et [Google Play](https://www.google.com/play).

Cuisiner avec la voix : compatible avec Alexa et Google Assistant



FR

Mycook est compatible avec Alexa et Google Assistant. Grâce à ses applications, vous pouvez vous connecter au Club Mycook pour profiter de tous ses avantages : rechercher des recettes, consulter le planificateur de menus de la semaine, écouter les notifications du Club Mycook... et même envoyer des recettes à la machine si elle dispose d'une connexion Wi-Fi.

Vous pouvez activer l'application vocale Mycook sur Amazon Alexa ou Google Home. Une fois activée, connectez-vous au Club Mycook avec vos données d'utilisateur et commencez à profiter de toutes les options.

Vous pourrez utiliser l'application à l'aide de votre voix, si vous avez l'appareil à commande vocale ou l'application.

Menu principal

Au démarrage du Mycook Next, ou en appuyant sur le bouton "Démarrer", l'écran principal apparaîtra :



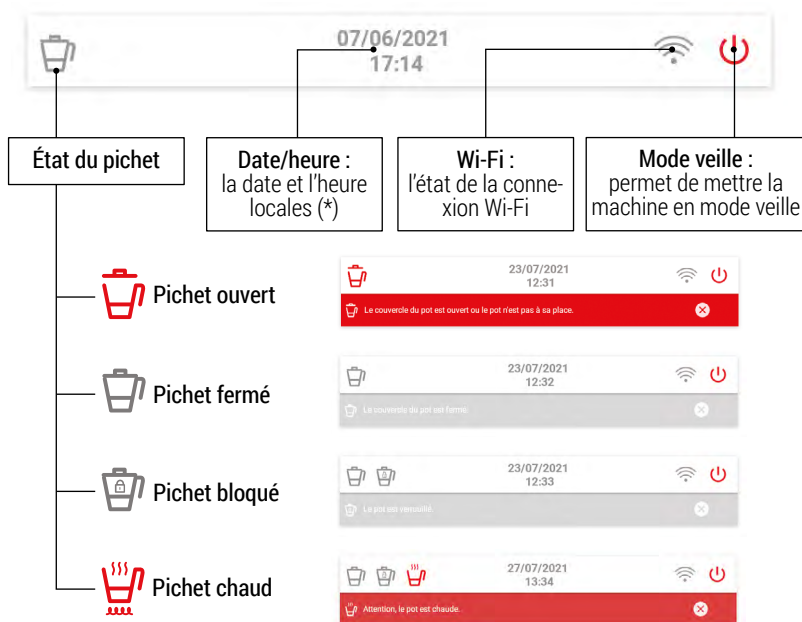
- A. **Club Mycook** : montre toute l'activité du club en temps réel. (*)
- B. **Utilisateur/Profil** : affiche la photo de profil de l'utilisateur et permet de se connecter ou d'accéder au Club. Une fois enregistré, il affiche les informations de votre profil d'utilisateur, vos évaluations, vos recettes, votre panier d'achats... (*)
- C. **Livre de recettes guidées** : permet de réaliser les recettes guidées étape par étape. Vous y trouverez les recettes pour votre Mycook Next, ainsi que la possibilité de consulter le reste des recettes du Club compatibles avec d'autres modèles.
- D. **Cuisiniers** : apparaissent vos recettes préférées, celles que vous avez mises en favoris pour les réaliser et l'historique des recettes que vous avez réalisées. (*)
- E. **Mes favoris** : accès direct à toutes les recettes que vous avez marquées comme favoris. (*)
- F. **Recettes** : affiche les dernières recettes publiées dans le Club Mycook. (*)
- G. **Configuration du menu de démarrage** : cette fonction permet de configurer les écrans de démarrage selon vos préférences, en ajoutant ou en supprimant des éléments.

ments des différentes options disponibles. Vous pouvez également déplacer les différents éléments à votre guise en les déplaçant vers une autre zone de l'écran.

- H. **Rechercher** : permet de rechercher des recettes dans le club Mycook. (*)
- I. **Mode manuel** : permet de cuisiner en mode manuel, aussi bien en mode basique qu'avec les fonctions automatiques.
- J. **Paramètres** : permet de régler les paramètres de la machine tels que le Wi-Fi, l'affichage, le son/les alertes, ainsi que d'afficher des informations sur le produit ou d'effectuer une mise à jour du logiciel de l'interface utilisateur.
- K. **Conseils** : dans cette section, vous trouverez des conseils et astuces de cuisine, ainsi que des conseils sur votre Mycook Next et ses fonctions.
- L. **Aide** : vous trouverez ici une sélection de vidéos qui vous aideront à résoudre vos doutes et à tirer le meilleur parti de votre Mycook Next.

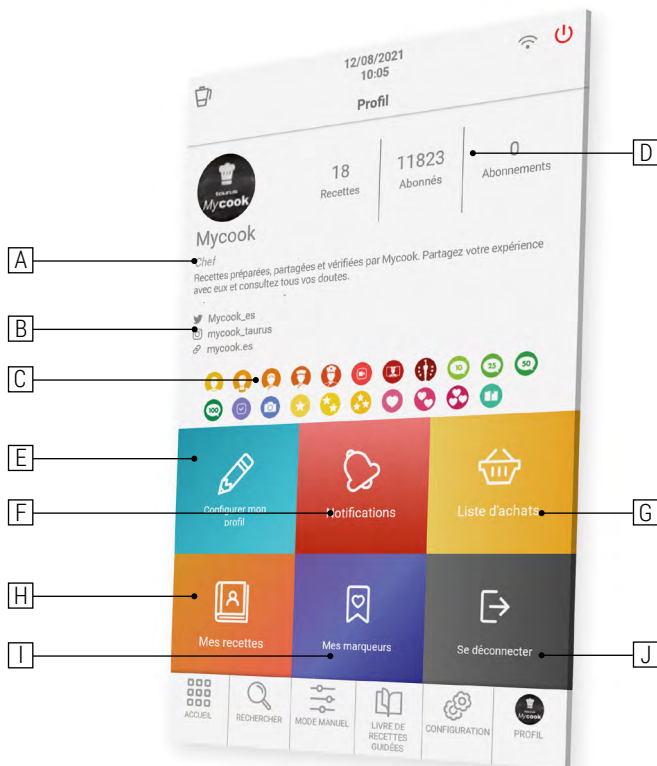
Barre supérieure

Dans la barre supérieure, vous trouvez toujours les informations suivantes :



(*) Disponible uniquement lorsqu'une connexion Wi-Fi est établie.

Profil de l'utilisateur



- A. **Grade** de cuisinier atteint
- B. Informations **des profils sociaux et Internet**
- C. **Médailles** gagnées dans le Club Mycook
- D. **Nombre de recettes partagées | Nombre d'abonnés | Nombre de cuisiniers que vous suivez**
- E. **Configurer mon profil** : vos données personnelles, votre profil Club Mycook et vos préférences.
- F. **Notifications** : toutes les notifications que vous avez reçues
- G. **Liste d'achats** : apparaissent les ingrédients que vous avez ajoutés à partir d'une recette ou à la main. Vous pouvez également le consulter depuis l'application où que vous soyez.
- H. **Mes recettes** : recettes que vous avez créées et téléchargées au Club Mycook.
- I. **Mes favoris** : apparaissent vos recettes préférées, celles que vous avez mises en

favoris pour les réaliser et l'historique des recettes que vous avez réalisées.

J. Fermer la session : votre utilisateur

Rechercher

Il s'agit du principal moteur de recherche des recettes du Club Mycook. Vous pouvez effectuer une recherche dans la barre supérieure par nom de recette, par ingrédient ou par mot clé pour trouver la recette idéale pour chaque occasion.

Dans le moteur de recherche avancée, vous pouvez appliquer des filtres par ingrédient, type de recette, temps de préparation, régime alimentaire, etc.



Que pouvez-vous faire ?

Tirez le meilleur parti de votre Mycook Next grâce à ses différentes manières de cuisiner : mode manuel, mode cuisine guidée ou avec toutes les fonctions automatiques.

Mode cuisine guidée

Avec Mycook Next, cuisiner est très facile et, en mode Recettes, encore plus facile car il suffit d'avoir les bons ingrédients et le robot s'occupe de tout, du pesage à la transformation, et vous n'avez qu'à confirmer les étapes de la préparation, tandis que la machine vous guide dans chacune des étapes à suivre.



Ce mode Recettes peut être utilisé avec ou sans connexion Wi-Fi, en tenant compte des éléments suivants :

- **Sans connexion Wi-Fi**, vous trouverez un livre de recettes de base comprenant 500 recettes rédigées par Mycook, toutes vérifiées par nos chefs.
- **Avec la connexion Wi-Fi**, vous avez à votre disposition toutes les recettes du Club Mycook, aussi bien les vôtres que celles partagées par les autres utilisateurs, dont le nombre ne cesse de croître et d'être mis à jour.

Trouvez les recettes qui vous intéressent grâce au bouton "Recherche", avec ses différentes options de recherche avancée, ou grâce au bouton "Cuisine guidée", où les recettes sont classées par type de plat.

Information basique de la recette

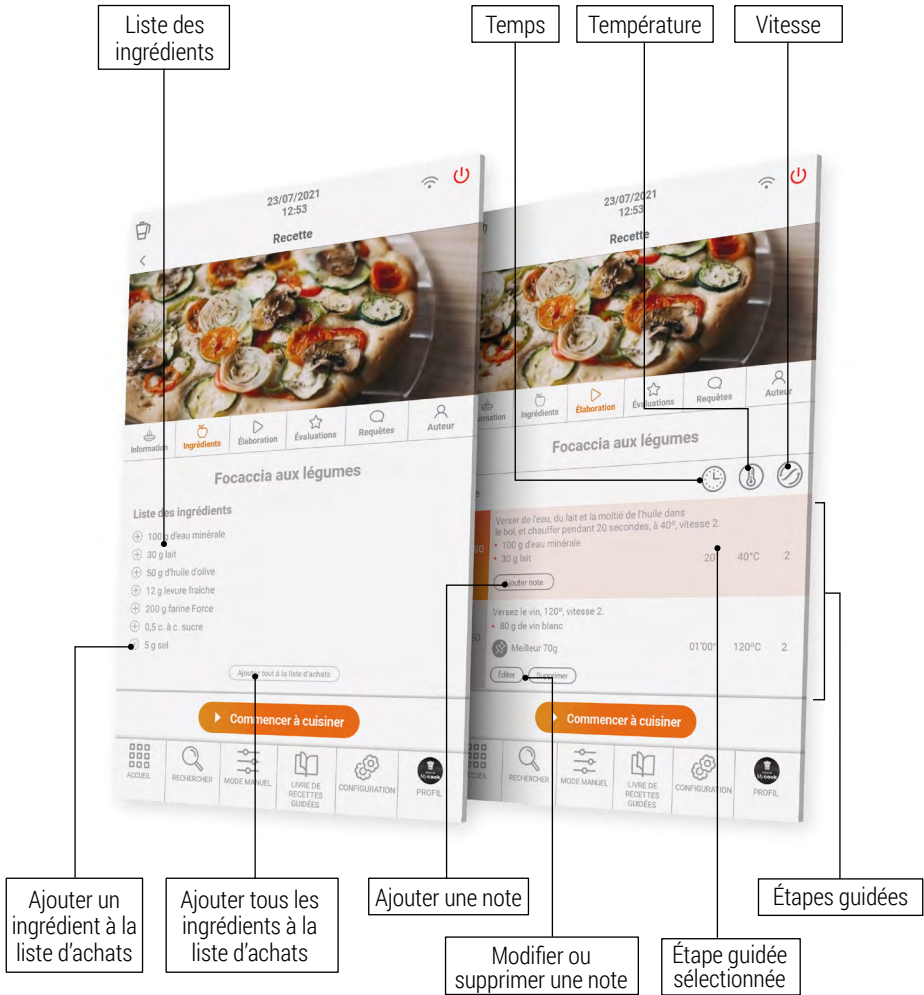
The image shows a mobile application interface for a recipe titled "Focaccia aux légumes". The recipe is by user "@Mycook" and is marked as "Recette vérifiée (testé par nos cuisiniers experts)". The interface includes a top navigation bar with icons for Information, Ingrédients, Élaboration, Évaluations, Requêtes, and Auteur. The recipe details section shows a 5-star rating (15 reviews), 24 likes, 545 hearts, and a 1h 23m preparation time. It also indicates 4 portions and a difficulty level. The "Ajoutez cette recette à" section shows options for "Mes recettes favoris" and "Je veux faire". The "Étiquettes" section includes "Gastronomie" (Méditerranéen, Italien) and "Régimes" (Pas d'œuf). The "Information nutritionnelle" section shows 434 Kcal (21,00% Énergie), 13 g of Graisse, 68 g of Hydrates de carbone, and 10 g of Protéine. A "Commencer à cuisiner" button is prominently displayed at the bottom. The bottom navigation bar includes icons for ACCUEIL, RECHERCHER, MODE MANUEL, LIVRE DE RECETTES GUIDÉES, CONFIGURATION, and PROFIL.

Information boxes pointing to specific features:

- Cuisinier
- Commentaires
- Évaluation
- Compatibilité
- Étiquettes
- Information nutritionnelle (*)
- Difficulté
- Coût
- Recette vérifiée (testé par nos cuisiniers experts)
- Sélection du nombre d'invités
- Temps
- Favoris
- Commencer à cuisiner en mode guidé pas à pas

Compatibilité: indique la compatibilité de la recette avec les différents modèles de Mycook (Mycook / Mycook Touch / Mycook Next). Vous devez sélectionner le Mycook avec lequel vous allez réaliser la recette pour vérifier s'il est compatible ou non.

Ingrédients et élaboration



Liste d'achats : vous pouvez ajouter tous les ingrédients à votre liste d'achats dans l'application.

Note : vous pouvez ajouter des commentaires sur les étapes, mais vous seul les verrez. Ils sont utiles si vous avez modifié un ingrédient ou un paramètre et que vous souhaitez le noter pour l'avenir.

Évaluations, requêtes et auteur

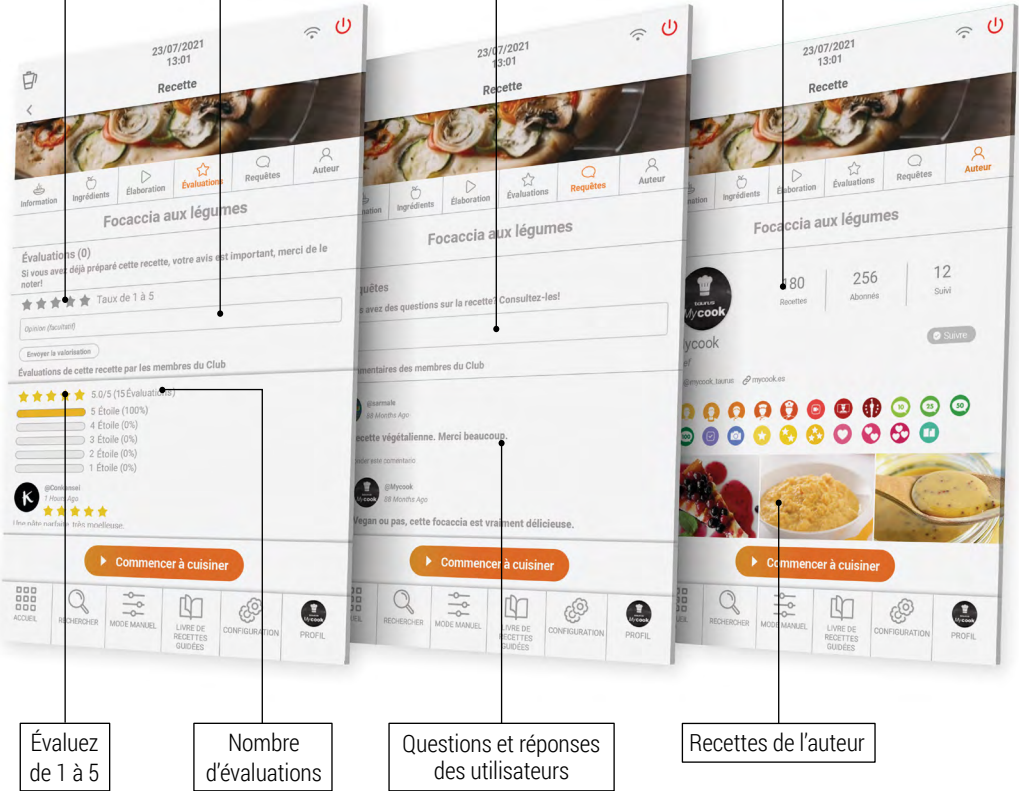
Laisser une évaluation (*)

Laissez un avis (*)

Laissez la requête (*)

Informations sur l'auteur

FR

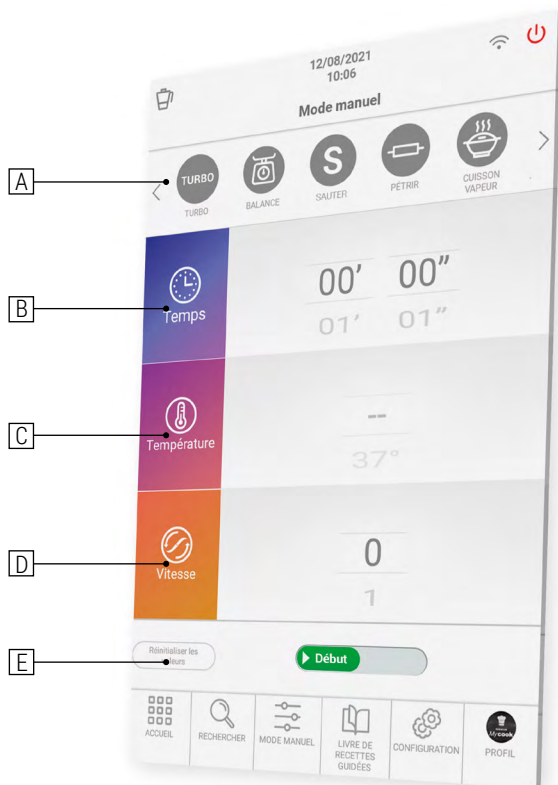


(*) Disponible uniquement avec Wi-Fi et si vous êtes inscrit au Club Mycook.

Mode manuel

Le mode manuel est l'allié idéal lorsque vous souhaitez réaliser vos propres préparations, en créant et en adaptant des recettes, ou en réalisant les fonctions complémentaires (broyer, écraser...) pour la préparation de tout plat.

Cette section offre un accès direct aux fonctions automatiques, comme les contrôles de temps, de température et de vitesse pour la préparation des recettes.



- A. **Fonctions automatiques** : détaillées dans la section fonctions automatiques.
- B. **Temps** : définissez le temps approprié pour chaque processus. Sélectionnez les minutes (00') ou les secondes (00'') en faisant glisser votre doigt sur les minutes/secondes. Vers le haut pour augmenter le temps ou vers le bas pour diminuer le temps.
En touchant l'icône "Temps" deux fois de suite, vous mettez la valeur du temps à 0.
- C. **Température** : choisissez la température en faisant glisser votre doigt sur le sélecteur correspondant.

Vous pouvez sélectionner la température degré par degré ou de 5 degrés par 5 degrés. Pour modifier la sélection, il suffit d'appuyer deux fois sur le côté droit de la valeur de température (chiffre). Cette fonctionnalité vous permet de sélectionner des valeurs de température plus précises ou de faire défiler plus rapidement la plage de température.

En touchant l'icône "Température" deux fois de suite, la valeur de la température est mise à 0.

- D. **Vitesse** : choisissez la vitesse en fonction du résultat que vous souhaitez obtenir. Vous trouverez des vitesses intermédiaires pour obtenir des résultats plus précis dans vos préparations.

En touchant l'icône "Vitesse" deux fois de suite, vous remettez la valeur de la vitesse à 0.

- E. **Remise à zéro des valeurs** : ce bouton remet à zéro les valeurs de temps, température et vitesse, toutes en même temps.

⚠ IMPORTANT : Lorsque vous démarrez le processus, vous pouvez modifier tous les paramètres pendant que la machine est en marche. Si vous mettez la vitesse à 0, la machine s'arrête.






Cuisiner à multiples niveaux








Vous pouvez cuisiner sur plusieurs niveaux en préparant jusqu'à 4 élaborations en même temps, en cuisinant dans pichet, dans le panier et dans le cuit vapeur avec le plateau intermédiaire. Cela vous permet de gagner du temps en cuisine.



Fonctions automatiques

Vous les trouverez dans la barre supérieure du mode manuel.

Fonction	Paramètres par défaut			Description
	Température	Temps	Vitesse	
 <p>SAUTER Permet de sauter, et de découper simultanément</p>	MAX	0 – 90 min	Sauté	La fonction Sauter permet de cuire et de couper. La température est réglée de manière à obtenir un sauté traditionnel. Avec une petite quantité de nourriture, la température se régule d'elle-même. Mettez toujours le couvercle pour éviter les éclaboussures.
 <p>TURBO Fonctionne à la vitesse maximale</p>	–	–	1 – 9	<p>Turbo manuel : faites glisser le bouton et maintenez-le enfoncé pendant la durée souhaitée, puis relâchez-le pour arrêter.</p> <p>Turbo Automatique : sélectionnez le nombre souhaité de coups de turbo et faites glisser le bouton.</p>
 <p>PÉTRIR Préparer les pâtes à pizza, pain, tartes, etc.</p>	–	1 sec – 3 min	Pétrissage	<p>Programme spécial pour un véritable pétrissage. Quantité maximale : 1kg. Placez le couvercle pour éviter les éclaboussures.</p> <p>La température n'est pas sélectionnable et la vitesse est variable : combinaison automatique-rapide-lente-repos. Temps recommandé : 1 à 2 minutes.</p> <p>N'utilisez jamais la palette mélangeuse avec cette fonction.</p>
 <p>CUISSON À VAPEUR Permet de cuire à la vapeur dans le panier et/ou dans le cuit vapeur pour une cuisson à plusieurs niveaux</p>	VAP	1 sec – 90 min	VAP	<p>Versez l'eau dans le pichet et placez les aliments dans le panier et/ou le cuit vapeur pour une cuisson à plusieurs niveaux.</p> <p>Il est recommandé de mettre 750 g d'eau. Vérifiez périodiquement qu'il y a suffisamment d'eau dans le pichet. Mycook Next fait évaporer environ 450 g d'eau toutes les 30 minutes.</p>
 <p>VITESSE PROGRESSIVE Pour obtenir la texture idéale pour les crèmes, purées, smoothies... Augmentez la vitesse progressivement sur une période de temps définie</p>	–	10 seg – 15 min	6 – 10	<p>La vitesse de départ doit être inférieure à la vitesse d'arrivée. Les vitesses de début et de fin sont automatiquement limitées pour un fonctionnement efficace et sûr.</p> <p>Vitesse maximale à chaud 9 et vitesse à froid 10.</p>

 <p>CUISSON LENTE Fonction spéciale pour la cuisson lente, comme dans la cuisine traditionnelle</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Vous pouvez travailler avec le pichet ouvert. Vous pouvez retirer les lames et mettre le bouchon pour simuler un pot traditionnel.
 <p>HAUTE TEMPÉRATURE Permet une cuisson constante à haute température sur une longue période de temps</p>	MAX	1 sec – 90 min	1 – 2	Vous pouvez cuire à la température maximale pendant une longue période, sélectionnable à votre convenance jusqu'à 90 minutes. Vous pouvez également choisir d'effectuer le processus avec la vitesse 1 ou 2.
 <p>BASSE TEMPÉRATURE Permet de cuire des aliments préalablement emballés sous vide pendant de longues périodes à des températures basses et contrôlées</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Idéal pour obtenir des textures tendres et juteuses dans les viandes, poissons, légumes... préservant beaucoup mieux tous leurs nutriments. Vous pouvez travailler avec le pichet ouvert. Vous pouvez retirer les lames et mettre le couvercle pour simuler un pot traditionnel. Vérifiez périodiquement le niveau d'eau dans le pichet. Ajoutez de l'eau en petites quantités afin de ne pas modifier la température de cuisson.
 <p>CHAUFFER Fonction spéciale pour chauffer l'eau jusqu'au point d'ébullition</p>	37-99 °C	AUTO	–	Lorsqu'il atteint la température sélectionnée, il s'arrête automatiquement.
 <p>DÉPART DIFFÉRÉ Programmez le début de l'étape de la recette de 1 heure à 8 heures</p>	0-140 °C	1 sec – 99 min	1-10	Cette fonction est idéale pour retarder le début de l'étape sélectionnée d'une recette d'une durée souhaitée (jusqu'à un maximum de 8 heures).
 <p>FONCTION DE PRÉ-NETTOYAGE Il s'agit d'une aide pour un nettoyage ultérieur au lave-vaisselle ou à la main</p>	AUTO	2 – 25 min	–	Aide à empêcher les aliments de coller et de sécher, ce qui facilite le nettoyage ultérieur.
 <p>BALANCE Permet de peser les aliments</p>	–	–	–	Vous pouvez peser les ingrédients au fur et à mesure que vous les mettez dans le pichet et vous disposez d'une fonction de tare pour commencer chaque pesée.

Comment nettoyer votre Mycook Next ?

- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de commencer toute opération de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imbibé de quelques gouttes de détergent, puis essuyez-le.
- N'utilisez pas de dissolvants ou de produits ayant un facteur Ph acide ou basique, comme l'eau de Javel, ou des produits abrasifs, pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les pièces de fonctionnement internes de l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames, car elles sont très tranchantes.
- Il est conseillé de toujours nettoyer l'appareil après chaque utilisation, en enlevant tous les résidus alimentaires.
- Lorsque vous nettoyez le couvercle ou le plateau en acier inoxydable, il est recommandé de retirer le joint d'étanchéité pour le nettoyer séparément.
- Les accessoires et le pichet peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à l'eau savonneuse avec une éponge ou une brosse non abrasive.
- L'intérieur du pichet et les lames peuvent être nettoyés en remplissant le pichet à moitié d'eau et en sélectionnant la fonction automatique de pré-nettoyage ou la vitesse TURBO à chaud ou à froid.
- Il est conseillé de retirer les lames de leur base pour un nettoyage et une hygiène correcte de la machine.
- Nettoyez l'écran tactile avec un chiffon doux en coton légèrement humidifié avec de l'eau. Procédez par des mouvements doux et circulaires, sans appuyer. Utilisez ensuite un chiffon en microfibre pour sécher la surface de l'écran. Utilisez uniquement un chiffon doux et non pelucheux. Les chiffons ou serviettes rugueux, les serviettes en papier et autres articles similaires peuvent endommager l'écran.

⚠ ATTENTION : L'utilisation de certaines épices alimentaires comme le curcuma ou le curry, ainsi que certains aliments et colorants alimentaires, peuvent tacher ou colorer certaines parties de l'appareil.

Bienvenue à l'art de la cuisine

Mycook Next est la prochaine étape dans le monde de la cuisine, c'est le prochain, c'est pourquoi nous allons toujours de l'avant et nous améliorons. Vous pouvez trouver ce guide rapide mis à jour sur www.mycook.com

Vous trouverez le contact du service technique ou du service clientèle en scannant le QR ci-dessous.



Index

Willkommen	67
Was macht Mycook Next so einzigartig?.....	68
Verpackungsinhalt	69
Grundlegende Schritte vor dem Kochen	70
So montieren und demontieren Sie die NextBLADES am Kochbehälter	70
Unterer Stopfen des Kochbehälter	71
Kochbehälter	71
Deckel des Kochbehälter	72
Deckeldichtung	73
Dosierbecher / Messbecher	73
Spatel	73
Rühraufsatz	74
Korb – Sieb	75
Spritzschutz	75
Dampfgarer	76
Stand-by-Modus	77
LED-Anzeige	77
Inbetriebnahme und Erstkonfiguration von Mycook Next	78
Mycook Club	79
Voice Cooking: Konnektivität mit Alexa und Google Assistant	81
Hauptmenü	82
Obere Leiste	83
Benutzerprofil	84
Suchen	85
Was er alles kann?	86
Geführter Kochmodus	86
Basisinformation des Rezeptes	87
Zutaten und Zubereitung	88
Bewertungen, Abfragen und Autor	89
Manueller Modus	90
Kochen auf mehreren Ebenen	91
Automatische Funktionen	92
Wie wird Ihr Mycook Next gereinigt?.....	94
Kontakt	95

WILLKOMMEN BEI DER NÄCHSTEN GENERATION DES KREATIVEN KOCHENS, WILLKOMMEN BEI MYCOOK NEXT



DE

Mycook Next ist eine hochmoderne Küchenmaschine, die es jedem ermöglicht, wundervolle Gerichte zu zaubern.

Mit Ihrem Mycook Next, erreichen Sie ein neues Level, in der Kunst des Kochens.

Nutzen Sie die modernste Technologie und die hochwertige Qualität des Mycook Next beim zubereiten neuer Gerichte. Mit seinem 10-Zoll-Touchscreen bietet er, eine einfache und benutzerfreundliche Bedienoberfläche zum stöbern in den verschiedensten Rezepten, die dazu einladen neue Gerichte zu entdecken und auf die einfachste Art und Weise zu kochen.

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihren Mycook Next optimal nutzen, das Beste aus ihm herausholen und jedes Rezept in ein Kunstwerk verwandeln.

Was macht Mycook Next einzigartig?

Entdecken Sie alle Funktionen Ihres neuen Mycook Next.



