EN ES IT DE

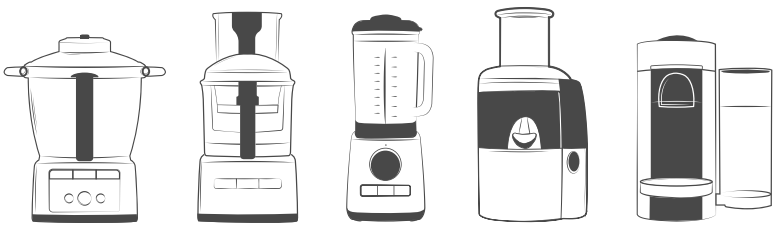
USER MANUAL
MODO DE EMPLEO

ISTRUZIONI PER L'USO
BEDIENUNGSANLEITUNG

Cook EXPERT



English. 2
Español 34
Italiano 66
Deutsch 98





Free recipe app
available on Apple and Androïd devices.

Una aplicación dedicada al 100 %, gratuita y evolutiva,
disponible en Apple y Androïd.

Un'applicazione dedicata al 100 %, gratuita ed evolutiva,
disponibile per IOS e Androïd

Kostenlose und regelmäßig aktualisierte App,
verfügbar für iOS und Android.

Apple

Android

Safety instructions 3
App 6
Technical information 7
Description 8
Getting started 9
Control panel 10
Using the menus 11
Programmes 13

Metal bowl 14

Metal bowl 14
Universal blade 15
Whisk 16
Steamer basket 17
Steaming with the steamer basket 18
Cleaning 19
Tips and recommendations 20
When to use the metal bowl 22

Transparent bowls 23

Transparent bowls 23
Metal blade and mini blade 24
Discs 25
Cleaning 26
When to use the transparent bowls 27

Settings 28
Troubleshooting 29
Recipes 30
Optional accessories 31
Contact us 32
Your warranties 33

Warning : the safety instructions are an integral part of the appliance. For your own safety, please read them carefully before using it for the first time.
Always keep them handy.

USE YOUR COOK EXPERT SAFELY

This appliance must not be used by children. Keep the appliance and the power cord out of reach of children. Children must not play with the appliance. Inform children of the potential danger of heat and steam production, hot condensation and burning-hot surfaces. Close surveillance is important if you use the Cook Expert near children.

This appliance can be used by persons whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by persons who do not have sufficient experience or know-how, provided that they are supervised during use or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood any potential danger.

This appliance is for domestic use only. Its use in the following cases is not covered by the warranty: in staff kitchen areas, in stores, offices and other working environments, in farms, by guests in hotels, motels, bed & breakfasts, guest houses and other residential environments.

Steam mode only: the appliance can be used by children above 8 provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance must not be carried out by children under the age of 8 and always with the supervision of an adult. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under the age of 8.

Never immerse the appliance in water or other liquids in order to avoid the risk of electrocution.

Never place the appliance on or near a gas burner or hot plate nor in a hot oven. Keep the Cook Expert away from external sources of heat (including the power cord).

Do not use the appliance outdoors.

Never run the appliance in cooking mode if the bowl is empty.

All surfaces in contact with food must be cleaned with soapy water or washing-up liquid (see further details under CLEANING).

SAFETY DURING USE

Special precautions must be taken when handling sharpened blades, while emptying the bowl and during cleaning.

- Do not push ingredients into the appliance with the hand especially when using discs. Always use the pusher.

- Never put your hands or a utensil into the opening when the appliance is running, to prevent serious injury and avoid damaging the appliance.

- You can use a spatula but only when the appliance is no longer operating.

- Always check that the lid of the Cook Expert is firmly secured before switching it on.

- Never interfere with the lid locking mechanism or try to prevent it from opening.

- Never use a lid that is cracked, chipped, scratched or impacted.

RISK OF BURNS: with stainless steel bowl and when using Cooking and Expert programmes

When the appliance is being used, some of the parts can get very hot (sides of metal bowl, lid, cap, metal parts under the bowl, steamer basket, etc.) and cause burns.

Make sure you only touch the cold plastic parts such as the handle. The handle on the metal bowl is attached with screws that can loosen with time due to continual heating and cooling of the metal parts. If this happens, contact customer care.

Accessible surfaces can get extremely hot when the appliance is being used.

Your appliance also releases steam which can cause burns.

Be very careful when pouring hot liquids into the bowl as they could be ejected from the appliance if the contents suddenly come to the boil. Remove the bowl carefully to prevent the contents spilling or splattering.

Always hold the cap by its central plastic part and the lid by its handles.

Never run the appliance if the lid, lid seal and tool assembly are not assembled correctly. Otherwise, hot food could splatter and cause burns.

The appliance must only be used if the cap is inserted into the lid, unless stipulated otherwise in the recipe.

Never go above the MAX guide mark.

INDUCTION

For users with pacemakers or active implants:

The appliance is designed to meet the electromagnetic interference standards in force and is thus fully compliant with the legal requirements.

To ensure there is no interference between your appliance and a pacemaker, the pacemaker must be designed and adjusted in accordance with the regulations concerned. As a result, we can only guarantee that our own product is compliant with the standards in force. Please contact the manufacturer of your pacemaker or consult your doctor to determine any possible incompatibilities.

ELECTRICAL CONNECTION

The appliance must be connected to an earth socket.

Do not use an extension cord with the appliance.

Poor electrical connections can cause electrocution.

Check that the power voltage indicated on the nameplate corresponds to that of your electrical installation.

Do not let the cord hang down. This is to prevent your Cook Expert from moving or falling. Make sure the cord is not in contact with hot surfaces.

Always disconnect the appliance if it is left without surveillance, before mounting, dismounting or cleaning, before changing the accessories and when you need to go near any moving parts.

AFTER-SALES SERVICE

If the cord is damaged or frayed, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a person with similar qualifications, in order to avoid risks of any kind.

Use the Cook Expert and its accessories as they were when you purchased them. Do not alter them in any way.

Never use your Cook Expert and accessories if they are damaged.

Using parts that are not recommended or not sold by the manufacturer could lead to fire, electric shock or injury.

Never try to repair your Cook Expert yourself.

Free recipe app available on Apple and Android devices

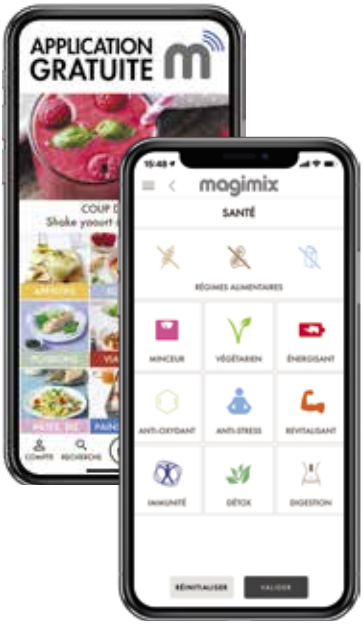
Télécharger dans l'App Store

GET IT ON Google Play



Apple

Android



Join the Magimix Community!

Hundreds of recipes and useful features to help you in the kitchen, whether its every day cooking or more lavish affairs.

Useful features

It's easy to get organised using **"My Menus", "My Shopping List", "My Favourites", etc**. Adjust your nutrient intakes and select your diet using filters.

Prepare and adapt the week's recipes according to your tastes and preferences.

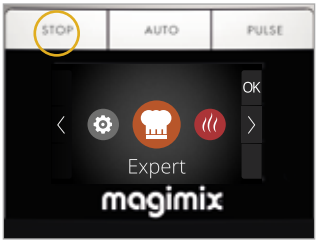
	COOK EXPERT
Bowls	Stainless steel: 3.5 L* (18/10 stainless steel) Transparent : 3.6 L (0% BPA)
Steamer Basket	Inox : 2.5 L (inox 18/10)
Cooking Temperature	Induction from 30 to 160°C Precision +/– 1°C
Time Span	5 secs to 4 hrs
Speed	0 heats without rotating 1A intermittent speed for very delicate mixtures 2A intermittent speed for delicate mixtures 3 à 18 continuous gradual speeds
Power Supply	230-240 V, 50-60 Hz

*total capacity

If you do not use your appliance for a few minutes, it will **automatically go into standby.** Press any button and the screen will come back on.
You can set the standby delay to between 5 and 30 minutes (see p. 28).



Appliance in standby (< 0.5 W): screen off + red indicator light on.



To put your appliance into standby, press the STOP button for 2 s.



To switch your appliance off (0 W), flip the switch to 0.

User Instructions

See our website, YouTube channel or Magimix app.

In addition to these instructions, you will find a large number of videos to help you to learn how to use your Cook Expert in record time.

The "unboxing" video presents the entire content of the box.

This user manual is regularly updated on the magimix.com website, under Services.



Base unit



Scales



Recipe book



Metal bowl
(details pages 14 - 22)



Steamer basket
+ steam tray



Whisk



Spatula
2 in 1



Transparent bowls
(details pages 23 - 27)



Mini bowl
+ mini blade



4 discs



Metal blade
+ blade protector



Spatula

Specially-designed spatulas: each bowl has a different spatula. Do not use the 2-in-1 spatula in the transparent bowl and vice versa.

Setting up your appliance

Place your Cook Expert on a flat surface designed to support its weight, away from sources of heat and water. The Cook Expert is made of quality, recyclable materials such as aluminium, metal and glass, designed to make the appliance very stable. Allow sufficient room for it to be always easily accessible without having to move it.

Do not place it under a cupboard or shelf as the steam produced by the appliance could cause damage. Make sure it is not on the edge of the counter top. Before you use the appliance for the first time, clean all the parts with soapy water (see Cleaning pages 19 and 26)

Getting Started



Plug in the appliance and switch it on.



Select a bowl and insert on base. Turn to the right until it clicks in place.



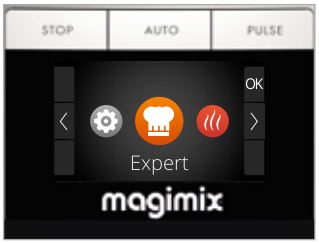
If using an accessory, insert into bowl.



Add the ingredients and close the lid (turn to the right).



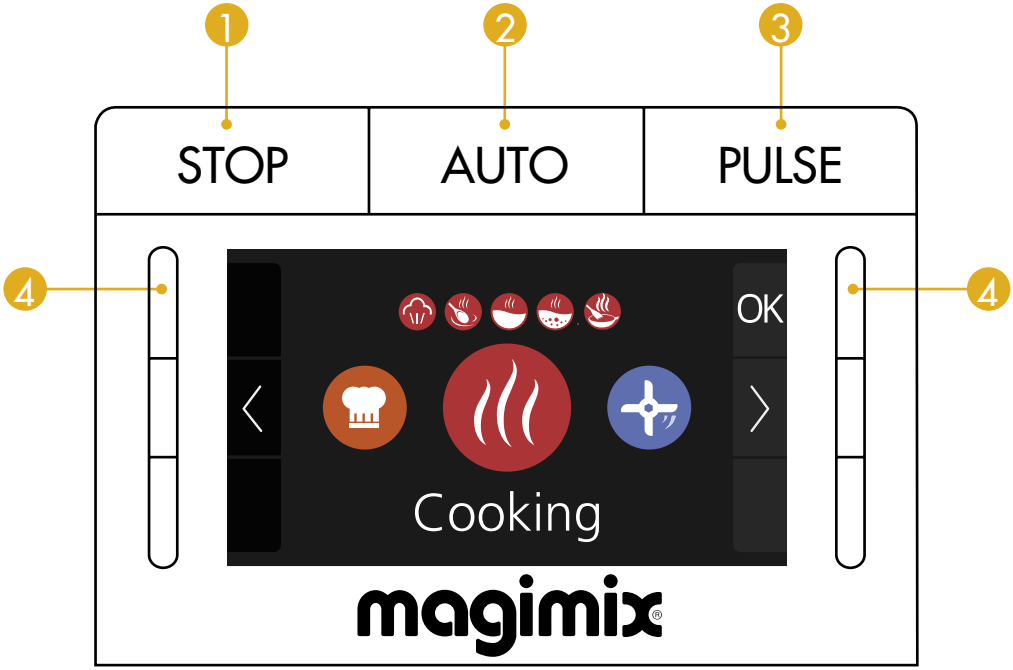
Put the cap or pusher in place (unless indicated otherwise).



Choose the programme and press Auto to start.

Safety: before opening the lid, press Stop and check the Universal Blade is no longer turning. The appliance will only work if the bowl and lid are correctly locked into place.

Transparent bowls: these are inserted in exactly the same way as the metal bowl. The appliance will only work if the large pusher is inserted. It has to be removed to lock and unlock the lid.



1. **STOP :** manual button to stop programme.
   Can also be used for manual standby. Press the button for 2 seconds. A red pilot light should come on.
   If the appliance is not used for several minutes, it will automatically go into standby mode (the time can be adjusted in Settings, p. 28).

2. **AUTO :** wakes up the machine from standby mode and also starts the selected programme.

3. **PULSE :** used for intermittent operation at the fastest speed pre-set in the programme. If you release the button, the appliance will stop automatically. Using the pulse button at the start will give you better control over the results, while using it at the end of the programme will produce a smoother texture.

4. **VERTICAL BLACK BUTTONS :** the purpose of these buttons varies according to the information displayed on the screen.

Energy saving mode : we recommend systematically turning off your appliance after use. However, if you do not turn it off, the automatic standby mode will keep power consumption to a minimum (< 0.5 W).



Programmes

1. Navigate through the programme options by pressing the left or right arrow buttons, < or >.
2. Press OK to choose a sub-menu or to go directly to the settings of the programme selected.



Sub-programmes

1. Press the left or right arrow buttons, < or >, to choose the programme.
2. Press Auto to start the programme directly or OK if you want to change the settings of the programme selected.
   Press ⮌ to return to the programme selection.



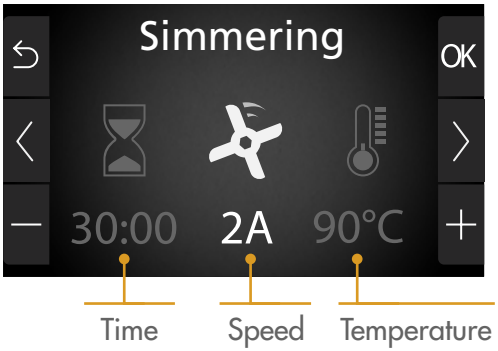
Settings (time, speed, temperature)

Except for the Expert menu, all the menus have automatic programmes. Simply press Auto to start the programme.

The settings of the pre-set programmes can be partially adjusted while the Expert programme allows for greater flexibility.

See next page for more details.

Changing the settings (time, speed, temperature)



1. Press the 〈 or 〉 button to select the setting (highlighted).

2. Then press (-) or (+) to change the highlighted setting.

The programme includes an automatic timer.

The **Thermometer** icon will turn red once the cooking temperature reaches 60°C.

You can press the Stop button at any time **to pause the programme.** Press Auto to resume the programme.

When the programme is finished, you will hear a beep and the Cook Expert will stop automatically. The time is displayed in minutes, then hours.

The maximum time that can be programmed depends on the speed.
For example, at speeds of 14 and more, the maximum time is 1 minute.

The maximum temperature that can be programmed varies according to the time and/or the speed required. For example, at speed 0, the temperature cannot be greater than 120°C.

If you are having problems with the display, turn off the appliance and then turn it on again.

Changing settings : you can go from the minimum setting to the maximum setting directly by pressing —.
Example : to go from 5 seconds to 4 hours, press the — once.

Metal bowl

Expert

Expert: Manual mode. Allows complete control of all the settings.

Cooking

Puréed soup | Cream soup | Simmer | Stir-fry | Steam | XXL steam*

Blender

Frozen dessert | Crushed Ice | Smoothie

Baking

Pastry/Cake | Beaten Egg Whites | Bread/Brioche | Dough Hook XL*

Rinsing

Rinsing programme (for the metal bowl). It lasts 50 seconds.

Transparent bowls

Food Processor

Programme used with transparent bowls only.

All bowls

Recipes

The QR flash code will take you directly to the Magimix app

Settings

Use this menu to customise your appliance: choice of language, volume, safety features, etc. see page 28.

*Programmes for optional accessories

The Cook Expert is regularly updated. Click on the Magimix website under Services to check out the latest User Instructions.

METAL BOWL

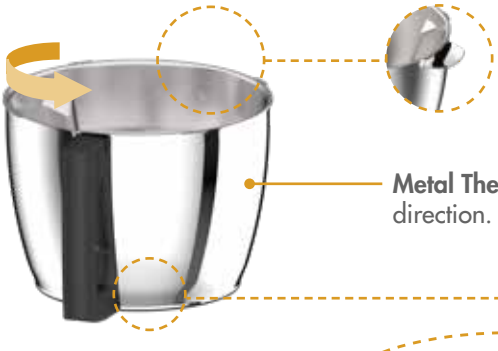


Cap : must always be used and locked securely in place unless indicated otherwise in the recipe.



Glass Lid : Turn anti-clockwise to lock into place. Glass allows you to see inside the bowl without having to remove the cap or lid. The lid slots easily into the top of the bowl handle.

Glass Lid Seal : always check that it is fitted snugly into the rim of the lid, to ensure that it is watertight.



Spout : makes pouring easier.
Can also be used as a second handle if needed (however an oven glove must be used if the bowl is hot).

Metal Thermo Bowl : locks into the base in anticlockwise direction.



Universal Blade or XL Dough Hook*
inserted into the bowl



Univeral Blade Seal : always check it is correctly positioned under the Universal Tool or Dough Hook



Universal Blade Screw :
to be screwed in place underneath the bowl



Short videos are availabile on the Magimix YouTube channel or the Magimix app (under Help, «Tips & Recommendations») to show how to assemble, handle and clean the parts.

*optional accessory

Blade Assembly



Place the seal on the blade.



Insert the blade into the hole at the bottom of the bowl. Turn the bowl upside down while holding the tool firmly in place.



Position the blade screw underneath the bowl and tighten by hand or with the cap.

Removing the Tool Assembly



Protect the counter top and turn the bowl upside down. Use the cap to unscrew the blade screw.



Unscrew in a clockwise direction. This releases the blade.



Remove the seal from the blade to clean it.
N.B. The rest of the blade cannot be disassembled.

Burns : always put the cap on the lid during use (unless otherwise indicated), particularly with hot food. If you need to add ingredients during cooking, always press Stop first, add the ingredients, then press Auto. When the cap is hot, always remove using the central plastic part. Check that the hole in the lid is not obstructed from the inside (with food) or from the outside (e.g. with a tea towel) as this could increase the pressure and cause the burning-hot contents of the bowl to splatter.

Let the Universal Blade cool down for a few minutes before removing.

Put the seal on properly : check that it is properly positioned and tightened. Incorrect assembly can lead to leaks and damage the appliance.

Wear and tear of seals : Wear and tear of seals: check seals regularly for wear. If they show signs of wear, damage or leaking, replace immediately.

Bowl and lid : check that the edges of the bowl are always clean. Examine the lid regularly. Replace immediately if there are any cracks or chips or in the case of a heavy fall.

Respect the maximum amounts : the maximum filling level for steaming is 0.5 L and MAX in all other cases. Never exceed the maximum amounts.

Assembly



Slot the whisk onto the Universal Blade. You will hear it click into place.



Press both buttons at the same time to remove.



The upper part can be removed for cleaning.

Using the whisk

Beaten egg whites : the bowl must be perfectly clean and dry with no oil or grease residue. Always remember to remove the cap.
Use eggs at room temperature and add a pinch of salt to increase the volume.
Use the **BEATEN EGG WHITES** programme if you want your whites to be frothy. If you want stiffer, firmer peaks, use **BEATEN EGG WHITES, speed 7.**

Whipped cream : Always use full fat single cream (at least 35% fat content). Refrigerate together with the whisk for at least 30 minutes beforehand. Pour in the cream and icing sugar. Run **EXPERT, 2 minutes 30 / speed 7** (without heating), and without the cap. The cream is whipped when you can see the imprint of the whisk.

Sorbets : at the end of the **FROZEN DESSERT** programme, if you want a fluffier result, insert the whisk and run **EXPERT, 30 seconds/speed 6 (without heating).**

Swiss meringues : Put all the ingredients in a clean, dry bowl, without the cap on, run the **BEATEN EGG WHITES programme for 10 minutes/speed 5/50°C.**

Insert the whisk correctly : always check that it is slotted securely into the Universal Tool before starting the programme or you may damage it.

Maximum settings: never use the whisk in the Rinsing Programme or in pulse mode and never exceed speed 7 nor 110°C as this could damage the whisk.

To cool the bowl : add ice cubes and run the CRUSHED ICE programme. Then dry the bowl completely.



Pour 0.5 L of water into the bowl (up to).



Insert steamer basket.



Add steam tray if a second level is required.



Select the STEAM sub-programme. Press Auto to start the programme.



Use spatula handle or a spoon to remove tray.



Use spatula handle or pot holder to remove basket

If there is no more water in the bowl, you will hear a beeping sound.
You can grease the bottom of the steamer basket before adding your ingredients to prevent food from sticking.

For the best results :
- do not overload the basket and/or tray so that the steam can circulate freely;
- cut all the ingredients to the same size.

If you use the tray, place the ingredients with the longest cooking time in the lower basket.

Do not put more than 0.5 L of water in the bowl, particularly when steaming fish, as certain types of fish cause the water to foam.

Risk of burns : stay out of reach of the steam and handle all parts (bowl, lid, etc.) and hot food with care. Make sure the cap opening is not obstructed by a tea towel (for example) or food in the bowl. The steam must be able to escape to prevent pressure build-up.

Steam : make sure the holes in the basket are not obstructed so that steaming will be even.

Ingredients	Quantities for **Cook Expert**		
Fish fillets	600 g (4 fillets about 2 cm thick)	20 min	100°C
Salmon steak	600 g (4 steaks)	25 min	100°C
Prawns	500 g raw unshelled	15 min	110°C
Chicken breasts	600 g (4 breasts)	25 min	110°C
Sausages	4 frankfurters (pricked with a fork) 4 smoked sausages (pricked with a fork)	10 min 20 min	110°C
Asparagus	600 g	25 min	110°C
Broccoli	400 g divided into florets	25 min	110°C
Cauliflower	500 g divided into florets	30 min	110°C
Zucchini	500 g sliced	20 min	110°C
Spinach	250 g fresh	15 min	110°C
Peas	500 g frozen	30 min	110°C
Leeks	600 g sliced	30 min	110°C
Apples	4 in quarters	30 min	110°C
Rice	Max 300 g : in a metal bowl designed to fit into steamer. Use equal amounts of rice and water	25 min	110°C
Carrots	600 g sliced	40 min	120°C
French (runner) beans	400 g topped and tailed	30 min	120°C
Potatoes	600 g/small (e.g. new) whole in their jackets or large, peeled and cut into 3 cm pieces	35 min	120°C

The above cooking times are given for specific quantities and with water at room temperature (about 20°C).
The cooking time can vary according to the thickness, freshness and type of ingredients.
Check doneness, and steam for longer if necessary.
When cooking different ingredients at the same time, add those requiring the longest cooking time first then add those requiring a short cooking time later.

Automatic Rinsing

To make cleaning easier, run the Rinsing programme immediately after use.

Pour 0.5 litres of water into the metal bowl and add a few drops of washing-up liquid. Close the lid and put the cap on. Start the RINSING programme. If the bowl is very dirty, you can increase the amount of water and/or increase the speed.

Warning! Always remove the whisk before using the Rinsing programme.

Rinse with tap water then thoroughly clean the bowl and any accessories.

Thorough Cleaning

Always unplug your appliance and wait for it to cool down.

Hold the lid with one of the two handles and remove the seal from the rim of the lid using the 2-in-1 spatula or a spoon. Do not pull on the edges of the seal (1).

Also remove the seal from the Universal Tool or dough hook (see disassembly page 15). Clean the area under the tool with a brush (2).

All the parts (except for the motor base) are dishwasher-safe. However, it is not recommended to put the Cook Expert in the dishwasher too often. Today's washing products can be very abrasive and may damage the appliance in the long run. For the best long-term results we recommend washing it by hand. Simply wash with soapy water, then rinse and dry carefully before putting away.

If you are using a dishwasher, place the bowl flat upside down (3) with the handle facing down. Once the washing cycle is complete, turn the bowl right side out to allow any water that has seeped into the double wall to drain out through the underside of the handle. Once it is dry, put it back on the base. To clean the motor base, wipe with a soft damp cloth and dry thoroughly.



(1) lid + seal



(2) clean the area under the tool carefully (ie. with a brush, not included)



(3) the bowl must always be upside down in the dishwasher

Cleaning the base : never immerse the motor base in water or wash it under running water. If water gets inside the appliance, contact the After-Sales Service (see page 32). Do not use sponges or abrasive products to clean the lid. Clean the different parts quickly after use. Do not soak them for too long or they could be damaged.

Stubborn smells : these can be prevented by washing the seals in the dishwasher. If the appliance is not used for a long time, only screw the cap on loosely.

Burnt-on food: : if food is burnt onto the bottom of the bowl, use white vinegar and leave to soak if necessary. The metal part of the spatula may also be used for scraping (see page 21).

Cleaning the whisk : a bottle brush can be used if necessary.

Spout / Second Handle : The metal bowl has a spout to make it easier to pour liquids. It can also be used as a second handle if needed. Warning: use a pot holder or oven mitt if the bowl is hot.

Safety

Large quantities : if cooking large amounts of food at high temperature (> 90°C), make sure it does not boil over and cause burns. Respect the maximum recommended amounts. If it boils over, stop the Cook Expert immediately.

Intense high-temperature mixing : if the temperature is more than 60°C, use a maximum mixing speed of 15. If you are mixing hot foods, increase the speed gradually.

Using oil or other fats : some foods may need browning. Hot mixtures of oil and water may cause splattering and result in burns. To prevent this happening, never pour hot oil or fat into the metal bowl. Never heat oil on its own; adding food to hot oil can cause red-hot splattering. Make sure that any accessories used are completely dry.

Caramel : when making caramel, handle carefully until it has cooled completely.

Cooking

Cooking times: these can vary according to the temperature or the size and type of the ingredients used. A winter carrot, for instance, will take longer to cook than a spring carrot. Always check doneness and cook for longer if necessary.

Even cooking: cut the ingredients into uniform pieces to ensure even cooking.

Milk : milk-based preparations tend to stick (like they do in a saucepan). Use milk at room temperature rather than cold milk which tends to stick more.

SIMMERING : do not dice ingredients too finely or they will tend to disintegrate during cooking.

Liquid preparations (e.g. curry): when you add ingredients such as chicken and prawns, cook at speed 0 (EXPERT programme) so that they will not break into pieces.

