NL GEBRUIKSAANWIJZING

Cook EXPERT



Veiligheidsvoorschriften 2

Technische gegevens..... 5
Beschrijving 6
Opstarten 7
Bedieningsscherm 8
Navigatie 9
Programma's 11

Roestvrijstalen kom..... 12

Roestvrijstalen kom 12
Universeel mes 13
Eiwitklopper 14
Stoommand..... 15
Stoomkoken 16
Reinigen..... 17
Tips en adviezen..... 18
Gebruik roestvrijstalen kom 19

Transparante kommen 20

Transparante kommen..... 20
Metalen mes en mini-mes 21
Schijven 22
Reiniging 23
Gebruik transparante kommen..... 24

Menu Instellingen 25
Recepten 26
App 28
Extra accessoires..... 29
Wat te doen als?..... 30
Contact 31
Garantie..... 32

VEILIGHEIDSVOORSCHIFTEN

Waarschuwing: Deze veiligheidsvoorschriften maken deel uit van het apparaat. Voor uw veiligheid dient u deze voorschriften aandachtig door te lezen voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt.

GEBRUIK UW APPARAAT IN ALLE VEILIGHEID

Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen worden uitgevoerd door kinderen mits zij ouder zijn dan 8 jaar èn onder begeleiding van een volwassene. Bewaar het apparaat en het bijbehorende snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.

Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen, waaronder kinderen, van wie de fysieke, sensorische en mentale capaciteiten verminderd zijn, of personen die geen ervaring of kennis hebben van het apparaat, tenzij zij onder toezicht zijn of voorafgaand instructies hebben gehad over het veilig gebruik van het apparaat. Het is raadzaam om kinderen onder toezicht te houden om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat is niet berekend op gebruik en de garantiebepalingen zijn niet van toepassing in de volgende gevallen, in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in bed- en breakfastomgevingen.

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, om gevaar van elektrische schokken te voorkomen.

Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gasbrander of elektrisch element of in een hete oven.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Zet nooit de modus ‘koken’ aan als de kom leeg is.

VEILIGHEIDSVOORSCHIFTEN

GEBRUIKSRISICO'S

Ga altijd voorzichtig om met de schrijven en messen want deze zijn heel scherp.

Voeg nooit met de hand ingrediënten toe terwijl de schijven in gebruik zijn. Gebruik altijd de duwer.

Steek nooit uw handen of voorwerpen in de toevoergoot of in de openingen wanneer het apparaat werkt. Dat kan leiden tot ernstige verwondingen en beschadiging van het apparaat.

Het gebruik van een spatel is toegestaan, maar alleen wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Zorg ervoor dat de deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat inschakelt.

Probeer nooit het vergrendelingsmechanisme van de deksel of de opening te belemmeren.

Gebruik nooit een gevallen, gebarsten of bekraste deksel of een deksel waar stukken uit zijn.

RISICO OP BRANDWONDEN: (rvs kom en progamma's Koken en Expert). **Tijdens het gebruik van het apparaat worden bepaalde onderdelen erg warm (roestvrijstalen wanden van de kom, deksels, dop, metalen onderdelen onder de kom, mand...). Deze onderdelen kunnen brandwonden veroorzaken.**

Pak alleen de koude, plastic onderdelen beet (bijv. handgrepen).

De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan stijgen terwijl het apparaat in gebruik is.

Uw apparaat laat stoom ontsnappen dat brandwonden kan veroorzaken.

Wees voorzichtig wanneer u warme vloeistof in de kom giet. De vloeistof kan plotseling koken en uit het apparaat spetteren.

Pak de dop beet aan het centrale plastic deel en de deksel aan de handgrepen.

Zet het apparaat niet aan wanneer de deksel niet goed vastzit of wanneer de messen niet correct zijn gemonteerd.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden met de dop in de openingen van de deksel, behalve wanneer er anders staat aangegeven in het recept.

Vul de kom niet boven het MAX streepje.

INDUCTIE

Voor gebruikers met pacemakers en actieve implantaten:

De werking van het apparaat komt overeen met de geldende normen inzake elektromagnetische storingen en voldoet op die manier nauwgezet aan de wettige eisen.

Om ervoor te zorgen dat er geen interferentie tussen het apparaat en een pacemaker ontstaat, is het van belang dat de pacemaker ontworpen en ingesteld is volgens de bijbehorende regelgeving. In dit opzicht kunnen wij u slechts de overeenstemming van ons eigen product met de geldende normen garanderen. Wat betreft de normen van de pacemaker of eventuele incompatibiliteit kunt u zich laten informeren door de fabrikant of uw behandelend arts.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het apparaat moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.

Controleer of de netspanning op het typeplaatje overeenkomt met die van uw elektrische installatie.

Laat het snoer niet over het aanrechtblad of werkblad hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met warme oppervlakken.

Schakel het apparaat met de schakelaar aan de achterkant uit na elk gebruik indien het zonder toezicht wordt achtergelaten, voordat u accessoires monteert of verwijdert en voordat u het schoonmaakt.

KLANTENSERVICE

Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of, zijn klantenservice of door een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.

Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht kan brand, elektrische schokken of brandwonden veroorzaken

Kommen	Roestvrijstaal: 3,5 l (rvs 18/10) Transparant: 3,6 l (0% BPA)	
Stoommand	Roestvrijstaal: 2,5 l (rvs 18/10)	
Koken Temperatuurbereik	Inductie van 30 tot 160 °C nauwkeurigheid tot +/-1 °C	
Duur	van 5 sec tot 4 u	
Snelheden	0 1A 2A 3 to 18	Verwarmen zonder draaien snelheid met tussenpozen voor heel voorzichtig mengen snelheid met tussenpozen voor voorzichtig mengen ononderbroken en oplopende snelheden
Vermogen	1700 W	
Stroom	200-240 V, 50/60 Hz	

Uw apparaat **schakelt automatisch over op waakstand** nadat het enkele minuten niet is gebruikt.
Druk op een willekeurige toets om het display weer te activeren.
U kunt de periode voor overschakeling op waakstand instellen tussen 5 en 30 minuten (zie p. 25).



Apparaat in waakstand (< 0,5 W): display niet verlicht + rood lampje brandt.



Om overschakeling op waakstand te versnellen, drukt u 2 s op Stop.



Spanning uitschakelen (0 W): Zet de schakelaar op 0.

Gebruiksaanwijzing

Raadpleeg onze website, ons Youtube-kanaal of onze Cook Expert-app.

Als aanvulling op deze gebruiksaanwijzing vindt u er een groot aantal video's, zodat u snel aan de slag kunt met de Cook Expert.

