

Cook EXPERT



Istruzioni di sicurezza	2
Dati tecnici / risparmio energetico	5
Presentazione generale	6
Messa in servizio / avviamento	7
Quadro comandi	8
Navigazione.....	9
Programmi / menù	11
Scelta delle bacinelle / programmi	12
Contenitore di metallo.....	13
Utilizzo contenitore di metallo	13
Montaggio	14
Gruppo coltelli.....	15
Sbattitore	16
Cottura al vapore	17
Astuzie e consigli	19
Pulizia	20
Bacinella trasparente	21
Utilizzo della bacinella trasparente	21
Montaggio	22
Coltello di metallo	23
Mini bacinella	23
Dischi	24
Pulizia	26
Menù Impostazioni	27
Ricette	28
Soluzione dei problemi	30
Riciclaggio.....	31

Vi invitiamo a visitare il nostro sito internet www.magimix.it/cook-expert e la nostra applicazione Cook Expert Magimix per accedere alle dimostrazioni, consigli e suggerimenti per ottimizzare l'uso del vostro apparecchio.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano almeno 8 anni, se sono 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. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere compiute dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e che siano sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- 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.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare i rischi di elettrocuzione.
- Non mettere l'apparecchio sul fuoco o su un elemento elettrico, né a vicinanza né ancora meno in forno.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Non far funzionare l'apparecchio in modalità cottura se il contenitore è vuoto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o di conoscenze, se sono 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.



RISCHI CONNESSI ALL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- **Manipolare sempre i dischi e i coltelli con precauzione perché sono molto affilati e taglienti.**
- Non introdurre in alcun caso alimenti con le mani quando si usano i dischi. Usare 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 sia bloccato correttamente prima di avviare l'apparecchio.
- Non ostacolare il meccanismo di bloccaggio del coperchio.

RISCHI DI SCOTTATURE: contenitore di metallo e programmi Cottura o Expert



Quando si utilizza l'apparecchio, alcuni pezzi possono raggiungere temperature elevate (le pareti in inox del contenitore, il coperchio, il tappo, i pezzi metallici sotto il contenitore, il cestello...) che possono provocare scottature.

Manipolare unicamente i pezzi di plastica freddi (ad es. le maniglie).



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.

- **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 e del gruppo coltelli non sono montate correttamente.
- 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 2,5 L.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

INDUZIONE

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

- Il funzionamento dell'apparecchio è conforme 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.
- Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.
- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro o da un bancone ed evitare che vada a contatto con superfici calde.
- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore posto nel retro dopo ogni utilizzo, quando è lasciato senza sorveglianza, per il montaggio e lo smontaggio degli accessori e prima della pulizia.

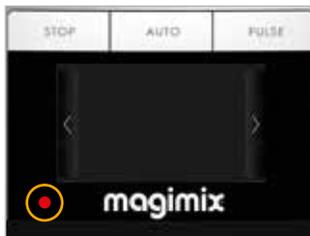
SERVIZIO ASSISTENZA

- 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 qualsiasi pericolo.
- L'utilizzo di pezzi non consigliati o non venduti dal fabbricante potrebbe provocare un incendio, scosse elettriche o ferite.
- Consultare la tabella "Soluzione dei problemi"

Bacinelle	Metallo: 3,5 L (acciaio inossidabile) Transparente : 3,6 L (0% BPA)	
Cottura Gamma di temperatura	Induzione da 30 a 140°C Precisione +/- 1°C	
Fascia durata di funzionamento	da 5 s a 2 ore	
Velocità	0 1A 2A Da 3 a 18	permette di scaldare senza girare velocità intermittente per preparazioni molto delicate velocità intermittente per preparazioni delicate velocità continue progressive
Potenza	1700 W	
Alimentazione	200-240 V, 50/60 Hz	

MODO RISPARMIO ENERGETICO

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 2 a 8 minuti (si veda pagina 27).



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): Spegnerne con l'interruttore sul retro.

PRESENTAZIONE GENERALE

Contenitore di metallo e accessori



Vassoio vapore

Cestello vapore



Sbattitore



Lama universale



Spatola
piatta 2 in 1



Dettagli da p. 13 a p. 20

Bacinella trasparente e accessori



Mini bacinella e coltello
piccolo



4 dischi per taglio a fettine
e grattugia 2 o 4 mm
+ prolunga dischi
+ scatola per dischi



Coltello di metallo
+ proteggi lame



Spatola



Dettagli da p. 21 a p. 26



Bilancia

Quadro comandi



Interruttore 0/1

Base



Messa in servizio

Porre il vostro Cook Expert su una superficie piana, distante da fonti di calore o spruzzi d'acqua.

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.

Prima di usarlo per la prima volta, pulire tutti gli elementi con acqua calda e un po' di sapone per i piatti (si veda il capitolo pulizia).