XXL 10,1" Touchscreen-Display

Die perfekte Bühne zum Kochen



XXL-Kochbehälter

Um Ihren Kreationen keine Grenzen zu setzen



Sprachassistent

Konnektivität mit Alexa und Google Assistant



Next Induction

Neue Generation des Temperaturmanagements für Ihre Meisterwerke (140 °C Maximaltemperatur)



Hochpräzise integrierte Waage

Ermöglicht das Abwiegen aller Zutaten mit einer Genauigkeit von 1 Gramm



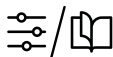
Nährwertangaben

Alle Rezepte sind mit einer vollständigen Analyse der Nährwertangaben versehen



Club Mycook

Ein Club, um Ihre Werke zu teilen, ein Ort, an dem es immer neue Rezepte gibt



Arten des Kochens: manuell und geführt

Wählen Sie den Modus, den Sie für die Erstellung Ihrer Kunstwerke bevorzugen



Küche mit 4 Ebenen

Sie können mehrere Gerichte auf einmal zubereiten, um Zeit in der Küche zu sparen



Praktisches und einfach zu bedienendes Zubehör

5 Zubehörteile zur Entfesselung Ihrer Inspiration



Automatische Funktionen

12 Zusatzfunktionen wie Anbraten, Niedertemperatur, Dämpfen, verzögerter Start...



Spülmaschinengeeignet

Alle Zubehörteile, Klingen und Kochbehälter sind spülmaschinenfest

Verpackungsinhalt Mycook Next



- A. Dosierbecher - Messbecher
- B. Deckel des Kochbehälters
- C. Deckeldichtung
- D. Kochbehälter
- E. Knopf zum Öffnen des Kochbehälterdeckels
- F. NextBLADES: Messer mit Dichtung
- G. Unterer Stopfen des Kochbehälters mit Dichtungsring

- H. Befestigungsring der Messer / Deckel des Kochbehälters
- I. Zentraleinheit
- J. LED-Licht
- K. Stand-by-Zone (Stand-by-Modus)
- L. Touchscreen / Bedienfeld
- M. Hauptnetzschalter ein/aus
- N. Stromkabel
- O. Etikett mit TYP-Kennung und Seriennummer

- ZUBEHÖRTEILE**
- P. Rühraufsatz
 - Q. Spatel
 - R. Gareinsatz-Sieb
 - S. Spritzschutz
 - T. Dampfgarer
 - U. Zwischenbehälter
 - V. Deckel des Dampfgarers

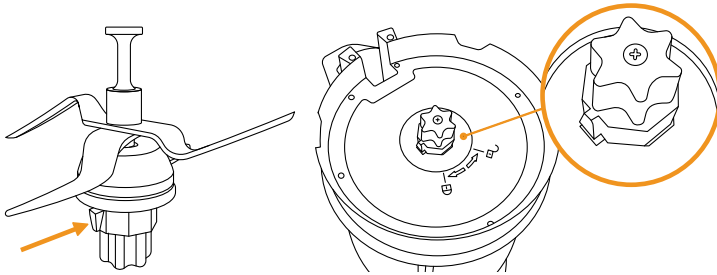
Grundlegende Schritte vor dem Kochen

Wir empfehlen, Ihren Mycook Next an einem festen Platz in der Küche zu platzieren, um die Bedienung zu erleichtern.

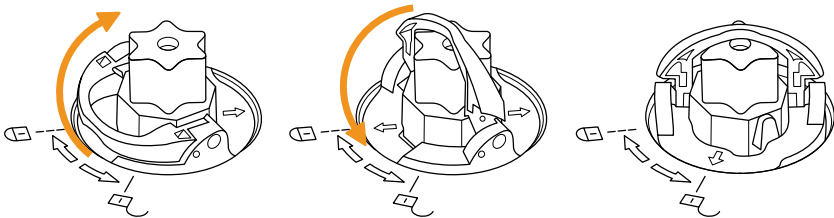
Entdecken Sie die Verwendungsmöglichkeiten der verschiedenen Teile und Zubehörteile Ihres Mycook Next.

So montieren und demontieren Sie die NextBLADES am Kochbehälter:

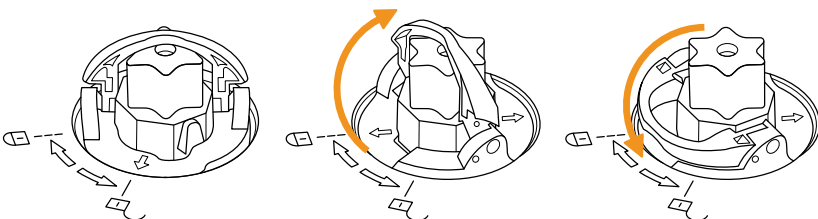
Der NextBLADES Einsatz verfügt über zwei seitliche Drehpunkte, die als Referenz für die Zentrierung der Messer und deren korrekte Befestigung am Kochbehälter dienen.



Um NextBLADES aus dem Kochbehälter zu entfernen, öffnen Sie den Sicherheitshebel und drehen Sie den Klingenverriegelungsring gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie dann die Klingen aus dem Kochbehälter und achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.



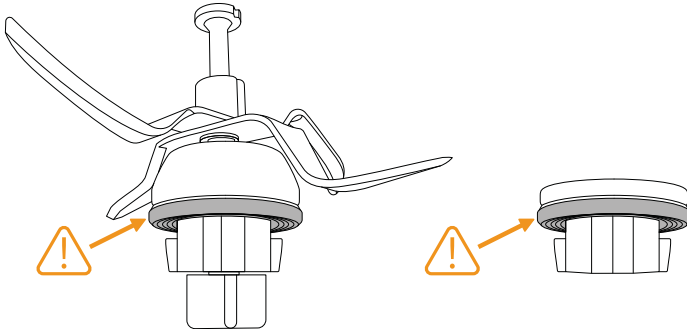
Setzen Sie die NextBLADES mit dem Dichtungsring in das Kochbehälter ein und achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden. Drehen Sie den Kochbehälter auf den Kopf und halten Sie die Messer mit der Hand in ihrem Gehäuse. Stecken Sie den Sicherungsring auf die Zapfen der Messer und drehen Sie ihn wie gezeigt im Uhrzeigersinn und schließen Sie den Sicherungshebel.



Unterer Stopfen des Kochbehälters

Mycook Next ermöglicht es Ihnen, ohne Klingen zu kochen, wie in einem herkömmlichen Topf, verwenden Sie dafür den Stopfen statt des Messers. Sie können dämpfen, Wasser erhitzen, langsam bei niedriger Temperatur kochen...

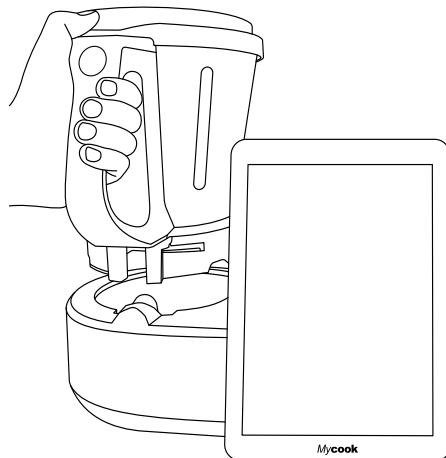
Sie werden auf die gleiche Weise montiert und demontiert wie die NextBLADES.



⚠ WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass sowohl die Klingen als auch die untere Kappe mit der richtigen Dichtung versehen sind. Seien Sie beim Umgang mit den Klingen besonders vorsichtig, da sie sehr scharf sind.

Kochbehälter

Zum Anbringen und Abnehmen des Kochbehälters von der Zentraleinheit nehmen Sie ihn einfach mit Hilfe des Griffs auf.



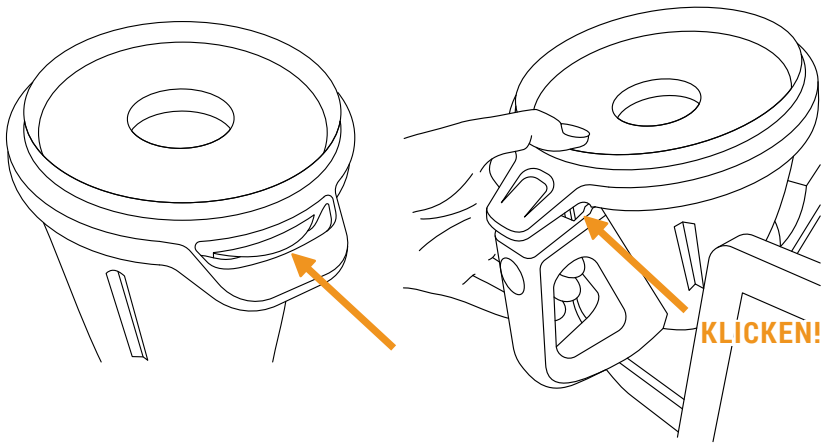
Mycook Next verfügt über eine automatische Verriegelung, die bei den Kochvorgängen, bei denen der Motor in Betrieb ist, aktiviert wird. Das gleiche System entriegelt den Kochbehälter, wenn der Vorgang beendet ist.

Deckel des Kochbehälters

Er hat vorne eine Rille, die in die Ausgussöffnung des Kochbehälters passt, und hinten eine Lasche, die in die Rille des Griffs passt.

Der Deckel verfügt über ein zentrales Öffnung, durch das Sie Flüssigkeiten und kleine Lebensmittel direkt in den Kochbehälter gießen können, mit dem Spatel auf das Innere des Kochbehälters zugreifen können, um den Inhalt umzurühren, und den Messbecher aufzunehmen.

Um den Kochbehälter zu verschließen, setzen Sie den Behälterauslauf in den vorderen Schlitz des Deckels ein, drehen den Deckel in die geschlossene Position und drücken, bis er einrastet.



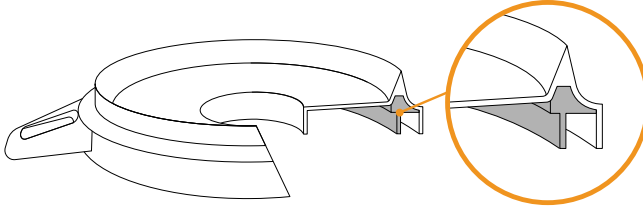
Um den Deckel des Kochbehälters abzunehmen, drücken Sie einfach die Deckelentriegelungstaste am Behältergriff und nehmen den Deckel ab.



Deckeldichtung

Die Deckeldichtung verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten aus dem Kochbehälter. Diese Dichtung kann entfernt werden, um Reinigungsarbeiten zu erleichtern.

Diese Dichtung hat nur eine Position, die dicke Seite muss in Kontakt mit der Abdeckung sein.

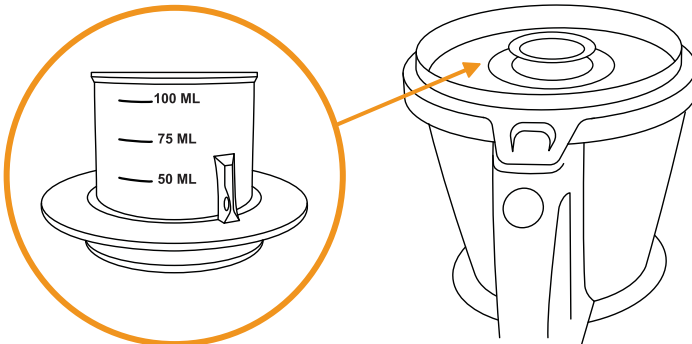


⚠ WICHTIG: Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn diese Dichtung nicht korrekt im Deckel montiert ist.

Dosierbecher/ Messbecher

Ermöglicht die Messung des Volumens bestimmter Inhaltsstoffe. Er verfügt über eine Messskala und sein maximales Fassungsvermögen bis zum Rand beträgt 100 ml.

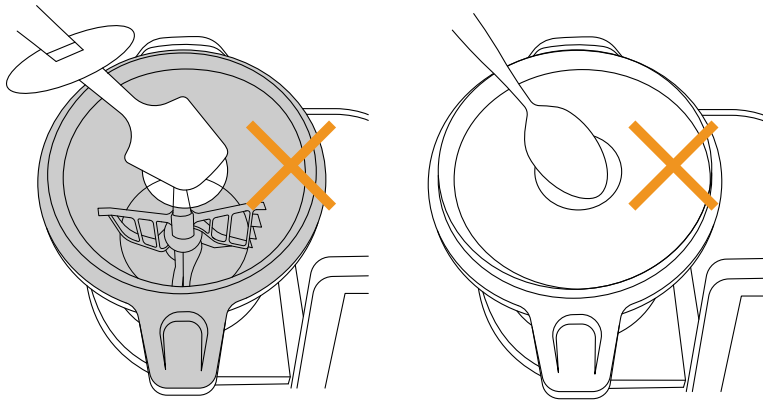
Indem er in der Öffnung des Deckels platziert wird, dient er als Spritzschutz und verhindert den Wärme- und Flüssigkeitsverlust beim Kochen.



Spatel

Der Spatel wird zum Umrühren der Speisen verwendet, um zu verhindern, dass sie an den Seiten des Kochbehälters haften bleiben, und um beim Entleeren des Kochbehälters zu helfen.

Außerdem können Sie den Korb mithilfe des Hakens herausnehmen und sich so nicht verbrennen, wenn der Korb heiß ist.

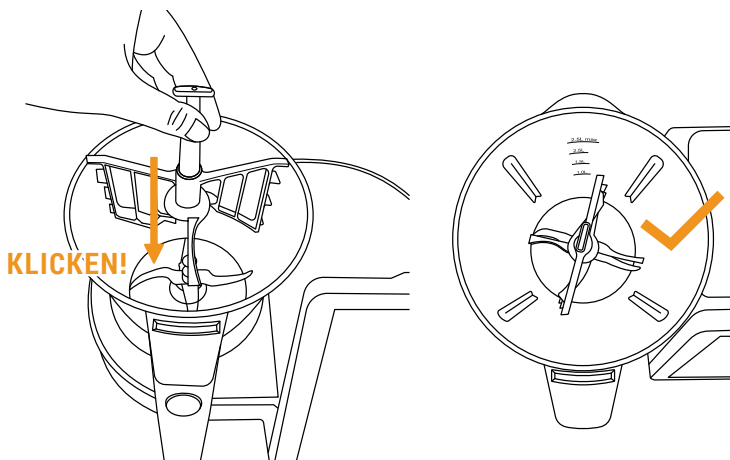


⚠ WICHTIG: Stecken Sie den Spatel niemals durch die zentrale Öffnung des Deckels, wenn Sie mit dem in den Messern integrierten Rühraufsatz arbeiten. Verwenden Sie niemals andere Utensilien durch die Öffnung im Deckel, wenn der Roboter als Ersatz für den Spatel in Betrieb ist. Dies kann gefährlich sein.

Rühraufsatz

Der Rühraufsatz dient zum Emulgieren, Aufschlagen von Sahne, Rahm, Eischnee..., er kann auch zum Rühren bestimmter Lebensmittel verwendet werden.

Um den Rührer zu befestigen, führen Sie ihn in den Schaft der Messer ein und drehen ihn mit leichtem Druck an der Unterseite, bis er gleitet und Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass er korrekt verankert ist. Um den Rührer zu entfernen, ziehen Sie ihn nach oben, bis er ausgeklinkt ist.

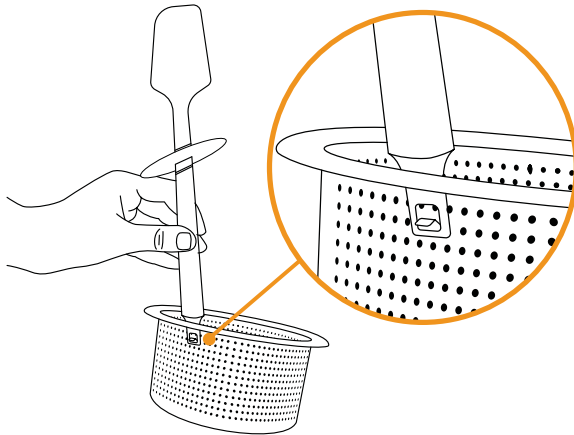


⚠ WICHTIG: Verwenden Sie den Rührer niemals mit höheren Geschwindigkeiten als 5 oder mit der integrierten Knetfunktion.

Korb – Sieb

Der Korb – Sieb wird zum Kochen von Zutaten verwendet, die nicht püriert oder zerkleinert werden müssen, sowie zum Abseihen von Brühen, Smoothies, Säften... und sogar zum Dämpfen von kleinen Mengen von Lebensmitteln.

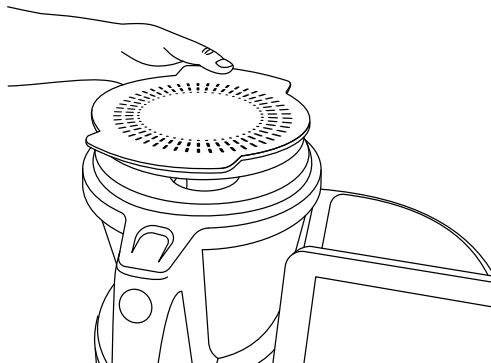
Verwenden Sie zum Entfernen den Spatel, damit Sie den Korb leicht und ohne sich zu verbrennen herausnehmen können. Stecken Sie das obere Ende des Spatels durch die Öffnung im Korb und haken Sie die Lasche am Spatel ein. Wenn er eingeführt ist, ziehen Sie nach oben, um den Korb zu entnehmen.



Spritzschutz

Der Spritzschutz dient dazu, beim Arbeiten mit hohen oder Turbo-Geschwindigkeiten das Austreten von Spritzern aus der zentralen Öffnung des Deckels zu verhindern und gleichzeitig bei heißen Zubereitungen den Dampf aus dem Kochbehälter entweichen zu lassen.

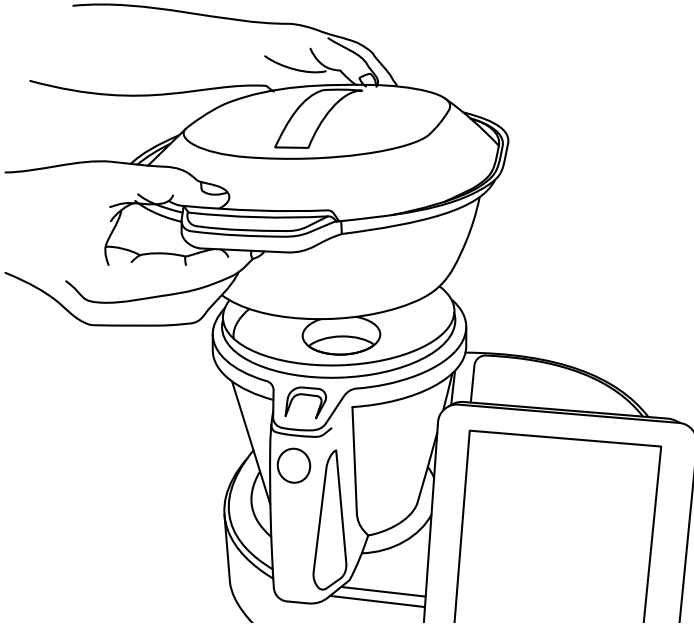
Setzen Sie ihn direkt auf den Deckel vom Kochbehälter, wobei Sie den Dosierbecher vorher entfernen müssen.



Dampfgarer

Der Dampfbehälter dient zum Dämpfen größerer Mengen an Speisen und ermöglicht das Garen auf zwei Ebenen (Fleisch, Gemüse, Fisch...).

Mit dem Zwischenbehälter können Sie zwei Arten von Lebensmittel gleichzeitig zubereiten. Ohne den Zwischenbehälter können Sie größere Mengen an Speisen dämpfen.



Setzen Sie den Dampfbehälter direkt auf den Deckel des Kochbehälters. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Messbecher vom Deckel abgenommen haben und dass Sie eine ausreichende Menge Wasser in den Kochbehälter gefüllt haben, entsprechend der Zeit, die Sie zum Dämpfen benötigen (Mindestmenge 0,5-0,75 Liter).

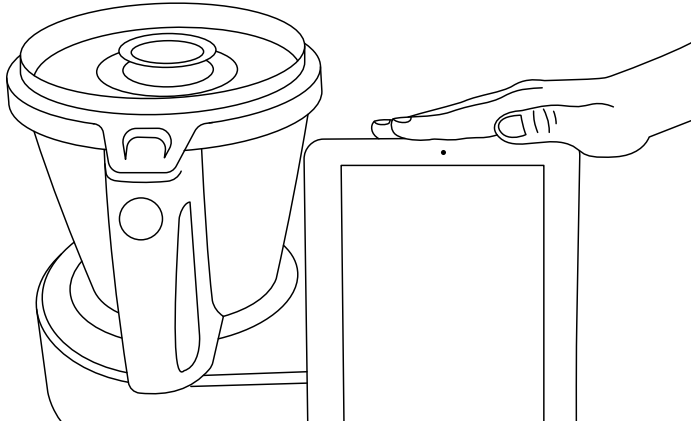
⚠️ WARNUNG: 0,5 Liter Wasser reichen aus für 30 Minuten Dampfgaren.

Bei Arbeiten in heißem Zustand oder beim Dämpfen werden hohe Temperaturen erreicht. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, insbesondere bei Edelstahlteilen, da Verbrennungsgefahr besteht.

Modus Stand-by

Dient dazu, das Gerät in den Ruhezustand zu versetzen.

Wenn Mycook Next 30 Minuten lang untätig bleibt, geht es automatisch in den Stand-by-Modus.



Zum Aktivieren tippen Sie im Ruhemodus auf den Weckbereich, bis das Licht auf blau wechselt.

LED-Anzeige

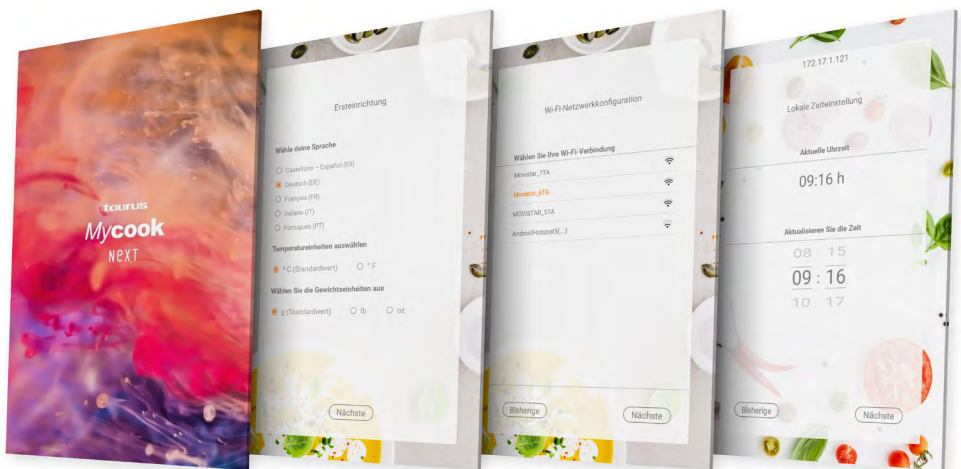
Zeigt den Status Ihres Mycook Next an.

- **Blau:** das Gerät startet oder hat die Hand des Benutzers erkannt, so dass es aus dem Ruhezustand kommt und startet.
- **Grün:** das Gerät ist nun betriebsbereit.
- **Grün blinkend:** die Maschine arbeitet im Kaltbetrieb.
- **Rot blinkend:** die Maschine arbeitet im Warmbetrieb.
- **Weiß blinkend:** das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

Inbetriebnahme und Erstkonfiguration von Mycook Next

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, ziehen Sie das Anschlusskabel vollständig heraus und prüfen Sie, ob es nicht durch das Gerät selbst oder andere Gegenstände eingeklemmt oder verdeckt wird.

Betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite des Geräts. In der Stellung "I" schaltet sich das Display automatisch ein und die Kontrollleuchte leuchtet blau. Wenn das Gerät betriebsbereit ist, wechselt die Kontrollleuchte auf grün.



Begrüßung

Erstkonfiguration

Konfiguration des
Wi-Fi-Netztes

Einstellung
der Ortszeit

Stellen Sie in einem ersten Schritt die Anfangskonfiguration des Geräts ein: Sprache, Temperatureinheiten und Gewichtseinheiten.

Verbinden Sie das Gerät mit Ihrem Wi-Fi-Netzwerk.


Wenn Sie diesen letzten Schritt überspringen, können Sie jederzeit eine Verbindung zu Ihrem Wi-Fi-Netzwerk herstellen, indem Sie einfach das Wi-Fi-Symbol oben rechts auf dem Bildschirm oder über das Menü drücken: **Einstellungen > Verbindung Wi-Fi**

Wenn Sie den Schritt der Wi-Fi-Verbindung überspringen, haben Sie nur Zugriff auf die im Gerät selbst enthaltenen Rezepte und können nicht auf die unbegrenzten Rezepte der Mycook-Community zugreifen. Sie können sich auch nicht registrieren, um auf bestimmte Vorteile und zusätzliche Funktionen des Mycook-Clubs zuzugreifen, wie z. B. das Organisieren und Speichern von Lieblingsrezepten, das Senden von Rezepten aus Ihrer mobilen App an das Gerät, das Erstellen der Einkaufsliste von Zutaten, das

Bewerten und Kommentieren von Rezepten, das Hinzufügen von Notizen zu Rezepten usw.

Danach wird die Ortszeit automatisch eingestellt. Sie können sie aber ändern, wenn Sie möchten.

Schließlich können Sie sich registrieren oder dem Mycook Club beitreten, um das Beste aus Ihrem Mycook Next herauszuholen. Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt Mycook Club.

 **ANMERKUNG:** Wenn ein Update verfügbar ist, wird ein Popup-Fenster auf Ihrem Bildschirm angezeigt. Klicken Sie auf "Download" und dann auf "Installieren", um das Upgrade Ihres Mycook Next abzuschließen. Es ist empfehlenswert, Ihren Mycook Next immer auf dem neuesten Stand zu halten.

Mycook Club

Genießen Sie alle Vorteile, Teil eines Clubs zu sein, der täglich wächst, sowohl in Bezug auf Benutzer als auch auf Rezepte.

Es steht Ihnen eine unendliche Anzahl von kostenlosen Rezepten zur Verfügung, die ständig erweitert wird. Sie können Rezepte erstellen und nach Ihrem Geschmack anpassen, sie in die Mycook-Cloud hochladen, um sie auf all Ihren Geräten zur Verfügung zu haben, Ihre Lieblingsrezepte speichern, sie teilen, kommentieren, bewerten, persönliche Notizen zu den Rezeptschritten hinzufügen... sowie eine Community voller Köche/innen finden, mit denen Sie Ihre Kommentare teilen können.

Sobald Sie aktualisiert und mit dem Wi-Fi verbunden sind, können Sie dem Mycook Club beitreten und alle Vorteile eines Mycooker nutzen!



Werden Sie Mitglied im Mycook Club!

Registrieren

Anmelden

Wenn Sie noch kein Mitglied sind, registrieren Sie sich kostenlos.

Registrieren > Geben Sie Ihre Daten ein (E-Mail, Benutzername und Passwort)

Wenn Sie bereits Mitglied im Club sind, melden Sie sich einfach mit Ihren Benutzerdaten am Gerät an, die Sie auch auf der Website und in der App verwenden werden.

Einloggen > Geben Sie Ihre Benutzerdaten ein

Um den Club und die Anwendung in vollem Umfang nutzen zu können, empfehlen wir Ihnen, Ihre persönlichen Daten zu vervollständigen und Ihre Präferenzen in Ihrem Benutzerprofil anzugeben. In diesem Abschnitt können Sie angeben, ob Sie eine bestimmte Art von Diät einhalten (vegan, laktosefrei, eifrei, glutenfrei, vegetarisch oder kalorienarm), ob Sie irgendwelche Allergien haben oder ob es eine Zutat gibt, die Sie nicht mögen.

Profil > Mein Profil konfigurieren > Persönliche Daten / Meine Präferenzen

Sie können Ihre Profildaten auch unter www.mycook.com oder über die Mycook-Anwendung für Smartphones und andere Geräte vervollständigen.

In der App können Sie alle Rezepte einsehen, Ihren Einkaufskorb erstellen, mit anderen Mycooker@s und mit Ihrem Mycook Next interagieren.

Kostenlos im [App Store](#) und bei [Google Play](#) erhältlich.

Voice Cooking: Konnektivität mit Alexa und Google Assistant



DE

Mycook ist mit Alexa und Google Assistant kompatibel. Über die Anwendungen können Sie sich mit dem Mycook Club verbinden, um alle Vorteile zu nutzen: Suchen Sie nach Rezepten, sehen Sie sich den wöchentlichen Menüplaner an, hören Sie sich Benachrichtigungen vom Mycook Club an... und senden Sie sogar Rezepte an das Gerät, wenn es über eine Wi-Fi-Verbindung verfügt.

Sie werden in der Lage sein, die Mycook-App über Amazon Alexa oder Google Home sprachgesteuert zu aktivieren. Sobald Sie diese Funktion aktiviert haben, verbinden Sie sich mit Ihrem Benutzernamen mit dem Mycook Club und beginnen Sie, alle Optionen zu nutzen.

Sie können die Anwendung per Sprache bedienen, unabhängig davon, ob Sie das sprachgesteuerte Gerät oder die Anwendung haben.