To rescue a sauce: If a sauce has curdled (e.g. custard at the end of cooking), switch to EXPERT mode for 1 minute / speed 13 (no heat) to keep mixing.

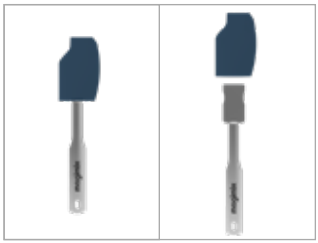
Keep-warm function

2 hours : Food can be kept warm in the thermo bowl for up to 2 hours without using any electricity.

Lid

Removing the lid: to prevent the lid from dripping onto the worktop, check that the cap is properly screwed on, then lift the lid and immediately turn upside down over the bowl before placing upside down on the worktop.

Using the 2-in-1 spatula





2-in-1 spatula : the spatula has a silicone part for mixing ingredients and an inside metal part to scrape the bowl, but only if food is stuck to the bottom.

Replacing the Univeral Blade

Regular use of the Cook Expert to chop hard ingredients will cause wear and tear of the Univeral Blade. Recommendations are given below to replace the blade from time to time depending on how you use the metal bowl.



Intensity of use	Example of use	Recommended frequency of replacement
Low	crushing ice/ground grains **very rarely**	4 years
Medium	crushing ice/grinding beans **from time to time**	2 years
High	crushing ice/grinding beans **every day**	6 months

WHEN TO USE THE METAL BOWL

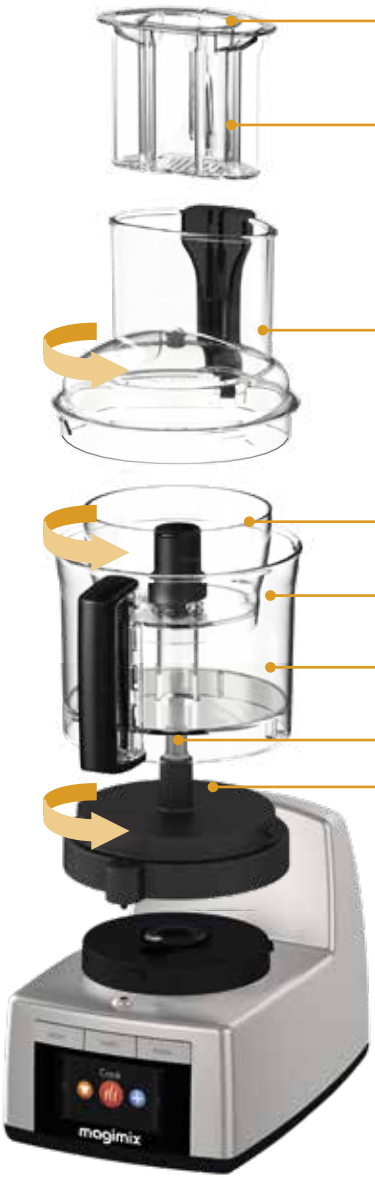
The maximum capacities of the Cook Expert with respect to programme settings are given below. Food processor quantities are given on page 27.

Depending on the quantities, the cooking and/or mixing time may need to be increased.
The increase in time is not always proportional to the weight and depends on the type of ingredient.

	Prog.	Sub Prog.	Use	Accessory	Max. Cap.			
EXPERT			Chopping onions		600 g	2 min	13	-
			Mixing Parmesan		400 g [1]	1 min	15	-
			Making icing sugar		200 g caster sugar	1 min	18	-
COOKING			Cream soup		2.5 l [2]		AUTO	
			Puréed soup		2.5 l		AUTO	
			Simmering		2.5 l		AUTO	
			Steam		see p.18		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2.5 l		AUTO	
			Frozen dessert[3]		400 g frozen fruit		AUTO	
			Crushed ice[3]		300 g (15 to 20 cubes)		AUTO	
BAKING			Bread Brioche (yeast doughs)		0.8 kg [4] 0.6 kg [4]		AUTO	
			Pastry[3] Cake		0.5 kg [4] 1.2 kg [4]		AUTO	
			Beaten egg whites	+	1 to 6 whites		AUTO	

[1] for best results, cut into 2 cm cubes
[2] for best results, cut into 0.5 cm cubes
[3] you can stop the programme before the end if the required consistency has been obtained
[4] total weight of ingredients

TRANSPARENT BOWLS



Graduated 250 ml measuring pusher

Double pusher: without the pusher, the Cook Expert will not start. Remove the large pusher before closing and opening the lid.

Lid: level not to be exceeded.

Mini bowl: equipped with a mini metal blade.

Midi bowl: designed to be used with slicing and grating discs.

Transparent bowl: main bowl designed to take the metal blade.

Motor shaft

Transparent bowl adapter

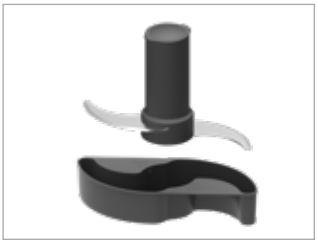
Short videos are availabile on the Magimix YouTube channel or the Magimix app (under Help, «Tips & Recommendations») to show how to assemble the different parts.

Safety feature: The processor can only work if the adapter, bowl, lid and double pusher are correctly positioned. To disassemble, proceed in reverse order.

The transparent bowls can never be used without the bowl adapter in place, regardless of what they are to be used for.

Transparent bowl and metal blade

These are used to mix, chop and emulsify medium and large quantities of ingredients.



Keep the blade in the protective cover provided when not in use.



Place the metal blade on the motor shaft.

Mini bowl and mini blade

These are used to mix, chop or emulsify small quantities of ingredients.



Push the mini bowl down onto the motor shaft.



Place the mini blade on the motor shaft.

The mini bowl can be used with both the transparent bowl and the midi bowl. This means that the mini bowl can be used without the midi bowl.

Handle with care: the blades are extremely sharp. Always hold the blade by the central hub. When emptying the bowl, either hold the top of the blade assembly firmly in place or remove it entirely. Handle them carefully so they don't fall out.

Metal blade: for large quantities, cut the ingredients into 2 cm cubes.
Pulse : for meat and fish, use the Pulse button for greater precision.



Place the midi bowl in the large bowl.



Place the disc support over the motor shaft.



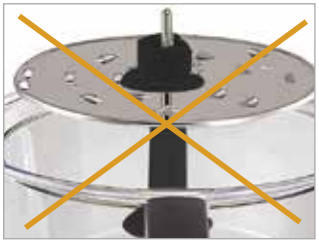
Select the disc, e.g. R/G 4 = 4 mm grater E/S 2 = 2 mm slicer.



Place the disc on the disc support.



Turn until it drops into position.



Make sure the disc is not upside down.

"Top" is indicated in the middle of the disc to indicate the right way up.

There will always be tiny pieces of fruit and vegetables on the disc after grating or slicing. This is perfectly normal in order to achieve good quality cutting. Simply remove them before serving.



Slicing disc



Grating disc



Slicing disc

Hard foods: To prevent the disc blade or motor from being damaged, do not add very hard or very frozen ingredients, that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a hard piece of food, such as carrot, gets stuck in the disc blade, stop the appliance, remove the disc and carefully remove the piece of food from the blade.

Discs: always handle with care.

Pusher: No other utensils should be used to push the ingredients down the opening, only the pusher. Do not press the pusher too hard or you could damage the appliance.

Large / tough-skinned vegetables: push down gently.

Always unplug your appliance before cleaning.



Clean immediately after use.



Metal blade: clean the inside parts with a bottle brush.



Motor base + bowl support: wipe with a soft, damp cloth, then dry.

The transparent bowls and accessories are dishwasher-safe but, for longevity, are best washed by hand. Today's cleaning products can be very abrasive and repeated dishwasher use will eventually cause damage.

To keep your appliance in peak condition, make sure you respect the following:

• Dishwasher: Put transparent bowls in the top rack of the dishwasher to prevent warping due to high temperatures and/or pressure from other utensils. Select the minimum temperature (ideally < 50°C) and take the items out before the drying cycle begins (usually > 60°C).

• Washing by hand: do not leave the parts to soak in detergent for too long. Do not use abrasive products e.g. scourer.

• Detergent: read the manufacturer's instructions to check that the product is suitable for plastic parts.

Certain plastic parts may lose their colour slightly over time. Only their appearance will be affected. It will not endanger your health or prevent the parts from working properly.

Motor base: never immerse in water or wash under running water.
Blades and discs: always handle with care.
Lid and bowls: never use abrasive products to clean them.

Discs, blades and other metal parts: never let them soak. Wipe after washing to prevent unsightly oxidation marks (although they will not affect the quality).
Staining: some foods, such as carrots, can stain plastics. Rub with kitchen paper soaked in vegetable oil to reduce staining.
Citrus fruits: rinse the bowl and lid immediately after contact with citrus fruits.

WHEN TO USE THE TRANSPARENT BOWLS

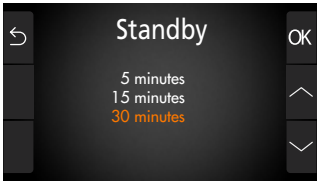


	Prog.	Use	Accessories	Max. Cap	
FOOD PROCESSOR		Mayonnaise		300 ml oil	
		Dips, appetizers, sauces, etc		1 large bowl	
		Slicing (zucchini (courgettes), etc.)	E2 E4	1.4 kg	
		Grating (carrots, etc.)	R2 R4	1.4 kg	
		Mincing meat		1 kg	cut into 2 to 3 cm pieces
		Chopping herbs		A bunch of parsley (100g)	washed and dried
		Chopping fish		1 kg	
		Grinding nuts		250 g	20 seconds

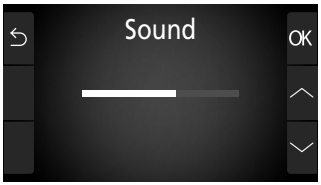
Long slices and shreds: cut up the ingredients so they correspond to the width of the large opening and place horizontally, without going above the Max. mark.
Soft foods: push down gently to avoid mashing.
Cured sausage: use the small opening.
Cheese: grate/slice hard cheese at room temperature. Softer cheeses, on the other hand, should be used straight out of the refrigerator.
Large opening: for round fruit and vegetables or large chunks. The Cook Expert will only work if the large pusher is below the Max. mark.
Small opening: for small or long, thin fruit and vegetables. When grating, lay the fruit and vegetables flat. When slicing, stand long vegetables up in the opening.
Metal blade: place meat and fish in the freezer until they are hard to the touch but easy to spear with the tip of a knife.

Select the Settings menu to access the list of settings to customise your appliance.

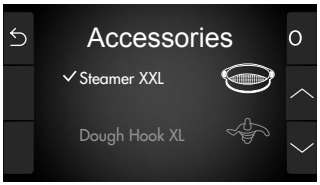
Customise your Cook Expert



Select the automatic standby time.



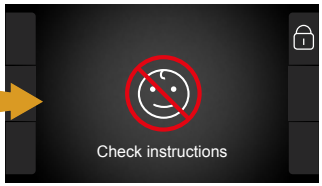
Adjust the volume of the beep at the end of a programme.



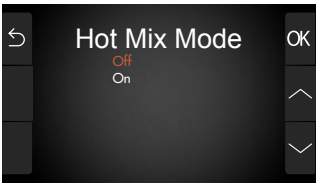
Select your optional accessory programmes.



Regulates use. To adjust the standby time before the screen locks.



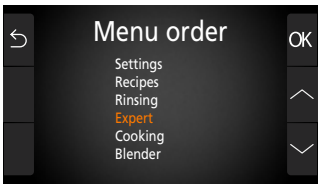
Press the black button next to the padlock for a few seconds to unlock.



Regulates use. If activated, it must be manually unlocked to mix hot foods.



Flash the code to display the manual on your smartphone or tablet.



Select the menu you wish to see when you switch on your Cook Expert.



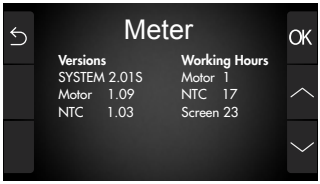
Select your language.



Select temperature display: Celsius or Fahrenheit



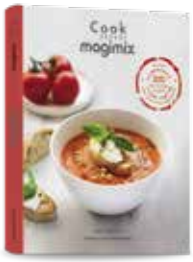
For shop display only. If activated, the appliance will not heat or mix. Only the timer will work.



Technical details for After-Sales.

You will find more answers to your questions in the FAQS section of our website.

Problem	Solution
The Cook Expert will not turn on	Check it is connected to the mains and switched to 1.
Glass lid leaks	Check the seal is inserted correctly. Check that the seal is not damaged. If you are heating milk, reduce the amount (milk can easily boil over, just as it does in a saucepan).
Leak at base of metal bowl	Check that the Universal Blade seal is present. Check that the tool assembly is locked properly.
Leak at base of metal bowl handle	After washing the bowl in the dishwasher, leave it upside right on the draining board before putting it back on the base as water can sometimes get between the two walls of the bowl and run out through the hole provided for this purpose at the bottom of the handle
Motor smells	When you use the Cook Expert for the first time, or if it overheats, it may smell slightly. This is nothing to be alarmed about and will disappear after you have used the appliance a few times. Allow the motor to cool down for 30 minutes before switching it back on.
"CLOSE THE LID" message on screen	Either the bowl or the lid is not secured correctly. The large pusher is missing on the transparent bowl.
"CHANGE THE BOWL" message on screen	Replace the metal bowl with the transparent bowl or vice versa.
"MOTOR OVERLOAD" message on screen	Your Cook Expert is fitted with a thermal failsafe to protect the motor from overheating. Reduce the amount of ingredients and/or cut up some of the pieces (for maximum quantities, see p 22/27). Allow the motor to cool down for 30 minutes before switching it back on.
"ER1", "ER2" or "ER3", "Motor error", "Heater error", "NTC opened", "NTC shorted" message on screen	Go to our website to contact your Magimix After-Sales Service.
Problem with the display and/or screen frozen /	Switch the Cook Expert off and then on again.
The appliance fails to heat up and/or start working	Check that demonstration mode is not selected (see p. 28).



The Cook Expert comes with a book of 300 recipes.

Starters, mains, desserts, appetizers, beverages, baby food and many more.

The book provides an excellent base for learning how to use your Cook Expert. All the recipes have been tested and approved by Magimix. You can also find a PDF version on the website.

The book supplied with Cook Expert contains a large selection of recipes, from starters to desserts. Below are a few selected recipes to introduce you to your new Cook Expert.

Waldorf Salad

Serves 4
2 red apples
2 sticks celery
80 ml mayonnaise
50 g walnut halves
A few lettuce leaves

Wash the apples and remove the core. Wash the celery and remove any tough strings. Place the midi bowl in the transparent bowl and insert the 2 mm slicing disc. Slice the apples and celery using the **FOOD PROCESSOR** programme. Set aside.
Make the mayonnaise in the mini bowl (see recipe book).
Gently stir the sliced apple and celery into the mayonnaise and add walnuts and lettuce leaves.

Red Berry Yoghurt Shake

Serves 4
250 g raspberries
250 g blueberries
200 g natural yoghurt
2 glasses of milk
2 tbsp honey

Place milk and yoghurt in the metal bowl, then add the other ingredients.
Run **SMOOTHIE** programme.
Serve chilled.

Prune jellies

Serves 4
400 g prunes (pitted)
230 g sugar

Place the ingredients in the metal bowl.
Run **EXPERT, 40 seconds/speed 18/140°C**. Serve with plain yoghurt.

The World of Magimix

You can also find all our recipes on the Magimix website and follow us on social media to learn about new recipes in real time.

In addition to the accessories supplied with your appliance, Magimix offers many other optional accessories to make your Cook Expert even more useful.

METAL BOWL



XXL Steamer Basket: 5.5 L, multi-level steaming.
An optional programme is also available (see page 28).



XL Dough Hook*: to make large quantities of dough.
Accessory included with the Cook Expert XL.

TRANSPARENT BOWL



XL Extra Press: to make fruit and vegetable juices.



Spiral Expert: to make vegetable spaghetti, tagliatelle and fusilli.



Dice & French Fry Kit: to cut fruit and vegetables into cubes and sticks.



Creative Kit: fluted, julienne and extra wide julienne discs in a storage box.

And 7 other discs: Parmesan, julienne, 6 mm slicer, 6 mm grater, fluted, narrow tagliatelle and wide tagliatelle.

A Collection of Recipe Books

Available for purchase.



For more information, go to our website, and select Cook Expert.

To optimise the use of your appliance and/or before taking it in for repairs, we suggest you:
- visit our website
- read the instructions for use so you don't send in your appliance unnecessarily

AUSTRALIA

Fill in the form on www.magimix.com.au
If you do not find the answer to your question, please contact the Magimix After-Sales Service

Magimix Australia Pty Ltd
3/43 Herbert St
Atarmon NSW
2064

1300 624 469

info@magimix.com.au

UK

Fill in the form on www.magimix.co.uk

Magimix UK LTD
19 Bridge Street
Godalming
Surrey - GU7 1HY

enquiries@magimix.co.uk

Helping to protect the environment

Packaging

Sort your packaging:
Cardboard can be recycled: place it in the relevant bin.
Dispose of according to your local authorities instruction/regulations.

Electrical and electronic goods at the end of their lives



European legislation states that electrical or electronic and electric goods must not be treated as regular household waste. Your appliance contains many materials that can be recovered or recycled. It should be taken to a suitable collection point. For more details about collection points, please contact your local council or your household waste disposal service. You can also take your appliance to a shop selling household goods.

To find out more, log onto www.recyclenow.com/what-to-do-with/electrical-items

The utmost care has been taken in manufacturing your appliance. However, if it should prove to be defective, it must be returned to the retailer or an approved Magimix after-sales service. The list of approved repair services is available on the Magimix website.

CONTRACTUAL WARRANTY*

Your appliance has a 3-year warranty including parts and labour from the date of purchase. You can also benefit from a 30 year warranty* for the motor by registering your appliance on our website within 3 months of the date of purchase.

*30 years or 1000 hours of use of the motor (see "Settings" p 28). Note that the number of motor hours is not the same as the total number of hours that the appliance has been used. For example, when making soup, the total preparation time is about 30 minutes but the motor is actually only used for about 1 minute.

If you wish to claim under our warranty, you must provide the original purchase invoice or receipt.

This warranty does not cover damage resulting from the following: fall or impact, incorrect use or care not in compliance with the instructions for use, normal wear and tear, the use of abrasive detergents unsuitable for plastic items, connection of the product to a local power supply with a voltage, electrical current or socket that does not correspond to the product specifications, external events such as fire and flooding, and professional use.

The manufacturer's warranty covers the cost of restoring a product recognised as being defective to its original specifications, and includes labour and the replacement of any defective parts. Magimix can replace a defective product instead of repairing it.

Magimix's obligations under the warranty are exclusively limited to the repair or replacement of the product concerned.

This warranty is valid only in the country of purchase or in other countries in which Magimix sells or services the same model with identical technical specifications.

The warranty proposed by Magimix does not preclude the application of country-specific regulations when they are more favourable.

***in countries other than Australia and UK, please contact the local distributor to find out the warranty that applies to your product.**

Instrucciones de seguridad 35
La aplicación 38
Datos técnicos 39
Presentación general 40
Arranque 41
Panel de mandos 42
Navegación 43
Programas 45

La olla inox 46
La olla inox 46
El utensilio universal 47
El batidor de claras 48
La cesta vapor 49
Cocción con la cesta vapor 50
Limpieza 51
Trucos y consejos 52
Preparaciones en la olla inox 54

Las cubas transparentes 55
Las cubas transparentes 55
Cuchilla metálica y mini cuchilla de metal 56
Discos 57
Limpieza 58
Preparaciones en las cubas transparentes 59
Ajustes 60
Qué hacer si 61
Recetas 62
Accesorios opcionales 63
Contactarnos 64
Garantías 65

Advertencia: las instrucciones de seguridad forman parte del aparato. Para su seguridad, leerlas atentamente antes de utilizarlo.
Tenerlas siempre a la mano.

UTILIZAR EL COOK EXPERT DE MANERA TOTALMENTE SEGURA

Los niños no deben utilizar este aparato. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben de utilizar el aparato como si fuera un juguete. Informar a los niños sobre los peligros potenciales provenientes de la producción de calor/vapor, de la condensación caliente y de las superficies que queman. Es importante ser particularmente vigilante si se utiliza el Cook Expert cerca de niños.

Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o cuya experiencia o conocimientos no son suficientes, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato de manera totalmente segura y en la medida en la que entiendan bien los peligros potenciales.

Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico. Su utilización en los casos definidos a continuación no está cubierta por la garantía: en las kitchenettes reservadas al personal de las tiendas, oficinas y demás entornos profesionales, en las granjas o por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de carácter residencial y en entornos como casa de huéspedes.

Únicamente en modo Vapor: este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato de manera totalmente segura y en la medida en la que entiendan bien los riesgos potenciales. La limpieza y el mantenimiento que el usuario debe efectuar no deben ser realizados por niños, salvo si son mayores de 8 años y están bajo la supervisión de un adulto. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

No sumergir nunca el aparato en el agua o cualquier otro líquido para evitar todo riesgo de descarga eléctrica.

No colocarlo sobre un quemador de gas o un dispositivo eléctrico, ni cerca de ellos, ni tampoco en un horno caliente. Mantener una distancia adecuada entre el Cook Expert y las fuentes de calor externas (incluido el cable de alimentación).

Nunca utilizar el aparato al aire libre.

Nunca activar el aparato en modo cocción si la olla está vacía.

Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse con agua y jabón o líquido para lavar la vajilla (para más detalles véase el apartado LIMPIEZA).

RIESGOS RELATIVOS A LA UTILIZACIÓN

Manipular siempre las cuchillas afiladas con extrema precaución cuando la olla está vacía y durante su limpieza.

- Nunca introducir alimentos con las manos cuando se utilizan los discos. Utilizar siempre el empujador.

- Nunca introducir las manos o un utensilio en la tolva o en los orificios de introducción cuando el aparato está en funcionamiento para evitar heridas graves o dañar el aparato.

- Se puede utilizar una espátula pero solamente cuando el aparato no esté en funcionamiento.

- Cerciorarse de que la tapa del Cook Expert esté bien cerrada y limpia antes de poner en marcha el aparato.

- Nunca intentar bloquear el mecanismo de cierre y seguridad de la tapa, ni su apertura.

- Nunca utilizar una tapa fisurada, resquebrajada, rayada o que haya sufrido un golpe violento.

RIESGOS DE QUEMADURA: olla inox y programas Cocción o Experto

Al utilizar el aparato, algunas piezas alcanzan temperaturas elevadas (pared inoxidable de la olla, tapa, tapón, piezas metálicas bajo la olla, cesta, etc.) y pueden ocasionar quemaduras.

Manipular únicamente las piezas de plástico frías (por ejemplo, las asas). El asa de la olla inox está sujeta con tornillos que pueden aflojarse con el tiempo debido al calentamiento y enfriamiento continuos de la sujeción. En este caso, llamar a la asistencia.

Make sure you only touch the cold plastic parts such as the handles. The handle on the metal bowl is attached with screws that can loosen with time due to continual heating and cooling of the metal parts. If this happens, call the help line.

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

Este aparato emite vapor que también puede ocasionar quemaduras.

Tener mucho cuidado si se vierte un líquido caliente en el preparador culinario ya que éste puede saltar violentamente debido a una ebullición repentina. Retirar la olla con precaución con el fin de evitar que su contenido desborde o salpique.

Manipular el tapón por la parte central de plástico y la tapa por las asas

No hacer funcionar el aparato si la tapa, las juntas de la tapa y el conjunto cuchillas no están ensamblados correctamente. De lo contrario, los alimentos calientes pueden ser proyectados y ocasionar quemaduras.

Es imperativo hacer funcionar el aparato con el tapón posicionado en el orificio de la tapa, salvo indicación contraria especificada en la receta.

No sobrepasar la marca MAX

INDUCCIÓN

Precisiones para los usuarios de estimuladores cardíacos e implantes activos:

El funcionamiento del aparato es conforme a las normas de perturbaciones electromagnéticas en vigor y por lo tanto cumple escrupulosamente con los requisitos legales.

Para evitar las interferencias entre el aparato y un estimulador cardíaco, este último debe estar diseñado y ajustado en conformidad con la reglamentación que se le aplica. A este respecto, sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro proprio producto con las normas vigentes. En cuanto a las normas del estimulador cardíaco o las posibles incompatibilidades, el portador puede solicitar información al fabricante o a su médico.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con tierra.

No utilizar un alargador para la alimentación del aparato.

Una mala conexión eléctrica constituye un riesgo de electrocución.

Verificar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponda a la de la instalación eléctrica.

No dejar el cordón colgando para evitar un desplazamiento involuntario y la caída de su Cook Expert. Evitar que el cordón entre en contacto con superficies calientes.

Siempre desconectar el aparato de la alimentación si se le deja sin vigilancia y antes del montaje y desmontaje o de su limpieza, cambio de los accesorios o cuando se acercan las partes que son móviles durante el funcionamiento.

SERVICIO POSVENTA

Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona con calificación similar para evitar peligros.

Utilizar el Cook Expert y sus accesorios tal y como se reciben cuando se compra. No modificarlos.

Nunca utilizar su robot y sus accesorios si estos están dañados.

La utilización de piezas no recomendadas o que no hayan sido vendidas por el fabricante podría provocar un incendio, choques eléctricos o heridas.

Nunca intentar reparar el Cook Expert usted mismo.

Una aplicación dedicada al 100 %, gratuita y evolutiva, disponible en Apple y Androïd.

Télécharger dans l'App Store

GET IT ON Google Play

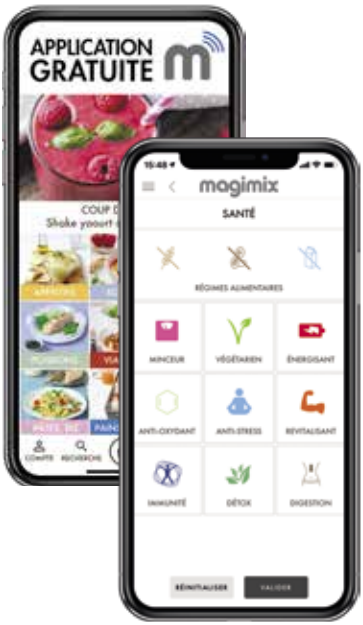


Apple

Android

¡Únase a la comunidad Magimix !

Hay miles de recetas y numerosas funcionalidades para acompañarle en su cocina de día a día o en las grandes ocasiones.



Le acompañamos las primeras veces que utiliza el Cook Expert

Activar «**mi 1era semana**» y descubra las numerosas posibilidades que ofrece su robot: 7 menús variados le permiten utilizar los diferentes programas y accesorios de su robot. Y si una receta propuesta no le agradara, la puede reemplazar por otra.