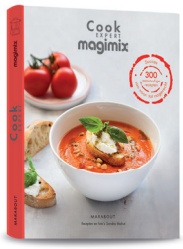
Deze handleiding is onderhevig aan wijzigingen. Op onze website magimix.com onder de rubriek 'Service' kunt u regelmatig een bijgewerkte versie vinden.



Basis



Weegschaal



Boek

Roestvrijstalen kom (meer informatie op pagina 12 tot 19)





Stoommand
+ verhoging



Eiwitklopper



2-in-1 spatel

Transparante kommen (meer informatie op pagina 20 tot 24)





Mini kom
+ kleine stalen mes



4 schijven



Metalen mes
+ mesbescherming



Spatel

Speciale spatels: elke spatel past bij een kom. Gebruik de 2-in-1 spatel nooit in de transparante kommen en andersom.

Ingebruikname

Plaats uw Cook Expert op een plat oppervlak, op afstand van warmtebronnen of kranen. Geef het apparaat voldoende ruimte zodat hij makkelijk toegankelijk is zonder hem te hoeven verplaatsen.

Zorg ervoor dat het apparaat niet onder een plank of wandrek staat, omdat het geproduceerde stoom deze elementen kan beschadigen.

Maak alle onderdelen voor het eerste gebruik schoon met warm water en afwasmiddel (zie Reiniging op pagina 17 en 23).

Opstarten



Sluit het apparaat aan en zet de schakelaar op 1.



Zet de kom erop en draai deze naar rechts.



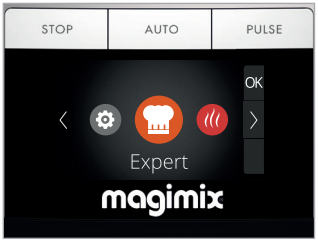
Indien nodig, plaats het accessoire.



Voeg de ingrediënten toe en sluit de deksel (draai naar rechts).



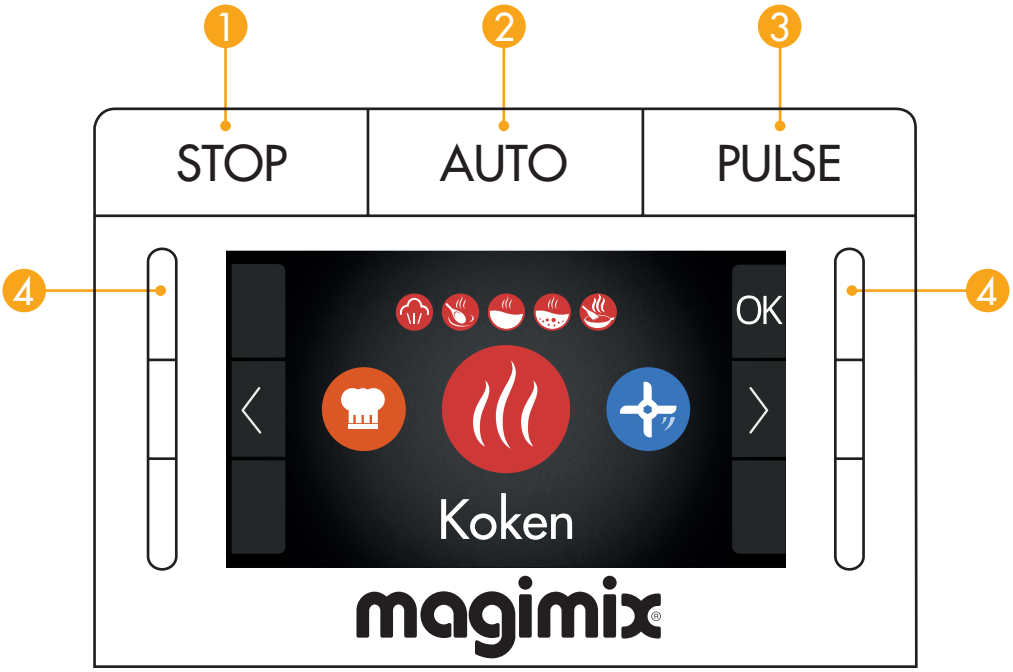
Plaats de dop.
(tenzij anders vermeld).



Kies een programma en druk op Auto om deze te starten.

Veiligheid: druk op stop en controleer of de messen gestopt zijn voordat u de deksel opent. Het apparaat werkt alleen wanneer de kom en de deksel op de juiste manier vergrendeld zijn.

Transparante kommen: de hantering van deze kommen is precies hetzelfde als die van de roestvrijstalen kom. De grote duwer moet geplaatst zijn om het apparaat te laten functioneren. Til de grote duwer op om de deksel te vergrendelen en ontgrendelen.



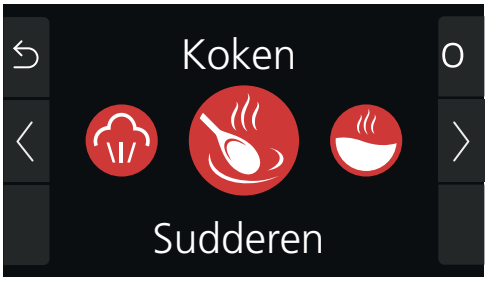
1. **STOP:** handmatig stoppen van het programma.
   Het apparaat kan hiermee ook handmatig in stand-bymodus gezet worden. Druk hiervoor twee seconden lang op de knop totdat een rood controlelampje gaat branden. Zonder actie van uw kant schakelt het apparaat zich automatisch in stand-bymodus nadat u het enkele minuten niet gebruikt heeft (tijdsbestek aan te passen bij Instellingen, p. 25).
2. **AUTO:** inschakelen. Druk op deze knop om een programma op te starten.
3. **PULSE:** werking volgens de vooraf gedefinieerde maximumsnelheid van het programma. Door de druk van de knop af te halen, schakelt het apparaat zich automatisch uit. U heeft hiermee een preciezere controle over het eindresultaat. Als u op het laatst de pulse functie gebruikt wordt het gerecht gladder van textuur.
4. **VERTICALE ZWARTE KNOPPEN:** de werking van deze knoppen is afhankelijk van wat er op het scherm wordt weergegeven.

Videopresentatie: op Youtube, MAGIMIX - Presentatie Cook Expert.



Menu's

1. Druk op knop 〈 of 〉 om het menu te kiezen.
2. Druk op OK om een submenu te kiezen of om direct naar de instellingen van het gekozen menu te gaan.



Submenu's

1. Druk op knop 〈 of 〉 om het menu te kiezen
2. Druk op Auto om het programma direct te starten of druk op OK als u de instellingen van het geselecteerde programma wilt wijzigen. Druk op ⮌ om terug te gaan naar de verschillende menu's.



