ES MODO DE EMPLEO

Cook EXPERT



Instrucciones de seguridad 2

Datos técnicos 5
Presentación general 6
Arranque 7
Panel de mandos 8
Navegación 9
Programas 11

La olla inox 12

La olla inox 12
El utensilio universal 13
El batidor de claras 14
La cesta vapor 15
Cocción con la cesta vapor 16
Limpieza 17
Trucos y consejos 18
Preparaciones en la olla inox 19

Las cubas transparentes 20

Las cubas transparentes 20
Cuchilla metálica y mini cuchilla de metal 21
Discos 22
Limpieza 23
Preparaciones en las cubas transparentes 24

Menú Ajustes 25
Recetas 26
La aplicación 28
Accesorios opcionales 29
Qué hacer si 30
Contactarnos 31
Garantías 32

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Advertencia : las instrucciones de seguridad forman parte del aparato. Para su seguridad, leerlas atentamente antes de utilizarlo.

UTILIZAR ACCESORIOS DE MANERA TOTALMENTE SEGURA

La limpieza y el mantenimiento que el usuario debe efectuar no deben ser realizados por niños, salvo si son mayores de 8 años y están bajo la supervisión de un adulto. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o personas sin experiencia o conocimientos, salvo si éstas han podido obtener dicha experiencia o conocimientos por medio de una persona responsable de su seguridad, o si están bajo supervisión, o si se les ha suministrado instrucciones sobre el aparato previamente a su utilización. Es recomendable vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico

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

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

No colocarlo sobre un quemador de gas o un dispositivo eléctrico, ni cerca de ellos ni tampoco en un horno caliente.

Nunca utilizar el aparato al aire libre.

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

RIESGOS RELATIVOS A LA UTILIZACIÓN

Manipular siempre los discos y las cuchillas con precaución ya que están muy afilados y son muy cortantes.

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

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

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

Cerciorarse de que la tapa esté bien cerrada y bloqueada antes de poner en marcha el aparato.

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

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

RIESGOS DE QUEMADURA : Olla inox y programas Cocción o Experto

Al utilizar el aparato, algunas piezas alcanzan temperaturas elevadas (pared inoxidable de la olla, tapa, tapón, piezas metálicas bajo la olla, cesta, etc.) y pueden ocasionar quemaduras.
Manipular únicamente las piezas de plástico frías (por ejemplo, las asas).

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

Este aparato emite vapor que también puede ocasionar quemaduras.

Tener mucho cuidado si se vierte un líquido caliente en el preparador culinario ya que éste puede saltar violentamente debido a una ebullición repentina.

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

No hacer funcionar el aparato si la tapa, las juntas de la tapa y el conjunto cuchillas no están ensamblados correctamente.

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

No sobrepasar la marca MÁX.

INDUCCIÓN

Precisiones para los usuarios de estimuladores cardíacos e implantes activos :

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

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con tierra.

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

No dejar el cordón colgando de la mesa de trabajo o de un mostrador y evitar que entre en contacto con superficies calientes.

Apagar el aparato con el interruptor situado en la parte trasera después de cada utilización si se deja sin vigilancia, durante el montaje y desmontaje de los accesorios y antes de limpiarlo.

SERVICIO POSVENTA

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

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

Olla y cuba	Inox : 3,5 L (inox 18/10) Transparente : 3,6 L (0% BPA)
Cesta vapor	Inox : 2,5 L (inox 18/10)
Cocción Temperaturas	Inducción de 30 a 160°C Precisión +/– 1°C
Duraciones de funcionamiento	de 5 s a 4 h
Velocidades	0 calienta sin funcionar 1A velocidad intermitente para mezclas muy delicadas 2A velocidad intermitente para mezclas delicadas 3 à 18 velocidades continuas progresivas
Potencia	1700 W
Alimentacion	200-240 V, 50/60 Hz

Guía De Utilización

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

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

En particular, el vídeo «unboxing» presenta el contenido integral de la caja.

Este prospecto es evolutivo. Se actualiza regularmente en la página web magimix.es, sección Servicios.