Numerosas funcionalidades

Su organización se simplifica gracias a las funcionalidades mis menús, mi lista de compras, mis favoritos, etc. Puede ajustar sus aportes nutritivos y controlar los regímenes alimentarios gracias a los filtros.

Preparar y adaptar todas las comidas de la semana, en función de sus gustos

	COOK EXPERT
Olla y cuba	Inox : 3,5 L*(inox 18/10) Transparente : 3,6 L (0% BPA)
Cesta vapor	Inox : 2,5 L (inox 18/10)
Cocción Temperaturas	Inducción de 30 a 160°C Precisión +/- 1°C
Duraciones de funcionamiento	de 5 s a 4 h
Velocidades	0 calienta sin girar 1A velocidad intermitente para mezclas muy delicadas 2A velocidad intermitente para mezclas delicadas 3 à 18 velocidades continuas progresivas
Alimentación	230-240 V, 50-60 Hz

*Capacidad total

Guía de utilización

Consultar nuestra página web, nuestro canal en Youtube o nuestra aplicación Magimix.

En complemento de este modo de empleo, se pueden encontrar una gran cantidad de vídeos que permiten familiarizarse rápidamente con el Cook Expert.

Este prospecto es evolutivo. Se actualiza regularmente en la página web.



Base



balanza de cocina



Libro de cocina



Olla inox
(detalles páginas 46 a 54))



Cesta vapor
+ bandeja



Batidor de
claras



Espátula
2 in 1



Cubas transparentes
(detalles páginas 55 a 59)



Cuba pequeña
+ mini cuchilla



4 discos



Cuchilla metal
+ protege-cuchillas



Espátula

Espátulas específicas: a cada espátula le corresponde una olla o cuba No utilizar la espátula 2 en 1 en la cuba transparente y a la inversa.

Puesta en servicio

Colocar el Cook Expert sobre una superficie plana, lejos de fuentes de calor o de proyecciones de agua y capaz de soportar el peso del Cook Expert. Este ha sido fabricado con materiales nobles y reciclables como el aluminio, metal y vidrio, lo que confiere una gran estabilidad al robot. Reservarle un espacio suficiente para que siempre esté fácilmente accesible sin tener que desplazarlo.

No debe colocarse por debajo de un armario ni una estantería pues el vapor producido puede dañarlos. Dar preferencia a un emplazamiento alejado de la mesa de trabajo. Antes de la primera utilización, lavar todos los componentes con agua caliente y producto de limpieza para vajilla (ver Limpieza páginas 51 y 58).

Arranque



Conectar el aparato y encenderlo.



Instalar la cuba elegida. Hacerla girar hacia la derecha



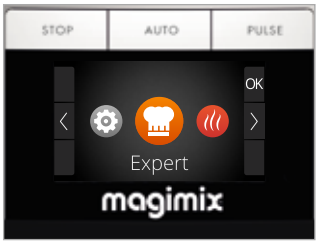
Colocar el accesorio si es necesario.



Añadir los ingredientes y cerrar la tapa (hacerla girar a la derecha).



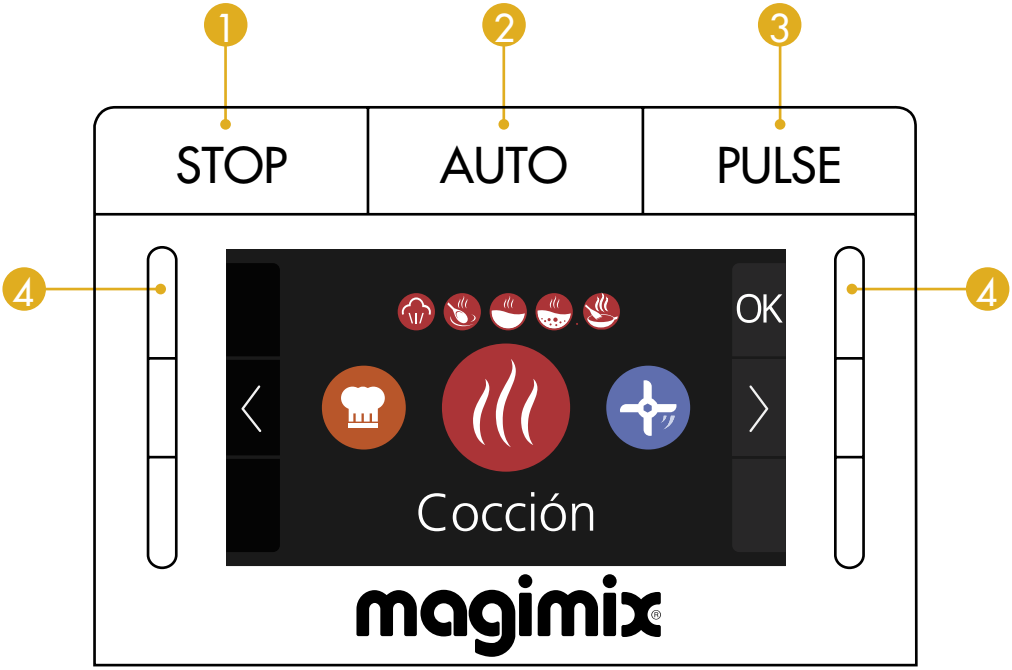
Colocar el tapón o el empujador (salvo indicación contraria).



Elegir e iniciar el programa pulsando Auto.

Seguridad: antes de abrir la tapa, pulsar Stop y verificar siempre que las cuchillas estén inmóviles. El aparato solo puede funcionar si la olla y la tapa están correctamente bloqueadas.

Cubas transparentes: la manipulación sigue exactamente la misma lógica que la de la olla inox. La presencia del empujador es obligatoria para poder funcionar. Quitar el empujador para bloquear y desbloquear la tapa.



1. **STOP :** parada manual del programa.
   También permite una puesta en espera manual. Hacer una presión continua durante 2 segundos en el botón, un testigo rojo debe encenderse.

   Sin ninguna acción de su parte, el aparato se pone en espera automáticamente al cabo de algunos minutos sin ser utilizado (se puede modificar este tiempo en Ajustes, pág. 60).

2. **AUTO :** puesta en marcha. Pulsar esta tecla para activar el programa.

3. **PULSE :** funcionamiento a velocidad máxima según la velocidad máxima predefinida en el programa. Al dejar de presionar la tecla, el aparato se detiene automáticamente. Esta función permite tener un control más preciso, trabajando desde el principio por impulsos, así como un resultado aún más fino si se pulsa la tecla al final de la preparación.

4. **TECLAS NEGRAS VERTICALES:** la función de las teclas varía según los elementos mostrados en la pantalla.

Modo ahorro de energía: recomendamos apagar sistemáticamente su aparato después de utilizarlo.
Existe la puesta en espera predeterminada que permite reducir su consumo (< 0,5 W).



Menús

1. Pulsar la tecla 〈 o 〉 para elegir el menú.
2. Pulsar OK para elegir un submenú o acceder directamente a los parámetros del menú seleccionado.



Sub-menús

1. Pulsar la tecla 〈 o 〉 para seleccionar el submenú.
2. Pulsar Auto para activar directamente el programa o en OK si se desea modificar los parámetros del programa selecionado.

Pulsar ⮌ para regresar a los menús.



Parámetros (tiempo, velocidad, temperatura)

Excepto el menú EXPERTO, todos los menús son controlados por programas automáticos: pulsar la tecla Auto para activar el programa.

Los parámetros son totalmente ajustables en el menú EXPERTO y, de manera limitada, en los otros menús.

Ver página siguiente para una explicación más detallada.

Ajustes de los parámetros (tiempo, velocidad, temperatura)



1. Pulsar la tecla 〈 o 〉 para seleccionar el parámetro (resaltado).
2. Pulsar de inmediato — o + para ajustar el parámetro resaltado.

Mientras se desarrolla el programa, el tiempo se cuenta automáticamente.

El termómetro se pone rojo cuando alcanza los 60°C.

En todo momento, se puede pulsar la tecla Stop para **interrumpir el programa.** Pulsar Auto para activar de nuevo el programa.

Cuando termina el programa, el aparato emite una señal sonora y se detiene automáticamente.

El tiempo se presenta en minutos y después en horas.

La duración máxima programable depende de la velocidad seleccionada. Por ejemplo, a partir de la velocidad 14, la duración se limita a 3 minutos.

La temperatura máxima programable varía según el tiempo y/o la velocidad deseada. Por ejemplo, en la velocidad 0, la temperatura no puede superar los 120°C.

En caso de problema de visualización, apagar el aparato y volver a encenderlo.

Ajustes: asar rápidamente del parámetro mínimo al máximo pulsando la tecla —.
Por ejemplo: pasar de 5 segundos a 4 horas pulsando una vez —.

Olla inox

Experto

Este programa manual permite ajustar todos los parámetros según sea necesario.

Cocción




Sopa licuada


Sopa cremosa


Cocción lenta


Dorar


Vapor



Vapor XXL*

Blender




Dessert


Hielo picado


Smoothie

Panadería




Masa/pastel


Montar claras


Pan/brioche



Cuchilla amasar XL*

Aclarado



Programa de aclarado (para la olla inox). Dura 50 segundos.

Cubas Transparentes

Robot



Programa dedicado a la utilización de las cubas transparentes.

La olla y las cubas

Recetas



La lectura del código QR remite a la página para descargar la aplicación

Ajustes



Este menú permite personalizar su aparato: seleccionar idioma, ajuste del sonido, seguridad, etc. Ver página 60.

*Programas opcionales para accesorios opcionales

Cook Expert es un producto evolutivo, para consultar el último prospecto actualizado ir a la página Magimix, sección Servicios.



Tapón: debe colocarse y bloquearse siempre, salvo indicación contraria en la receta.



Tapa de vidrio: se bloquea en sentido antihorario. Ofrece una visión a 360°C del interior de la olla sin retirar el tapón. La muesca se encaja sin forzar en la parte superior de la asa de la olla.

Junta de la tapa: verificar siempre que esté bien fijada en el fondo de la tapa.

Pico vertedor: Permite verter fácilmente las preparaciones.
También puede utilizarse como segunda asa si es necesario (¡ojo!, utilizar un guante o una manopla de cocina cuando la olla está caliente).



Olla inox termo se fija a la base girando en sentido antihorario.



Utensilio universal o Cuchiilla Amasar XL* se inserta en la olla



Junta de la cuchilla: verificar siempre que está bien colocada bajo la cuchilla o la cuchilla amasar.



Tuerca del utensilio universal: sujetarla bajo la olla.



Algunos vídeos cortos están disponibles en el canal de Youtube de Magimix o en la aplicación Magimix (sección «trucos y consejos») para ilustrar el ensamblado, la manipulación o la limpieza de los componentes.

* Accesorio opcionale

Montaje del conjunto de cuchillas



Colocar la junta en la cuchilla.



Introducir la cuchilla en el orificio situado en el fondo de la olla. Invertir la olla sujetando la cuchilla en el orificio.



Colocar la tuerca en la parte trasera y apretar a fondo el tapón con las manos.

Desmontaje del conjunto cuchillas



Proteger la mesa de trabajo y poner la olla boca abajo.



Girar en sentido horario. La cuchilla se libera.



Retirar la junta de la cuchilla para lavarla. ¡ojo!, el resto de la pieza no es desmontable.

Peligro de quemaduras: colocar siempre el tapón en la tapa, (salvo indicación contraria) en particular con alimentos calientes. Si se incorporan alimentos durante la preparación, apoyar primero en Stop y, una vez añadidos, pulsar Auto. Cuando esté caliente, asir siempre el tapón por la pieza central de plástico. Cerciorarse de que el orificio de la tapa no esté tapado u obstruido por el interior (con los alimentos) o por el exterior (por ejemplo con un trapo de cocina). Esto podría crear un exceso de presión y el contenido ardiente de la olla puede salir proyectado. Dejar enfriar algunos minutos el utensilio universal antes de proceder al desmontaje.

Colocación de la junta: verificar su colocación y ajuste. Un ensamblado defectuoso puede provocar escapes y daños al aparato.

Desgaste de las juntas: verificar regularmente las juntas. Si éstas presentan huellas de desgaste o daño, o en caso de escape, reemplazarlas inmediatamente.

Olla y tapa: cerciorarse de que los rebordes de la olla estén siempre limpios. Examinar la tapa regularmente. Reemplazarla inmediatamente en caso de fisuras, grietas o golpe violento.

Respeto de las marcas: los niveles de llenado de la olla son 0.5 L para el vapor y MAX para las otras preparaciones. No sobrepasarlos.

Montaje



Enganchar el batidor de claras en el utensilio universal.



Presionar los 2 botones para retirar el batidor.



La parte superior puede desmontarse para una limpieza profunda.

Utilización

Claras montadas : la olla debe estar absolutamente limpia (= sin grasa) y seca. Pensar en retirar siempre el tapón. Para conseguir claras más voluminosas, utilizar huevos a temperatura ambiente y añadir una pizca de sal.

El programa **MONTAR CLARAS** permite conseguir claras muy esponjosas, pero si se desean claras más «compactas», utilizar el programa **MONTAR CLARAS,** velocidad 7.

Nata montada: utilizar siempre nata líquida entera (35% de materia grasa). Colocar la nata y el batidor en el frigorífico 30 minutos como mínimo. Verter la nata y el azúcar glas. Retirar el tapón y activar el programa **EXPERTO, 2 minutos 30 / velocidad 7 (sin calentar).** La nata está en su punto cuando se ven las trazas de los peines del batidor.

Sorbets : para un resultado más ligero, al final del programa **SORBETE**, instalar el batidor y activar el programa **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 6 (sin calentar).**

Merengues suizos: Colocar todos los ingredientes en la olla limpia y seca y, sin el tapón, activar el programa **MONTAR CLARAS, 10 minutos/velocidad 5/50 °C.**

Instalación adecuada del batidor: verificar siempre que el batidor esté bien enganchado en el utensilio universal antes de activar cualquier programa para no dañarlo.

Parámetros máximos: nunca utilizar el batidor de claras con el programa de aclarado, o en modo pulse y nunca superar la velocidad 7 ni los 110°C para no dañar el batidor.

Enfriar la olla: introducir unos cubitos de hielo y activar el programa HIELO PICADO. Vaciarla y secarla cuidadosamente.



Verter 0,5 L de agua en la olla (hasta hasta).



Colocar la cesta vapor.



Añadir, si es necesario, la bandeja vapor para tener un 2° nivel.



Seleccionar el submenú VAPOR. Pulsar Auto para activar el programa.



Utilizar el mango de la espátula para retirar la bandeja.



Utilizar el mango de la espátula o una manopla para retirar la cesta.

Si ya no hay agua en la olla, una señal sonará como aviso.

Para evitar que los alimentos adhieran, engrasar el fondo de la cesta vapor antes de introducir los ingredientes.

Para una cocción óptima:
- No sobrecargar la cesta y/o la bandeja para que el vapor circule;
- Cortar los ingredientes del mismo tamaño.

Si se utiliza la bandeja, colocar los alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo en la parte inferior.

No superar la cantidad de 0.5 L de agua, especialmente para la cocción del pescado porque algunos de ellos hacen que el agua espumee..

Riesgos de quemaduras: no entrar en contacto con el vapor y manipular las piezas (olla, tapa, etc.) y los alimentos con precaución. No obstruir la apertura del tapón, con un trapo (por ejemplo) o con alimentos presentes en la olla. El vapor debe tener una salida para impedir todo exceso de presió

Vapor: no obstruir los orificios de la cesta para garantizar el buen desarrollo de la cocción.

COCCIÓN CON LA CESTA VAPOR

Ingredientes	Cantidades **Cook Expert**		
Filetes de pescado	600 g (4 filetes/espesor de unos 2 cm)	20 min	100°C
Lomos de salmón	600 g (4 filetes)	25 min	100°C
Gambas	500 g crudas, sin pelar	15 min	110°C
Pechugas de pollo	600 g (4 filetes)	25 min	110°C
Salchichas	4 tipo Frankfurt (punzadas con un tenedor) 4 tipo Montbeliard (punzadas con un tenedor)	10 min 20 min	110°C
Espárragos	600 g	25 min	110°C
Brócoli	400 g en pellas	25 min	110°C
Coliflor	500 g en pellas	30 min	110°C
Calabacines	500 g 500 g cortados en rodajas	20 min	110°C
Espinaca	250 g fresca	15 min	110°C
Guisantes	500 g congelados	30 min	110°C
Puerros	600 g cortados en trozos	30 min	110°C
Manzanas	4 en trozos	30 min	110°C
Arroz	Max 300 g : en un bol inoxidable adaptado a la cesta vapor, colocar 1 volumen de arroz por 1 volumen de agua	25 min	110°C
Zanahorias	600 g cortadas en trozos	40 min	120°C
Judías verdes	400 g sin puntas	30 min	120°C
Patatas	600 g/pequeñas (variedad ratte por ejemplo) enteras con piel o grandes peladas y cortadas en cubitos de unos 3 cm.	35 min	120°C

Se proporcionan estos tiempos de cocción según una cierta cantidad, con agua a temperatura ambiente (unos 20°C).
Pueden variar en función del espesor, de la frescura y de la naturaleza de los alimentos.
Verificar la cocción y prolongar de ser necesario.
En caso de cocción múltiple, introducir primero los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo y en una segunda etapa añadir aquéllos que necesitan un tiempo de cocción inferior.

Aclarado automático

Para facilitar la limpieza, utilizar el programa Aclarado inmediatamente después de haber utilizado el aparato.

Verter 0.5 L de agua en la olla inox y algunas gotas de producto lavavajillas. Cerrar la tapa y el tapón y activar el programa ACLARADO. Si la olla está muy sucia, se puede aumentar la cantidad de agua y/o aumentar la velocidad predeterminada.

¡Ojo!, siempre retirar el batidor de claras antes de activar el programa Aclarado.

Aclarar con agua corriente y proceder a una limpieza completa de la olla y de sus accesorios.

Limpieza completa

Desconectar sistemáticamente el aparato y dejarlo enfriar si es necesario.

Asir la tapa con una de las dos asas y retirar la junta utilizando el mango de la espátula 2 en 1 o una cuchara. No tirar de los labios de la junta (1).

- Retirar también la junta del utensilio universal o de la cuchilla amasar (ver desmontaje pág. 47). Utilizar un cepillo (2) para limpiar el espacio bajo las cuchillas.

Todos los elementos (salvo el bloque del motor) pueden lavarse en el lavavajillas. No obstante, es necesario saber que se desaconseja una utilización demasiado intensiva del lavavajillas para limpiar su Cook Expert. Efectivamente, todos los productos de lavado actuales pueden deteriorar su aparato, modificar su aspecto o dañarlo a largo plazo. De esta manera, recomendamos lavar su robot a mano. Lavar sencillamente con agua y jabón, aclarar y secar cuidadosamente antes de guardarlo.

Si utiliza el lavavajillas, colocar la olla al revés (3) horizontalmente con el asa hacia abajo en el lavavajillas, una vez lavada, dejarla escurrir. Esto permite que el agua que se haya podido infiltrar en la pared doble de la olla se evacúe. Una vez seca, colocar la olla al derecho antes de volverla a colocar en su base. Para limpiar la base, utilizar un trapo suave y húmedo y secarla cuidadosamente.



(1) tapa + junta



(2) limpiar bien el espacio bajo la cuchilla



(3) la olla siempre al revés en el lavavajillas

Conservación: nunca dejar que el agua entre en contacto con el bloque motor. No utilizar esponjas / productos abrasivos para limpiar la tapa.

Olores persistentes: para evitarlos, lavar las juntas en el lavavajillas. Durante los períodos de inactividad del aparato, no ajustar el tapón.

Manchas: si el fondo de la olla tiene adherencias, utilizar vinagre blanco y dejar remojar si fuera necesario. También se puede utilizar el extremo rascador de la espátula.

Limpieza del batidor: si es necesario se puede utilizar un escobillón.

Pico vertedor / segunda asa: Tla olla inox está equipada con un pico vertedor para servir las preparaciones líquidas más fácilmente. También puede utilizarse como una segunda asa. ¡Ojo!, utilizar un guante o una manopla cuando la olla está caliente.

Seguridad

Grandes cantidades: cuando se realiza una gran cantidad de preparación a temperatura elevada (> 90°C), extremar precauciones para evitar que se desborde y, por consiguiente, el peligro de quemaduras. Respetar las cantidades máximas recomendadas. En caso de desbordamiento, parar inmediatamente la preparación.

Trituración intensa y de alta temperatura: más allá de los 60°C, no triturar a una velocidad superior de V15. Si debe triturar alimentos calientes, aumentar progresivamente la velocidad.

Utilización de grasa: es posible que se tengan que rehogar algunos ingredientes. La mezcla de aceite y de agua calientes puede provocar que salten algunas partículas lo cual provoca quemaduras. Para evitarlo, nunca verter en la olla inox grasa caliente. Nunca calentar el aceite solo; los alimentos que se añaden en aceite caliente ocasionan salpicaduras extremadamente calientes que pueden ocasionar quemaduras. Finalmente, asegurarse de que los accesorios utilizados estén bien secos.

Caramelo: cuando se prepara caramelo, manipular con precaución hasta que esté totalmente frío.

Cocción

Tiempos de cocción: pueden variar según la temperatura o el tamaño de los ingredientes, así como según su tipo, por ejemplo, una zanahoria de invierno tardará más en cocer que una de primavera. Verificar siempre la cocción y prolongarla de ser necesario.

Cocción homogénea: cortar los ingredientes del mismo tamaño para garantizar una cocción homogénea.

Leche: las preparaciones a base de leche tienden a adherirse al recipiente (como en una cacerola). Utilizar leche templada y no fría pues ésta adhiere más.

Modo COCCIÓN LENTA: evitar cortar los alimentos en cubos demasiado pequeños para que resistan mejor a la cocción.

Preparaciones líquidas (como el curry): cuando se incorporan ingredientes frágiles (pollo o gambas por ejemplo) dejarlos cocer en la velocidad 0 (modo EXPERTO), para preservarlos perfectamente.

Recuperar una salsa: si se ha echado a perder una salsa (como una crema inglesa), se puede recuperar al final de la preparación prolongando la mezcla en modo EXPERTO, 1 minuto a velocidad 13 (sin calentar).

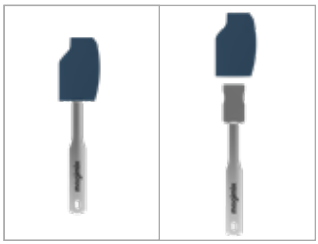
Mantener caliente

2h: La olla termo permite mantener la preparación caliente hasta 2 horas sin consumir energía.

Tapa

Retirar la tapa: para evitar ensuciar, primero verificar que el tapón esté bien sujeto, luego, voltear la tapa por encima de la cuba antes de colocarla al revés sobre la mesa.

Utilización de la espátula 2 en 1





La espátula 2 en 1: tiene una parte en silicona para mezclar los alimentos y una parte metálica para raspar el fondo de la olla pero únicamente si la preparación ha adherido mucho.

Reemplazo del utensilio universal



El uso regular del Cook Expert para picar ingredientes duros ocasionará un desgaste del utensilio universal. A continuación, encontrará las recomendaciones de los intervalos de reemplazo de la cuchilla en función de la utilización de la olla inox.

Intensidad de utilización	Ejemplo de utilización	Frecuencia aconsejada de reemplazo
Baja	hielo picado /granos molidos **rara vez**	4 años
Media	hielo picado/granos molidos **de vez en cuando**	2 años
Alta	hielo picado/granos molidos **diariamente**	6 meses

PREPARACIONES EN LA OLLA INOX

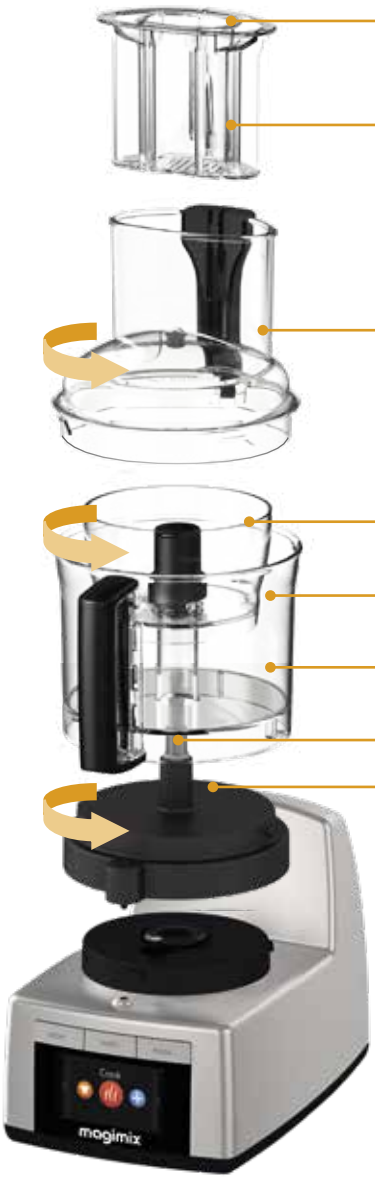
Encontrará las capacidades máximas del Cook Expert con respecto a los parámetros automáticos de los programas. Para las preparaciones con el Robot, remitirse a la página 59.

Dependiendo de la cantidad preparada, hay que aumentar el tiempo de cocción y/o de trituración. Este aumento no siempre es proporcional al peso y depende de la naturaleza de los ingredientes.

	Menú.	Sub menú	Utilización	Accesorio	Cap. Max.			
EXPERTO			Picar cebolla		600 g	2 min	13	-
			Triturar parmesano		400 g [1]	1 min	15	-
			Hacer azúcar glas		200 g azúcar extra-fino	1 min	18	-
COCCIÓN			Sopa licuada		2,5 l [2]		AUTO	
			Sopa cremosa		2,5 l		AUTO	
			Cocción lenta		2,5 l		AUTO	
			Vapor		cf pág.50		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Dessert[3]		400 g frutas congeladas		AUTO	
			Hielo picado[3]		300 g (15 a 20 claras)		AUTO	
PANADERÍA			Pan (T45) Brioche (masas levadas)		0,8 kg [4] 0,6 kg [4]		AUTO	
			Masa[3] Pastel		0,5 kg [4] 1,2 kg [4]		AUTO	
			Claras montadas	+	1 to 6 claras		AUTO	

[1] para una eficacia óptima, cortar en cubitos de 2 cm
[2] para una eficacia óptima, cortar en cubitos de 0,5 cm
[3] es posible detener el programa antes del final en cuanto la textura sea la adecuada
[4] peso total de los ingredientes

LAS CUBAS TRANSPARENTES



Empujador dosificador graduado 250 ml

Doble empujador: a presencia del empujador grande es obligatoria para funcionar. Retirar el empujador grande para bloquear y desbloquear la tapa.

Tapa: indicación del nivel máximo a no sobrepasar

Cuba pequeña: equipped with a mini metal blade.

