

Cook EXPERT



Istruzioni di sicurezza	2
Dati tecnici	5
Presentazione generale	6
Messa in servizio / avviamento	7
Quadro comandi	8
Navigazione.....	9
Programmi	11
La bacinella in metallo	12
Bacinella inox.....	12
Lama universale	13
Sbattitore	14
Cestello vapore.....	15
Cottura con il cestello vapore.....	16
Pulizia	17
Trucchi e consigli	18
Preparazioni con la bacinella inox	19
Le bacinelle trasparenti	20
Le bacinelle trasparenti.....	20
Coltello in metallo e mini coltello	21
Dischi	22
Pulizia	23
Preparazioni con le bacinelle trasparenti	24
Menu Impostazioni	25
Ricette	26
L'applicazione.....	28
Gli accessori opzionali	29
Soluzione dei problemi.....	30
Come contattarci	31
Garanzia	32



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 ACCESSORIO IN TUTTA SICUREZZA

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.

L'utilizzo di questo apparecchio è sconsigliato a persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, prive di esperienza o conoscenza, a meno che 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. Conviene in ogni caso sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio è destinato ad 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 la bacinella è vuota.



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, 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 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.

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

Non far funzionare l'apparecchio se 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 MAX.



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.

Spegnere l'apparecchio con l'interruttore posto nel retro dopo ogni utilizzo se lasciato senza sorveglianza, per effettuare il montaggio e lo smontaggio degli accessori o prima di pulirlo.

ASSISTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il vostro apparecchio è guasto, 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.

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	Induzione da 30 a 160°C Precisione +/- 1°C	
Fascia durata di funzionamento	da 5 s a 4 ore	
Velocità	0	scalda senza girare
	1A	velocità intermittente per preparazioni molto delicate
	2A	velocità intermittente per preparazioni delicate
	3 a 18	velocità continue progressive
Potenza	1700 W	
Alimentazione	200-240 V, 50/60 Hz	

Manuale D'utilizzo

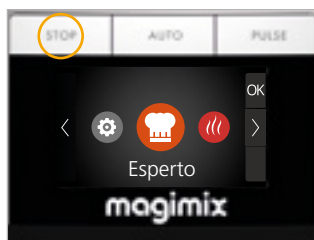
Consultate il nostro sito internet, il nostro canale Youtube o la nostra applicazione Cook Expert.

In complemento a questo manuale per l'uso, troverete moltissimi video che vi permetteranno di familiarizzare con il vostro Cook Expert.

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 25).



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.

Vi consigliamo di spegnere sistematicamente il vostro apparecchio dopo l'uso.

Questo manuale è evolutivo. È regolarmente aggiornato sul sito magimix.com, alla rubrica Servizi.



Bacinella in inox (dettagli da pagina 12 a 19)



Bacinella in inox
(dettagli da pagina 12 a 19)



Cestello vapore + vassoio



Frusta per albumi



Spatola 2 in 1

Bacinelle trasparenti (dettagli da pagina 20 a 24)



Bacinelle trasparenti
(dettagli da pagina
20 a 24)



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. 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 detersivo per i piatti (si veda il capitolo pulizia alle pagine 17 e 23).

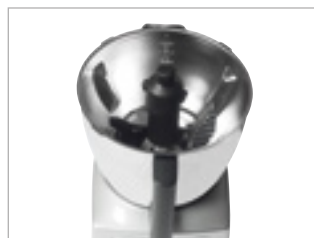
Avviamento



Collegare l'apparecchio e accenderlo.



Montare la bacinella scelta e farla girare verso destra.



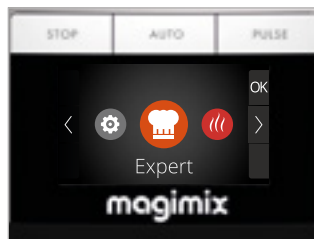
Posizionare l'accessorio se necessario.