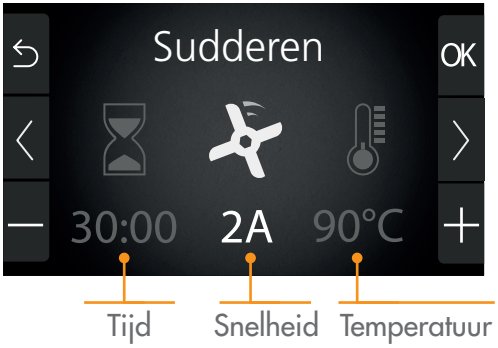
Parameters
(tijd, snelheid, temperatuur)

Met uitzondering van het menu Expert worden alle menu's bestuurd door automatische programma's: druk op de knop Auto om het programma te starten.

De instellingen voor het menu Expert zijn volledig aanpasbaar en, hoewel in beperkte mate, geldt dat ook voor de andere menu's.

Ga naar de volgende pagina voor een uitgebreidere uitleg.

Het instellen van parameters (tijd, snelheid, temperatuur)



1. Druk op knop 〈 of 〉 om de parameter te selecteren, deze licht op.
2. Druk vervolgens op — of + om de gemarkeerde parameter in te stellen.

De tijd loopt gedurende het programma automatisch af.

De thermometer wordt rood wanneer een temperatuur van 60 °C is bereikt.

U kunt op elk moment op de knop Stop drukken om **het programma te onderbreken.**

Druk op 'Auto' om het programma te herstarten.

Zodra het programma geëindigd is, hoort u een pieptoon en schakelt het apparaat zich automatisch uit. De tijd wordt weergegeven in minuten, vervolgens in uren.

De **maximale duur** die ingesteld kan worden, is afhankelijk van de snelheid.

Vanaf snelheid 14 en hoger is de duur bijvoorbeeld beperkt tot 1 minuut.

De **maximale duur** die ingesteld kan worden, kan variëren door de gewenste tijd en/of snelheid. Bij een snelheid van 0 kan de temperatuur bijvoorbeeld niet hoger zijn dan 120 °C.

Bij problemen met de weergave moet u het apparaat uitschakelen en opnieuw opstarten.

Instellingen: verander snel van parameter minimum tot maximum door op de knop te drukken. Bijvoorbeeld: ga van 5 seconden naar 4 uur door eenmaal op de knop te drukken.

Rvs-kom

Expert



Handmatige modus. Hiermee kunt u de parameters instellen zoals u wilt

Koken





Gepureerde soep



Romige soep



Sudderen



Roerbakken



Stomen



*

XXL Stoomkoker

Blender





Sorbet



Gestampt ijs



Smoothie

Bakken





Deeg / Taart



Stijfgeklopt eiwit



Brood / Brioche



*

XL Kneedmes

Spoelen



Spoelprogramma (voor de roestvrijstalen kom). Duurt 50 seconden.

Transparante kommen

Foodprocessor



Programma bedoeld voor het gebruik van transparante kommen.

Kommen

Recepten



QR Code om te scannen. Deze code verwijst u door naar de downloadpagina van de app of naar de website.

Instellingen



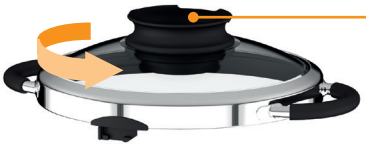
Met dit menu kunt u uw apparaat personaliseren: taalkeuze, geluidsinstellingen, beveiligingen... zie pagina 25.

* optionele programma's voor optionele accessoires (zie pagina 25)

RVS-KOM



Dop: moet altijd geplaatst en vergrendeld zijn tenzij anders vermeld in het recept.



Glazen deksel: vergrendelt zich wanneer deze tegen de klok in wordt gedraaid. De inkeping past zonder veel kracht te zetten op de bovenkant van de handgreep van de kom.



Dekselafdichting: zorg ervoor dat deze goed vastgeklemd zit aan de onderkant van de deksel.





Schenktuit: Kan indien nodig ook gebruikt worden als tweede handgreep.

Roestvrijstalen thermokom: vergrendelt zich aan het apparaat door deze tegen de klok in te draaien.



Universeel mes: wordt in de kom geplaatst



Moer van het universele mes:
om het mes aan de kom te bevestigen.



Instructievideo's: er zijn korte video's beschikbaar in de Cook Expert-app voor uitleg over de montage van de onderdelen.

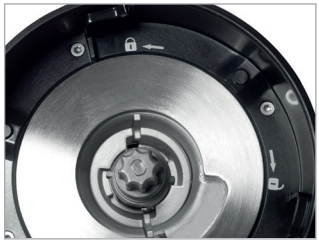
Montage van de messenunit



Plaats de afdichtingsring op het mes.



Plaats het mes in het gat op de bodem van de kom. Keer de kom om terwijl u ervoor zorgt dat het mes in het gat blijft zitten.



Plaats de moer aan de achterkant en draai deze stevig vast met uw handen of met behulp van de dop.

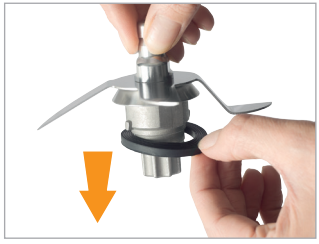
Demontage van de messenunit



Zet de kom omgekeerd op een doek. Gebruik de dop zoals afgebeeld om de moer los te draaien.



Draai de moer met de klok mee. Het mes komt los.



Verwijder de afdichtingsring om deze te reinigen.

Plaatsing van de afdichtingsring: controleer de juiste plaatsing en afdichting. Een foutieve plaatsing kan lekkage en schade aan het apparaat veroorzaken.

Slijtage van de afdichtingsring: controleer de afdichtingsringen regelmatig op slijtage. Wanneer er slijtage zichtbaar is, bijvoorbeeld door schade of lekkages, vervang dan de ringen.

Deksel: controleer het deksel regelmatig. Vervang de deksel direct bij barsten, krassen of wanneer deze gevallen is.

Gevaar op brandwonden: plaats altijd de dop op de deksel, met name bij warme ingrediënten. Wanneer u tijdens het bereiden ingrediënten wilt toevoegen, druk dan eerst op 'Stop', voeg de ingrediënten toe en druk vervolgens op 'Auto'. Pak tijdens het koken altijd de dop beet aan het centrale plastic onderdeel

Respecteren van merkstrepen: het vulniveau van de kom zijn vastgesteld op 0,5 l voor stoom en MAX voor alle overige bereidingen. Overschrijd deze niveaus niet.