Hauptmenü

Wenn Sie den Mycook Next starten oder die Taste "Start" drücken, wird der Hauptbildschirm angezeigt:



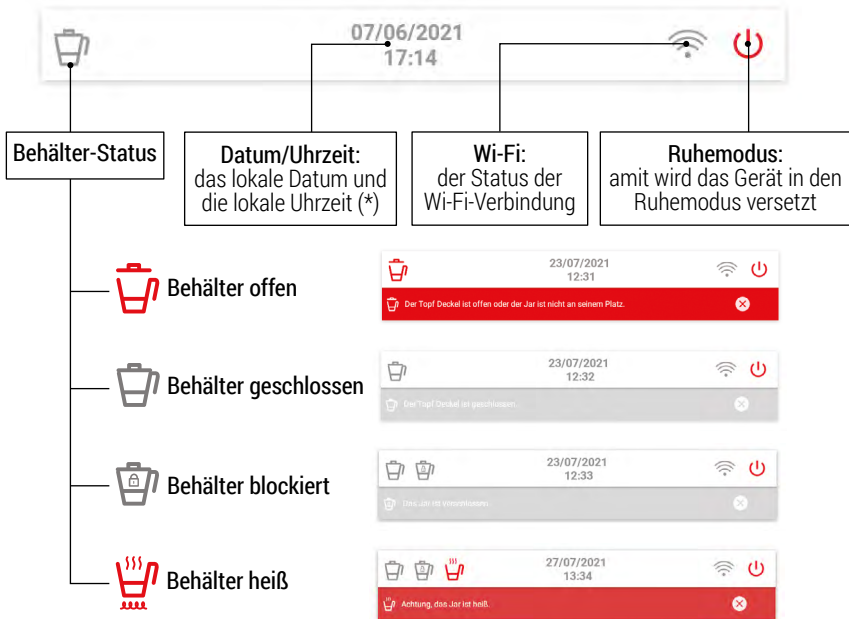
- A. **Club Mycook:** zeigt alle Clubaktivitäten in Echtzeit an (*)
- B. **Benutzer/Profil:** zeigt das Profilbild des Benutzers an und ermöglicht die Registrierung oder den Zugang zum Club. Einmal registriert, zeigt es Informationen über Ihr Benutzerprofil, Ihre Bewertungen, Ihre Rezepte, Ihren Warenkorb... (*)
- C. **Geführtes Rezept:** ermöglicht es Ihnen, die geführten Rezepte Schritt für Schritt zu kochen. Sie finden hier die Rezepte für Ihren Mycook Next sowie die Möglichkeit, die restlichen Club-Rezepte einzusehen, die mit anderen Modellen kompatibel sind.
- D. **Köche/innen:** zeigt die Köche im Mycook Club, die Rezepte veröffentlicht haben. (*)
- E. **Meine Lesezeichen:** Ihre Lieblingsrezepte, die Rezepte, die Sie als Lesezeichen gespeichert haben, und die Historie der Rezepte, die Sie zubereitet haben, werden angezeigt. (*)
- F. **Rezepte:** zeigt die neuesten im Mycook Club veröffentlichten Rezepte. (*)
- G. **Konfiguration Startmenü:** Mit dieser Funktion können Sie die Startbildschirme nach Ihren Wünschen konfigurieren, indem Sie Elemente aus den verschiedenen verfügbaren

Optionen hinzufügen oder entfernen. Sie können die verschiedenen Elemente auch nach belieben verschieben, indem Sie sie in einen anderen Bereich des Bildschirms verschieben.

- H. **Suchen:** ermöglicht Ihnen die Suche nach Rezepten im Mycook-Club. (*)
- I. **Manueller Modus:** ermöglicht das Garen im Handbetrieb, sowohl im Grundbetrieb als auch mit den Besonderen Funktionen.
- J. **Einstellungen:** ermöglicht Ihnen die Einstellung von Geräteparametern wie WiFi, Display, Ton/Benachrichtigungen sowie die Anzeige von Produktinformationen oder die Durchführung eines Software-Updates der Benutzeroberfläche.
- K. **Tipps:** in diesem Abschnitt finden Sie einige Tipps und Tricks zum Kochen sowie Hinweise zu Ihrem Mycook Next und seinen Funktionen.
- L. **Hilfe:** hier finden Sie eine Auswahl an Videos, die Ihnen helfen, Ihre Unklarheiten zu beseitigen und das Beste aus Ihrem Mycook Next herauszuholen.

Obere Leiste

In der oberen Leiste finden Sie immer die folgenden Informationen:



(*) Nur verfügbar, wenn eine Wi-Fi-Verbindung besteht

Benutzerprofil



- A. Erreichter **Rang** des Küchenchefs
- B. **Soziale und Web-Profilinformationen**
- C. Im Mycook Club gewonnene **Medaillen**
- D. **Anzahl der freigegebenen Rezepte | Anzahl der Follower | Anzahl der Köche, denen Sie folgen**
- E. **Mein Profil konfigurieren:** Ihre persönlichen Daten, Ihr Mycook Club-Profil und Ihre Präferenzen
- F. **Benachrichtigungen:** alle Benachrichtigungen, die Sie erhalten haben
- G. **Meine Einkaufsliste:** Die Zutaten, die Sie aus einem Rezept oder von Hand hinzugefügt haben, werden angezeigt. Sie können sie auch von der App aus konsultieren, wo immer Sie sind.
- H. **Meine Rezepte:** Rezepte, die Sie erstellt und in den Mycook Club hochgeladen haben.

- I. **Meine Lesezeichen:** Ihre Lieblingsrezepte, die Rezepte, die Sie als Lesezeichen gespeichert haben, und die Historie der Rezepte, die Sie zubereitet haben, werden angezeigt.
- J. **Abmelden:** Ihren Benutzernamen

Suchen

Dies ist die Hauptsuchmaschine für Club Mycook-Rezepte. Sie können in der oberen Leiste nach Rezeptname, Zutat oder Stichwort suchen, um das ideale Rezept für jeden Anlass zu finden.

In der erweiterten Suchmaschine können Sie nach Zutaten, Art des Rezepts, Zubereitungszeit, Ernährung usw. filtern.

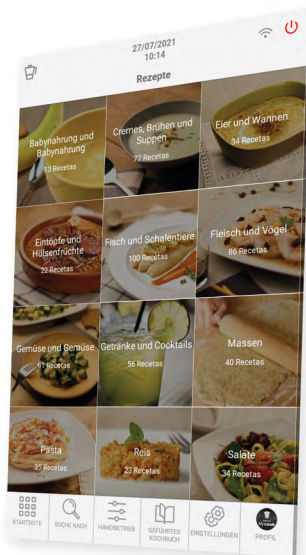


Was er alles kann?

Holen Sie das Beste aus Ihrem Mycook Next mit seinen verschiedenen Kochmöglichkeiten heraus: manueller Modus, geführter Kochmodus oder mit allen Sonderfunktionen.

Geführter Kochmodus

Mit Mycook Next ist das Kochen sehr einfach und im Rezeptmodus sogar noch einfacher, denn Sie brauchen nur die richtigen Zutaten und der Roboter kümmert sich um alles, vom Abwiegen bis zur Verarbeitung, und Sie müssen nur die Zubereitungsschritte bestätigen, während das Gerät Sie durch jeden der zu befolgenden Schritte führt.



Dieser Rezepturmodus kann mit oder ohne Wi-Fi-Verbindung verwendet werden, wobei Folgendes zu beachten ist:

- **Ohne WiFi-Anschluss:** finden Sie ein Grundrezeptbuch mit 500 von Mycook autorisierten Rezepten, die alle von unseren Expertenköchen überprüft wurden.
- **Mit WiFi-Anschluss:** Mit dem WiFi-Anschluss stehen Ihnen alle Rezepte des Mycook Clubs zur Verfügung, sowohl Ihre eigenen Rezepte als auch die von anderen Nutzern geteilt, deren Anzahl ständig wächst und aktualisiert wird.

Finden Sie die Rezepte, die Sie interessieren, über die Schaltfläche "Suchen" mit ihren verschiedenen erweiterten Suchoptionen oder über die Schaltfläche "Geführtes Kochbuch", wo die Rezepte nach Art des Gerichts geordnet sind.

Basisinformation des Rezeptes

The screenshot shows a mobile application interface for a recipe titled "Gemüsefocaccia". The interface includes a top navigation bar with icons for "Information", "Zutaten", "Ausarbeitung", "Bewertungen", "Abfragen", and "Autor". The recipe details section shows a star rating, a heart icon for favorites, a timer (1h 23m 40s), and a "Portionen" selector (2, 4, 6). Below this is a "Fügen Sie dieses Rezept hinzu" section with "Meine Lieblingsrezepte" and "Willst du tun" options. The "Etiketten" section lists "Gastronomie", "Milchfrei", "Eiweißreich", "Kein Ei", and "Vegetarier". The "Nährwert-Information" section displays: 434 Kcal, 13 g Fett, 68 g Kohlenhydrate, and 10 g Proteines. At the bottom, there is a "Fang an zu kochen" button and a navigation bar with icons for "STARTSEITE", "SUCHE NACH", "HANDBETRIEB", "GEFÜHRTES KOCHBUCH", "EINSTELLUNGEN", and "PROFIL".

Annotations on the right side of the image point to the following features:

- Schwierigkeitsgrad
- Kosten
- Geprüftes Rezept: Getestet von unseren Expertenköchen
- Anzahl der Gäste auswählen
- Zeit
- Favoriten
- Starten Sie den Kochvorgang im schrittweise geführten Modus

Annotations on the left side of the image point to the following features:

- Kochen
- Kommentare
- Bewertung
- Kompatibilität
- Tags
- Nährwertangaben (*)

DE

Kompatibilität: Zeigt die Kompatibilität des Rezepts mit den verschiedenen Mycook-Modellen (Mycook / Mycook Touch / Mycook Next) an. Sie müssen den Mycook auswählen, mit dem Sie das Rezept zubereiten wollen, um zu prüfen, ob es kompatibel ist oder nicht.

Zutaten und Zubereitung



Einkaufsliste: Sie können in der App alle Zutaten zu Ihrer Einkaufsliste hinzufügen.

Notiz: Sie können den Schritten beliebige Kommentare hinzufügen, die nur Sie sehen können und die nützlich sind, wenn Sie eine Zutat oder einen Parameter geändert haben und dies für die Zukunft festhalten wollen.

Bewertungen, Abfragen und Autor

Bewertung hinterlassen (*)

Feedback hinterlassen (*)

Anfrage hinterlassen (*)

Angaben des Autors



Bewertung von 1 bis 5

Anzahl der Bewertungen

Fragen und Antworten von Nutzern

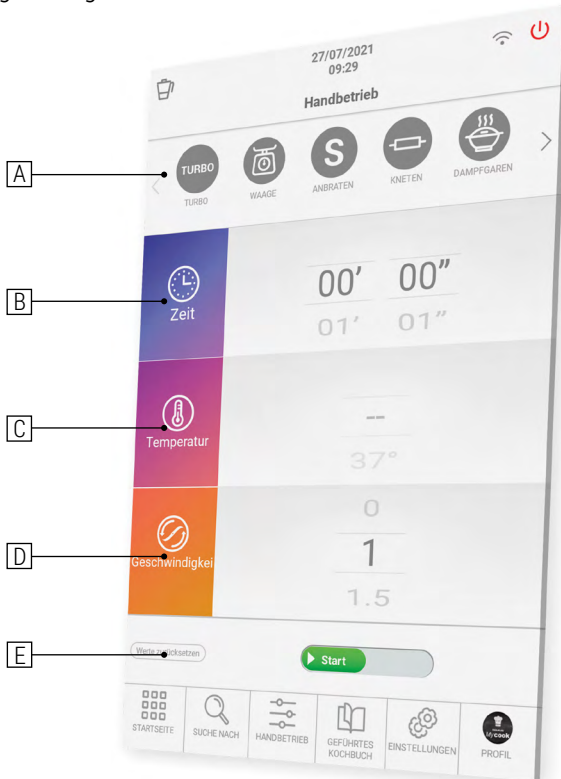
Rezepte des Autors

(*) Nur verfügbar mit Wi-Fi und wenn Sie im Mycook Club registriert sind.

Manueller Modus

Der manuelle Modus ist der perfekte Verbündete, wenn Sie Ihre eigenen Zubereitungen vornehmen, Rezepte erstellen und anpassen oder die ergänzenden Funktionen (Mahlen, Zerkleinern...) für die Zubereitung eines beliebigen Gerichts ausführen möchten.

Dieser Bereich bietet direkten Zugriff auf Sonderfunktionen sowie Zeit-, Temperatur- und Geschwindigkeitsregler für die Rezeptzubereitung.



- A. **Besondere Funktionen:** die im Abschnitt Besondere Funktionen beschrieben sind.
- B. **Zeit:** stellen Sie die entsprechende Zeit für jeden Prozess ein. Wählen Sie Minuten (00') oder Sekunden (00"), indem Sie mit dem Finger über die Minuten/Sekunden streichen. Nach oben, um die Zeit zu erhöhen oder nach unten, um die Zeit zu verringern.
Durch zweimaliges Berühren des Symbols "Zeit" in Folge wird der Zeitwert auf 0 gesetzt.
- C. **Temperatur:** wählen Sie die Temperatur, indem Sie mit dem Finger über den entsprechenden Wahlschalter fahren.
Sie können die Temperatur gradweise oder in Schritten von 5 Grad auswählen. Um

die Auswahl zu ändern, tippen Sie einfach zweimal hintereinander auf die rechte Seite des Temperaturwertes (Zahl). Mit dieser Funktionalität können Sie genauere Temperaturwerte auswählen oder schneller durch den Temperaturbereich blättern.

Durch zweimaliges Berühren des Symbols "Temperatur" in Folge wird der Temperaturwert auf 0 gesetzt.

- D. **Geschwindigkeit:** wählen Sie die Geschwindigkeit je nach gewünschtem Ergebnis. Sie werden Zwischengeschwindigkeiten vorfinden, um präzisere Ergebnisse bei Ihren Präparationen zu erzielen.

Durch zweimaliges Berühren des Symbols "Geschwindigkeit" in Folge wird der Geschwindigkeitswert auf Null zurückgesetzt.

- E. **Zurücksetzen der Werte:** mit dieser Taste werden die Werte für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit gleichzeitig auf 0 gesetzt.

⚠ WICHTIG: Wenn Sie den Prozess starten, können Sie alle Parameter ändern, während die Maschine läuft. Wenn Sie die Geschwindigkeit auf 0 stellen, bleibt die Maschine stehen.






Kochen auf mehreren Ebenen








Sie können auf mehreren Ebenen kochen, indem Sie bis zu 4 Zubereitungen gleichzeitig zubereiten, im Kochbehälter, im Korb und im Dampfgarer mit Zwischenboden. Auf diese Weise können Sie in der Küche Zeit sparen.



Automatische Funktionen


Sie finden sie in der oberen Leiste des Manuellen Modus.

Funktion	Standardeinstellungen			Bezeichnung
	Temperatur	Zeit	Geschwindigkeitstufe	
 ANBRATEN Ermöglicht gleichzeitiges Braten, Hacken und Rühren	MAX	0 – 90 Min.	Anbraten	Die Funktion Anbraten kocht und schneidet. Die Temperatur wird so eingestellt, dass ein traditioneller Rührbraten entsteht. Bei einer geringen Menge an Lebensmitteln reguliert sich die Temperatur von selbst. Setzen Sie die Schüssel immer auf, um Spritzer zu vermeiden.
 TURBO Arbeitet mit maximaler Geschwindigkeit	–	–	1 – 9	Turbo Manuell: Schieben und halten Sie die Taste für die gewünschte Zeit und lassen Sie sie los, um zu stoppen. Auto-Turbo: Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Turbo-Hübe und schieben Sie die Taste.
 KNETEN Bereitet Pizzateige, Brot, Torten etc. zu.	–	1 Sek. – 3 Min.	Kneten	Spezialprogramm für echtes Kneten. Maximale Menge: 1kg. Stellen Sie die Schale so auf, dass sie nicht spritzt. Die Temperatur ist nicht wählbar und die Geschwindigkeit ist variabel: Automatik-Schnell-Langsam-Langsam-Ruhe-Kombination. Empfohlene Zeit: 1-2 min. Verwenden Sie den Rühraufsatz niemals mit dieser Funktion.
 DAMPFGAREN Ermöglicht das Dämpfen im Korb und/oder Dämpfer für mehrstufiges Dämpfen	DAMPF	1 Sek. – 90 Min.	DAMPF	Gießen Sie das Wasser in den Kochbehälter und legen Sie das Gargut in den Korb bzw. Dämpfer, um es auf mehreren Ebenen zu garen. Es wird empfohlen, 750 g Wasser zu verwenden. Prüfen Sie regelmäßig, ob sich genügend Wasser in dem Kochbehälter befindet. Mycook Next verdampft alle 30 Minuten ca. 450 g Wasser.
 STUFENLOSE GESCHWINDIGKEIT Um die ideale Textur für Cremes, Pürees, Smoothies zu erreichen... Erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise über einen bestimmten Zeitraum	–	10 Sek. – 15 Min.	6 - 10	Die Anfangsgeschwindigkeit muss niedriger sein als die Endgeschwindigkeit. Für einen effektiven und sicheren Betrieb werden die Start- und Endgeschwindigkeit automatisch begrenzt. Maximale Geschwindigkeit wenn heiß 9 und wenn kalt 10.

 <p>LANGSAMES GAREN Spezialfunktion für langsames Garen, wie beim traditionellen Kochen</p>	37-80 °C	10 Min. – 48 Stunden	–	Sie können mit offenem Kochbehälter arbeiten. Sie können die Messer entfernen und den Deckel aufsetzen, um einen traditionellen Topf zu simulieren.
 <p>HOHE TEMPERATUR Ermöglicht konstantes Kochen bei hoher Temperatur über einen langen Zeitraum hinweg</p>	MAX	1 Sek. – 90 Min.	1 – 2	Sie können bei maximaler Temperatur über einen langen Zeitraum garen, den Sie nach Belieben bis zu 90 Minuten wählen können. Sie können auch wählen, ob Sie den Vorgang auf Stufe 1 oder 2 durchführen möchten.
 <p>NIEDERIGE TEMPERATUR Ermöglicht das Garen von zuvor vakuumverpackten Lebensmitteln über lange Zeiträume bei niedrigen und kontrollierten Temperaturen</p>	37-80 °C	10 Min. – 48 Stunden	–	Ideal, um eine zarte und saftige Textur von Fleisch, Fisch und Gemüse zu erhalten... alle Nährstoffe bleiben besser erhalten. Sie können mit geöffnetem Kochbehälter arbeiten. Sie können die Klappen entfernen und den Deckel aufsetzen, um einen traditionellen Topf zu simulieren. Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand in der Krug. Fügen Sie Wasser in kleinen Mengen hinzu, um die Kochtemperatur nicht zu verändern.
 <p>ERWÄRMEN Sonderfunktion zum Erhitzen von Wasser bis zum Siedepunkt</p>	37-99 °C	AUTO	–	Wenn er die gewählte Temperatur erreicht, stoppt er automatisch.
 <p>VERZÖGERTER START Programmieren Sie den Start des Rezeptschritts von 1 Stunde bis zu 8 Stunden</p>	0-140 °C	1 Sek. – 99 Min.	1-10	Diese Funktion ist ideal, um den Start des ausgewählten Schritts eines Rezepts um die gewünschte Zeit zu verzögern (bis zu maximal 8 Stunden).
 <p>VOR-REINIGUNGSFUNKTION Sie ist ein Hilfsmittel für die anschließende Reinigung in der Spülmaschine oder von Hand</p>	AUTO	2 – 25 Min.	–	Verhindert das Anhaften und Austrocknen von Speisen und erleichtert das anschließende Reinigen.
 <p>Wägeplattform Ermöglicht das Wiegen der Lebensmittel</p>	–	–	–	Sie können die Zutaten wiegen, während Sie sie in den Kochbehälter geben, und Sie haben eine Tara-Funktion, um jedes Wiegen zu starten.

Wie wird Ihr Mycook Next gereinigt?

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben, und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter den Wasserhahn gehalten werden.
- Bei der Reinigung achten Sie besonders auf die Schneideflächen, die besonders scharf sind.
- Es ist ratsam, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen und alle Lebensmittelreste zu entfernen.
- Bei der Reinigung des Deckels oder der Edelstahlwanne empfiehlt es sich, die Dichtung zur separaten Reinigung zu entfernen.
- Sowohl das Zubehör als auch der Kochbehälter sind spülmaschinenfest. Sie können auch mit Seifenwasser unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms oder einer Bürste gewaschen werden.
- Das Innere des Kochbehälters und die Messer können gereinigt werden, indem Sie den Kochbehälter zur Hälfte mit Wasser füllen und die integrierte Vorspülfunktion oder die TURBO-Geschwindigkeit auf heiß oder kalt wählen.
- Für eine ordnungsgemäße Reinigung und Hygiene des Geräts ist es ratsam, die Messer aus ihrer Basis zu entfernen.
- Reinigen Sie den Touchscreen mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Baumwolltuch. Fahren Sie mit sanften, kreisenden Bewegungen fort, ohne zu drücken. Trocknen Sie anschließend die Oberfläche des Bildschirms mit einem Mikrofasertuch. Verwenden Sie nur ein weiches, fusselfreies Tuch. Rauhe Tücher oder Handtücher, Papierservietten und Ähnliche Artikel könnten den Bildschirm beschädigen.

 **ACHTUNG:** Die Verwendung bestimmter Lebensmittelgewürze wie Kurkuma oder Curry sowie bestimmter Lebensmittel und Lebensmittelfarben kann bestimmte Teile des Geräts verfärben oder verschmutzen.

WILLKOMMEN IN DER KUNST DES KOCHENS

Mycook Next ist der nächste Schritt in der Welt des Kochens, es ist die Zukunft, deshalb entwickeln wir uns ständig weiter und verbessern uns, deshalb finden Sie diese aktualisierte Kurzanleitung unter www.mycook.com

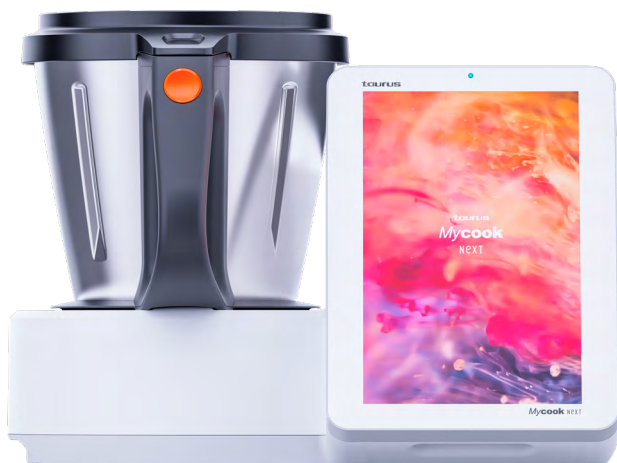
Den Kontakt zum technischen Service oder zum Kundendienst finden Sie auf dem unten stehenden QR.



Indice

Benvenuto.....	97
Cosa rende Mycook unico nel suo genere?.....	98
Contenuto della scatola: macchina e accessori.....	99
Passi base prima di cucinare.....	100
Come montare e smontare le NextBLADES dalla brocca.....	100
Tappo inferiore della brocca.....	101
Brocca.....	101
Coperchio della brocca.....	102
Guarnizione del coperchio.....	103
Misurino / Becher.....	103
Spatola.....	103
Paletta mescolatrice.....	104
Cestello – colino.....	105
Coperchio anti-schizzi.....	105
Vaporiera.....	106
Modalità Stand-by.....	107
Spia LED.....	107
Avvio e configurazione iniziale di Mycook Next.....	108
Club Mycook.....	109
Cucina con la voce: connettività con Alexa e Google Assistant.....	111
Menu principale.....	112
Barra superiore.....	113
Profilo dell'utente.....	114
Cercare.....	115
Cosa può fare?.....	116
Modalità cucina guidata.....	116
Informazioni di base della ricetta.....	117
Ingredienti e procedimento.....	118
Valutazioni, commenti e autore.....	119
Modalità manuale.....	120
Cottura multilivello.....	121
Funzioni automatiche.....	122
Come pulire il tuo Mycook Next?.....	124
Contatto.....	125

Benvenuti nel futuro dei robot da cucina, benvenuti in Mycook Next



**Mycook Next è sinonimo di tecnologia all'avanguardia,
che ti permetterà di fare di ogni ricetta un'opera d'arte.**

Questo è il robot più tecnologico che si possa immaginare al servizio dell'arte culinaria, sia per la qualità dei suoi accessori che per tutte le innovazioni tecnologiche, con uno schermo tattile da 10" e un'interfaccia chiara e facile da usare, perché è un multi-dispositivo e perché non solo permette di rendere ogni ricetta una vera prelibatezza, ma soprattutto di farlo nel modo più semplice possibile.

In questo manuale ti insegneremo come utilizzare al meglio il tuo Mycook Next, sfruttare al massimo il suo potenziale e trasformare ogni ricetta in un capolavoro.

Cosa rende Mycook Next unico?

Scopri tutte le caratteristiche del tuo nuovo Mycook Next.



Display touchscreen XXL da 10,1 pollici
La tela perfetta per le tue ricette



Brocca XXL
Non porre limiti alle tue creazioni



Cucina con la voce
Compatibile con Alexa e Google Assistant



Next Induction
Gestione della temperatura di ultima generazione per i tuoi capolavori (140 °C di temperatura massima)



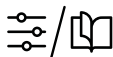
Bilancia integrata di alta precisione
Permette di pesare tutti gli ingredienti con precisione di 1 grammo



Valori nutrizionali
Tutte le ricette sono fornite di un'analisi completa dei valori nutrizionali



Club Mycook
Un Club per condividere il tuo lavoro, un luogo dove le ricette non finiscono mai



Modalità di cucina: manuale e guidata
Scegli la modalità che preferisci per creare le tue opere d'arte



Cucina a 4 livelli
Puoi preparare diversi piatti in una volta sola e risparmiare tempo in cucina



Accessori pratici e facili da usare
5 accessori per liberare la tua fantasia



Funzioni automatiche
12 funzioni aggiuntive come soffritto, cottura sottovuoto, cottura a vapore, avvio programmato...



Lavabile in lavastoviglie
Tutti gli accessori, le lame e la brocca sono lavabili in lavastoviglie

Contenuto della scatola: macchina e accessori



- A. Misurino
- B. Coperchio della brocca
- C. Guarnizione del coperchio della brocca
- D. Brocca
- E. Pulsante di rilascio del coperchio della brocca
- F. NextBLADES: gruppo lame con anello di tenuta
- G. Tappo inferiore della brocca con guarnizione di tenuta

- H. Anello di fissaggio per lame/tappo della brocca
- I. Unità centrale
- J. Luce LED
- K. Modalità stand-by
- L. Touchscreen / Pannello di controllo
- M. Interruttore principale On/Off
- N. Cavo di collegamento alla rete
- O. Etichetta con identificazione TYP e numero di serie

ACCESSORI

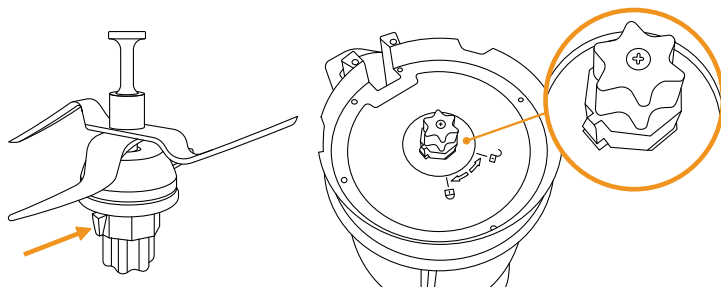
- P. Paletta mescolatrice
- Q. Spatola
- R. Cestello / colino
- S. Coperchio anti-schizzi
- T. Vaporiera
- U. Ripiano intermedio per la vaporiera
- V. Coperchio della vaporiera

Passi fondamentali prima di cucinare

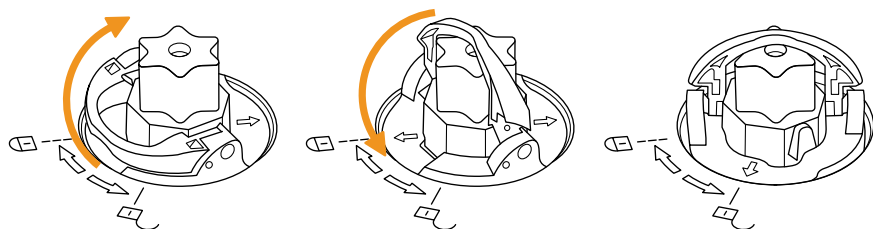
Raccomandiamo di collocare il tuo Mycook Next in una posizione fissa in cucina per facilitarne l'uso. Scopri gli usi delle diverse parti e accessori del tuo Mycook Next.

Come montare e smontare NextBLADES

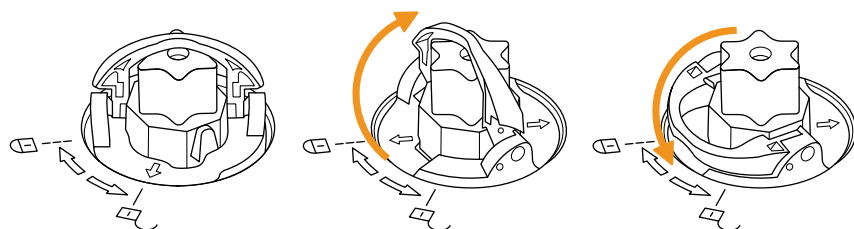
NextBLADES, l'innovativo set di lame, incorpora due perni laterali che servono da riferimento per centrarle e fissarle correttamente alla brocca.



Per rimuovere le NextBLADES dalla brocca, aprire la leva di sicurezza e ruotare l'anello di fissaggio della lama in senso antiorario. Poi rimuovere le lame dalla brocca facendo attenzione a non tagliarsi.

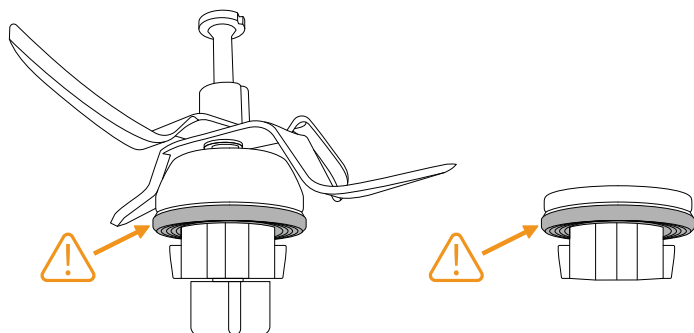


Per rimontarli, posiziona le NextBlades con l'anello di tenuta nell'alloggiamento della brocca, facendo attenzione a non tagliarsi. Capovolgere la brocca, tenendo le lame a mano nell'alloggiamento. Montare l'anello di bloccaggio sui perni delle lame e girarlo in senso orario come mostrato e chiudere la leva di sicurezza.