Cuba mediana: diseñada para utilizarse con los discos.

Cuba transparente: cuba principal en la que se coloca la cuchilla metálica.

Eje del motor

Adaptador de cuba transparente

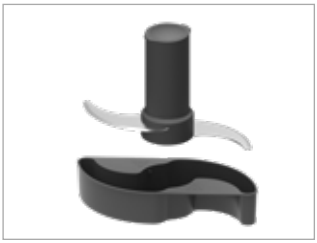
Hay vídeos cortos disponibles en el canal de Youtube de Magimix o en la aplicación Magimix (sección «trucos y consejos») para ilustrar el ensamblado de los componentes.

Bloqueo de seguridad: El aparato sólo puede funcionar si el adaptador, la cuba, la tapa y el empujador doble están correctamente colocados. El desmontaje se realiza en el sentido inverso.

La utilización de las cubas transparentes siempre requiere la instalación del adaptador y de la cuba transparente, cualquiera que sea la utilización deseada.

Cuba transparente y cuchilla metálica

Utilizarlas cuando se desea mezclar, picar, emulsionar, etc. preparaciones en cantidades medianas y grandes.



Conservar la protección para guardar la cuchilla.



Colocar la cuchilla metálica en el eje del motor.

Cuba pequeña y mini cuchilla de metal

Utilizarlas cuando se desea mezclar, picar, emulsionar, etc. preparaciones en pequeñas cantidades



Presionar la cuba pequeña para colocarla bien en el eje del motor.



Colocar la mini cuchilla en el eje del motor.

La cuba pequeña se inserta tanto en la cuba transparente como en la cuba mediana. Por lo tanto, esta última no es indispensable para utilizar la cuba pequeña.

Seguridad: las cuchillas son muy cortantes. Asirlas siempre por la parte central. Sujetar la parte superior de la cuchilla o retirarla de la cuba antes de verter la preparación. Manipular con precaución para evitar que se caigan.

Cuchilla metálica: para cantidades grandes cortar los alimentos en cubitos de 2 cm.
Pulse : para la carne y el pescado, utilizar Pulse para controlar mejor el resultado.

DISCOS



Deslizar la cuba mediana en la cuba grande.



Instalar el prolongador en el eje del motor.



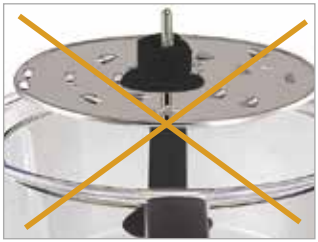
Elegir el disco, por ejemplo: R/G 4 = rallador 4 mm / E/S 2 = rebanador 2 mm



Hacer deslizar el disco en el prolongador.



Hacerlo girar para que encaje perfectamente.



No colocar el disco al revés.

La indicación «Top» en el centro del disco indica la cara que debe estar hacia arriba..

Siempre quedan un poco de residuos (restos) de frutas o verduras en los discos.

Esto es normal pero para obtener una calidad de corte óptima, hay que retirarlos antes de servir.



Disco rebanador



Disque rallador



Disco rebanador

Alimentos duros: para no dañar la cuchilla del disco o el motor del aparato, evitar introducir alimentos demasiado duros o demasiado congelados, es decir, que no se puedan penetrar con la punta de un cuchillo afilado. Si un trozo de un alimento duro (como una zanahoria) queda atrapado en la cuchilla del disco, detener el robot, retirar el disco y quitar delicadamente el trozo del alimento de la cuchilla.

Discos: manipularlos siempre con precaución.

Empujadores: utilizarlos únicamente para guiar los alimentos. No introducir ningún otro utensilio en la tolva. No presionar demasiado fuerte para no dañar el aparato.

Verduras grandes / de piel dura: presionar suavemente con el empujador..

Desenchufar sistemáticamente el aparato antes de limpiarlo.



Limpiarlo inmediatamente después de haberlo utilizado.



Cuchilla metálica: limpiar el interior con un escobilló.



Bloque del motor + adaptador: impiarlos con un trapo suave y húmedo y secarlos.

Es posible lavar las cubas transparentes y sus accesorios en el lavavajillas, sin embargo, se desaconseja una utilización demasiado intensiva. Efectivamente, los productos de lavado actuales pueden deteriorar su producto y dañarlo a largo plazo. Para preservar su robot, recomendamos lavarlo a mano.

Para preservar su aparato, según el tipo de lavado, deben respetarse las siguientes condiciones:

• Lavavajillas: colocar las cubas transparentes en la cesta superior de su lavavajillas para evitar cualquier deformación debida a la temperatura excesiva y/o a la presión de otros utensilios. Seleccionar la temperatura mínima (idealmente < 50°C) y evitar el ciclo de secado (generalmente > 60°C).

• Lavado a mano: evitar dejar remojando los elementos demasiado tiempo con detergente. Evitar los productos abrasivos (cara raspadora de una esponja).

• Detergentes: verificar su compatibilidad con los artículos de plástico en los consejos de utilización.

Con el tiempo, algunas piezas de plástico pueden decolorarse ligeramente a lo largo del tiempo. Se trata de una alteración únicamente estética, sin peligro para su salud o el funcionamiento de las piezas en cuestión.

Bloque del motor: nunca lo pase bajo el grifo de agua.
Cuchillas y discos: manipularlas siempre con precaución.
Tapas y cubas: nunca utilizar esponjas/productos abrasivos para limpiarlas.

Discos, cuchillas y otras piezas metálicas: no dejarlos remojar, secarlos después del lavado para evitar las marcas de oxidación poco estéticas (estas marcas no alteran en lo absoluto la calidad de las cuchillas).
Coloración: algunos alimentos como la zanahoria, tiñen el plástico. Utilizar un papel de cocina empapado de aceite vegetal para atenuar la coloración.
Cítricos: aclarar inmediatamente las cubas y tapa después de haber entrado en contacto con cítricos.

PREPARACIONES EN LAS CUBAS TRANSPARENTES

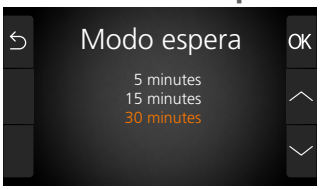


	Menú	Utilización	Accesorio	Cap. Máx	
ROBOT		Mayonesa		300 ml de aceite	
		Preparar salsas y dips para aperitivos		1 bol grande	
		Cortar (calabacines, etc.)	E2 E4	1,4 kg	
		Rallar (zanahorias)	R2 R4	1,4 kg	
		Picar carne		1 kg	cortada en cubitos de 2 a 3 cm
		Picar hierbas		Un manojo de perejil (100g)	lavadas y secadas
		Picar pescado		1 kg	
		Picar nueces		250 g	20 segundos

Cortar/rallar largo: cortar los alimentos del mismo ancho que la tolva grande y colocar los trozos horizontalmente, sin sobrepasar el nivel Máx.
- **Alimentos blandos:** presione muy suavemente para no aplastarlos.
- **Salchichón:** utilizar la tolva pequeña.
- **Queso:** si es duro, rallar/cortar a temperatura ambiente. Si es menos duro, es preferible que esté muy fresco.
- **Tolva grande:** para las frutas y verduras redondas o en trozos grandes. Sólo funciona si el empujador grande está por debajo del nivel máximo.
- **Tolva pequeña:** para las frutas y verduras de tamaño pequeño o alargadas y finas. Para rallar, colocar las frutas y verduras horizontalmente. Para obtener rodajas, colocar los alimentos alargados verticalmente.
- **Cuchilla metálica:** para la carne y el pescado, colocarlos en el congelador hasta que estén duros al tacto pero fáciles de penetrar con la punta de un cuchillo.

Al seleccionar el menú Ajustes, se accede a una lista de parámetros para personalizar el aparato

Personalizar el aparato



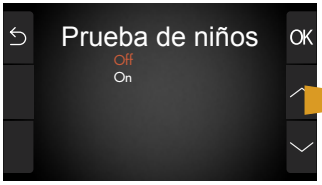
Elegir el tiempo de puesta en espera automática del aparato



Ajustar la intensidad de la señal sonora al final de las preparaciones.



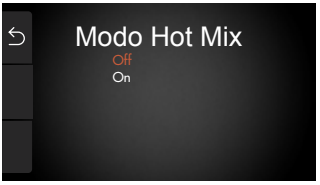
Seleccionar los programas de accesorios opcionales



Regula la utilización. Una vez activado, la pantalla se bloquea al terminar el tiempo de espera.



Pulsar durante algunos segundos el botón negro al lado del candado para desbloquearlo.



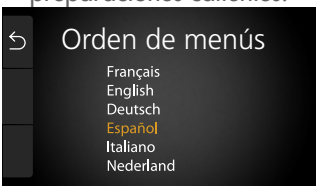
Regula la utilización. Si está activado, hay que desactivarlo manualmente para mezclar las preparaciones calientes.



Escanear el código para acceder a las instrucciones en su móvil o su tablet



Seleccionar el menú que se desee visualizar en el momento del arranque



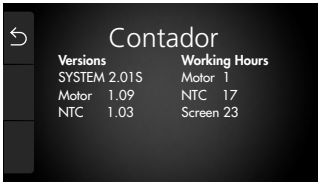
Seleccione su idioma.



Seleccionar el modo de visualización de los grados: Celsius o Farenheit



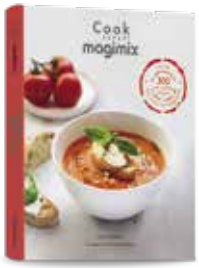
Exclusivamente para los productos de demostración en la tienda. Si se activa, el aparato no calienta y no mezcla. Solo transcurre el tiempo.



Información útil para el servicio posventa.

Descubrir más consejos en nuestra sección preguntas y respuestas en nuestra página web.

Constatación	Solución
El aparato no enciende	Verificar las conexiones. Poner el interruptor en 1.
Escape por la tapa de vidrio	Verificar que la junta esté correctamente colocada. Verificar que la junta no esté dañada. Si se utiliza leche, limitar la cantidad (como en una cacerola sin vigilancia, la leche puede rebosar).
Escape por la base de la olla inox	Verificar que la junta de las cuchillas esté bien colocada. Verificar que el conjunto cuchillas esté bien bloqueado.
Escape de agua por debajo del asa de la olla inox.	Después de lavarla en el lavavajillas, dejar escurrir la olla, horizontalmente, al derecho, en el escurreplatos antes de volverla a colocar en su base para que el agua que haya podido infiltrarse en la doble pared se evacúe por un orificio previsto con este fin bajo el asa.
Olor del motor	En la primera utilización o en caso de sobrecarga, puede percibirse un ligero olor. Esto no representa ningún peligro y el olor desaparecerá después de varias utilizaciones. Dejar enfriar el motor 30 minutos antes de encenderlo de nuevo.
Mensaje «CERRAR LA TAPA»	La olla o la tapa no están correctamente bloqueadas. Falta el empujador grande de la cuba transparente.
Mensaje «CAMBIAR CUBA»	Reemplazar la olla inox por la cuba transparente o a la inversa.
Mensaje «SOBRECARGA MOTOR»	El aparato está equipado con un protector térmico para preservar el motor en caso de sobrecalentamiento: reducir la cantidad de ingredientes y /o reducir el tamaño de algunos trozos (para las cantidades máximas, ver pág. 54/59). Dejar enfriar el motor 30 minutos antes de encenderlo de nuevo.
Mensaje «ER1», «ER2» o «ER3», «Motor error», «Heater error», «NTC opened», «NTC shorted»	Ir a https://www.magimix.com/en/contact-us para contactar con la Asistencia Magimix.
Problema de visualización y/o pantalla bloqueada	Apagar y encender el aparato.
El aparato no calienta y/o no funciona	Verificar que el modo demostración está desactivado (ver pág.60).



El Cook Expert viene con un libro que contiene 300 recetas.

Entrantes, platos, postres, aperitivos, bebidas, platos para bebés, etc.
Este libro le servirá de base para comenzar con el Cook Expert.
Las recetas han sido probadas y validadas por Magimix. De ser necesario, el PDF está disponible en línea en la página internet.

En el libro adjunto, se encuentra una amplia variedad de recetas, desde el entrante hasta el postre. Mientras tanto, presentamos a continuación algunas recetas para familiarizarse con el aparato...

Ensalada Waldorf

Para 4 personas
2 manzanas «red delicious»
2 ramas de apio
8 cl de mayonesa con bastante limón
50 g de nueces en mitades
algunas hojas de lechuga

Lavar las manzanas y retirar las semillas. Lavar y retirar las hebras del apio. En la cuba transparente, instalar la cuba mediana y el disco cortar de 2 mm. Cortar las manzanas y el apio con el programa ROBOT. Reservar.
Preparar la mayonesa en la cuba pequeña (ver el libro de recetas).
Mezclar delicadamente los productos cortados con la mayonesa y añadir las nueces

Batido de yogur con frutos rojos

Para 4 personas
250 g de frambuesas
250 g de arándanos
2 yogures cremosos
2 vasos de leche
2 cucharadas de miel

Colocar la leche, el yogur y los otros ingredientes en la olla inox.
Activar el programa SMOOTHIE.
Degustar muy frío.

Pasta de frutas con ciruelas pasas

Para 4 personas
400 g de ciruelas pasas
230 g de azúcar

Colocar los ingredientes en la olla inox.
Poner en marcha el programa **EXPERTO, 40 segundos / velocidad 18 / 140° C**. Servir con un yogur al natural o queso fresco, por ejemplo.

El mundo Magimix

También puede encontrar todas nuestras recetas en la página Magimix y síganos en las redes sociales para estar al corriente en tiempo real de las nuevas recetas.

Además de los accesorios suministrados en la compra, Magimix propone a la venta numerosos accesorios opcionales para que se pueda hacer un uso más variado de su aparato.

BOL INOX



Cesta vapor XXL: 5,5L, es posible la cocción en varios niveles. Cuenta con un programa opcional dedicado (ver página 60).



Cuchilla amasar XL*: para realizar masas de leva en grandes cantidades

* Accesorios incluidos en el Cook Expert XL

BOLS TRANSPARENTS



Extra press XL: para extraer zumos de frutas y verduras.



Spiral expert: para realizar espaguetis, tagliateles o fusilis de verduras..



Cubitos y bastones: para realizar cubitos y bastones de frutas y verduras.



Kit cocina creativa: disco ondulado para tagliateles y juliana con su caja para guardarlos.

Además de otros 7 discos: parmesano, juliana, rebanador 6mm, rallador 6mm, para ondulados, tagliateles finos, tagliateles anchos.

Descubra la colección de libros

Disponibles a la compra.

Para mayor información, ir a page internet magimix, sección Cook Expert.

Para optimizar el uso del aparato o antes de llevarlo a reparar, invitamos:
a visitar nuestra página web (en particular nuestra sección FAQ o a consultar el modo de empleo para evitar un desplazamiento innecesario.

Si no reside en España, conéctese a www.magimix.com para encontrar un distribuidor local y saber cuál es la garantía aplicable a su producto.

Puede ponerse en contacto con Magimix por correo electronico :
info@magimix.es

Productos electrónicos o eléctricos al final de vida útil





La legislación europea prohíbe tirar productos electrónicos o eléctricos con los residuos domésticos. El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables. Debe llevarse a un punto de recolección adecuado. Para saber dónde encontrar dichos puntos de recolección, puede preguntarse al ayuntamiento o a un punto limpio. Las tiendas de electrodomésticos también reciben estos residuos.

El aparato ha sido fabricado con el mayor cuidado. En caso de que, a pesar de todo, se produzca un fallo, habrá que devolver el aparato al vendedor o a un servicio posventa autorizado de Magimix.

La lista de los reparadores autorizados está disponible en la página web de Magimix.

GARANTÍA CONTRACTUAL*

El aparato está garantizado por un periodo de 3 años, piezas y mano de obra incluidas, a partir de la fecha de compra.

También puede beneficiarse de una garantía del motor, por un periodo de 30 años*, al registrar su aparato en nuestra página web en un plazo de 3 meses después de la fecha de compra.

*30 años o 1000 horas de utilización del motor (ver «Ajustes» pág. 60). Atención, el tiempo de utilización del motor es distinto del tiempo de utilización total. Por ejemplo, para una sopa, la duración total de preparación es de aproximadamente 30 minutos pero el tiempo de utilización del motor es solo de 1 minuto.

Para beneficiarse de la garantía, hay que presentar el comprobante original de compra.

La garantía excluye los daños resultantes de una caída o golpe, un uso o mantenimiento incorrectos no conformes al modo de empleo, o al desgaste normal, del uso de detergentes agresivos, no adaptados a los artículos de plástico, de una inadecuación del producto con las normas y estándares locales como el voltaje, frecuencia eléctrica, el enchufe o cualquier otra especificiación local, eventos exteriores (incendio, inundación, etc.) o un uso profesional.

La garantía del fabricante cubre todos los costos de un producto reconocido defectuoso para volverlo a poner en conformidad con sus especificaciones originales, mediante la reparación, mano de obra y reemplazo de las piezas defectuosas. Magimix puede proponer un producto de sustitución en lugar de la reparación del producto defectuoso.

Las obligaciones de Magimix en el marco de esta garantía se limitan exclusivamente a esta reparación o este reemplazo.

Esta garantía es válida únicamente en los países de compra o en países en donde Magimix vende o da mantenimiento al mismo modelo con especificaciones técnicas idénticas.

Las ventajas de la garantía que propone Magimix no impide la aplicación de las reglas locales obligatorias cuando éstas sean más favorables.

*** para los países fuera de España, contactar al distribuidor local para conocer la garantía aplicable a su producto**

Istruzioni di sicurezza 67
L'applicazione 70
Dati tecnici 71
Presentazione generale 72
Avviamento 73
Quadro comandi 74
Navigazione 75
Programmi 77

La bacinella in metallo 78
La bacinella in metallo 78
Lama universale 79
Sbattitore 80
Cestello vapore 81
Cottura con il cestello vapore 82
Pulizia 83
Trucchi e consigli 84
Preparazioni con la bacinella inox 86

Le bacinelle trasparenti 87
Le bacinelle trasparenti 87
Coltello in metallo e mini coltello 88
Dischi 89
Pulizia 90
Preparazioni con le bacinelle trasparenti 91

Menu Impostazioni 92
Soluzione dei problemi 93
Le ricette 94
Gli accessori opzionali 95
Come contattarci 96
Garanzia 97

Avvertenza : Le istruzioni di sicurezza fanno parte integrante dell'apparecchio. Per la vostra incolumità, leggere con attenzione queste istruzioni prima di utilizzare il vostro nuovo apparecchio.

UTILIZZARE IL VOSTRO COOK EXPERT IN TUTTA SICUREZZA

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. Informare i bambini dei potenziali pericoli che derivano dalla produzione di calore/vapore, dalla condensa calda e dalle superfici che scottano. Una stretta sorveglianza s'impone se utilizzate il Cook Expert in presenza di bambini.

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano correttamente sorvegliati o se sono state loro impartite le istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e se i rischi sono stati presi in considerazione.

Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico. Gli utilizzi nei seguenti casi non sono coperti dalla garanzia: nelle cucine riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti di alberghi; di motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti di tipo agriturismo.

Unicamente in modalità vapore: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiamo almeno 8 anni, a condizione che sia sorvegliati e che abbiano ricevuto le istruzioni sull'utilizzo di questo apparecchio e che siano in grando di capire i potenziali pericoli. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare rischi di elettrocuzione.

Non mettere l'apparecchio sul fuoco o su un elemento elettrico, né a vicinanza né ancora meno in forno. Mantenere una distanza adeguata tra il Cook Expert e le fonti di calore esterne (cavo di alimentazione compreso).

Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno.

Non far funzionare l'apparecchio in modalità cottura se la bacinella è vuota.

Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere pulite con acqua e sapone o con prodotto per i piatti (ulteriori dettagli al paragrafo PULIZIA).

RISCHI CONNESSI ALL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Bisogna sempre prendere delle precauzioni manipolando le lame taglienti e molto affilate quando si vuota o si pulisce la bacinella.

- Non introdurre in alcun caso alimenti con le mani quando si usano i dischi. Utilizzare sempre il pressino.

- Non introdurre in alcun caso le mani o un utensile nella tramoggia o nei fori d'introduzione quando l'apparecchio è in funzione, per non rischiare gravi ferite e per non danneggiare l'apparecchio.

- L'uso di una spatola è consentito, ma unicamente quando l'apparecchio non è più in funzione.

- Assicurarsi che il coperchio del Cook Expert sia bloccato correttamente prima di avviare l'apparecchio.

- Non ostacolare il meccanismo di bloccaggio del coperchio, né la sua apertura.

- Non utilizzare un coperchio crepato, scheggiato, graffiato o che abbia subito un urto violento.

RISCHI DI SCOTTATURE: bacinella in metallo e programmi Cottura o esperto

Quando si utilizza l'apparecchio, alcuni pezzi possono raggiungere temperature elevate (le pareti in inox della bacinella, il coperchio, il tappo, i pezzi metallici sotto la bacinella, il cestello...) e di conseguenza provocare scottature.

Manipolare unicamente i pezzi di plastica freddi (ad es. le maniglie). La maniglia della bacinella in metallo è fissata con viti che si possono allentare con il tempo a causa del continuo riscaldamento e raffreddamento. Se si riscontra un allentamento, chiamare il servizio assistenza.

La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.

Dal vostro apparecchio può fuoriuscire del vapore che può provocare scottature.

Stare molto attenti se un liquido caldo viene versato nella preparazione perché può essere proiettato fuori improvvisamente a causa di un'improvvisa ebollizione.

Togliere la bacinella con precauzione per evitare che il contenuto possa fuoriuscire e scottarvi.

Prendere il tappo dalla parte centrale in plastica e il coperchio dalle sue maniglie.

Non far funzionare l'apparecchio se il coperchio, le guarnizioni del coperchio o del gruppo coltelli non sono montante correttamente. Altrimenti gli alimenti caldi possono essere proiettati e causare scottature.

L'apparecchio deve funzionare assolutamente con il tappo posto nel foro del coperchio, salvo indicazione contraria precisata nella ricetta.

Non riempire oltre il tratto indicante MAX.

INDUZIONE

Per gli utilizzatori di pacemaker e di dispositivi cardiaci impiantabili attivi:

Il funzionamento dell'apparecchio è conforma alle norme sulle perturbazioni elettromagnetiche in vigore ed è conforme alle esigenze di legge.

Per evitare le interferenze tra il vostro apparecchio e un pacemaker, bisogna che quest'ultimo sia progettato e regolato conformemente alla norma che lo riguarda. A questo proposito vi possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto alla normativa vigente. Per quanto riguarda quella dei pacemaker o di eventuali incompatibilità, potrete informarvi presso il fabbricante del pacemaker o presso il vostro medico curante.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente elettrica con messa a terra.

Non utilizzare prolunghe per alimentare l'apparecchio.

Un cattivo collegamento elettrico può causare elettrocuzioni.

Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.

Non lasciar pendere il cavo di alimentazione per evitare uno spostamento involontario e quindi una caduta del vostro Cook Expert. Evitare che il cavo vada a contatto con superfici calde.

- Spegnere sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo se lasciato senza sorveglianza e prima del montaggio, smontaggio o pulizia, del cambio di accessori o se si toccano le parti mobili.

SERVIZIO ASSISTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da una persona con simile qualifica per evitare qualisiasi pericolo.

Utilizzare il Cook Expert e i suoi accessori come li avete ricevuti al momento dell'acquisto. Non modificateli.

Non utilizzare il vostro robot né i suoi accessori se sono danneggiati.

L'utilizzo di pezzi non consigliati o non venduti dal fabbricante potrebbe provocare un incendio, scosse elettriche o ferite.

Non cercare in alcun caso di riparare il vostro Cook Expert da soli.

Un'applicazione dedicata al 100 %, gratuita ed evolutiva, disponibile per IOS e Androïd

Télécharger dans l'App Store

GET IT ON Google Play

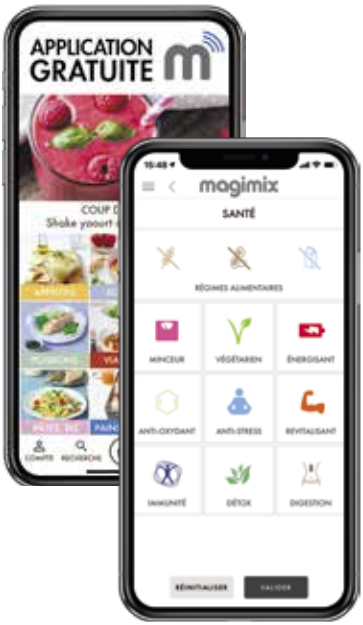


Apple

Android

Venite a far parte della nostra comunità Magimix!

Migliaia di ricette e numerose funzionalità per accompagnarvi in cucina giorno dopo giorno o per le grandi occasioni.



Un accompagnamento per i vostri primi utilizzi del Cook Expert

Attivate la «mia prima settimana» e scoprite le numerose possibilità che vi offre il vostro robot: 7 menu diversi che vi permetteranno di utilizzare i vari programmi e accessori del vostro robot. E se una ricetta proposta non vi soddisfa, potete sostituirla con un'altra.

Un supporto quotidiano

Organizzatevi semplicemente grazie alle funzionalità **i miei menu, la mia lista della spesa, i miei preferiti**... Adattate i vostri apporti nutritivi e definite i vostri regimi alimentari grazie ai filtri.

Preparate e adattate tutti i pasti della settimana a seconda delle vostre esigenze.

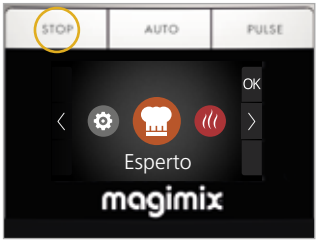
	COOK EXPERT	
Bacinelle	Inox : 3,5 L*(inox 18/10) Transparente : 3,6 L (0% BPA)	
Cestello vapore	Inox : 2,5 L (inox 18/10)	
Cottura Gamma di temperatura	Induction from 30 à 160°C Precision +/– 1°C	
Durata	da 5 s a 4 ore	
Velocità	0 1A 2A 3 à 18	scalda senza girare velocità intermittente per preparazioni molto delicate velocità intermittente per preparazioni delicate velocità continue progressive
Alimentazione	230-240 V, 50-60 Hz	

*Capacità totale

Il vostro apparecchio **si mette automaticamente in stand-by** dopo alcuni minuti d'inattività.
Premere un tasto qualsiasi per riaccendere il display.
Potete modificare il tempo di messa in stand-by da 5 a 30 minuti (si veda pagina 92).



Apparecchio in stand-by (< 0,5 W): display spento + spia rossa accesa.



Per anticipare la messa in stand-by, premere 2 s il pulsante Stop.