Montage



Klik de eiwitklopper op het universele mes.



Druk op de 2 knoppen om de klopper te verwijderen.



Het grote gedeelte kan worden losgekoppeld voor een betere reiniging.

Gebruik

Opgeklopt eiwit: de kom moet goed schoon (= niet vet) en droog zijn. Verwijder altijd de dop van de deksel, anders wordt het eiwit niet luchtig.
Gebruik eieren op kamertemperatuur en een mespuntje zout voor zeer luchtig eiwit.
Met het programma **STIJFGEKLOPT EIWIT** krijgt luchtig eiwit, voor steviger eiwit verhoogt u de **snelheid naar 7.**

Slagroom: gebruik altijd volle room (minstens 30% vetgehalte). Plaats de room en de eiwitklopper in de koelkast gedurende 30 minuten. Giet de room en poedersuiker in de kom. Start het programma **EXPERT, 2 minuten 30 seconden/snelheid 7 (zonder verwarmen),** zonder dop. De room is klaar zodra de eiwitkloppper duidelijke sporen achterlaat in de slagroom.

Sorbet: voor een luchter ijs, plaatst u na het programma **ROOMIJS** de eiwitklopper in de kom en start het programma **EXPERT, 30 seconden/snelheid 6 (zonder verwarmen).**

Meringues: Doe alle ingrediënten in een schone en droge kom en start het programma **OPGEKLOPT EIWIT, 10 minuten/snelheid 5/50 °C.**

Goede plaatsing van de eiwitklopper: controleer altijd of de eiwitklopper goed vastgeklikt zit op het universele mes voordat u een programma start, om te voorkomen dat u de eiwitklopper of het apparaat beschadigt.

Maximale parameters: stel de snelheid nooit hoger in dan 7 en zorg ervoor dat de warmte nooit hoger is dan 110 °C aangezien dan het risico bestaat de eiwitklopper te beschadigen.

Kom koelen: leg ijsblokjes in de kom en start het programma 'GESTAMPT IJS. Droog de kom vervolgens goed.

Montage sto



Giet 0,5 l water in de kom (tot).



Plaats de stoommand.



Plaats, indien nodig, het stoomrooster in de stoommand voor een tweede laag.



Selecteer het submenu STOMEN. Druk op Auto om het programma te starten.



Gebruik de steel van de spatel om het stoomrooster uit de mand te halen.



Gebruik een pannenlap of theedoek om de stoommand uit het apparaat te halen.

Wanneer er geen water meer in de kom zit, klinkt een waarschuwingssignaal.

Vet de bodem van de stoommand en eventueel het rooster in om te voorkomen dat de ingrediënten vastplakken.

Voor een optimaal resultaat:
- leg niet te veel ingrediënten in de stoommand of op het stoomrooster om ervoor te zorgen dat de stoom nog steeds kan circuleren;
- snijd de ingrediënten in dezelfde grootte.

Wanneer u het stoomrooster gebruikt, moeten de ingrediënten langer en op een lagere temperatuur gestoomd worden.

Giet nooit meer dan 0,5 l water in de kom, met name voor de bereiding van vis. Sommige vissoorten kunnen het water laten schuimen.

Risico op brandwonden: blijf op afstand van de stoom en behandel de onderdelen (kom, deksel...) voorzichtig. Blokkeer de opening van de dop niet.

Stoom: blokkeer de gaten van de mand niet om te zorgen voor een goede circulatie van de stoom.

BEREIDING IN STOOMMAND

Ingrediënten	Hoeveelheden		
Aardappels	600 g/klein (bijv.: ratte), heel en met schil of groot, geschild en gesneden in blokjes van ongeveer 3 cm	30-40 min	110°C
Appels	4 in kwarten gesneden	30 min	110°C
Asperges	600 g	30-40 min	110°C
Bloemkool	400 g in roosjes	40 min	110°C
Broccoli	400 g in roosjes	25 min	110°C
Courgettes	500 g in schijven gesneden	20 min	110°C
Erwten	500 g bevroren	35 min	110°C
Garnalen	500 g rauw en ongepeld	15-20 min	110°C
Kipfilet	600 g (4 filets)	25 min	110°C
Prei	600 g in stukken gesneden	30 min	110°C
Rijst	Maximaal 300 g in een rvs kom die past in de stoommand; voeg 1 deel rijst toe aan 1 deel water	25 min	110°C
Saucijzen	4 Frankfurter-saucijzen (ingeprikt met vork) 4 Montbéliard-saucijzen (ingeprikt met vork) 10 min.	20-25 min	110°C
Sperziebonen	400 g gedopt	45-50 min	110°C
Spinazie	250 g vers	15 min	110°C
Visfilet	600 g (4 filets/dikte van ongeveer 2 cm)	20 min	100°C
Wortels	600 g in stukken gesneden	50 min	110°C
Zalmmoten	600 g (4 moten)	25 min	100°C

110°C : de optimale temperatuur voor het gebruik van de stoommand, met uitzondering van vis (100 °C door de zachte structuur).
Deze bereidingstijden zijn bedoeld voor een bepaalde hoeveelheid, met water op kamertemperatuur (ongeveer 20 °C).
De tijden kunnen variëren afhankelijk van de dikte, versheid en het type ingrediënt. Controleer de gaarheid en verleng wanneer nodig de kooktijd.

Automatisch spoelen

Gebruik het programma 'Spoelen' direct na gebruik om de reiniging van het apparaat te vergemakkelijken.

Giet 0,5 l water en een paar druppels afwasmiddel in de roestvrijstalen kom. Sluit de deksel en dop en start het programma **SPOELEN.** Wanneer de kom erg vuil is, kunt u de hoeveelheid water of de standaard snelheid verhogen.

Spoel de kom na met schoon water of maak, indien nodig, de kom en eventuele accessoires grondig schoon.

Volledige reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat zo nodig afkoelen. Verwijder de afdichtingsringen van de deksel (1) en het universele mes (pagina 13).

Reinig de ruimte onder het mes met een borstel (2).

Alle onderdelen (behalve de motor) kunnen in de vaatwasser. Zet de kom ondersteboven (3) met de handgreep naar beneden. Laat de kom met de goede kant boven na afloop uitdruipen voor u hem weer op de basis terug zet. Zo kan het water wat eventueel tussen de dubbele wand is gekomen, eruit druppelen.

Veeg de basis af met een zachte en vochtige doek en droog de basis vervolgens goed af.