Avviamento



Collegare l'apparecchio, mettere l'interruttore su 1.



Montare il contenitore scelto e farlo 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 nella ricetta).

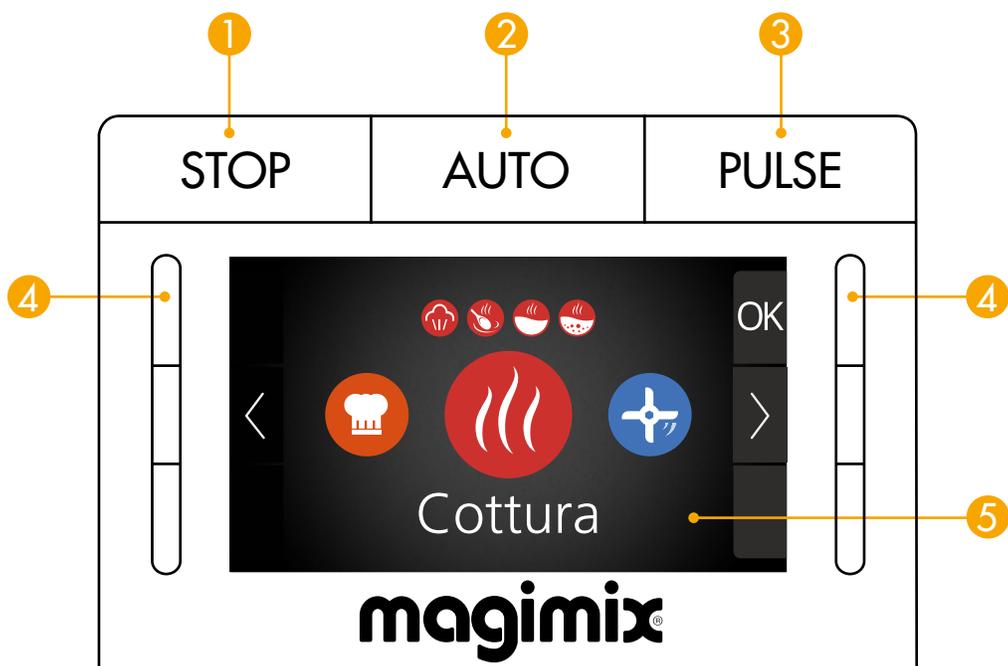


Scegliere e avviare il programma premendo il pulsante Auto.

Quando avete installato tutto il robot (bacinella trasparente, coperchio e pressino), il programma Robot viene selezionato automaticamente.



Prima di aprire il coperchio, premere STOP e verificare sempre che le lame siano ferme. L'apparecchio può funzionare solo se il contenitore e il coperchio sono correttamente bloccati.



- 1. STOP:** arresto manuale.
Una pressione continua di 2 s mette automaticamente l'apparecchio in stand-by.
- 2. AUTO:** avviamento. Premere questo tasto per avviare il programma.
- 3. PULSE:** funzionamento a velocità massima. 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.
 - un risultato ancora più omogeneo premendo questo pulsante alla fine della preparazione
- 4. TASTI VERTICALI:** la funzione dei pulsanti varia a seconda degli elementi visualizzati sul display.
- 5. DISPLAY:** visualizzazione dei menù, sottomenù e parametri.



Menù

1. Premere il pulsante < o > per scegliere il menù (i simboli in alto indicano che ci sono dei sottomenù).
2. Premere OK per scegliere un sottomenù o per accedere alle impostazioni 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 le impostazioni del programma selezionato.
Premere ↶ per ritornare ai menù.

Impostazioni

(tempo, velocità, temperatura)

Tranne il menù Esperto, tutti i menu sono gestiti da programmi automatici:

Premere il pulsante **AUTO** per avviare il programma.

Tuttavia le impostazioni possono essere modificate:

- completamente per il menù Expert
- parzialmente per gli altri menù

Regolazione delle impostazioni (tempo, velocità, temperatura):



1. Premere il pulsante < o > per selezionare l'impostazione (evidenziata).
 2. Premere immediatamente su - o + per regolare l'impostazione evidenziata. Tenere premuto per far avanzare rapidamente.
- La funzione di riscaldamento sarà attivata unicamente se programmate un tempo di cottura.
 - Durante il programma, il tempo è conteggiato automaticamente.
 - Potete in qualsiasi momento premere il pulsante STOP per interrompere il programma in corso. Premere di nuovo AUTO per riavviare il programma.
 - Il tempo si visualizza in minuti e in seguito in ore.
 - Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette un segnale acustico e si ferma automaticamente.
 - La durata massima di programmazione dipende dalla velocità selezionata:
 - velocità da 0 a 4: 2 ore
 - velocità da 5 a 13: 10 min.
 - velocità da 14 a 18: 1 min.
 - la temperatura massima programmabile può variare a seconda della velocità e/o dei tempi programmati (ex.: velocità 0 max 110°C)
 - In caso di cattiva visualizzazione, spegnere e riaccendere (mettere l'interruttore su 0).