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



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

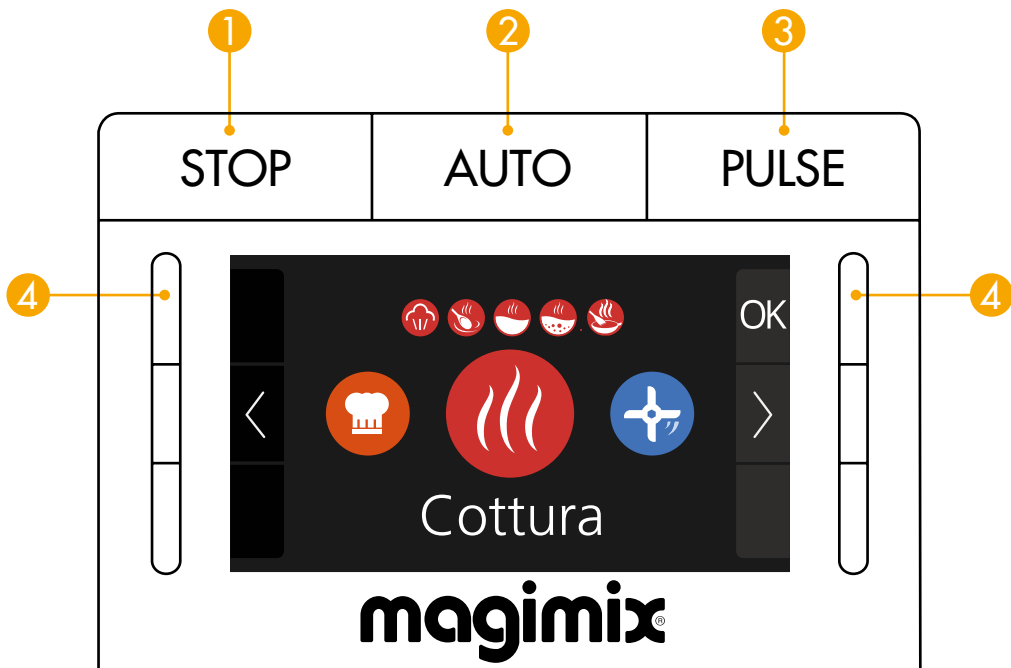


Scegliere e avviare il programma premendo il pulsante Auto.

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. 25).

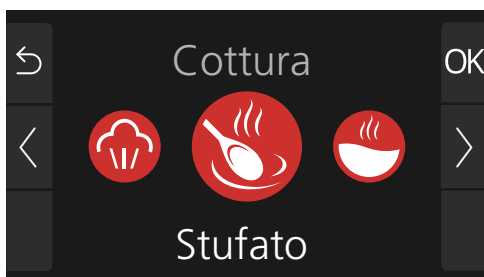
2. AUTO : avviamento. Premere questo tasto per avviare il programma.

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 ancora 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 ai parametri del menu 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 menu sono gestiti da programmi automatici:

Premere il pulsante Auto per avviare il programma.

Tuttavia 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 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** in corso. Premere di nuovo 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.

















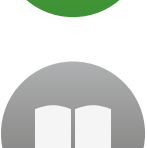

Ad esempio dalla velocità 14, la durata è limitata a 1 minuto.

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 di tempo premendo una volta il tasto .

Bacinella inox	Espresso		Modalità manuale. Vi permette di regolare tutti i parametri a vostro piacimento.
	Cottura	      	<p>Passato di verdura</p> <p>Minestra vellutata</p> <p>Stufato</p> <p>Rosolare</p> <p>Vapore</p> <p>Vapore XXL *</p>
	Blender	   	<p>Semifreddi</p> <p>Ghiaccio tritato</p> <p>Smoothie</p>
	Panetteria	    	<p>Impasti/dolci</p> <p>Albumi a neve</p> <p>Pane/brioche</p> <p>Impasto XL *</p>
	Risciacquatura		Programma automatico di risciacquatura (per la bacinella in metallo). Dura 50 secondi.
Bacinele trasparenti	Robot		Programma dedicato all'utilizzo delle bacinele trasparenti.
Tous bols	Ricette		Codice QR da leggere per essere inviati verso la pagina per scaricare l'applicazione o il sito internet.
	Regolazioni		Questo menù vi permette di personalizzare il vostro apparecchio: scelta della lingua, regolazione del suono, sistemi di sicurezza... si veda a pagina 25.