(1) deksel + afdichtingsring



(2) maak goed de ruimte tussen het mes schoon



(3) kom altijd ondersteboven in de vaatwasser zetten

Onderhoud: zorg ervoor dat de motor niet nat wordt. Gebruik geen sponzen/ schuurmiddelen om de deksel mee schoon te maken.

Hardnekkige geuren: was de afdichtingsringen in de vaatwasser om deze geuren te verwijderen. Vergrendel de dop niet wanneer u de keukenmachine niet gebruikt.

Vlekken: wanneer de bodem van de kom is aangebrand, gebruik witte azijn en laat de kom indien nodig weken. De schrapper op de spatel kan ook uitkomst bieden.

Reiniging eiwitklopper: u kunt ook een flessenborstel gebruiken.

Kooktijd

Kooktijd: kan variëren afhankelijk van de temperatuur en de grootte van de ingrediënten, maar is ook afhankelijk van de textuur: een winterpeen heeft meer tijd nodig om te garen dan een bospeen. Controleer altijd de gaarheid en verleng de kooktijd indien nodig.

Melk: gerechten op basis van melk kunnen aanbranden (net als in een normale pan). Gebruik melk op kamertemperatuur, omdat koude melk sneller kan aanbranden.

Stoomfunctie: snijd de ingrediënten niet in te kleine blokjes zodat ze tijdens het koken niet uit elkaar vallen.

Vloeibare gerechten (bijv.: curry): Wanneer u zachte ingrediënten toevoegt, bijvoorbeeld kip of garnalen, kook dan op snelheid 0 (EXPERT programma) om de textuur te behouden.

Gelijkmatig koken: snijd de ingrediënten in dezelfde grootte zodat ze gelijkmatig garen.

Herstellen van een saus: wanneer een saus (bijv. crème anglaise) na bereiding geschift is, kunt u dit herstellen door het mengen te verlengen in het programma 'EXPERT', 1 minuut/ snelheid 13 (zonder verwarmen).

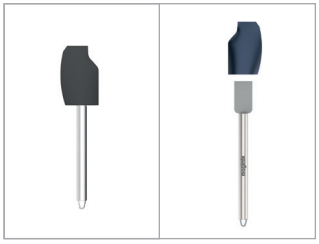
Warmhouden

2 uur: met de thermokom kunt u uw gerecht tot wel 2 uur warmhouden, zonder energie te verbruiken.

Deksel

Deksel verwijderen: om te voorkomen dat uw werkblad vuil wordt als u de deksel eraf neemt, controleert u eerst of de dop vergrendeld is en keert u de deksel onmiddellijk boven de kom om.

Gebruik van de 2-in-1 spatel





2-in-1 spatel: met het siliconen gedeelte kunt u uw ingrediënten mengen en met het metalen deel kunt u de bodem van de kom schoonmaken wanneer de kom aangekoekt is.

GEBRUIK ROESTVRIJSTALEN KOM

	Menu	Sub-menu	Gebruik	Accessoire	Max. inh			
EXPERT			Gesnipperde uien		600 g	2 min	13	-
			Parmezaanse kaas mengen	-	400 g*	1 min	15	-
			Poedersuiker maken		200 g kristalsuiker	1 min	18	-
KOKEN			Romige soep	-	2,5 l		AUTO	
			Gepureerde soep	-	2,5 l		AUTO	
			Sudderen	-	2,5 l		AUTO	
			Stomen		zie pag. 15		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Sorbet	-	400 g bevroren		AUTO	
			Gestampt ijs**	-	300 g (15-20 ijsblokjes)		AUTO	
BAKKEN			Brood / Brioche (gistdeeg)	-	0,8 kg *** 0,6 kg ***		AUTO	
			Deeg / Taart**	-	1 kg *** 1,2 kg ***		AUTO	
			Stijfgeklopt eiwit		1 tot 6 eiwitten		AUTO	

* voor een optimaal effect, snijdt u blokjes van 2 cm / ** u kunt het programma voor het einde stoppen wanneer de gewenste textuur bereikt is / *** totale gewicht ingrediënten

TRANSPARANTE KOMMEN



Aanduwer en maatbeker tot 250 ml

Dubbele duwer: de aanwezigheid van de grote duwer is verplicht voor het functioneren van het apparaat. Til de grote duwer op om de deksel te vergrendelen en ontgrendelen.

Deksel: indicatie voor de maximale inhoud mag niet overschreden worden

Minikom: voorzien van een metalen mini-mes.

Midikom: ontworpen voor het gebruik van de schijven.

Transparante grote kom: basiskom waarin het metalen mes geplaatst kan worden

Motoras

Adapter transparante kom

Vergrendeling: Het apparaat werkt alleen wanneer de adapter, kom, deksel en de dubbele duwer op de juiste manier zijn geplaatst. De demontage gebeurt in de tegenovergestelde volgorde

Instructievideo's: er zijn korte instructievideo's zijn beschikbaar in de Cook Expert-app voor uitleg in beelden over de montage van de onderdelen.

Het gebruik van de transparante kommen vereist altijd de installatie van de adapter en de transparante kom, ongeacht het gewenste gebruik.

Transparante kom en metalen mes

Gebruik deze wanneer u wilt mengen, snijden, pureren ... Voor kleine gerechten of grote hoeveelheden.



Bewaar de bescherming voor wanneer u het mes niet gebruikt.



Plaats het metalen mes op de motoras.

Minikom en mini-mes

Gebruik deze wanneer u wilt mengen, snijden, pureren ... Voor kleine hoeveelheden.



Plaats de minikom goed op de motoras



Plaats het mini-mes op de motoras.

U kunt de minikom zonder de midikom gebruiken, dan is deze makkelijker te verwijderen.

Veiligheid: de messen zijn erg scherp. Pak deze daarom altijd beet aan het centrale deel. Houd de bovenkant van het mes vast of haal deze uit de kom voordat u de kom leeg giet.

Metalen mes: snijd grote hoeveelheden ingrediënten in blokjes van 2 cm.
Pulse: gebruik voor vlees en vis 'Pulse' voor een betere controle over het resultaat.

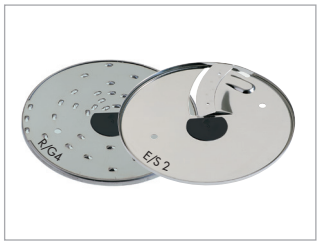
SCHIJVEN



Schuif de midikom in de grote kom.



Plaats het verlengstuk op de motoras.



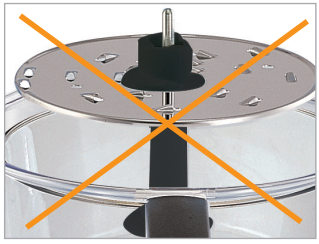
Kies een schijf, bijv.:
R/G 4 = rasp 4 mm
E/S 2 = plakken 2 mm



Laat de schijf op het verlengstuk zakken.