Olla inox
(detalles páginas 12 a 19)



Cesta vapor
+ bandeja



Batidor de claras



Espátula
2 en 1



Cubas transparentes
(detalles páginas 20 a 24)



Cuba pequeña
+ mini cuchilla



4 discos



Cuchilla metal
+ protege-cuchillas



Espátula

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

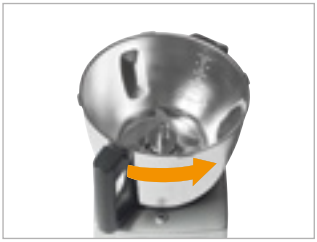
Puesta en servicio

Colocar el Cook Expert sobre una superficie plana, lejos de fuentes de calor o de proyecciones de agua. Reservarle un espacio suficiente para que siempre esté fácilmente accesible sin tener que desplazarlo.
No debe colocarse por debajo de un armario ni una estantería pues el vapor producido puede dañarlos.
Antes de la primera utilización, lavar todos los componentes con agua caliente y producto de limpieza para vajilla (ver Limpieza, páginas 17 y 23)

Arranque



Conectar el aparato y encenderlo.



Instalar la cuba elegida. Hacerla girar hacia la derecha.



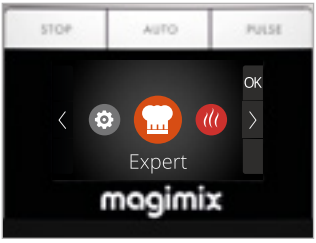
Colocar el accesorio si es necesario.



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



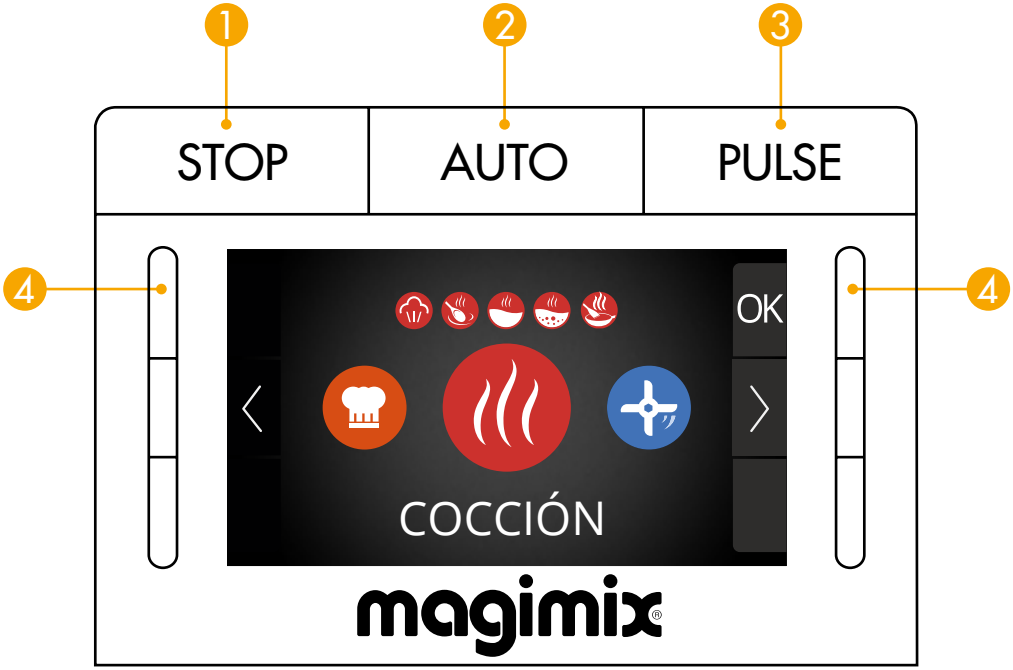
Colocar el tapón o el empujador (salvo indicación contraria).



Elegir e iniciar el programa pulsando Auto.

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

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



1. STOP: parada manual del programa.
También permite una puesta en espera manual. Hacer una presión continua durante 2 segundos en el botón, un testigo rojo debe encenderse.
Sin ninguna acción de su parte, el aparato se pone en espera automáticamente al cabo de algunos minutos sin ser utilizado (se puede modificar este tiempo en Ajustes, pág. 25).

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

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

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

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

Presentación en vídeo: en Youtube, MAGIMIX - Cook Expert presentación



Menús

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



Sub menús

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



Parámetros
(tiempo, velocidad, temperatura)

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

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

Ver página siguiente para una explicación más detallada.