Tappo inferiore della brocca

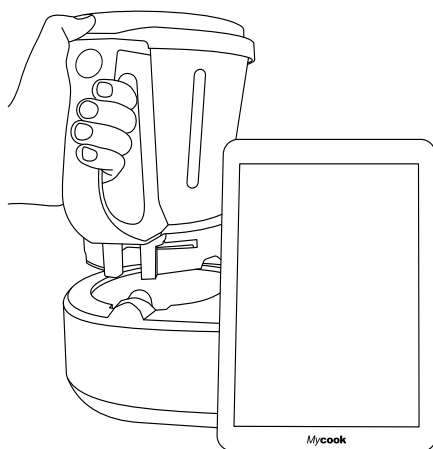
Mycook Next ti permette di cucinare senza lame, come con una pentola tradizionale, utilizzando al loro posto il tappo. Puoi cucinare al vapore, scaldare l'acqua o cuocere lentamente a bassa temperatura. Il tappo può essere montato e smontato con lo stesso procedimento delle NextBLADES.



⚠ IMPORTANTE: Assicurati che sia le lame che il tappo inferiore abbiano la guarnizione di tenuta correttamente montata. Fai particolare attenzione quando maneggi le lame perché sono molto affilate.

Brocca

Per attaccare e togliere la brocca dall'unità centrale, basta afferrarla con l'aiuto della maniglia.



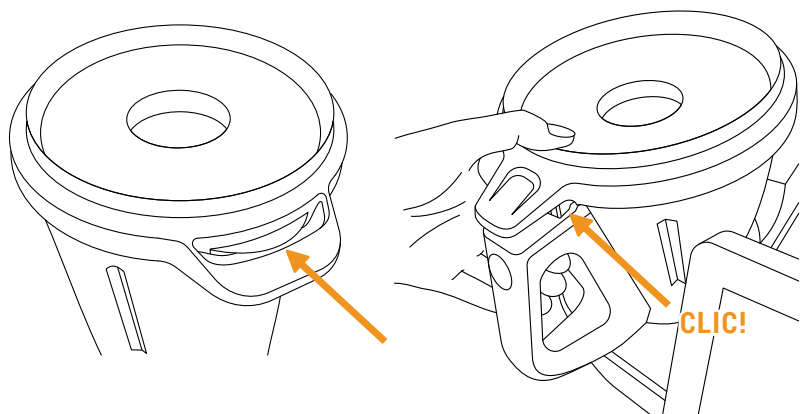
Mycook Next ha un sistema di bloccaggio automatico della brocca per i processi culinari che coinvolgono il funzionamento del motore. Questo stesso sistema sbloccherà la brocca quando il processo sarà finito.

Coperchio della brocca

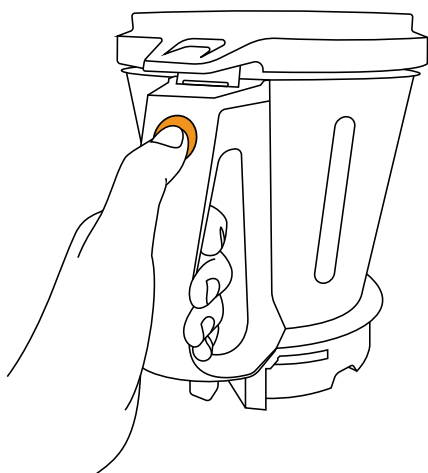
Ha una scanalatura sul davanti che si adatta al beccuccio della brocca e una linguetta sul retro che si adatta alla scanalatura del manico.

Il coperchio è dotato di un foro centrale che permette di versare liquidi e piccoli alimenti direttamente nella brocca, accedere all'interno della brocca con la spatola per aiutare a mescolare il contenuto e ospitare il misurino.

Per tappare la brocca, inserire il beccuccio della brocca nella fessura anteriore del coperchio, ruotare il coperchio nella sua posizione di chiusura e premere fino a quando non scatta.



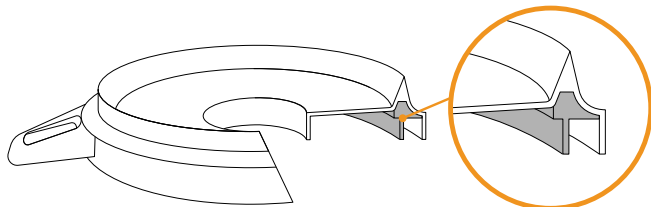
Per togliere il coperchio alla brocca, basta premere il pulsante di rilascio del coperchio sul manico della brocca e rimuovere il coperchio.



Guarnizione del coperchio

La guarnizione del coperchio impedisce ai liquidi di traboccare dalla brocca. Questa guarnizione può essere rimossa per facilitare le operazioni di pulizia.

Questa guarnizione ha solo una posizione, il lato spesso deve essere in contatto con il coperchio.

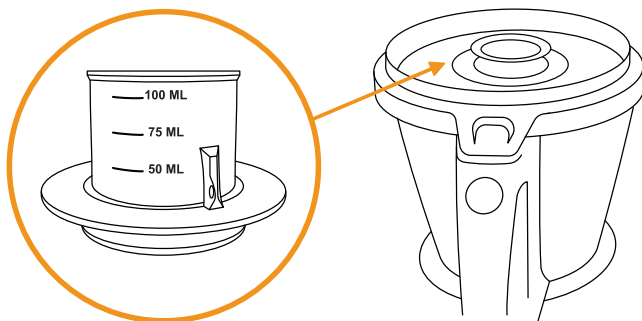


⚠ IMPORTANTE: L'apparecchio non deve funzionare senza questa guarnizione correttamente inserita nel coperchio.

Misurino / Becher

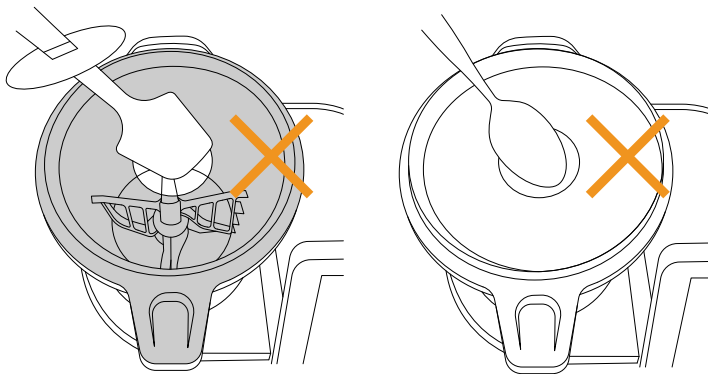
Permette di misurare il volume di certi ingredienti. Incorpora una scala di misurazione e la sua capacità massima fino al bordo è di 100 ml.

Usato anche per tappare il foro del coperchio, serve a evitare schizzi e perdite di calore durante la cottura.



Spatola

La spatola serve per mescolare il cibo, evitare che si attacchi ai lati della brocca e per aiutare a svuotare la brocca. Permette anche di rimuovere il cestino attraverso il gancio ed evitare di bruciarsi se il cestino è caldo.

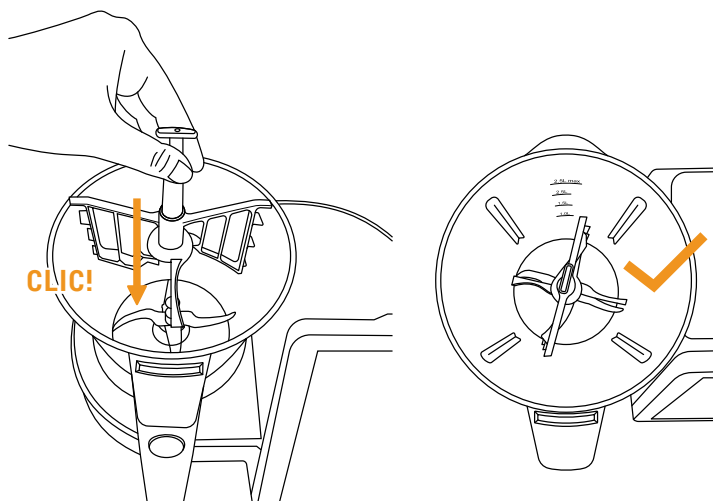


⚠ IMPORTANTE: Non inserire mai la spatola attraverso il foro centrale del coperchio quando si lavora con la paletta incorporata nelle lame. Non utilizzare mai altri utensili attraverso il foro del coperchio quando il robot è in funzione come sostituto della spatola. Potrebbe essere pericoloso.

Paletta mescolatrice

La paletta mescolatrice è usata per emulsionare, montare la panna, la crema, gli albumi..., può anche essere usata per mescolare certi alimenti.

Per fissare la paletta, inserirla nell'albero delle lame e girarla con una leggera pressione nella parte inferiore finché non scorre e si sente un clic, indicando che è correttamente ancorata.



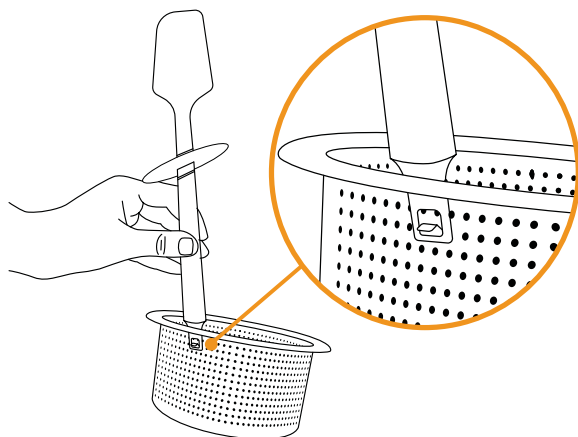
Per rimuovere la paletta, tirala verso l'alto fino a quando non è disinserita.

⚠ IMPORTANTE: Non usare mai paletta mescolatrice a velocità superiori a 5 o con la funzione automatica Impastare.

Cestello / colino

Il cestello si usa per cucinare ingredienti che non hanno bisogno di essere frullati o tritati, così come per filtrare brodi, frullati, succhi... Puoi usarlo anche per cuocere al vapore piccole quantità di cibo.

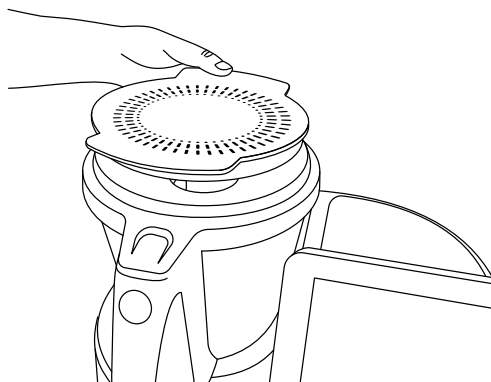
Per rimuoverlo, usa la spatola per aiutarti a rimuovere il cestello facilmente e senza bruciarti. Inserire la parte superiore della spatola attraverso il foro del cestello e agganciare la linguetta della spatola. Quando è inserito, tirare verso l'alto per rimuovere il cestino.



Coperchio anti-schizzi

Il coperchio anti-schizzi serve per evitare che il cibo esca dal foro centrale del coperchio quando si lavora a velocità elevate o in modalità Turbo e, allo stesso tempo, per permettere al vapore di uscire dalla brocca durante le preparazioni a caldo.

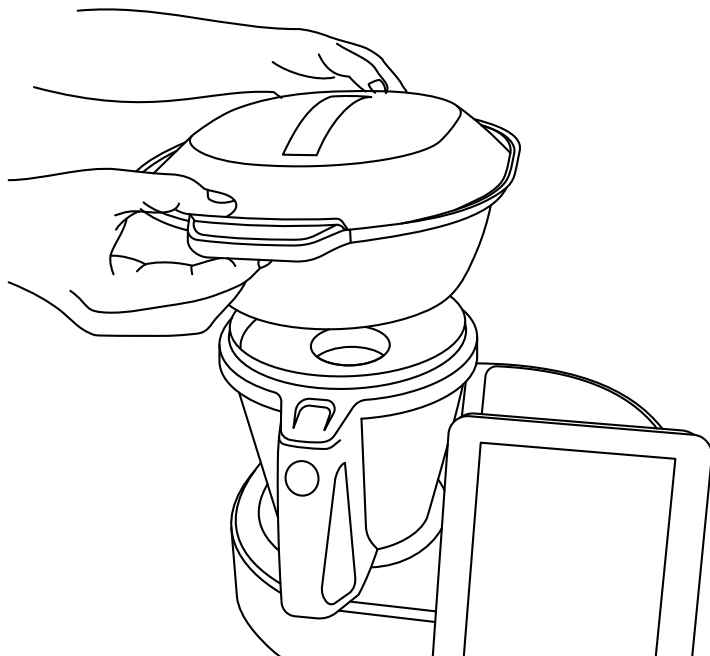
Posizionarlo direttamente sul coperchio della brocca, assicurandosi di rimuovere prima il misurino.



Vaporiera

La vaporiera serve a cuocere grandi quantità di cibo e permette la cottura su due livelli (carne, verdure, pesce...).

Con il vassoio intermedio è possibile preparare due tipi di cibo allo stesso tempo. Senza il vassoio intermedio della vaporiera puoi cuocere a vapore quantità maggiori di cibo.



Montare il contenitore per la cottura a vapore direttamente sopra il coperchio della brocca. Assicurati di aver tolto il misurino dal coperchio e di aver messo nella brocca una quantità d'acqua sufficiente in base al tempo di cottura a vapore (quantità minima 0,5-0,75 litri).

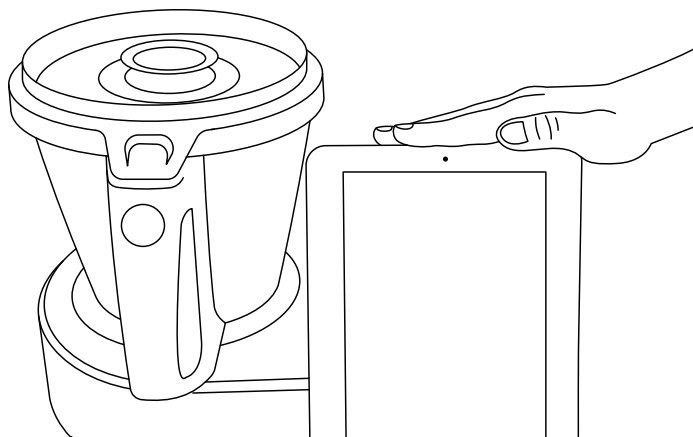
⚠ ATTENZIONE 0,5 litri di acqua sono sufficienti per cuocere a vapore per 30 minuti.

Le alte temperature sono raggiunte durante il lavoro a caldo o la cottura a vapore. Fare attenzione quando si maneggia, specialmente le parti in acciaio inossidabile, perché c'è il rischio di ustioni.

Modalità stand-by

Utilizzato per mettere la macchina in modalità riposo.

Se Mycook Next rimane inattivo per 30 minuti, andrà automaticamente in modalità stand-by.



Per riattivarlo dalla modalità stand-by, basta appoggiare la mano sull'area di riattivazione fino a quando la luce diventa blu.

Spia LED

Indica lo stato del tuo Mycook Next.

- **Blu:** la macchina si sta avviando o ha rilevato la mano dell'utente durante la modalità stand-by
- **Verde:** la macchina è pronta per il funzionamento.
- **Verde lampeggiante:** la macchina sta lavorando a freddo.
- **Rosso lampeggiante:** la macchina sta lavorando a caldo.
- **Bianco lampeggiante:** la macchina è in modalità stand-by.

Avvio e configurazione iniziale di Mycook Next

Prima di collegare l'apparecchio alla elettricità, estendere completamente il cavo di collegamento e controllare che non sia schiacciato o coperto dall'apparecchio stesso o da altri oggetti.

Premere l'interruttore on/off sul retro del dispositivo. Quando l'interruttore è impostato sulla posizione "I", il display si accende automaticamente e la spia si illumina di blu. Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, l'indicatore luminoso diventa verde.



Come primo passo, completa la configurazione iniziale della macchina: lingua, unità di temperatura e unità di peso.

Collega il dispositivo alla tua rete Wi-Fi.

Se salti quest'ultimo passaggio, puoi connetterti alla tua rete Wi-Fi in qualsiasi momento semplicemente premendo l'icona Wi-Fi in alto a destra dello schermo o tramite il menu: **Impostazioni > Connessione Wi-Fi**

Se salti la fase di connessione Wi-Fi, avrai accesso solo alle ricette incluse nella macchina stessa e non avrai accesso a tutte le ricette illimitate della comunità Mycook, né potrai registrarti per accedere a certi benefici e funzionalità aggiuntive del Club Mycook, come organizzare e salvare le ricette preferite, inviare ricette dalla tua app mobile alla macchina, stilare la lista della spesa degli ingredienti, valutare e commentare le ricette,

aggiungere note alle ricette, ecc.

In seguito, l'ora locale sarà impostata automaticamente, ma potrai cambiarla se lo desideri.

Infine, puoi registrarti o accedere al Club Mycook per ottenere il massimo dal tuo Mycook Next. Segui le istruzioni nella sezione Club Mycook.

⚠ IMPORTANTE: Se è disponibile un aggiornamento, una finestra pop-up apparirà sul tuo schermo. Clicca su “Scarica” e poi su “Installa” per completare l'aggiornamento del tuo Mycook Next. Dovresti tenere sempre aggiornato il tuo Mycook Next.

Club Mycook

Goditi tutti i vantaggi di far parte di un Club che cresce ogni giorno, sia in termini di utenti che di ricette.

Avrai a tua disposizione un numero infinito di ricette gratuite che sono in costante crescita. Puoi creare ricette e adattarle ai tuoi gusti, caricarle sulla nuvola di Mycook per averle a disposizione su tutti i tuoi dispositivi, salvare le tue ricette preferite, condividerle, commentarle, votarle, aggiungere note personali ai passaggi della ricetta... così come la comunità che troverai piena di cuochi con cui potrai condividere i tuoi commenti.

Una volta aggiornato e connesso al Wi-Fi, potrai entrare nel Club Mycook e approfittare di tutti i vantaggi di essere un Mycooker!



Unisciti al Club Mycook!

Registrati

Accedi

Se non sei ancora membro, iscriviti gratuitamente.

Registrati > Inserisci i tuoi dati (nome utente, *email* e *password*).

Se sei già membro del Club, accedi semplicemente al robot con i tuoi dati utente, che utilizzerai anche sul sito web e nell'app.

Login > Inserisci i tuoi dati utente

Per sfruttare al massimo i vantaggi del Club e dell'applicazione, ti consigliamo di completare i tuoi dati personali e di inserire le tue preferenze nel tuo profilo utente. In questa sezione puoi indicare se segui qualche tipo di dieta (vegana, senza lattosio, senza uova, senza glutine, vegetariana o ipocalorica), se hai qualche allergia o se c'è qualche ingrediente che non ti piace.

Profilo > Configura il mio profilo > Dati personali / Le mie preferenze

Puoi anche completare i dettagli del tuo profilo su www.mycook.com o tramite l'applicazione Mycook per *smartphone* e altri dispositivi.

Nell'App puoi consultare tutte le ricette, creare il tuo carrello della spesa, interagire con altri Mycookers e interagire con il tuo Mycook Next.

Disponibile gratuitamente su [App Store](#) e [Google Play](#).

Cucina con la voce: connettività con Alexa e Google Assistant



Mycook è compatibile con Alexa e Google Assistant, e attraverso le sue app è possibile connettersi al Mycook Club per usufruire di tutti i suoi vantaggi: cercare ricette, controllare il pianificatore di menu settimanale, ascoltare le notifiche del Mycook Club... e persino inviare ricette alla macchina se ha una connessione Wi-Fi disponibile.

È possibile attivare il controllo vocale di Mycook con Amazon Alexa o Google Home. Una volta abilitato, connettiti al Mycook Club con il tuo utente e inizia a godere di tutte le opzioni.

Sarai in grado di utilizzare il controllo vocale, sia che tu abbia il dispositivo con controllo vocale o l'applicazione.

Menu principale

Quando si avvia Mycook Next, o si preme il pulsante "Inizio", viene visualizzata la schermata principale:



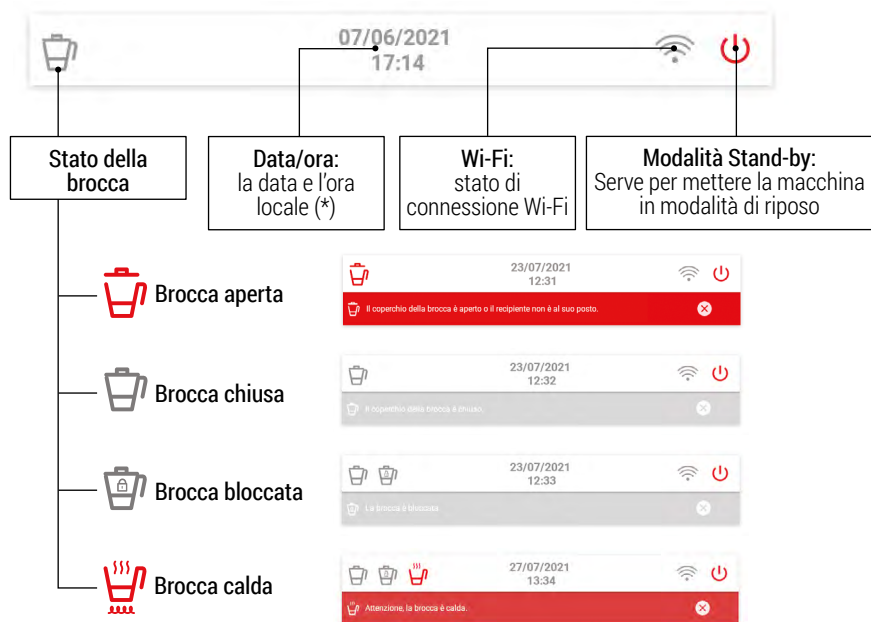
- A. **Club Mycook:** mostra tutte le attività del club in tempo reale (*)
- B. **Utente/Profilo:** mostra l'immagine del profilo dell'utente e permette la registrazione o l'accesso al Club. Una volta registrato, mostra informazioni sul tuo profilo utente, le tue valutazioni, le tue ricette, il tuo carrello della spesa... (*)
- C. **Ricettario guidato:** permette di cucinare le ricette guidate passo dopo passo. Troverai le ricette per il tuo Mycook Next, così come l'opzione per visualizzare il resto delle ricette del Club compatibili con altri modelli.
- D. **Cuochi:** mostra i cuochi del Club Mycook che hanno pubblicato ricette. (*)
- E. **I miei preferiti:** vengono visualizzate le tue ricette preferite, quelle che hai messo segnato come da fare e le ricette che hai già cucinato. (*)
- F. **Ricette:** mostra le ultime ricette pubblicate nel Club Mycook. (*)
- G. **Configurazione del menu di avvio:** con questa funzione è possibile configurare le schermate di avvio secondo le proprie preferenze, aggiungendo o rimuovendo ele-

menti dalle diverse opzioni disponibili. Potrai anche riposizionare i diversi elementi a tuo piacimento, spostandoli in un'altra zona dello schermo.

- H. **Ricerca:** permette di cercare le ricette nel club Mycook. (*)
- I. **Modalità manuale:** permette di cucinare in modalità manuale, sia in modalità base che con le funzioni automatiche.
- J. **Impostazioni:** consente di regolare i parametri della macchina come Wi-Fi, display, suono/avvisi, nonché di visualizzare le informazioni sul prodotto o eseguire un aggiornamento del software dell'interfaccia utente.
- K. **Suggerimenti:** in questa sezione troverai alcuni consigli e trucchi per cucinare, così come consigli sul tuo Mycook Next e le sue funzioni.
- L. **Aiuto:** qui troverai una selezione di video che ti aiuteranno a risolvere i tuoi dubbi e ad ottenere il massimo dal tuo Mycook Next.

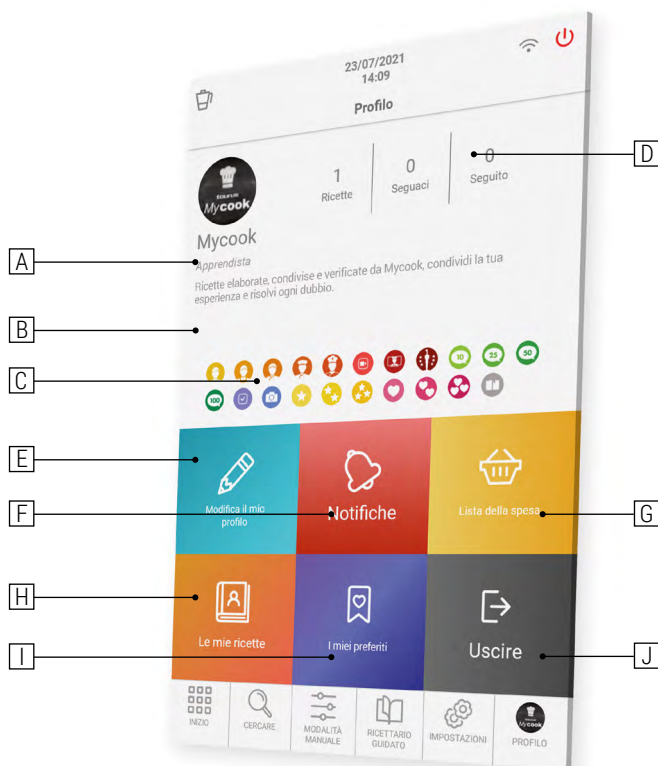
Barra superiore

Nella barra superiore troverai sempre le seguenti informazioni:



(*) Disponibile solo quando viene stabilita una connessione Wi-Fi.

Profilo utente



- A. **Livello cuoco** raggiunto
- B. Informazioni sul **profilo social e web**
- C. **Meedaglie** guadagnate nel Club Mycook
- D. **Numero di ricette condivise | Numero di *follower* | Numero di cuochi che segui**
- E. Imposta il **mio profilo**: i tuoi dati personali, il tuo profilo Club Mycook e le tue preferenze
- F. **Notifiche**: tutte le notifiche che hai ricevuto
- G. **La mia lista della spesa**: vengono visualizzati gli ingredienti che hai aggiunto da una ricetta o a mano. Puoi consultarlo dall'App ovunque tu sia.
- H. **Le mie ricette**: ricette che hai creato e caricato su Club Mycook
- I. **I miei preferiti**: vengono visualizzate le tue ricette preferite, quelle che hai messo segnato come da fare e le ricette che hai già cucinato.
- J. **Esci**: chiudi la sessione in corso

Cercare

Questo è il principale motore di ricerca per le ricette del Club Mycook. Puoi cercare nella barra superiore per nome della ricetta, ingrediente o parola chiave per trovare la ricetta ideale per ogni occasione.

Nel motore di ricerca avanzato, è possibile applicare filtri per ingrediente, tipo di ricetta, tempo di preparazione, dieta, ecc.

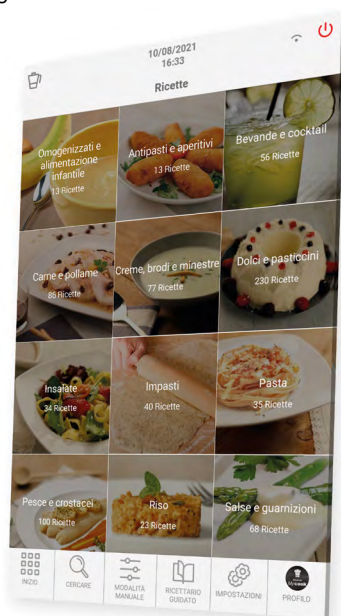


Cosa può fare?

Ottieni il massimo dal tuo Mycook Next con le sue diverse modalità di cottura: modalità manuale, modalità di cucina guidata o con tutte le funzioni automatiche.

Modalità cucina guidata

Con Mycook Next cucinare è molto facile e, in modalità Ricetta, ancora più facile perché basta avere gli ingredienti giusti e il robot si occupa di tutto, dal pesarli all'elaborarli, e voi dovrete solo confermare i passi della preparazione, mentre la macchina ti guida attraverso ognuno dei passaggi da seguire.

