



taurus
Mycook
NEXT

Instrukcja obsługi

KOMPONENTY I AKCESORIA

PODSTAWOWE KROKI PRZED GOTOWANIEM

- Ostrza (demontaż/montaż)
- Korek do powolnego gotowania
- Dzbaneł (gotowanie wielopoziomowe)
- Pokrywa misy
- Uszczelka pokrywy
- Szklanka dozująca
- Łopatka
- Łopatka mieszająca
- Kosz-sito
- Pokrywa przeciwozbryzgowa
- Parownik
- Strefa wyłączenia trybu czuwania
- Wskaźnik LED

1

Uruchamianie i wstępna konfiguracja

Podłącz Mycook do sieci Wi-Fi 13

Aktualizacja

Klub Mycook

Łączność z Alexa 14

Menu główne

Górny pasek 16

Profil użytkownika

Szukaj 17

JAK GOTOWAĆ Z MYCOOK NEXT

- TRYB GOTOWANIA Z PRZEWODNIKIEM
- Podstawowe informacje o recepturze 18
- Składniki i produkcja 19
- Oceny, konsultacje i autor 20
- RĘCZNY TRYB GOTOWANIA 21
- FUNKCJE AUTOMATYCZNE 22

Jak czyścić Mycook Next 24

Serwis techniczny i obsługa klienta

Co sprawia, że Mycook Next jest wyjątkowy?



10,1-calowy ekran dotykowy XXL

Idealny ekran do gotowania



Misa XXL

By nie ograniczać twych dzieł



Gotowanie przez głos

Łączność z Alexa



Indukcja Next

Nowa generacja zarządzania temperaturą dla Twoich arcydzieł (maksymalna temperatura 140 °C)



Zintegrowana waga o wysokiej dokładności

Umożliwia ważenie wszystkich składników z dokładnością do 1 grama



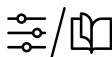
Informacje żywieniowe

Zdecydowana większość przepisów zawiera pełną analizę informacji o wartościach odżywczych



Klub Mycook

Klub, w którym możesz dzielić się swoimi dziełami, miejsce, w którym przepisy się nie kończą



Sposoby gotowania: ręczne i z przewodnikiem

Wybierz preferowany tryb tworzenia swoich prac



4-poziomowa kuchnia

Możesz przygotować kilka potraw jednocześnie, aby zaoszczędzić czas w kuchni



Praktyczne i łatwe w użyciu akcesoria

5 akcesoriów, które uwolnią Twoją inspirację



Funkcje automatyczne

12 dodatkowych funkcji, takich jak sofrito, niska temperatura, parowanie, opóźniony start...



Nadaje się do zmywarki

Wszystkie akcesoria, ostrza i misa nadają się do mycia w zmywarce

KOMPONENTY I AKCESORIA



- A. Miarka dozująca
- B. Pokrywa misy
- C. Uszczelka pokrywy misy
- D. Misa
- E. Przycisk otwierania pokrywy
- F. Ostrza + uszczelka
- G. Korek do powolnego gotowania + Uszczelka
- H. Pierścień mocujący do: Ostrza / korka do powolnego gotowania
- I. Jednostka centralna
- J. Wskaźnik LED
- K. Strefa wyłączenia trybu czuwania
- L. Ekran dotykowy / panel sterowania
- M. Główny włącznik/wyłącznik
- N. Kabel przyłączeniowy do sieci elektrycznej
- O. Tabliczka znamionowa

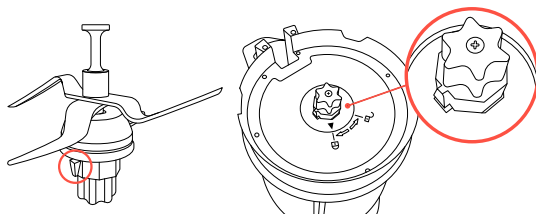
AKCESORIA

- P. Nakładka mieszająca
- Q. Szpatułka
- R. Kosz-sito
- S. Osłona przeciwwzbryzgowa
- T. Parowar
- U. Taca pośrednia do gotowania na parze
- V. Pokrywa parowaru

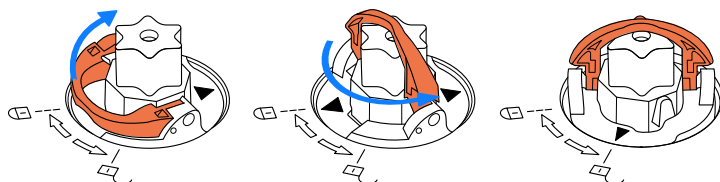
PODSTAWOWE KROKI PRZED GOTOWANIEM

Ostrza

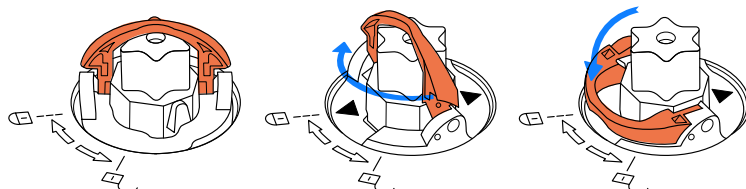
Zawierają one dwa boczne czopy, które służą jako punkt odniesienia, aby prawidłowo wyśrodkować i zamocować do miski.



ZDEMONTOWAĆ OSTRZA: Podnieść pomarańczową dźwignię zabezpieczającą i przekręcić pierścień mocujący ostrza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie ostrożnie wyjąć ostrza z dzbanka, aby się nie zaciąć.



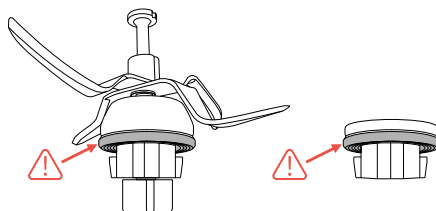
ZAMONTOWAĆ OSTRZA: Umieścić ostrza z uszczelką w obudowie dzbanka i obrócić dzbanek, trzymając ostrza w obudowie. Zamontuj pierścień mocujący na czopach ostrzy i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Upewnij się, że znak jest wyrównany z rysunkiem zamkniętej kłódki, jak pokazano, i zamknij pomarańczową dźwignię zabezpieczającą.



Korek do powolnego gotowania

Mycook Next umożliwia gotowanie bez ostrzy, w **temperaturze poniżej 80°C**, przy użyciu korka do powolnego gotowania. Za pomocą tego akcesorium można wykonywać tylko funkcje: Wolne gotowanie i Niskotemperaturowe gotowanie. Ich montaż i demontaż odbywa się w taki sam sposób, jak w przypadku ostrzy, uważaj, aby się nie skaleczyć.

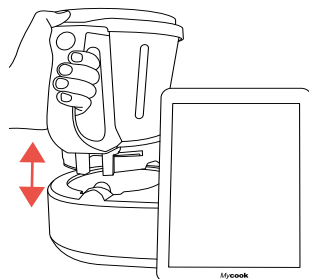
⚠ WAŻNE: Upewnij się, że zarówno ostrza, jak i nasadka są prawidłowo zamocowane. Nie stosować w temperaturze powyżej 80°C.



Misa

Aby umieścić i wyjąć misę z jednostki centralnej, wystarczy podnieść go za pomocą uchwytu.

Mycook Next posiada automatyczną blokadę misy, która działa na te procesy kulinarne, które wymagają pracy silnika. Ten sam system odblokuje dzbanek po zakończeniu procesu.



⚠ WAŻNE: Po zakończeniu etapu przepisu lub wykonywania funkcji ważne jest, aby upewnić się, że dzbanek jest wyjmowany lub otwierany tylko wtedy, gdy na ekranie pojawi się komunikat „ZAKOŃCZONE” z zieloną ikoną dzbanka i klikniesz przycisk „OK”. W przypadku wcześniejszego wyjęcia dzbanka lub otwarcia pokrywy urządzenie Mycook Next wyświetli komunikat o błędzie jako ostrzeżenie.

Gotowanie na wielu poziomach

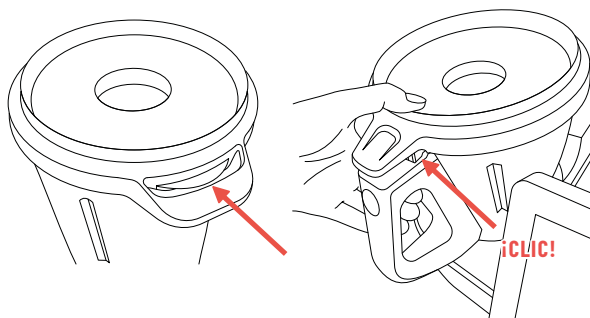
Możesz gotować na wielu poziomach, przygotowując do 4 potraw jednocześnie, gotując w garnku, koszu i parowarce z półką środkową. W ten sposób zaoszczędzisz czas w kuchni.