Ajustes de los parámetros (tiempo, velocidad, temperatura)



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

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

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

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

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

El tiempo se presenta en minutos y después en horas.

La **duración máxima** programable depende de la velocidad seleccionada.
Por ejemplo, a partir de la velocidad 14, la duración se limita a 1 minuto.

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

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

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

Olla inox

Experto

Este programa manual permite ajustar todos los parámetros (tiempo, velocidad y temperatura) según sea necesario.

Cocción

Sopa licuada | Sopa cremosa | Cocción lenta | Dorar | Vapor XXL | Cesta vapor XXL *

Blender

Dessert | Hielo picado | Smoothie

Panadería

Masa / pastel | Montar claras | Pan / brioche | Cuchilla amasar XL *

Aclarado

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

Cubas Transparentes

Robot

Programa dedicado a la utilización de las cubas transparentes.

La olla y las cubas

Recetas

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

Ajustes

Este menú permite personalizar su aparato: seleccionar idioma, ajuste del sonido, seguridad, etc. Ver página 25.

* programas opcionales para accesorios opcionales (ver página 25)



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



Tapa de vidrio: se bloquea en sentido antihorario. La muesca se encaja sin forzar en la parte superior de la asa de la olla.



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





Pico vertedor: permite verter fácilmente las preparaciones. También puede utilizarse como segunda asa si es necesario.

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



Utensilio universal: se inserta en la olla



Tuerca del utensilio universal: sujetarla bajo la olla.



Vídeos con explicaciones: algunos vídeos cortos están disponibles en la aplicación Cook Expert para explicar con imágenes el ensamblado de los componentes.

Montaje del conjunto de cuchillas



Colocar la junta en la cuchilla.



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



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

Desmontaje del conjunto cuchillas

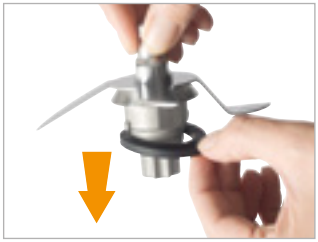


Proteger la mesa de trabajo y poner la olla boca abajo.

Utilizar el tapón para desenroscar la tuerca.



Girar en sentido horario. La cuchilla se libera.



Retirar la junta de la cuchilla para lavarla.

Colocar la junta: verificar que esté bien colocada y apretada. Un ensamblado deficiente puede provocar escapes y dañar el aparato.

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

Tapa: examinar regularmente la tapa. Reemplazarla inmediatamente en caso de fisuras, grietas o golpe violento.

Peligro de quemaduras: colocar siempre el tapón en la tapa, en particular con alimentos calientes. Si se incorporan alimentos durante la preparación, apoyar primero en Stop y, una vez añadidos, pulsar Auto. Cuando esté caliente, asir siempre el tapón por la pieza central de plástico

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

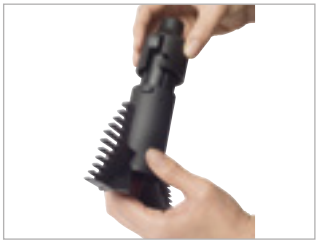
Ensamblado



Enganchar el batidor de claras en el utensilio universal.



Presionar los 2 botones para retirar el batidor.



La parte superior puede desmontarse para una limpieza profunda.

Utilización

Claras montadas: la olla debe estar absolutamente limpia (= sin grasa) y seca. Pensar en retirar siempre el tapón.
Para conseguir claras más voluminosas, utilizar huevos a temperatura ambiente e incorporar una pizca de sal.
El programa **MONTAR CLARAS** permite conseguir claras muy esponjosas, pero si se desean claras más «compactas», utilizar el programa **MONTAR CLARAS, velocidad 7.**

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

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

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

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

Parámetros máximos: no superar nunca la velocidad 7, ni los 110° C para no dañar el batidor.

No añadir ingredientes que puedan bloquear su funcionamiento.

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



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



Colocar la cesta vapor.



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



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



Utilizar el mango de la espátula para retirar la bandeja.



Utilizar una manopla para retirar la cesta.

Si ya no hay agua en la olla, una señal sonará como aviso.
Para evitar que los alimentos se adhieran, engrase el fondo de la cesta antes de poner los ingredientes.