Spegnimento (0W): Spegnere con l'interruttore sul retro.

Manuale D'utilizzo

Consultate il nostro sito internet, il nostro canale Youtube o la nostra applicazione Magimix.

In complemento a questo manuale d'uso, troverete moltissimi video che vi permetteranno di familiarizzarvi rapidamente con il vostro Cook Expert.

Il video «unboxing» vi presenta il contenuto integrale del vostro pacco.

Questo manuale è evolutivo. É regolarmente aggiornato sul sito magimix.com alla rubrica Help & Contact.



Base motore



Bilancia



libro di ricette



Bacinella in inox
(dettagli da pagina 78 a 86)



Cestello vapore
+ vassoio



Frusta per
albumi



Spatola
2 in 1



Bacinelle trasparenti
(dettagli da pagina
87 a 91)



Mini bacinella
coltello piccolo



4 dischi



Coltello in metallo
+ protezione lame



spatola

Spatole adattate: ogni spatola è associata a una bacinella. Non utilizzare la spatola 2 in 1 con la bacinella trasparente e viceversa.

Messa in servizio

Porre il vostro Cook Expert su una superficie piana, distante da fonti di calore o spruzzi d'acqua e in grado di sostenere il peso del Cook Expert. Il vostro robot da cucina è fabbricato con materiali nobili e riciclabili come l'alluminio, il metallo e il vetro che offrono una grande stabilità all'apparecchio. Riservategli uno spazio sufficiente in modo che sia sempre accessibile senza doverlo spostare.

Evitare di metterlo sotto un mobile o una mensola perché il vapore prodotto può danneggiare gli elementi. Preferire un posto sicuro e lontano dal bordo sul piano di lavoro. Prima di usarlo per la prima volta, pulire tutti gli elementi con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti (si veda il capitolo pulizia alle pagine 83 e 90)

Avviamento



Collegare l'apparecchio e accenderlo.



Montare la bacinella scelta e farla girare verso destra.



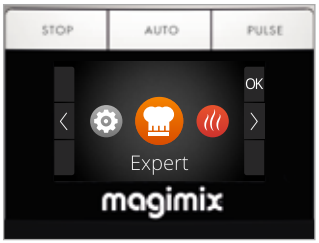
Posizionare l'accessorio se necessario.



Aggiungere gli ingredienti e chiudere il coperchio (farlo girare verso destra).



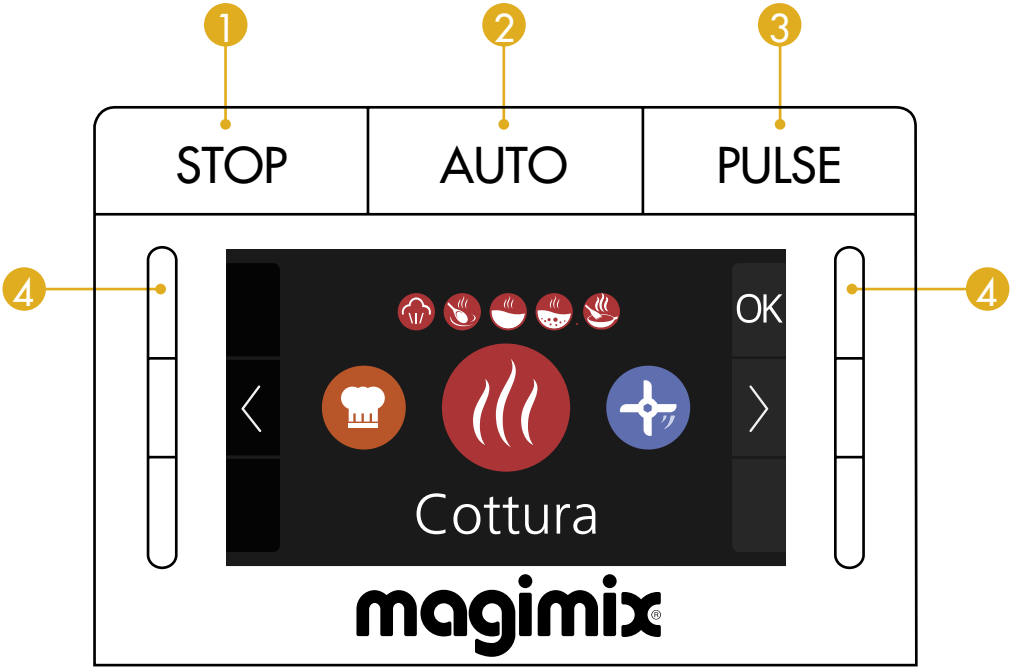
Mettere il tappo o il pressino (salvo indicazione contraria).



Scegliere e avviare il programma premendo il pulsante Auto.

Sicurezza: prima di aprire il coperchio, premere Stop e verificare sempre che le lame siano ferme. L'apparecchio può funzionare solo se la bacinella e il coperchio sono correttamente bloccati.

Bacinelle trasparenti: la manipolazione segue la stessa logica di quella in metallo. La presenza del pressino grande è obbligatoria per il suo funzionamento. Togliere il pressino grande per bloccare e sbloccare il coperchio..



1. STOP: arresto manuale del programma.

Permette anche uno stand-by manuale. Per questo effettuare una pressione continua di 2 s sul pulsante, una spia rossa si deve accendere.

Senza alcuna azione da parte vostra, l'apparecchio si mette in stand-by automaticamente dopo alcuni minuti d'inattività (modifica del tempo nelle Impostazioni, p. 92)

2. AUTO: avviamento. Premere questo tasto per avviare il programma.

3. PULSE: funzionamento a velocità massima in base alla velocità massima definita nel programma. Rilasciando la pressione su questo tasto, l'apparecchio si ferma automaticamente. Questa funzione permette di avere un controllo più preciso, lavorando a impulsi fin dall'inizio. Permette anche un risultato più omogeneo premendo questo pulsante alla fine della preparazione.

4. TASTI VERTICALI NERI: la funzione dei pulsanti varia a seconda degli elementi visualizzati sul display.

Modo risparmio energetico: vi consigliamo di spegnere sistematicamente il vostro apparecchio dopo ogni utilizzo. Se non lo fate, la messa in stand-by automatica dell'apparecchio permette di ridurre il consumo energetico (< 0,5 W)



Menù

1. Premere il pulsante 〈 o 〉 per scegliere il menù.
2. Premere OK per scegliere un sottomenù o per accedere direttamente ai parametri del menù selezionato.



Sottomenù

1. Premere il pulsante 〈 o 〉 per scegliere il sottomenù.
2. Premere AUTO per avviare direttamente il programma oppure su OK se volete modificare i parametri del programma selezionato.

Premere ⮌ per ritornare al menù precedente.



Impostazioni (tempo, velocità, temperatura)

Tranne il menù Esperto, tutti i meù sono gestiti da programmi automatici: premere il pulsante Auto per avviare il programma.

Le impostazioni si possono regolare completamente per il menù Esperto e, parzialmente per gli altri menù.

Si veda alla pagina seguente per una descrizione più dettagliata

Regolazione delle impostazioni (tempo, velocità, temperatura)



1. Premere il pulsante 〈 o 〉 per selezionare il parametro (evidenziato).

2. Premere rapidamente su — o + per regolare il parametro evidenziato.

Durante il programma, il tempo è conteggiato automaticamente.

Il termometro comincia a diventare rosso quando raggiunge la temperatura di 60°C. Potete in qualsiasi momento premere il pulsante Stop per interrompere il programma.

Premere Auto per riavviare il programma.

Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette un segnale acustico e si ferma automaticamente.

Il tempo viene visualizzato in minuti e poi in ore.

La durata massima programmabile dipende dalla velocità.

Ad esempio dalla velocità 14, la durata è limitata a 3 minuti.

La **temperatura massima** programmabile varia a seconda del tempo e/o della velocità voluta.

Ad esempio, alla velocità 0, la temperatura non può superare i 120°C.

In caso di cattiva visualizzazione, spegnere e riaccendere il robot.

Regolazioni: passare rapidamente dal parametro minimo a quello massimo premendo il tasto —.
Esempio: passare da 5 secondi a 4 ore premendo una volta il pulsante — .

Bacinella inox

Esperto

Modalità manuale. Vi permette di regolare tutti i parametri a vostro piacimento.

Cottura

Passato di verdura

Minestra vellutata

Stufato

Rosolare

Vapore

Vapore XXL*

Blender

Semifreddi

Ghiaccio tritato

Smoothie

Panetteria

Impasti/dolci

Albumi a neve

Pane /Brioche

Impasto XL*

Risciacquatura

Programma di risciacquatura (per la bacinella in metallo). Dura 50 secondi.

Bacinelle transparenti

Robot

Programma dedicato all'utilizzo delle bacinelle trasparenti.

tutte le ciotole

Ricette

Codice QR da leggere per essere inviati verso la pagina per scaricare l'applicazione

Regolazioni

Questo menù vi permette di personalizzare il vostro apparecchio: scelta della lingua, regolazione del suono, sistemi di sicurezza... si veda a pagina 92.

*Programmi opzionali per gli accessori

Il Cook Expert è un prodotto evolutivo. Recatevi sul sito Magimix, alla rubrica servizi per consultare l'ultimo manuale aggiornato.

LA BACINELLA IN METALLO



Tappo : deve essere messo sempre e bloccato, salvo indicazione contraria precisata nella ricetta.



Coperchio in vetro: si blocca in senso antiorario. Offre una visibilità a 360° all'interno della bacinella senza dover togliere il tappo. La tacca s'inserisce senza forzare nella parte superiore della maniglia della bacinella..

Guarnizione di tenuta del coperchio: verificare sempre che sia agganciata bene sul fondo del coperchio.



Beccuccio: rende più semplice servire le preparazioni.
Può anche essere utilizzato come **seconda maniglia** se necessario (fare attenzione di utilizzare un guanto da forno o una presina quando la bacinella è calda).

Bacinella in inox termica: si blocca in senso antiorario rispetto alla base.



Lama universale o Impasto XL* s'inserisce nella bacinella



Guarnizione lama: verificare che sia posizionata correttamente sotto la lama o il gancio da impasto



Dado:
da bloccare sotto la bacinella



Alcune brevi video esplicative sono disponibili sul canale Youtube di Magimix o sull'applicazione Magimix (rubrica «trucchi e astuzie») per illustrare il montaggio, la manipolazione o la pulizia dei vari elementi.

*accessorio opzionale

Montaggio del gruppo coltelli



Posizionare la guarnizione sul coltello.



Inserire il gruppo coltelli nel foro sul fondo della bacinella. Girare la bacinella mantenendo il coltello nel foro.



Posizionare il dado sulla base e bloccare a fondo con le mani o con il tappo.

Smontaggio del gruppo coltelli



Proteggere il piano di lavoro e girare la bacinella. Utilizzare il tappo per svitare il dado.



Girare in senso orario. In questo modo si libera la lama.



Togliere la guarnizione del coltello per pulirla. Attenzione, il resto del gruppo coltelli non è smontabile.

Pericolo di scottature: mettere sempre il tappo sul coperchio (salvo indicazione contraria), soprattutto quando mescolate alimenti caldi. Se incorporate alimenti durante una preparazione, premere sistematicamente su Stop, aggiungere gli ingredienti e riavviare l'apparecchio. Quando è caldo, prendere il tappo dalla parte in plastica centrale. Fare attenzione che il foro del tappo non sia bloccato oppure ostruito dall'interno da alimenti o dall'esterno (ad es. un canovaccio). Altrimenti si potrebbe creare una sovrapressione e il contenuto bollente rischierebbe di essere proiettato fuori.

Far raffreddare alcuni minuti la lama universale prima di procedere allo smontaggio.

Montaggio della guarnizione: verificare che la guarnizione sia posizionata bene e che il dado sia ben stretto. un serraggio effettuato male può provocare perdite e può danneggiare l'apparecchio.

Usura delle guarnizioni: esaminare regolarmente le guarnizioni. Se presentano tracce di usura, di danno o in caso di perdita, sostituirle immediatamente.

Bacinella e coperchio: assicuratevi che i bordi della bacinella siano sempre puliti. Esaminare regolarmente il coperchio. Sostituirlo senza attendere in caso di fessure, crepe o di urto violento.

Rispetto delle indicazioni: i livelli di riempimento della bacinella sono definiti per 0.5 L per la cottura a vapore e MAX per le altre preparazioni. Non superare le quantità massime consigliate.

Montaggio



Agganciare la frusta sul coltello universale.



Premere i 2 pulsanti per toglierla.



La parte superiore si può smontare per una pulizia approfondita.

Utilizzo

Albumi a neve: la bacinella deve essere pulita e ben asciutta (assolutamente non unta). Ricordatevi sempre di togliere il tappo.

Per ottenere albumi più voluminosi, utilizzare uova a temperatura ambiente e aggiungere un pizzico di sale. Avviare il programma **ALBUMI A NEVE** per ottenere albumi spumosi. Per albumi più «densi», avviare il programma **ALBUMI A NEVE, velocità 7.**

Panna montata: utilizzare sempre panna liquida intera (min. 35% di materia grassa). Mettere la panna e la frusta in frigorifero per almeno 30 minuti. Versare la panna e lo zucchero a velo nella bacinella.

Avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti e mezzo/velocità 7 (senza scaldare)**, senza tappo. La panna è ben montata quando si cominciano a vedere le tracce della frusta.

Sorbetto: alla fine del programma SEMIFREDDI, per un risultato più spumoso, montare la frusta e avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 6 (senza scaldare).**

Meringhe svizzere: Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella pulita e asciutta e avviare il programma **ALBUMI A NEVE, 10 minuti/velocità 5/50 °C**

Montaggio corretto della frusta: verificare che sia sempre agganciata bene sul coltello universale prima di avviare il programma per non danneggiarla.

Impostazioni massime: non utilizzare mai la frusta con il programma risciacquo, o in modalità a impulsi e non superare mai la velocità 7 né 110°C per non danneggiare la frusta..

Raffreddamento della bacinella : mettere del ghiaccio e avviare il programma GHIACCIO TRITATO. In seguito asciugare bene la bacinella.



Versare 0,5 L d'acqua nelal bacinella (fino al livello).



Posizionare il cestello vapore.



Aggiungere se necessario il vassoio vapore per un 2° livello



Selezionare il sottomenù VAPORE. Premere Auto per avviare il programma.



Utilizzare il manico della spatola per togliere il vassoio vapore.



Utilizzare il manico della spatola o una presina per togliere il cestello.

Se non avete più acqua nella bacinella, il robot emette un segnale acustico.

Per evitare che gli alimenti si attacchino, ungere il fondo del cestello vapore prima di posare i vostri ingredienti.

Per una cottura ottimale:

- non sovraccaricare il cestello e/o il vassoio per lasciar circolare il vapore;

- tagliare tutti gli ingredienti alle stesse dimensioni.

- Se utilizzate il vassoio, porre gli alimenti che richiedono un tempo di cottura più lungo sul fondo.

- Non superare la quantità di 0.5 litri d'acqua, in particolare per la cottura del pesce che può provocare schiuma.

Rischio di scottature: non avvicinatevi al vapore e manipolare i pezzi (bacinella, coperchio...) e gli alimenti caldi con precauzione. Non ostruire l'apertura del tappo (ad esempio con un canovaccio) o con alimenti presenti nella bacinella. Il vapore deve poter fuoriuscire per evitare un eccesso di pressione.

Vapore: non ostruire i fori del cestello per garantire una buona cottura degli alimenti.

COTTURA CON IL CESTELLO VAPORE

Ingrédienti	Quantità **Cook Expert**		
Filetti di pesce	600 g (4 filetti/spessore circa 2 cm)	20 min	100°C
Pavé di salmone	600 g (4 pavé)	25 min	100°C
Gamberi	500 g crudi non sgusciati	15 min	110°C
Petti di pollo	600 g (4 filetti)	25 min	110°C
Salsicce	4 tipo wurstel (bucate con una forchetta) 4 tipo luganega (bucate con una forchetta)	10 min 20 min	110°C
Asparagi	600 g	25 min	110°C
Broccoli	400 g solo le cime	25 min	110°C
Cavolfiore	500 g solo le cime	30 min	110°C
Zucchine	500 g tagliate a fettine	20 min	110°C
Spinaci	250 g freschi	15 min	110°C
Piselli	500 g surgelati	30 min	110°C
Porri	600 g tagliati a fettine	30 min	110°C
Mele	4 a spicchi	30 min	110°C
Riso	Max 300 g : in un recipiente in inox adattato al cestello vapore, mettere 1 volume di riso per 1 volume d'acqua	25 min	110°C
Carote	600 g tagliate a fettine	40 min	120°C
Fagiolini	400 g mondati	30 min	120°C
Patate	600 g/piccole intere (patate novelle) con la buccia o grosse sbucciate e tagliate a cubetti da 3 cm circa	35 min	120°C

Questi tempi di cottura sono dati a titolo indicativo per quantità ben definite, con acqua a temperatura ambiente (circa 20°C).
Possono variare a seconda dello spessore, della freschezza e della natura degli alimenti.
Verificare la cottura e prolungare i tempi se necessario.
Quando si cuociono diversi alimenti insieme, mettere prima gli alimenti che richiedono un tempo di cottura maggiore sul fondo e aggiungere quelli che richiedono meno cottura in un secondo tempo.

Risciacquo automatico

Per rendere più semplice la pulizia, utilizzare il programma Risciacquatura subito dopo aver finito la preparazione.

Versare 0.5 L d'acqua nella bacinella in inox con alcune gocce di sapone per i piatti. Chiudere il coperchio e il tappo e avviare il programma RISCIACQUATURA. Se la bacinella è molto sporca, potete aumentare la quantità d'acqua (senza superare il livello massimo) e/o aumentare la velocità.

Attenzione, togliere sempre la frusta prima di avviare il programma Risciacquatura.

Sciacquare sotto l'acqua corrente e procedere alla pulizia completa della bacinella e degli eventuali accessori.

Pulizia completa

Staccare sistematicamente la spina del vostro apparecchio e lasciatelo raffreddare se necessario.

Tenere il coperchio per una delle due maniglie e togliere la guarnizione con il manico della spatola 2 in 1 o con un cucchiaio. Non tirare i labbri della guarnizione (1).

Togliere anche la guarnizione del coltello universale o del gancio per impasto (vedi smontaggio a pagina 79). Pulire gli interstizi sotto le lame con uno spazzolino (2).

Tutti gli elementi (tranne il blocco motore) possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia un utilizzo troppo intenso del lavastoviglie è sconsigliato per la pulizia del vostro Cook Expert. In effetti i prodotti utilizzati con il lavastoviglie rischiano di aggredire il vostro apparecchio, di modificarne l'aspetto o di danneggiarlo a lungo termine. Per questo vi consigliamo di lavarlo a mano. Lavarlo semplicemente con acqua e sapone per i piatti, sciacquatelo e asciugatelo con cura prima di metterlo via.

Se utilizzate il lavastoviglie, posizionare la bacinella all'ingiù(3) con la maniglia verso il basso e lasciarlo scolare. Ciò permette all'acqua eventualmente entrata nella doppia parete della bacinella di fuoriuscire. Quando la bacinella è ben asciutta, rimetterla diritta prima di rimetterla sulla base. Per pulire la base, utilizzare uno straccio morbido inumidito e asciugarla con cura.



(1) Coperchio + guarnizione



(2) pulire bene sotto le lame



(3) Bacinella sempre all'ingiù nella lavastoviglie

Pulizia : non mettere in alcun caso il blocco motore sotto l'acqua. In caso d'infiltrazione d'acqua nell'apparecchio, chiamare il vostro servizio assistenza (si veda a pagina 96). Non utilizzare spugnette o prodotti abrasivi per pulire il coperchio. Pulire rapidamente i vari pezzi dopo l'utilizzo. Non lasciare gli elementi troppo a lungo in ammollo altrimenti rischiate di danneggiarli.

Odori tenaci: per evitare gli odori tenaci, lavare le guarnizioni in lavastoviglie. Non bloccare il tappo sul coperchio quando non utilizzate l'apparecchio.

Macchie: nel caso in cui il fondo sia davvero incrostato, utilizzare aceto bianco, lasciando a bagno se necessario. Si può anche utilizzare la parte della spatola che raschia (vedi pagina 85).

Pulizia della frusta: potete utilizzare uno scovolino per pulire l'interno della frusta.

Beccuccio / seconda maniglia: La bacinella in inox è dotata di un beccuccio per rendere più semplice la preparazione di alimenti liquidi. Può anche essere utilizzato come seconda maniglia. Attenzione, ricordatevi sempre di utilizzare un guanto da forno o una presina quando la bacinella è calda.

Sicurezza

Grande quantità: nell'ambito di una preparazione importante a temperature elevate (> 90°C), siate estremamente attenti al rischio di trabocco e quindi di scottatura. Rispettare le quantità massime consigliate. In caso di trabocco, fermare immediatamente la preparazione in corso.

Frullatura intensa e temperatura elevata: oltre i 60°C, non frullate a una velocità superiore a V15. Se dovete frullare alimenti caldi, aumentare la velocità in modo progressivo.

Utilizzo di materia grassa: potete aver bisogno di far rosolare i vostri alimenti. Le miscele di olio e d'acqua scaldate possono creare spruzzi che possono causare scottature. Per evitarle, non versate mai nella bacinella in inox materie grasse calde. Non far mai scaldare l'olio da solo; gli alimenti aggiunti nell'olio caldo creano schizzi che provocano scottature. Infine assicurarsi che gli accessori utilizzati siano ben asciutti.

Il caramello: quando preparate il caramello, manipolarlo con precauzione fino a che non è totalmente raffreddato.

Cottura

Tempi di cottura: possono variare a seconda della temperatura e delle dimensioni degli ingredienti, ma anche in base alla loro natura: ci vorrà più tempo, per cuocere una carota d'inverno che una carota in primavera. Verificare sempre la cottura e prolungare se necessario.

Cottura omogenea: tagliare gli ingredienti alle stesse dimensioni per garantire una cottura omogenea.

Latte: le preparazioni a base di latte tendono ad attaccare (come in una pentola). Utilizzare latte a temperatura ambiente anziché latte freddo che attacca di più.

Modalità STUFATO: non tagliare gli alimenti a pezzi troppo piccoli affinché resistano meglio alla cottura.

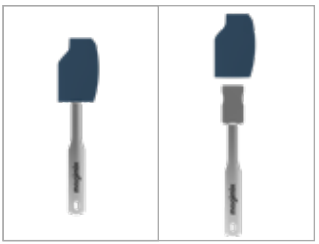
Preparazioni liquide (ad esempio preparazioni al curry): quando aggiungete gli ingredienti fragili (ad esempio pollo o gamberi), lasciarli cuocere a velocità 0 (modalità ESPERTO), così non si rovineranno.

Mantenere al caldo

2 ore: La bacinella termica permette di mantenere al caldo la vostra preparazione fino a 2 ore, senza consumo energetico.

Coperchio

Togliere il coperchio: per evitare di sporcare, verificare che il tappo sia bloccato bene, girare il coperchio immediatamente sopra la bacinella prima di posarlo all'ingiù.





Utilizzo della spatola 2 in 1

Spatola 2 in 1: una parte in silicone per mescolare gli alimenti e una parte in metallo per raschiare il fondo della bacinella, unicamente nel caso in cui la vostra preparazione si sia attaccata.

Sostituzione del coltello universale



L'utilizzo costante del vostro Cook Expert per tritare gli ingredienti duri provoca un'usura del coltello universale. Troverete a seguito le raccomandazioni per gli intervalli di sostituzione del coltello a seconda del vostro utilizzo della bacinella in inox.

Intensità d'utilizzo	Esempio d'utilizzo	Frequenza consigliata di sostituzione
Scarsa	ghiaccio tritato/semi tritati **molto raramente**	4 anni
Media	ghiaccio tritato/semi tritati **ogni tanto**	2 anni
Forte	ghiaccio tritato/semi tritati **quotidianamente**	6 mesi

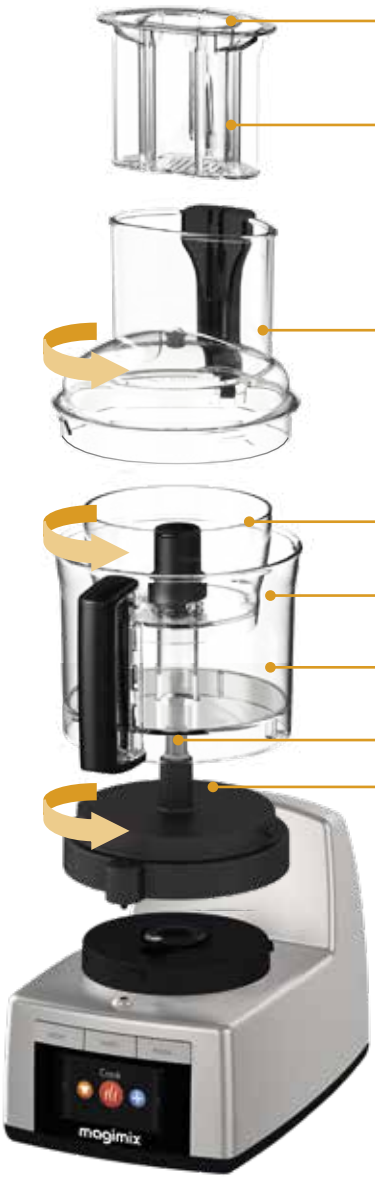
Troverete a seguito le capacità massime del Cook Expert rispetto alle impostazioni automatiche dei programmi. Per le preparazioni con il robot, consultare la pagina 91.

A seconda della quantità preparata, bisogna aumentare il tempo di cottura e/o di frullatura. Questo aumento non è sempre proporzionale rispetto al peso e dipende dalla natura degli ingredienti.

	Prog.	Sous Prog.	Utilisation	Accessoiry	Cap. Max.			
ESPERTO			Tritare le cipolle		600 g	2 min	13	-
			Frullare il formaggio grana		400 g [1]	1 min	15	-
			Realizzare zucchero a velo		200 g zucchero semolato	1 min	18	-
COTTURA			Minestra vellutata		2,5 l [2]		AUTO	
			Passato di verdura		2,5 l		AUTO	
			Stufato		2,5 l		AUTO	
			Vapore		vedi p.82		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Semifreddo[3]		400 g Frutta surglata		AUTO	
			Ghiaccio tritato[3]		300 g (15 to 20 cubes)		AUTO	
PANETTERIA			Pane (farina 00) Brioche (impasti lievitati)		0,8 kg [4] 0,6 kg [4]		AUTO	
			Pasta[3] Dolci		0,5 kg [4] 1,2 kg [4]		AUTO	
			Albumi a neve	+	1 to 6 albumi		AUTO	

[1] per un'efficacia ottimale, tagliare a cubetti di 2 cm
[2] per un'efficacia ottimale, tagliare a cubetti di 0,5 cm
[3] potete fermare il programma prima della fine non appena ottenete la consistenza voluta
[4] peso totale degli ingredienti

LE BACINELLE TRASPARENTI



Pressino dosatore graduato 250 ml

Doppio pressino: la presenza del pressino grande è obbligatoria per il funzionamento del robot. Togliere il pressino grande per bloccare e sbloccare il coperchio

Coperchio: indicazione del livello massimo da non superare

Mini bacinella: dotata di un coltello piccolo in metallo.