Pokrywa misy

Posiada rowek z przodu, który pasuje do nalewaka misy i klapkę z tyłu, który pasuje do rowka uchwytu.

Pokrywa ma środkowy otwór, który umożliwia podawanie płynów i małych produktów spożywczych bezpośrednio do dzbanka, dostęp do wnętrza dzbanka za pomocą szpatułki ułatwiającej usunięcie zawartości i umieszczenie miarki.



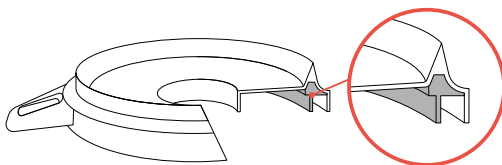
Aby zakryć misę, włóż pokrywę do przedniego rowka, obróć pokrywę do pozycji zamknięcia i naciśnij, aż kliknie.

Aby otworzyć misę, wystarczy nacisnąć przycisk otwierania pokrywki na uchwycie misy i zdjąć pokrywę.

Uszczelka pokryw

Uszczelka pokrywki zapobiega przelewaniu się płynów z misy. Uszczelkę tę można zdjąć, aby ułatwić czyszczenie.

Ta uszczelka ma tylko jedną pozycję, gruba strona musi stykać się z pokrywą.

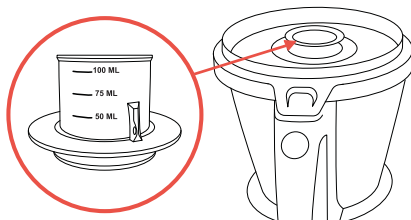


⚠ WAŻNE: Nie należy uruchamiać urządzenia bez prawidłowo zamocowanej uszczelki na pokrywce.

Miarka dozująca

Umożliwia pomiar objętości niektórych składników. Jest wyposażony w funkcję skalowania, a jego maksymalna pojemność wynosi 100 ml.

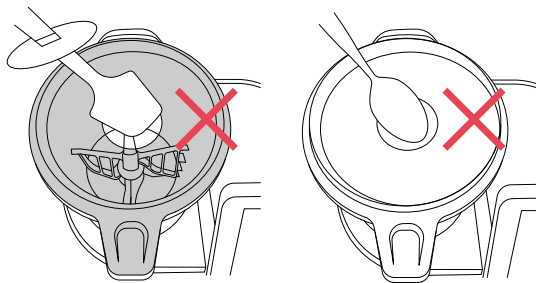
Włożenie jej go do otworu pokrywki zapobiega również rozpryskiwaniu i utracie ciepła podczas gotowania.



Szpatułka

Szpatułka pomaga opróżnić misę. Pozwala również wyjąć kosz przez hak i uniknąć poparzenia, jeśli jest gorący.

⚠ WAŻNE: Nigdy nie wkładaj szpatułki przez środkowy otwór pokrywy podczas pracy z łąpatką mieszającą wbudowaną w ostrza. Nigdy nie używaj innych przyborów przez otwór pokrywy, gdy robot pracuje zamiast szpatułki. To może być niebezpieczne.



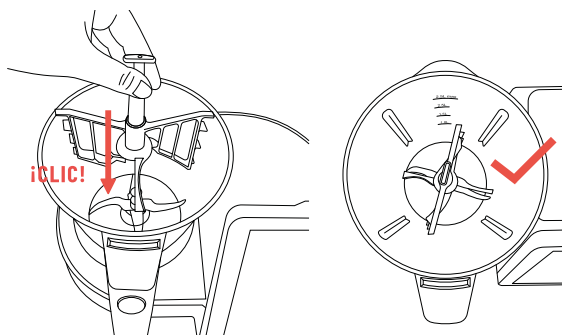
Łopatka mieszająca

Mieszadło służy do emulgowania, ubijania śmietany, kremów, białek...

Ponadto, obróbka na zimno może być używana do mieszania niektórych produktów spożywczych bez ich cięcia.

Aby umieścić łopatkę, wsuń ją w os łopatek i obracaj delikatnie w dół, aż się przesunie i usłyszysz kliknięcie, które oznacza, że jest prawidłowo zakotwiczona. Aby wyjąć łopatkę, pociągnij ją do góry, aż ją rozłączysz.

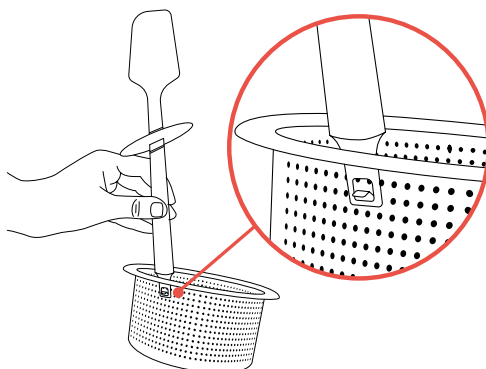
⚠ WAŻNE: Nigdy nie używaj łopatki mieszającej z prędkością większą niż 5 lub z funkcją automatycznego ugniatania.



Koszyk-sitko

Koszyk sitko służy do gotowania składników, które nie muszą być mieszane lub rozdrabniane, a także do odcędzania bulionów, koktajli, soków... a nawet do gotowania na parze niewielkich ilości jedzenia.

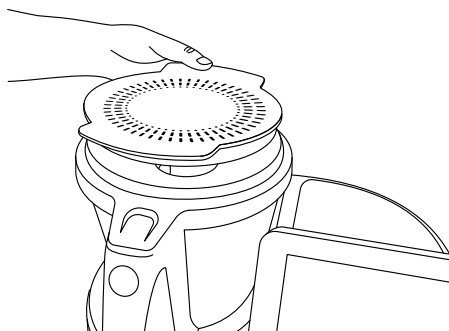
Aby go wyjąć, użyj szpatułki, która pomoże ci łatwo wyjąć kosz i nie poparzyć się. Włóż górną część szpatułki przez otwór w koszu i zaczepek kołnierz na szpatułce. Po włożeniu, pociągnij w górę, aby wyjąć kosz.



Pokrywa przeciwozbryzgowa

Zapobiega powstawaniu rozprysków przez środkowy otwór pokrywy podczas pracy z dużymi prędkościami lub turbo, a jednocześnie umożliwia odpływanie pary z misy podczas przygotowywania gorących potraw.

Umieść ją bezpośrednio na wieczku dzbanka, upewniając się, że miarka dozująca została wcześniej wyjęta.



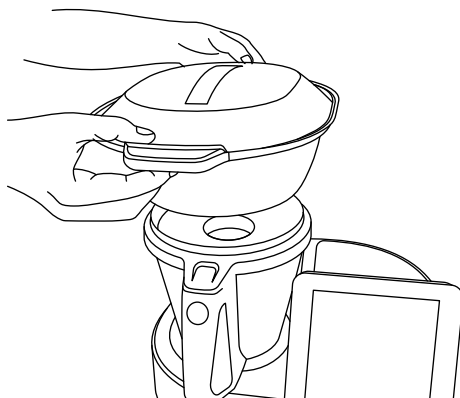
Parowar

Naczynie parowe służy do gotowania na parze dużych ilości potraw, a także umożliwia gotowanie na dwóch poziomach (mięso, warzywa, ryby...).

Dzięki środkowej tacce można przygotowywać dwa rodzaje potraw jednocześnie. Bez środkowej tacy parowaru można gotować na parze większe ilości jedzenia.

Umieść pojemnik na parze bezpośrednio nad pokrywką dzbanka.

Upewnij się, że wyciągnąłeś miarkę z pokrywki i wlałeś do dzbanka wystarczającą ilość wody, aby zaspokoić zapotrzebowanie na gotowanie na parze (minimalna ilość 0,5-0,75 litra).

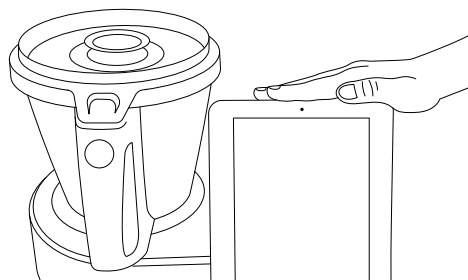


⚠ WAŻNE: 0,5 litra wody wystarczy do gotowania na parze przez 30 minut. Podczas obróbki na gorąco lub gotowania na parze uzyskuje się podwyższone temperatury. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z częściami ze stali nierdzewnej, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Strefa wyłączenia trybu czuwania

Jeśli urządzenie Mycook Next pozostanie bezczynne przez 30 minut, automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

Aby wyjść z trybu spoczynku, po prostu połóż dłoń na tym obszarze, jak pokazano na rysunku.