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

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

No superar la cantidad de 0,5 L de agua, especialmente para la cocción del pescado porque algunos de ellos hacen que el agua espumee.

Riesgos de quemaduras: no entrar en contacto con el vapor y manipular las piezas (olla, tapa, etc.) con precaución. No obstruir la apertura del tapón

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

Ingredientes	Cantidades		
Arroz	máx 300g: en un bol inoxidable adaptado a la cesta vapor, colocar 1 volumen de arroz por 1 volumen de agua	25 min	110°C
Brócoli	400 g en pellas	25 min	110°C
Calabacines	500 g cortados en rodajas	20 min	110°C
Coliflor	500 g en masa	40 min	110°C
Espárragos	600 g	30-40 min	110°C
Espinaca	250 g fresca	15 min	110°C
Filetes de pescado	600 g (4 filetes/espesor de unos 2 cm)	20 min	100°C
Gambas	500 g crudas, sin pelar	15-20 min	110°C
Guisantes	500 g congelados	35 min	110°C
Judías verdes	400 g sin puntas	45-50 min	110°C
Lomos de salmón	600 g (4 filetes)	25 min	100°C
Manzanas	4 en trozos	30-40 min	110°C
Patatas	600 g/pequeñas (variedad ratte por ejem.) enteras con piel o grandes peladas y cortadas en cubitos de unos 3 cm.	30-40 min	110°C
Pechugas de pollo	600 g (4 filetes)	25 min	110°C
Puerros	600 g cortados en trozos	30 min	110°C
Salchichas	4 tipo Frankfurt (punzadas con un tenedor) 4 tipo Montbeliard (punzadas con un tenedor)	30-40 min	110°C
Zanahorias	600 g cortadas en trozos	50 min	110°C

110°C : es la temperatura óptima para la utilización de la cesta vapor, salvo por el pescado (100° C debido a su textura más delicada).
Se sugieren estos tiempos de cocción según una cierta cantidad y con el agua a temperatura ambiente (unos 20° C). Pueden variar en función del espesor, frescura y naturaleza de los alimentos. Verificar la cocción y prolongar si es necesario.

Aclarado automático

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

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

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

Limpieza completa

Desconectar sistemáticamente el aparato y dejarlo enfriar si es necesario.

Retirar las juntas de la tapa(1) y del utensilio universal (page 13).

Utilizar un cepillo(2) para limpiar el espacio bajo las cuchillas.

Todos los elementos (salvo el bloque motor) pueden lavarse en el lavavajillas. Colocar la olla al revés(3) y horizontalmente con el asa hacia abajo en el lavavajillas, una vez lavada, dejarla escurrir al derecho antes de volverla a colocar en su base (debe estar seca cuando lo haga). Esto permite que el agua que se haya podido infiltrar en la doble pared se evacúe.

Para limpiar la base, utilizar un trapo suave y húmedo y secarla cuidadosamente.



