DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Cook EXPERT



Sicherheitshinweise..... 2

Technische Daten..... 5
Beschreibung..... 6
Inbetriebnahme..... 7
Bedienfeld..... 8
Menüsteuerung..... 9
Programme..... 11

Metallschüssel..... 12

Metallschüssel..... 12
Universalmesser..... 13
Rührbesen..... 14
Dampfgaraufsatz..... 15
Garen mit dem Dampfgaraufsatz..... 16
Reinigung..... 17
Tipps und Tricks..... 18
Verwendung der Metallschüssel..... 19

Durchsichtige Schüsseln..... 20

Durchsichtige Schüsseln..... 20
Metallmesser und kleines Messer..... 21
Scheiben..... 22
Reinigung..... 23
Verwendung der durchsichtigen Schüsseln..... 24

Menü Einstellungen..... 25
Rezepte..... 26
App..... 28
Optionales Zubehör..... 29
Was tun, wenn..?..... 30
Kontakt..... 31
Ihre Garantie..... 32

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

SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTS

Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, diese sind mindestens 8 Jahre alt und stehen unter der Aufsicht einer erwachsenen Person. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
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

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.

Das Gerät niemals im Freien benutzen.

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

GEFAHREN BEIM GEBRAUCH

Die Scheiben und Messer stets vorsichtig handhaben, da sie sehr scharf und schneidend sind.

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

Nie die Hände oder einen Gegenstand in den Einfüllschacht 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 korrekt verriegelt 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 seiner Bestandteile hohe Temperaturen (Edelstahlwand der Schüssel, Deckel, Kappe, Metallteile an der Unterseite der Schüssel, Dampfgaraufsatz usw.) und können Verbrennungen verursachen.
Diese Teile ausschließlich mithilfe der kalten Bestandteile aus Kunststoff (z. B. Griffe) handhaben.

Manche der zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.

Aus dem 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 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.

Das Gerät ausschließlich mit der Kappe in der Öffnung des Deckels 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 strikt den gesetzlichen Auflagen.

Um störende Einflüsse Ihres Gerätes auf einen Herzschrittmacher zu vermeiden, muss der Herzschrittmacher 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.

Vor dem Anschluss des Geräts darauf achten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Gerätespannung der Netzspannung Ihrer Wohnung entspricht.

Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche bzw. einer Theke herunterhängen und nie mit einer heißen Fläche in Kontakt kommen lassen.

Das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es nicht überwacht wird, zum Einsetzen und Herausnehmen der Zubehörteile und vor dem Reinigen mithilfe des Schalters auf der Rückseite ausschalten.

KUNDENSERVICE

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

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

Schüsseln	Metallschüssel: 3,5 Liter (Edelstahl 18/10) Große durchsichtige Schüssel: 3,6 Liter (BPA-frei)	
Dampfgaraufsatz	Metallschüssel: 2,5 Liter (Edelstahl 18/10)	
Garmethode Temperaturbereich	Induktion 30 bis 160 °C Genauigkeit +/- 1 °C	
Betriebsdauer	5 Sek. bis 4 Std.	
Geschwindigkeiten	0 1A 2A 3 bis 18	Erhitzen ohne Drehen langsames Drehen mit Unterbrechungen für sehr empfindliche Zubereitungen langsames Drehen mit Unterbrechungen für empfindliche Zubereitungen stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit
Leistung	1700 W	
Stromversorgung	200-240 V, 50/60 Hz	

Gebrauchsanweisung

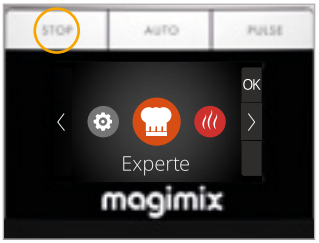
Besuchen Sie unsere Website, unseren YouTube-Kanal oder unsere Cook-Expert-App.