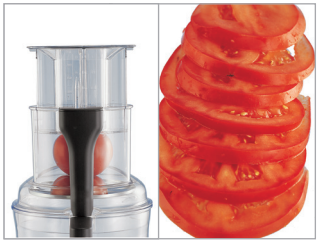


Draai het onderdeel om ervoor te zorgen dat deze goed in elkaar passen.



Plaats de schijf niet ondersteboven.

Er blijft altijd een kleine hoeveelheid vruchten en groenten achter op de schijven. Dit is normaal, maar verwijder ze voorafgaand aan het serveren.



Plakjesschijf



Raspschijf



Plakjesschijf

Schijven: ga er altijd voorzichtig mee om.
Duwers: gebruik deze enkel om de ingrediënten in te voeren. Stop geen ander keukengereedschap in de vultrechter. Duw niet te hard op de duwer om te voorkomen dat u het apparaat beschadigt.
Dikke groenten / stevige schil: druk zacht op de duwer.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



Maak het apparaat meteen na gebruik schoon.



Metalen mes: reinig de binnenkant met een flessenborstel.



Motor + adapter: veeg deze schoon met een zachte en vochtige doek en droog de onderdelen. vervolgens.

Let op de onderstaande voorwaarden voor het onderhoud van uw keukenmachine:

- Vaatwasser: selecteer de minimale temperatuur (bij voorkeur onder < 50 °C) en vermijd de droogfunctie (over het algemeen > 60 °C).
- Handafwas: zorg ervoor dat onderdelen niet te lang ondergedompeld zijn in water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen (bijv.: schuurzijde van een spons).

Afwasmiddelen: controleer op de gebruiksaanwijzing of ze gebruikt kunnen worden voor het reinigen van plastic artikelen.

Motorblok: zorg ervoor dat deze niet nat wordt.
Messen en schijven: ga er altijd voorzichtig mee om.
Deksel en kommen: gebruik nooit sponzen/schuurmiddelen voor het schoonmaken ervan.

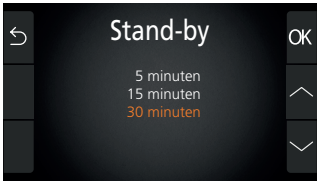
Schijven en messen: laat deze niet weken en droog ze na het schoonmaken af om roestplekken te voorkomen (deze veranderen niets aan de kwaliteit van de messen).
Verkleuring: bepaalde ingrediënten, zoals wortels, kunnen de kleur van het plastic aantasten. Gebruik een vaatdoek, volledig doordrenkt met plantaardige olie, om deze verkleuring te verminderen.
Citrusvruchten: spoel de kommen en deksels meteen af nadat deze in contact zijn gekomen met citrusvruchten.

	Menu	Sub-menu	Gebruik	Accessoire	Max. inh.	
KEUKENMACHINE			Mayonaise		300 ml olie	
			Bereiden van dipsaus, saus		1 kom	
			Mandoline	E2 E4	1,4 kg	
			Rasp (wortels...)	R2 R4	1,4 kg	
			Vlees gehakt		1 kg	gesneden in blokjes van 2 à 3 cm
			Fijngesneden kruiden		Een bos peterselie (100 g)	gewassen en gedroogd
			Vis gehakt		1 kg	
			Gehakte noten		250 g	20 seconden

Lange plakken/raspen: snijd de ingrediënten in dezelfde lengte van de vultrechter en plaats de stukken er horizontaal in waarbij het niveau 'Max' niet overschreden wordt.
Zachte ingrediënten: druk heel zacht op de duwer om de ingrediënten niet te pletten.
Worst: gebruik de kleine vultrechter.
Kaas: harde kazen (bv Parmezaanse kaas) raspt u het best als ze op kamertemperatuur zijn, zachtere kazen (bv. gruyère) raspt u het best als ze koud zijn.
Grote vultrechter: voor rond fruit of ronde groenten of wanneer ingrediënten in grote stukken zijn gesneden. De grote vultrechter werkt niet als de grote duwer te vol zit met ingrediënten.
Kleine vultrechter: voor groente en fruit van klein en dun formaat. Leg de groente en het fruit neer wanneer u deze wilt raspen.
Om schijven te krijgen, plaats lange groenten verticaal in de duwer.
Metalen mes: leg vlees en vis in de vriezer totdat deze stevig aanvoelen, maar dat ze nog makkelijk te doorboren zijn met de punt van een mes

Wanneer u het menu ‘Instellingen’ selecteert, krijgt u een lijst te zien met parameters waarmee u uw apparaat kunt personaliseren.

Personaliseer uw apparaat



Kies een tijdsduur voor het automatisch in stand-bymodus schakelen.



Instellingen geluidssterkte van de pieptoon aan het einde van de bereiding.



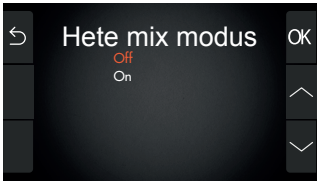
Kies programma’s voor optionele accessoires.



Gebruik vaststellen. Eenmaal gekozen vergrendelt het scherm zich in stand-bystand



Houd de zwarte knop naast het slotpictogram enkele seconden ingedrukt om het scherm te ontgrendelen.



Gebruik vaststellen. Indien actief, moeten de onderdelen handmatig ontgrendeld worden om warme bereidingen te mixen.



Scan de code om direct naar de handleiding op uw mobiel of tablet te gaan.



Kies het menu dat u weergegeven wilt zien bij het opstarten van het apparaat. Kies uw taal.



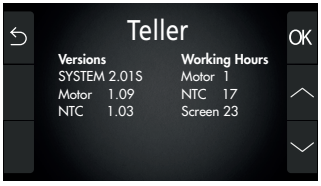
Kies uw taal.



Kies de weergave van graden: Celsius of Fahrenheit.



Alleen gebruiken voor demonstraties in de winkel. Als deze functie ‘aan’ staat werkt het scherm, maar kan de machine niet verhitten en de messen kunnen niet draaien.



Nuttige informatie voor de klantenservice.

In het meegeleverde boek vindt u een grote hoeveelheid recepten, van voor- tot nagerecht. Hieronder staan enkele gerechten, zodat u alvast vertrouwd kunt raken met het apparaat…

Waldorfsalade

Voor 4 personen

2 appels 'red delicious'
2 stengels bleekselderij
8 cl mayonaise met citroensap
50 g gepelde walnoten
aantal bladeren sla

Was de appels en snijd het klokhuis eruit. Was vervolgens de selderij en verwijder eventuele bladeren. Plaats de midibol in de transparante kom en plaats de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de appel en selderij in plakjes met het programma **ROBOT.** Leg opzij.