(1) tapa + junta



(2) limpiar bien el espacio bajo la cuchilla



(3) la olla siempre al revés en el lavavajillas

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

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

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

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

Cocción

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

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

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

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

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

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

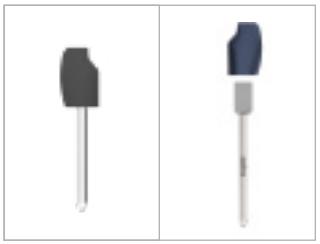
Mantener caliente

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

Tapa

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

Utilización de la espátula 2 en 1





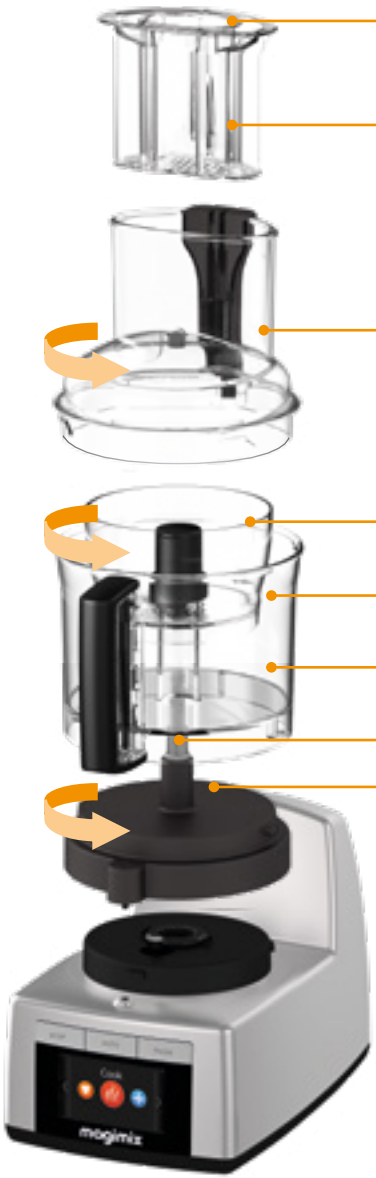
La espátula 2 en 1: tiene una parte en silicona para mezclar los alimentos y una parte metálica para raspar el fondo de la olla pero únicamente si la preparación ha adherido mucho.

PREPARACIONES EN LA OLLA INOX

	Menú	Sub menú	Utilización	Accesorio	Cap. Máx.			
EXPERTO			Picar cebolla		600 g	2 min	13	-
			Triturar parmesano	-	400 g*	1 min	15	-
			Hacer azúcar glas		200 g azúcar granulado	1 min	18	-
COCCIÓN			Sopa cremosa	-	2,5 l		AUTO	
			Sopa licuada	-	2,5 l		AUTO	
			Cocción lenta	-	2,5 l		AUTO	
			Vapor		cf p.15		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Sorbete**	-	400 g frutas congeladas		AUTO	
			Hielo picado**	-	300 g 15 a 20 cubitos		AUTO	
PANADERÍA			Pan Brioche (masas fermentadas)	-	0,8 kg *** 0,6 kg ***		AUTO	
			Masa** Pastel	-	1 kg *** 1,2 kg ***		AUTO	
			Montar claras		1 a 6 claras		AUTO	

* para una eficacia óptima, cortar en cubos de 2 cm / ** se puede detener el programa antes de que termine cuando se obtenga la textura deseada / *** peso total de ingredientes

LAS CUBAS TRANSPARENTES



Empujador dosificador graduado 250 ml

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

Tapa: indicación del nivel máximo a no sobrepasar

Cuba pequeña: equipada con una mini cuchilla metálica

Cuba mediana: diseñada para utilizarse con los discos.

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

Eje del motor

Adaptador de cuba transparente

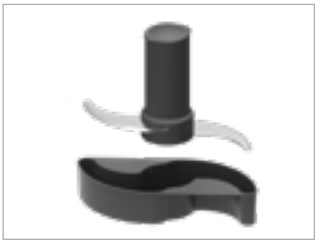
Bloqueo de seguridad: El aparato sólo puede funcionar si el adaptador, la cuba, la tapa y el empujador doble están correctamente colocados. El desmontaje se realiza en el sentido inverso

Vídeos con explicaciones: hay vídeos cortos disponibles en la aplicación Cook Expert que explican con imágenes el ensamblado de los componentes.

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

Cuba transparente y cuchilla metálica

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



Conservar la protección para guardar la cuchilla.



Colocar la cuchilla metálica en el eje del motor

Cuba pequeña y mini cuchilla de metal

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



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



Colocar la mini cuchilla en el eje del motor.

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

Seguridad: las cuchillas son muy cortantes. Asirlas siempre por la parte central. Sujetar la parte superior de la cuchilla o retirarla de la cuba antes de verter la preparación

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



Deslizar la cuba mediana en la cuba grande.



Instalar el prolongador en el eje del motor.



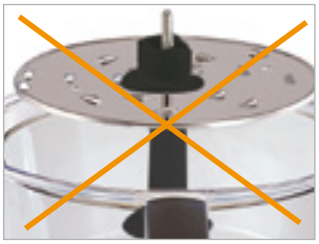
Elegir el disco, por ejemplo:
R/G 4 = rallar 4 mm
E/S 2 = cortar 2 mm



Hacer deslizar el disco en el prolongador



Hacerlo girar para que encaje perfectamente.