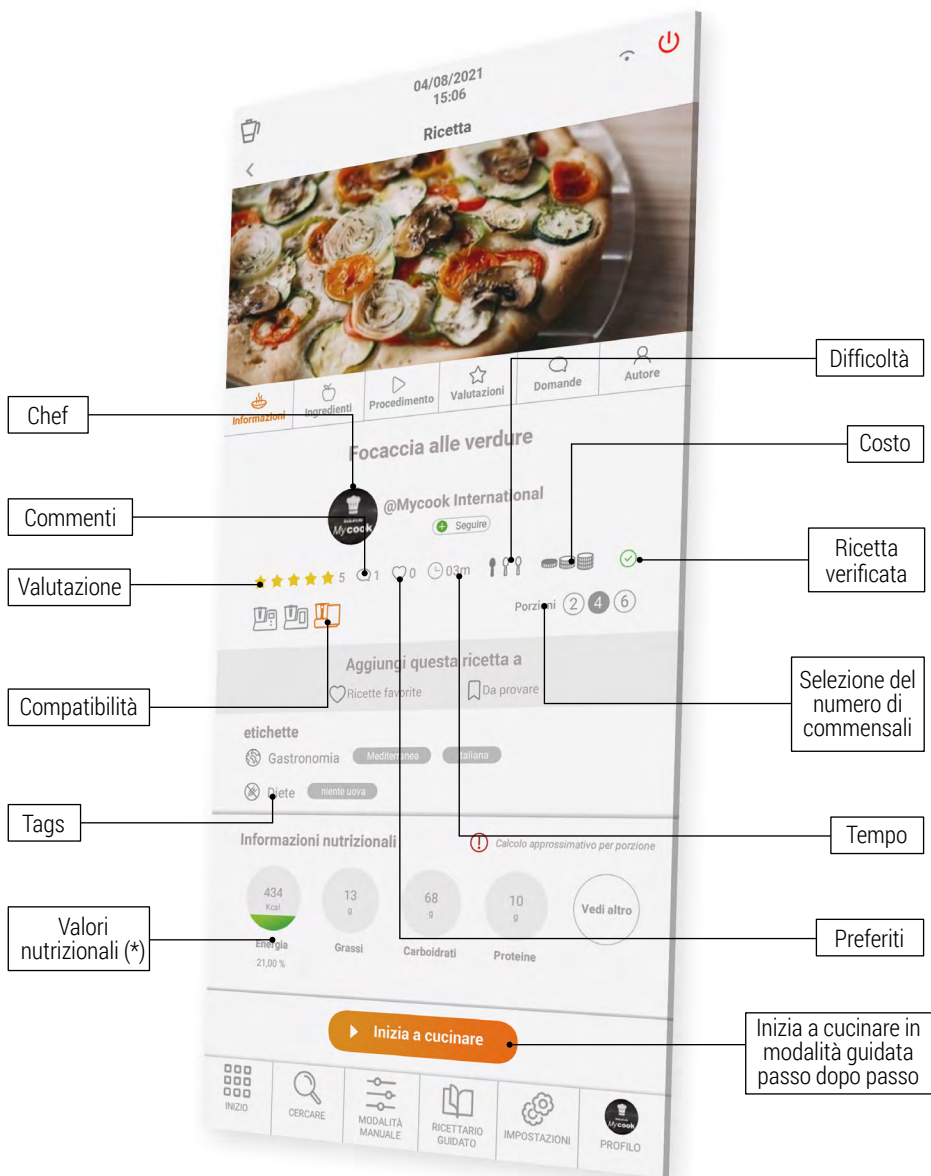


Questa Modalità Ricetta può essere utilizzata con o senza una connessione Wi-Fi, tenendo conto di quanto segue:

- **Senza connessione Wi-Fi** troverai un ricettario di base di 500 ricette autorizzate da Mycook, tutte verificate dai nostri esperti chef.
- **Con connessione Wi-Fi** hai a disposizione tutte le ricette del Club Mycook, sia le tue che quelle condivise da altri utenti, il cui numero è in costante crescita e aggiornamento.

Trova le ricette che ti interessano attraverso il pulsante “Cerca”, con le sue diverse opzioni di ricerca avanzata, o attraverso il pulsante “Ricettario guidato”, dove le ricette sono classificate per tipo di piatto.

Informazioni di base sulla ricetta



Compatibilità: indica la compatibilità della ricetta con i diversi modelli di Mycook (Mycook / Mycook Touch / Mycook Next). Devi selezionare il Mycook con il quale vuoi preparare la ricetta per verificare se è compatibile o no.

Ingredienti e preparazione



Lista della spesa: puoi aggiungere tutti gli ingredienti alla tua lista della spesa della App.

Nota: puoi aggiungere un commento ai passi della ricetta, che sarà visibile solo a te e ti sarà utile se hai modificato qualche ingrediente o parametro di cottura e lo vuoi ricordare in futuro.

Valutazioni, domande e autore

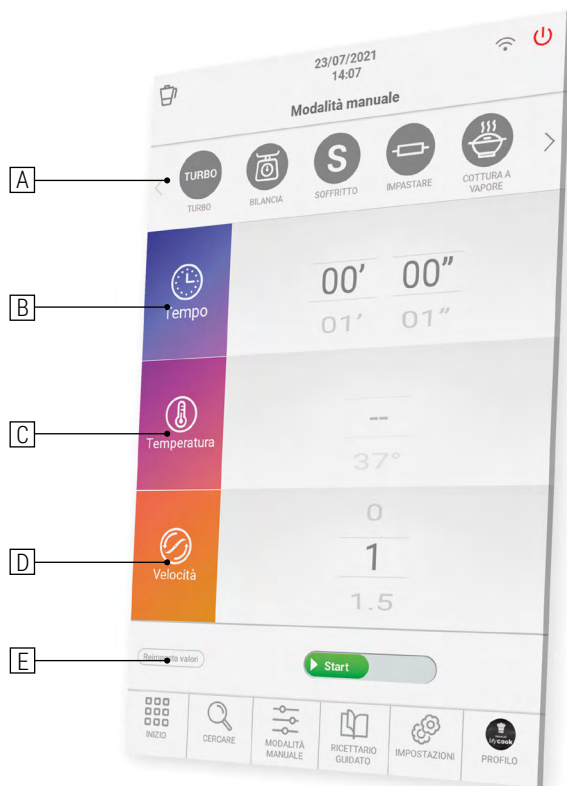


(*) Disponibile solo con Wi-Fi e se sei registrato al club Mycook.

Modol manual

La modalità manuale è l'alleato perfetto quando si vogliono fare le proprie preparazioni, creando e adattando ricette, o realizzando le funzioni complementari (macinare, schiacciare...) per la preparazione di qualsiasi piatto.

Questa sezione ha accesso diretto alle funzioni automatiche, così come ai controlli di tempo, temperatura e velocità per la preparazione delle ricette.



- A. **Funzioni automatiche:** dettagliate nella sezione funzioni automatiche.
- B. **Tempo:** impostare il tempo appropriato per ogni processo. Selezionare i minuti (00') o i secondi (00'') facendo scorrere il dito sui minuti/secondi. Verso l'alto per aumentare il tempo o verso il basso per diminuirlo.
Toccando l'icona "Tempo" due volte di seguito si imposta il valore del tempo a 0.
- C. **Temperatura:** scegliere la temperatura facendo scorrere il dito sul selettore corrispondente.

È possibile selezionare la temperatura grado per grado o 5 gradi per 5 gradi. Per cambiare la selezione, basta toccare due volte il lato destro del valore della temperatura (numero). Questa funzionalità permette di selezionare valori di temperatura più precisi o di scorrere più velocemente l'intervallo di temperatura.

Toccando l'icona "Temperatura" due volte di seguito, il valore della temperatura viene impostato su 0.

D. **Velocità:** scegliere la velocità secondo il risultato che si vuole ottenere.

Troverai delle velocità intermedie per ottenere dei risultati più precisi nelle tue preparazioni.

Toccando l'icona "Velocità" due volte di seguito si azzerà il valore della velocità.

E. **Reset valori:** questo pulsante resetta i valori di tempo, temperatura e velocità a 0, tutti allo stesso tempo.

⚠ IMPORTANTE: Quando si avvia il processo, è possibile cambiare tutti i parametri mentre la macchina è in funzione. Se cambi la velocità a 0, la macchina si fermerà.






Cottura multilivello








Puoi cucinare su più livelli preparando fino a 4 preparazioni allo stesso tempo, cucinando nella brocca, nel cestello e nella vaporiera con il vassoio intermedio. Questo ti fa risparmiare tempo in cucina.



Funzioni automatiche


Li troverai nella barra superiore della modalità manuale.

Funzione	Impostazioni predefinite			Descrizione
	Temperatura	Tempo	Velocità	
 <p>SOFFRITTO Permette di soffriggere, tritare e mescolare simultaneamente</p>	MAX	0 – 90 min	Soffritto	La funzione Soffritto cuoce e taglia. La temperatura è impostata per ottenere la tradizionale frittura. Con una piccola quantità di cibo, la temperatura si regola da sola.
 <p>TURBO Funziona alla massima velocità</p>	–	–	1 – 9	<p>Turbo manuale: far scorrere e tenere premuto il pulsante per il tempo desiderato e rilasciare per fermarsi.</p> <p>Auto turbo: selezionare il numero desiderato di colpi Turbo e far scorrere il pulsante.</p>
 <p>IMPASTARE Prepara impasti per pizza, pane, torte, ecc.</p>	–	1 sec – 3 min	Impastare	<p>Programma speciale per impastare realmente. Quantità massima: 1kg.</p> <p>Posizionare il bacino per evitare spruzzi.</p> <p>La temperatura non è selezionabile e la velocità è variabile: combinazione automatica-veloce-lento-lento-riposo. Tempo raccomandato: 1-2 min.</p> <p>Non usare mai la paletta di miscelazione con questa funzione.</p>
 <p>VAPORE Permette la cottura a vapore nel cestello e/o nella vaporiera per la cottura a vapore su più livelli</p>	VAP	1 sec – 90 min	VAP	<p>Versare l'acqua nella brocca e mettere il cibo nel cestello e/o nella vaporiera per cuocere su più livelli.</p> <p>Si raccomanda di mettere 750g di acqua. Controllare periodicamente che ci sia abbastanza acqua nella brocca. Mycook Next fa evaporare circa 450g di acqua ogni 30 minuti.</p>
 <p>VELOCITÀ PROGRESSIVA Per ottenere la consistenza ideale per creme, puree, frullati... Aumentare progressivamente la velocità in un periodo di tempo definito</p>	–	10 seg – 15 min	6 - 10	<p>La velocità iniziale deve essere inferiore a quella finale. La velocità iniziale e finale è limitata automaticamente per un funzionamento efficace e sicuro.</p> <p>Velocità massima a caldo 9 e a freddo 10.</p>

 <p>COTTURA LENTA Funzione speciale per la cottura lenta, proprio come nella cucina tradizionale</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Puoi lavorare con la brocca aperta. È possibile rimuovere le lame e mettere il coperchio per simulare una pentola tradizionale.
 <p>ALTA TEMPERATURA Permette una cottura costante ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo</p>	MAX	1 sec – 90 min	1 – 2	Potete cuocere alla massima temperatura per un lungo periodo di tempo, selezionabile a vostro piacimento fino a 90 minuti. Puoi anche scegliere di fare il processo a velocità 1 o 2.
 <p>COTTURA SOTTOVUOTTO Permette la cottura di alimenti precedentemente confezionati sottovuoto per lunghi periodi di tempo a temperature basse e controllate</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Ideale per ottenere consistenze tenere e succose nella carne, nel pesce, nelle verdure... conservando molto meglio tutti i loro nutrienti. Puoi lavorare con la brocca aperta. È possibile rimuovere le lame e mettere il coperchio per simulare una pentola tradizionale. Controllare periodicamente il livello dell'acqua all'interno della brocca. Aggiungere acqua in piccole quantità per non alterare la temperatura di cottura.
 <p>RISCALDARE Funzione speciale per riscaldare l'acqua fino al punto di ebollizione</p>	37-99 °C	AUTO	–	Quando raggiunge la temperatura selezionata, si ferma automaticamente.
 <p>AVVIO PROGRAMMATO Programmare l'inizio della fase della ricetta da 1 ora fino a 8 ore</p>	0-140 °C	1 sec – 99 min	1-10	Questa funzione è ideale per ritardare l'inizio della fase selezionata di una ricetta del tempo desiderato (fino a un massimo di 8 ore).
 <p>FUNZIONE DI PRÉ-PULIZIA È un aiuto per la successiva pulizia in lavastoviglie o a mano</p>	AUTO	2 – 25 min	–	Aiuta a prevenire che il cibo si attacchi e si secchi, rendendo più facile la pulizia successiva.
 <p>BILANCIA Permette di pesare il cibo</p>	–	–	–	Potrai pesare gli ingredienti mentre li metti nella brocca e hai una funzione di tara per iniziare ogni pesata.

Come pulire il tuo Mycook Next?

- Scollegare l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido imbevuto di qualche goccia di detergente e poi asciugarlo.
- Non usare solventi, o prodotti con un fattore PH acido o basico come la candeggina, o prodotti abrasivi, per pulire l'apparecchio.
- Non far entrare acqua o altri liquidi attraverso le aperture di ventilazione per evitare danni alle parti operative interne dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né metterlo sotto il rubinetto.
- Durante il processo di pulizia, fare particolare attenzione alle lame perché sono molto affilate.
- Si consiglia di pulire sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Quando si pulisce il coperchio o il vassoio in acciaio inossidabile, si raccomanda di rimuovere la guarnizione per una pulizia separata.
- Sia gli accessori che la brocca possono essere lavati in lavastoviglie. Si possono anche lavare con acqua e sapone usando una spugna o una spazzola non abrasiva.
- L'interno della brocca e le lame possono essere puliti riempiendo la brocca a metà con acqua e selezionando la funzione automatica di pre-pulizia o la velocità TURBO su caldo o freddo.
- Si consiglia di rimuovere le lame dalla loro base per una corretta pulizia e igiene della macchina.
- Pulire il touch screen con un panno di cotone morbido leggermente inumidito con acqua. Procedere con movimenti delicati e circolari, senza premere. Poi usare un panno in microfibra per asciugare la superficie dello schermo. Usare solo un panno morbido e senza pelucchi. Panni o asciugamani ruvidi, tovaglioli di carta e oggetti simili possono danneggiare lo schermo.

 **ATTENZIONE:** L'uso di alcune spezie alimentari come la curcuma o il curry, così come alcuni cibi e coloranti alimentari, possono macchiare o colorare alcune parti dell'apparecchio.

Benvenuti all'arte della cucina

Mycook Next è il futuro del mondo culinario, un passo avanti tra i robot da cucina, ed è per questo che vogliamo sempre andare oltre e migliorarci. Ecco perché potrai trovare questa guida rapida sempre aggiornata su www.mycook.com

Troverai il contatto del servizio tecnico o del servizio clienti sul QR qui sotto.



Índice

Boas-vindas	127
O que torna o Mycook Next único?	128
Conteúdo da caixa: máquina e acessórios	129
Passos básicos antes de cozinhar	130
Como montar e desmontar NextBLADES no jarro	130
Tampa inferior do jarro	131
Jarro	131
Tampa do jarro	132
Junta da tampa	133
Copo doseador / Cubilete	133
Espátula	133
Pá misturadora	134
Cesto-coador	135
Protector anti-salpicos	135
Vaporizador	136
Modo Stand-by	137
Indicador LED	137
Mycook Next arranque e configuração inicial	138
Clube Mycook	139
Cozinha por voz: conectividade com Alexa e Google Assistant	141
Menu principal	142
Barra superior	143
Perfil do usuário	144
Pesquisar	145
O que pode fazer?	146
Modo cozinha guiada	146
Informação básica da receita	147
Ingredientes e preparação	148
Avaliações, consultas e autor	149
Modo manual	150
Cozinhar a múltiplos níveis	151
Funções automáticas	152
Como limpar o seu Mycook Next?	154
Contacto	155

Bem-vindo ao próximo passo nos robôs de cozinha, bem-vindo ao Mycook Next



Mycook Next é tecnologia de ponta que torna possível a todos fazer de cada receita uma obra de arte.

Está diante do robô mais tecnológico que possa imaginar ao serviço da arte de cozinhar, tanto pela qualidade dos elementos que nos servem para a preparação dos pratos, tal como para todas as inovações que incorpora, com um ecrã táctil de 10" e uma interface clara e utilizável cheia de possibilidades, porque é multi-dispositivo e porque não só lhe permite fazer de cada receita uma verdadeira delicatesen, mas também fazê-lo da forma mais simples.

Aqui vamos guiá-lo sobre como fazer o melhor uso do seu Mycook Next, aproveitar o máximo partido dele e fazer de cada receita uma obra de arte.

O que torna o Mycook Next único?

Descubra todas as características do seu novo Mycook Next.



Ecrã tátil XXL 10.1

A tela perfeita para cozinhar



XXL Batedor

Para não estabelecer limites às suas criações



Cozinha por voz

Conectividade com Alexa e Google Assistant



Next Induction

Nova geração de gestão de temperatura para as suas obras-primas (temperatura máxima de 140 °C)



Balança integrada de alta precisão

Permite a pesagem de todos os ingredientes com uma precisão de 1 gr



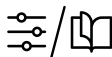
Informações nutricionais

Todas as receitas têm uma análise completa da informação nutricional



Clube Mycook

Um Clube para partilhar o seu trabalho, um lugar onde as receitas nunca acabam



Modos de cozinhar: manual e guiado

Escolha o modo que prefere para criar a sua obra de arte



Cozinha em 4 níveis

Podem preparar vários pratos ao mesmo tempo para poupar tempo na cozinha



Acessórios práticos e fáceis de usar

5 acessórios para soltar a sua inspiração



Funções automáticas

12 funções adicionais como sauté, baixa temperatura, vaporização, arranque retardado...



Lavável na máquina de lavar loiça

Todos os acessórios, lâminas e jarro são laváveis na máquina de lavar loiça

Conteúdo da caixa: máquina e acessórios



- A. Copo doseador - copo doseador
- B. Tampa do jarro
- C. Junta da tampa do jarro
- D. Jarro
- E. Botão de libertação da tampa do jarro
- F. NextBLADES: conjunto de lâminas com junta de estanquidade
- G. Tampa inferior do frasco com junta de vedação

- H. Anel de fixação da faca / rolha do jarro
- I. Unidade Central
- J. LED
- K. Stand-by (Modo Stand-by)
- L. Ecrã LPTouch / Painel de controlo
- M. Interruptor principal ligado/desligado
- N. Cabo de ligação à rede eléctrica
- O. Etiqueta com TYP ID e número de série

ACESSÓRIOS

- P. Pá misturadora
- Q. Espátula
- R. Cesto-coador
- S. Protecção contra salpicos de água
- T. Vaporizador
- U. Bandeja intermédia do vaporizador
- V. Tampa do vaporizador

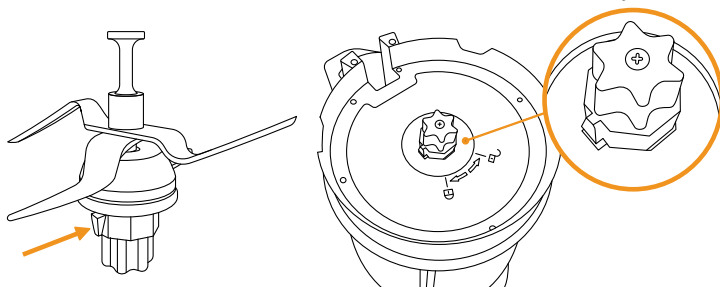
Passos básicos antes de cozinhar

Recomendamos que coloque o seu Mycook Next num local fixo na cozinha para facilitar a sua utilização.

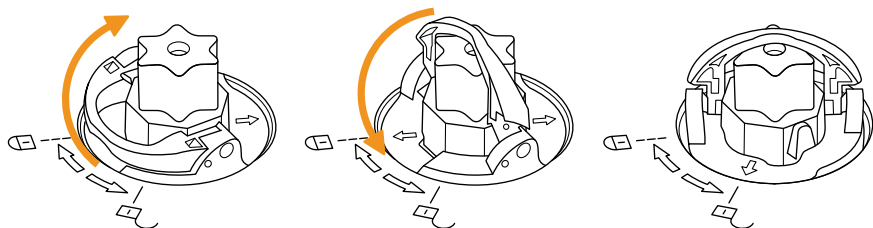
Descubra as utilizações das diferentes peças e acessórios do seu Mycook Next.

Como montar e desmontar a NextBLADES no jarro

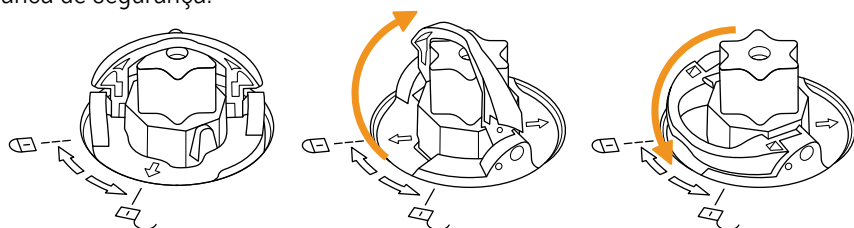
NextBLADES, o inovador conjunto de lâminas incorpora dois pivôs laterais que servem como referência para centrar as lâminas e fixá-las correctamente ao jarro.



Para retirar as NextBLADES e o jarro, abrir a alavanca de segurança e rodar o anel de bloqueio da lâmina no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Depois retire as lâminas do jarro, tendo o cuidado de não se cortar.

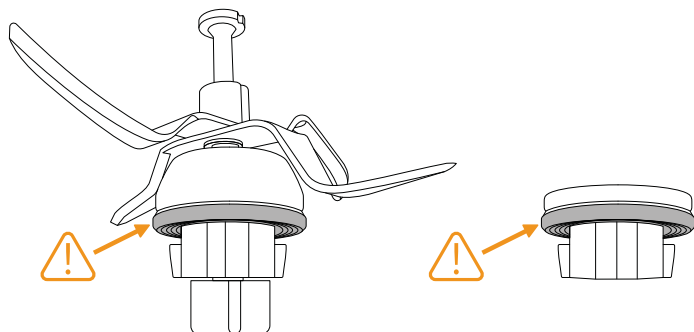


Para voltar a montar, encaixe a NextBlades com a junta de estanqueidade no compartimento do jarro, tendo o cuidado de não se cortar. Virar o jarro de cabeça para baixo, segurando as lâminas à mão no seu alojamento. Colocar o anel de bloqueio nos pivôs das lâminas e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio como indicado e fechar a alavanca de segurança.



Tampa inferior do jarro

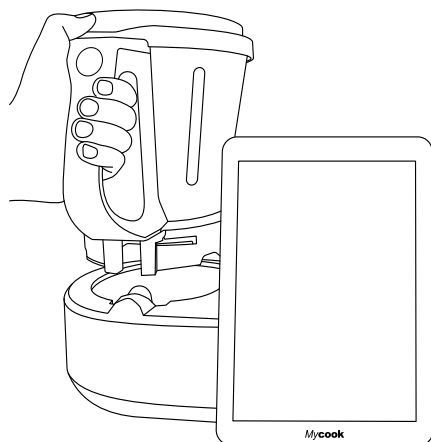
Mycook Next permite-lhe cozinhar sem lâminas, como uma panela tradicional, usando em vez disso a tampa inferior. Pode cozinhar a vapor, esquentar água ou cozinhar lentamente a baixa temperatura. Pode ser montado e desmontado da mesma forma que o NextBLADES.



⚠ IMPORTANTE: Certifique-se de que tanto as lâminas como a tampa inferior têm a junta de estanqueidade correctamente encaixada. Ter especial cuidado ao manipular as lâminas, pois elas são muito afiadas.

Jarro

Para colocar e retirar o jarro da unidade central, basta agarrá-lo com a ajuda da pega.



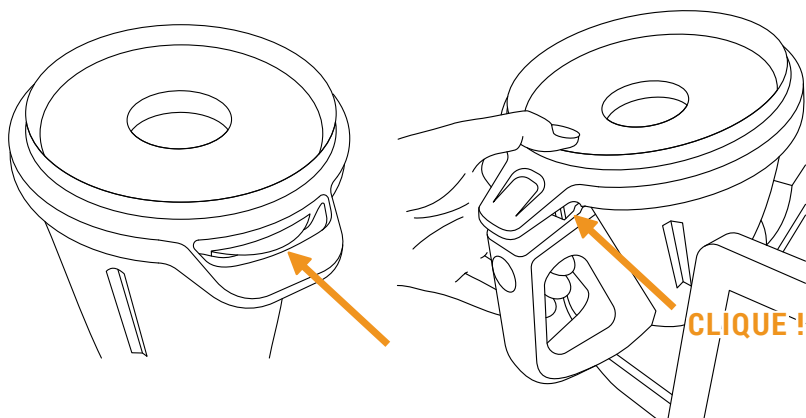
Mycook Next tem um sistema de bloqueio automático do jarro que actua nos processos culinários que envolvem o funcionamento do motor. Este mesmo sistema irá desbloquear o jarro quando o processo estiver terminado.

Tampa do jarro

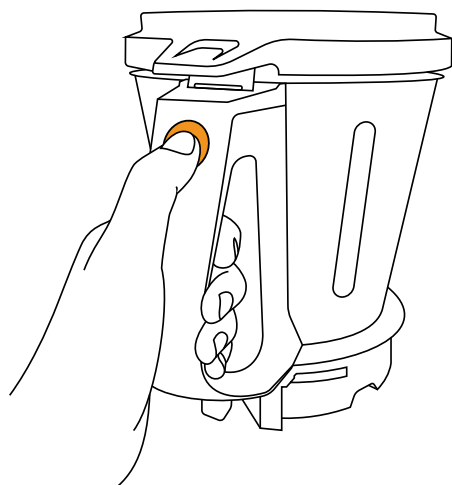
Tem uma ranhura na frente que se ajusta ao bico de verter do jarro e uma aba na parte de trás que se ajusta à ranhura no cabo.

A tampa incorpora um orifício central que lhe permite introduzir líquidos e pequenos alimentos directamente no jarro, aceder ao interior do jarro com a espátula para o ajudar a agitar o conteúdo e acomodar o copo doseador.

Para tampar o jarro, inserir o bico do jarro na ranhura frontal da tampa, rodar a tampa para a sua posição fechada e premir até que esta clique.



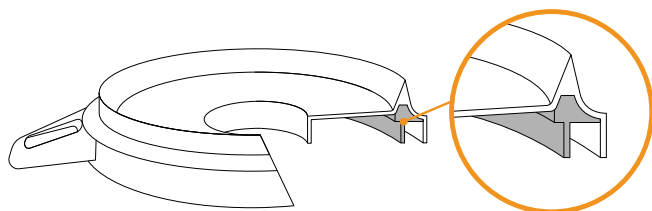
Para desamarrar o jarro, basta premir o botão de libertação da tampa no punho do jarro e retirar a tampa.



Junta da tampa

A junta da tampa evita que os líquidos transbordem do jarro. Esta junta pode ser removida para facilitar as operações de limpeza.

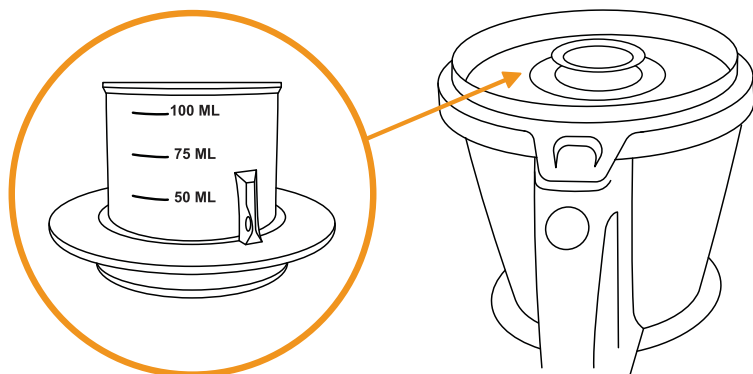
Esta junta tem apenas uma posição, o lado grosso tem de estar em contacto com a tampa.



⚠ IMPORTANTE: O aparelho não deve ser operado sem esta junta correctamente colocada na tampa.

Copo doseador

Permite-lhe medir o volume de certos ingredientes. Incorpora uma escala de medidas e a sua capacidade máxima até à borda é de 100 ml.

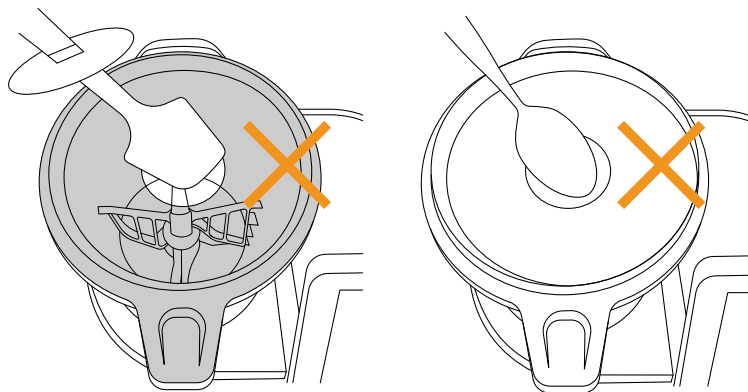


Ao incorporá-lo no orifício da tampa, serve também para evitar salpicos e perdas de calor durante a cozedura.

Espátula

A espátula é utilizada para agitar os alimentos, impedir que estes se agarrem aos lados do jarro e para ajudar a esvaziar o jarro.

Também lhe permite remover o cesto através do gancho e evitar queimar-se se o cesto estiver quente.

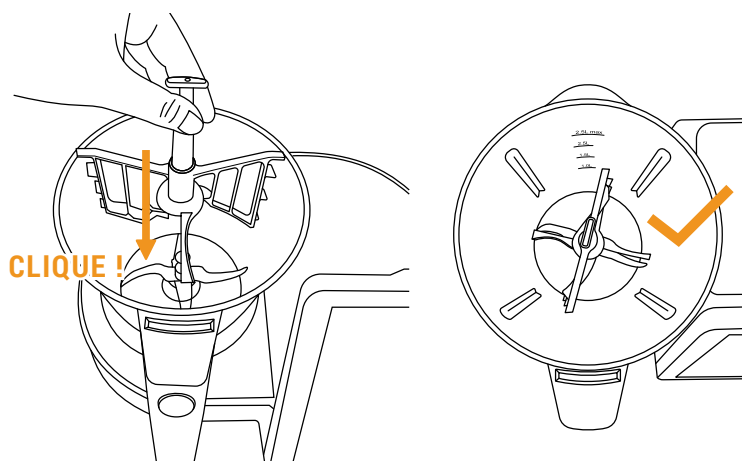


⚠ IMPORTANTE: Nunca inserir a espátula através do orifício central da tampa se estiver a trabalhar com a pá misturadora incorporada nas lâminas. Nunca utilizar outros utensílios através do orifício da tampa quando o robô estiver a funcionar no lugar da espátula. Isto pode ser perigoso.

