

# INDUCTIVE FOOD PROCESSOR MYCOOK 1.6

## ROBOT KUCHENNY INDUKCYJNY MYCOOK 1.6



226391

You should read these user instructions carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



## INDUCTIVE FOD PROCESSOR MYCOOK 1.6

Dear Customer,

Many thanks for choosing to purchase a HENDI brand electrical appliance.

Its technology, design and operation and the fact

that it exceeds the strictest quality standards, ensures a fully satisfactory use and long product life.

### SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before putting the appliance into operation and keep them for future consultation. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Before using it for the first time, clean all the parts of the product which are in contact with food, as indicated in the cleaning section.

### USE OR WORKING ENVIRONMENT

- This appliance heats by induction. Do not leave metallic objects on the working surface, such as knives, forks, spoons or lids, as they could heat.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Position the appliance on a flat, stable surface, which can withstand high temperatures, away from other sources of heat and the splashing of water.

### ELECTRICAL SAFETY

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Before connecting the appliance to the mains, check that the voltage indicated on the nameplate coincides with the mains voltage.
- Connect the appliance to a base with an earthed socket rated at 16 amps.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- If any of the appliance casing breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not force the electrical cable. Never use the electric cable to lift, carry or unplug the appliance.
- Do not allow the connection cable to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Remove and have available the required length of cable for working with the appliance, preventing accident risk situations.
- Do not touch the plug with wet hands.

### PERSONAL SAFETY

- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

EN



## USE AND CARE

- Do not use the appliance if the accessories or consumables attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance with the jug empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not force the appliance's weighing capacity.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAXIMUM and MINIMUM levels.
- After use, disconnect the appliance, do not trust the container's detector.
- Unplug the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance is designed to be used by adults. Do not allow people not used to handling this kind of product, mentally handicapped people or children to use it.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the handicapped.
- Do not put the appliance away if it is still hot.
- Make sure that the fan grille on the appliance is not blocked by dust, dirt or other foreign objects.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.



image 1



image 2

- For a correct operation, keep the jug base and the temperature sensor of the appliance clean (Images 1 and 2).
- Check the perfect condition of the lid joint periodically.
- Check that the lid is perfectly closed before starting the appliance.
- Do not remove the lid while the liquid in the container is boiling.
- Never leave the appliance unattended.
- Pay special attention when assembling and removing the accessories, as the blades are sharp. Be careful and avoid direct contact with the blades' cutting edges.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

## DESCRIPTION AND ACCESSORIES (Images 3 and 4)



image 3



image 4



image 5

In order to save space, Mycook is packed with the jug placed in a position different from that of use. To remove the jug from the central unit, take it by the handle, turn it clockwise to the limit and lift (Image 5).

When unpacking the appliance, ensure it includes all the components and that they are in perfect condition.

### ACCESSORIES AND DOCUMENTATION INCLUDED IN THE PACKAGING

**Mycook:** Central unit. Measuring jug. Jug lid. Lid joint. Jug. Basket-sieve. Blades. Blade joint. Jug support with blade-fixing flange.

**Steam cooking accessories:** Metallic tray. Plastic tray. Tray cover. Tray joint.

**Mixing trowel.**

**Spatula with removable handle.**

**Recipe book.**

**Instruction manual.**

**Guarantee.**

**Technical Aid Service leaflet.**

### ACCESSORY DESCRIPTION



image 6

#### Measuring jug (Image 6)

The measuring jug is:

1. For measuring the amount of the different ingredients. It is marked with a measuring scale. Its maximum capacity to the top is 100ml.
2. For avoiding splashing.
3. For avoiding heat loss during cooking. (Raised position) (Image 7).
4. For removing the jug lid with ease. (Locked position) (Image 7).

Use. Place the measuring jug on the central hole of the lid. Check that it can be placed in a raised position, with the wider edges of the measuring jug resting on the supports of the central hole of the lid (Image 7-1), and in a locked position, with the ring of the measuring jug resting on the central hole of the lid and turning it to its limit so that it fits together with the lid (Images 7-b and 7-c).



image 7



Liquids can be added to the jug when the measuring jug is positioned onto the lid

**Attention: When using hot substances, in order to remove the lid without burning oneself, cool the measuring jug and place the locked position. (Image 7).**

## JUG LID



image 8



image 9



image 10

The lid is for closing the jug and activating the sensors so that Mycook can detect its presence.

There is a groove at the front which fits together with the pouring spout, and a perforated tab at the back which fits together with the groove on the handle. There is also a hole in the centre which is for adding ingredients, introducing the spatula to stir them and fitting the measuring jug together (Image 8).

It incorporates a silicon seal which prevents liquids from seeping out between the jug and the lid.

**Important: never use the lid without the seal being correctly fitted (the two ledges being visibly concentric) - (Images 9 and 10).**

**IMPORTANT. NEVER OPEN THE LID OF THE JUG WHILE MYCOOK IS WORKING, AS THERE IS A DANGER OF OVERFLOWING AND/OR BURNS. BEFORE OPENING THE LID OF THE JUG, SWITCH OFF MYCOOK AND WAIT A FEW SECONDS FOR THE BLADES TO STOP TURNING COMPLETELY.**

EN

## JUG



image 11



image 12

The jug has a maximum capacity of 2 litres. On the inside it has a measure scale which indicates 1 litre, 1.5 litres and 2 litres (Images 11 and 12).





image 13

To remove the lid: Slide the lever of the handle downwards and when it is released, remove the lid by pulling it off, or by pulling the measuring jug when in the locked position, if working with hot substances. (Images 13 and 14)



image 14



image 15

To fit the lid: Position the lid onto the guiding ridges of the jug and handle and push until a click is heard, indicating that it has fitted together correctly (images 15, 16 and 17).



image 16



image 17



image 18

To position the jug: Hold the jug by the handle and place it onto the central unit, making sure the arrows of the jug base and central unit are lined up correctly. Turn the jug in an anti-clockwise direction until the arrow of the jug base coincides with the lock of the central unit (Image 18).





image 19

To remove the jug: Hold the jug by its handle and turn in an anti-clockwise direction up to the limit (both arrows coinciding) and lift the jug (Image 19).

**Important.** For safety purposes, the jug should not be covered or uncovered when fixed to the central unit (the arrow at the lower end of the jug should coincide with the lock on the central unit. Image 18-2). Do not force. If forced safety elements may be broken. In order to cover or uncover the jug it is necessary to detach it from the central unit by turning it clockwise until the limit (the arrow at the lower end of the jug should coincide with the lock on the central unit. Image 19.1). Do not activate the heating function with the jug empty.

### JUG SUPPORT WITH BLADE-FIXING FLANGE (Images 20 and 21)

The jug support is:

1. Fixing the blades to the jug.
2. Fixing the jug to the central unit.
3. Supporting the jug when it is hot on all types of surface, without causing burns.



image 20



image 21

### BLADES (Image 22)



image 22

The blades have two side pivots on their base which are to centre and fix them correctly to the jug (Image 22).



image 23

To remove the blades from the jug: Move the blade-fixing flange 180° to the open position and pull the jug support away, as indicated by the arrows (Images 23 and 24).