Als Ergänzung zu dieser Bedienungsanleitung finden Sie dort zahlreiche Videos, anhand derer Sie Ihren Cook Expert rasch kennen lernen werden.

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 25).



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.

Die vorliegende Anleitung wird ständig überarbeitet und auf der Website magimix.com/ch-de/ (Rubrik SERVICE) regelmäßig auf den neuesten Stand gebrachtcom/ch-de/







Metallschüssel (siehe S 12 bis 19)





Dampfgaraufsatz
+ platte



Rührbesen



Spatel
2 in 1

Durchsichtige Schüsseln (siehe S 20 bis 24)





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

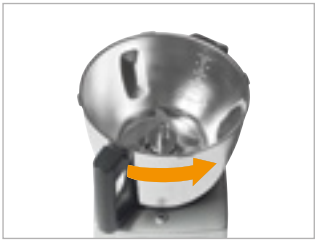
Inbetriebnahme

Ihren Cook Expert auf eine ebene Fläche stellen, abseits von Wärmequellen und Spritzwasser. 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.
Vor dem ersten Gebrauch alle Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen (siehe Reinigung S. 17 bis 23).

Betrieb



Gerät anschließen und einschalten



Gewünschte Schüssel einsetzen und in Pfeilrichtung drehen



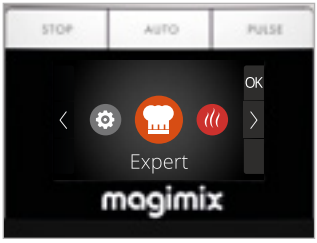
Gegebenenfalls Zubehör einsetzen



Zutaten einfüllen und Deckel schließen (in Pfeilrichtung drehen)



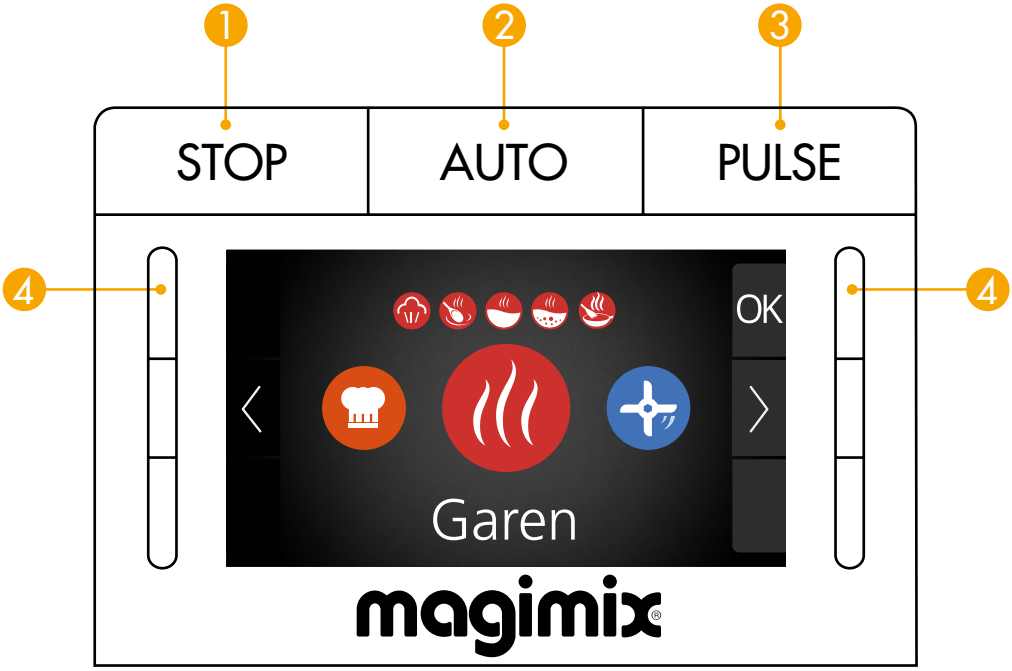
Kappe oder Stopfer einsetzen (falls nicht anders angegeben)



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: Die Bedienung ist die gleiche wie bei der Metallschüssel. Das Gerät funktioniert nur, wenn der große Stopfer eingesetzt wurde. Zum Ver- bzw. Entriegeln des Deckels den großen Stopfer entfernen.