Wskaźnik LED

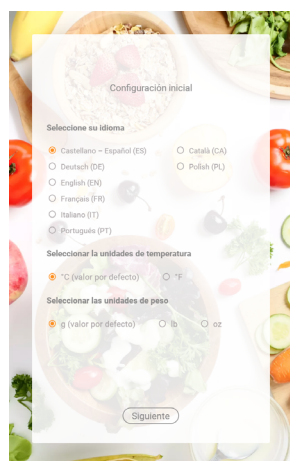
Wskazuje stan urządzenia Mycook Next:

-  **Zielony:** maszyna jest gotowa do pracy.
-  **Miga na zielono:** maszyna pracuje na zimno.
-  **Czerwony:** Maszyna jest gotowa do pracy, ale misa jest gorąca.
-  **Migające na czerwono:** maszyna pracuje na gorąco.
-  **Niebieski:** maszyna uruchamia się lub wykryła rękę użytkownika, aby wyjść z trybu spoczynku i uruchomić.
-  **Różowy przyciemniający:** urządzenie jest w trybie uśpienia (standby).
-  **Miga na żółto:** urządzenie sygnalizuje błąd.

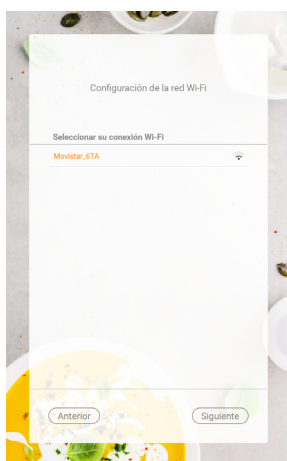
Uruchamianie i wstępna konfiguracja

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy całkowicie rozłożyć przewód połączeniowy i upewnić się, że nie jest on zgnieciony lub zakryty przez samo urządzenie lub inne przedmioty.

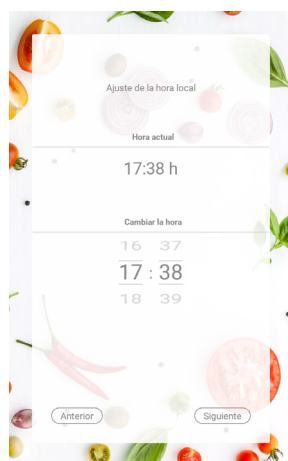
Uruchamia włącznik/wyłącznik umieszczony z tyłu urządzenia. Po ustawieniu urządzenia w pozycji „I” wyświetlacz włącza się automatycznie, a wskaźnik LED zaświeci się na niebiesko. Gdy urządzenie jest gotowe do użycia, wskaźnik LED zmieni kolor na zielony. Pierwszym krokiem jest ustawienie początkowej konfiguracji maszyny: języka, jednostek temperatury i jednostek masy.



Konfiguracja
wstępna



Konfiguracja połączenia
z Wi-Fi



Ustawienie lokalnej
godziny

Połącz Mycook ze swoją siecią Wi-Fi

Jeśli pominiesz ten ostatni krok, możesz połączyć się z siecią Wi-Fi w dowolnym momencie, naciskając ikonę Wi-Fi w prawym górnym rogu ekranu lub wybierając kolejno opcje **Ustawienia > Połączenie Wi-Fi** (patrz „Pasek górny” stan połączenia).

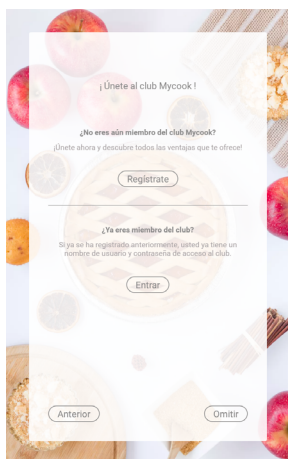
Jeśli pominiesz krok połączenia Wi-Fi, będziesz mieć tylko przepisy wbudowane w maszynę i nie będziesz mieć dostępu do wszystkich nieograniczonych przepisów społeczności Mycook, a także nie będziesz mógł zarejestrować się, aby uzyskać dostęp do niektórych dodatkowych korzyści i funkcji klubu Mycook, takich jak organizowanie i zapisywanie ulubionych przepisów, konfigurowanie cotygodniowego harmonogramu menu, wysyłanie przepisów z aplikacji mobilnej do maszyny, sporządzanie listy zakupów, ocenianie i komentowanie przepisów, dodawanie notatek do receptur itp.

Następnie czas lokalny zostanie automatycznie dostosowany, ale możesz go zmienić, jeśli chcesz.

Na koniec możesz zarejestrować się lub zalogować do klubu Mycook, aby w pełni wykorzystać możliwości swojego Mycook Next. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na stronie Club Mycook.

Aktualizacja

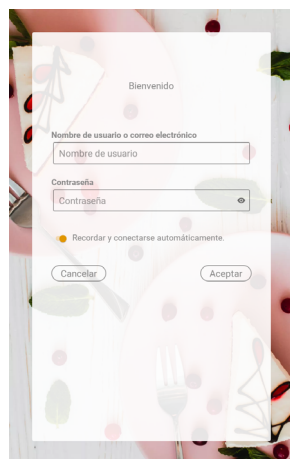
Aby zapewnić najlepszą wydajność Mycook Next, oferowane są aktualizacje oprogramowania. Gdy aktualizacja będzie dostępna, na ekranie pojawi się okno. Kliknij „Pobierz”, a następnie „Zainstaluj”, aby zakończyć proces aktualizacji. Ważne jest, aby aktualizować urządzenie Mycook Next, aby w pełni korzystać ze wszystkich dostępnych ulepszeń i nowych funkcji.



Dołącz do klubu Mycook!



Zarejestruj się



Zaloguj się

Klub Mycook

Ciesz się wszystkimi korzyściami płynącymi z bycia częścią klubu, który rośnie każdego dnia, zarówno w użytkownikach, jak i przepisach.

Masz do dyspozycji nieskończoność darmowych przepisów, które stale rosną. Możesz tworzyć przepisy i dostosowywać je do swoich upodobań, przysyłać je do chmury Mycook, aby były dostępne na wszystkich urządzeniach, zapisywać ulubione przepisy, udostępniać je, komentować, oceniać, dodawać osobiste notatki do etapów przepisów... Oprócz społeczności, którą znajdziesz pełną szefów kuchni, z którymi możesz podzielić się swoimi komentarzami. Po aktualizacji i połączeniu Wi-Fi możesz dołączyć do Mycook Club i korzystać ze wszystkich zalet bycia Mycookerem. Jeśli nie jesteś jeszcze członkiem, zarejestruj się za darmo.

Zarejestruj się > Wprowadź swoje dane (nazwa użytkownika, adres e-mail i hasło). Jeśli jesteś już członkiem Klubu, po prostu uzyskaj dostęp do robota za pomocą swoich danych użytkownika, które będziesz również wykorzystywać w Internecie i aplikacji.

 **WAŻNE:** W nazwie użytkownika nie wolno używać wielkich liter, znaków specjalnych ani spacji. Na jednym komputerze można zarejestrować wielu użytkowników. Jeśli jesteś już członkiem społeczności językowej Mycook Club i chcesz dołączyć do innej społeczności, musisz utworzyć nowego użytkownika specjalnie dla tej społeczności.

Zaloguj się > Wprowadź swoje dane użytkownika. Aby w pełni korzystać z Klubu i aplikacji, zalecamy podanie swoich danych osobowych i wpisanie swoich preferencji w profilu użytkownika. W tej sekcji możesz wskazać, czy jesteś na diecie (wegańskiej, bezlaktozowej, jajecznej, bezglutenowej, wegetariańskiej lub niskokalorycznej), czy masz alergię lub czy są jakieś składniki, których nie lubisz.

Profil > Skonfiguruj mój profil > Dane osobowe / Moje preferencje. Możesz również uzupełnić swoje dane profilowe na stronie www.mycook.com lub za pośrednictwem aplikacji Mycook na smartfony i inne urządzenia.

W aplikacji można przeglądać wszystkie przepisy, tworzyć koszyk, łączyć się z innymi urządzeniami Mycookers i wchodzić w interakcje z urządzeniem Mycook Next.

Dostępne bezpłatnie w **App Store** i **Google Play**.