Contenitore di metallo



Esperto

Questo programma manuale vi permette di regolare tutte le impostazioni (tempo, velocità e temperatura) come desiderate.



Cottura



Passato di verdura



Minestra vellutata



Stufato



Vapore



Blender



Semifreddi



Ghiaccio tritato



Smoothie



Panetteria



Impasti/dolci



Albumi a neve



Pane/brioche



Risciacquo

Programma automatico di risciacquatura (funziona solo con il contenitore di metallo). Il programma dura 1 minuto per un risciacquatura ottimale, ma potete interromperlo se il contenitore non è molto sporco.

Bacinella trasparente



Robot

Questo programma corrisponde all'utilizzo della bacinella trasparente. Quando montate la bacinella trasparente, il menù si visualizza automaticamente.

Tutte le bacinelle



Ricette

Selezionando questo menù, vedrete apparire un codice QR. Leggendo questo codice con il vostro telefono o tablet, potrete accedere direttamente alla nostra applicazione Cook Expert.



Impostazioni

Questo menù vi permette di personalizzare il vostro apparecchio: scelta della lingua, regolazione del suono...

SCelta DELLE BACINELLE / PROGRAMMI



Cuocere e frullare



Cottura lenta



Grattugiare



Cuocere a vapore



Impastare, mescolare



Affettare



Montare a neve gli abumi



Smoothie, frullati



Tritare grandi quantità



Tritare il ghiaccio



Sorbetto veloce



Tritare piccole quantità



UTILIZZO CONTENITORE DI METALLO

	Menù	Sotto-menù	Utilizzo	Accessorio	Cap. Maxi			
ESPERTO			Tritare cipolle		600 g	2 min	13	-
			Rosolare		500 g	3 min	3	130°C
			Preparare un purè		1 kg			vedi libro ricette
			Tritare il grana		600 g*	1 min	15	-
			Tritare le noci		600 g	1 min	15	-
			Zucchero a velo		200 g zucchero semolato	1 min	18	-
			Impasto per le crepe		1,5 l			vedi libro ricette
COTTURA			Minestra vellutata	-	2,5 l		AUTO	
			Passato di verdura	-	2,5 l		AUTO	
			Stufato	-	2,5 l		AUTO	
			Vapore		cf p.17			AUTO
BLENDER			Smoothie	-	2,5 l		AUTO	
			Semifreddi**	-	400 g frutta surgelata*		AUTO	
			Ghiaccio tritato**	-	300 g (15 - 20 cubetti)		AUTO	
PANETTERIA			Pane	-	0,8 kg ***		AUTO	
			Brioche (impasti lievitati)	-	0,6 kg ***		AUTO	
			Pasta (brisè...)** Dolci (ad es. allo yogurt)	-	1 kg *** 1,2 kg ***		AUTO	
		Albumi a neve			da 2 a 6 albumi		AUTO	

* per una massima efficacia, tagliare a cubetti di 2 cm / ** potete interrompere il programma prima della fine, non appena raggiungete la consistenza voluta / *** peso totale ingredienti



Tappo: deve essere messo **sempre**, salvo indicazione contraria nella ricetta. Si blocca in senso orario.



Diventa molto caldo durante la cottura. Prenderlo unicamente dalla parte in plastica nera.

Coperchio in vetro



Aperto

Chiuso

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



contenitore di metallo thermo



Aperto

Chiuso

Lama universale Dado

Gruppo coltelli
Vedi p. 15

Sonda temperatura

Piastra cottura a induzione

Montaggio

Cominciare fissando il gruppo coltelli (vedi pagina 15). In seguito bloccare il contenitore e poi il coperchio (con la guarnizione al suo posto) e poi il tappo. L'apparecchio non può funzionare se il contenitore e il coperchio non sono bloccati correttamente. Lo smontaggio si effettua in senso inverso.



Esaminare con attenzione e regolarmente le guarnizioni per assicurarvi che non siano danneggiate.

Sostituirle se sono danneggiate o se ci sono perdite.



Smontaggio del gruppo coltelli



Girare il contenitore e utilizzare il tappo come indicato.
Proteggere il piano di lavoro.



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



Prendere la parte superiore della lama universale e togliere la guarnizione per pulirla.

Montaggio del gruppo coltelli



Riposizionare la guarnizione sul coltello, facendo attenzione alle due zone piane.



Inserire la lama nel foro sul fondo del contenitore. Girare il contenitore mantenendo il coltello sul fondo.