Pá misturadora

A pá misturadora é utilizada para emulsionar, chantilly, nata, claras de ovo..., também pode ser utilizada para mexer certos alimentos.

Para fixar a pá, inseri-la no eixo das lâminas e rodá-la com uma leve pressão no fundo até deslizar e ouvir um estalido, indicando que está correctamente ancorada. Para remover a pá, puxá-la para cima até ser desengatada.

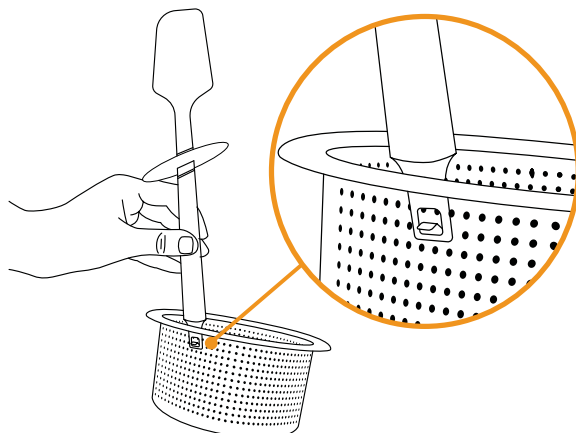


⚠ IMPORTANTE: Nunca utilizar a pá misturadora de pás a velocidades superiores a 5 ou com a função automática Amassar.

Cesto-coador

O cesto - coador é utilizado para cozinhar ingredientes que não têm de ser misturados ou esmagados, também para coar caldos, smoothies, sumos... e até para vaporizar pequenas quantidades de comida.

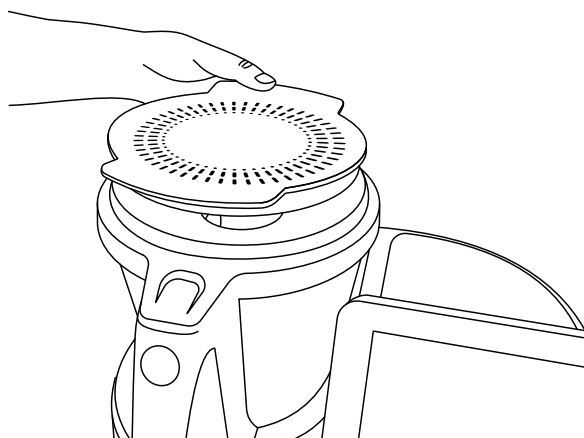
Para remover, utilize a espátula para o ajudar a remover o cesto facilmente e sem se queimar. Inserir a parte superior da espátula através do buraco no cesto e prender a lingueta na espátula. Quando é inserido, puxar para cima para remover o cesto.



Protector anti-salpicos

A protecção contra salpicos é utilizada para evitar salpicos para fora do orifício central da tampa quando se trabalha a velocidades elevadas ou Turbo e, ao mesmo tempo, para permitir a fuga de vapor do jarro quando se prepara comida quente.

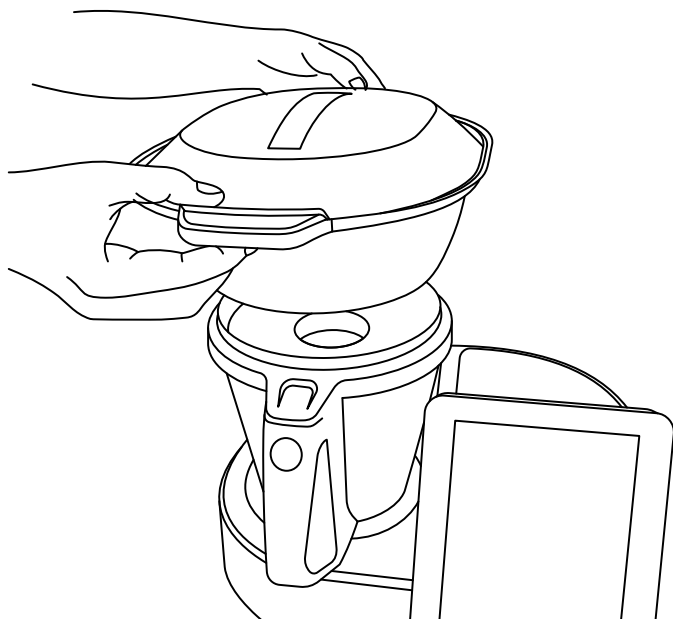
Colocá-lo directamente sobre a tampa do jarro, certificando-se de retirar previamente o copo doseador.



Vaporizador

O recipiente do vapor é utilizado para cozer quantidades maiores de alimentos a vapor, também permite cozinhar em dois níveis (carne, legumes, peixe...).

Com o tabuleiro intermédio é possível preparar dois tipos de alimentos ao mesmo tempo. Sem o tabuleiro intermédio do vaporizador, pode-se vaporizar quantidades maiores de alimentos.



Colocar o recipiente do vaporizador directamente no topo da tampa do jarro. Certifique-se de que retirou o copo doseador da tampa e que colocou uma quantidade suficiente de água no jarro de acordo com o tempo necessário para vaporizar (quantidade mínima de 0,5-0,75 litros).

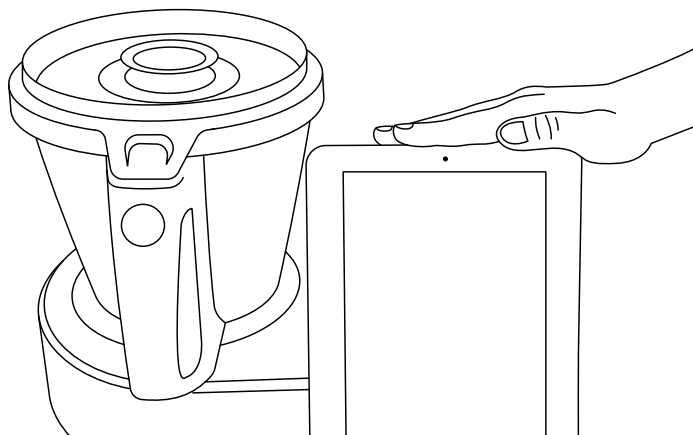
⚠ AVISO: 0,5 litros de água é suficiente para vaporizar durante 30 minutos.

As altas temperaturas são atingidas quando se trabalha a quente ou a vapor. Tenha cuidado ao manusear, especialmente peças de aço inoxidável, pois existe o risco de queimaduras.

Modo stand-by

Usado para colocar a máquina em modo de espera.

Se o Mycook Next permanecer inactivo durante 30 minutos, entrará automaticamente em modo de espera.



Para o acordar, é necessário tocar na área de acordar do modo stand-by até a luz mudar para azul.

Indicador LED

Indica o estado do seu Mycook Next.

- **Azul:** a máquina está a arrancar, ou detectou a mão do usuário a sair do modo stand-by e a arrancar.
- **Verde:** a máquina está pronta a funcionar.
- **Verde a piscar:** a máquina está a funcionar a frio.
- **Vermelho a piscar:** a máquina está a funcionar a quente.
- **Branco a piscar:** a máquina está em modo de stand-by.

Mycook Next arranque e configuração inicial

Antes de ligar o aparelho à rede, estender completamente o cabo de ligação e verificar se não está pinçado ou coberto pelo próprio aparelho ou por outros objectos.

Pressionar o interruptor on/off na parte de trás da unidade. Quando o interruptor é colocado na posição "I", o visor acende-se automaticamente e a luz indicadora acende-se a azul. Quando o aparelho estiver pronto a ser utilizado, a luz indicadora mudará para verde.



Como primeiro passo, definir a configuração inicial da máquina: língua, unidades de temperatura e unidades de peso.

Ligue o dispositivo à sua rede Wi-Fi.

Se saltar este último passo, pode ligar-se à sua rede Wi-Fi em qualquer altura simplesmente apertando o ícone Wi-Fi no canto superior direito do ecrã ou através do menu: **Configurações de ligação Wi-Fi**

Se saltar a etapa de ligação Wi-Fi, apenas terá acesso às receitas incorporadas na própria máquina e não terá acesso a todas as receitas ilimitadas da comunidade Mycook, nem poderá registar-se para aceder a determinadas vantagens e funcionalidades adicionais do Clube Mycook, tais como organizar e guardar as suas receitas favoritas, enviar receitas da sua aplicação móvel para a máquina, criar uma lista de compras de

ingredientes, classificar e comentar receitas, adicionar notas às receitas, etc.

Depois disso, a hora local será definida automaticamente, mas pode alterá-la se assim o desejar.

Finalmente, pode registar-se ou aceder ao Clube Mycook para tirar o máximo partido do seu Mycook Next. Siga as instruções na secção do Clube Mycook.

⚠ IMPORTANTE: Se uma actualização estiver disponível, uma janela pop-up aparecerá no seu ecrã. Clique em “Descarregar” e depois clique em “Instalar” para completar a actualização do seu Mycook Next. É uma boa ideia manter sempre o seu Mycook Next actualizado.

Clube Mycook

Aproveite todos os benefícios de fazer parte de um Clube que cresce diariamente, tanto em usuários como em receitas.

Tem à sua disposição um número infinito de receitas gratuitas que estão constantemente a aumentar. Poderá criar receitas e adaptá-las ao seu gosto, carregá-las na nuvem Mycook para as ter disponíveis em todos os seus dispositivos, guardar as suas receitas favoritas, partilhá-las, comentá-las, classificá-las, adiciona notas pessoais aos passos das receitas... assim como a comunidade que encontrará cheia de cozinheiros com os quais poderá partilhar os seus comentários.

Uma vez actualizado e ligado ao Wi-Fi, poderá aderir ao Mycook Club e aproveitar de todas as vantagens de ser um Mycooker!



Registe-se no Clube Mycook!

Registrar

Iniciar Sessão

Se ainda não é membro, registe-se gratuitamente.

Registe-se > Insira os seus dados (e-mail, nome de usuário e palavra-passe).

Se já é membro do Clube, basta entrar no robô com os seus dados inseridos inicialmente, os mesmos dados que também utilizará na web e na app.

Aceder > Introduza os seus dados de usuário

Para aproveitar ao máximo as vantagens do Clube e da candidatura, recomendamos que complete os seus dados pessoais e introduza as suas preferências no seu perfil de usuário. Nesta secção pode indicar se segue qualquer tipo de dieta (vegana, sem lactose, sem ovo, sem glúten, vegetariana ou de baixas calorias), se tem alguma alergia ou se há algum ingrediente que não lhe agrade.

Perfil > Configurar o meu perfil > Dados pessoais / As minhas preferências

Também pode completar os detalhes do seu perfil em www.mycook.com ou através da aplicação Mycook para smartphones e outros dispositivos.

Na aplicação poderá consultar todas as receitas, criar o seu carrinho de compras, interagir com outros Mycookers e interagir com o seu Mycook Next.

Disponível gratuitamente na [App Store](#) e no [Google Play](#).

Cozinha por voz: conectividade com Alexa e Google Assistant



Mycook é compatível com Alexa e Google Assistant. Através das suas aplicações pode ligar-se ao Mycook Club para tirar partido de todas as suas vantagens: procurar receitas, consultar o planeador do menu semanal, ouvir as notificações do Clube Mycook... e até enviar receitas para a máquina se esta tiver uma ligação Wi-Fi disponível.

Poderá activar a aplicação de voz Mycook no Amazon Alexa ou no Google Home. Uma vez activado, ligue-se ao Clube Mycook com o seu usuário e comece a desfrutar de todas as opções.

Poderá utilizar a aplicação por voz, quer tenha o dispositivo de controlo de voz ou a aplicação.

Menu principal

Quando iniciar o Mycook Next, ou premir o botão “Iniciar”, será exibido o ecrã principal:

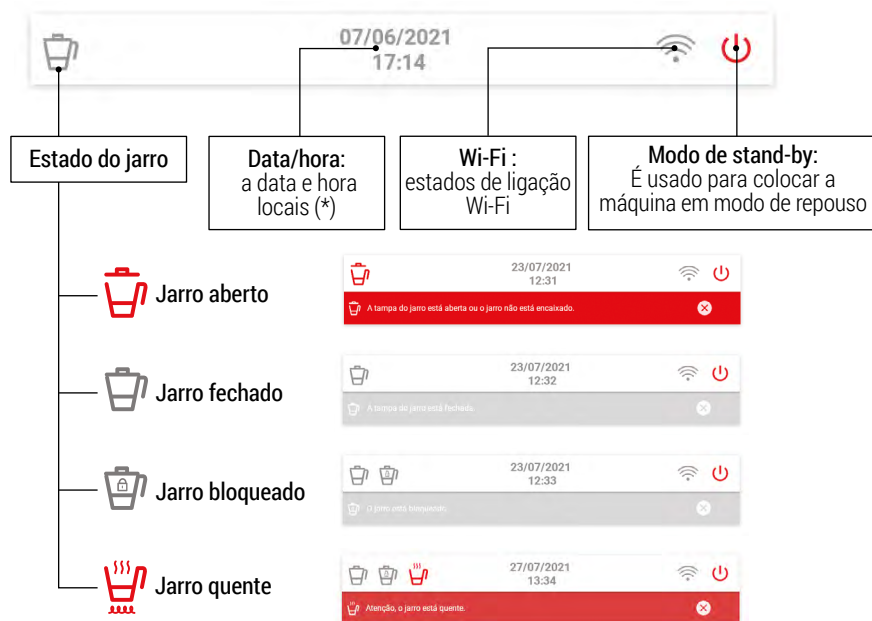


- A. **Clube Mycook:** mostra toda a actividade do clube em tempo real (*)
- B. **Usuário/Perfil:** mostra a imagem do perfil do usuário e permite o registo ou acesso ao Clube. Uma vez registado, mostra informações sobre o seu perfil de usuário, as suas classificações, as suas receitas, o seu cesto de compras... (*)
- C. **Receitas guiadas:** permite-lhe cozinhar as receitas guiadas passo a passo. Encontrará as receitas para o seu Mycook Next, bem como a opção de ver o resto das receitas do Clube compatíveis com outros modelos.
- D. **Cozinheiros:** mostra os cozinheiros do Clube Mycook que publicaram receitas. (*)
- E. **Meus marcadores:** as suas receitas favoritas, as que marcou para fazer e a história das que fez são apresentadas. (*)
- F. **Receitas:** mostra as últimas receitas publicadas no Clube Mycook. (*)
- G. **Configuração do menu Início:** com esta função poderá configurar os ecrãs Iniciar de acordo com as suas preferências, adicionando ou removendo elementos das diferentes opções disponíveis. Pode também deslocar os diferentes elementos como desejar, deslocando-os para outra área do ecrã.

- H. **Pesquisa:** permite-lhe pesquisar receitas no Clube Mycook. (*)
- I. **Modo Manual:** permite cozinhar em modo manual, tanto no modo básico como com as funções automáticas.
- J. **Configurações:** permite-lhe ajustar as configurações da máquina tais como Wi-Fi, ecrã, som/alertas, bem como ver informação do produto ou realizar uma actualização do *software* de interface de usuário.
- K. **Dicas:** nesta secção encontrará algumas dicas e truques de cozinha, assim como conselhos sobre o seu Mycook Next e as suas funções.
- L. **Ajuda:** aqui encontrará uma selecção de vídeos que o ajudarão a resolver as suas dúvidas e a tirar o máximo partido do seu Mycook Next.

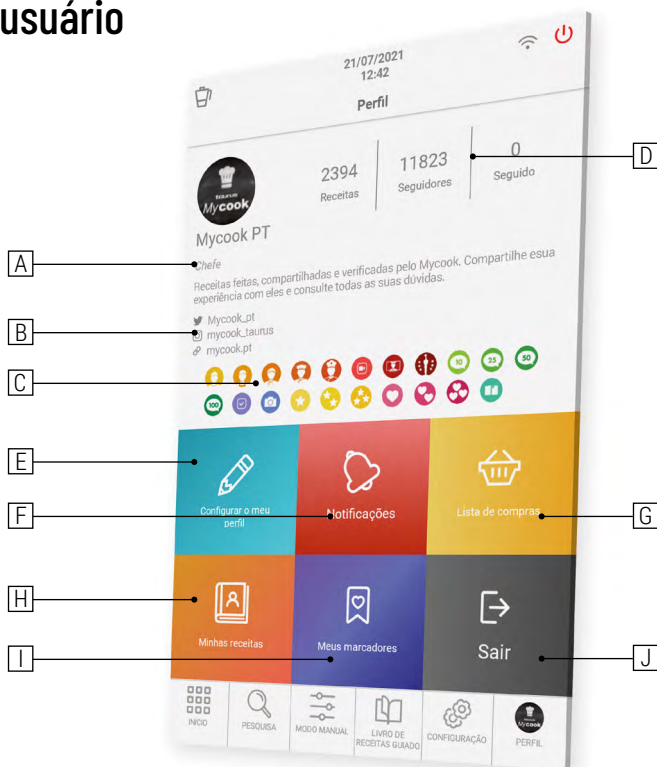
Barra superior

Na barra superior encontrará sempre as seguintes informações:



(*) Disponível só quando a ligação WI-FI esteja estabelecida.

Perfil do usuário



- A. **Classificação** de cozinheiro alcançada
- B. Informação **social e perfil web**
- C. **Medalhas** obtidas no Clube Mycook
- D. **Número de receitas partilhadas | Número de seguidores | Número de cozinheiros que segue**
- E. **Configuração do perfil:** configure os seus dados pessoais, o seu perfil no Mycook Club e as suas preferências
- F. **Notificações:** todas as notificações que recebeu
- G. **A minha lista de compras:** os ingredientes que acrescentou a partir de uma receita ou à mão são exibidos. Pode também consultá-lo a partir da aplicação onde quer que esteja
- H. **Minhas receitas:** receitas que criou e carregou para o Clube Mycook
- I. **Meus marcadores:** as suas receitas favoritas, as que marcou para fazer e a história das que fez são apresentadas
- J. **Terminar a sessão:** terminar a sessão do seu usuário

Pesquisar

Este é o principal motor de busca de receitas do Clube Mycook. Pode procurar na barra superior por nome de receita, ingrediente ou palavra-passe para encontrar a receita ideal para cada ocasião.

No motor de busca avançada, poderá aplicar filtros por ingrediente, tipo de receita, tempo de preparação, dieta, etc.

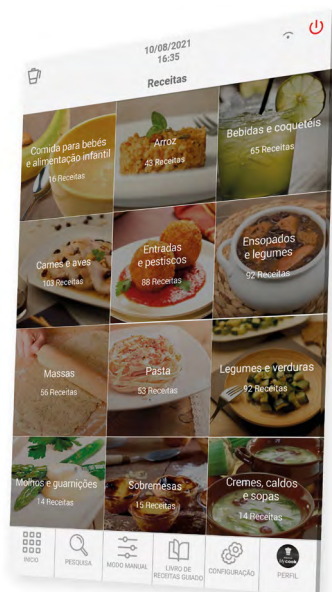


O que se pode fazer?

Tire o máximo partido do seu Mycook Next com as suas diferentes formas de cozinhar: modo manual, modo de cozinhar guiado ou com todas as funções automáticas.

Modo de cozedura guiada

Com o Mycook Next cozinhar é muito fácil e, no Modo Receita, ainda mais fácil porque só precisa de ter os ingredientes certos e o robô trata de tudo, desde pesá-los até ao seu processamento, e só precisa de confirmar os passos da preparação, enquanto a máquina guia-o através de cada um dos passos a seguir.

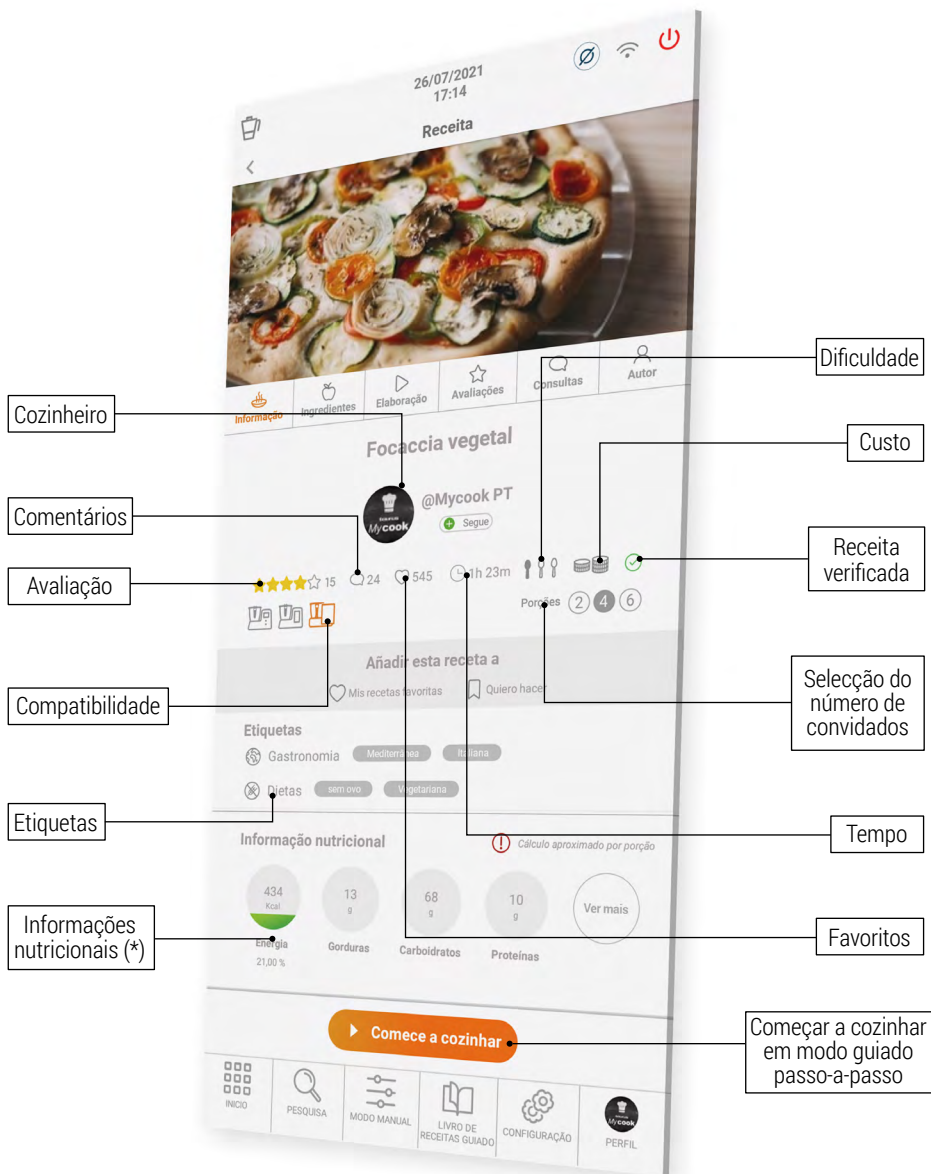


Este Modo Receita pode ser utilizado com ou sem uma ligação Wi-Fi, mas por favor note o seguinte:

- **Sem ligação Wi-Fi** encontrará um livro de receitas básicas de 500 receitas de autoria da Mycook, todas verificadas pelos nossos cozinheiros especializados.
- **Com a ligação Wi-Fi** tem à sua disposição todas as receitas do Clube Mycook, tanto as suas como as partilhadas por outros usuários, cujo número está em constante crescimento e actualização.

Encontre as receitas que lhe interessam através do botão “Pesquisa”, com as suas diferentes opções de pesquisa avançada, ou através do botão “Livro de receitas guiadas”, onde as receitas são classificadas por tipo de prato.

Informação básica da receita



Compatibilidade: Informa a compatibilidade da receita com os diferentes modelos de Mycook (Mycook / Mycook Touch / Mycook Next). Deve seleccionar a Mycook com a qual vai fazer a receita para verificar se é compatível ou não.

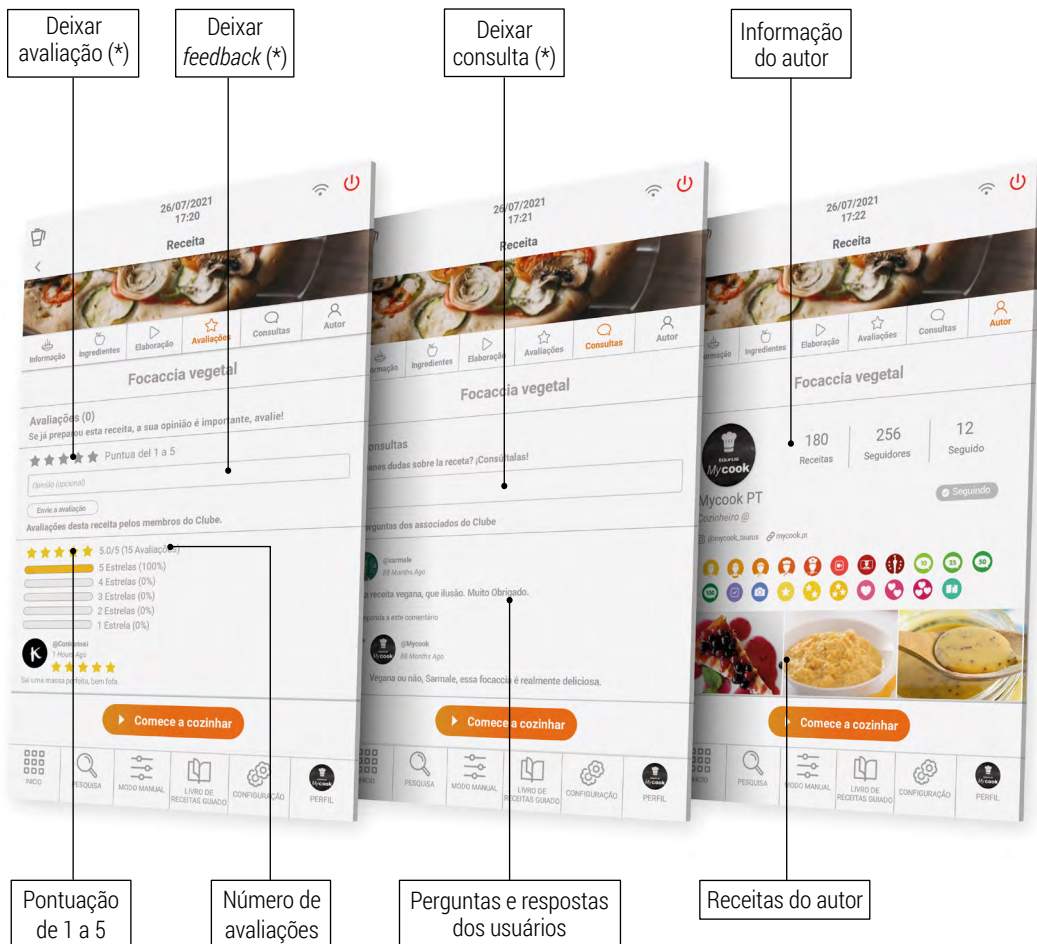
Ingredientes e preparação



Lista de compras: pode adicionar todos os ingredientes à sua lista de compras na app.

Nota: pode adicionar qualquer comentário sobre os passos, os poderá ver e são úteis se tiver modificado qualquer ingrediente ou parâmetro e quiser tê-los escritos para o futuro.

Avaliações, consultas e autor



(*) Disponível só com Wi-Fi e se estiver registado no Clube Mycook.

Modo manual

O Modo Manual é o aliado perfeito quando pretende fazer as suas próprias preparações, criar e adaptar receitas, ou realizar as funções complementares (moer, triturar...) para a preparação de qualquer prato.

Esta secção tem acesso directo a funções automáticas, bem como a controlos de Tempo, Temperatura e Velocidade para a preparação de receitas.



- A. **Funções automáticas:** detalhadas na secção de Funções automáticas.
- B. **Tempo:** definir o tempo apropriado para cada processo. Selecciona minutos (00') ou segundos (00'') deslizando o seu dedo sobre os minutos/segundos. Para cima para aumentar o tempo ou para baixo para diminuir o tempo.
Tocar duas vezes seguidas no ícone "Tempo" define o valor do tempo para 0.
- C. **Temperatura:** escolha a temperatura deslizando o seu dedo sobre o selector correspondente.

Pode seleccionar a temperatura grau por grau ou 5 graus por 5 graus. Para alterar a selecção, basta duplicar o lado direito do valor da temperatura (número). Esta funcionalidade permite-lhe seleccionar valores de temperatura mais precisos ou percorrer mais rapidamente a gama de temperaturas.

Ao tocar duas vezes sucessivamente no ícone “Temperatura”, o valor da temperatura é fixado em 0.

- D. **Velocidade:** escolha a velocidade de acordo com o resultado que deseja obter. Encontrará velocidades intermédias para alcançar resultados mais precisos nos seus preparativos.

Ao tocar duas vezes sucessivamente no ícone “Velocidade”, o valor da velocidade é reposto a 0.

- E. **Valores de reinicialização:** este botão repõe os valores de tempo, temperatura e velocidade a 0, tudo ao mesmo tempo.

⚠ IMPORTANTE: Quando se inicia o processo, pode-se alterar todos os parâmetros enquanto a máquina está em funcionamento. Se mudar a velocidade para 0, a máquina pára.






Cozedura em múltiplos níveis








Pode cozinhar em vários níveis preparando até 4 preparações ao mesmo tempo, cozinhando no jarro, no cesto e no vaporizador com o tabuleiro intermédio. Desta forma, pode poupar tempo na cozinha.



Funções automáticas


Encontrá-los-á na barra superior do Modo Manual.