* programmi opzionali per accessori supplementari (si veda a pagina 25).



LA BACINELLA INOX



Video esplicative: sono disponibili brevi video sull'applicazione Cook Expert per spiegare il montaggio dei vari elementi.



Montaggio del gruppo coltelli



Posizionare la guarnizione sul coltello.



Inserire la lama 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.

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.

Coperchio: esaminarlo regolarmente. Sostituirlo immediatamente in caso di fessure, crepe o di urto violento.

Pericolo di scottature: mettere sempre il tappo sul coperchio, soprattutto quando mescolate alimenti caldi. Se incorporate alimenti durante una preparazione, premere sistematicamente su 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.

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.





LA FRUSTA

Montaggio



Agganciare la frusta sul coltello universale.



Premere i due 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.

Il programma **ALBUMI A NEVE** permette di ottenere albumi molto spumosi. Per albumi più "densi", avviare il programma **ALBUMI A NEVE, velocità 7**.

Panna montata: utilizzare sempre panna liquida intera (min. 30% 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)** e togliere il 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 **ALBUMI A NEVE, velocità 5/50 ° C**.



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

Impostazioni massime: non superare mai la velocità 7, né 110° c, per non danneggiare la frusta.

Non aggiungere ingredienti che potrebbero bloccarne il funzionamento.

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



Montaggio



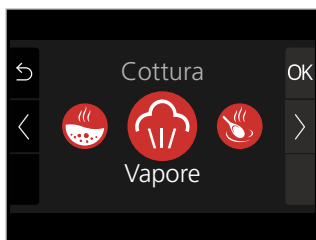
Versare 0,5 l d'acqua nella bacinella (fino al livello ☁).



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 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...) con precauzione. Non ostruire l'apertura del tappo.



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



COTTURA CON IL CESTELLO VAPORE

Ingredienti	Quantità	 	
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
Fagiolini	400 g mondati	45-50 min	110°C
Filetti di pesce	600 g (4 filetti/spessore circa 2 cm)	20 min	100°C
Gamberi	500 g crudi non sgusciati	15-20 min	110°C
Mele	4 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
Pavé di salmone	600 g (4 pavé)	25 min	100°C
Petti di pollo	600 g (4 filetti)	25 min	110°C
Piselli	500 g surgelati	35 min	110°C
Porri	600 g tagliati a fettine	30 min	110°C
Salsicce	4 tipo wurstel (bucate con una forchetta)	10 min	110°C
	4 tipo Luganega (bucate con una forchetta)	20-25 min	
Spinaci	250 g freschi	15 min	110°C
Riso	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
Zucchine	500 g tagliate a fettine	20 min	110°C

110° C : temperatura ottimale per l'utilizzo del cestello vapore, tranne per il pesce (100° C perché più delicato).

Questi tempi di cottura vengono forniti per Posizionare dosi, 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.



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 e/o aumentare la velocità.

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.

Togliere la guarnizione del coperchio (1) e della lama universale (pagina 13).

Pulire gli interstizi sotto le lame con uno spazzolino (2).

Tutti gli elementi (tranne il blocco motore) possono essere lavati in lavastoviglie.

Posizionare la bacinella all'ingiù (3) nella lavastoviglie e poi lasciarla scolare diritta sul vostro scolapiatti prima di rimetterla sulla base (solo quando sarà asciutta). Ciò permette all'acqua eventualmente entrata nella doppia parete della bacinella di fuoriuscire.

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. Non utilizzare spugnette o prodotti abrasivi per pulire il coperchio.



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.

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



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.