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

 Quando utilizzare il contenitore di metallo, verificare sempre 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. Pericolo di scottature per proiezione di alimenti caldi:

Mettere sempre il tappo sul coperchio (salvo indicazione contraria nella ricetta), soprattutto quando mescolate alimenti caldi a una velocità superiore a 7.

Per una minestra, se dovete aggiungere ingredienti dal foro:

premere sistematicamente il pulsante STOP, aggiungere gli ingredienti, rimettere il tappo e premere AUTO per continuare il programma.

Quando è caldo, prendere il tappo dalla parte in plastica centrale.

 Rispettare le indicazioni per il livello di riempimento del contenitore: 0,5 L per la cottura al vapore, 2,5 L per le altre preparazioni.

 Non superare le quantità massime consigliate (vedi p.13).



Agganciare lo sbattitore per gli albumi sul coltello universale.



Versare gli ingredienti, chiudere il coperchio e **togliere il tappo** prima di avviare il programma.



Premere i due pulsanti per togliere via lo sbattitore. La parte superiore si può smontare per una migliore pulizia.

 **Verificare sempre che lo sbattitore sia agganciata bene sul gruppo coltelli prima di avviare un programma per non danneggiare l'accessorio.**

Non superare in alcun caso la velocità 7, né gli 80°C per non danneggiare lo sbattitore. Non aggiungere ingredienti che potrebbero ostacolare il buon funzionamento del sbattitore.

ASTUZIE E CONSIGLI

Albumi a neve

- Il contenitore deve essere pulito e ben asciutto. Basta un po' di grasso per impedire agli albumi di montare.
- Per ottenere albumi più voluminosi, utilizzare uova a temperatura ambiente e aggiungere un pizzico di sale.
- Togliere sempre il tappo altrimenti gli albumi non si gonfieranno.
- Il programma ALBUMI A NEVE permette di ottenere albumi molto spumosi, per albumi più "densi" (come per le meringhe), potete aumentare la velocità a 7.

Panna montata

- Utilizzare sempre panna liquida intera (min. 30% di materia grassa)
- Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti.
- Raffreddare il contenitore: mettere alcuni cubetti di ghiaccio nel contenitore, avviare il programma GHIACCIO TRITATO, quindi vuotarlo con cura.
- Versare la panna e lo zucchero a velo nel contenitore, togliere il tappo del coperchio e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti e mezzo a velocità 7 (senza scaldare). A seconda della panna utilizzata e della sua temperatura, potrebbe essere necessario riavviare il programma per alcuni minuti, sorvegliando bene che la panna non diventi burro. La panna è ben montata quando si cominciano a vedere le tracce del sbattitore.

Altri utilizzi

- Per rendere un sorbetto più spumoso, **alla fine** del programma SEMIFREDDI, montare lo sbattitore e avviare il programma ESPERTO: 30 secondi, velocità 6.
- Per alcune ricette, può essere necessario utilizzare lo sbattitore in funzione riscaldamento (ad esempio la meringa svizzera), in questo caso bisognerà passare al programma ESPERTO. Rispettare scrupolosamente le ricette del libro.



Versare 0,5 l d'acqua nel contenitore (fino al livello ☁).



Posare 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 una presina per togliere il cestello.



Rischio di scottature. Non avvicinatevi al vapore e manipolate i pezzi (contenitore, coperchio...) con precauzione. Non utilizzare il vassoio vapore senza il cestello vapore.

ASTUZIE E CONSIGLI

- Se non c'è più acqua nel contenitore, l'apparecchio emette un segnale acustico.
- Per evitare che gli alimenti (come il pesce) si attacchino, ungere il fondo del cestello vapore prima di posare i vostri ingredienti.
- Per la cottura del pesce, vi consigliamo di abbassare la temperatura a 100°C, per conservare al meglio la sua consistenza delicata e il gusto.
- Potete cuocere direttamente pesce surgelato aumentando il tempo di cottura del 40 - 50%. Tuttavia per un gusto e aspetto migliore si consiglia di scongelarlo prima della cottura a temperatura ambiente in una miscela metà acqua e metà latte.
- Aggiungere spezie, un dado o erbe aromatiche nell'acqua (0,5 l) per profumare delicatamente gli alimenti durante la cottura.
- Per una cottura ottimale, non riempire troppo il cestello e/o il vassoio per una migliore circolazione del vapore (non tappare tutti i buchi). Tagliare tutti gli ingredienti alle stesse dimensioni per garantire una cottura omogenea.
- Se utilizzate il vassoio, porre gli alimenti che richiedono un tempo di cottura più lungo sul fondo.
- Non superare la quantità d'acqua di 0,5 l, soprattutto per la cottura del pesce che rischia di formare schiuma durante la cottura.



I tempi di cottura vengono forniti per una determinata quantità, con acqua a temperatura ambiente (circa 20° C) e possono variare a seconda dello spessore, della freschezza o della natura degli alimenti.