Bacinella media: ideata appositamente per essere utilizzata con i dischi.

Bacinella trasparente: bacinelal principale nella quale si posiziona il coltello in metallo.

Asse motore

Adattatore bacinella trasparente

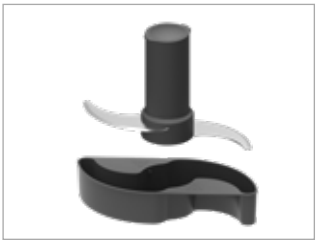
Sono disponibili brevi video sul canale Youtube di Magimix o sull'applicazione Magimix (rubrica «trucchi e astuzie») per spiegare il montaggio degli elementi.

Bloccaggio: L'apparecchio può funzionare solo se l'adattatore, la bacinella, il coperchio e il doppio pressino sono montati correttamente. Lo smontaggio si effettua in senso inverso.

L'utilizzo delle bacinelle trasparenti necessita sempre il montaggio dell'adattatore e della bacinella trasparente, qualsiasi ne sia l'utilizzo.

Bacinella trasparente e coltello in metallo

Utilizzarli quando volete tritare, fruillare, omogeneizzare preparazioni di medie o grandi dosi.



Conservare la protezione per mettere via il coltello.



Porre il coltello sull'asse motore.

Mini bacinella e coltello piccolo

Utilizzarli quando volete tritare, frullare, omogeneizzare preparazioni di piccole dosi.



Inserire bene la bacinella piccola sull'asse motore.



Porre il coltello piccolo sull'asse motore.

La bacinella piccola s'inserisce nella bacinella trasparente e nella bacinella media. Quest'ultima non è indispensabile per l'uso della mini bacinella.

Sicurezza: i coltelli sono molto taglienti. Prenderli sempre dalla parte centrale. Tenere la parte alta del coltello oppure toglierlo quando versate la preparazione. Manipolarli sempre con precauzione per evitare che cadano.

Coltello in metallo: per le grandi quantità, tagliare gli alimenti a cubetti di 2 cm.
Pulse : per la carne e il pesce, utilizzare il pulsante per controllare meglio il risultato.



Inserite la bacinella media in quella grande.



Montare la prolunga sull'asse motore.



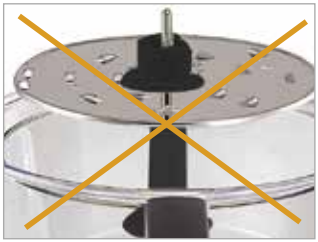
Scegliere il disco, ad es.: R/G 4 = grattugia 4 mm / E/S 2 = fettine 2 mm



Inserire il disco sulla prolunga



Fatelo girare per incastrarlo perfettamente.



Non metterlo all'ingiù.

La scritta «Top» nel centro del disco indica la parte che deve essere rivolta verso l'alto.

Rimane sempre una piccola quantità di scarto di frutta o di verdura sui dischi.

Per una qualità di taglio ottimale si consiglia di togliere gli scarti prima di un ulteriore utilizzo.



Disco per fettine



Dissco per grattugia



Disco per fettine

Alimenti duri: per evitare di danneggiare la lama del disco o il motore dell'apparecchio, evitare d'introdurre alimenti troppo duri o congelati, cioè che non possano essere forati con la punta di un coltello affilato. Se un pezzo di alimento duro (come una carota...) s'incastra nella lama del disco, fermare il robot, togliere il disco e togliere delicatamente l'alimento dalla lama.

Dischi: manipolarli sempre con estrema precauzione.

Pressini: per guidare gli alimenti, utilizzare unicamente questi pressini. Non introdurre alcun altro utensile nella tramoggia. Non premere troppo forte per non danneggiare l'apparecchio.

Verdure grandi / con buccia dura: premere dolcemente con il pressino.

Staccare sistematicamente la spina del vostro apparecchio prima di effettuare la pulizia.



Pulire subito dopo l'utilizzo



Coltello in metallo: utilizzare uno scovolino per pulire l'interno del coltello.



Blocco motore + adattatore: pulire con uno straccio umido e poi asciugare.

Potete lavare le bacinelle trasparenti e i loro accessori in lavastoviglie, ma un uso troppo intensivo del lavastoviglie è sconsigliato. In effetti i prodotti detergenti rischiano di aggredire il vostro apparecchio a lungo termine. Per mantenere intatto l'aspetto del vostro robot da cucina vi consigliamo di lavarlo a mano.

A seconda del tipo di lavaggio, rispettate le seguenti istruzioni per preservare il vostro apparecchio:

• Lavastoviglie: Mettere le bacinelle trasparenti nel vassoio superiore del lavastoviglie per evitare qualsiasi deformazione dovuta alle temperature eccessive e/o a una pressione degli altri utensili. Selezionare la temperatura più bassa (idealmente < 50°C) ed evitare il ciclo di asciugatura (in genere > 60°C).

• Lavaggio a mano: evitare di lasciare gli elementi immersi troppo a lungo con un detergente. Evitare i prodotti abrasivi (come il lato abrasivo di una spugnetta).

• Detergenti: verificare sui consigli d'utilizzo la loro compatibilità con gli articoli di plastica.

- Alcuni pezzi in plastica si possono scolorare leggermente con il passare del tempo. Si tratta unicamente di un'alterazione estetica, senza pericolo per la salute né per il buon funzionamento dei pezzi in questione

Blocco motore: non passarlo in alcun caso sotto l'acqua.
Coltelli e dischi: manipolare sempre con precauzione.
Coperchio e bacinelle: non utilizzare mai spugnette/prodotti abrasivi per la pulizia.

Dischi, coltelli e altri pezzi metallici: non lasciarli immersi nell'acqua, asciugarli bene dopo averli lavati per evitare i segni di ossidazione (che in ogni caso non alterano la qualità delle lame).
Colorazione: alcuni alimenti come la carota colorano la plastica. Utilizzare uno scottex imbevuto di olio vegetale per attenuare questa colorazione.
Agrumi: sciacquare immediatamente le bacinelle e il coperchio quando sono stati a contatto con gli agrumi.

PREPARAZIONI CON LE BACINELLE TRASPARENTI

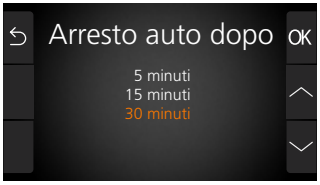


	Menù.	Utilizzo	Accessorio	Cap. Maxi	
ROBOT		Maionese		300 ml olio	
		Preparare salse dip aperitive, salse		1 grande bacinella	
		Affettare (zucchine,...)	E2 E4	1,4 kg	
		Grattugiare (carote,...)	R2 R4	1,4 kg	
		Tritare la carne		1 kg	tagliato a cubetti da 2 a 3 cm
		Tritare le erbe		Un mazzo di prezzemolo (100g)	avato e asciugato
		Tritare pesce		1 kg	
		Frantumare noci		250 g	20 secondi

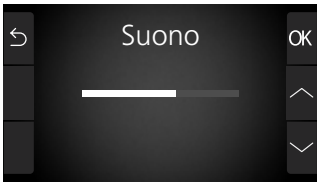
Fettine/grattugie lunghe: tagliare gli alimenti nel senso della lunghezza della tramoggia grande e mettere i pezzi orizzontalmente, senza superare il livello massimo.
Alimenti morbidi: premere molto dolcemente per non schiacciarli.
Salame: utilizzare la tramoggia piccola.
Formaggio: se è di pasta dura, grattugiare/affettare a temperatura ambiente. Se è di pasta meno dura, si consiglia di tagliarlo freddo.
Tramoggia grande: per la frutta e la verdura tonda o a pezzi grossi. Può funzionare solo se il pressino grande è sotto il livello massimo.
Tramoggia piccola: per frutta e verdura di piccole dimensioni. Per grattugiare, mettere la frutta o la verdura distese. Per ottenere rondelle, mettere gli alimenti lunghi verticali.
Coltello in metallo: per la carne e il pesce, mettere in congelatore fino a che non s'indurisce al tocco ma si può infilzare facilmente con la punta di un coltello.

Selezionando il menù Impostazioni, potete accedere a una lista di parametri per personalizzare il vostro apparecchio.

Personalizzare il vostro apparecchio



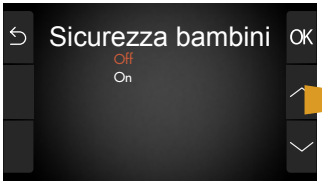
Scegliere il tempo di stand-by automatico



Regolare l'intensità del segnale acustico alla fine della preparazione.



Scegliere i programmi per gli accessori opzionali.



Regola l'utilizzo. Dopo averlo attivato, lo schermo si blocca in stand-by.



Premere alcuni secondi sul pulsante nero affianco al lucchetto per sbloccare.



Regola l'utilizzo. Se attivata, bisogna sbloccare manualmente per frullare le preparazioni calde.



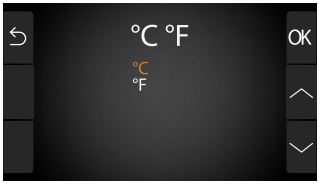
Leggere il codice QR per accedere al libretto d'istruzioni sul vostro cellulare o tablet.



Scegliere il menu che volete vedere apparire all'accensione.



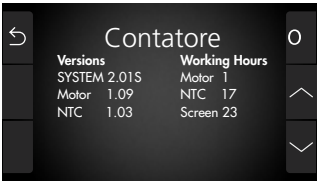
Scegliere la vostra Lingua



Scegliere come volete visualizzare i gradi: celsius o farenheit.



Unicamente per gli apparecchi da dimostrazione nei negozi. Se attivata, il robot non scalda e non frulla. Scorre solo il tempo



Informazioni utili per il Servizio Assistenza

Ritrovate ancora più consigli nella nostra rubrica domande-risposte sul notro sito internet.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Verificare che sia collegato bene. Mettere l'interruttore su 1
Perdita sul coperchio di vetro	Verificare che la guarnizione sia messa bene. Verificare che la guarnizione non sia rovinata. Se avete utilizzato latte, limitate la quantità (come in una pentola, senza sorveglianza, il latte pûò fuoriuscire).
Perdita alla base della bacinella in metallo	Verificare che la guarnizione delle lame sia posizionata bene. Verificare che il gruppo coltelli sia bloccato bene.
Perdita d'acqua alla base della maniglia della bacinella in metallo	Dopo aver lavato la bacinella, lasciare asciugare la bacinella diritta sullo scolapiatti prima di rimetterla sulla base: l'acqua eventualmente infiltrata nella doppia parete sarà evacuata da un foro previsto appositamente sotto la maniglia.
Odore motore	La prima volta che utilizzate l'apparecchio o in caso di sovraccarico, si può sentire un leggero odore. Non rappresenta alcun pericolo, questo odore deve scomparire dopo alcuni utilizzi dell'apparecchio. Lasciar raffreddare il motore 30 minuti prima di riavviarlo.
Visualizzazione «CHIUDI COPERCHIO»	La bacinella o il coperchio non sono bloccati correttamente. Il pressino grande della bacinella trasparente è fuori posto.
Visualizzazione «CAMBIA BACINELLA»	Sostituire la bacinella in metallo con la bacinella trasparente o viceversa.
Visualizzazione «SOVRACCARICO MOTORE»	Il vostro apparecchio è dotato di una protezione termica per proteggere il motore in caso di surriscaldamento: ridurre la quantità d'ingredienti e/o ridurre le dimensioni di alcuni pezzi (per le quantità massime, si veda a pagina p 86/91). Lasciar raffreddare il motore 30 minuti prima di riavviare l'apparecchio.
Visualizzazione «ER1», «ER2» o «ER3»	Visitare il sito Web per contattare l'assistenza Magimix.
Problema di visualizzazione e/o display bloccato	Spegnere e riaccendere l'apparecchio.
L'apparechio non scalda e/o non gira	Verificare che la modalità dimostrazione sia disattivata (vedere pagina 92).

Troverete un'ampia scelta di ricette dall'antipasto al dessert all'interno del libro incluso. Nel frattempo, vi proponiamo qualche ricetta per iniziare a familiarizzare con il vostro apparecchio...

Insalata Waldorf

Per 4 persone
2 mele «red delicious»
2 coste di sedano
8 cl di maionese al limone
50 g di gherigli di noce
alcune foglie di lattuga

Lavare le mele e togliere i semi. Lavare e togliere i fili delle coste di sedano se necessario.
Nella bacinella trasparente, introdurre la bacinella media e il disco per fette da 2 mm. Tagliare a fette le mele e il sedano con il programma **ROBOT**. Mettere da parte.
Preparare la maionese nella mini bacinella (si veda il libro di ricette).
Mescolare le fettine delicatamente con la maionese e aggiungere i gherigli di noce.

Shake yaourt aux fruits rouges

Per 4 persone
250 g di lamponi
250 g de mirtilli
2 yogurt cremosi
2 bicchieri di latte
2 cucchiaini di miele

Mettere il latte, lo yogurt e tutti gli altri ingredienti nella bacinella in metallo.
Avviare il programma **SMOOTHIE**.
Servire ben fresco.

Pâte de fruit aux pruneaux

Per 4 persone
400 g di prugne
230 g di zucchero

Mettere gli ingredienti nella bacinella in metallo.
Avviare il programma **ESPERTO, 40 secondi / velocità 18 / 140° C.**
Da servire con uno yogurt bianco o uno yogurt alla greca.

Potete anche ritrovare tutte le nostre ricette sul sito Magimix e seguirci sui social network per essere al corrente delle ultime novità.



Oltre agli accessori forniti al momento dell'acquisto, Magimix propone alla vendita numerosi accessori in opzione per estendere l'uso del suo robot che cucina.

LA BACINELLA IN METALLO



Cestello vapore XXL: 5,5L, possibilità di cottura su più livelli.
Un programma opzionale è dedicato a questo accessorio (si veda pagina 92).



Impasto XL*: per realizzare impasti in grandi quantità

* Accessorio compreso nel Cook Expert XL

LE BACINELLE TRASPARENTI



L'extra press XL: per estrarre succhi di frutta e verdura.



Spiral expert: per realizzare spaghetti, tagliatelle e bastoncini di frutta e verdura.



Cubetti e bastoncini: per realizzare cubetti e bastoncini di frutta e verdura



Scatola cucina creativa: disco ondulato, tagliatelle e julienne con una scatola per la sistemazione degli accessori

E altri 7 dischi in opzione: grana, julienne, fettine 6mm, grattugia 6mm, tagli ondulati, tagliatelle sottili, tagliatelle larghe.

Per ottimizzare l'utilizzo del vostro apparecchio e/o prima di portarlo in riparazione, vi esortiamo a
- visitare il nostro sito internet
- fare riferimento al manuale d'istruzioni per evitare di spostarvi inutilmente.

ITALIA

Recatevi su www.magimix.it/servizi

MAINO CARLO SRL Servizio clienti
Via G.Piazzi, 1
20159 Milano

02 6686294
info@mainocarlo.it

SUISSE

Recatevi su l'Assistenza Magimix www.magimix.com/ch-it/services

Magimix Service consommateurs
Suisse
Schwarz Kichten Selection SA
67 route de Montena
CH-1728 Rossens.

022 341 26 55

Se volete trovare il vostro distributore locale e consocere la garanzia applicabile al vostro prodotto, ma non abitate in Italia o Svizzera.
Recatevi su www.magimix.com/services

Prodotti elettronici o elettrici in fin di vita



La legislazione europea vieta di gettare prodotti elettronici o elettrici con i rifiuti domestici.

Il vostro apparecchio contiene diversi materiali riciclabili. Deve quindi essere portato in un centro di raccolta adatto.

Per conoscere i centri di raccolta disponibili, contattare il municipio o la discarica del vostro comune. Anche i negozi di elettrodomestici sono dei centri di raccolta.

Il vostro apparecchio è stato fabbricato con la più grande cura. Nel caso in cui dovesse presentare nonostante tutto un difetto, dovete restituirlo al vostro rivenditore o a un centro assistenza autorizzato Magimix.
L'elenco dei centri riparazione qualificati è disponibile sul sito internet Magimix.

GARANZIA CONTRATTUALE*

Il vostro apparecchio è garantito 3 anni per i pezzi e la manodopera dalla data di acquisto. Potete anche beneficiare della garanzia di 30 anni* sul motore registrando il vostro robot sul nostro sito entro 3 mesi dalla data di acquisto.

*30 anni o 1000 ore di utilizzo del motore (si veda "Impostazioni" a p. 92). Attenzione, il tempo d'utilizzo del motore è diverso dal tempo di utilizzo totale. Ad esempio, per una minestra, la durata totale di preparazione è di circa 30 minuti, ma il tempo di utilizzo del motore è solo di 1 minuto.

Per poter beneficiare delle nostre garanzie, dovete presentare la fattura di acquisto originale o lo scontrino di cassa.

Questa garanzia esclude i danni causati da cadute o urti, da un'errata manipolazione o manutenzione, non conformi al libretto d'istruzioni, da un'usura normale, dall'uso di detergenti aggressivi non adatti agli articoli in plastica, da un mancato adeguamento del prodotto alle norme locali come la tensione diversa da quella indicata sulla targhetta segnaletica, la frequenza elettrica, la presa o qualsiasi altra norma locale, da eventi esterni (incendio, inondazione, ...), da un uso professionale.

La garanzia del fabbricante copre tutti i costi di ripristino di un prodotto riconosciuto difettoso per farlo tornare conforme alle sue specifiche d'origine, mediante una riparazione, manodopera ed eventuale sostituzione di pezzi difettosi. Magimix può proporre un prodotto sostitutivo al posto della riparazione del prodotto difettoso.

Gli obblighi di Magimix nell'ambito di questa garanzia si limitano esclusivamente a questa riparazione o sostituzione.

Questa garanzia è valida unicamente nel paese di acquisto o in altri paesi in cui Magimix vende o garantisce la manutenzione dello stesso modello con specifiche tecniche identiche. I vantaggi della garanzia proposta da Magimix non ostacolano le regole locali obbligatorie quando queste ultime sono più favorevoli.

***per paesi che non siano l'Italia e la Svizzera, contattare il distributore locale per conoscere la garanzia applicabile al vostro prodotto.**

Sicherheitshinweise 99
App 102
Technische Daten 103
Beschreibung 104
Inbetriebnahme 105
Bedienfeld 106
Menüsteuerung 107
Programme/Menüs 109

Metallschüssel. 110
Metallschüssel 110
Universalmesser 111
Rührbesen 112
Dampfgaraufsatz 113
Garen mit dem Dampfgaraufsatz 114
Reinigung 115
Tipps und Ratschläge 116
Verwendung der Metallschüssel 118

Durchsichtige Schüsseln. 119
Durchsichtige Schüsseln 119
Metallmesser und kleines Messer 120
Scheiben 121
Reinigung 122
Verwendung der durchsichtigen Schüsseln 123

Einstellungen 124
Was tun, wenn...? 125
Rezepte 126
Optionales zubehör 127
Kontakt 128
Ihre Garantie 129

Wichtiger Hinweis: Die Sicherheitshinweise gehören zum Gerät. Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie sie vor dem Gebrauch Ihres neuen Geräts aufmerksam durchlesen und stets in Reichweite haben.

SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTS

- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

Kindern die Gefahren erklären, die sich aus Hitze und Dampf sowie aus heißem kondensierenden Wasserdampf und heißen Flächen ergeben können.

Eine aufmerksame Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn Sie den Cook Expert in der Nähe von Kindern verwenden.

- Das Gerät kann von Personen mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen, die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und sie verstehen, welche Gefahren sich daraus ergeben.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind, auf Bauernhöfen, durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.

- Nur beim Dampfgaren: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und sie verstehen, welche Gefahren sich daraus ergeben. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, außer wenn diese mindestens 8 Jahre alt sind und von einer erwachsenen Person beaufsichtigt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, die unter 8 Jahre alt sind.

- Das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Das Gerät nicht auf einen Gasbrenner oder ein elektrisches Heizelement und nicht in deren Nähe oder in einen warmen Backofen stellen. Zwischen Cook Expert (einschl. Netzkabel) und externen Wärmequellen eine angemessene Entfernung einhalten.

- Das Gerät niemals im Freien benutzen.

- Niemals das Programm Garen verwenden, wenn die Schüssel leer ist.

- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Flächen müssen mit Wasser und Seife oder Spülmittel gereinigt werden (mehr dazu im Kapitel REINIGUNG).

GEFAHREN BEIM GEBRAUCH

Bei der Handhabung der scharfen Klingen besondere Vorsicht walten lassen, wenn die Schüssel leer ist und während des Reinigens.

- Bei der Verwendung der Scheiben niemals Zutaten mit der Hand einfüllen. Immer den Stopfer verwenden.

- Nie die Hände oder einen Gegenstand in den Einfüllschacht oder in die Einfüllöffnungen stecken, wenn das Gerät in Betrieb ist, um schwere Verletzungen zu vermeiden und das Gerät nicht zu beschädigen.

- Die Verwendung eines Spatels ist gestattet, aber nur wenn sich das Gerät nicht mehr in Betrieb befindet.

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts darauf achten, dass der Deckel des Cook Expert korrekt verriegelt und sauber ist.

- Niemals versuchen, den Ver- bzw. Entriegelungsmechanismus des Deckels zu umgehen.

- Niemals einen Deckel verwenden, der gesprungen, angeschlagen oder zerkratzt ist oder einer starken Erschütterung ausgesetzt war.

VERBRENNUNGSGEFAHR: Metallschüssel und Programme „Garen“ und „Experte“

- Beim Gebrauch des Geräts erreichen manche Bestandteile hohe Temperaturen (Edelstahlwand der Schüssel, Deckel, Kappe, Metallteile an der Unterseite der Schüssel, Dampfgaraufsatz usw.). Sie können Verbrennungen verursachen. Ausschließlich die kalten Bestandteile aus Kunststoff (z. B. Griffe) anfassen. Der Schüsselgriff ist mit Schrauben befestigt, die sich aufgrund der wiederholten Erwärmung und Abkühlung der Befestigung mit der Zeit lockern können. In diesem Fall den Kundenservice anrufen.

Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden.

Aus Ihrem Gerät kann Dampf austreten, der zu Verbrühungen führen kann.

Beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in die Küchenmaschine besonders vorsichtig vorgehen, da diese aufgrund plötzlichen Aufkochens aus dem Gerät austreten können. Die Schüssel vorsichtig herausnehmen, um zu vermeiden, dass der Inhalt überläuft oder herausspritzt.

Die Deckelkappe an ihrem zentralen Teil aus Kunststoff und den Deckel an seinen Griffen handhaben.

Das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Deckel, die Deckeldichtungen und das Universalmesser korrekt eingesetzt wurden. Ansonsten können Lebensmittel herausgeschleudert werden und Verletzungen verursachen.

Das Gerät ausschließlich mit der in der Öffnung des Deckels eingesetzten Kappe verwenden, außer wenn im Rezept ausdrücklich etwas Anderes angegeben wird.

Die Markierung MAX nicht überschreiten

INDUKTION

Für Träger von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten:

Der Betrieb des Geräts stimmt mit den Normen für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) überein und entspricht damit strikt den gesetzlichen Auflagen.

Um störende Einflüsse Ihres Gerätes auf einen Herzschrittmacher zu vermeiden, muss dieser in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Gesetzgebung konzipiert und eingestellt sein. In diesem Hinblick können wir Ihnen nur die Übereinstimmung unseres Produkts mit der einschlägigen Gesetzgebung garantieren. Informationen über die Übereinstimmung des Herzschrittmachers oder eventuelle Unverträglichkeiten erhalten Sie bei seinem Hersteller oder bei Ihrem Arzt.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Zur Stromversorgung des Geräts kein Verlängerungskabel verwenden.

- Bei einem fehlerhaften elektrischen Anschluss besteht Stromschlaggefahr.

Darauf achten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Gerätespannung der Netzspannung Ihrer Wohnung entspricht.

Das Stromkabel nicht herunterhängen lassen, um zu verhindern, dass Ihr Cook Expert unfreiwillig verschoben wird oder herunterfällt. Das Stromkabel nicht mit heißen Flächen in Kontakt kommen lassen.

Wenn das Gerät nicht überwacht wird, vor dem Einsetzen, Herausnehmen oder Austauschen von Zubehörteilen, vor dem Reinigen und vor dem Handhaben von Teilen, die sich während des Betriebs bewegen, den Netzstecker immer aus der Steckdose ziehen.

KUNDENSERVICE

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Den Cook Expert und sein Zubehör ausschließlich so verwenden, wie Sie ihn beim Kauf erhalten haben. Nehmen Sie keine Veränderungen daran vor.

Ihre Küchenmaschine und ihr Zubehör niemals verwenden, wenn sie beschädigt sind.

Der Gebrauch von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller verkauft oder von ihm empfohlen werden, kann zu Brand, Stromschlag und Verletzungen führen.

- Versuchen Sie niemals ihren Cook Expert selbst zu reparieren.

Kostenlose und regelmäßig aktualisierte App, verfügbar für iOS und Android.

Télécharger dans l'App Store

GET IT ON Google Play



Apple

Android

Schließen Sie sich der Magimix Community an!

Tausende Rezepte und zahlreiche Funktionen begleiten Sie im Alltag in der Küche oder bei großen Anlässen.



Eine Begleitung zum Kennenlernen Ihres Cook Expert

Damit Sie die zahlreichen Möglichkeiten, die Ihre Küchenmaschine bietet, entdecken, können Sie „Meine 1. Woche" aktivieren. Darin erhalten Sie Vorschläge für 7 Menüs an den 7 Tagen der Woche, um die unterschiedlichen Programme und Zubehörteile auszuprobieren. Natürlich können Sie jederzeit ein Rezept durch ein anderes ersetzen..

Zahlreiche Funktionen

Planen Sie ganz einfach mit den Funktionen MEINE MENÜS,, MEINE EINKAUFSLISTE, MEINE FAVORITEN usw. Mithilfe der Filter können Sie ihre Nährstoffaufnahme und Ihre Diäten einstellen.

Je nach Lust und Laune lässt sich das Menü für die ganze Woche zusammenstellen.