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

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

Recuperare una crema: se una preparazione è impazzita (ad es. crema inglese), alla fine della preparazione potete salvarla prolungando la frullatura in modalità ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare).

Mantenere al caldo

2 ore: la bacinella inox 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.



	Menù	Sotto-menù	Utilizzo	Accessorio	Cap. Maxi.			
ESPERTO			Trito di cipolla		600 g	2 min	13	-
			Grana tritato	-	400 g*	1 min	15	-
			Zucchero a velo		200 g zucchero semolato	1 min	18	-
COTTURA			Minestra vellutata	-	2,5 l		AUTO	
			Passato di verdura	-	2,5 l		AUTO	
			Stufato	-	2,5 l		AUTO	
			Vapore		cf p.15		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Semifreddi**	-	400 g frutta surgelata		AUTO	
			Ghiaccio tritato	-	300 g da 15 a 20 cubetti		AUTO	
PANETTERIA			Pane Brioche (impasti lievitati)	-	0,8 kg *** 0,6 kg ***		AUTO	
			Impasti Dolci	-	1 kg *** 1,2 kg ***		AUTO	
			Albumi a neve		da 1 a 6 albumi		AUTO	

*per una massima efficacia, tagliare a cubetti da 2 cm/ ** potete fermare il programma prima della fine non appena ottenete la consistenza voluta / ***peso totale degli ingredienti



LE BACINELLE TRASPARENTI



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.

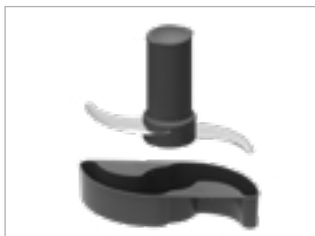
Video esplicativi: sono disponibili brevi video esplicativi sull'applicazione Cook Expert per spiegare con le immagini il montaggio degli elementi.



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, frullare, omogeneizzare preparazioni di medie o grandi dosi.



Conservare la protezione per mettere via il coltello.



Porre il coltello in metallo sull'asse motore.

Mini bacinella e coltello piccolo

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



Far scivolare la bacinella piccola sull'asse motore.



Porre il coltello piccolo sull'asse motore.

La mini bacinella 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.



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



DISCHI



Inserite la bacinella media in quella grande.



Montare la prolunga sull'asse motore.



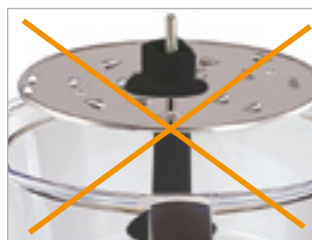
Scegliere il disco, ad es.:
R/G 4 = grattugia 4 mm
E/S 2 = fettine 2 mm



Inserire il disco sulla prolunga



Fatelo girare per incastrarlo perfettamente.



Non metterlo all'ingiù.

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



Disco per fettine



Disco per grattugia



Disco per fettine

Dischi: manipolare sempre i dischi 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.

Per mantenere l'aspetto e la longevità del vostro robot, rispettare i seguenti consigli:

- Lavastoviglie: selezionare la temperatura minima (idealmente $< 50^{\circ}\text{C}$) 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.



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 e coltelli: 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 BACINELLE TRASPARENTI

Menù	Utilizzo	Accessorio	Cap. Maxi		
ROBOT		Maionese		300 ml di olio	
		Preparare salse dip aperitive, salse		1 grande bacinella	
		Affettare (zucchine, ...)	 	1,4 kg	
		Grattugiare (carote, ...)	 	1,4 kg	
		Tritare la carne		1 kg	tagliata a cubetti da 2 a 3 cm
		Tritare le erbe		Un mazzo di prezzemolo	lavato 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 oppure lunga e sottile. Per grattugiare, mettere la frutta o la verdura distesa. Per ottenere rondelle, mettere gli alimenti verticali.