Łączność z Alexa

Mycook jest kompatybilny z Alexa. Dzięki połączeniu Mycook z Alexa, możesz zsynchronizować Alexę z Mycook Next i korzystać ze wszystkich zalet sterowania głosowego: **wyszukiwanie przepisów, wysyłanie przepisów do Mycook, dodawanie przepisów do cotygodniowego harmonogramu menu i słuchanie powiadomień Mycook Club.**

Możesz używać aplikacji głosowej, jeśli masz urządzenie Alexa lub aplikację Alexa na smartfonie.

Menu główne

Po uruchomieniu urządzenia Mycook Next lub naciśnięciu przycisku „Start” zostanie wyświetlony ekran główny:

A. Klub Mycook: wyświetla całą aktywność klubu w czasie rzeczywistym (*)

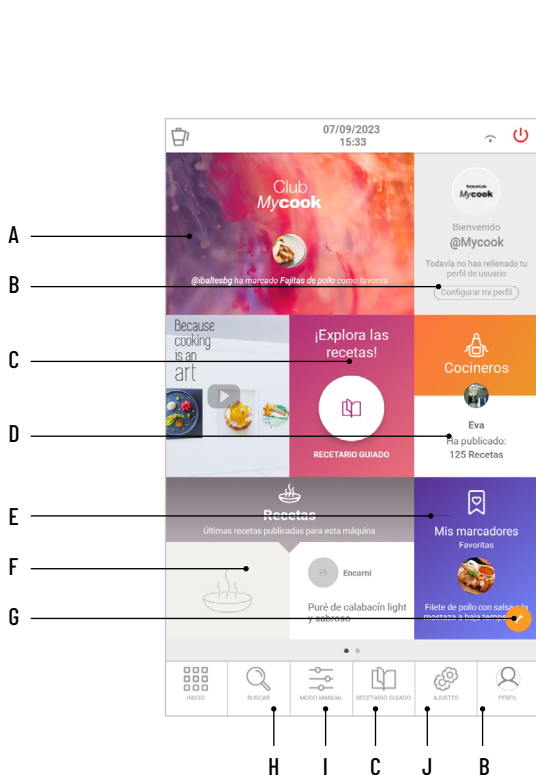
B. Użytkownik/Profil: wyświetla zdjęcie profilowe użytkownika i umożliwia rejestrację lub dostęp do Klubu. Po zarejestrowaniu wyświetla informacje o Twoim profilu użytkownika, ocenach, przepisach, koszyku... (*)

C. Przewodnik po przepisach: umożliwia gotowanie receptur z przewodnikiem krok po kroku. Znajdziesz tu przepisy na Mycook Next, a także opcję przeglądania pozostałych przepisów Club, które są kompatybilne z innymi modelami.

D. Kucharze: Pokazuje kucharzy w Klubie Mycook, którzy opublikowali przepisy. (*)

E. Moje zakładki: wyświetlają Twoje ulubione przepisy, te, które zostały oznaczone do zrobienia i historię tych, które zostały wykonane. (*)

F. Przepisy: wyświetla najnowsze przepisy opublikowane w Klubie Mycook. (*)



G. Ustawienia menu Start: Za pomocą tej funkcji można skonfigurować ekrany główne zgodnie z własnymi preferencjami, dodając lub usuwając elementy z różnych dostępnych opcji. Można również przenosić różne elementy, jak chcesz, przesuwając je do innego obszaru ekranu.

H. Szukaj: umożliwia wyszukiwanie przepisów w klubie Mycook. (*)

I. Tryb ręczny: umożliwia gotowanie w trybie ręcznym, zarówno w trybie podstawowym, jak i automatycznym.

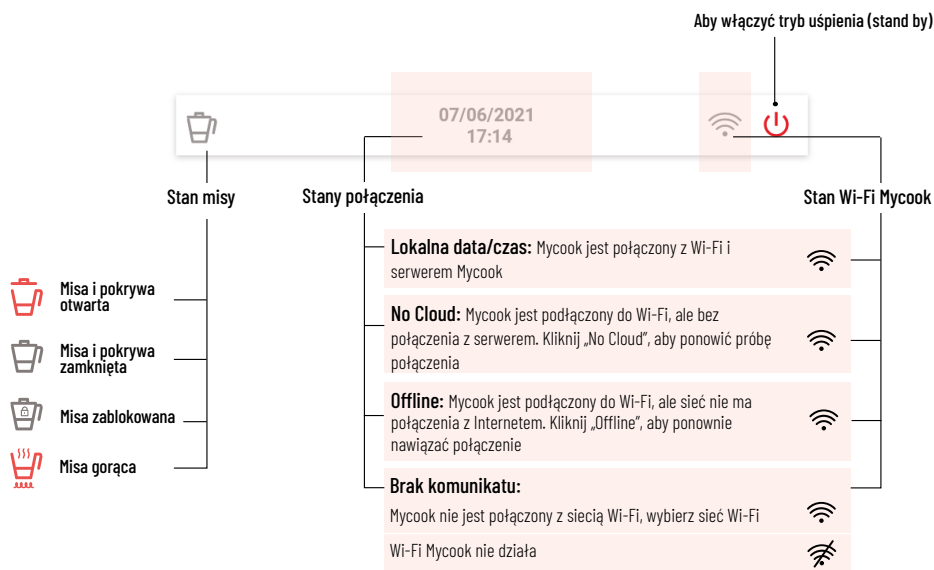
J. Ustawienia: umożliwia dostosowanie parametrów urządzenia, takich jak Wi-Fi, wyświetlacz, dźwięk/alarmy, a także wyświetlanie informacji o produkcie lub aktualizację oprogramowania interfejsu użytkownika.

K. Wskazówki: Ta sekcja zawiera wskazówki dotyczące gotowania, a także wskazówki dotyczące urządzenia Mycook Next i jego funkcji.

L. Pomoc: Tutaj znajdziesz filmy wyjaśniające, jak działa Mycook Next, aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia Mycook Next.

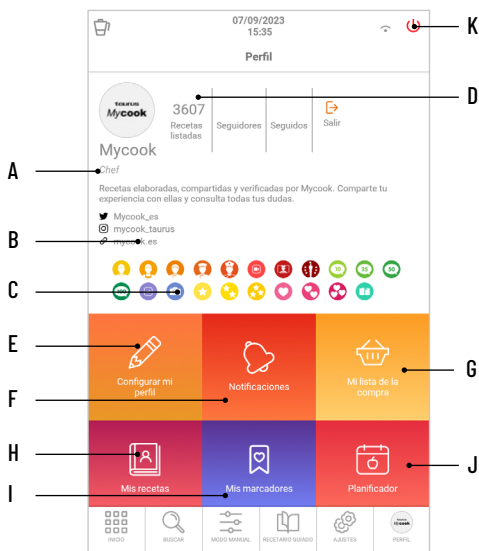
M. Cotygodniowy planer menu: dostęp do cotygodniowego planu menu.

Górny pasek



Perfil użytkownika

- A. Uzyskany stopień kucharza
- B. Informacje z profili społecznościowych i internetowych
- C. Medale zdobyte w Klubie Mycook
- D. Liczba udostępnionych przepisów | Liczba obserwujących | Liczba obserwujących kucharzy
- E. Konfiguracja mojego profilu: Twoje dane osobowe, Twój profil Mycook Club i Twoje preferencje
- F. Powiadomienia: wszystkie otrzymane powiadomienia
- G. Moja lista zakupów: lista składników dodanych z przepisu lub ręcznie. Możesz również przeglądać ją w aplikacji, gdziekolwiek jesteś
- H. Moje przepisy: przepisy utworzone przez Ciebie i przesłane do Klubu Mycook
- I. Moje zakładki: wyświetlają Twoje ulubione przepisy, te, które zostały oznaczone do zrobienia, oraz historię tych, które zostały wykonane
- J. Tygodniowy planer menu
- K. Wyloguj: Wyloguj użytkownika

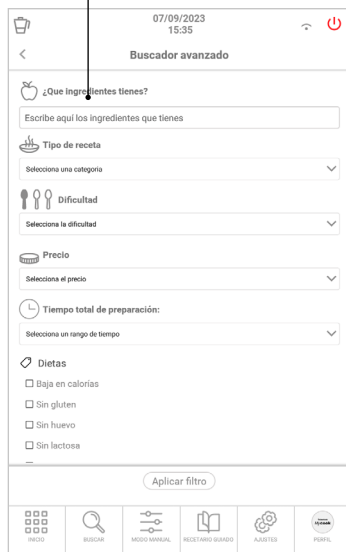
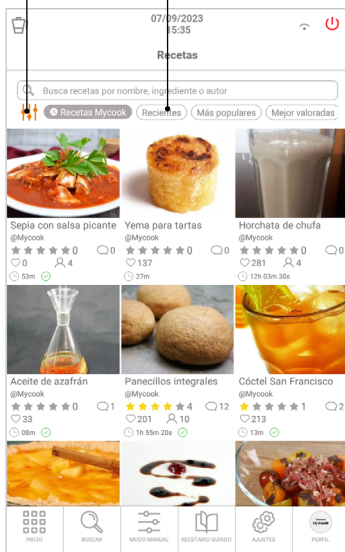


Wyszukiwarka

Zaawansowana wyszukiwarka

Wstępnie ustawione filtry włączone w zaawansowanym wyszukiwaniu

Zaawansowane filtry wyszukiwania



Jest główna wyszukiwarka przepisów w klubie Mycook. Możesz wyszukiwać na górnym pasku według nazwy przepisu, składnika lub słowa kluczowego, aby znaleźć idealny przepis na każdą okazję.