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.25).
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 sowohl eine genaue Kontrolle der Verarbeitung, indem Sie sie von Anfang an verwenden, als auch eine noch cremigere Beschaffenheit, indem Sie sie am Ende der Verarbeitung nutzen.
4. **SCHWARZE SENKRECHTE TASTEN:** la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur l'écran.

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 — oder + verändern

Während des Programmablaufs wird die jeweils verbleibende Zeit angezeigt.

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

Sie können das Programm jederzeit durch Drücken der STOP-Taste 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. 1 Minute.

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 Einscannen, der auf die Seite zum Herunterladen der App oder auf die Magimix-Website verweist.

Einstellungen

In diesem Menü können Sie Ihre persönlichen Einstellungen vornehmen: Wahl der Sprache, Toneinstellungen, Sicherheitseinstellungen usw. (siehe S. 25).

* zusätzliche Programme für optionales Zubehör (siehe S. 25)

METALLSCHÜSSEL



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 Haken fügt sich mühelos am oberen Ende des Schüsselgriffs ein.



Deckeldichtung: muss immer korrekt an der Innenseite des Deckelrandes befestigt sein.





Ausgießer: erleichtert das Servieren. Kann nötigenfalls auch als zweiter Griff verwendet werden.

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



Universalmesser: wird in die Schüssel eingesetzt.



Mutter für das Universalmesser: wird an der Schüsselunterseite festgedreht



Videoerklärungen: In der Cook-Expert-App wird das Zusammensetzen der Bestandteile anhand kurzer Videos erklärt.

Zusammensetzen der Messereinheit



Dichtung auf das Messer streifen.



Messer in das Loch auf dem Boden der Schüssel stecken. Schüssel um-drehen und Messer dabei festhalten.



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

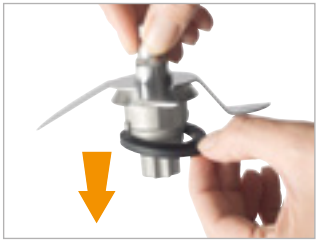
Auseinandernehmen der Messereinheit



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



Im Uhrzeigersinn drehen. Das Messer löst sich.



Dichtung zum Reinigen abziehen.

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.

Deckel: Den Deckel regelmäßig überprüfen und ihn, wenn er gesprungen oder angeschlagen ist oder wenn er einer starken Erschütterung ausgesetzt war, sofort ersetzen.

Verbrennungsgefahr: Immer die Kappe auf den Deckel setzen, insbesondere bei heißen Lebensmitteln. Falls Sie diese während der Verarbeitung hinzufügen wollen, auf STOP drücken und nach dem Hinzufügen das Gerät durch Drücken auf AUTO wieder einschalten. Die heiße Kappe nur an ihrem Mittelteil aus Kunststoff anfassen.

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

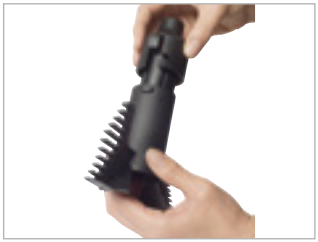
Zusammensetzen



Den Rührbesen so auf das Universalmesser stecken, dass er hörbar einrastet.



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 (mindestens 30 % 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: Höchstens Geschwindigkeit 7 und 110 °C verwenden, sonst kann der Rührbesen beschädigt werden.

Keine Zutaten hinzufügen, die den Rührbesen blockieren könnten.

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

Zusammensetzen



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.



Utilisez le manche de la spatule pour retirer le plateau.



Utilisez une manique pour retirer le panier.