Una carota novella impiegherà meno tempo a cuocere che una carota invernale dello stesso diametro.

Verificare la cottura e prolungarla se necessario.



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	15-20 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 20-25 min	110°C
Asparagi	600 g	30-40 min	110°C
Broccoli	400 g solo le cime	25 min	110°C
Carote	600 g tagliate a fettine	50 min	110°C
Cavolfiore	500 g solo le cime	40 min	110°C
Zucchine	500 g tagliate a fettine	20 min	110°C
Spinaci	250 g freschi	15 min	110°C
Fagiolini	400 g mondati	45-50 min	110°C
Piselli	500 g surgelati	35 min	110°C
Porri	600 g tagliati a fettine	30 min	110°C
Mele	a spicchi	30 min	110°C
Patate	600 g/piccole intere (patate novelle) con la buccia o grosse sbucciate e tagliate a cubetti da 3 cm circa	30-40 min	110°C
Riso	Massimo 300 g: in un recipiente in inox adattato al cestello vapore mettere 1 volume di riso per 1 volume di acqua	25 min	110°C



Cottura

- I tempi di cottura possono variare a seconda della temperatura o delle dimensioni degli ingredienti, come pure della loro natura: una carota invernale impiegherà più tempo a cuocere rispetto a una carota novella. Verificare sempre la cottura e prolungarla se necessario.
- Le preparazioni a base di latte hanno tendenza ad attaccarsi (come in una pentola), utilizzare latte a temperatura ambiente anziché latte freddo che si attacca di più.
- In caso di cottura lenta, non tagliare gli alimenti a pezzi troppo piccoli, affinché tengano meglio la cottura.
- Tagliare tutti gli ingredienti alle stesse dimensioni per garantire una cottura omogenea.
- Recuperare una salsa: se una salsa è impazzita (ad esempio crema inglese), alla fine della preparazione potete recuperarla prolungando la miscelazione in modalità Expert: 1 minuto, velocità 13, senza scaldare.

Mantenere al caldo

- Il contenitore THERMO permette di mantenere al caldo la vostra preparazione fino a 2 ore senza consumo energetico.
- Tuttavia avete la possibilità di programmare manualmente un mantenimento al caldo personalizzato: selezionare la modalità Expert, regolare il tempo desiderato, la velocità su 0 e la temperatura a seconda della preparazione tra 40° e 80° (60° è la temperatura generalmente raccomandata per mantenere al caldo).

Coperchio

- Per evitare di sporcare il vostro piano di lavoro o il vostro apparecchio togliendo il coperchio: Verificare che il tappo sia bloccato correttamente, girare immediatamente il coperchio sopra il contenitore prima di posarlo all'ingiù sul piano di lavoro.

Utilizzo della spatola 2 in 1 (contenitore di metallo)



La spatola fornita possiede 2 funzioni in 1: una parte in silicone per mescolare gli alimenti e una parte metallica per grattare il fondo del contenitore di metallo solo nel caso che la preparazione sia molto attaccata.



Risciacquo automatico

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



Versare 0,5 l d'acqua + alcune gocce di sapone per i piatti.



Chiudere il coperchio e il tappo. Avviare il programma Risciacquo



Sciquare sotto l'acqua corrente. Procedere alla pulizia completa dell'apparecchio.

Pulizia completa

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



Togliere la guarnizione del coperchio. Se necessario, aiutatevi con il manico di un cucchiaio.



Smontare il gruppo coltelli (p. 15). Togliere la guarnizione.



Utilizzare uno spazzolino per pulire bene gli interstizi sotto le lame.

- Tutti gli elementi (tranne il blocco motore) possono essere lavati in lavastoviglie o a mano. Posizionare il contenitore all'ingiù nella lavastoviglie e poi lasciarlo scolare diritto sul vostro scolapiatti prima di rimetterlo sulla base: l'acqua che si è eventualmente infiltrata nella doppia parete thermo sarà evacuata da un foro previsto a questo scopo sul manico del contenitore.
- Blocco motore: pulirlo con uno straccio morbido inumidito e asciugarlo con cura.
- Verificare che la parte inferiore del contenitore sia asciutta prima di riposizionarlo sul blocco motore.



Non mettere in alcun caso il blocco motore sotto l'acqua.

ASTUZIE E CONSIGLI (consultare anche - domande - risposte su www.magimix.it)

- Per evitare gli odori tenaci (come le cipolle), lavare le guarnizioni in lavastoviglie e non bloccate il tappo sul coperchio quando non utilizzate l'apparecchio.
- Nel caso in cui il fondo sia davvero incrostato, utilizzare aceto bianco : lasciare eventualmente in ammollo potete anche utilizzare paglietta d'acciaio e se necessario la parte raschietto della spatola.
- Se necessario utilizzare uno scovolino per pulire l'interno del sbattitore.