W zaawansowanej wyszukiwarce możesz zastosować filtry według składników, rodzaju przepisu, czasu przygotowania, diety itp. Możesz również filtrować przepisy według wersji Mycook, którą posiadasz.

JAK GOTOWAĆ Z MYCOOK NEXT

W pełni wykorzystaj urządzenie Next dzięki dwóm trybom gotowania: **trybowi gotowania ręcznego** i **trybowi gotowania z przewodnikiem**.

TRYB KUCHNI Z PRZEWODNIKIEM

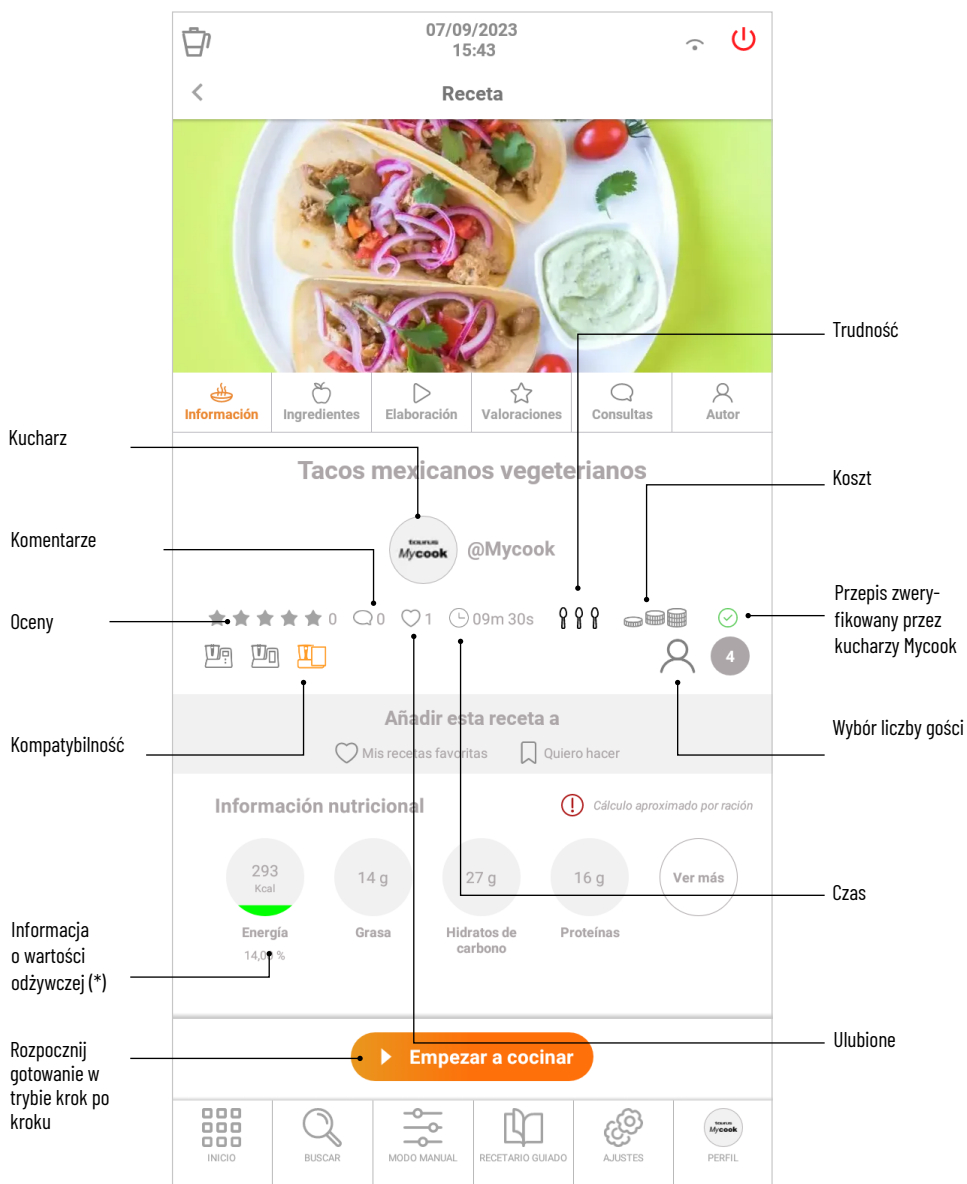
Dzięki Mycook Next gotowanie jest bardzo proste, zwłaszcza w trybie z przewodnikiem. Wszystko, co musisz zrobić, to przygotować składniki przepisu, a Mycook Next poprowadzi Cię krok po kroku przez zaprogramowane przepisy. Wszystko, co musisz zrobić, to potwierdzić kroki przetwarzania, które pojawiają się na ekranie, a otrzymasz doskonały wynik.

Możesz korzystać z tego trybu z połączeniem Wi-Fi i bez niego, biorąc pod uwagę:

- **Bez połączenia Wi-Fi:** znajdziesz podstawową książkę kucharską zawierającą 500 przepisów autorstwa.
- **Łączność Wi-Fi:** masz dostęp do wszystkich przepisów klubu Mycook, zarówno własnych, jak i udostępnianych przez innych użytkowników, których liczba stale rośnie i aktualizowana.

Przepisy można znaleźć za pomocą Wyszukiwarki i jej zaawansowanych opcji wyszukiwania lub za pomocą Przewodnika po przepisach, gdzie przepisy są sortowane według kategorii.

Podstawowe informacje o przepisie



***Kompatybilność:** oznacza zgodność przepisu z różnymi modelami Mycook (Mycook / Mycook Touch / Mycook Next). Musisz wybrać Mycook, z którym chcesz przygotować przepis, aby sprawdzić, czy jest on zgodny.

Składniki i przygotowanie

Lista składników



Dodaj składnik do listy zakupów

Dodaj wszystkie składniki do listy zakupów



Czas

Temperatura

Prędkość

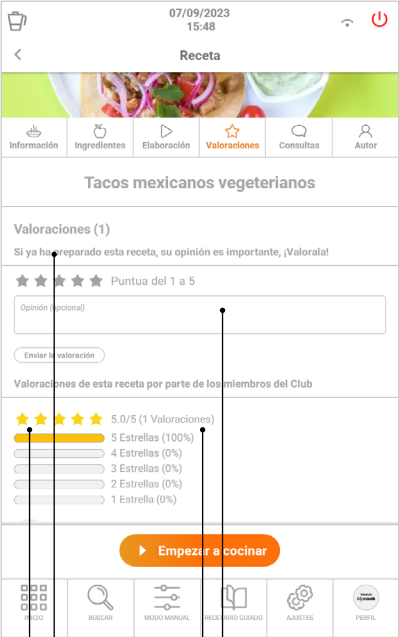
Dodaj notatkę

Wybrany krok z przewodnikiem

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.

Oceny, pytania i autor



Zostaw ocenę (*)

Zostaw opinię (*)

Ocena od 1 do 5

Liczba ocen

Zadaj pytanie (*)

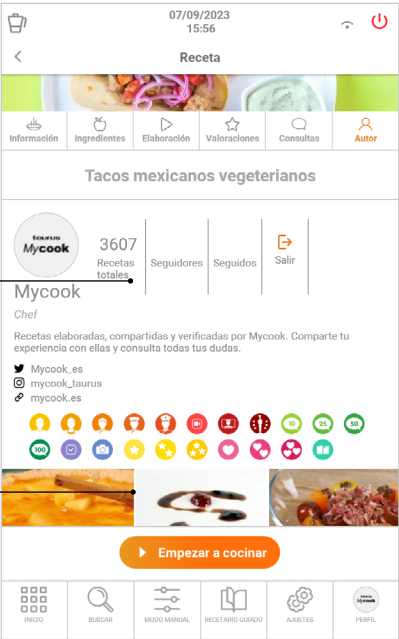
Pytania i odpowiedzi użytkowników (*)



Informacje o autorze

Przepisy autora

(*) Dostępne tylko przez Wi-Fi i jeśli jesteś zarejestrowany w Klubie Mycook.