No colocar el disco al revés

Siempre queda un poco de residuos (restos) de las frutas u hortalizas en los discos. Esto es normal pero para obtener una calidad de corte óptima, retirarlos antes de servir



Disco cortar



Disco rallar



Disco cortar

Discos: manipularlos siempre con precaución.
Empujadores: utilizarlos únicamente para guiar los alimentos. No introducir ningún otro utensilio en la boca. No presionar demasiado fuerte para no dañar el aparato.
Hortalizas grandes / de piel dura: presionar suavemente con el empujador

Desenchufar sistemáticamente su aparato antes de limpiarlo



Limpiarlo inmediatamente después de haberlo utilizado



Cuchilla metálica: limpiar el interior con un escobillón



Bloque motor + adaptador limpiarlos con un trapo suave y húmedo y secarlos.

Para preservar su aparato, deben respetarse las siguientes condiciones:

- Lavavajillas: seleccionar la temperatura mínima (idealmente < 50 °C) y evitar el ciclo de secado (por lo general > 60° C)
- Lavado a mano: evitar dejar remojando los elementos demasiado tiempo con detergente. Evitar los productos abrasivos (cara raspadora de una esponja, por ejemplo).
- Detergentes: verificar su compatibilidad con los artículos de plástico en los consejos de utilización

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

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

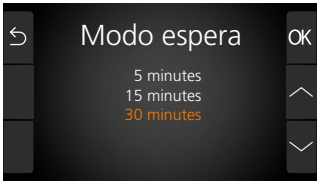
PREPARACIONES EN LAS CUBAS TRANSPARENTES

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

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

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

Personalizar el aparato



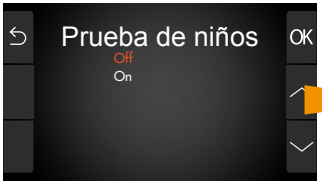
Elegir el tiempo de puesta en espera automática del aparato



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



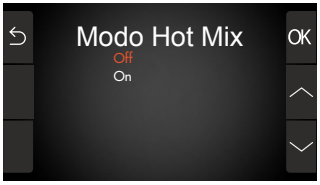
Seleccionar los programas de accesorios opcionales



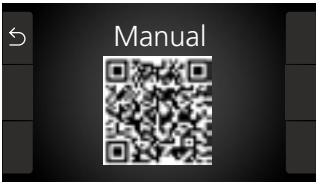
Regula la utilización. Una vez activado, la pantalla se bloquea al terminar el tiempo de espera.



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



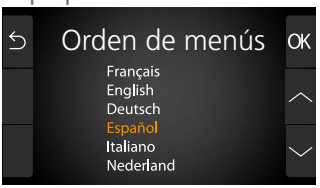
Regula la utilización. Si está activado, hay que desactivarlo manualmente para mezclar las preparaciones calientes.



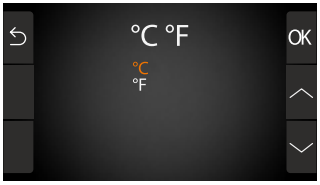
Escanear el código para acceder a las instrucciones en su móvil o su tablet



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



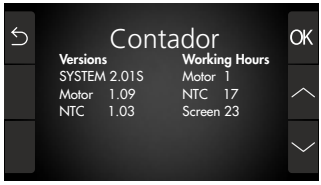
Seleccione su idioma.



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



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



Información útil para el servicio posventa.

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

Ensalada Waldorf

Para 4 personas

2 manzanas «red delicious»

2 ramas de apio

8 cl de mayonesa con bastante limón

50 g de nueces en mitades

algunas hojas de lechuga

Lavar las manzanas y retirar las semillas. Lavar y retirar las hebras del apio. En la cuba transparente, instalar la cuba mediana y el disco cortar de 2 mm. Cortar las manzanas y el apio con el programa **ROBOT.** Reservar.

Preparar la mayonesa en la cuba pequeña (ver el libro de recetas).

Mezclar delicadamente los productos cortados con la mayonesa y añadir las nueces

Batido de yogur con frutos rojos

Para 4 personas

250 g de frambuesas

250 g de arándanos

2 yogures cremosos

2 vasos de leche

2 cucharadas de miel

Colocar la leche, el yogur y los otros ingredientes en la olla inox.

Activar el programa **SMOOTHIE.**

Degustar muy frío.