	COOK EXPERT
Schüsseln	Edelstahl : 3,5 Liter* (Edelstahl 18/10) Durchsichtig: 3,6 Liter (BPA-frei)
Dampfgaraufsatz	Edelstahl: 2,5 Liter (Edelstahl 18/10)
Garmethode Temperaturbereich	Induktion 30 bis 160 °C Genauigkeit +/- 1 °C
Betriebsdauer	5 Sek. bis 4 Std.
Geschwindigkeiten	0 : Erhitzen ohne Drehen 1A : langsames Drehen mit Unterbrechungen für sehr empfindliche Zubereitungen 2A : langsames Drehen mit Unterbrechungen für empfindliche Zubereitungen 3 bis 18 : stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit
Stromversorgung	230-240 V, 50-60 Hz

* Gesamtes Fassungsvermögen

Ihr Gerät **stellt sich automatisch auf Standby,** sobald es während einiger Minuten nicht verwendet wurde.
Um das Display wieder einzuschalten, reicht ein Druck auf eine beliebige Taste. Sie können das Umschalten auf Standby von 5 bis 30 Minuten einstellen (siehe Seite 124).



Gerät in Standby (< 0,5 W): Display ausgeschaltet + rote Leuchtanzeige eingeschaltet.



Um das Umschalten auf Standby vorwegzunehmen, drücken Sie 2 s auf STOP.



Ausschalten (0 W): Den Schalter auf 0 stellen.

Wir empfehlen Ihnen nach jedem Gebrauch das Gerät auszuschalten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Besuchen Sie unsere Website, unseren YouTube-Kanal oder unsere Magimix-App.
Als Ergänzung zu dieser Bedienungsanleitung finden Sie dort zahlreiche Videos, anhand derer Sie Ihren Cook Expert rasch kennen lernen werden.
Im Video „Unboxing" erfahren Sie alles über den Inhalt der Geräteverpackung.

Die vorliegende Anleitung wird ständig überarbeitet und auf der Website von Magimix (Rubrik Help & Contact) regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht.

BESCHREIBUNG



Basismotor



Waage



Rezeptbuch



Metallschüssel
(siehe S 110 bis 118)



Dampfgaraufsatz
+ platte



Rührbesen



Spatel
2 in 1



Durchsichtige Schüsseln
(siehe S 119 bis 123)



Kleine Schüssel
+ kleines Messer



4 Scheiben



Metallmesser
+ klingenschutz



Spatel

Verschiedene Spatel: Jeder Spatel gehört zu einer bestimmten Schüssel. Den Spatel für die Metallschüssel nicht in den durchsichtigen Schüssel verwenden und umgekehrt

INBETRIENAHME

Ihren Cook Expert auf eine ebene und für sein Gewicht ausreichend stabile Fläche stellen, abseits von Wärmequellen und Spritzwasser. Die Küchenmaschine enthält hochwertige und wiederverwertbare Werkstoffe wie Aluminium, Metall und Glas, die ihr eine große Stabilität verleihen. Für ausreichend Platz sorgen, damit das Gerät jederzeit leicht zugänglich ist, ohne bewegt werden zu müssen.

Einen Platz unter einem Schrank oder unter einem Regal vermeiden, da diese durch den entstehenden Dampf beschädigt werden könnten. Ebenfalls eine Stelle in der Nähe des Rands der Arbeitsfläche vermeiden. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen (siehe REINIGUNG S. 115 bis 122)

BETRIEB



Gerät anschließen und einschalten



Gewünschte Schüssel einsetzen. In Pfeilrichtung drehen.



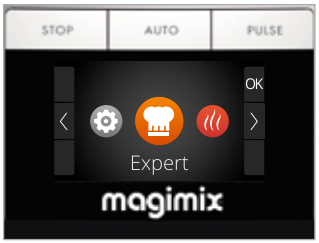
Posizionare l'accessorio se necessario.



Zutaten einfüllen und Deckel schließen (in Pfeilrichtung drehen).



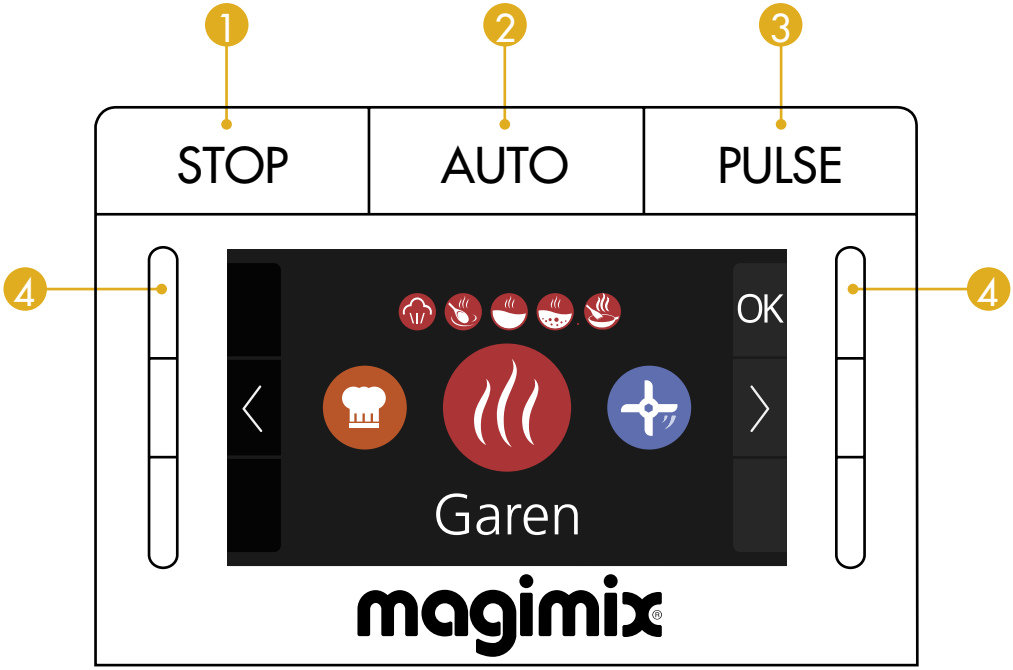
Kappe oder Stopfer einsetzen (falls nicht anders angegeben).



Programm wählen und durch Drücken auf AUTO starten.

Sicherheit: Vor dem Öffnen des Deckels auf STOP drücken und sich vergewissern, dass das Messer zum Stillstand gekommen ist. Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schüssel und der Deckel korrekt verriegelt sind.

Durchsichtige Schüsseln: la manipolazione segue la stessa logica di quella in metallo. La presenza del pressino grande è obbligatoria per il suo funzionamento. Togliere il pressino grande per bloccare e sbloccare il coperchio..



1. STOP: manuelles Stoppen des Programms

Ebenfalls zum manuellen Einschalten des Standby-Betriebs. Dazu 2 Sekunden die Taste drücken, bis ein rotes Licht aufleuchtet. Ohne Ihr Einwirken schaltet das Gerät automatisch nach ein paar Minuten ohne Betrieb in den Standby-Betrieb (Einstellen der Dauer in „Einstellungen“ S. 124)

2. AUTO: Starten. Zum Starten des Programms diese Taste drücken.

3. PULSE: Betrieb mit maximaler im entsprechenden Programm vorgesehenen Geschwindigkeit. Beim Loslassen der Taste stoppt das Gerät automatisch. Diese Funktion ermöglicht Ihnen eine genaue Kontrolle der Verarbeitung, indem Sie sie von Anfang an verwenden, aber auch eine noch cremigere Beschaffenheit, indem Sie sie am Ende der Verarbeitung verwenden.

4. SCHWARZE SENKRECHTE TASTEN: Die Funktion der Tasten wechselt je nach den auf dem Display angezeigten Angaben.

Stromsparmodus: Wir empfehlen das Gerät nach jedem Gebrauch auszuschalten. Ansonsten verbraucht das Gerät im Standby-Betrieb sehr wenig Strom (< 0,5 W).



Hauptmenüs

1. Mit den Tasten < oder > das Hauptmenü wählen.
2. Auf OK drücken und ein Untermenü auswählen oder direkt die Einstellungen im Hauptmenü vornehmen.



Untermenüs

1. Mit den Tasten < oder > das Untermenü wählen.
2. Auf AUTO drücken, um das Programm zu starten, oder auf OK drücken, um die Einstellungen des Programms zu ändern.

Auf . ⮌ drücken, um zu den Menüs zurückzugelangen



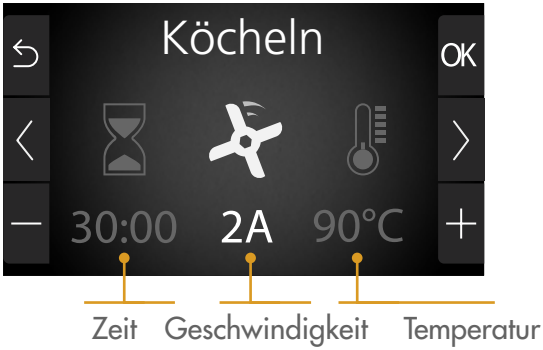
Einstellungen (Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur)

Außer im Hauptmenü „Experte“ sind in allen Menüs die Einstellungen vorprogrammiert: auf AUTO drücken, um das Programm zu starten.

Die Einstellungen können im Hauptmenü „Experte“ frei gewählt und in den anderen Menüs mit Einschränkungen geändert werden.

Genaueres erfahren Sie auf der folgenden Seite.

Einstellungen (Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur)



1. Den einzustellenden Wert durch Drücken der Taste < oder > auswählen (er leuchtet auf).
2. Den aufleuchtenden Wert durch Drücken der Taste signe moins oder signe plus verändern.

- Während des Programmablaufs wird die jeweils verbleibende Zeit angezeigt.

- Das Thermometer-Symbol wird rot, sobald die Temperatur 60 °C erreicht.

- Sie können jederzeit die STOP-Taste drücken, um das Programm zu unterbrechen. Durch Drücken der AUTO-Taste können Sie es wieder aufnehmen.

- Nach Beendigung des Programms ertönt ein akustisches Signal und das Gerät stoppt automatisch.

- Die Zeit wird in Minuten und ggf. in Stunden angegeben.

- Die maximal einstellbare Zeit hängt von der gewählten Geschwindigkeit ab.

Ab der Geschwindigkeitsstufe 14 beträgt sie z. B. 3 Minuten.

- Die maximal einstellbare Temperatur hängt von der eingestellten Zeit und/oder der gewünschten Geschwindigkeit ab.
So kann die Temperatur bei der Geschwindigkeitsstufe 0 z. B. höchstens 120 °C betragen.

- Bei fehlerhafter Anzeige das Gerät aus- und wieder einschalten.

Einstellungen: Vom minimalen Wert zum maximalen Wert gelangen Sie durch einmaliges Drücken der Taste -.
Beispiel: Durch einmaliges Drücken der Taste - gelangen Sie von 5 Sekunden zu 4 Stunden.

Metallschüssel

Experte

Manueller Betrieb. Sie können sämtliche Werte nach Belieben einstellen.

Garen

Pürierte Suppe | Cremesuppe | Köcheln | Anbraten | Dampfgaren | XXL-Dampfgarer*

Blender

Eisspeise | Zerstoßenes Eis | Smoothie

Gebäck

Teig/Kuchen | Eischnee | Brot/Hefegebäck | XL-Knethaken*

Ausspülen:

Spülprogramm (Metallschüssel). Das Programm dauert 50 Sekunden.

Durchsichtige chüsseln

Küchenmaschine:

Für die durchsichtigen Schüsseln bestimmtes Programm.

Alle Schüsseln

Rezepte

QR-Code zum Scannen, der auf die Seite zum Herunterladen der App.

Einstellungen

In diesem Menü können Sie Ihre persönlichen Einstellungen vornehmen: Wahl der Sprache, Toneinstellungen, Sicherheitseinstellungen usw. Siehe S. 124

*zusätzliche Programme für optionales Zubehör

Der Cook Expert wird ständig weiterentwickelt. Auf der Website von Magimix finden Sie in der Rubrik Help & Contact die jeweils auf den neuesten Stand gebrachte Bedienungsanleitung.

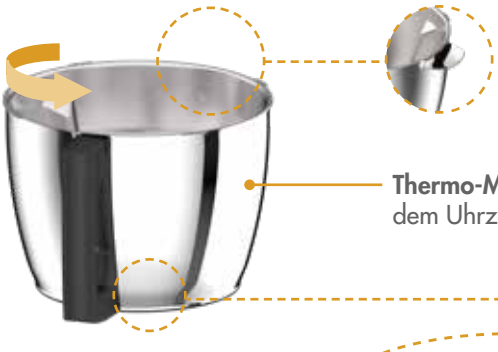


Kappe : muss immer eingesetzt und verriegelt werden, es sei denn, das Rezept schreibt etwas anderes vor.



Glasdeckel: wird durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn verriegelt. Der Deckel ermöglicht einen Rundumblick ins Innere der Schüssel ohne Abnehmen der Kappe. Der Haken fügt sich mühelos am oberen Ende des Schüsselgriffs ein.

Deckeldichtung: vmuss immer korrekt an der Innenseite des Deckelrandes befestigt sein



Ausgießer: erleichtert das Servieren. Kann nötigenfalls auch als zweiter Griff verwendet werden (Achtung: Topfhandschuh oder -lappen verwenden, wenn die Schüssel heiß ist)

Thermo-Metallschüssel: wird durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn auf dem Motorblock verriegelt.



Universalmesser oder XL-Knethaken* wird an der Unterseite der Schüssel festgedreht.



Messerdichtung: sich immer vergewissern, dass sie unter dem Messer bzw. dem Knethaken korrekt angebracht ist



Mutter:
wird an der Unterseite der Schüssel festgedreht.



Im YouTube-Kanal von Magimix und in der Magimix-App (Rubrik „Tipps und Tricks“) wird das Zusammensetzen, die Handhabung und das Reinigen der Bestandteile anhand kurzer Videos erklärt.

* optionales Zubehör

Zusammensetzen der Messereinheit



Dichtung auf das Messer streifen.



Messer in das Loch auf dem Boden der Schüssel stecken. Schüssel umdrehen und Messer dabei festhalten.



Mutter daraufsetzen und mit der Hand oder mithilfe der Kappe festdrehen.

Auseinandernehmen der Messereinheit



Arbeitsfläche schützen und Schüssel umdrehen. Mutter mithilfe der Kappe abdrehen.



Im Uhrzeigersinn drehen. Das Messer löst sich.



Dichtung zum Reinigen abziehen. Achtung: Der Rest des Messers lässt sich nicht auseinandernehmen.

Verbrennungsgefahr: mmer die Kappe auf den Deckel setzen (außer bei anderweitigen Anweisungen), insbesondere bei heißen Lebensmitteln. Falls Sie Lebensmittel während der Verarbeitung hinzufügen wollen, auf STOP drücken und nach dem Hinzufügen das Gerät durch Drücken auf AUTO wiedereinschalten. Die heiße Kappe nur an ihrem Mittelteil aus Kunststoff anfassen. Darauf achten, dass die Öffnung in der Kappe nicht verstopft oder von innen (durch Lebensmittel) oder von außen (z. B. durch eine Geschirrtuch) blockiert ist. Dadurch könnte ein Überdruck entstehen und das heiße Verarbeitungsgut könnte aus der Schüssel herausgeschleudert werden. Das Universalmesser vor dem Herausnehmen einige Minuten lang abkühlen lassen.

Dichtung einsetzen: Die Dichtung muss korrekt angebracht werden und eng anliegen. Unsachgemäßes Zusammensetzen kann zu einem Leck und zu Schäden am Gerät führen.

Abnutzung der Dichtungen: Die Dichtungen regelmäßig überprüfen. Wenn sie Abnutzungserscheinungen oder Schäden aufweisen oder Flüssigkeit austritt, sie sofort ersetzen.

Schüssel und Deckel: Sich vergewissern, dass der Rand der Schüssel immer sauber ist. Den Deckel regelmäßig überprüfen. Ihn sofort ersetzen, wenn er gesprungen oder angeschlagen ist oder wenn er einer starken Erschütterung ausgesetzt war.

Markierungen einhalten: Die maximale Füllmenge der Schüssel beträgt 0,5 Liter beim Dampfgaren und MAX bei anderen Zubereitungen. Diese Mengen nicht überschreiten.

Zusammensetzen



Den Rührbesen auf das Universalmesser stecken.



Zum Abnehmen die beiden Knöpfe drücken.



Das obere Teil kann für eine gründliche Reinigung abgenommen werden.

Verwendung

Eischnee: Die Schüssel muss sauber (ohne Fettspuren) und trocken sein. Stets die Kappe abnehmen. Die Verwendung von Eiern mit Raumtemperatur und einer Prise Salz gewährleistet gelungenen Eischnee.

Das Programm EISCHNEE für besonders luftigen Eischnee verwenden. Für einen festeren Eischnee das Programm EISCHNEE, Geschwindigkeit 7 verwenden.

Schlagsahne: Nur flüssige und vollfette Sahne verwenden (35 % Fett). Sahne und Rührbesen vor dem Zubereiten 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Sahne und Puderzucker einfüllen. Das Programm EXPERTE, 2 Minuten 30 / Geschwindigkeit 7 (ohne Erhitzen) starten, ohne Kappe. Die Schlagsahne ist fertig, sobald der Rührbesen sichtbare Spuren hinterlässt.

Sorbet: Am Ende des Programms EISSPEISE für ein besonders luftiges Sorbet den Rührbesen einsetzen und das Programm EXPERTE, 30 Sekunden / Geschwindigkeit 6 (ohne Erhitzen) starten.

Schweizer Meringue (Baiser): Sämtliche Zutaten in die saubere und trockene Schüssel geben und – ohne Kappe – das Programm EISCHNEE, 10 Minuten / Geschwindigkeit 5 / 50 °C starten.

Korrektes Einsetzen des Rührbesens: Vor der Verwendung stets darauf achten, dass der Rührbesen auf dem Universalmesser eingerastet ist, um ihn nicht zu beschädigen..

Maximale Werte: Den Rührbesen niemals mit dem Spülprogramm oder mit dem Momentbetrieb (PULSE) verwenden und höchstens Geschwindigkeit 7 und 110 °C verwenden, sonst kann der Rührbesen beschädigt werden.

Schüssel abkühlen: Eiswürfel hineingeben und das Programm ZERSTOSSENES EIS starten. Die Schüssel danach sorgfältig abtrocknen.



0,5 l Wasser in die Schüssel gießen (bis zur Markierung).



Dampfgaraufsatz einsetzen.



Bei Bedarf die Dampfplatte für eine zweite Ebene einsetzen.



Untermenü DAMPFGAREN wählen. Zum Starten des Programms auf AUTO drücken.



Dampfplatte mithilfe des Spatelgriffs herausnehmen.



Zum Herausnehmen des Dampfgaraufsatzes den Spatelgriff oder einen Topflappen verwenden.

Wenn kein Wasser mehr in der Schüssel ist, ertönt ein akustisches Signal.

Damit die Zutaten nicht am Boden des Dampfgaraufsatzes festkleben, diesen vor dem Hineinlegen einfetten.

Für optimales Garen:

- den Dampfgaraufsatz und/oder die Platte nicht übermäßig beladen, damit der Dampf zirkulieren kann
- die Zutaten in gleich große Stücke schneiden
- beim Verwenden der Platte länger garende Nahrungsmittel unten in den Dampfgaraufsatz legen.
- die Menge von 0,5 l Wasser besonders beim Garen von Fisch nicht überschreiten, denn das Wasser kann schäumen

Verbrühungsgefahr: Wahren Sie Distanz zum Dampf und seien Sie beim Handhaben der Bestandteile (Schüssel, Deckel usw.) vorsichtig. Die Öffnung in der Kappe nicht z. B. mit einem Geschirrtuch oder von innen her mit Lebensmittel verstopfen. Der Dampf muss aus der Schüssel austreten können, damit kein Überdruck entsteht.

Dampf: Die Löcher des Dampfgaraufsatzes müssen durchlässig bleiben, damit das Garen gelingt

Zutaten	Mengenangaben Cook Expert		
Fischfilets	600 g (4 etwa 2 cm dicke Filets)	20 min	100°C
Lachsfilets	600 g (4 Filets)	25 min	100°C
Garnelen	500 g roh, ungeschält	15 min	110°C
Hühnerbrust	600 g (4 Filets)	25 min	110°C
Wurst	4 Wiener (mit einer Gabel anstechen) 4 Montbéliard-Würste (mit einer Gabel anstechen)	10 min 20 min	110°C
Spargel	600 g	25 min	110°C
Brokkoli	400 g in Röschen	25 min	110°C
Blumenkohl	500 g in Röschen	30 min	110°C
Zucchini	500 g in Scheiben geschnitten	20 min	110°C
Spinat	250 g frisch	15 min	110°C
Erbsen	500 g tiefgefroren	30 min	110°C
Lauch	600 g in Stücke geschnitten	30 min	110°C
Äpfel	4 geviertelt	30 min	110°C
Reis	Maximal 300 g: in eine für den Dampfgaraufsatz geeignete Edelstahlschüssel die gewünschte Menge Reis und die gleiche Menge Wasser geben	25 min	110°C
Möhren	600 g in Stücke geschnitten	40 min	120°C
Grüne Bohnen	400 g geputzt	30 min	120°C
Kartoffeln	600 g / kleine Kartoffeln, ungeschält, oder große, geschält und in 3 cm große Würfel geschnitten	35 min	120°C

Die Garzeiten gelten für bestimmte Mengen und Wasser mit Raumtemperatur (etwa 20 °C).
Je nach Dicke, Frische und Art der Lebensmittel können sie davon abweichen.
Garprobe machen und Garzeit ggf. verlängern.
Beim gleichzeitigen Dampfgaren mehrerer Zutaten zunächst die Zutaten in den Dampfgaraufsatz legen, die die längste Garzeit benötigen, und anschließend die Zutaten hinzufügen, die eine kürzere Garzeit benötigen.

Automatisches Spülen

Um das Reinigen zu erleichtern, das Spülprogramm unmittelbar nach dem Gebrauch verwenden.

0,5 l Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in die Metallschüssel geben. Deckel und Kappe schließen und das Programm AUSSPÜLEN starten. Bei einer stark verschmutzten Schüssel ggf. mehr Wasser verwenden (ohne die MAX-Markierung zu überschreiten.) und/oder die standardmäßig eingestellte Geschwindigkeit erhöhen.

ACHTUNG: Vor dem Starten des Spülprogramms immer den Rührbesen entfernen.

Mit klarem Wasser nachspülen und die Schüssel sowie das verwendete Zubehör vollständig reinigen

Vollständige Reinigung

Stecker immer aus der Steckdose ziehen und das Gerät ggf. abkühlen lassen.

Den Deckel an einem der beiden Griffe festhalten und die Dichtung mithilfe des Griffs des 2-in-1-Spatels oder eines Löffels entfernen. Nicht an den Lippen der Dichtung (1) ziehen.

Die Dichtung des Universalmessers bzw. Knethakens ebenfalls entfernen (siehe „Auseinandernehmen" S. 111). Den Bereich unter den Klingen mit einer Bürste (2) reinigen).

Alle Bestandteile (außer dem Motorblock) sind spülmaschinengeeignet. Trotzdem raten wir von einer zu häufigen Reinigung in der Spülmaschine ab. Heutige Reinigungsmittel könnten Ihr Gerät angreifen, sein Aussehen verändern und es langfristig beschädigen. Deshalb raten wir Ihnen, Ihre Küchenmaschine mit der Hand zu spülen. Waschen Sie sie mit Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vor dem Verstauen sorgfältig ab.

Beim Reinigen in der Spülmaschine die Metallschüssel umgekehrt (3) in die Spülmaschine stellen und abtropfen lassen. Dadurch kann eventuell in die Doppelwand gelangtes Wasser herausfließen. Sobald sie trocken ist, umdrehen und anschließend auf den Motorblock setzen. Motorblock mit einem feuchten weichen Tuch abwischen und anschließend sorgfältig abtrocknen.



(1) Deckel + Dichtung



(2) Bereich unter den Klingen mit einer Bürste reinigen



(3) Schüssel stets umgedreht in die Spülmaschine stellen

Pfleg: Den Motorblock auf keinen Fall unter Wasser halten. Falls Wasser in das Gerät gelangt sein sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenservice (siehe S. 128). Für die Reinigung des Deckels weder kratzende Schwämme noch Scheuermittel verwenden. Die Bestandteile möglichst bald nach dem Gebrauch reinigen. Nicht zu lange einweichen lassen, damit sie nicht beschädigt werden

Hartnäckige Gerüche: Dichtungen in der Spülmaschine reinigen, um Gerüche zu vermeiden. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, die Kappe nicht auf den Deckel setzen.

Flecken: Wenn sich am Schüsselboden Reste festgesetzt haben, weißen Essig verwenden, ggf. einweichen lassen. Der zum Ausschaben vorgesehenen Teil des Spatels kann ebenfalls verwendet werden (siehe S. 117)

Reinigung des Rührbesens: Falls erforderlich, eine Flaschenbürste verwenden.

Ausgießer / zweiter Griff: Die Metallschüssel verfügt über einen Ausgießer, damit flüssige Zubereitungen leichter verwendet werden können. Er kann darüber hinaus als zweiter Griff verwendet werden. Achten Sie darauf, einen Topfhandschuh oder -lappen zu verwenden, wenn die Schüssel heiß ist.

Sicherheit

Große Mengen: Beim Verarbeiten großer Mengen bei hohen Temperaturen (> 90 °C) ganz besonders auf ein Überlaufen achten, dass zu Verbrühungen führen könnte. Die angegebenen maximalen Verarbeitungsmengen einhalten. Falls das Verarbeitungsgut überläuft, die laufende Verarbeitung sofort stoppen.

Intensives Pürieren und hohe Temperaturen: Bei über 60 °C höchstens die Geschwindigkeitsstufe 15 verwenden. Falls Sie heiße Zutaten pürieren müssen, die Geschwindigkeit allmählich erhöhen.

Verwendung von Fett: Manchmal ist es erforderlich Zutaten anzubraten. Beim Vermischen von heißem Öl und Wasser können Spritzer entstehen und zu Verbrennungen führen. Um das zu vermeiden, niemals heißes Fett in die Metallschüssel gießen. Niemals Öl allein erhitzen, denn durch in heißes Öl gegebene Lebensmittel entstehen Spritzer mit Verbrennungsgefahr. Vergewissern Sie sich auch, dass Ihre Küchenutensilien trocken sind.

Karamell: Bei der Zubereitung von Karamell diesen vorsichtig behandeln, bis er vollständig erkaltet ist..

Garen

Garzeiten: Diese können sich je nach Temperatur oder Größe, aber auch nach Beschaffenheit der Zutaten unterscheiden: Eine Winterkarotte gart länger als eine Frühlingskarotte. Machen Sie die Garprobe und verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Gleichmäßiges Garen: Die Zutaten auf dieselbe Größe zuschneiden, um ein gleichförmiges Garen zu gewährleisten.