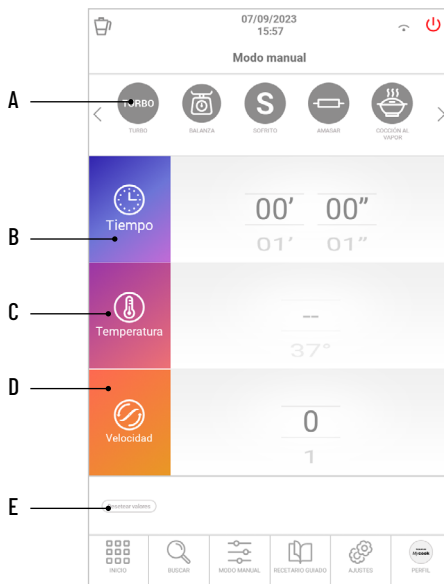


TRYB GOTOWANIA RĘCZNEGO

Tryb ręcznego gotowania jest idealnym sprzymierzeńcem, gdy chcesz tworzyć własne potrawy, tworzyć i dostosowywać przepisy lub wykonywać funkcje automatyczne (szlifowanie, rozdrabnianie...) do przyrządzenia dowolnych potraw.

Posiada bezpośredni dostęp do:

- Funkcje automatyczne
- Do kontroli czasu, temperatury i prędkości dla przepisów.



A. Funkcje automatyczne: szczegółowe informacje w sekcji Funkcje automatyczne.

B. Czas: Ustaw odpowiedni czas dla każdego procesu. Wybierz minuty (00') lub sekundy (00''), przesuwając palcem po minutach/sekundach. W górę, aby zwiększyć czas lub w dół, aby go zmniejszyć.  Stuknięcie ikony 2 razy z rzędu ustawia wartość czasu na 0.

C. Temperatura: wybierz temperaturę, przesuwając palcem po odpowiednim pokrętle. Możesz wybrać temperaturę stopni do stopni lub 5 stopni do 5 stopni. Aby zmienić wybór, wystarczy dwukrotnie dotknąć prawej strony wartości temperatury (liczby). Funkcja ta umożliwia wybór dokładniejszych wartości temperatury lub szybsze przewijanie zakresu temperatur. Dotknięcie ikony  2 razy z rzędu powoduje, że temperatura jest ustawiona na 0.

D. Prędkość: wybierz prędkość w zależności od wyniku, który chcesz uzyskać. Znajdziesz pośrednie prędkości, aby uzyskać dokładniejsze wyniki podczas przygotowań. Dotknięcie ikony  2 razy z rzędu powoduje, że prędkość jest ustawiona na 0.

E. Resetuj ustawienia: ten przycisk ustawia czas, temperaturę i prędkość na 0 jednocześnie.

 **WAŻNE:** Po rozpoczęciu procesu, można zmienić wszystkie parametry podczas pracy maszyny. Jeśli zmienisz prędkość na 0, maszyna się zatrzyma.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE

Znajdziesz je na górnym pasku trybu ręcznego.

Funkcja	Domyślna konfiguracja			Opis
	Tempera- tura	Czas	Prędkość	
 SOFRITO Umożliwia jednoczesne cięcie, siekanie i smażenie	MAX	0 – 90 min	SOFRITO	Funkcja Sofrito smaży i kroi. Temperatura jest ustawiona, aby uzyskać soffrito na całe życie. Przy niewielkiej ilości pokarmu temperatura reguluje się sama. Zawsze umieszczaj osłonę, aby uniknąć rozpryskiwania.
 TURBO Funkcja maksymalnej prędkości	-	-	TURBO	Ręczne turbo: przesun i przytrzymaj przycisk przez żądany czas, a następnie zwolnij, aby zatrzymać. Automatyczne turbo: Wybierz żadaną liczbę uderzeń turbo od 1 do 9, a następnie przesun przycisk.
 UGNIATANIE Przygotowuje ciasto na pizzę, ciasto, pierogi...	-	1 sek - 3 min	Ugniatanie	Specjalny program do uzyskania prawdziwego ugniatania. Maksymalna ilość: 1 kg. Umieść miarkę, aby uniknąć rozprysków. Temperatura nie jest wybierana, a prędkość jest zmienna: połączenie auto-szybkie-wolne-przerwa. Zalecany czas: 1-2 min. Nigdy nie wkładaj mieszadła z tą funkcją.
 GOTOWANIE NA PARZE Umożliwia gotowanie na parze w koszu i/lub parowniku do gotowania na kilku poziomach	VAP	10 sek - 15 min	Parowanie	Wlej wodę do miski i umieść jedzenie w koszu i/lub parowniku, aby gotować na kilku poziomach. Zaleca się dodanie 750 g wody. Regularnie sprawdzaj, czy w misce jest wystarczająca ilość wody. Mycook Next wyparuje około 450 g wody co 30 minut.
 PRĘDKOŚĆ PROGRESYWNA Aby uzyskać idealną konsystencję kremów, przecierów, koktajli... Stopniowo zwiększaj prędkość przez określony czas	-	10 sek - 15 min	NA ZIMNO 6 - 10 NA GORĄCO 6 - 9	Prędkość początkowa powinna być mniejsza niż prędkość końcowa. Prędkość początkowa i końcowa są automatycznie ograniczane, aby praca była wydajna i bezpieczna. Maksymalna prędkość na gorąco 9 i na zimno 10.

 POWOLNE GOTOWANIE Specjalna funkcja do powolnego gotowania, jak dawniej	37-80 °C	10 min - 48 h	-	Możesz pracować z otwartą misą. Możesz zdjąć ostrza i umieścić korek, aby symulować tradycyjny garnek.
 WYSOKA TEMPERATURA Umożliwia stałe gotowanie w wysokiej temperaturze przez długi czas	MAX	1 sek - 90 min	1 - 2	Możesz gotować w maksymalnej temperaturze przez długi czas, do wyboru w dogodnym dla siebie czasie do 90 minut. Możesz także wykonać proces z prędkością 1 lub 2.
 NISKA TEMPERATURA Umożliwia gotowanie przez długi czas w niskiej i kontrolowanej temperaturze żywności uprzednio zapakowanej próżniowo	37-80 °C	10 min - 48 h	-	Idealny do osiągnięcia delikatnej i soczystej tekstury w mięsie, rybach, warzywach, zachowując wszystkie składniki odżywcze znacznie lepiej. Możesz pracować z otwartą misą. Możesz zdjąć ostrza i umieścić korek, aby symulować tradycyjny garnek. Okresowo sprawdzaj poziom wody wewnątrz dzbanka. Dodaj wodę w małych ilościach, aby nie zmieniać temperatury gotowania.
 PODGRZEWANIE Specjalna funkcja podgrzewania wody do wrzenia	37-99 °C	AUTO	-	Pozwala podgrzać ciecz do wybranej temperatury, wyłączą się automatycznie.
 OPÓŹNIONY START Zaplanuj rozpoczęcie kroku przepisu od 1 godziny do 8 godzin	0-140 °C	1 sek - 99 min	1 - 10	Ta funkcja jest idealna do opóźniania rozpoczęcia wybranego kroku przepisu o pożądany czas (maksymalnie do 8 godzin).
 FUNKCJA CZYSZCZENIA WSTĘPNEGO Jest to pomoc w późniejszym czyszczeniu w zmywarce lub ręcznie	AUTO	2 - 25 min	-	Ta funkcja pomaga wstępnie wyczyścić misę aby żywność nie przywierała ani nie wysychała, ułatwiając późniejsze czyszczenie.
 WAGA Umożliwia ważenie żywności	-	-	-	Możesz zważyć składniki, wrzucając je do misy i masz funkcję tarowania, aby rozpocząć ważenie następnych składników bez trudu.