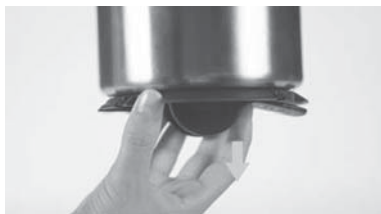


image 24

Remove the blades carefully to avoid cuts or other injuries (Image 25).



image 25

To position the blades inside the jug: Place the blades inside the fitting of the jug, taking care not to cut yourself (Image 25). Turn the jug while holding the blades to the fitting (Image 26).



image 26

Fit together the jug support (with the blade-fixing flange in the open position) with the blade and the 3 pivots on the jug base (Image 27).



image 27

Turn the blade-fixing flange 180° to the closed position, ensuring that it is at its limit (Image 28).



image 28

**Important. The blades must always have the joint correctly positioned. Take special care when handling the blades as they are very sharp. Never submerge the blades in water nor wash them in a dishwasher, as the internal mechanism could become damaged if water got inside.**



## SPATULA (Image 29)



image 29

The spatula is for mixing ingredients, preventing them from sticking to the walls of the jug and emptying the contents of the jug.

It is made up of two separate pieces: The head, made from a soft rubbery material so as not to scratch the jug, has a safety ring which prevents access to the blades, and the handle which also removes the basket-sieve from the jug and holds the basket-sieve in filtering functions.

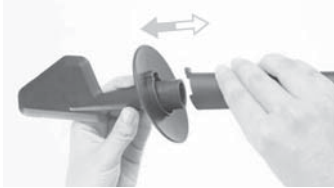


image 30

To attach/detach the handle from the spatula, push in the direction indicated by the arrows (Image 30).



image 31

**Important. Never introduce the spatula into the central hole of the lid, if working with the mixing accessory fixed to the blades (Image 31).**



image 32

**Attention. Never use utensils other than the spatula. It can be dangerous. (Image 32).**

## MIXING TROWEL (Image 33)



image 33

The mixing accessory is:

1. For whipping cream, custards, egg whites...
2. For mixing ingredients without blending them.
3. To avoid ingredients sticking to the walls of the jar when working with hot substances.



image 34

The mixing trowel is mounted over the blades in one position, using light pressure until a click is heard, which indicates that it is correctly anchored. (Image 34)



image 35

The mixing trowel is removed from the blades by pulling in an upward direction until it detaches itself. (Image 35)

**Important. Never use the mixing blade at speeds higher than speed 5. Never introduce the spatula into the central hole of the lid, if working with the mixing accessory fixed to the blades (Image 31).**

The basket-sieve is:

1. To cook ingredients that do not need to be mixed or blended.

To remove the basket-sieve from the jug, the spatula handle is fixed onto the groove of the basket and is lifted using light leverage. (Images 37 and 38)

2. To strain or filter broth, shakes, fruit juices.
3. Hold the basket by the handle or the spatula in the filter function (Images 39 and 40)
4. To avoid splashing and allow steam to escape while working with hot substances.

## BASKET-SIEVE (Image 36)



image 36



image 37



image 38



image 39





image 40



image 41

5. Place the basket upside down, over the jug lid.  
(Image 41)

**IMPORTANT: WHILE WORKING WITH HOT SUBSTANCES, HIGH TEMPERATURES ARE REACHED. TAKE CARE WHEN HANDLING THE COMPONENTS, ESPECIALLY THE METALLIC PARTS, AS THERE IS A RISK OF BURNS.**

### STEAM COOKING ACCESSORIES (Images 42 and 43)



image 42

The steam cooking accessories are:

1. Metallic tray, made from stainless steel, which has two lateral plastic handles, a plastic support to fix it to the jug and a silicon seal to avoid liquids seeping out between the jug and the tray.
2. Plastic tray.
3. Tray lid.



image 43



image 44

To fit the metallic tray and the jug together: fit the tray support together with the guide ridges of the jug and handle and push until a click is heard, indicating that they have fitted together correctly. (Image 44)

**Important. The metallic tray must always be attached to and detached from the jug away from the central unit.**



image 45

In order to detach the metallic tray from the jug: Slide the handle lever downwards and when it becomes detached, remove the tray. (Images 45 and 47)



image 46



image 47

When cleaning the metallic tray, it is advisable to remove the seal to clean separately.

To manipulate the combined jug-steam accessory in the central unit, proceed in the same way as with the jug. (Image 47)

**Important: the metallic tray must always have the seal positioned correctly (the two ridges visibly concentric) (Images 9 and 10).**

**IMPORTANT. WHEN STEAM COOKING HIGH TEMPERATURES OF UP TO 100°C ARE REACHED. TAKE CARE WHEN HANDLING THE COMPONENTS, ESPECIALLY THE METALLIC PARTS, AS THERE IS A RISK OF BURNS.**

The instructions for steam cooking can be found in the recipe book.

## INSTRUCTIONS FOR USE

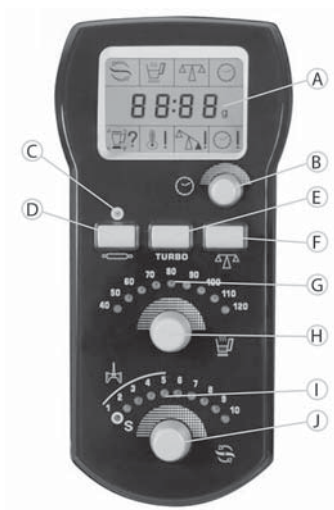


image 48

### CENTRAL UNIT CONTROL PANEL (Image 48)

- A Digital screen
- B Time selector control
- C Light indicator for activated kneading function
- D Kneading/mixing button
- E Turbo speed button
- F Activate weighing scales button
- G Temperature light indicators
- H Temperature selector control
- I Speed light indicators
- J Speed selector

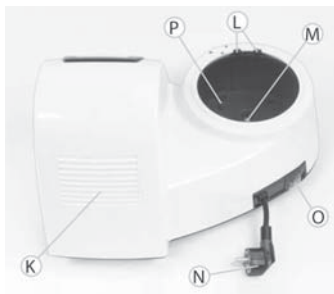


image 49

### CENTRAL UNIT (Image 49)

- K Air vents
- L Jug presence sensors
- M Dragging blades
- N Electrical connection cable
- O On/off switch
- P Thermic sensor of the jug





image 50

The central unit is adjusted from the manufacturers, to avoid malfunctions, to a limit which blocks the weighing scales during transportation.

**Attention: Before working with this appliance, the weighing scales must be unblocked, by sliding the limit to ON as indicated by the arrow (Image 50) away from other heat sources and possible splashes of water.**



image 51

Do not cover or obstruct the air vent situated at the back of the appliance.

- Take out the length of cable required from the cable housing. (Image 51).
- Connect the appliance to the mains supply.
- Switch on the appliance, using the on/off switch. The appliance will carry out a selfcheck and the digital screen will show 00:00 (Image 52).

The appliance is now ready for use.

## DIGITAL SCREEN (Image 53)



image 52

Function icons in the upper part of the screen:

- Q Blades activated
- R Heating activated
- S Weighing scales activated
- T Timer activated

Control icons in the centre of the screen:

- U Timer/weight. Grams symbol (weighing scales function).

Alert icons in the lower part of the screen:

- V Jug absent or jug covered/positioned incorrectly
- X Excess temperature or high temperature
- Y Excess weight
- Z Timer expired

image 53

## TIMER SELECTOR CONTROL (Image 54)



image 54

Turn the control slowly to the right to select the function time. Maximum: 90 minutes.