Função	Configurações por defeito			Descrição
	Temperatura	Tempo	Velocidade	
 <p>SAUTÉ Permite fritar, triturar e agitar simultaneamente</p>	MAX	0 – 90 min	Sauté	A função Sauté cozinha e corta. A temperatura é definida para atingir o tradicional sauté. Com uma pequena quantidade de alimentos, a temperatura regula-se a si própria. Colocar sempre a tigela para evitar salpicos.
 <p>TURBO Funciona a toda a velocidade</p>	–	–	1 – 9	<p>Manual turbo: deslizar e segurar o botão durante o tempo desejado e soltar para parar.</p> <p>Auto turbo: seleccionar o número desejado de traços Turbo e deslizar o botão.</p>
 <p>AMASSAR Prepara massas de pizza, pão, empanada, etc.</p>	–	1 sec – 3 min	Amassar	Programa especial para amassar a sério. Quantidade máxima: 1kg. Colocar a tigela para evitar salpicos. A temperatura não é seleccionável e a velocidade é variável: combinação automática de rapidez-rápido-baixo-resto. Tempo recomendado: 1-2 min. Nunca utilizar a pá misturadora com esta função.
 <p>VAPORIZAÇÃO Permite vaporizar no cesto e/ou vaporizador para cozedura a vários níveis</p>	VAP	1 sec – 90 min	VAP	Deitar a água no jarro e colocar a comida no cesto e/ou no vapor para cozinhar em vários níveis. Recomenda-se a colocação de 750 g de água. Verificar periodicamente se há água suficiente no jarro. Mycook Next evapora aproximadamente 450 g de água de 30 em 30 minutos.
 <p>VELOCIDADE PROGRESSIVA Para obter a textura ideal para cremes, purés, smoothies... Aumentar a velocidade progressivamente ao longo de um período de tempo definido</p>	–	10 seg – 15 min	6 - 10	A velocidade inicial deve ser inferior à velocidade final. A velocidade inicial e final são automaticamente limitadas para um funcionamento eficaz e seguro. Velocidade máxima a quente 9 e velocidade a frio 10.

 <p>COZEDURA LENTA Função especial para cozinhar lentamente, tal como na cozinha tradicional</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Pode trabalhar com o frasco aberto. Pode-se retirar as lâminas e colocar a tampa para simular um pote tradicional.
 <p>ALTA TEMPERATURA Permite uma cozedura constante a alta temperatura durante um longo período de tempo</p>	MAX	1 sec – 90 min	1 – 2	Pode cozinhar à temperatura máxima durante um longo período de tempo, seleccionável à sua conveniência até 90 minutos. Também pode optar por fazer o processo na velocidade de 1 ou 2.
 <p>BAIXA TEMPERATURA Permite cozinhar alimentos previamente embalados a vácuo durante longos períodos de tempo a temperaturas baixas e controladas</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Ótimo para obter texturas macias e saborosas em carne, peixe, vegetais... preservando muito melhor todos os seus nutrientes. Pode trabalhar com o jarro aberto. Pode-se retirar as lâminas e colocar a tampa para simular um pote tradicional. Verificar periodicamente o nível da água no interior do jarro. Adicionar água em pequenas quantidades de modo a não alterar a temperatura de cozedura.
 <p>AQUECER Função especial para aquecimento de água até ao ponto de ebulição</p>	37-99 °C	AUTO	–	Quando atinge a temperatura seleccionada, pára automaticamente.
 <p>INÍCIO ATRASADO Programar o início da etapa de receita de 1 hora até 8 horas</p>	0-140 °C	1 sec – 99 min	1-10	Esta função é ideal para atrasar o início da etapa seleccionada de uma receita pelo tempo desejado (até um máximo de 8 horas).
 <p>FUNÇÃO DE PRÉ-LIMPEZA É uma ajuda para a limpeza posterior na máquina de lavar loiça ou à mão</p>	AUTO	2 – 25 min	–	Ajuda a evitar que os alimentos se colem ou sequem, facilitando a sua limpeza posterior.
 <p>BALANÇA Permite a pesagem dos alimentos</p>	–	–	–	Pode pesar os ingredientes à medida que os coloca no jarro e tem uma função tara para iniciar cada pesagem.

Como limpar o seu Mycook Next?

- Desligar o aparelho da rede e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido mergulhado em algumas gotas de detergente e depois secá-lo.
- Não utilizar solventes, ou produtos com um factor Ph ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Não deixar entrar água ou outro líquido através das aberturas de ventilação para evitar danos nas partes internas de funcionamento do aparelho.
- Não imergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido, ou colocá-lo debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza, tenha especial cuidado com as lâminas, pois são muito afiadas.
- É aconselhável limpar sempre o aparelho após cada utilização, removendo todos os resíduos alimentares.
- Ao limpar a tampa ou bandeja em aço inoxidável, recomenda-se que a junta seja removida para uma limpeza separada.
- Tanto os acessórios como o jarro podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Também podem ser lavados com água com sabão utilizando uma esponja não abrasiva ou uma escova.
- O interior do jarro e as lâminas podem ser limpos enchendo o jarro a meio caminho com água e seleccionando a função automática de Pré-limpeza ou a velocidade TURBO a quente ou a frio.
- É aconselhável retirar as lâminas da sua base para uma correcta limpeza e higiene da máquina.
- Limpar o ecrã táctil com um pano macio de algodão ligeiramente humedecido com água. Proceder com movimentos suaves e circulares, sem pressionar. Depois, utilizar um pano de microfibras para secar a superfície do ecrã. Utilizar apenas um pano macio e sem pêlos. Panos grosseiros ou toalhas, guardanapos de papel e artigos semelhantes podem danificar o ecrã.

 **IMPORTANTE:** A utilização de certas especiarias alimentares como o curcuma ou o curry, assim como certos alimentos e corantes alimentares, pode manchar ou colorir certas partes do aparelho.

Bem-vindo à arte de cozinhar

Mycook Next é o seguinte passo no mundo da cozinha, é o próximo, é por isso que estamos sempre a avançar e a melhorar para que possa encontrar esta guia rápida actualizada em www.mycook.com

Encontrará o contacto de serviço técnico ou atendimento ao cliente digitalizando o seguinte código QR.



Índice

Benvinguda	157
Què fa única la Mycook Next?	158
Contingut de la caixa: màquina i accessoris	159
Passos bàsics abans de cuinar	160
Com muntar i desmuntar NextBLADES a la gerra	160
Tap inferior de la gerra	161
Gerra	161
Tapa de la gerra	162
Junta de la tapa	163
Vas dosificador / Tap	163
Espàtula	163
Paleta mescladora	164
Cistell - colador	165
Coberta antiesquitxades	165
Vaporadora	166
Mode Stand-by	167
Indicador LED	167
Posada en marxa i configuració inicial de Mycook Next	168
Club Mycook	169
Cuina per veu: connectivitat amb Alexa i Google Assistant	171
Menú principal	172
Barra superior	173
Perfil de l'usuari	174
Cerca	175
Què pot fer?	176
Mode cuina guiada	176
Elements bàsics de la recepta	177
Ingredients i elaboració	178
Valoracions, consultes i autor	179
Mode manual	180
Cuinar a múltiples nivells	181
Funciones automàtiques	182
Com netejar la teva Mycook Next?	184
Contacte	185

Benvingut al següent pas
en robots de cuina,
benvingut a Mycook Next



Mycook Next és tecnologia d'avantguarda que fa possible que tothom pugui fer de cada recepta una obra d'art.

Estàs davant el robot més tecnològic que puguis imaginar al servei de l'art de la cuina, tant per la qualitat dels elements que ens serveixen per a la preparació de plats, com per totes les innovacions que incorpora, amb una pantalla tàctil de 10" i una interfície clara i usable plena de possibilitats, perquè és multidispositiu i perquè no només et permet fer de cada recepta una autèntica *delicatessen*, sinó fer-ho de la manera més senzilla.

Aquí et guiarem per poder fer el millor ús de la teva Mycook Next, treure-li tot el partit i fer de cada recepta una obra d'art.

Què fa única la Mycook Next?

Descobreix totes les característiques que té la teva Mycook Next.



Pantalla tàctil XXL de 10,1"
El llenç perfecte per a cuinar



Gerra XXL
Per no posar límits a les teves creacions



Cuina per veu
Connectivitat amb Alexa i Google Assistant



Next Induction
Nova generació de gestió de la temperatura per a les teves obres mestres (140 °C temperatura màxima)



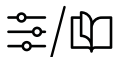
Bàscula integrada d'alta precisió
Permet pesar tots els ingredients amb una precisió d'1 gram



Informació nutricional
Totes les receptes van acompanyades d'una anàlisi d'informació nutricional



Club Mycook
Un Club per compartir les teves obres, un lloc on les receptes no s'acaben



Maneres de cuinar: manual i guiada
Escull la manera que prefereixis per crear les teves obres



Cuina a 4 nivells
Pots preparar-hi diversos plats alhora per estalviar temps a la cuina



Accessoris pràctics i fàcils d'usar
5 accessoris per donar curs a la teva inspiració



Funcions automàtiques
12 funcions addicionals com ara *sofrito, baja temperatura, vapor, inicio retardado*, etc.



Apte per al rentaplats
Tots els accessoris, ganivetes i gerra són aptes per al rentaplats

Contingut de la caixa: màquina i accessoris



- A. Vas dosificador
- B. Tapa de la gerra
- C. Junta de la tapa de la gerra
- D. Gerra
- E. Botó d'obertura de la tapa de la gerra
- F. NextBLADES: conjunt de ganivetes amb junta d'estanquitat
- G. Tap inferior de la gerra amb junta d'estanquitat
- H. Anella de fixació de les ganivetes / tap de la gerra
- I. Unitat central
- J. Llum LED
- K. Zona Stand-by (mode Stand-by)
- L. Pantalla tàctil / Tauler de control
- M. Interruptor principal d'engegada/apagada
- N. Cable de connexió a la xarxa elèctrica
- O. Etiqueta amb identificatiu TYP i número de sèrie

ACCESSORIS

- P. Paleta mescladora
- Q. Espàtula
- R. Cistell-colador
- S. Coberta antiesquitxades
- T. Vaporadora
- U. Safata intermèdia vaporadora
- V. Tapa de la vaporadora

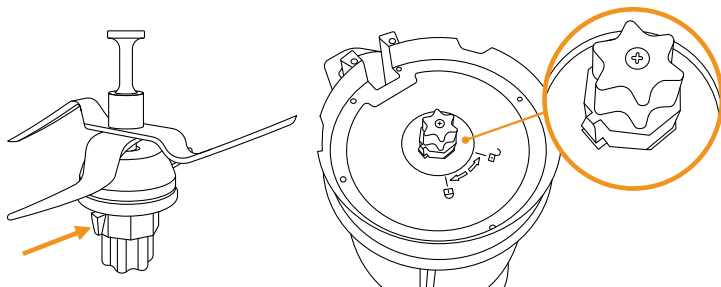
Passos bàsics abans de cuinar

Recomanem situar Mycook Next en un lloc fix de la cuina per facilitar-ne l'ús.

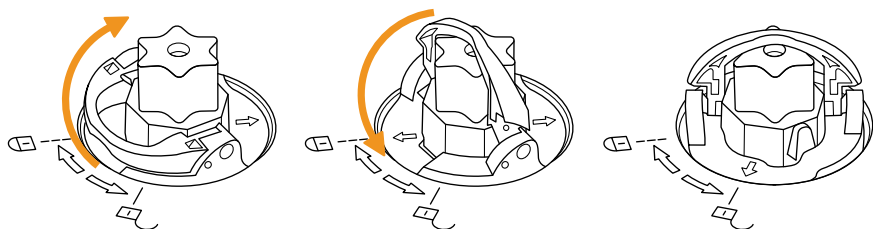
Descobreix els usos de les diverses parts i els diversos accessoris de la teva Mycook Next.

Com muntar i desmuntar NextBLADES a la gerra

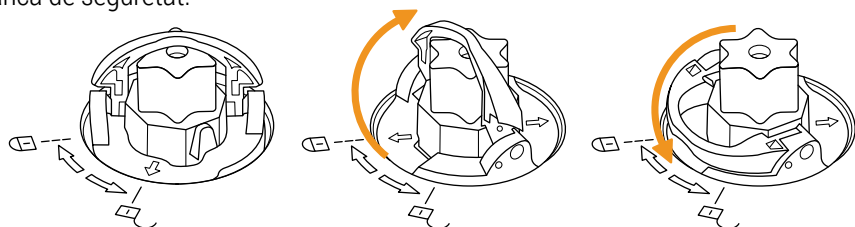
El NextBLADES, l'innovador conjunt de ganivetes, incorpora dos pivots laterals que serveixen de referència per centrar-les i fixar-les correctament a la gerra.



Per desmuntar el NextBLADES de la gerra, obre la palanca de seguretat i gira l'anella de fixació en sentit contrari a les agulles del rellotge. Posteriorment, extreu les ganivetes de la gerra amb compte de no tallar-te.



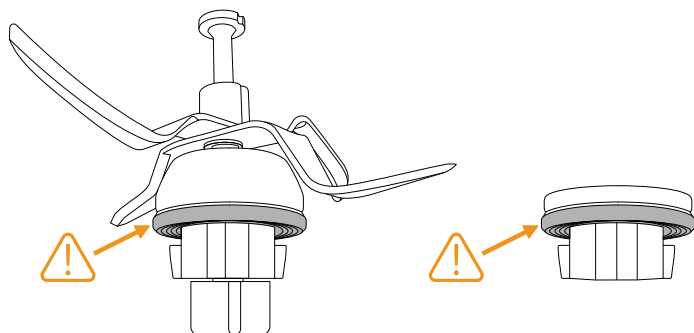
Per tornar a muntar-les, col·loca el NextBLADES amb la junta d'estanquitat a l'allotjament de la gerra, amb compte de no tallar-te. Fes la volta a la gerra mantenint subjectades les ganivetes amb la mà al seu allotjament. Encaixa l'anella de fixació als pivots de les ganivetes i gira-la en sentit de les agulles del rellotge, tal com s'indica, i tanca la palanca de seguretat.



Tap inferior de la gerra

Mycook Next permet cuinar sense ganivetes, a l'estil d'olla tradicional, fent servir el tap en lloc seu. Podràs cuinar al vapor, escalfar aigua o cuinar lentament a baixa temperatura.

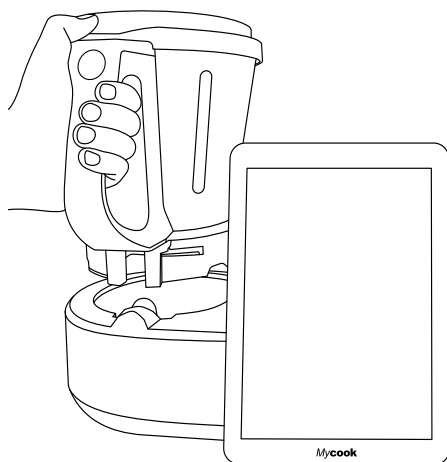
El seu muntatge i desmuntatge es realitza d'igual manera al del NextBLADES.



⚠ IMPORTANT: Assegura't que tant les ganivetes com el tap inferior tinguin la junta d'estanquitat ben muntada. Ves amb compte a l'hora de manipular les ganivetes, ja que estan molt afilades.

Gerra

Per col·locar i retirar la gerra de la unitat central l'únic que has de fer és agafar-la amb l'ajuda de la nansa.



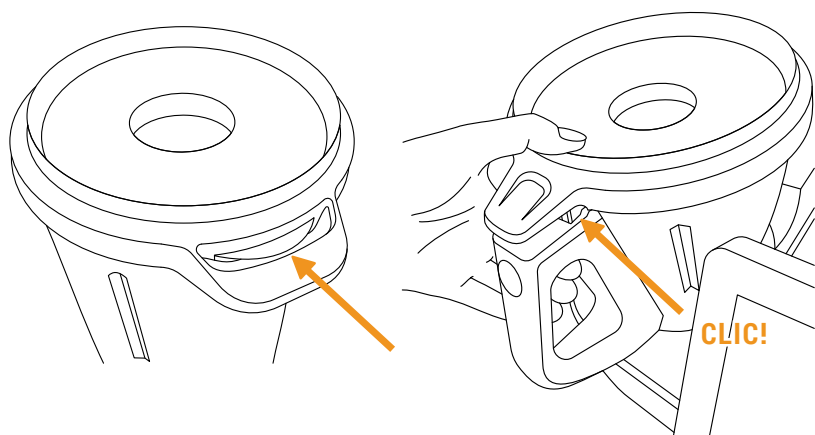
Mycook Next té un bloqueig automàtic de la gerra que actua en els processos culinaris que impliquen el funcionament del motor. Aquest mateix sistema desbloqueja la gerra quan acaba el procés.

Tapa de la gerra

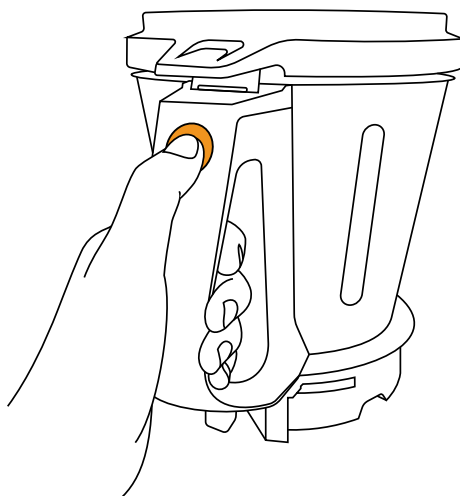
Té una ranura a la part davantera que encaixa amb l'abocador de la gerra i una llengüeta a la part posterior que encaixa amb la ranura de la nansa.

La tapa incorpora un orifici central que permet introduir líquids i aliments petits directament a la gerra, accedir a l'interior de la gerra amb l'espàtula per remoure'n el contingut i allotjar-hi el vas dosificador.

Per tancar la gerra, introdueix l'abocador de la gerra a la ranura davantera de la tapa, pivota la tapa fins a la posició de tancament i pressiona fins que faci clic.



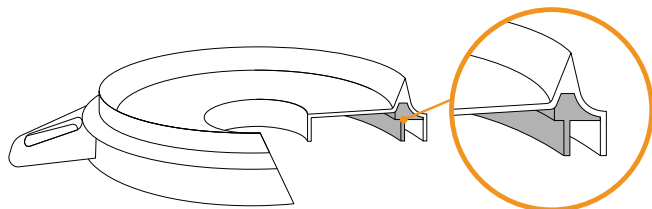
Per destapar la gerra, pressiona el botó d'obertura de la tapa situat a la nansa de la gerra i retirar-hi la tapa.



Junta de la tapa

La junta de la tapa evita que desbordin els líquids de la gerra. Aquesta junta es pot treure per facilitar-ne la neteja.

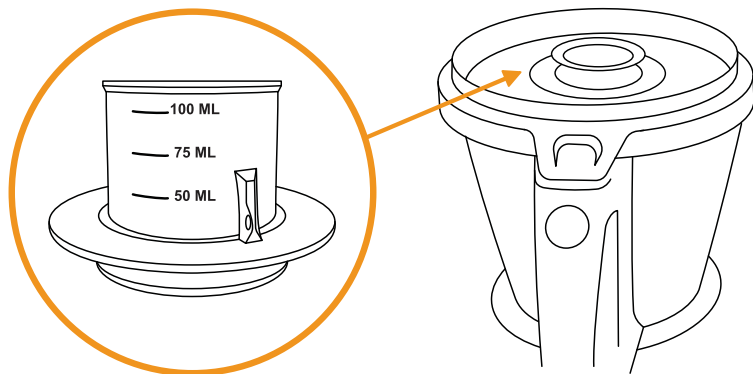
Aquesta junta només té una posició: el costat gruix ha d'estar en contacte amb la tapa.



⚠ IMPORTANT: L'aparell no s'ha de posar en marxa sense la junta ben col·locada a la tapa.

Vas dosificador / Tap

Permet mesurar el volum de certs ingredients. Incorpora un escalat de mesures i la seva capacitat màxima fins a la vora és de 100 ml.

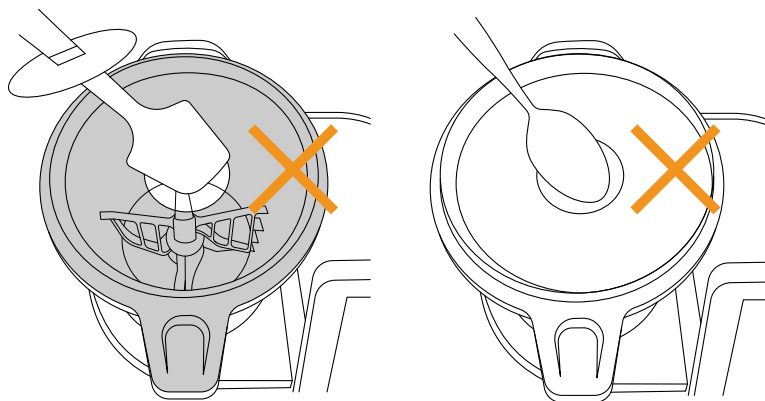


Incorporant-lo a l'orifici de la tapa serveix també per evitar esquitxades i la pèrdua de calor durant la cocció.

Espàtula

L'espàtula serveix per remoure els aliments, evitar que s'enganxin a les parets de la gerra i ajudar a buidar-la.

També permet treure el cistell a través del ganxo i evitar cremar-se si està calent.

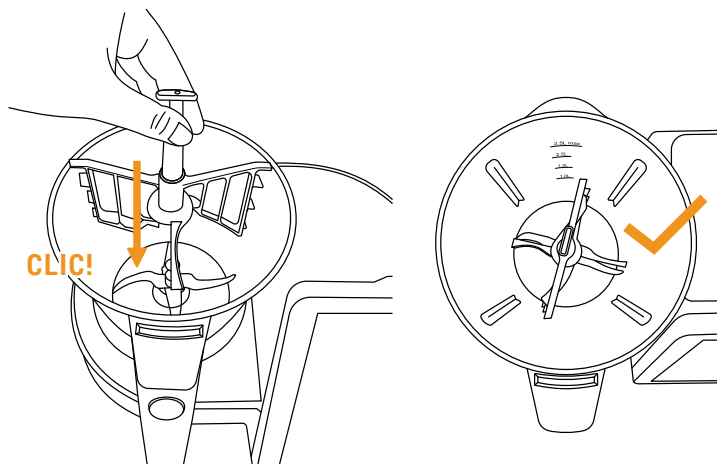


⚠ IMPORTANT: No introdueixis mai l'espàtula per l'orifici central de la tapa si s'està treballant amb la paleta mescladora incorporada en les ganivetes. No facis servir mai altres estris a través de l'orifici de la tapa amb el robot en funcionament en substitució de l'espàtula. Pot ser perillós.

Paleta mescladora

La paleta mescladora serveix per emulsionar, muntar nata, crema, clares d'ou, etc. També es pot fer servir per remoure certs aliments sense tallar-los.

Per col·locar la paleta, introdueix-la en l'eix de les ganivetes i gira fent-hi una lleugera pressió cap avall fins que es desplaci i hi escoltis un clic, que indicarà que està ben ancorada. Per retirar la paleta, estira cap amunt fins que es desacobli.

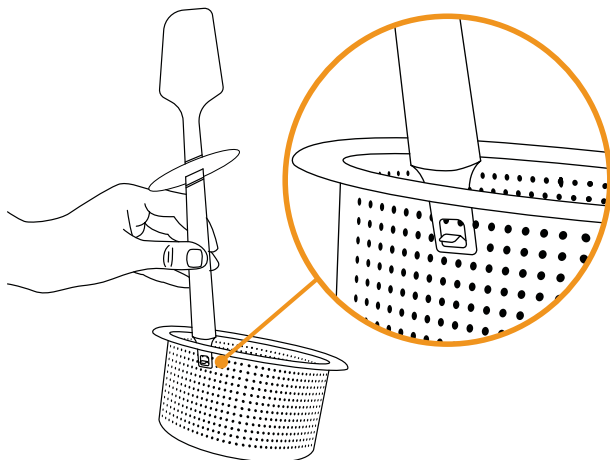


⚠ IMPORTANT: No facis servir mai la paleta mescladora a velocitats superiors al 5 ni amb la funció automàtica de *Amasado*.

Cistell - colador

El cistell - colador serveix per cuinar ingredients que no s'hagin de barrejar ni triturar, per colar brous, batuts, sucs, etc. i, fins i tot, per fer al vapor quantitats petites d'aliment.

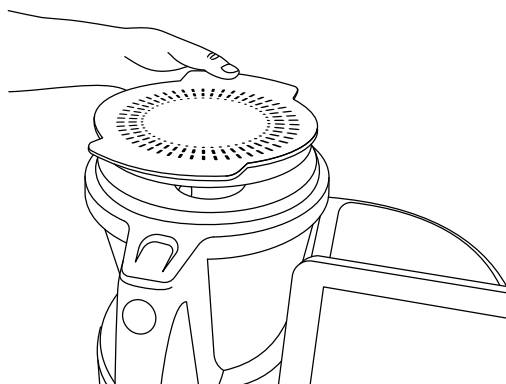
Per treure'l, fes servir l'espàtula, que t'ajudarà a fer-ho amb facilitat i sense cremar-te. Introdueix la part superior de l'espàtula pel forat del cistell i enganxa la pestanya a l'espàtula. Quan quedi introduïda, estira cap amunt per treure el cistell.



Coberta antiesquitxades

La coberta antiesquitxades serveix per evitar esquitxades que puguin sortir pel forat central de la tapa quan es treballa a velocitats altes o Turbo i, al mateix temps, permetre que surti el vapor de la gerra en preparacions en calent.

Col·loca-la directament sobre la tapa de la gerra després d'assegurar-te que has tret prèviament el vas dosificador.

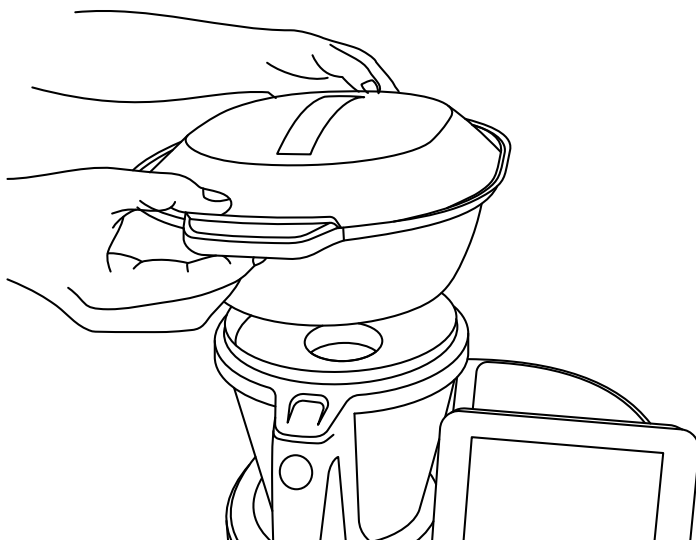


Vaporadora

El recipient vaporadora serveix per cuinar al vapor quantitats més grans d'aliments i permet fer-ho a dos nivells (carn, verdures, peix, etc.).

Amb la safata intermèdia, pots preparar dos tipus d'aliments al mateix temps. Sense la safata intermèdia de la vaporadora, pots preparar al vapor quantitats més grans d'aliments.

Encaixa el recipient vaporadora directament sobre la tapa de la gerra.



Assegura't que has tret el vas dosificador de la tapa i que has posat una quantitat d'aigua a la gerra suficient pel temps que necessitis cuinar al vapor (quantitat mínima 0,5-0,75 litres).

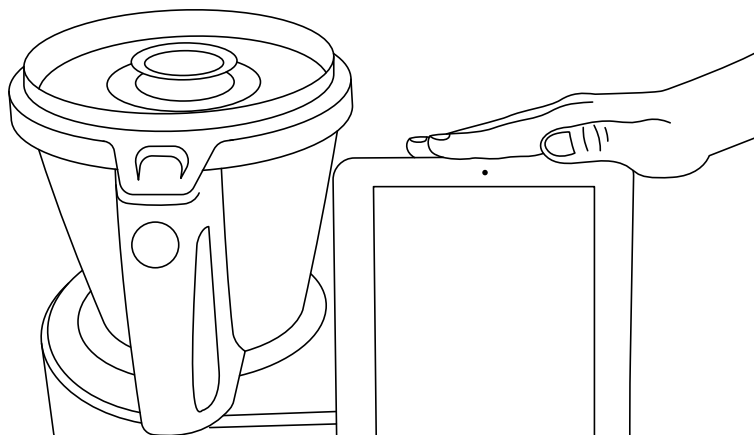
⚠️ ADVERTÈNCIA: 0,5 litres d'aigua són suficients per cuinar al vapor durant 30 minuts.

Quan es treballa en calent o es cuina al vapor, s'assoleixen temperatures elevades. S'ha d'anar amb compte a l'hora de manipular, especialment les parts d'acer inoxidable, ja que hi ha el risc de cremar-se.

Mode Stand-by

Serveix per posar la màquina en mode repòs.

Si Mycook Next està inactiva durant 30 minuts, es posarà en mode repòs (Stand-by) automàticament.



Per despertar-la has de tocar la zona de despertar del mode repòs fins que la llum canviï a color blau.

Indicador LED

Indica en quin estat es troba la Mycook Next

- **Blau:** la màquina està iniciant-se o ha detectat la mà de l'usuari per sortir del mode repòs i iniciar-se.
- **Verd:** la màquina està llesta per treballar.
- **Verd parpellejant:** la màquina està treballant en fred.
- **Vermell parpellejant:** la màquina està treballant en calent.
- **Blanc parpellejant:** la màquina està en mode repòs (stand-by).

Posada en marxa i configuració inicial de Mycook Next

Abans de connectar l'aparell a la xarxa elèctrica, estén-ne completament el cable de connexió i verifica que no quedi pessigat o cobert pel propi aparell o altres objectes.