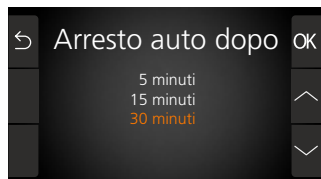
Coltello in metallo: per la carne e il pesce, mettere in congelatore fino a che non s'indurisce al tocco ma si può infilzare facilmente con la punta di un coltello.



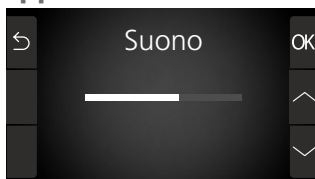
MENU IMPOSTAZIONI

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

Personalizzare il vostro apparecchio



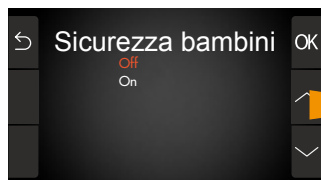
Scegliere il tempo di stand-by automatico



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



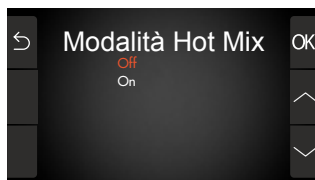
Scegliere i programmi per gli accessori opzionali.



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



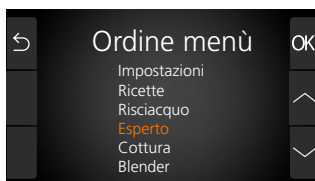
Premere alcuni secondi sul pulsante nero affianco al lucchetto per sbloccare.



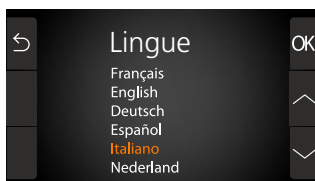
Regola l'utilizzo. Se attivata, bisogna sbloccare manualmente per frullare le preparazioni calde.



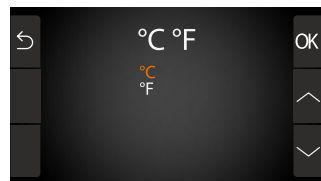
Leggere il codice QR per accedere al libretto d'istruzioni sul vostro cellulare o tablet.



Scegliere il menu che volete vedere apparire all'accensione.



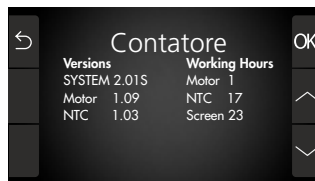
Scegliere la vostra Lingua



Scegliere come volete visualizzare i gradi: celsius o fahrenheit.



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

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.

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 nella bacinella in metallo.

Avviare il programma **SMOOTHIE**.

Servire ben fresco.

Gelatine di frutta alle prugne

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.

Alcuni video di ricette sono disponibili sul nostro sito internet, sull'applicazione o sul canale Youtube di Magimix. Date un'occhiata per familiarizzarvi con il vostro Cook Expert.

Libro di ricette incluso



Il Cook expert è fornito con un libro che contiene 300 ricette.

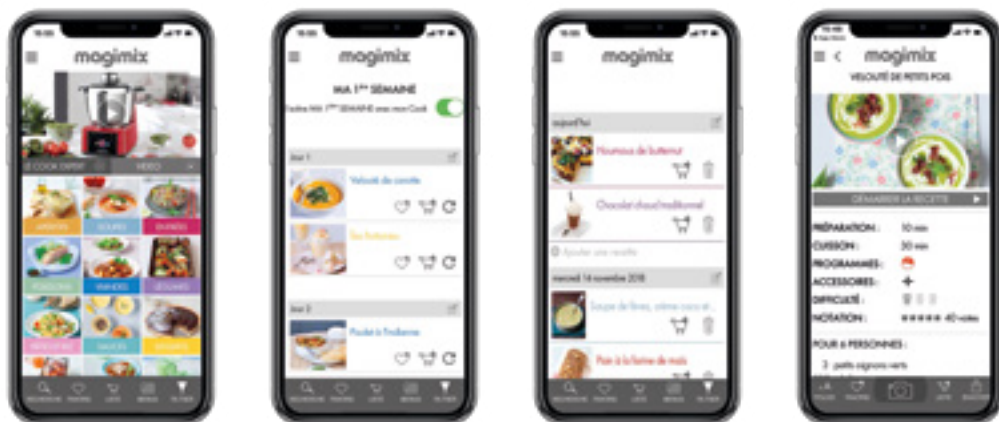
Potete ugualmente trovare tutte le nostre ricette sul sito Magimix e sull'anostra applicazione (vedere pag. 28). Numerosi filtri sono presenti per aiutarvi nelle ricerche. Si tratta di ricette proposte da Magimix ma anche dalla community, in modo molto puntuale.