Turn the control slowly to the left to reduce the time.

Activation scale:

From 0 to 1 minute. Counted in seconds.

From 1 minute to 10 minutes. Counted in 30 second intervals.

From 10 minutes to 90 minutes. Counted in minutes.

Turning the control quickly allows a faster selection.

## KNEADING/MIXING BUTTON (Image 55)



image 55

Press the button to activate the kneading/mixing function. The light indicator switches on and the function time starts counting.

Press the button to stop the kneading/mixing function. The light indicator switches off. After the kneading/mixing function finishes and after previously selecting a functioning time, the appliance emits a warning sound and the light indicator flashes. (Image 56).



image 56

To stop this warning sound, press the kneading/mixing button again. This function is suitable for the preparation of homogenous mixes of all kinds of dough and mixtures.

The kneading/mixing function is activated from the off position. It is not possible to activate this function if the jug has a temperature higher than approximately 60°C.

## TURBO SPEED BUTTON (Image 57)



image 57

Keep the button pressed to activate the turbo function. The 10 maximum speed light indicators will light up (Image 57) If working with cold substances: When the button is released the turbo function stops. The maximum speed light indicators will switch off.

If working with hot substances: For safety and so as to avoid splashes, the turbo speed increases progressively and works only for a few seconds, even when the button is being pressed. **IT IS NOT POSSIBLE TO THE TURBO FUNCTION IN THE SPEEDS 1, 2 AND 3.**

The turbo function is the fastest and most powerful and is ideal for blending hard ingredients or in large quantities. Once this time has elapsed, if is necessary to use the turbo function again, skip and press the "turbo" button again.

## ACTIVATE WEIGHING SCALES BUTTON (Images 58 and 59)



image 58

Press the button to activate the weighing scales function (Image 58)





image 59

The digital screen shows the weighing scales symbol next to the characters "0g" (Image 59).



image 60

The weighing scales allow the weighing of ingredients in the jug.

Place the first ingredient for weighing in the jug and check its weight. Press the button to return the scales to zero. Repeat the operation to weigh the successive ingredients.

If the partial or accumulated weight is exceeded, the excess weigh message will appear (Image 60).



image 61

If ingredients are removed from the jug after weighing them, the negative weight message will appear (Image 61).

## TEMPERATURE SELECTOR CONTROL (Image 63)



image 62

This control is not operative if a function time is not selected beforehand. This function is used to work with hot substances following these steps:

1. Select time. Turn the time selector control slowly to the right/left to select the function time. (Image 62)



image 63

2. Select temperature. Turn the temperature selector control slowly to the right/left to select a heating temperature.

The light indicators of the temperature selected will light up in green. (Image 63)





image 64

3. Select speed. Turn the speed selector control slowly to the right/left to select the function speed. The light indicators of the speed selected will light up in green and the light indicators of the temperature selected will then light up in red. Mycook will begin to heat up (Image 64)

**Attention. When hot, the maximum speed that can be selected is speed 5. Only use speed 1 light frying to avoid overflows and/or splashes. Do not activate the heating function when the jug is empty.**



image 65

When the operation finishes, Mycook emits a warning sound, the alert icons and the light indicators for the temperature selected flash and the blades rotate at speed 2 (light indicators light up in green) to prevent the food from sticking or burning. (Image 65)

EN

To stop, turn the speed selector control to the left until the speed light indicators switch off.

**IMPORTANT ALWAYS STOP THE APPLIANCE USING THE SPEED SELECTOR CONTROL. BEFORE LIFTING THE LID OF THE JUG WAIT A FEW SECONDS UNTIL THE BLADES HAVE STOPPED COMPLETELY. NEVER LIFT THE LID OF THE JUG WHILE MYCOOK IS FUNCTIONING, AS THERE IS A RISK OF OVERFLOWING AND/OR BURNS.**



## SPEED SELECTOR CONTROL (Image 66)



image 66

Turn the control slowly to the right/left to select the function speed. The light indicators of the speed selected light up in green and Mycook starts working (Image 66).



image 67

After finishing the operation and when a function time has previously been selected, Mycook emits a warning sound and the light indicators of the selected speed, flash (Image 67).

To stop, turn the speed selector control to the left until the speed light indicators switch off.

Speed 1 (S) is especially indicated for tomato based sauces.

When the appliance is started up and the jug or the lid is not correctly positioned, it emits a warning sound and the digital screen shows an alert icon (Image 68).

**Important. Never use the mixing the mixing accessory at speeds higher than speed 5.**

When working with hot substances, speed 5 is the maximum speed that can be selected. After working with hot substances, to work with cold substances at higher speeds than 5, it is necessary to cool the jug and the thermal sensor (image 2). Cool the jug under the cold tap, fit into the appliance and wait a few moments for the thermal sensor to cool.



image 68

When the appliance will not be used for a period of time:

- Turn the appliance off, using the on/off switch.
- Unplug the appliance from the mains.
- Put the cable back in the cable housing.

## CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth and a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance after every use, removing all traces of food.
- When cleaning the lid or the metal tray, it is advisable to remove the seal to clean it separately. All the accessories, EXCEPT THE BLADES, can be washed in a dishwasher. They can also be cleaned with soapy water and a non-abrasive sponge or brush.
- Clean the blades with a brush under the tap in such a way that only the upper part of the blades comes into contact with the water (Image 69)



image 69

**Important. Never submerge the blades in water, nor wash them in a dishwasher, as their internal mechanism would become damaged if water got inside.**





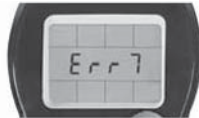



- Do not place the jug in the dishwasher with the blades still in position.
- Clean the jug with hot water with a mild detergent added.
- The inside of the jug with the blades in position can also be cleaned by half-filling the jug with water and selecting turbo speed for a few seconds or previously heating the water with Mycook and selecting speed 5.

EN

## ANOMALIES AND SOLUTIONS

This appliance has electrical safety systems incorporated to protect itself and its owner in the case of overload or misuse, showing alert or error messages and emitting warning sounds.



ANOMALY	MESSAGE ON DIGITAL SCREEN	REPAIR
When using the weighing scales the digital screen shows the message ----g		After weighing ingredients have been removed from the jug Press the balance button to put at 0
When using the weighing scales the digital screen shows the message 88:88		The partial weight has been exceeded (2000g) The total weight has been exceeded (5000g) take food out of the jug
The digital screen shows err4		Possible motor overcurrent remove the contents of the jug
The digital screen shows err5		Possible overheating of the motor leave appliance to cool
The digital screen shows err1, 2, 3, 6, 7, 10		Disconnect/connect to the mains supply If the error continues note the error number and Take the mycook to a taurus technical assistance service
The digital screen shows err8		Possible induction overheating disconnect from the mains supply and remove the jug. Leave to cool.
The digital screen shows err9		Possible induction overheating disconnect from the mains supply and remove the jug leave to cool. If the error continues note the error number and take the mycook to a taurus technical assistance service
The digital screen shows err11		The jug and/or lid is not fitted correctly Fit the lid and the jug correctly

ANOMALY	REPAIR
Does not weigh or show error when weighing	Check whether the weighing scales are blocked Check that the jug is positioned correctly and Whether it is not leaning on or brushing against anything
It does not start up	Check that it is connected to the mains supply. Check that the general switch is in the 'on' position Check that the lid and the jug are correctly fitted
It does not heat up	Check that these steps have been followed:: 1. Selected time. 2. Selected temperature 3. Selected speed
It heats up too much	Check that the correct temperature has been selected Check that the thermic sensor is clean and makes good contact with the jug
Does not work at speeds higher than 5	It has been used for heating and the jug and the thermal sensor (image 2) are very hot. cool the jug under the cold tap, fix into the appliance and wait a few moments for the thermal sensor to cool

If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage. In the case of a breakdown or the impossibility of solving these anomalies

according to the procedures described in the table, take the appliance to an authorized technical assistance service.

## ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the appliance packaging consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of

substances which could be considered harmful to the environment.

- Should you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste from electric and electronic appliances.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Maximum capacity of the jug:	2l
Maximum weight in one weighing:	2,000g
Maximum accumulated weight:	5,000g
Resolution:	10g
Accuracy:	10g

This equipment complies with Directive 73/23/EEC for Low Voltage and Directive 89/336/EEC for Electro-magnetic Compatibility.



PL



## ROBOT KUCHENNY MYCOOK

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu marki HENDI. Dzięki zastosowanej technologii, projektowi i sposobowi działania, a także temu, że urządzenie wykracza

poza najsurowsze standardy jakości, możemy zapewnić pełne zadowolenie z eksploatacji i długi jej okres.

### INFORMACJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może prowadzić do wypadku.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć wszystkie części urządzenia, które mają kontakt z żywnością, zgodnie ze wskazówkami przedstawionymi w części poświęconej myciu.

### ŚRODOWISKO ROBOCZE

- Urządzenie nagrzewa się indukcyjnie. Na powierzchni roboczej nie należy pozostawiać metalowych przedmiotów, np. noży, widelców, łyżek ani pokrywek, ponieważ mogą się nagrzać.
- Podczas obrotu urządzenia nie dopuszczają do niego dzieci ani osób postronnych.
- Urządzenie ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, z dala od źródeł ciepła i wody.

### BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający albo wtyczka są uszkodzone.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka 16 A.
- Wtyczka urządzenia musi być dopasowana do gniazdka sieciowego. Nie modyfikować wtyczki. Nie stosować przejściówek.
- Nie używać ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- W przypadku pęknięcia obudowy urządzenia należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania, aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem.
- Nie używać urządzenia, jeśli upadło ono na podłogę, jeśli widoczne są ślady uszkodzenia lub w przypadku wycieku.
- Nie ciągnąć za kabel zasilający. Nie używać kabla zasilającego do podnoszenia, przenoszenia ani nie ciągnąć za kabel, aby odłączyć urządzenie.
- Nie dopuszczają do kontaktu kabla zasilającego z gorącą powierzchnią urządzenia.
- Pozostawić odpowiednią długość kabla, umożliwiającą obsługę urządzenia i pozwalającą uniknąć ryzykownych sytuacji.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi dłońmi.

### BEZPIECZEŃSTWO WŁASNE

- Zachować odpowiednie środki ostrożności, aby przypadkowo nie uruchomić urządzenia.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia podczas pracy.
- Nie dotykać metalowych części urządzenia podczas pracy, może spowodować to poważne poparzenia.

PL



## OBŚLUGA I KONSERWACJA

- Nie używać urządzenia, jeśli akcesoria są uszkodzone. Niezwłocznie je wymienić.
- Nie używać urządzenia, jeśli akcesoria nie są poprawnie zamocowane.
- Nie używać urządzenia z pustym dzbankiem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przetacznik wt./wyt.
- Nie należy przenosić pracującego urządzenia.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nie przepętniać urządzenia.
- Zwracać uwagę na poziomy MIN i MAX
- Po zakończeniu korzystania odłączyć urządzenie, nie polegać wyłącznie na czujnikach urządzenia.
- Odłączyć urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane i przed rozpoczęciem mycia.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do celów profesjonalnych ani przemysłowych.
- Urządzenie przeznaczone jest do obsługi przez osoby dorosłe. Nie dopuszczać do obsługi urządzenia przez osoby nieprzeszkolone, upośledzone umysłowo ani przez dzieci.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci i osób niepełnosprawnych.
- Nie odstawiać urządzenia, jeśli jest nadal gorące.
- Upewnić się, że otwór wentylacyjny nie jest zastołniony kurzem, brudem ani przedmiotami.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzać, czy ruchome części nie są niedopasowane albo zablokowane, upewnić się, czy nie występują uszkodzone części albo inne nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić poprawną pracę urządzenia.
- Aby zapewnić poprawne działanie, należy utrzymywać w czystości podstawę dzbanka i czujnik temperatury urządzenia (zdjęcia 1 i 2).



zdj. 1



zdj. 2

- Okresowo sprawdzać stan uszczelki pokrywy dzbanka.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzać, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta.
- Nie zdejmować pokrywy, gdy zawartość dzbanka wrze.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Zachować szczególną ostrożność podczas montażu i zdejmowania akcesoriów, ponieważ noże są ostre. Uważać i unikać bezpośredniego kontaktu z ostrzami noży.
- Nieprawidłowa obsługa albo nieprzestrzeganie instrukcji powoduje unieważnienie gwarancji i zniesienie odpowiedzialności producenta.



## OPIS I AKCESORIA (zdjęcia 3 i 4)



zdj. 3



zdj. 4



zdj. 5

### DOŁĄCZONE AKCESORIA I DOKUMENTACJA

**Mycook:** Jednostka centralna Dozownik z miarką. Pokrywa naczynia. Uszczelka pokrywy. Naczynie. Sitko. Noże. Uszczelka do mocowania noży. Podstawa naczynia z mocowaniem noży.

**Akcesoria do gotowania na parze:** Tacka metalowa. Tacka plastikowa. Pokrywa tacki. Uszczelka tacki.

### OPIS AKCESORIÓW



zdj. 6



zdj. 7

W celu zaoszczędzenia miejsca, urządzenie MyCook jest początkowo zapakowane w układzie innym niż użytkowy. Aby wyjąć naczynie z jednostki centralnej, chwycić je za uchwyt, obrócić w prawo do oporu i podnieść (zdjęcie 5).

Rozpakowując urządzenie upewnij się, że dostarczono wszystkie elementy i że nie są one uszkodzone.

**Łopátka mieszająca.**

**Szpatułka ze zdejmowanym uchwytem.**

**Książka z przepisami.**

**Instrukcja obsługi. Gwarancja.**

**Ulotka dotycząca serwisu technicznego.**

### Miarka [Zdjęcie 6]

Dozownik z miarką służy do:

1. odmierzania odpowiedniej ilości różnych składników. Znajduje się na nim podziałka. Maksymalna pojemność miarki to 100 ml.
2. zapobiegania rozpryskom.
3. zapobiegania utracie ciepła w trakcie gotowania. (Potożenie podniesione) [Zdjęcie 7].
4. utatwienia zdejmowania pokrywy dzbanka. (Potożenie zablokowane) [Zdjęcie 7].

Zastosowanie. Umieścić miarkę w otworze na środku pokrywy. Sprawdzić, czy można ją umieścić w potożeniu podniesionym, z szerszymi krawędziami miarki opierającymi się na występkach w otworze (zdjęcie 9-1) i w potożeniu zablokowanym, gdzie pierścien miarki spoczywa na otworze pokrywy i obracając ją do oporu, aby dopasować do pokrywy (zdjęcia 7-b i 7-c).