Pasta de frutas con ciruelas pasas

Para 4 personas

400 g de ciruelas pasas

230 g de azúcar

Colocar los ingredientes en la olla inox.

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

Hay vídeos de las recetas disponibles en la página web, en la aplicación o en el canal Youtube de Magimix. No dude en echar un vistazo para familiarizarse con el Cook Expert

Libro de recetas incluido



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

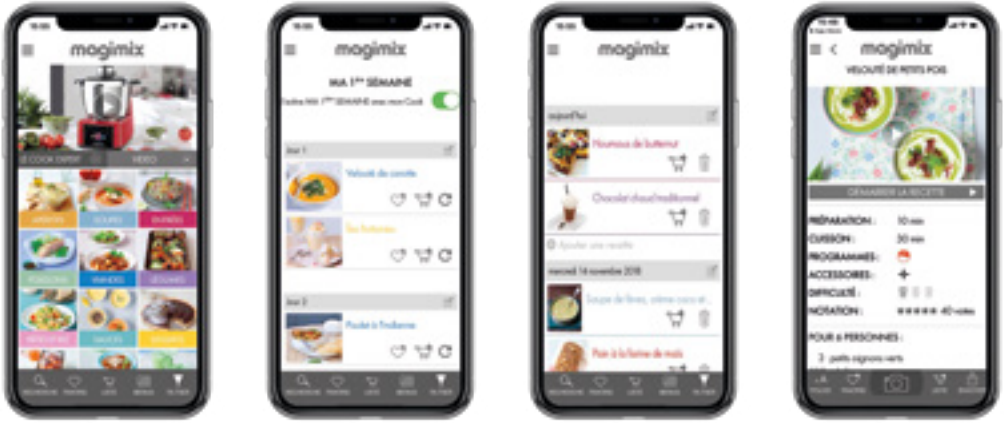
También se pueden encontrar todas nuestras recetas en la página Magimix(1), y en nuestra aplicación(2) (ver página 25). Hay toda una serie de filtros para ayudar con la búsqueda. Se trata de recetas propuestas por Magimix y también por la comunidad y de manera muy regular.

(1) www.magimix.es/recetas

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

Nos puede encontrar en las redes sociales para que en tiempo real se pueda enterar de las novedades de recetas que proponemos.

Un aplicación dedicada 100 % gratuita y evolutiva, disponible en Apple y Android.



Un complemento a la página internet

Se pueden encontrar todas las recetas Magimix y de los Internautas en su teléfono o su tablet. La lista de recetas se va aumentando con frecuencia y ya contiene más de 1500 recetas de todo tipo (platos, sopas, recetas vegetarianas, cocina del mundo, comida para bebés, etc.) Numerosos vídeos tutoriales explican el funcionamiento de los accesorios uno por uno así como la preparación de algunas recetas.

Un acompañamiento para sus primeras utilizaciones del Cook Expert

Para descubrir las numerosas posibilidades que ofrece su aparato, la aplicación propone activar «Mi 1a semana».
Se planifican 7 menús muy variados, para los 7 días de la semana; permiten utilizar los diferentes programas, sub-programas y accesorios. Si la receta propuesta no es de su agrado, se puede sustituir por otra

Un apoyo diario

La aplicación permite planificar la semana optimizando el tiempo de preparación y propone platos variados. Una vez la cuenta creada (obligatoria para tener una aplicación personalizada), se pueden seleccionar las recetas a preparar a lo largo de la semana. Puede crear listas de compras en función se sus elecciones y necesidades.

La comunidad: puede apuntarse y participar en la comunidad Cook Expert: ¡Puede Probar, comentar, atribuir notas y añadir las recetas que le gusten!

ACCESORIOS OPCIONALES

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

OLLA INOX



Cesta vapor XXL

5,5L , es posible la cocción en varios niveles. Tiene un programa opcional (ver página 25).



Cuchilla amasar XL

Para duplicar las cantidades de masa.
Cuenta con un programa opcional dedicado (ver página 25).

CUBAS TRANSPARENTES



Extra Press XL

Para extraer zumos de frutas y hortalizas



Spiral Expert

Para realizar espaguetis, tagliateles o fusilis de hortalizas



Cubos y bastones

Para realizar cubos y bastones de frutas y hortalizas.