(1) www.magimix.it/ricette
www.magimix.com/ch-it/

(2)  

Potete anche ritrovarci sui social network per essere sempre al corrente delle ultime novità.

Un'applicazione dedicata al 100%, gratuita ed evolutiva, è disponibile per ios e android.



Un relè per il sito internet

Ritrovate tutte le ricette Magimix e Internauti sul vostro smartphone o sul vostro tablet. L'elenco di ricette, costantemente aggiornato, è costituito da circa 1500 ricette di qualsiasi tipo (piatti principali, minestre, ricette vegetariane, cucina del mondo, ricette per neonati...)

Diversi video tutorial spiegano il funzionamento di tutti gli accessori, ma anche lo svolgimento di alcune ricette.

Un accompagnamento per i vostri primi utilizzi con il Cook Expert

Per scoprire le diverse possibilità che offre il vostro robot, l'applicazione vi propone di attivare la "mia prima settimana".

Sono programmati 7 menù, per i sette giorni della settimana. Tutti diversi tra di loro, questi menù permettono di utilizzare i vari programmi, sottoprogrammi e accessori. Se la ricetta proposta non vi piace, potete sostituirla con un'altra.

Un supporto quotidiano

L'applicazione permette di programmare la propria settimana, per ottimizzare il proprio tempo in cucina e proporre pietanze diverse. Dopo aver creato il vostro account (obbligatorio per un'applicazione personalizzata), potete scegliere le ricette che preparerete durante tutta la settimana. Potete anche creare una lista della spesa a seconda delle vostre scelte e delle vostre esigenze.

La comunità: venite a far parte della nostra comunità Cook Expert : provate, commentate, date un voto e aggiungete le ricette che vi piacciono di più!

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.

BACINELLA INOX



Cestello vapore XXL

5,5 l, possibilità di cottura su più livelli.

Un programma opzionale è dedicato a questo accessorio (si veda pagina 25)



Impasto XL

Per raddoppiare le quantità d'impasto.

Un programma opzionale è dedicato a questo accessorio (si veda pagina 25).

BACINELLE TRASPARENTI



Extra press XL

Per estrarre succhi di frutta e verdura.



Spiral expert

Per realizzare spaghetti, tagliatelle o fusilli di verdure.



Cubetti e bastoncini

Per realizzare cubetti e bastoncini di frutta e verdura.



Scatola cucina creativa

Dischi ondulati, tagliatelle e julienne con una scatola per sistemare tutti gli accessori.

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

Dettagli: per saperne di più su tutti questi accessori, visitare il sito www.magimix.it, rubrica Cook Expert.

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

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 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 in lavastoviglie, lasciar 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 19). Lasciar raffreddare il motore 30 minuti prima di riavviare l'apparecchio.
Visualizzazione "ER1", "ER2" o "ER3" "Motor error", "Header error", "NTC opened", "NTC shorted"	Recatevi su https://www.magimix.it/servizi/#form o https://www.magimix.com/ch-it/servizi/#form per 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 (vedere pagina 25).

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. Piazza, 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 conoscere 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 di 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. 25). 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 collegamento a una tensione diversa da quella indicata sulla targhetta segnaletica, 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 lo 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'Italie e la Svizzera, contattare il distributore locale per conoscere la garanzia applicabile al vostro prodotto.**



magimix®