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 der Kappe muss offen bleiben.

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

Zutaten	Mengen		
Äpfel	4 geviertelt	30 Min.	110°C
Blumenkohl	500 g in Röschen	40 Min.	110°C
Brokkoli	400 g in Röschen	25 Min.	110°C
Erbsen	500 g tiefgefroren	35 Min.	110°C
Fischfilets	600 g (4 etwa 2 cm dicke Filets)	20 Min.	100°C
Garnelen	500 g roh, ungeschält	15-20 Min.	110°C
Grüne Bohnen	400 g geputzt	45-50 Min.	110°C
Hühnerbrust	600 g (4 Filets)	25 Min.	110°C
Kartoffeln	600 g, kleine Kartoffeln, ungeschält, oder große, geschält und in 3 cm große Würfel geschnitten	30-40 Min.	110°C
Lachsfilets	600 g (4 Filets)	20 Min.	100°C
Lauch	600 g in Stücke geschnitten.	30 Min.	110°C
Möhren	600 g in Scheiben geschnitten	50 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
Spargel	600 g	30-40 Min.	110°C
Spinat	250 g frisch	15 min	110°C
Wurst	4 Wiener (mit einer Gabel anstechen) 4 Montbéliard-Würste (mit einer Gabel anstechen)	10 Min. 20-25 Min.	110°C
Zucchini	500 g in Scheiben geschnitten	20 Min.	110°C

110 °C: die ideale Temperatur bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes außer für Fisch (100 °C aufgrund seiner zarten Beschaffenheit).
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.

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 und/oder die standardmäßig eingestellte Geschwindigkeit erhöhen.

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

Vollständige Reinigung

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

Dichtungen des Deckels (1) und des Universalmessers abnehmen (siehe S. 13).

Bereich unter den Klingen mit einer Bürste (2) reinigen.

Alle Bestandteile (außer dem Motorblock) sind spülmaschinengeeignet. Metallschüssel umgedreht in die Spülmaschine stellen (3) und zum Trocknen richtig herum hinstellen und abtropfen lassen, bevor sie wieder auf dem Motorblock angebracht wird (sie muss trocken sein). Dadurch kann eventuell in die Doppelwand gelangtes Wasser herausfließen.

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

Pflege: Den Motorblock auf keinen Fall unter Wasser halten. Für die Reinigung des Deckels weder kratzende Schwämme noch Scheuermittel verwenden.

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 und, falls erforderlich, den zum Ausschaben vorgesehenen Teil des Spatels verwenden.

Reinigung des Rührbesens: Falls erforderlich, eine Flaschenbürste verwenden.

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.

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.

Gleichmäßiges Garen: Die Zutaten auf dieselbe Größe zuschneiden, um ein gleichförmiges Garen zu gewährleisten.

Sauce retten: Wenn eine Sauce misslungen ist (z. B. Vanillesauce), lässt sie sich durch längeres Mischen im Programm EXPERTE, 1 Minute / Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen) retten.