Do naczynia można wlewać płyny po umieszczeniu dozownika z miarką w pokrywce i założeniu pokrywki na naczynie.

**Uwaga: W przypadku gorących składników, aby zdjąć pokrywę bez ryzyka poparzenia należy schłodzić miarkę i zablokować ją. (Zdjęcie 7)**

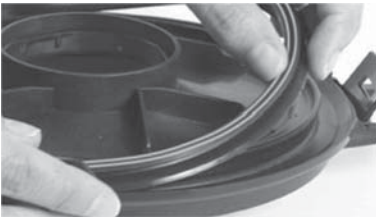
## POKRYWKA NACZYNIA



zdj. 8



zdj. 9



zdj. 10

Pokrywka służy do zamykania naczynia i uruchomienia czujników, by urządzenie mogło wykryć obecność naczynia.

Z przodu znajduje się rowek, który dopasowany jest kształtem do dzioba naczynia, w części tylnej znajduje się perforowany język, który dopasowuje się do rowka na uchwycie. W środku pokrywki jest otwór, przez który można dodawać składniki, wsuwać szpatułkę do mieszania i mocować dozownik z miarką (zdjęcie 8). Silikonowa uszczelka umieszczona w pokrywce zapobiega wylewaniu się płynów z naczynia.

**Uwaga: nigdy nie używać pokrywki bez poprawnie założonej uszczelki (obie krawędzie muszą być wyraźnie koncentryczne) - (zdjęcia 9 i 10).**

**WAŻNE. NIGDY NIE ZDEJMOWAĆ POKRYWKI Z NACZYNIA PODCZAS PRACY URZĄDZENIA - ISTNIEJE RYZYKO WYLANIA SIĘ ZAWARTOŚCI I POPARZEŃ. PRZED OTWARCIEM POKRYWKI NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE I ODCZEKAĆ KILKA SEKUND DO CAŁKOWITEGO ZATRZYMANIA NOŻY.**

## NACZYNIE MIKSUJĄCE



zdj. 11



zdj. 12

Maksymalna pojemność naczynia to 2 litry. W środku naczynia naniesione są oznaczenia 1 litr, 1,5 litra i 2 litry (zdjęcia 11 i 12).



zdj. 13



zdj. 14



zdj. 15



zdj. 16



zdj. 17



zdj. 18

Zdejmowanie pokrywki: Uchwyt pociągnąć w dół, po zwolnieniu zdjęć chwytając za pokrywkę albo za dozownik z miarką, jeśli w naczyniu znajdują się gorące składniki. (Zdjęcia 13 i 14)

Zakładanie pokrywki: Umieścić pokrywkę na naczyniu i uchwycie i docisnąć do usłyszenia kliknięcia oznaczającego poprawne zamontowanie (zdjęcia 15, 16 i 17).

Montaż naczynia miksującego: Trzymając naczynie za uchwyt umieścić je na jednostce centralnej, sprawdzając, czy strzałki na podstawie naczynia i jednostce centralnej zbiegły się. Obrócić naczynie w lewo do momentu zbiegu strzałki na podstawie naczynia z ikoną kłódki na jednostce centralnej (zdjęcie 18).





zdj. 19

Zdejmowanie naczynia: Chwycić naczynie na uchwyt i obrócić w prawo do oporu (do zbiegnięcia się strzałek) i podnieść naczynie (zdjęcie 19).

**Uwaga.** Ze względów bezpieczeństwa nie wolno zakładać ani zdejmować pokrywki z naczynia miksującego, gdy zamontowane jest ono na jednostce centralnej (strzałka na naczyniu miksującym powinna zbiegać się z ikoną kłódki na jednostce, zdjęcie 18- 2). **Nie stosować siły.** Użycie siły może doprowadzić do uszkodzenia elementów. Aby zdjąć albo założyć pokrywkę, należy zdjąć naczynie z jednostki centralnej obracając je w prawo do oporu (strzałka na naczyniu powinna zbiegać się z ikoną kłódki na jednostce centralnej. Zdjęcie 19.1). **Nie uruchamiać funkcji podgrzewania urządzenia z pustym naczyniem.**

### PODSTAWA NACZYNIĄ MIKSUJĄCEGO Z MOCOWANIEM NOŻY (zdjęcia 20 i 21)



zdj. 20

Podstawa naczynia:

1. mocuje noże do naczynia
2. mocuje naczynie do jednostki centralnej
3. umożliwia odstawienie gorącego naczynia na każdą powierzchnię nie powodując odparzeń.



zdj. 21

### NOŻE (zdjęcie 22)



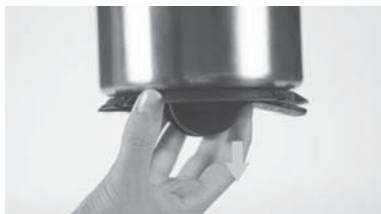
zdj. 22

Noże mają dwa boczne mocowania służące do odpowiedniego ich zamocowania i wyśrodkowania w naczyniu miksującym (zdjęcie 22).



zdj. 23

Wymywanie noży z naczynia: Obrócić mocowanie noży do położenia otwartego i pociągnąć podstawkę naczynia miksującego zgodnie ze strzałkami (zdjęcia 23 i 24).



zdj. 24

Ostrożnie wyjąć noże, uważając, by się nie pokaleczyć (zdjęcie 25).



zdj. 25

Montowanie noży w naczyniu: Umieścić noże w odpowiednim miejscu w naczyniu miksującym, uważając, aby się nie pokaleczyć (zdjęcie 25). Odwrócić naczynie miksujące trzymając noże (zdjęcie 26).



zdj. 26

Wpasować podstawkę naczynia miksującego (z uszczelką do montażu noży w położeniu otwartym) do noży i 3 mocowań na podstawie naczynia (zdjęcie 27).



zdj. 27

Obrócić uszczelkę do montażu noży o 180° do położenia zamkniętego, do oporu (zdjęcie 28).



zdj. 28

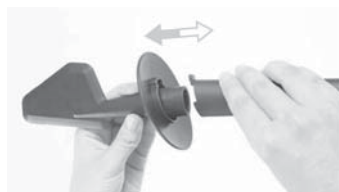
**Uwaga. Uszczelka noży musi zawsze być poprawnie umieszczona. Zachować szczególną ostrość przy manipulowaniu nożami, są one bardzo ostre. Nigdy nie zanurzać noży w wodzie ani nie myć w zmywarce, jeśli woda dostanie się do mechanizmu wewnętrznego może dojść do jego uszkodzenia.**



## SZPATUŁKA (zdjęcie 29)



zdj. 29



zdj. 30



zdj. 31



zdj. 32

Szpatułka służy do mieszania produktów spożywczych, usuwania produktów przywierających do ścianek naczynia miksującego i opróżniania naczynia.

Szpatułka składa się z dwóch części: Szufli wykonanej z miękkiego materiału przypominającego gumę, uniemożliwiającego zarysowanie naczynia, kotnierza bezpieczeństwa uniemożliwiającego dostęp do noży i uchwytu przeznaczonego do wyjmowania sita z naczynia miksującego i operowania nim.

Aby założyć/zdjąć uchwyt ze szpatułki, popchnąć ją w kierunku oznaczonym strzałkami (zdjęcie 30).