UTILIZZO DELLA BACINELLA TRASPARENTE

	Menù	Sotto-menù	Utilizzo	Accessorio	Cap. Maxi.	
ROBOT			Trito di erbe		30 g prezzemolo	Lavato e asciugato
			Realizzare una maionese		300 ml olio	
			Salsa per aperitivi		1 grande tazza	
			Taglio a fettine (carote,...)		1,4 kg	
			Grattugia (cetrioli,...)		1,4 kg	
			Trito di carne		1,4 kg	Tagliata a cubetti da 2 - 3 cm
			Trito di pesce		1,4 kg	

ACCESSORI OPZIONALI (PER BACINELLE TRASPARENTI)

Potete completare il vostro Cook Expert con gli accessori illustrati qui sotto (disponibili presso il vostro rivenditore Magimix).

Si utilizzano con la bacinella trasparente e il programma ROBOT.



Scatola cubetti e bastoncini



Scatola centrifuga e smoothiemix



Scatola spremiagrumi



Grattugia 6mm



Fettine 6mm



Tagliatelle larghe



Tagliatelle sottili



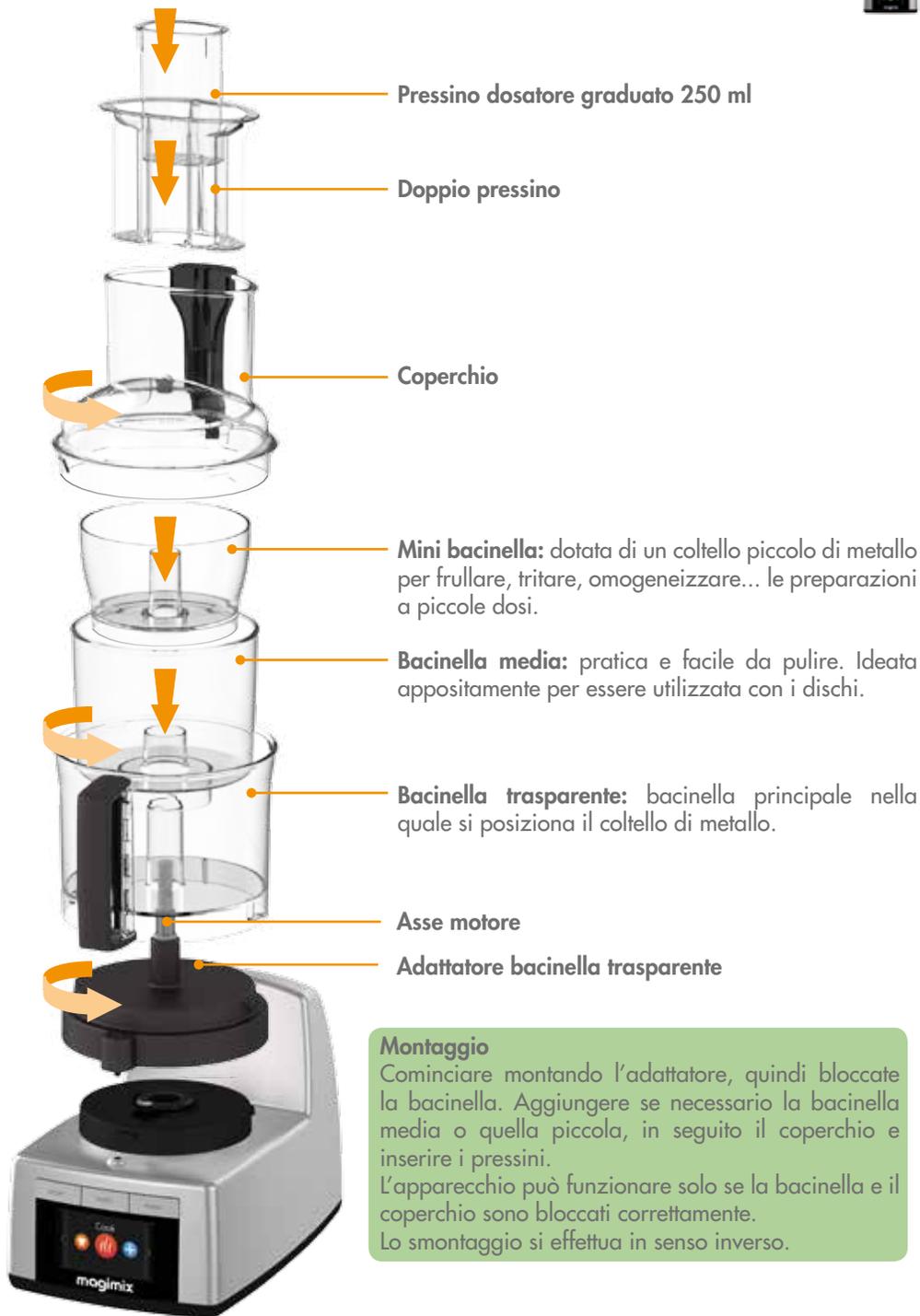
Grana



Julienne



Ondulato



Montaggio
 Cominciare montando l'adattatore, quindi bloccate la bacinella. Aggiungere se necessario la bacinella media o quella piccola, in seguito il coperchio e inserire i pressini.
 L'apparecchio può funzionare solo se la bacinella e il coperchio sono bloccati correttamente.
 Lo smontaggio si effettua in senso inverso.