Acciona l'interruptor d'engegada/apagada que hi ha a la part posterior de l'aparell. Quan se situï en posició "I", la pantalla s'encendrà automàticament i el pilot lluminós s'il·luminarà en color blau. Quan l'aparell estigui llest per fer servir, el pilot lluminós canviarà a color verd.



Benvinguda

Configuració inicial

Configuració de la xarxa Wi-fi

Configuració de l' hora local

Com a primer pas, estableix la configuració inicial de la màquina: idioma, unitats de temperatura i unitats de pes.

Connecta l'aparell a la xarxa Wi-Fi.

Si omets aquest últim pas, podràs connectar-te a la xarxa Wi-Fi en qualsevol moment simplement pressionant la icona Wi-Fi que hi ha a la part superior dreta de la pantalla o a través del menú: **Ajustos > Connexió Wi-Fi**

Si omets el pas de la connexió Wi-Fi, només tindràs les receptes incorporades a la màquina i no tindràs accés a totes les receptes il·limitades de la comunitat Mycook, ni tampoc podràs registrar-te per accedir a certs beneficis i funcionalitats addicionals del

Club Mycook, com ara organitzar i desar les receptes favorites, enviar receptes des de l'app mòbil a la màquina, elaborar la llista de la compra d'ingredients, valorar i comentar receptes, afegir notes a les receptes, etc.

Posteriorment, s'ajustarà automàticament l'hora local, tot i que podràs modificar-la si vols.

Finalment, podràs registrar-te o accedir al Club Mycook per treure'n el màxim profit. Segueix les indicacions a l'apartat Club Mycook.

⚠ IMPORTANT: Si hi ha alguna actualització disponible, t'apareixerà una finestra emergent a la pantalla. Prem "*Descarga*" i, seguidament, "*Instala*" per completar l'actualització de la Mycook Next. És convenient que mantinguis la Mycook Next sempre actualitzada.

Club Mycook

Gaudeix de tots els beneficis que té formar part d'un Club que creix diàriament, tant en usuaris com en receptes.

Tens a la teva disposició una infinitat de receptes gratuïtes que s'incrementen constantment. Podràs crear receptes i adaptar-les al teu gust, pujar-les al núvol Mycook per tenir-les disponibles en tots els teus dispositius, desar les receptes favorites, compartir-les, comentar-les, valorar-les, afegir notes personals als passos de les receptes, etc. A més, hi trobaràs una comunitat plena de cuiners amb qui podràs compartir els teus comentaris.

Un cop actualitzada i amb internet Wi-Fi podràs unir-te al Club Mycook i aprofitar-te de tots els avantatges que té ser un Mycooker!



Uneix-te al Club Mycook!

Registra't

Entra

Si encara no n'ets membre, registra't gratuïtament.

Registra't > Introdueix les teves dades (nom d'usuari, correu electrònic i contrasenya).

Si ja ets membre de Club, accedeix simplement al robot amb les teves dades d'usuari, les mateixes que faràs servir també al web i a l'app.

Entra > Introdueix les teves dades d'usuari

Per aprofitar al màxim els avantatges del Club i de l'aplicació, et recomanem que completis les teves dades personals i introdueixis les teves preferències en el teu perfil d'usuari. En aquest apartat podràs indicar si segueixes algun tipus de dieta (vegana, sense lactosa, sense ou, sense gluten, vegetariana o baixa en calories), si tens alguna al·lèrgia o si hi ha algun ingredient que no t'agrada.

Perfil > Configura el meu perfil > Dades personals / Les meves preferències

També pots completar les dades del teu perfil a www.mycook.com o a través de l'aplicació Mycook per a *smartphones* i altres dispositius.

A l'App podràs consultar totes les receptes, crear la teva llista de la compra, relacionar-te amb altres Mycookers i interactuar amb la Mycook Next.

Disponible gratuïtament a l'[App Store](#) i [Google Play](#).

Cuina per veu: connectivitat amb Alexa i Google Assistant



Mycook és compatible amb Alexa i Google Assistant. A través de les seves aplicacions podràs connectar-te al Club Mycook per aprofitar tots els seus avantatges: buscar receptes, revisar el planificador de menú setmanal, escoltar les notificacions del Club Mycook, etc., i, fins i tot, enviar receptes a la màquina si té disponible el Wi-Fi.

Podràs habilitar l'aplicació per veu de Mycook a Amazon Alexa o a Google Home. Un cop habilitada, connecta't al Club Mycook amb el teu usuari i comença a gaudir de totes les opcions.

Podràs fer servir l'aplicació per veu tant si tens l'aparell de control amb veu com amb l'aplicació.

Menú principal

En arrencar la Mycook Next o en pressionar el botó "Inici" aparixerà la pantalla principal:



- A. **Club Mycook:** mostra tota l'activitat de club en temps real (*)
- B. **Usuari/Perfil:** mostra la foto de perfil d'usuari i permet el registre o l'accés al Club. Un cop registrat, mostra la informació sobre el teu perfil d'usuari, les teves valoracions, les teves receptes, la cistella de la compra, etc. (*)
- C. **Receptari guiat:** permet cuinar les receptes guiades pas a pas. Hi trobaràs les receptes per a la Mycook Next, així com l'opció de visualitzar la resta de receptes del Club compatibles amb altres models.
- D. **Cuiners:** mostra els cuiners que hi ha al Club Mycook que han publicat receptes. (*)
- E. **Marcadors:** hi apareixen les teves receptes preferides, les que has marcat per fer i l'historial de les que has fet. (*)
- F. **Receptes:** mostra les últimes receptes publicades al Club Mycook. (*)
- G. **Configuració menú Inici:** amb aquesta funció podràs configurar les pantalles d'Inici segons les teves preferències, afegint o eliminant elements d'entre les diverses opcions disponibles. També pots reubicar els diversos elements com més t'agradi i desplaçar-los a una altra zona de la pantalla.

- H. **Cerca:** permet cercar receptes al Club Mycook. (*)
- I. **Mode Manual:** permet cuinar en mode manual, tant en mode bàsic com amb les funcions automàtiques.
- J. **Ajustos:** permet ajustar paràmetres de la màquina com ara el Wi-Fi, la pantalla, el so/alertes, així com veure la informació del producte o fer una actualització del programari d'interfície de l'usuari.
- K. **Consells:** en aquest apartat apareixeran alguns trucs de cuina, així com consells sobre la Mycook Next i les seves funcions.
- L. **Ajuda:** aquí trobaràs una selecció de vídeos que t'ajudaran a solucionar els dubtes i treure-li el màxim profit a la teva Mycook Next.

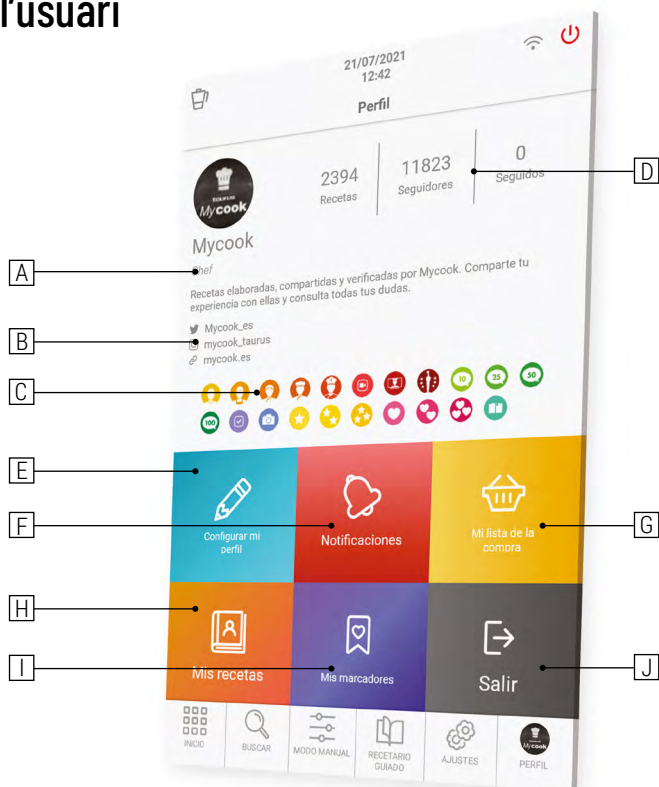
Barra superior

A la barra superior sempre trobaràs la informació següent:



(*) Disponible només quan hi ha connexió Wi-Fi establerta.

Perfil de l'usuari



- A. **Rang** de cuinar aconseguït
- B. Informació de **perfils socials i web**
- C. **Medalles** aconseguïdes al Club Mycook
- D. **Núm. de receptes compartides** | **Núm. de seguidors** | **Núm. de cuiners que segueixes**
- E. **Configurar el teu perfil**: les teves dades personals, el teu perfil del Club Mycook i les teves preferències
- F. **Notificacions**: totes les notificacions que has rebut
- G. **Llista de la compra**: hi apareixen els ingredients que has afegit des d'una recepta o a mà. Podràs consultar-la també des de l'App allà on estiguis
- H. **Les meves receptes**: receptes que has creat i pujat al Club Mycook
- I. **Marcadors**: hi apareixen les teves receptes favorites, les que has marcat per fer i l'historial de les que has fet
- J. **Surt**: desconnecta el teu usuari

Cerca

És el cercador principal de les receptes del Club Mycook. Pots cercar a la barra superior pel nom de la recepta, l'ingredient o la paraula clau per trobar la recepta ideal per a cada ocasió.

Al cercador avançat, podràs aplicar filtres per ingredient, tipus de recepta, temps de preparació, dieta, etc.

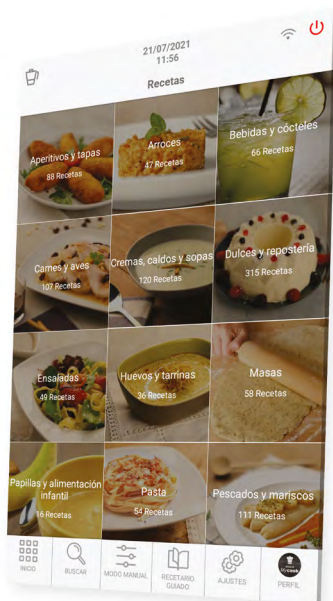


Què pot fer?

Treu-li el màxim partit a la teva Mycook Next amb les diverses maneres de cuinar: mode manual, mode cuina guiada o amb totes les funcions automàtiques.

Mode cuina guiada

Amb la Mycook Next cuinar és molt fàcil i, amb el Mode receptes, encara més, perquè l'únic que necessites és tenir els ingredients. El robot s'ocupa de tot, des de pesar-los fins a processar-los, només has d'anar confirmant els passos de l'elaboració, mentre la màquina et guia en cada un dels passos a seguir.

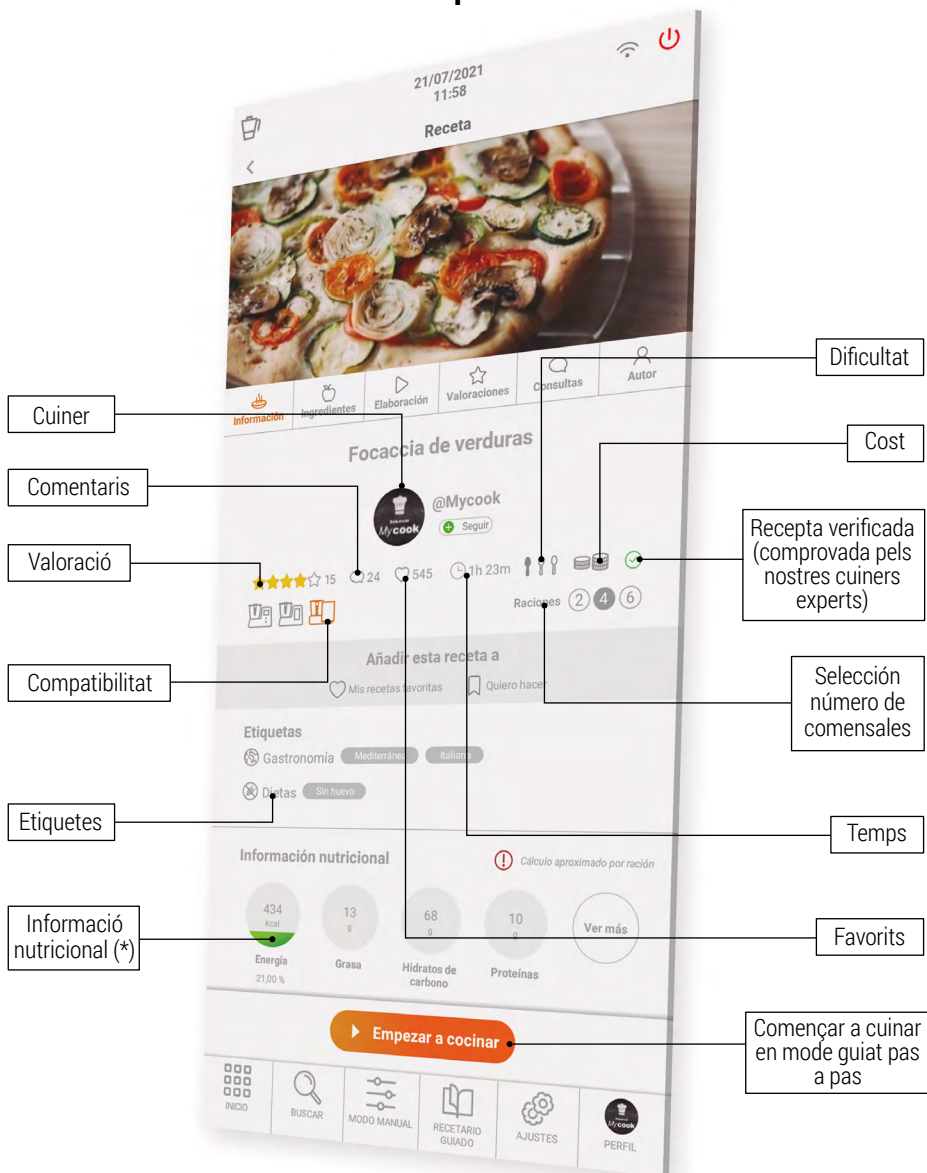


Aquest Mode receptes pots fer-lo servir indistintament, amb connexió Wi-Fi o sense, tenint en compte el següent:

- **Sense connexió Wi-Fi:** trobaràs un receptari bàsic de 500 receptes creació de Mycook, totes verificades pels nostres cuiners experts.
- **Amb connexió Wi-Fi:** tens a la teva disposició totes les receptes del Club Mycook, tant les pròpies com les compartides per altres usuaris, el nombre de les quals creix i s'actualitza constantment.

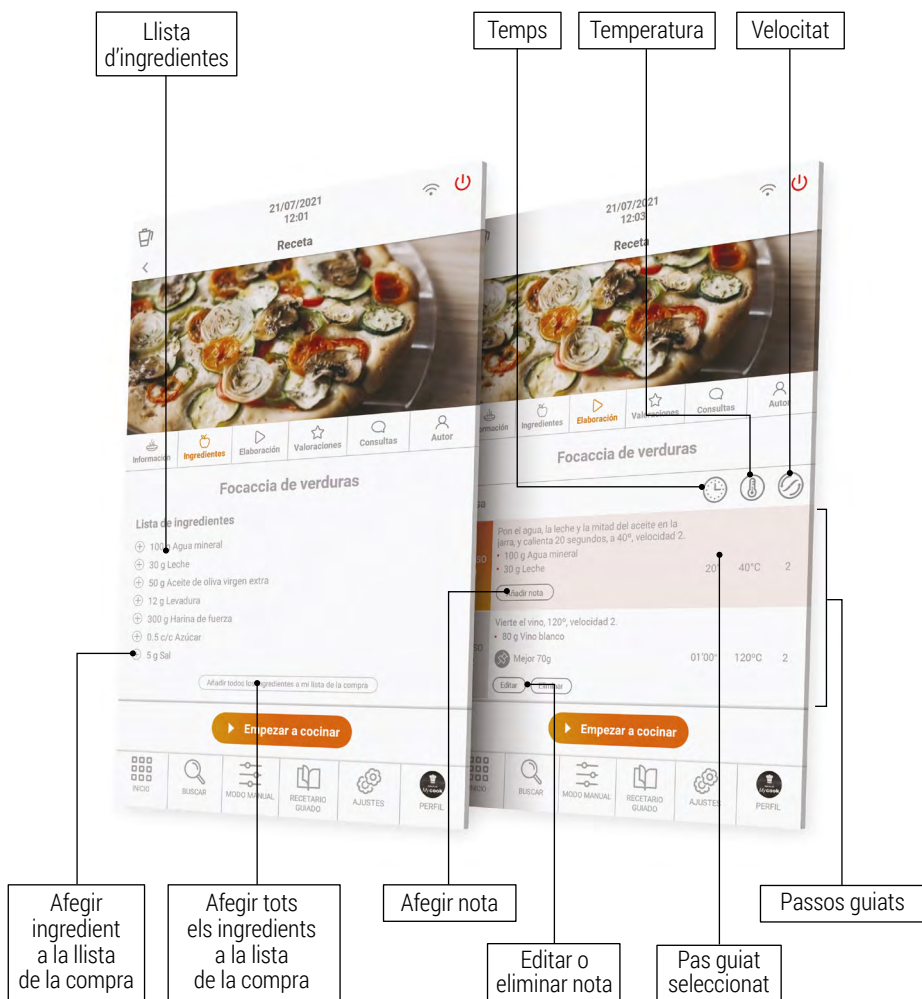
Troba-hi les receptes que t'interessen a través del botó "Cercador", amb les diverses opcions de cerca avançada, o a través del botó "Receptari guiat", on les receptes apareixen classificades per tipus de plat.

Elements bàsics de la recepta



Compatibilitat: indica la compatibilitat de la recepta amb els diversos models de Mycook (Mycook / Mycook Touch / Mycook Next). Has de seleccionar la Mycook amb què faràs la recepta per verificar si és compatible o no.

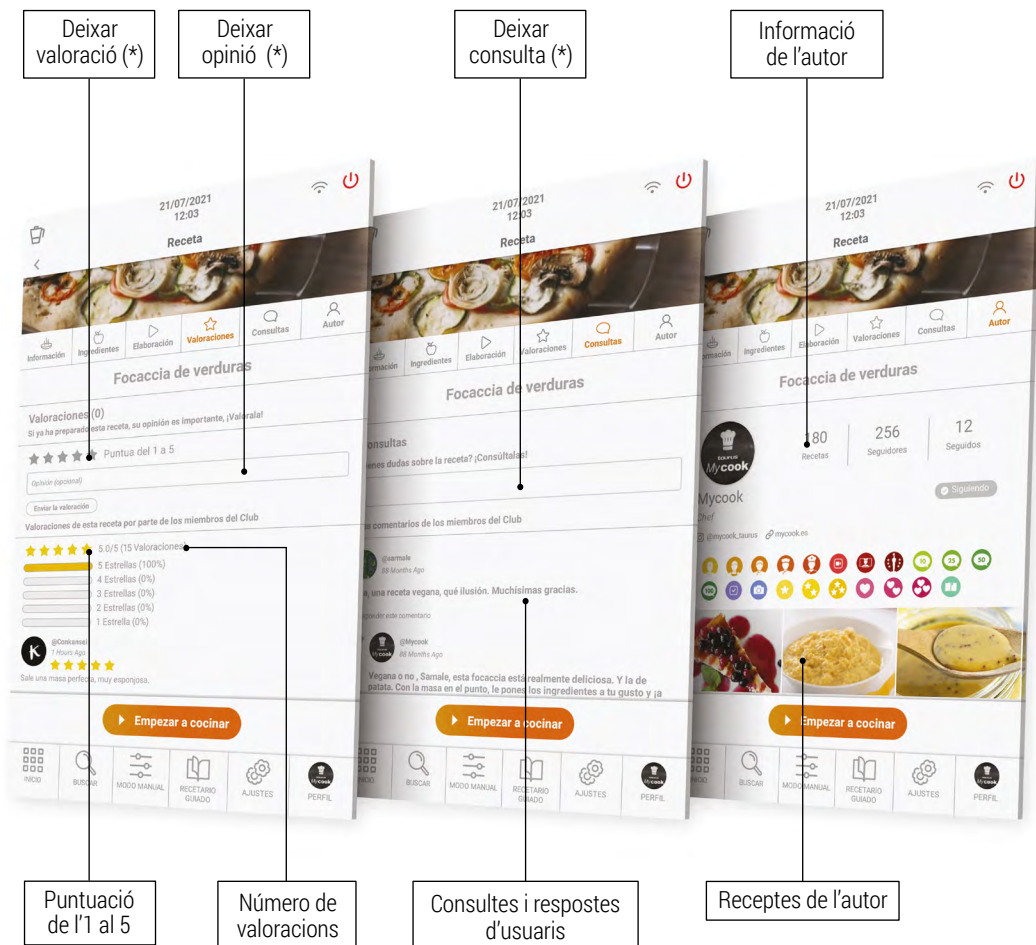
Ingredients i elaboració



Llista de compra: pots afegir tots els ingredients a la teva llista de la compra de l'App.

Nota: pots afegir qualsevol comentari en els passos, només els veuràs tu, i són útils si has modificat algun ingredient o paràmetre i vols tenir-lo anotat per a un futur.

Valoracions, consultes i autor



(*) Disponible només amb Wi-Fi i si estàs registrat al Club Mycook.

Mode manual

El Mode manual és l'aliat perfecte per a quan vols fer les teves pròpies elaboracions, creant i adaptant receptes o fent les funcions complementàries (moldre, triturar, etc.) per a l'elaboració de qualsevol plat.

Aquest apartat té accés directe a les funcions automàtiques, així com als controls de Temps, Temperatura i Velocitat per a l'elaboració de receptes.



- A. **Funcions automàtiques:** detallades en l'apartat de Funcions automàtiques.
- B. **Temps:** ajustar el temps adequat en cada procés. Selecciona minuts (00') o segons (00") lliscant el dit per sobre dels minuts/segons. Cap amunt per a incrementar el temps o cap avall per disminuir-lo.
Tocant la icona "Temps" dues vegades seguides el valor de temps es posa a 0.
- C. **Temperatura:** tria la temperatura lliscant el dit per sobre del selector corresponent.
Pots seleccionar la temperatura grau a grau o de 5 graus en 5 graus. Per canviar la

selecció toca dues vegades seguides a la part dreta del valor de temperatura (nombre). Aquesta funcionalitat permet seleccionar valors de temperatura més precisos o lliscar més ràpid a través del rang de temperatures.

Tocant la icona "Temperatura" dues vegades seguides, el valor de temperatura es posa a 0.

D. **Velocitat:** tria la velocitat en funció del resultat que vulguis obtenir.

Hi trobaràs velocitats intermèdies per aconseguir resultats més precisos en les teves preparacions.

Tocant la icona "Velocitat" dues vegades seguides el valor de velocitat es posa a 0.

E. **Reseteja valors:** aquest botó posa a 0 els valors de temps, temperatura i velocitat, tots alhora.

⚠ IMPORTANT: Quan iniciïs el procés, podràs modificar tots els paràmetres mentre la màquina està treballant. Si canvies la velocitat a 0, la màquina s'aturarà.

Cuinar a múltiples nivells






Pots cuinar a múltiples nivells preparant fins a 4 elaboracions al mateix temps, cuinant a la gerra, al cistell i a la vaporadora amb la safata intermèdia.








D'aquesta manera podràs estalviar temps a la cuina.



Funcions automàtiques


Les trobaràs a la barra superior del Mode manual.

Funció	Configuració per defecte			Descripció
	Temperatura	Temps	Velocitat	
 <p>SOFRITO Permet sofregir, picar i remoure simultàniament</p>	MAX	0 – 90 min	<i>Sofrito</i>	La funció <i>Sofrito</i> cuina i talla. La temperatura està establerta per aconseguir el sofregit de tota la vida. Amb poca quantitat d'aliment, la temperatura es regula sola. Posa-hi sempre el vas dosificador per a evitar esquitxades.
 <p>TURBO Funciona a màxima velocitat</p>	–	–	1 – 9	Turbo manual: Illicca i mantén el botó premut durant el temps desitjat i deixa'l anar per parar. Turbo automàtic: selecciona el nombre de cops de Turbo que vulguis i illicca el botó.
 <p>AMASADO Prepara masses de pizza, pa, empanada, etc.</p>	–	1 seg – 3 min	<i>Amasado</i>	Programa especial per a obtenir masses autèntiques. Quantitat màxima: 1 kg Posa-hi el vas dosificador per a evitar esquitxades. La temperatura no es pot seleccionar i la velocitat és variable: combinació automàtica-ràpida-lenta-repòs. Temps recomanat: 1-2 min. Mai no hi posis la paleta mescladora amb aquesta funció.
 <p>COCCIÓN AL VAPOR Permet cuinar al vapor al cistell i/o la vaporadora per cuinar a diversos nivells</p>	VAP	1 seg – 90 min	VAP	Introdueix l'aigua a la gerra i col·loca els aliments al cistell i/o la vaporadora per cuinar a diversos nivells. Es recomana posar-hi 750 g d'aigua. Revisa periòdicament que la gerra tingui aigua suficient. Mycook Next evapora aprox. 450 g d'aigua cada 30 minuts.
 <p>VELOCIDAD PROGRESIVA Per aconseguir la textura ideal en cremes, purés, batuts... Incrementa la velocitat progressivament durant un temps definit</p>	–	10 seg – 15 min	6 - 10	La velocitat inicial ha de ser inferior a la final. La velocitat d'inici i final es limita automàticament perquè el funcionament sigui efectiu i segur. Velocitat en calent màxim 9 i en fred 10.

 <p>COCCIÓN LENTA Funció especial per a cuinar lentament, com la cuina de tota la vida</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Pots treballar amb la gerra oberta. Pots treure'n les ganivetes i posar-hi el tap per simular una olla tradicional.
 <p>ALTA TEMPERATURA Permet cuinar de manera constant a alta temperatura durant un llarg període</p>	MAX	1 seg – 90 min	1 – 2	Pots cuinar a la màxima temperatura durant un llarg període de temps, seleccionable a la teva conveniència fins a 90 minuts. També pots triar entre fer el procés amb velocitat 1 o 2.
 <p>BAJA TEMPERATURA Permet cuinar durant llargs períodes de temps a temperatura baixa i controlada aliments prèviament envasats a el buit</p>	37-80 °C	10 min – 48 h	–	Ideal per aconseguir textures tendres i sucosos en carns, peixos, verdures ... preservant molt millor tots els seus nutrients. Pots treballar amb la gerra oberta. Pots treure les ganivetes i posar el tap per simular una olla tradicional. Revisar periòdicament el nivell d'aigua a l'interior la gerra. Afegeix aigua en petites quantitats per no alterar la temperatura de cocció.
 <p>CALENTAR Funció especial per a escalfar aigua fins l'ebullició</p>	37-99 °C	AUTO	–	Quan arriba a la temperatura seleccionada, s'atura automàticament.
 <p>INICIO RETARDADO Programa l'inici del pas de la recepta d'1 hora fins a 8 hores</p>	0-140 °C	1 seg – 99 min	1-10	Aquesta funció és ideal per a retardar l'inici del pas seleccionat d'una recepta el temps desitjat (fins a un màxim de 8 hores).
 <p>FUNCIÓN PRELIMPIEZA És un ajut per a una neteja posterior al rentaplats o a mà</p>	AUTO	2 – 25 min	–	Ajuda perquè no s'enganxi ni es ressequi el menjar i en facilita la neteja posterior.
 <p>BÁSCULA Permet pesar els aliments</p>	–	–	–	Pots pesar-hi els ingredients quan els incorpores a la gerra i tens la funció tara per a iniciar cada pesada.

Com netejar la teva Mycook Next?

- Desconnecta l'aparell de la xarxa i deixa'l refredar abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.
- Neteja l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixuga'l.
- No facis servir dissolvents ni productes amb un factor Ph àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius per a la neteja de l'aparell.
- No deixis entrar aigua ni cap altre líquid a través de les obertures de ventilació per tal d'evitar danys en les parts operatives interiors de l'aparell.
- No submergeixis l'aparell en aigua o un altre líquid, ni el posis sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja, vés amb compte amb les ganivetes, ja que estan molt afilades.
- És recomanable netejar sempre l'aparell després de cada ús i treure'n totes les restes d'aliments.
- Quan netegis la tapa o la safata d'acer inoxidable, és recomanable que desmuntis la junta per netejar-la per separat.
- Tant els accessoris com la gerra es poden rentar al rentaplats. També es poden rentar amb aigua i sabó ajudant-te d'una esponja o raspall no abrasius.
- Es pot netejar l'interior de la gerra i les ganivetes omplint d'aigua la gerra fins a la meitat i seleccionant la funció automàtica *Prelimpieza* o la velocitat TURBO en fred o en calent.
- És recomanable desmuntar les ganivetes de la base per a mantenir una neteja i una higiene correctes.
- Neteja la pantalla tàctil amb un drap suau de cotó lleugerament humit en aigua. Procedeix amb moviments suaus i circulars, sense pressionar. Tot seguit, amb un drap de microfibra, eixuga la superfície de la pantalla. Fes servir únicament un drap suau i sense borrisol. Els draps o tovalloles aspres, els tovallons de paper i articles similars poden danyar la pantalla.

 **ATENCIÓ:** L'ús d'algunes espècies alimentàries com ara la cúrcuma o el curri, així com alguns aliments i colorants alimentaris, poden arribar a tacar o pintar algunes peces de l'aparell.

Benvingut a l'art de la cuina

Mycook Next és el següent pas en el món de la cuina, és el pròxim, per això sempre estem avançant i millorant, per la qual cosa podràs trobar aquesta guia ràpida actualitzada a www.mycook.com

Trobaràs el contacte del servei tècnic o atenció a client en el QR següent.





taurus
Mycook

www.mycook.com



CREATE. COOK. SHARE