**Uwaga. Nigdy nie wkładać szpatułki przez otwór w środku pokrywy, jeśli na nożach zamontowano łopatkę miksującą. (Zdjęcie 31)**

**Uwaga. Nigdy nie używać akcesoriów innych niż szpatułka. Może stanowić to zagrożenie. (Zdjęcie 32)**

## ŁOPATKA MIESZAJĄCA (zdjęcie 33)



zdj. 33

Łopatką mieszającą służy do:

1. ubijania śmietany, kremów, żółtek,
2. mieszania składników bez ich rozdrabniania,
3. uniknięcia przywierania składników do ścianek naczynia, gdy urządzenie pracuje w wysokich temperaturach.



zdj. 34



zdj. 35

Łopatka mieszająca montowana jest nad nożami w jednym położeniu. Aby ją zamontować, należy ją lekko docisnąć do momentu kliknięcia oznaczającego poprawne zamocowanie (zdjęcie 34).

Łopatkę mieszającą zdejmuje się pociągając ją w górę (zdjęcie 35).

**Uwaga. Nigdy nie używać łopatki mieszającej przy prędkości wyższej niż 5. Nigdy nie wkładać szpatułki przez otwór w środku pokrywki, jeśli na nożach zamontowano łopatkę mieszającą (zdjęcie 31).**

### SITKO (zdjęcie 36)



zdj. 36



zdj. 37



zdj. 38



zdj. 39

Sitko służy do:

1. gotowania składników, które nie wymagają mieszania ani rozdrobnienia.

Aby wyjąć sitko z naczynia, należy włożyć uchwyt od szpatułki do rowka w sitku i podnieść używając uchwytu jako dźwigni. (Zdjęcia 37 i 38)

2. przelewania i filtrowania wywarów, shake'ów, soków owocowych.

Przy filtrowaniu należy chwycić sitko za pomocą uchwytu szpatułki (zdjęcia 39 i 40).







zdj. 40



zdj. 41

3. unikania rozlewania i ucieczki pary podczas gotowania w wysokich temperaturach. Zamontować sitko dnem do góry na pokrywie naczynia miksującego. (Zdjęcie 41)

**UWAGA: PODCZAS TERMICZNEJ OBRÓBKI SKŁADNIKÓW OSIĄGANA JEST WYSOKA TEMPERATURA. ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS OPEROWANIA SKŁADNIKAMI, PONIEWAŻ WYSTĘPUJE RYZYKO POPARZENIA.**

#### AKCESORIA DO GOTOWANIA NA PARZE (zdjęcia 42 i 43)



zdj. 42

Aksesoria do gotowania na parze:

1. Tacka ze stali nierdzewnej z plastikowymi uchwytami bocznymi, plastikową podstawką do montowania w naczyniu i silikonową uszczelką zapobiegającą wyciekaniu płynów pomiędzy naczyniem a tacką.
2. Tacka plastikowa.
3. Pokrywka tacki.



zdj. 43



zdj. 44

Aby zamontować stalową tackę na naczyniu miksującym należy dopasować podstawkę tacki do krawędzi naczynia i uchwytu i dopchnąć do momentu kliknięcia, które oznacza poprawne połączenie. (Zdjęcie 44)



zdj. 45

Zdejmowanie stalowej tacki z naczynia: Pociągnąć uchwyt w dół, po zwolnieniu zdjąć tackę. (Zdjęcia 45 i 47)





zdj. 46

Do czyszczenia stalowej tacki zaleca się zdjąć uszczelkę i oczyścić ją osobno.

Aby założyć naczynie miksujące z zamontowaną tacką na jednostkę centralną, wykonać te same czynności, co w przypadku naczynia miksującego. (Zdjęcie 47)



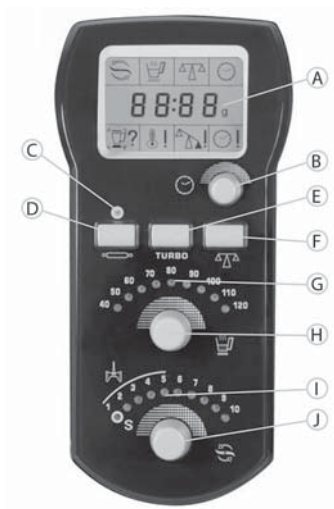
zdj. 47

**Ważne: Uszczelka tacki stalowej musi być zawsze poprawnie założona (obie krawędzie muszą być wyraźnie koncentryczne) (zdjęcia 9 i 10).**

**WAŻNE. PODCZAS GOTOWANIA NA PARZE OSIĄGANE SĄ TEMPERATURY POWYŻEJ 100°C. ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS OPEROWANIA SKŁADNIKAMI, PONIEWAŻ WYSTĘPUJE RYZYKO POPARZENIA.**

Opis gotowania na parze znajduje się w książce z przepisami.

## INSTRUKCJE EKSPLOATACJI

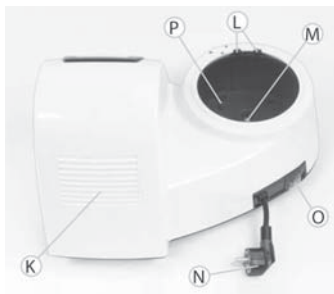


zdj. 48

### PANEL STEROWANIA JEDNOSTKI CENTRALNEJ

(zdjęcie 48).

- A Wyświetlacz cyfrowy
- B Pokrętko do ustawiania czasu
- C Kontrolka włączenia funkcji wyrabiania ciasta
- D Przycisk włączenia wyrabiania ciasta/mieszania
- E Przycisk prędkości TURBO
- F Przycisk wagi
- G Kontrolki temperatury
- H Pokrętko do ustawiania temperatury
- I Kontrolki prędkości
- J Pokrętko do ustawienia prędkości



zdj. 49

### JEDNOSTKA CENTRALNA (zdjęcie 49)

- K Otwory wentylacyjne
- L Czujniki obecności naczynia miksującego
- M Mocowanie noży
- N Kabel zasilający
- O Przycisk wt./wyt.
- P Czujnik termiczny naczynia





zdj. 50



zdj. 51

Jednostka centralna ma fabrycznie zainstalowaną blokadę wagi zapobiegającą uszkodzeń w transporcie.

**Uwaga: Przed uruchomieniem urządzenia należy odblokować wagę poprzez przesunięcie blokady do położenia ON zgodnie z kierunkiem strzałki (zdjęcie 50).**

Urządzenie Mycook należy umieścić na równej, stabilnej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

Urządzenie należy umieścić z dala od źródeł ciepła i w miejscu chronionym przed rozpryskami wody. Nie zastaniać otworów wentylacyjnych znajdujących się z tyłu urządzenia.

Wyjąć odpowiednią długość kabla z obudowy. (Zdjęcie 51)  
Podłączyć urządzenie do sieci.

Włączyć urządzenie naciskając przycisk wł./wył. Urządzenie przeprowadzi autodiagnostykę, na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się komunikat 00:00 (zdjęcie 52). Teraz urządzenie jest gotowe do użycia.

## WYŚWIETLACZ CYFROWY (zdjęcie 53)



zdj. 52

zdj. 53

Ikony funkcji w górnej części wyświetlacza:

- Q Noże włączone
- R Podgrzewanie włączone
- S Waga włączona
- T Zegar włączony

Ikony sterowania w środkowej części wyświetlacza:  
U Zegar/waga. Symbol gramów (funkcja wagi).