Montaggio del coltello di metallo



Togliere la protezione del coltello.
Conservarla per quando si mettono via i coltelli.



Porre il coltello di metallo sull'asse motore.

Montaggio della mini bacinella



Far scivolare la mini bacinella sull'asse motore.



Porre il coltello piccolo sull'asse motore.



I coltelli di metallo sono molto taglienti. Prenderli sempre dalla parte centrale.
Tenere la parte alta del coltello oppure toglierlo quando versate la preparazione.

ASTUZIE E CONSIGLI

Coltello di metallo

- Per le grandi quantità, tagliare a cubetti di circa 2 cm gli alimenti.
- Carne, pesce: utilizzare il tasto Pulse per controllare meglio il risultato finale.

Mini bacinella

- Trito di erbe aromatiche fresche: verificare che le erbe e la bacinella siano perfettamente pulite e asciutte. In questo modo si ottiene un risultato migliore e le erbe si conserveranno più a lungo.
- Potete utilizzare la bacinella piccola senza quella media per estrarla più facilmente.



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



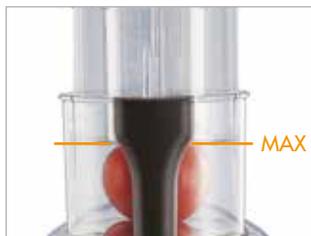
Fatelo girare per incastrarlo perfettamente.



Non metterlo all'ingiù.



Tramoggia grande: per frutta e verdura tonda o a pezzi grossi.



L'apparecchio funziona solo se il pressino grande è al di sotto del livello massimo.



Tramoggia piccola: per frutta e verdura di dimensioni piccole oppure lunga e sottile.

Rimane sempre una piccola quantità di scarto di frutta e verdura sui dischi. Per una qualità di taglio ottimale, togliere gli scarti residui prima di servire.



Manipolare sempre i dischi con estrema precauzione.

Per guidare gli alimenti, utilizzare unicamente i pressini.

Non premere troppo forte sul pressino per non danneggiare l'apparecchio



Tramoggia grande: porre il frutto o la verdura tonda intera.



Tramoggia piccola: per grattugiare, mettere la frutta o la verdura distese.



Tramoggia piccola: per ottenere rondelle, mettere gli alimenti lunghi in posizione verticale.

ASTUZIE E CONSIGLI

- Per fettine e grattugie lunghe, tagliare gli alimenti con una larghezza pari a quella della tramoggia e porli orizzontalmente, senza superare il livello massimo. (ad es. per un gratin di patate).
- Per grattugiare o tagliare a fettine alimenti teneri (come i pomodori), premere molto delicatamente per non schiacciarli.
- Potete anche tritare la carne o il pesce (ad es. carpaccio) : in questo caso mettere gli alimenti in congelatore fino a che non diventano duri al tatto, ma facili da attraversare con la punta di un coltello. Mettere gli alimenti orizzontalmente nella tramoggia.
- Per tagliare a fettine il salame, usare la tramoggia piccola.
- Per i formaggi a pasta molto dura (come il grana per esempio), vi consigliamo di grattugiarli o di tagliarli a fettine quando sono a temperatura ambiente. Per i formaggi a pasta meno dura (gruviera), è meglio invece che siano messi prima in frigorifero.



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



Bacinelle + accessori:
Pulire subito dopo l'utilizzo



Utilizzare uno scovolino per pulire l'interno del coltello.



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

Per mantenere l'aspetto e la longevità degli elementi amovibili, rispettare i seguenti consigli:

- Lavastoviglie: selezionare la temperatura minima (idealmente $< 40^{\circ}\text{C}$) ed evitare il ciclo di asciugatura (generalmente $> 60^{\circ}\text{C}$).
- 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 spugna).
- Detergenti: verificare sui consigli di utilizzo la loro compatibilità con gli articoli in plastica.

 **Non passare in alcun caso il blocco motore sotto l'acqua.**
Manipolare sempre i coltelli e i dischi con precauzione.

ASTUZIE E CONSIGLI

- Alcuni alimenti come la carota colorano la plastica:
Utilizzare uno scottex imbevuto di olio vegetale per attenuare questa colorazione.
- Non lasciare i dischi e i coltelli immersi nell'acqua; asciugarli bene dopo averli lavati per evitare i segni di ossidazione, che in ogni caso non alterano la qualità delle lame.