Jak czyścić Mycook Next

- Odłącz urządzenie od sieci i pozwól mu ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką nasączoną kilkoma kroplami detergentu, a następnie wysusz.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym współczynniku Ph, takich jak wybielacze lub produkty ścierne.
- Nie przepuszczaj wody lub innej cieczy przez otwory wentylacyjne, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych części roboczych urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie wkładaj go pod kran.
- Podczas procesu czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność przy ostrzach, ponieważ są one bardzo ostre.
- Wskazane jest, aby zawsze czyścić urządzenie po każdym użyciu, usuwając wszystkie resztki jedzenia.
- Podczas czyszczenia pokrywy lub tacy ze stali nierdzewnej zaleca się demontaż uszczelki w celu jej oddzielnego czyszczenia.
- Zarówno akcesoria, jak i misę można myć w zmywarce. Można je również myć wodą z mydłem za pomocą nieściertej gąbki lub pędzla.
- Wnętrze misy i ostrzy można czyścić, napełniając dzbanek do połowy wodą i wybierając automatyczną funkcję czyszczenia wstępnego lub prędkość TURBO na zimno lub na gorąco.
- Zaleca się demontaż ostrzy z podstawy w celu prawidłowego czyszczenia i higieny maszyny.
- Wyczyść ekran dotykowy miękką bawełnianą ściereczką lekko zwilżoną w wodzie. Postępuj płynnymi, okrężnymi ruchami, bez naciskania. Następnie ściereczką z mikrofibry osusz powierzchnię ekranu. Używaj tylko miękkiej, niestrzępiącej się ściereczki. Szorstkie ściereczki lub ręczniki, papierowe serwetki i podobne przedmioty mogą uszkodzić ekran.

⚠ UWAGA: Niektóre barwniki spożywcze, przyprawy i płynne pokarmy, takie jak kurkuma, curry, opary wina, opary octu, marchew, sok z buraków lub pomidorów, spirulina itp. Mogą kolorować kawałki pokrywki lub miarki. Nie stanowi to żadnego zagrożenia dla zdrowia użytkownika ani dla działania Mycook. Aby tego uniknąć, zaleca się szybkie i prawidłowe czyszczenie części po użyciu. Jeśli twój przepis zawiera którykolwiek z tych składników, zaleca się użycie nakładki przeciwbрызgowej zamiast miarki.

Serwis techniczny i obsługa klienta

Na www.mycook.com znajdziesz ten zaktualizowany krótki przewodnik i sekcję pomocy z najczęściej zadawanymi pytaniami i samouczkami wideo na temat korzystania z Mycook Next.

Kontakt z działem obsługi klienta Twojej społeczności znajdziesz w następującym QR:



Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Proszę uważnie przeczytać niniejszą broszurę z ostrzeżeniami oraz instrukcję obsługi przed uruchomieniem urządzenia i zachować je do wykorzystania w przyszłości. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować wypadkiem.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części produktu, które mogą mieć kontakt z żywnością, postępując zgodnie z instrukcjami w sekcji CZYSZCZENIE.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego podłączenie do sieci należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli 1 zostały odpowiednio przeszkolone lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci 2 powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorących płynów do pojemnika robota kuchennego, ponieważ

mogą one zostać wyrzucone w wyniku nagłego uwolnienia pary.

- Ostrza są ostre i istnieje ryzyko skaleczenia, należy zachować ostrożność i unikać bezpośredniego kontaktu z ich krawędzią.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi ostrzy, podczas montażu i demontażu, opróżniania dzbanka i czyszczenia.
- Odłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed wymianą akcesoriów lub części, które poruszają się podczas użytkowania, montażu, demontażu lub czyszczenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego lub przemysłowego. Nie jest przeznaczone do użytku przez klientów w obiektach hotelarskich typu bed and breakfast, hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, ani w gospodarstwach wiejskich, kuchniach przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- To urządzenie nagrzewa się przez indukcję. Na powierzchni roboczej nie należy umieszczać metalowych

przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie dotykać metalowych części ani obudowy urządzenia, gdy jest włączone, ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie używać urządzenia w połączeniu z programatorem, timerem lub innym urządzeniem, które automatycznie włącza urządzenie.
- Jeśli jakakolwiek obudowa urządzenia pęknie, natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Jeśli szkło ekranu dotykowego pęknie, natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć ryzyka skażenia szkłem.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie, ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- To urządzenie zawiera uziemienie wyłącznie w celach funkcjonalnych.
- Nie przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na dzbanku.
- UWAGA: Należy unikać rozlania na złącze sieciowe i wtyczkę.
- UWAGA: Powierzchnia elementu grzejnego może być gorąca po użyciu.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO SIECI NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE WSKAZANE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ JEST ZGODNE Z NAPIĘCIEM SIECIOWYM.

Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, które wytrzyma co najmniej 10 amperów.

Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazdka elektrycznego. Nigdy nie modyfikować wtyczki. Nie używać adapterów wtyczek.

Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.

Nie dopuszczać do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu ani do kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia.

Sprawdzić stan przewodu elektrycznego. Uszkodzone lub splątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.

Nie wyginać przewodu elektrycznego. Nigdy nie używać przewodu elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani odłączania urządzenia.

Nie owijać przewodu elektrycznego wokół urządzenia.

Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem elektrycznym lub wtyczką.

Urządzenie należy używać i ustawiać na płaskiej i stabilnej powierzchni.

Umieścić urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej powierzchni, która jest odporna na wysokie temperatury, z dala od innych źródeł ciepła i potencjalnych rozprysków wody.

Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze, palniki gazowe, piekarniki lub podobne.

Indukcyjne pola elektromagnetyczne generowane przez to urządzenie nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ludzi. Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca powinny zachować minimalną odległość 1 metra od produktu, gdy jest on włączony.

Nie dotykać ruchomych części urządzenia podczas pracy.

Nie przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na dzbanku. Przed użyciem funkcji turbo lub przetwarzaniem z dużą prędkością należy upewnić się, że nie przekroczono maksymalnego poziomu wskazanego na dzbanku.

Nie przeciążać urządzenia, przetwarzając ilości żywności większe niż te, do których zostało zaprojektowane, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.

Nie przeciążać wagi, przekraczając limity wagi, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.

Upewnić się, że pokrywa dzbanka jest dobrze zamknięta przed uruchomieniem silnika.

Nie używać urządzenia, jeśli pokrywa dzbanka jest uszkodzona lub pęknięta.

Nie używać urządzenia, jeśli uchwyt dzbanka jest uszkodzony, poluzowany lub pęknięty.

Nie używać urządzenia, jeśli uszczelka pokrywy dzbanka jest pęknięta lub jej brakuje.

Zawsze używać urządzenia z uszczelką pokrywy dzbanka prawidłowo umieszczoną na swoim miejscu. Nie używać urządzenia, jeśli ta uszczelka jest uszkodzona lub pęknięta, należy ją wymienić na nową.

Nie używać urządzenia, jeśli ostrza lub korek nie są prawidłowo zamontowane i przymocowane lub jeśli ich uszczelka jest pęknięta lub jej brakuje.

Zawsze używać urządzenia z uszczelką dna dzbanka (ostrzy lub dolnego korka) prawidłowo umieszczoną na swoim miejscu. Nie używać urządzenia, jeśli ta uszczelka jest uszkodzona lub pęknięta, należy ją wymienić na nową.

Niektóre procesy gotowania wymagają zablokowania pokrywy dzbanka. NIGDY nie wyginać pokrywy dzbanka, ponieważ istnieje ryzyko przelania i/lub oparzeń oraz może to uszkodzić urządzenie. Przed otwarciem pokrywy dzbanka zawsze należy zatrzymać proces lub poczekać na jego zakończenie.

Niektóre procesy gotowania wymagają zablokowania dzbanka. NIGDY nie wyginać dzbanka z jego pozycji, ponieważ istnieje ryzyko przelania i/lub oparzeń oraz może to uszkodzić urządzenie. Przed wyjęciem dzbanka należy zatrzymać proces lub poczekać na jego zakończenie.

Nigdy nie wkładać szpatułki przez centralny otwór pokrywy, jeśli używana jest łypatka mieszająca przymocowana do ostrzy.

Nigdy nie używać łypatki mieszającej z prędkością powyżej 5.

Nie podgrzewać dzbanka, jeśli jest pusty lub zawiera bardzo małe ilości żywności.

Podczas długiego gotowania, na przykład powolnego gotowania lub gotowania na parze, należy okresowo sprawdzać, czy w dzbanku znajduje się wystarczająca ilość płynu.

Zaleca się stosowanie pokrywy zapobiegającej rozpryskiwaniu, jeśli silnik jest używany z dużą prędkością.

Podczas gotowania gęstych potraw o średniej konsystencji (takich jak kremy, puree itp.) należy uważać na zjawisko możliwych erupcyjnych wrzeń. Zjawisko to występuje, gdy pęcherzyki pary są uwięzione wewnątrz przygotowywanej

potrawy i, wydostając się na powierzchnię, eksplodują, porywając ze sobą część żywności, co może spowodować oparzenia użytkownika.