Milch: Zubereitungen auf Milchbasis tendieren zum Anbrennen (wie in einem Kochtopf), verwenden Sie an Stelle von kalter Milch, die leichter anbrennt, Milch mit Raumtemperatur.

Programm KÖCHELN: die Zutaten nicht in zu kleine Würfel schneiden, damit sie sich beim Garen besser halten.

Flüssige Gerichte (z. B. Currygerichte): Beim Verwenden empfindlicher Zutaten (z. B. Hühnchen oder Garnelen) mit Geschwindigkeit 0 (Programm EXPERTE) garen, damit sie ihre Form bewahren.

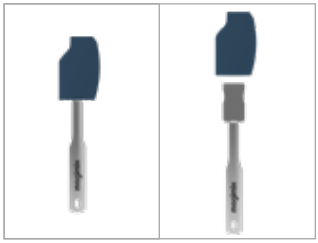
Sauce retten: Wenn eine Sauce misslungen ist (z. B. Vanillesauce), lässt sie sich durch längeres Pürieren im Programm EXPERTE, 1 Minute / Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen) retten.

Warmhalten

2 Std.: Die Thermoschüssel ermöglicht das Warmhalten Ihrer Zubereitung bis zu 2 Stunden ohne Energieverbrauch.

Deckel

Abnehmen des Deckels: Um Verschmutzungen zu vermeiden, sich vergewissern, dass die Kappe gut verriegelt ist, den Deckel sofort über der Schüssel umdrehen und dann umgekehrt auf der Arbeitsfläche ablegen..





Verwendung des 2-in-1-Spatels

2-in-1-Spatel: ein Teil aus Silikon zum Mischen von Nahrungsmitteln, ein Teil aus Metall zum Ausschaben des Schlüsselbodens, wenn Reste am Boden kleben..

Austauschen des Universalmessers



Der regelmäßige Gebrauch Ihres Cook Expert beim Hacken von harten Zutaten führt zu einem Verschleiß der Klingen des Universalmessers. Im Folgenden finden Sie Empfehlungen, in welchen Abständen Sie das Messer je nach Gebrauch Ihrer Metallschüssel austauschen sollten.

Nutzungsintensität	Anwendungsbeispiele	Empfohlene Dauer bis zum Austauschen
Niedrig	zerstoßenes Eis/gemahlene Körner **sehr selten**	4 Jahre
Mittel	zerstoßenes Eis/gemahlene Körner **von Zeit zu Zeit**	2 Jahre
Hoch	zerstoßenes Eis/gemahlene Körner **täglich**	6 Monate

VERWENDUNG DER METALLSCHÜSSEL

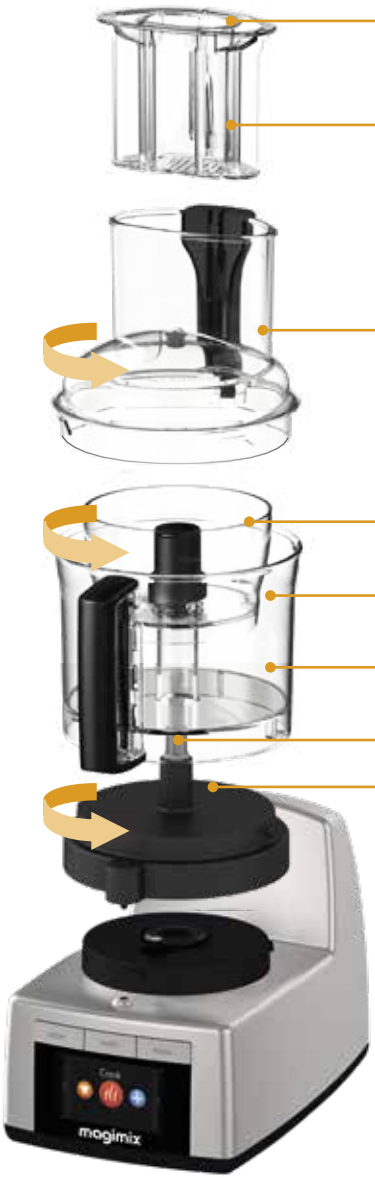
Im Folgenden finden Sie die maximalen Verarbeitungsmengen für Ihren Cook Expert im Verhältnis zu den automatischen Einstellungen der Programme. Für Verarbeitungen in der durchsichtigen Schüssel finden Sie entsprechende Mengenangaben auf Seite 123.

Je nach Verarbeitungsmenge muss die Zeit für Garen und Pürieren verlängert werden.
Diese Verlängerung ist nicht immer proportional zum Gewicht und hängt ab von der Art der Zutaten.

	Menü	Unter-menü	Verwendung	Zubehör	Max. Menge			
EXPERTE			Zwiebeln hacken		600 g	2 min	13	-
			Parmesan zerkleinern		400 g [1]	1 min	15	-
			Puderzucker zubereiten		200 g Kristallzucker	1 min	18	-
GAREN			Cremesuppe		2,5 l [2]		AUTO	
			Pürierte Suppe		2,5 l		AUTO	
			Köcheln		2,5 l		AUTO	
			Dampfgaren		siehe S. 114		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Eisspeise [3]		400 g Tiefgefrorenes Obst		AUTO	
			Zerstoßenes Eis [3]		300 g (15 bis 20 Würfel)		AUTO	
GEBÄCK			Brot (T45) Hefegebäck		0,8 kg [4] 0,6 kg [4]		AUTO	
			Teig [3] Kuchen		0,5 kg [4] 1,2 kg [4]		AUTO	
			Eischnee	+	1 bis 6 Eiweiß		AUTO	

[1] für eine optimale Wirkung in 2 cm große Würfel schneiden
[2] für eine optimale Wirkung in 0,5 cm große Würfel schneiden
[3] Sie können das Programm vorzeitig beenden, wenn Ihnen die Konsistenz zusagt
[4] Gesamtgewicht der Zutaten

DURCHSICHTIGE SCHÜSSELN



Stopfer / 250-ml-Messbecher mit Skala

Doppelter Stopfer: Das Gerät funktioniert nur mit eingesetztem großen Stopfer. Zum Ver- und Entriegeln des Deckels den großen Stopfer herausnehmen

Deckel: mit Markierung für maximale Füllmenge

Kleine Schüssel: mit kleinem Metallmesser

Mittlere Schüssel: zur Verwendung der Scheiben

Große durchsichtige Schüssel: Hauptschüssel, in die das Metallmesser eingesetzt wird

Antriebswelle

Adapter für die große durchsichtige Schüssel

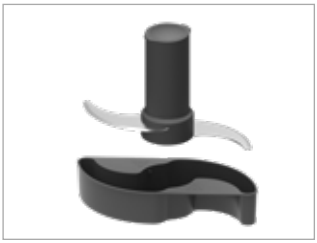
Im YouTube-Kanal von Magimix und in der Magimix-App (Rubrik „Tipps und Tricks“) wird das Zusammensetzen anhand kurzer Videos erklärt..

Verriegeln: Das Gerät funktioniert nur, wenn der Adapter, die große durchsichtige Schüssel, der Deckel und der doppelte Stopfer korrekt eingesetzt wurden. Das Auseinandernehmen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Für den Gebrauch der durchsichtigen Schüsseln müssen, egal für welche Verwendung, immer der Adapter und die große durchsichtige Schüssel angebracht werden.

Große durchsichtige Schüssel und Metallmesser

Zum Pürieren, Hacken und Emulgieren mittelgroßer oder großer Mengen.



Die Schutzhülle zur Aufbewahrung des Messers aufheben.



Metallmesser auf die Antriebswelle setzen.

Kleine Schüssel und kleines Messer

Zum Pürieren, Hacken und Emulgieren kleiner Mengen.



Kleine Schüssel vollständig auf die Antriebswelle setzen.



Metallmesser auf die Antriebswelle setzen.

Die kleine Schüssel kann in die große durchsichtige Schüssel oder in die mittlere Schüssel eingesetzt werden. Letztere ist für die Verwendung der kleinen Schüssel also nicht erforderlich.

Sicherheit: Die Messer sind sehr scharf. Fassen Sie sie ausschließlich am mittleren Teil an. Zum Ausgießen das Messer am oberen Teil festhalten oder es vorher entfernen. Sehr vorsichtig damit umgehen, damit die Messer nicht herunterfallen.

Metallmesser: Bei der Verarbeitung großer Mengen die Lebensmittel vorher in etwa 2 cm große Stücke schneiden.
Pulse: Beim Verarbeiten von Fleisch und Fisch die PULSE-Taste verwenden, um die Verarbeitung besser zu überwachen..



Mittlere Schüssel in die große durchsichtige Schüssel einsetzen.



Verlängerungsstück auf die Antriebswelle setzen.



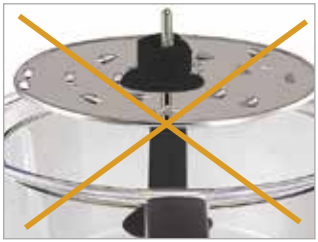
Scheibe auswählen: z. B. R/G 4 = Raspeln 4 mm / E/S 2 = Schneiden 2 mm



Scheibe auf das Verlängerungsstück setzen



Drehen, bis sich die Scheibe einfügt.



Die Scheibe nicht verkehrt herum einsetzen.

Die Seite mit der Markierung „Top“ in der Mitte muss nach oben zeigen.

Auf den Scheiben verbleiben stets einige Gemüse- bzw. Obstreste. Das ist normal und gewährleistet eine optimale Schnittqualität. Die Reste vor dem Servieren entfernen



Schneidscheibe



Reibscheibe



Schneidscheibe

Harte Lebensmittel: Um eine Beschädigung der Scheibenklinge oder des Gerätemotors zu vermeiden, keine zu festen oder zu sehr gefrorenen Lebensmittel, d. h. solche, die sich nicht mit der Spitze eines scharfen Messers einstechen lassen, einführen. Falls ein festes Lebensmittelstück (z. B. Möhre) in der Scheibenklinge klemmt, das Gerät ausschalten, die Scheibe herausnehmen und das Stück vorsichtig von der Klinge entfernen.
Scheiben: Mit den Scheiben stets vorsichtig umgehen.
Stopfer: Nur die Stopfer zum Führen der Lebensmittel verwenden. Keinen anderen Gegenstand in den Einfüllschacht einführen. Nicht zu fest auf die Stopfer drücken, um das Gerät nicht zu beschädigen.
Großes Gemüse und Gemüse mit harter Schale: Sachte auf den Stopfer drücken.

Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.



Sofort nach dem Gebrauch reinigen



Metallmesser: Hohlraum mit einer Flaschenbürste reinigen



Motorblock + Adapter: mit einem feuchten weichen Tuch abwischen und abtrocknen.

Die durchsichtigen Schüsseln und ihr Zubehör können in der Spülmaschine gewaschen werden, allerdings raten wir davon ab, das zu oft zu tun. Heutige Spülmittel könnten Ihr Gerät angreifen und langfristig beschädigen. Damit Ihnen Ihre Küchenmaschine lange erhalten bleibt, raten wir deshalb zu einer Reinigung mit der Hand.

Je nach Art der Reinigung, folgende Angaben berücksichtigen, um Ihre Küchenmaschine zu schützen:

• Spülmaschine: die durchsichtigen Schüsseln ins obere Fach der Spülmaschine stellen, um Verformungen aufgrund von zu hohen Temperaturen und/oder Druck durch anderes Geschirr zu vermeiden, die niedrigste Temperatur (möglichst unter 50 °C) wählen und Trocknungsphase (meistens über 60 °C) vermeiden.

• Handspülen: die Zubehörteile nicht zu lange mit Spülmittel im Wasser lassen. Scheuernde Putzmittel (Metallschwämme usw.) vermeiden.

• Reinigungsmittel: die Herstellerangaben auf die Verträglichkeit mit Kunststoffteilen hin überprüfen.

Manche Bestandteile aus Kunst können mit der Zeit verblassen. Dabei handelt es sich um einen rein ästhetischen Aspekt, der keinen Einfluss auf Ihre Gesundheit oder die Funktionsfähigkeit der entsprechenden Teile hat.

Motorblock: Niemals unter Wasser halten.
Messer und Scheiben: Stets äußerst vorsichtig handhaben.
Deckel und Schüsseln: Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden.

Scheiben, Messer und andere metallische Bestandteile: nicht zu lange im Wasser lassen und nach dem Waschen abtrocknen, um Oxidationsspuren zu vermeiden (diese beeinträchtigen die Qualität der Klingen in keinster Weise).
Verfärbung: Durch manche Nahrungsmittel wie z. B. Möhren verfärbt sich der Kunststoff. Dem lässt sich durch Abwischen mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Küchenkrepp entgegenwirken.
Zitrusfrüchte: Nach der Verarbeitung von Zitrusfrüchten die Schüsseln und den Deckel umgehend ausspülen.

VERWENDUNG DER DURCHSICHTIGEN SCHÜSSELN



	Menü.	Verwendung	Zubehör	Max. Menge	
ROBOT		Mayonnaise		300 ml Speiseöl	
		Dips, Saucen usw. zubereiten		1 große Schale	
		In Scheiben schneiden (Zucchini usw.)	E2 E4	1,4 kg	
		Raspeln (Möhren usw.)	R2 R4	1,4 kg	
		Fleisch hacken		1 kg	in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden
		Kräuter hacken		1 Bund Petersilie (100 g)	gewaschen und getrocknet
		Fisch hacken		1 kg	
		Walnüsse zerkleinern		250 g	20 Sekunden

Der Länge nach schneiden/raspeln: Die Lebensmittel auf die Breite des großen Einfüllschachtes zuschneiden und die Stücke waagerecht hineinlegen, ohne die MAX-Markierung zu überschreiten.
Weiche Lebensmittel: Sachte auf den Stopfer drücken, um diese nicht zu zerquetschen. Wurst: Den kleinen Einfüllschacht verwenden.
Käse: Hartkäse bei Raumtemperatur in Scheiben schneiden oder raspeln. Weichere Käsesorten lassen sich besser schneiden und raspeln, wenn sie kalt sind.
Großer Einfüllschacht: Für sperriges Obst und Gemüse bzw. für große Stücke; das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn die MAX-Markierung nicht überschritten wird.
Kleiner Einfüllschacht: Für kleineres bzw. längliches oder dünneres Obst und Gemüse. Zum Raspeln Obst und Gemüse waagerecht hineinlegen. Zum Schneiden runder Scheiben die Lebensmittel senkrecht hineinstellen.
Metallmesser: Fisch und Fleisch in den Tiefkühlschrank legen, bis er bzw. es hart ist, sich aber noch leicht mit der Messerspitze einstechen lässt.

Im Menü Einstellungen können Sie eine Reihe von Werten so einstellen, dass Sie Ihren Bedürfnissen entsprechen.

Persönliche Einstellungen vornehmen



Einstellen, wann auf Standby geschaltet wird



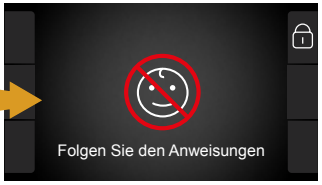
Lautstärke des Tonsignals am Ende eines Programms einstellen



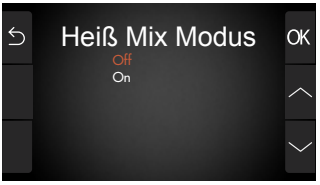
Programme für optionales Zubehör auswählen



Schränkt den Gebrauch ein. Nach Aktivierung schaltet das Display auf Standby-Betrieb.



Zum Entsperren mehrere Sekunden lang die schwarze Taste neben dem Schloss-Symbol drücken.



Schränkt den Gebrauch ein. Nach Aktivierung muss das Mixen heißer Zutaten manuell eingestellt werden



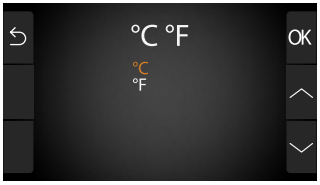
Für den Zugang zur Anleitung auf Ihrem Smartphone oder Tablet den QR-Code scannen



Menü als Start-Anzeige beim Einschalten auswählen



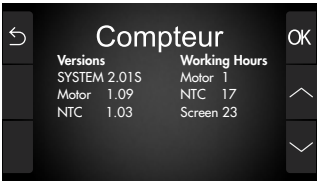
Sprache auswählen



Temperaturangaben in Celsius oder Fahrenheit auswählen



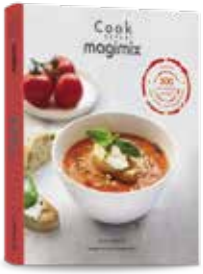
Nur für Vorführgeräte in Geschäften. Nach Aktivierung ist weder Erhitzen noch Drehen möglich. Nur die Zeit läuft.



Informationen für den Kundenservice

Auf unseren Internetseiten finden Sie weitere nützliche Hinweise in der Rubrik FRAGEN UND ANTWORTEN.

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Sich vergewissern, dass das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist. Schalter auf 1 stellen.
Am Glasdeckel tritt Flüssigkeit aus	Prüfen, ob die Dichtung richtig angebracht wurde. Die Dichtung auf Schäden prüfen. Bei Verwendung von Milch die Menge verringern (die Milch kann wie bei einem normalen Kochtopf überkochen).
Am Boden der Metallschüssel tritt Flüssigkeit aus	Prüfen, ob die Dichtung des Universalmessers richtig angebracht wurde. Prüfen, ob das Universalmesser korrekt eingesetzt wurde.
Am unteren Teil des Griffs der Metallschüssel tritt Wasser aus	Schüssel nach dem Reinigen in der Spülmaschine in ihrer normalen Stellung auf dem Abtropfgitter abtropfen lassen, bevor sie wieder auf dem Motorblock angebracht wird. Das eventuell in die Doppelwand gelangte Wasser fließt dann durch eine an der Unterseite des Griffs dafür vorgesehene Öffnung heraus.
Geruch am Motor	Beim ersten Gebrauch oder bei Überlastung kann ein leichter Geruch auftreten. Das ist ungefährlich und gibt sich nach mehrmaligem Gebrauch. Den Motor vor einer erneuten Inbetriebnahme 30 Minuten lang abkühlen lassen..
Anzeige DEN DECKEL SCHLIESSEN	Die Schüssel oder der Deckel ist nicht korrekt verriegelt. Der große Stopfer der großen durchsichtigen Schüssel wurde nicht eingesetzt.
Anzeige DEN BEHÄLTER WECHSELN	Die Metallschüssel durch die große durchsichtige Schüssel (bzw. umgekehrt) ersetzen.
Anzeige MOTORÜBERLASTUNG	Ihr Gerät ist mit einem Wärmeschutz ausgestattet, um den Motor vor Überhitzung zu schützen: die Menge der Zutaten und/oder die Größe bestimmter Stücke verringern (maximale Füllmengen siehe S. 118-123). Motor vor einer erneuten Inbetriebnahme 30 Minuten lang abkühlen lassen.
Anzeige ER1, ER2, ER3, „Motor error“, „Heater error“, „NTC opened“, „NTC shorted“	Wenden Sie sich auf https://www.magimix.com/en/contact-us
Problem mit der Anzeige und/oder Display blockiert	Spegnere e riaccendere l’apparecchio.
Gerät aus- und wieder einschalten.	Der Vorführmodus muss deaktiviert sein (siehe S. 124).



Der Cook Expert wird mit einem Buch mit 300 Rezepten geliefert.

Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts, Appetizer, Getränke, Babykost u. a.
Das Rezeptbuch wird Ihnen als Grundlage dienen, damit Sie Ihren Cook Expert kennen lernen.
Die darin enthaltenen Rezepte wurden von Magimix getestet. Die PDF-Version ist online auf der Website von Magimix erhältlich.

Im beiliegenden Buch finden Sie eine große Auswahl von Rezepten von der Vorspeise bis zum Dessert.
Deshalb hier nur ein paar Rezepte, damit Sie sich mit Ihrem Gerät vertraut machen können.

Waldorfsalat

Für 4 Personen
2 Äpfel (Red Delicious)
2 Stangen Sellerie
80 ml zitronensaure Mayonnaise
50 g Walnusskerne
einige Blätter Salat

Äpfel waschen und Kerngehäuse entfernen. Sellerie waschen und ggf. Fäden entfernen. Mittlere Schüssel in die große durchsichtige Schüssel einsetzen und die 2-mm-Schneidscheibe einsetzen. Äpfel und Sellerie mit dem Programm KÜCHENMASCHINE in Scheiben schneiden. Aufheben.
In der kleinen Schüssel eine Mayonnaise zubereiten (siehe Rezeptbuch).
Die Apfel- und Selleriescheiben vorsichtig unter die Mayonnaise mischen und ein paar Walnusskerne hinzufügen..

Joghurt-Shake mit Waldbeeren

Für 4 Personen
Für 4 Personen
250 g Himbeeren
250 g Heidelbeeren
2 cremige Joghurts
2 Glas Milch
2 EL Honig

Milch, Joghurt und andere Zutaten in die Metallschüssel geben.
Programm SMOOTHIE starten.
Kalt servieren.

Dörrpflaumenmus

Für 4 Personen
400 g entsteinte Dörrpflaumen
230 g Zucker

Zutaten in die Metallschüssel geben.
Programm EXPERTE, 40 Sekunden / Geschwindigkeit 18 / 140 °C starten. Zum Beispiel mit Naturjoghurt oder Speisequark servieren.

Die Welt von Magimix

Alle unsere Rezepte finden Sie auch auf der Magimix-Website und in den sozialen Netzwerken halten wir Sie mit neuen Rezepten immer auf dem letzten Stand.

Über das beim Kauf mitgelieferte Zubehör hinaus bietet Magimix eine breitgefächerte Palette an zusätzlichem Zubehör zum Kauf an, um die Verwendungsmöglichkeiten seiner kochenden Küchenmaschine zu erweitern.

METALLSCHÜSSEL



XXL Dampfgarer: 5,5 Liter, Garen auf mehreren Ebenen.
Mit Extra-Programm (siehe S. 124).



XL Knethaken*: für große Mengen Hefeteig

* Mitgeliefertes Zubehör des Cook Expert XL

DURCHSICHTIGE SCHÜSSELN



Extra Press XL: für die Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften.



Spiral Expert: für die Zubereitung von Gemüsenudeln – Spaghetti, Tagliatelle oder Fusilli.



Würfelschneider: zum Schneiden von Obst und Gemüse in Würfel und Stäbchen.



Kreative Küche: Scheiben für Wellenschnitt, Tagliatelle und Julienne mit Aufbewahrungsbox

Und 7 weitere Scheiben: Parmesan, Julienne, Schneiden 6 mm, Raspeln 6 mm, Wellen, Tagliatelle schmal, Tagliatelle breit.

Für einen optimalen Gebrauch Ihres Geräts und/oder bevor Sie Ihr Gerät zur Reparatur bringen, empfehlen wir Ihnen,
- unsere Website zu besuchen
- die Bedienungsanleitung zu Rate zu ziehen, um sich unnötige Wege zu ersparen

SCHWEIZ

Bitte füllen Sie das Kontaktformular auf https://www.magimix.com/en/contact-us.

Magimix Kundenservice
Schwarz Kichten Selection SA
67 route de Montena
CH-1728 Rossens.

022 341 26 55

Wenn Sie Ihren lokalen Vertreter finden und die für Ihr Gerät geltenden Garantiebestimmungen kennen lernen möchten, aber weder in Frankreich noch in Belgien oder der Schweiz wohnen, erfahren Sie mehr unter https://www.magimix.com/en/contact-us

Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten



Innerhalb der EU dürfen Elektro- und Elektronikgeräte nicht gemeinsam mit dem Hausmüll entsorgt werden. Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare Wertstoffe und muss an einer geeigneten Sammelstelle abgegeben werden. Für Informationen zu solchen Wertstoffhöfen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an die bei Ihnen für die Abfallentsorgung zuständige Einrichtung. Auch Elektrogeschäfte nehmen Altgeräte zurück.

Ihr Gerät wurde mit größter Sorgfalt hergestellt. Wenn es trotzdem nicht fehlerfrei funktionieren sollte, das Gerät bitte zu Ihrem Händler oder einer autorisierten Magimix-Kundendienststelle bringen.
Die Adressen unserer Kundendienststellen finden Sie auf der Magimix-Website.

VERTRAGLICHE GARANTIE*

Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum für eine Frist von 3 Jahren und umfasst die Bestandteile des Gerätes sowie Reparaturarbeiten.
Sie erhalten 30 Jahre* Garantie auf den Motor, wenn Sie die Registrierung Ihrer Küchenmaschine auf unserer Website innerhalb von 3 Monaten nach dem Kaufdatum vornehmen.
*30 Jahre bzw. 1000 Betriebsstunden des Motors (siehe EINSTELLUNGEN S. 124). Achtung: Die Betriebsdauer des Motors ist nicht das Gleiche wie die Betriebsdauer des Gerätes. So dauert die Zubereitung einer Suppe z. B. etwa 30 Minuten, aber dabei läuft der Motor nur etwa 1 Minute.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, müssen Sie den Original-Kaufbeleg vorlegen.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die hervorgerufen wurden durch Herunterfallen oder Aufprall, durch unsachgemäße, nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Handhabung oder Pflege, durch normalen Verschleiß, durch Verwendung aggressiver, nicht für Kunststoff geeigneter Reinigungsmittel, durch einen Gebrauch des Gerätes unter unangemessenen Bedingungen hinsichtlich der vor Ort geltenden Standards und Normen für Spannung und Frequenz des elektrischen Stroms, Steckdosen sowie jeglicher weiteren lokalen Besonderheit, durch äußere Einwirkungen (Feuer, Wasser u. a.), durch gewerblichen Gebrauch.

Die Garantie des Herstellers gilt für alle Kosten, die sich daraus ergeben, ein erkanntermaßen fehlerhaftes Produkt durch Reparatur, Arbeitsleistungen und ggf. den Austausch mangelhafter Bestandteile in einen Zustand zu versetzen, der seiner ursprünglichen Bestimmung entspricht. Magimix kann statt der Reparatur des mangelhaften Produkts ein Austauschprodukt anbieten.

Die Verpflichtungen von Magimix im Rahmen dieser Garantie beschränken sich auf diese Reparatur bzw. diesen Austausch.

Die Garantie gilt nur in dem Land, in dem das Gerät gekauft wurde, und in den Ländern, in denen Magimix das gleiche Modell mit den gleichen technischen Eigenschaften verkauft oder instand hält.

Durch die Vorteile der von Magimix gewährten Garantie wird die Anwendung zwingender lokaler Bestimmungen nicht eingeschränkt, wenn diese weitergehend sind.

***In Ländern außerhalb der Schweiz den lokalen Vertreter kontaktieren, um mehr über die für Ihr Gerät geltenden Garantiebedingungen zu erfahren..**









magimix®

Ref. 461 392 - 04/2023