Ikony ostrzegawcze w dolnej części wyświetlacza:

- V Brak naczynia albo naczynie niepoprawnie zamknięte/źle zamocowane
- X Zbyt wysoka albo wysoka temperatura
- Y Za duży ciężar
- Z Czas minął

## POKRĘTŁO DO USTAWIANIA CZASU (zdjęcie 54)



zdj. 54

Obracać pokrętkę powoli w prawo, aby wybrać odpowiedni czas. Maksymalnie: 90 minut.

Obracać pokrętkę powoli w lewo, aby odpowiednio skrócić czas.

Skala ustawień:

od 0 do 1 minuty: co sekunda od 1 minuty do 10 minut: co 30 sekund od 10 do 90 minut: co minuta.

Szybkie obracanie pokrętki umożliwi przyspieszenie wybierania.

## PRZYCIISK WYRABIANIA CIASTA (zdjęcie 55)



zdj. 55

Nacisnąć przycisk, aby uruchomić funkcję wyrabiania ciasta. Zapalona zostanie kontrolka i urządzenie rozpocznie odliczanie czasu.

Nacisnąć przycisk, aby zatrzymać wyrabianie ciasta. Kontrolka zgaśnie. Po zakończeniu wyrabiania i w przypadku uprzedniego wyboru czasu działania, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy a kontrolka miga. (Zdjęcie 56)



zdj. 56

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć ponownie przycisk wyrabiania. Funkcja ta przeznaczona jest do wyrabiania jednolitych mieszanek każdego typu ciast.

Funkcję wyrabiania ciasta można uruchomić przy wyłączonym urządzeniu. Włączenie funkcji wyrabiania jest niemożliwe, jeśli temperatura naczynia przekracza ok. 60°C.



zdj. 57

Przycisk prędkości TURBO (zdjęcie 57) Aby włączyć prędkość TURBO, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk. Zapali się 10 kontrolki prędkości maksymalnej (zdjęcie 57). Praca przy zimnych składnikach: Po zwolnieniu przycisku funkcja turbo jest wyłączana. Kontrolki prędkości maksymalnej zgasną.

Praca przy gorących składnikach: Ze względów bezpieczeństwa i aby uniknąć rozprysków, prędkość turbo zwiększana jest stopniowo i działa tylko przez kilka sekund (nawet przy ciągłym przytrzymywaniu naciśniętego przycisku). WŁĄCZENIE PRĘDKOŚCI TURBO PRZY PRĘDKOŚCIACH 1, 2 I 3 JEST NIEMOŻLIWE.

Prędkość TURBO jest najszybszą i najmocniejszą prędkością, nadaje się idealnie do rozdrabniania twardych składników lub dużej ich ilości. Po użyciu prędkości TURBO, należy zwolnić przycisk TURBO i nacisnąć go ponownie, aby użyć prędkości TURBO po raz kolejny.

## PRZYCIISK WAGI (Zdjęcia 58 i 59)



zdj. 58

Nacisnąć przycisk, aby włączyć funkcję wagi (zdjęcie 58).





zdj. 59

Na wyświetlaczu pojawia się symbol wagi i znak „0 g” (zdjęcie 59).



zdj. 60

Waga pozwala ważyć składniki bezpośrednio w naczyniu miksującym.

Umieścić pierwszy składnik w naczyniu i sprawdzić wagę. Aby wyzerować wagę, nacisnąć przycisk. Powtarzać czynność z kolejnymi składnikami.

W przypadku przekroczenia wagi jednego składnika albo całości wyświetlany jest komunikat o nadwadze (zdjęcie 60).



zdj. 61

W przypadku opróżnienia naczynia ze składników po zważeniu wyświetlony zostanie komunikat ujemnej wagi (zdjęcie 61).

PL



zdj. 62

Pokrętło do ustawiania temperatury (zdjęcie 63) Pokrętło to nie działa, jeśli czas działania funkcji nie zostanie wybrany wcześniej. Funkcja przeznaczona jest do pracy z gorącymi składnikami. Należy wykonać następujące czynności:

1. Ustawić czas. Obracać pokrętło do ustawiania czasu powoli w prawo, aby wybrać odpowiedni czas. (Zdjęcie 62)
2. Wybrać temperaturę. Obracać pokrętło do ustawiania temperatury powoli w prawo/lewo, aby wybrać odpowiednią temperaturę. Kontrolka wybranej temperatury zapali się na zielono. (Zdjęcie 63)



zdj. 63





zdj. 64

- Wybrać prędkość. Obracać pokrętło do ustawiania prędkości powoli w prawo, aby wybrać odpowiednią prędkość. Kontrolka wybranej prędkości zapali się na zielono, a kontrolka wybranej temperatury zapali się na czerwono. Urządzenie Mycook zacznie się nagrzewać (zdjęcie 64).

**Uwaga.** W wysokich temperaturach maksymalna prędkość, jaką można ustawić, to 5. Prędkości 1 używać tylko do podsmażania, aby uniknąć przelewania i rozprysków. Nie uruchamiać funkcji podgrzewania urządzenia z pustym naczyniem.



zdj. 65

Po zakończeniu czynności urządzenie Mycook emituje sygnał dźwiękowy, ikony ostrzegawcze i kontrolki wybranej temperatury migają, a noże obracają się z prędkością 2 (kontrolki zapalają się na zielono), aby zapobiec przywieraniu albo przypaleniu zawartości. (Zdjęcie 65)

Aby zatrzymać urządzenie, obrócić pokrętło do ustawiania prędkości w lewo, do momentu zgaśnięcia kontrolki prędkości.

**UWAGA! ZAWSZE ZATRZYMYWAĆ URZĄDZENIE ZA POMOCĄ POKRĘTŁA PRĘDKOŚCI. PRZED ZDJĘCIEM POKRYWKI NACZYNIA MIKSUJĄCEGO ODCZĘKAĆ KILKA SEKUND NA CAŁKOWITE ZATRZYMANIE NOŻY. NIGDY NIE ZDEJMOWAĆ POKRYWKI Z NACZYNIA PODCZAS PRACY URZĄDZENIA - ISTNIEJE RYZYKO WYLANIA SIĘ ZAWARTOŚCI I POPARZEŃ.**



## POKRĘTŁO DO USTAWIANIA PRĘDKOŚCI (zdjęcie 66)



zdj. 66

Obracać pokrętkę powoli w prawo/lewo, aby wybrać prędkość. Kontrolka wybranej prędkości zapali się na zielono, urządzenie Mycook rozpocznie pracę (zdjęcie 66).



zdj. 67

Po zakończeniu czynności, o ile wcześniej ustawiono czas, urządzenie Mycook wyemituje sygnał dźwiękowy, a kontrolka wybranej prędkości zacznie migać (zdjęcie 67).

Aby zatrzymać urządzenie, obrócić pokrętkę do ustawienia prędkości w lewo, do momentu zgaśnięcia kontrolki prędkości.

Prędkość 1 (S) przeznaczona jest zasadniczo do sosów na bazie pomidorów.

Jeśli naczynie miksujące albo pokrywka są nieprawidłowo założone, przy próbie uruchomienia urządzenia wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ikona ostrzegawcza (zdjęcie 68).