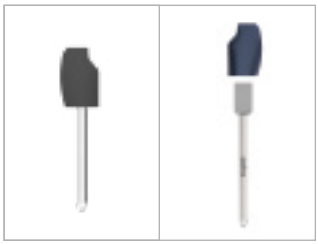
Warmhalten

2 Stunden: 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



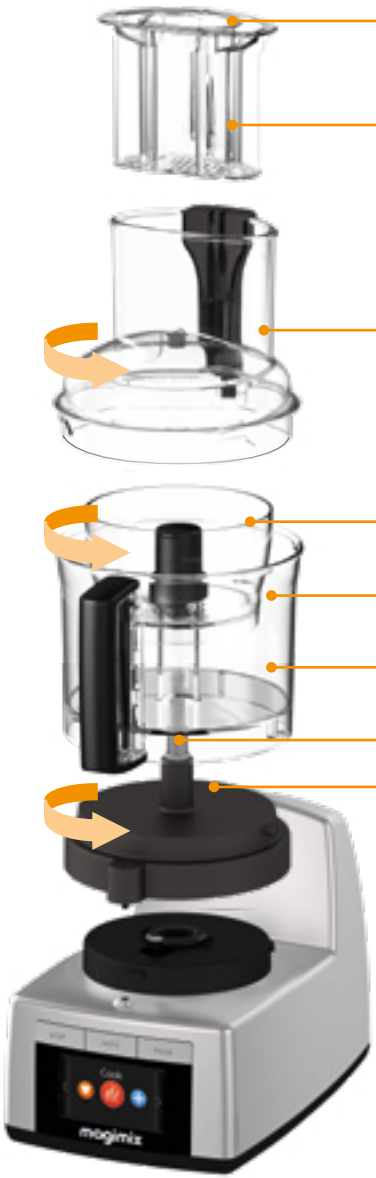


2-in-1-Spatel: ein Teil aus Silikon zum Mischen von Nahrungsmitteln, ein metallischer Teil zum Ausschaben des Schlüsselbodens, wenn Reste am Boden kleben.

VERWENDUNG DER METALLSCHÜSSEL

	Menü	Untermenü	Verwendung	Zubehör	Max. Menge			
EXPERTE			Zwiebeln hacken		600 g	2 Min.	13	-
			Parmesan zerkleinern	-	400 g*	1 Min.	15	-
			Puderzucker zubereiten		200 g Kristallzucker	1 Min.	18	-
GAREN			Cremesuppe	-	2,5 l		AUTO	
			Pürierte Suppe	-	2,5 l		AUTO	
			Köcheln	-	2,5 l		AUTO	
			Dampfgaren		siehe S 15		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Eisspeise**	-	400 g tiefgefrorenes Obst		AUTO	
			Zerstoßenes Eis**	-	300 g (15 bis 20 Würfel)		AUTO	
GEBÄCK			Brot Hefegebäck	-	0,8 kg *** 0,6 kg ***		AUTO	
			Teig** Kuchen	-	1 kg *** 1,2 kg ***		AUTO	
			Eischnee		1 bis 6 Eiweiß		AUTO	

* für eine optimale Wirkung in 2 cm große Würfel schneiden / ** Sie können das Programm vorzeitig beenden, wenn Ihnen die Konsistenz zusagt / *** Gesamtgewicht der Zutaten



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

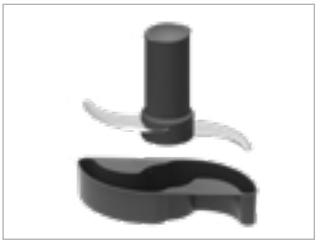
Verriegeln: Das Gerät funktioniert nur, wenn der Adapter, die große durchsichtige Schüssel, der Deckel und der doppelte Stopfer korrekt eingesetzt wurden. Das Auseinandernehmen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Videoerklärungen: In der Cook-Expert-App wird das Zusammensetzen der Bestandteile anhand kurzer Videos erklärt.

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 Mixen, Hacken und Emulgieren mittelgroßer oder großer Mengen.



Schutzhülle zur Aufbewahrung des Messers verwenden.



Metallmesser auf die Antriebswelle setzen.

Kleine Schüssel und kleines Messer

Zum Mixen, Hacken und Emulgieren kleiner Mengen



Kleine Schüssel auf die Antriebswelle setzen.



Kleines Messer 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.

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.



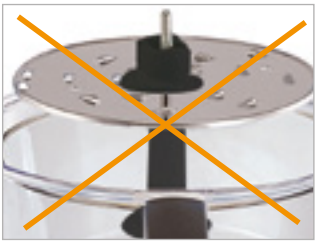
Scheibe auswählen :
R/G 4 = Raspeln 4 mm
E/S 2 = Schneiden 2 mm



Scheibe auf das Verlängerungsstück setzen



Drehen, bis sich die Scheibe einfügt.