Selezionando il menù Impostazioni, potete accedere ad una lista di opzioni per personalizzare il vostro apparecchio.

Personalizzare il vostro apparecchio



Scaricare sul nostro sito internet le istruzioni per l'uso.



Scegliere la vostra lingua. Premere OK per confermare.



Scegliere la visualizzazione dei gradi: Celsius o Fahrenheit.



Scegliere quando il vostro apparecchio si metterà automaticamente in stand-by.



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



Scegliere il menù che volete vedere apparire all'accensione.

Modalità dimostrazione Contatore



Unicamente per i prodotti in negozio: su On, il display funziona, ma il prodotto non gira e non riscalda. La durata del modo stand-by passa a 10 ore.



Informazioni utili per il Servizio Assistenza.

Troverete un'ampia scelta di ricette, dall'antipasto al dessert, nel libro allegato.

Potete ritrovare ancora più ricette oltre a numerosi consigli e varianti nel nostro sito web o nella nostra applicazione Magimix:



1. Visita www.magimix.it/ricette oppure scarica l'applicazione "Cook Expert Magimix" direttamente dal tuo smartphone o tablet (Apple, Android o Windows Phone).
2. Oppure leggi questo codice con il tuo smartphone o tablet. Scansiona il codice e collegati automaticamente allo spazio ricette del nostro sito internet.

Consultate regolarmente al nostro spazio dedicato alle ricette per scoprire nuove ricette e/o condividere le vostre ricette o i vostri consigli.

Nel frattempo, ecco alcune ricette per abituarvi ad utilizzare il vostro apparecchio...

Crema di funghi

Per 4 persone

500 g di funghi champignon
1 cipolla
500 ml di acqua
1 dado di pollo
200 ml di panna
4 rametti di prezzemolo
Sale, pepe

Pulire i funghi, lavarli con cura e tagliarli in 2 o 4 a seconda delle loro dimensioni.

Sbucciare la cipolla e tagliarla in 4. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo, tranne la panna e il prezzemolo.

Avviare il programma **MINESTRA VELLUTATA**.

Circa 1 minuto prima della fine del programma, premere il pulsante **STOP**. Aggiungere la panna, verificare sale e pepe se necessario e riavviare il programma. Spolverare con prezzemolo tritato.

Insalata Waldorf

Per 4 persone

2 mele «red delicious»
2 coste di sedano
80 ml 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. Mettere da parte.

Preparare la maionese nella bacinella piccola (si veda il libro di ricette).

Mescolare le fettine delicatamente con la maionese e aggiungere i gherigli di noce.

Gelatina di frutta alle prugne

Per 4 persone

225 g di prugne
130 g di zucchero

Avviare il programma **EXPERT**, 40 secondi, velocità 18 senza scaldare.

Da servire con uno yogurt bianco.

Fondata al cioccolato

Per 4 persone

250 g di cioccolato fondente
400 ml di panna liquida
intera
20 g di zucchero semolato

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo.

Avviare il programma **EXPERT**, 10 minuti, velocità 3 a 60°C.

Ideale per spiedini di frutta...

Frullato allo yogurt e frutti di bosco

Per 4 persone

250 g di lamponi
250 g di mirtilli
2 yogurt cremosi
2 bicchieri di latte
2 cucchiaini di miele

Mettere il latte, lo yogurt e tutti gli altri ingredienti nel contenitore di metallo.

Avviare il programma **SMOOTHIE**.

Servire ben fresco.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Verificare che sia collegato bene. Mettere l'interruttore su 1.
Perdita sul coperchio in 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 può fuoriuscire).
Perdita alla base del contenitore di 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 del contenitore di metallo	Dopo aver lavato il contenitore in lavastoviglie, lasciar asciugare il contenitore diritto sullo scolapiatti prima di rimetterlo 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"	Il contenitore o il coperchio non sono bloccati correttamente.
Visualizzazione "CAMBIA BACINELLA"	Sostituire il contenitore di 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. Lasciar raffreddare il motore 30 minuti prima di riavviare l'apparecchio.
Visualizzazione «ER 1», «ER 2» o «ER 3»	Contattare il servizio assistenza.
Problema di visualizzazione e/o display bloccato	Spegnere e riaccendere l'apparecchio.
L'apparecchio non scalda e/o non gira	Verificare che la modalità dimostrazione sia disattivata (p. 27)

Partecipiamo alla tutela dell'ambiente

Imballaggio



Raccolta differenziata degli imballaggi:

Il cartone è riciclabile: metterlo nei raccoglitori previsti appositamente.

I sacchetti di plastica e di polistirene devono essere gettati nel raccoglitori specifici.



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.

Cook EXPERT



magimix®