Bereid de mayonaise in de minikom (zie receptenboek). Meng de gesneden ingrediënten voorzichtig door de mayonaise en voeg de walnoten toe.

Yoghurtshake met rode vruchten

Voor 4 personen

250 g frambozen
250 g bosbessen
2 bakjes Bulgaarse yoghurt
2 glazen melk
2 el honing

Giet de melk en yoghurt in de roestvrijstalen kom en voeg de overige ingrediënten toe.

Start het programma **SMOOTHIE.**

Koel consumeren.

Vruchtencompote met pruimen

Voor 4 personen

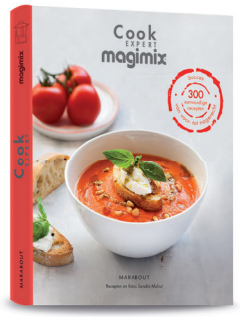
400 g pruimen
230 g suiker

Stop de ingrediënten in de roestvrijstalen kom.

Start het programma **EXPERT, 40 seconden / snelheid 18 / 140°C.** Te serveren met bijvoorbeeld yoghurt of kwark.

Er zijn receptvideo's beschikbaar op onze website, in onze app of op het Youtube-kanaal van Magimix. Neem er gerust en kijkje om eenvoudig aan de slag te kunnen met uw Cook Expert.

De Cook Expert wordt geleverd met een boek waarin 300 recepten staan.



Voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten, aperitief, dranken, babyvoeding ...
Met dit boek beschikt u over de basis om aan de slag te gaan met de Cook Expert.
Deze recepten zijn getest en goedgekeurd door Magimix.
Indien nodig is er een pdf-versie beschikbaar op onze website.

Bij de aankoop zijn er extra boeken beschikbaar en er zijn nieuwe titels op komst.



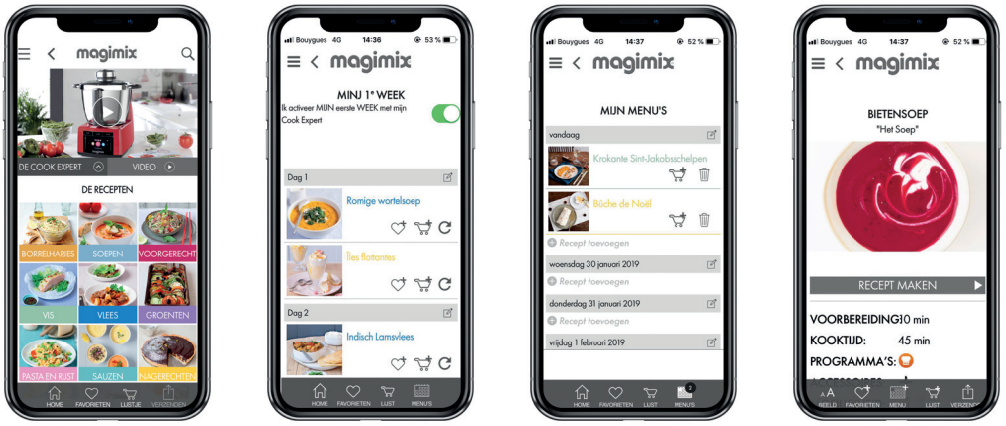
U kunt ook alle recepten terugvinden op de website van Magimix(1) en in onze app(2) (zie pagina 28). Er zijn meerdere filters beschikbaar om uw zoektocht te vereenvoudigen. Sommige recepten worden aangeboden door Magimix, maar er worden ook regelmatig recepten bedacht en gedeeld door gebruikers van het apparaat.

(1) http://www.magimix.nl/
http://www.magimix.be/be-nl/

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

Wij zijn ook te vinden op sociale media waar u goed op de hoogte blijft van de nieuwe recepten die zijn gepubliceerd.

De app is gratis, beschikbaar voor Apple en Android en wordt regelmatig aangevuld.



Een uittreksel van de website

Vind alle recepten van Magimix en internetgebruikers op uw telefoon of tablet. De lijst met recepten wordt regelmatig aangevuld. Op dit moment bestaat deze lijst uit bijna 1500 recepten van elk soort (gerechten, soepen, vegetarisch, wereldkeuken, babyvoeding…)

De vele instructievideo's leggen de functies van de accessoires één voor één, maar er worden ook een aantal recepten behandeld.

Ondersteuning voor uw eerste gebruik van de Cook Expert

Om de vele opties van uw keukenmachine te ontdekken, kunt u in de app de functie 'mijn eerste week' activeren.

Voor de 7 dagen van de week zijn er 7 recepten bepaald. Deze gerechten zijn zeer gevarieerd, zodat u verschillende programma's, submenu's en accessoires kunt gebruiken. Indien het recept u niet bevalt, kunt u deze vervangen voor een ander recept.

Dagelijkse ondersteuning

Met de app kunt u elke week plannen, om uw tijd in de keuken te optimaliseren en te profiteren van afwisselende gerechten. Vanaf het moment dat u uw account aangemaakt hebt (verplicht om gebruik te kunnen maken van een gepersonaliseerde app), kunt u kiezen uit recepten die u gedurende de week wilt bereiden. In de app kunt u ook boodschappenlijstjes maken, afhankelijk van uw wensen en behoeften.

De community: word lid en maak deel uit van de Cook Expert-community: Test recepten, plaats opmerkingen, maak aantekeningen en voeg uw eigen favoriete recepten toe.

OPTIONELE ACCESSOIRES

Hoewel er accessoires worden meegeleverd bij de aankoop, biedt Magimix na de aankoop nog vele optionele accessoires om de toepassing van uw kokende keukenmachine uit te breiden

RVS-KOM



XXL stoomkoker

5,5 l, bereiding op meerdere niveaus.
Een optioneel programma is hiervoor ontworpen (zie pagina 25).



XL Kneedmes

Om de hoeveelheid deeg te verdubbelen.
Een optioneel programma is hiervoor ontworpen (zie pagina 25).

TRANSPARENTE KOMMEN



Extra press XL

Voor het persen van fruit en groente



Spiral Expert

Voor het maken van spaghetti, tagliatelle of fusilli van groenten.



Blokjes en staafjes kit

Voor het snijden van groente en fruit in blokjes en reepjes



Creatief koken kit

Gegolfde schijf, tagliatelle en julienne met opbergdoos

En 7 overige schijven: parmezaan, julienne, plakjes 6, rasp 6, gegolfde plakjesschijf, smalle tagliatelle, brede tagliatelle.