Die Scheibe nicht verkehrt herum einsetzen.

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

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.

Um Ihr Gerät vor Schäden zu schützen, bitte folgende Bedingungen einhalten:

- Spülmaschine: die niedrigste Temperatur wählen (möglichst unter 50 °C) und Trockengang (im Allgemeinen 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.

Motorblock: Niemals unter Wasser halten.
Messer und Scheiben: Stets äußerst vorsichtig handhaben.
Deckel und Schüsseln: Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden.

Scheiben und Messer: 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.

	Menü	Untermenü	Verwendung	Zubehör	Max. Menge	
ROBOT			Mayonnaise		300 ml Speiseöl	
			Dips und Saucen 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 (100g)	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 es 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



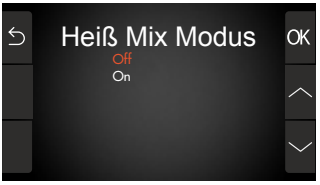
Programme für optionales Zubehör auswählen



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



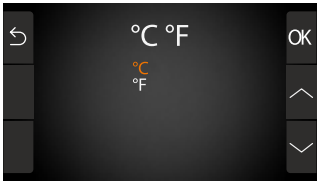
Für den Zugang zur Anleitung auf Ihrem Smartphone oder Tablet den QR-Code scannen



Menü als Start-Anzeige beim Einschalten auswählen



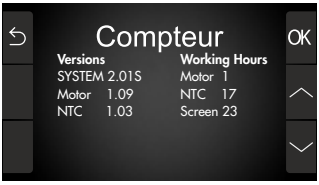
Sprache auswählen



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

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 Sellerieschеiben vorsichtig unter die Mayonnaise mischen und ein paar Walnusskerne hinzufügen.

Joghurt-Shake mit Waldbeeren

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

Zahlreiche weitere Rezeptvideos finden Sie auf der Website, in der App und im YouTube-Kanal von Magimix. Probieren Sie einige dieser Rezepte aus, um sich mit Ihrem Cook Expert vertraut zu machen.

Der Cook Expert wird mit einem Buch mit 300 Rezepten geliefert.



Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts, Appetizer, Getränke, Babykost …
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.

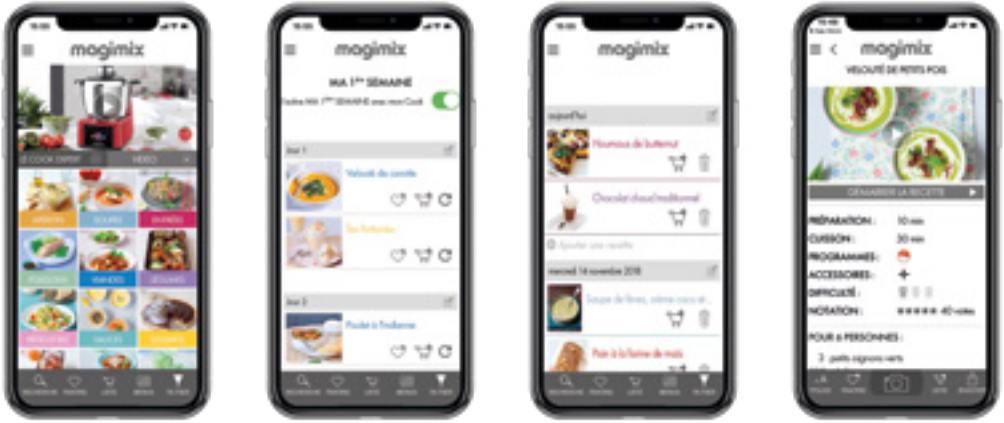
Alle unsere Rezepte finden Sie auch auf der Magimix-Website(1) und in unserer App(2) (siehe S. 25). Dort können Sie Ihre Suche nach zahlreichen Kriterien filtern. Die Rezepte wurden von Magimix oder von Benutzern vorgeschlagen und werden ständig ergänzt.