**Uwaga. Nigdy nie używać łopatkii mieszającej przy prędkości wyższej niż 5.**

W przypadku pracy z gorącymi składnikami maksymalną prędkością, jaką można wybrać, jest prędkość 5. Po zakończeniu pracy z gorącymi składnikami, aby przejść do pracy z zimnymi składnikami przy prędkości wyższej niż 5 należy ostudzić naczynie i czujnik termiczny (zdjęcie 2). Ostudzić naczynie miksujące pod zimną, bieżącą wodą, założyć ponownie i odczekać kilka sekund na ostudzenie czujnika termicznego.

zdj. 68

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas:

- Wytączyć urządzenie naciskając przycisk wt./wyt.
- Odtąć urządzenie od sieci.
- Zwinąć kabel i schować w obudowie.

## CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Umyć urządzenie wilgotną ściereczką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, następnie wytrzeć.
- Do mycia urządzenia nie używać rozpuszczalników ani produktów na bazie kwasu albo pH zbliżonym do wybielacza, ani środków ściernych.
- Nie dopuścić do przedostania się wody ani innych płynów do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych części.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy, nie wkładać pod bieżącą wodę.
- W trakcie mycia uważać na nóż, jest bardzo ostry.
- Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdym użyciu i usuwanie wszelkich pozostałości żywności.
- Do czyszczenia pokrywki albo stalowej tacki zaleca się zdjąć uszczelkę i oczyścić ją osobno. Wszystkie akcesoria Z WYJĄTKIEM NOŻY można myć w zmywarce. Można je też myć wodą z mydłem, delikatną gąbką lub miękką szczotką.
- Noże czyścić szczotką pod bieżącą wodą, tak by w kontakcie z wodą była tylko górna ich część (zdjęcie 69).



zdj. 69

**Uwaga. Nigdy nie zanurzać noży w wodzie ani nie myć w zmywarce, jeśli woda dostanie się do mechanizmu wewnętrznego może dojść do jego uszkodzenia.**

- Nie umieszczać naczyń z zamontowanymi nożami w zmywarce.
- Naczynie czyścić ciepłą wodą z łagodnym środkiem myjącym.
- Można także czyścić wnętrze naczynia miksującego z założonymi nożami napętniając je do połowy wodą i włączając na kilka sekund prędkość turbo, albo podgrzewając w urządzeniu Mycook wodę i wybierając prędkość 5.





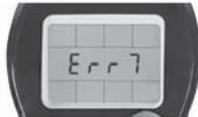



PL

## PROBLEMY I ICH ROZWIĄZYWANIE

Urządzenie wyposażone jest w elektryczne układy bezpieczeństwa chroniące je i użytkownika przed przeciążeniem albo niewłaściwą eksploatacją.

Urządzenie wyświetla alarmy i komunikaty o błędach, a także emituje sygnały dźwiękowe.



NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE	KOMUNIKAT NA WYŚWIETLACZU	ROZWIĄZANIE
Przy ważeniu wyświetlacz cyfrowy wskazuje komunikat ---- g		Po ważeniu opróżniono naczynie. Nacisnąć przycisk wagi, aby wyzerować.
Przy ważeniu wyświetlacz cyfrowy wskazuje komunikat 88:88		Przekroczono wagę częściową (2000 g). Przekroczono wagę całkowitą (5000 g), wyjąć składniki z naczynia miksującego.
Wyświetlacz wskazuje komunikat err4.		Możliwe przeciążenie silnika, wyjąć składniki z naczynia miksującego.
Wyświetlacz wskazuje komunikat err5.		Możliwe przegrzanie silnika, pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
Wyświetlacz wskazuje komunikat err1, 2, 3, 6, 7, 10		Odtąć/podłączyć do sieci. Jeśli błąd nadal występuje, zanotować numer błędu i skontaktować się z serwisem technicznym taurus.
Wyświetlacz wskazuje komunikat err8.		Możliwe przegrzanie naczynia miksującego, odłączyć od sieci i zdjąć naczynie. Odstawić do ostygnięcia.
Wyświetlacz wskazuje komunikat err9.		Możliwe przegrzanie naczynia miksującego, odłączyć od sieci i zdjąć naczynie. Odstawić do ostygnięcia. Jeśli błąd nadal występuje, zanotować numer błędu i skontaktować się z serwisem technicznym taurus.
Wyświetlacz wskazuje komunikat err11.		Naczynie miksujące lub pokrywka nie są poprawnie założone. Założyć pokrywkę i naczynie poprawnie.



NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie waży albo wyświetla błąd podczas ważenia.	Sprawdzić, czy waga nie jest zablokowana. Sprawdzić, czy naczynie jest poprawnie założone.
Nie można uruchomić urządzenia.	Sprawdzić podłączenie do sieci. Sprawdzić, czy przycisk wł./wyt. jest w położeniu wł. Sprawdzić, czy pokrywka i naczynie są poprawnie założone.
Urządzenie nie nagrzewa się	Sprawdzić, czy wykonano następujące czynności: 1. Czy wybrano czas. 2. Czy wybrano temperaturę. 3. Czy wybrano prędkość.
Urządzenie nadmiernie się nagrzewa.	Sprawdzić, czy wybrano odpowiednią temperaturę. Sprawdzić, czy czujnik termiczny jest czysty i dobrze styka się z naczyniem.
Urządzenie nie pracuje z prędkością wyższą niż 5	Urządzenie zostało użyte do nagrzania naczynia i czujnik termiczny (zdjęcie 2) jest bardzo gorący. Schłodzić naczynie miksujące w zimnej wodzie, założyć na urządzenie i odczekać kilka sekund, aż czujnik się schłodzi.

W przypadku uszkodzenia kabla sieciowego należy go wymienić postępując tak samo, jak w przypadku uszkodzenia. W przypadku awarii albo niemożności

usunięcia tych problemów za pomocą przedstawionych rozwiązań, należy odstawić urządzenie do autoryzowanego serwisu technicznego.

### ASPEKTY EKOLOGICZNE I MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU URZĄDZENIA

- Materiały, z których wykonano opakowanie można włączyć w system odbioru, segregacji i recyklingu odpadów. Jeśli konieczna jest ich utylizacja, należy przeprowadzić odpowiednią segregację.
- Produkt nie zawiera stężeń substancji mogących stanowić zagrożenie dla środowiska.
- W celu utylizacji urządzenia po zakończeniu okresu eksploatacji należy oddać je do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

### DANE TECHNICZNE

Maksymalna pojemność naczynia:	2 l
Maksymalna waga w jednym ważeniu:	2 000 g
Maksymalna waga całkowita:	5 000 g
Rozdzielczość:	10 g
Dokładność:	10 g

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy niskonapięciowej 73/23/EWG i dyrektywy w sprawie zgodności elektromagnetycznej 89/336/EWG.







**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen  
The Netherlands

**Phone:** +31 (0)317 681 040

**Fax:** +31 (0)317 681 045

**Email:** [info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądko  
Poland

**Phone:** +48 61 6587000

**Fax:** +48 61 6587001

**Email:** [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 153911 TX Rhenen  
5112 Lamprechtshausen  
Austria

**Phone:** +43 (0) 6274 200 10 0

**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20

**Email:** [office@hendi-austria.com](mailto:office@hendi-austria.com)

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G45112  
Brasov 500407 RO  
Romania

**Phone:** +40 268 320330

**Fax:** +40 268 320335

**Email:** [office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.