Conica creativa

Disco ondulado, para tagliateles y juliana con su caja para guardarlos.

Además de otros 7 discos: parmesano, juliana, cortar 6, rallar 6, ondulado, tagliateles finos, tagliateles anchos.

Detalles: para más detalles sobre estos accesorios, nos vemos en www.magimix.es, sección Cook Expert

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

Constatación	Solución
El aparato no enciende	Verificar las conexiones. Poner el interruptor en 1.
Escape por la tapa de vidrio	Verificar que la junta esté correctamente colocada Verificar que la junta no esté dañada. Si se utiliza leche, limitar la cantidad (como en una cacerola sin vigilancia, la leche puede rebosar).
Escape por la base de la olla inox	Verificar que la junta de las cuchillas esté bien colocada. Verificar que el conjunto cuchillas esté bien bloqueado.
Escape de agua a altura de las asas de la olla inox.	Después de lavarla en el lavavajillas, dejar escurrir la olla al derecho en el escurreplatos antes de ponerla sobre su base para que el agua que haya podido infiltrarse en la doble pared se evacúe por un orificio previsto con este fin bajo el asa
Olor del motor	sobrecarga, puede sentirse un ligero olor. Esto no representa ningún peligro y el olor desaparecerá después de varias utilizaciones. Dejar enfriar el motor 30 minutos antes de encenderlo de nuevo
Mensaje «CERRAR LA TAPA»	La olla o la tapa no están correctamente bloqueadas. Falta el empujador grande de la cuba transparente.
Mensaje «CAMBIAR CUBA»	Reemplazar la olla inox por la cuba transparente o a la inversa.
Mensaje «SOBRECARGA MOTOR»	El aparato está equipado con un protector térmico para preservar el motor en caso de sobrecalentamiento: reducir la cantidad de ingredientes y/o reducir el tamaño de algunos trozos (para las cantidades máximas, ver pág. 19). Dejar enfriar 30 minutos el motor antes de encenderlo de nuevo.
Mensaje «ER1», «ER2» o «ER3» «Motor error», «Heater error», «NTC opened», «NTC shorted	Ir a https://support.magimix.es para contactar con la Asistencia Magimix
Problema de visualización y/o pantalla bloqueada	Apagar y encender el aparato.
aparato no calienta y/o no funciona	Verificar que el modo demostración está desactivado (ver pág. 25).

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

ESPANA

www.support.magimix.es.
Si no encuentra la respuesta a su pregunta, contactar con la Asistencia Magimix

info@magimix.es

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

Productos electronicos o electricos al final de vida util



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

Para más información: eco-systemes.fr

El aparato se ha fabricado con el mayor cuidado. En caso de que, a pesar de todo, se produzca un fallo, habrá que devolver el aparato al vendedor o a un servicio posventa autorizado de Magimix.
La lista de los reparadores autorizados está disponible en la página web de Magimix.

GARANTÍA CONTRACTUAL*

El aparato está garantizado por un periodo de 3 años, piezas y mano de obra incluidas, a partir de la fecha de compra.
También puede beneficiarse de una garantía del motor por un periodo de 30 años* al registrar su aparato en nuestra página web en un plazo de 3 meses después de la fecha de compra.
*30 años o 1000 horas de utilización del motor (ver « Ajustes » pág. 28). Atención, el tiempo de utilización del motor es distinto del tiempo de utilización total. Por ejemplo, para una sopa, la duración total de preparación es de aproximadamente 30 minutos pero el tiempo de utilización del motor sólo es de 1 minuto.

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

La garantía del fabricante cubre todos los costos de un producto reconocido defectuoso para volverlo a poner en conformidad con sus especificaciones originales, mediante la reparación, mano de obra y reemplazo de las piezas defectuosas. Magimix puede proponer un producto de sustitución en lugar de la reparación del producto defectuoso.
Las obligaciones de Magimix en el marco de esta garantía se limitan exclusivamente a esta reparación o este reemplazo
Esta garantía es válida únicamente en los países de compra o en países en donde Magimix vende o da mantenimiento al mismo modelo con especificaciones técnicas idénticas.
Las ventajas de la garantía que propone Magimix no impide la aplicación de las reglas locales obligatorias cuando éstas sean más favorables.

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









magimix®

Ref. 461176 - 2019/04 V1