Details: ga voor meer informatie over de accessoires naar www.magimix.nl en ga vervolgens naar de rubriek Cook Expert.

Meer tips vindt u in onze rubriek ‘vraag en antwoord’ op onze website.

Probleem	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan	Controleer de aansluiting. Zet de schakelaar op 1.
Lekkage ter hoogte van de glazen deksel	Controleer of de afdichtingsring juist geplaatst is en of deze niet beschadigd is. Wanneer u melk gebruikt, beperk dan de hoeveelheid (melk kan, net als in een gewone pan, overkoken).
Lekkage aan de onderkant van de roestvrijstalen kom	Controleer of de afdichtingsringen van de messen juist geplaatst zijn. Kijk ook of de messen goed vergrendeld zijn.
Waterlekkage uit de handgreep van de roestvrijstalen kom	Nadat de kom in de vaatwasser is geweest, laat u deze eerst ondersteboven uitdruipen op uw druiprek voordat u de kom weer omdraait. Het water dat eventueel tussen de twee wanden van de kom is gekomen, kan via een gaatje dat speciaal hiervoor gemaakt is, uit de kom lopen.
Geur die uit de motor vrijkomt	Bij het eerste gebruik of wanneer de kom te vol zit, kan het apparaat een lichte geur hebben. Dit is geen probleem, deze geur moet na een paar keer gebruiken vanzelf verdwijnen. Laat de motor 30 minuten afkoelen voordat u het apparaat weer inschakelt.
Weergave ‘SLUIT DE DEKSEL»’	De kom of deksel zijn niet goed vergrendeld. De grote duwer van de transparante kom ontbreekt.
Weergave ‘VERWISSEL DE KOM’	Vervang de roestvrijstalen kom door de transparante kom of andersom.
Weergave ‘OVERBELASTING VAN DE MOTOR’	Uw apparaat is uitgerust met een thermische bescherming om de motor te beschermen tegen oververhitting. Verminder de hoeveelheid ingrediënten en/of verklein de maten ervan (voor de maximale hoeveelheden, zie pagina 19). Laat de motor 30 minuten afkoelen voordat u het apparaat weer inschakelt.
Weergave ‘ER1’, ‘ER2’ of ‘ER3’ ‘Motor error’, ‘Heater error’, ‘NTC opened’, ‘NTC shorted’	Ga naar https://support.magimix.nl om contact op te nemen met Magimix Ondersteuning.
Probleem met weergave en/of scherm geblokkeerd	Schakel het apparaat uit en weer opnieuw in.
Het apparaat verwarmt en/of draait niet	Controleer of de demonstratiemodus gedeactiveerd is (zie p.25).

CONTACT

Om uw apparaat optimaal te gebruiken en/of voordat u uw apparaat wegbrengt voor reparatie, verzoeken wij u om:
onze website te bezoeken (met name FAQ) en de gebruiksaanwijzing te raadplegen.

NEDERLAND

Vul het formulier in dat op www.magimix.nl services staat

MAGIMIX Nederland BV
Schimminck 10A
5301 KR Zaltbommel

+31 (0)418 54 05 05

BELGIË

+31 (0)418 54 05 05

Magimix Service consumenten
België
26, rue des Hayettes
6540 Mont-Sainte-Geneviève.

+32 (0)715 95 080

Verpakking



Sorteer de verpakkingsmaterialen:

Het karton is recyclebaar: gooi het weg in de daartoe bestemde container.

De plastic zakken en het polystyreen moet worden weggegooid met het plastic afval.

Voor meer informatie, zie: ecoemballages.fr

Elektronische of elektrische producten

De Europese wetgeving verbiedt het weggooien van elektronische of elektrische producten bij het huisvuil. Uw apparaat bevat tal van materialen die opgewerkt of gerecycled kunnen worden. Het moet naar een daartoe bestemd inzamelpunt worden gebracht. Neem contact op met uw gemeente of inzamelcentrum om te weten waar deze inzamelpunten zich bevinden. Winkels van huishoudelijke apparaten fungeren ook als inzamelpunt.

Uw apparaat werd met grote zorg geproduceerd. Als er ondanks alles toch een fout of storing in het apparaat zit, kunt u deze terugbrengen naar uw verkoper of naar een klantenservice die aangesloten is bij Magimix.
De lijst met erkende reparateurs is beschikbaar op de website van Magimix.

CONTRACTUELE GARANTIE*

Uw apparaat beschikt over een garantieperiode van 3 jaar op onderdelen en montage vanaf de datum van aankoop.
U kunt ook profiteren van een garantieperiode van 30 jaar* op de motor wanneer u uw keukenmachine binnen 3 maanden na datum van aankoop registreert op onze website.
*30 jaar of 1000 draaiuren van de motor (zie 'Instellingen' p. 25).Let op, de draaitijd van de motor is anders dan de totale draaitijd. Voor het bereiden van een soep bijvoorbeeld, bedraagt de bereidingstijd ongeveer 30 minuten, maar is de draaitijd van de motor nog geen 1 minuut.
Om te kunnen profiteren van de garantie, moet u het originele aankoopbewijs kunnen tonen.
Deze garantie geldt niet op schade door: een val of stoot, onjuist gebruik of onderhoud volgens de gebruiksaanwijzing, normale slijtage, het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die niet geschikt zijn voor plastic onderdelen, ongeschiktheid van het product met de standaarden en normen, zoals voltage, stroomfrequentie, stopcontact of elk andere lokale specificaties, externe invloeden (brand, overstroming, ...), professioneel gebruik.
De garantie van de fabrikant dekt alle reparatiekosten van het kapotte product om het te herstellen naar originele specificaties, van reparatie, arbeid en de vervanging van eventueel kapotte onderdelen. Magimix kan een product aanbieden ter vervanging van het kapotte product.
De verplichtingen van Magimix in het kader van deze garantie zijn exclusief beperkt tot deze reparatie of vervanging.
Ook is de garantie enkel geldig in het land van aankoop of in andere landen waar Magimix hetzelfde product met dezelfde technische specificaties verkoopt of onderhoudt.
De voordelen van de garantie van Magimix zijn niet in strijd met de toepassing van de verplichte lokale wetgeving, aangezien de garantie van Magimix voordeliger is.

***Neem contact op met uw lokale verkoper wanneer u woonachtig bent in landen buiten Nederland en België, om de garantieperiode van uw product te achterhalen.**









magimix®

Ref. 461178 - 2019/04 V1