Nie rozlewać płynów na urządzenie, ponieważ może to je uszkodzić.

Nie uderzać dzbankiem ani samym urządzeniem, ponieważ może to je uszkodzić.

SERWIS

Każde niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może stanowić zagrożenie, unieważniając gwarancję i odpowiedzialność producenta.

CZYSZCZENIE

Odłączyć urządzenie od sieci i poczekać, aż ostygnie przed rozpoczczeniem jakichkolwiek czynności czyszczenia.

Czyścić urządzenie, Z WYJĄTKIEM EKRANU DOTYKOWEGO, wilgotną szmatką nasączoną kilkoma kroplami detergentu i osuszyć.

Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym współczynniku PH, takich jak wybielacz, ani produktów ściernych.

Nie dopuszczać do przedostawania się wody lub innych płynów przez otwory wentylacyjne, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych części roboczych urządzenia.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą. Podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność w przypadku ostrzy, ponieważ są bardzo ostre.

Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdym użyciu, usuwając wszelkie resztki żywności.

Podczas czyszczenia pokrywy zaleca się demontaż uszczelki w celu oddzielnego wyczyszczenia.

Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce do naczyń. Można je również myć wodą z mydłem za pomocą gąbki lub nierysującej szczotki.

Czyścić ekran dotykowy miękką bawełnianą szmatką lekko zwilżoną wodą. Ekran należy czyścić delikatnymi, okrężnymi ruchami, bez naciskania. Następnie osuszyć powierzchnię ekranu szmatką z mikrofibry. Używać wyłącznie miękkiej szmatki, która nie pozostawia kłaczek. Szorstkie szmatki lub ręczniki, serwetki papierowe i podobne przedmioty mogą uszkodzić ekran.

Nie umieszczać dzbanka w zmywarce do naczyń z zamontowanymi ostrzami.

NIGDY nie pozostawiać ostrzy do namoczenia.

ANOMALIE I NAPRAWA

Urządzenie samo się chroni, przechodząc w tryb gotowości (standby) lub restartując się w przypadku możliwych przepięć w sieci lub wyładowań elektrostatycznych. W takim przypadku użytkownik musi przywrócić wykonywany proces, regulując sterowanie w trybie ręcznym lub odzyskując krok przepisu w trybie przepisów.

Anomalie, które urządzenie może wykryć podczas pracy, będą wyświetlane na ekranie wraz ze wskazówkami, które mogą pomóc w ich rozwiązaniu.

W przypadku awarii lub niemożności rozwiązania anomalii zgodnie z opisanymi procedurami należy oddać urządzenie do autoryzowanego serwisu technicznego. Jeśli połączenie sieciowe jest uszkodzone, należy je wymienić, postępując jak w przypadku awarii.

DLA WERSJI PRODUKTU UE I/LUB W PRZYPADKU, GDY MA ZASTOSOWANIE W TWOIM KRAJU:

EKOLOGIA I MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU PRODUKTU

Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, są zintegrowane z systemem zbierania, sortowania i recyklingu. Jeśli chcesz się ich pozbyć, możesz skorzystać z publicznych pojemników przeznaczonych do każdego rodzaju materiału.

Produkt jest wolny od stężeń substancji, które można uznać za szkodliwe dla środowiska.



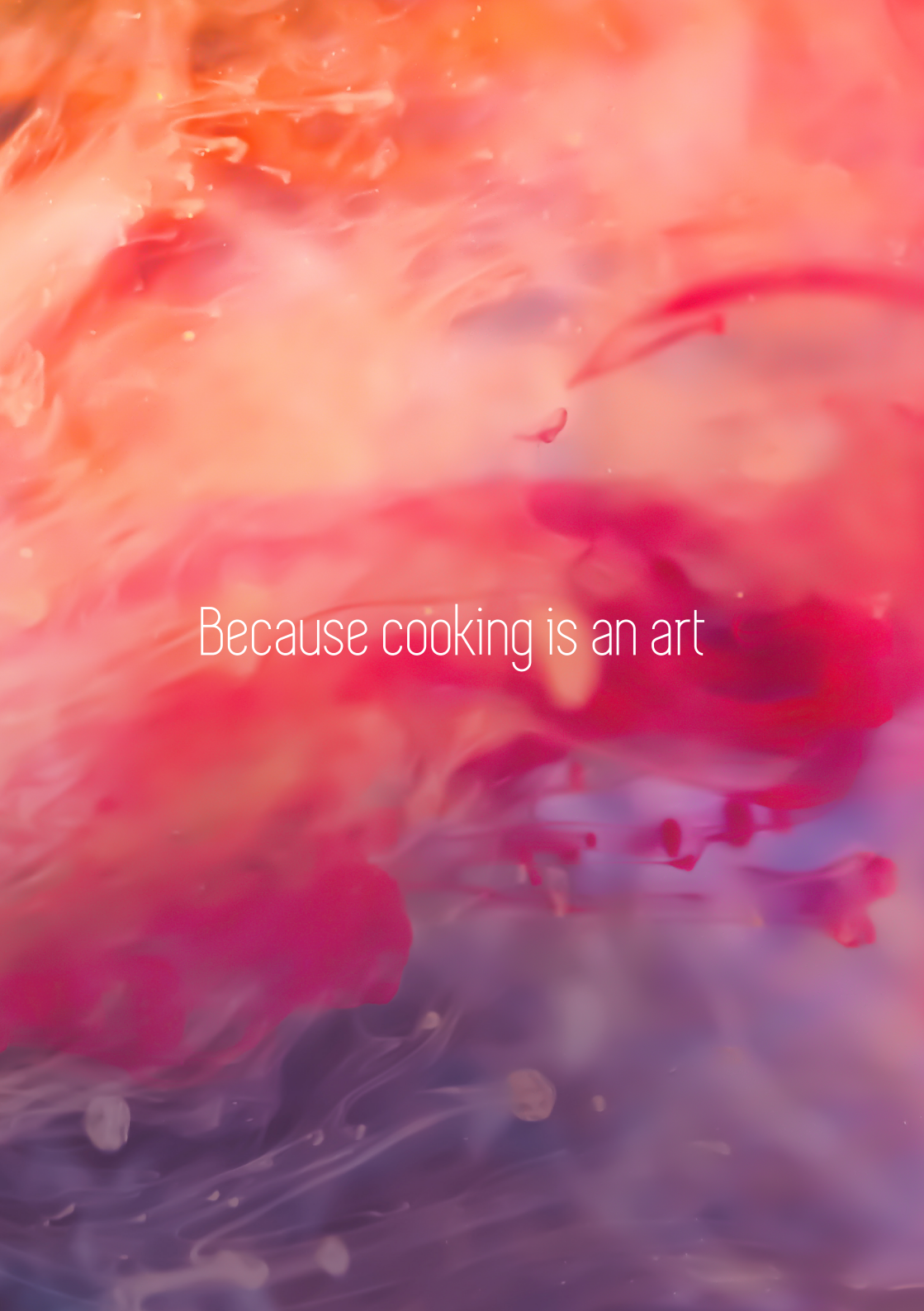
Ten symbol oznacza, że jeśli chcesz pozbyć się produktu po zakończeniu jego eksploatacji, musisz go złożyć odpowiednimi środkami w ręce upoważnionego podmiotu zajmującego się gospodarką odpadami w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (RAEE).

DANE TECHNICZNE:

Maksymalna pojemność dzbanka: 2,5 litra
Maksymalna waga pojedynczego ważenia: 2500 g
Maksymalna waga skumulowana: 5000 g
Rozdzielczość: 1 g

W celu wprowadzenia środków ciągłego doskonalenia tego produktu i powiązanych z nim usług, urządzenie wysyła w całkowicie anonimowy sposób dane i podstawowe parametry użytkowania maszyny, które pomagają nam zrozumieć, w jaki sposób używany jest robot kuchenny, a tym samym jak najlepiej dostosować go do potrzeb i zainteresowań naszych użytkowników, poprawiając w ten sposób nasz produkt i powiazaną obsługę posprzedażną.

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia, z dyrektywą 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, z dyrektywą 2011/65/UE w sprawie ograniczeń stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, 1 z dyrektywą 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

The background is a vibrant, abstract composition of swirling colors. The top half is dominated by warm tones of orange and red, with some lighter, almost white, wispy areas. The bottom half transitions into cooler tones of purple and blue, with some darker, more saturated patches. The overall effect is fluid and organic, resembling liquid paint or smoke in motion.

Because cooking is an art