(1) www.magimix.com/ch-de/rezepte

(2) Download on the App Store GET IT ON Google Play

Sie finden uns auch in den sozialen Netzwerken. Dort können Sie in Echtzeit über neue Rezeptvorschläge informiert werden.

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



Eine Ergänzung der Magimix-Website

Auf Ihrem Smartphone oder Tablet haben Sie Zugang zu allen Rezepte von Magimix und von Benutzern. Die ständig wachsende Liste enthält bereits etwa 1500 Rezepte aller Art (Hauptgerichte, Suppen, vegetarische Gerichte, exotische Gerichte, Babynahrung usw.)
In zahlreichen Videos werden die Funktionsweise jedes Zubehörs sowie bestimmte Rezepte Schritt für Schritt erklärt.

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. Diese Menüs wurden so ausgewählt, dass Sie dabei die unterschiedlichen Programme, Untermenüs und Zubehörteile ausprobieren. Natürlich können Sie jederzeit ein Rezept durch ein anderes ersetzen.

Eine Hilfe im Alltag

Mit der App lässt sich eine ganze Woche planen. Dadurch sparen Sie Zeit und bereiten variantenreiche Menüs zu. Sobald Sie Ihr eigenes (für die Personalisierung Ihrer App erforderliches) Account eingerichtet haben, können Sie selbst die Rezepte auswählen, die Sie im Lauf der Woche verwenden möchten. Darüber hinaus können Sie je nach Geschmack und Bedarf Ihre eigene Einkaufsliste zusammenstellen.

Community: Schließen Sie sich der Cook Expert Community an: testen, kommentieren, bewerten und Lieblingsrezepte hinzufügen!

Über das beim Kauf mitgelieferte Zubehör hinaus bietet Magimix eine breitgefächerte Palette an zusätzlichem Zubehör zum Kauf an, um die Verwendungsmöglichkeiten Ihrer kochenden Küchenmaschine zu erweitern

METALLSCHÜSSEL



XXL Dampfgarer
5,5 Liter, Garen auf mehreren Ebenen.
Mit Extra-Programm (siehe S. 25).



XL Knethaken
Für eine doppelte Menge Teig.
Mit Extra-Programm (siehe S. 25).

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 dünn, Tagliatelle dick

Einzelheiten: Mehr über dieses Zubehör erfahren Sie auf www.magimix.com/ch-de/ in der Rubrik Cook Expert.

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. Prüfen, ob der Rand der Schüssel sauber ist. 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 DECKEL SCHLIESSEN	Die Schüssel oder der Deckel ist nicht korrekt verriegelt. Der große Stopfer der großen durchsichtigen Schüssel wurde nicht eingesetzt.
Anzeige 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 schü¨tzen: die Menge der Zutaten und/oder die Größe bestimmter Stücke verringern (maximale Füllmengen siehe S. 19). 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 www.magimix.com/ch-de/service an den Magimix-Kundendienst.
Problem mit der Anzeige und/oder Display blockiert	Gerät aus- und wieder einschalten
Das Gerät heizt und/oder dreht nicht	Der Vorführmodus muss deaktiviert sein (siehe S. 25).

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 www.magimix.com/ch-de/services aus.

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 www.magimix.com/ch-de/service

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. 25). Achtung: Die Betriebsdauer des Motors ist nicht das Gleiche wie die Betriebsdauer des Gerätes. So dauert die Zubereitung einer Suppe z. B. etwa 30 Min., aber dabei läuft der Motor nur etwa 1 Min.

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 Produkt durch Reparatur oder 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 Maximix 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 Schweiz den lokalen Vertreter kontaktieren, um mehr über die für Ihr Gerät geltenden Garantiebedingungen zu erfahren.**









magimix®

Ref. 461177 - 2019/02 V1