

Cook EXPERT



Veiligheidsvoorschriften	2
Technische gegevens / energiebesparing	5
Algemene beschrijving	6
Inbedrijfstelling / Ingebruikname	7
Bedieningspaneel	8
Bladeren.....	9
Programma's / menu's.....	11
Keuze van de kommen / programma's	12
Rvs-kom.....	13
Gebruik van rvs-kom.....	13
Montage	14
Messenunit	15
Eiwitklopper	16
Stomen	17
Tips en adviezen.....	19
Reinigen.....	20
Transparante kom.....	21
Gebruik van de transparante kom.....	21
Montage	22
Metalen mes.....	23
Mini-kom	23
Schijven	24
Reinigen.....	26
Menu Instellingen	27
Recepten	28
Problemen oplossen?	30
Recycling.....	31

Ga naar de website of download de app voor toegang tot video's en handige tips om het meeste uit je Cook Expert te halen.



WAARSCHUWING: de veiligheidsvoorschriften maken deel uit van het apparaat.

Voor uw veiligheid dient u ze aandachtig door te lezen voordat u uw nieuwe apparaat gaat gebruiken.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits dit onder toezicht gebeurt, zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en dit gebeurt onder toezicht van een volwassene. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De volgende gevallen wordt niet gedekt door de garantie: gebruik in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, in kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en ander residentiële omgevingen, in bed-and-breakfast omgevingen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, om gevaar op elektrische schokken te vermijden.
- Plaats het niet op een gasbrander of elektrisch verwarmingselement, of in de nabijheid hiervan, en ook niet in een hete oven.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het apparaat in de kookmodus nooit met een lege kom functioneren.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke capaciteiten of personen met onvoldoende kennis of ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen.



AAN HET GEBRUIK VERBONDEN RISICO'S

- **Ga altijd voorzichtig om met de schijven en messen want deze zijn heel scherp geslepen.**
- Voer tijdens het gebruik van de snijschijven ingrediënten nooit met uw handen in. Gebruik hiervoor altijd de aanduwer.
- Steek, terwijl het apparaat in werking is, nooit uw handen of keukengerei in de toevoergoot of in de invoeropeningen, om geen gevaar te lopen van ernstige verwondingen en om het apparaat niet te beschadigen.
- Het gebruik van een spatel is toegestaan, maar alleen wanneer het apparaat niet langer in werking is.
- Zorg dat de deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat in werking stelt.
- Probeer nooit het vergrendelingsmechanisme van de deksel te belemmeren.

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN: rvs-kom en de programma's Koken of Expert



Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen bepaalde onderdelen heel heet worden (roestvrijstalen wand van de kom, deksel, dop, metalen onderdelen onder de kom, mand etc.). Deze kunnen brandwonden veroorzaken.

Raak uitsluitend de koude plastic onderdelen aan (bv. de handgrepen).



De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.



Uw apparaat stoot stoom uit die brandwonden kan veroorzaken.

- **Pak de dop vast bij het plastic gedeelte in het midden en het deksel bij de handgrepen.**
- Laat het apparaat niet werken als de afdichtingsringen van de deksel en van de messen niet goed gemonteerd zijn.
- Het is absoluut noodzakelijk het apparaat alleen met de dop in de dekselopening te laten werken, tenzij in het recept uitdrukkelijk anders is vermeld.
- Vul de kom niet boven het 2,5 l streepje.



INDUCTIE

Voor personen met een pacemaker of actieve implantaten:

- De werking van het apparaat komt overeen met de geldende normen inzake elektromagnetische storingen en voldoet derhalve nauwgezet aan de wettelijke vereisten.
- Om te zorgen dat er geen interferentie is tussen uw apparaat en een pacemaker moet deze laatste overeenkomstig de desbetreffende regelgeving zijn ontworpen en afgesteld. In dit opzicht kunnen wij u slechts de overeenstemming van ons eigen product met de geldende normen garanderen. Wat betreft de conformiteit van de pacemaker of eventuele gevallen van incompatibiliteit kunt u informeren bij de fabrikant hiervan of bij uw behandelend arts.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Laat het snoer niet van het werkblad of een toonbank af hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met warme oppervlakken.
- Schakel het apparaat uit met de schakelaar op de achterkant na elk gebruik, als u het zonder toezicht laat, voordat u de accessoires gaat monteren of demonteren en voordat u het gaat schoonmaken.

KLANTENSERVICE

- Als het snoer beschadigd is moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn klantenservice of door een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om ieder gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Zie de tabel «Problemen oplossen?»

Kommen	Metaal: 3,5 l (roestvrij staal) Transparant: 3,6 l (Tritan 0% BPA)
Koken	Inductie
Temperatuurbereik	30 tot 140°C Precisie +/- 1°C
Instelbare werkingstijd	5 s tot 2 uur
Snelheden	0 om te verwarmen zonder te draaien 1A intermitterende snelheid voor heel voorzichtig mengen 2A intermitterende snelheid voor voorzichtig mengen 3 tot 18 continue oplopende snelheden
Vermogen	Motor 900 W Inductie 900 W Voeding 200-240 V, 50/60 Hz

ENERGIEBESPARENDE MODUS

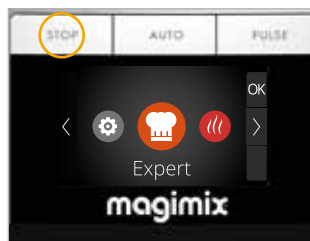
Uw apparaat **schakelt automatisch over op waakstand** nadat het enkele minuten niet is gebruikt.

Druk op een willekeurige toets om het display weer te activeren.

U kunt de periode voor overschakeling op waakstand instellen tussen 2 en 8 minuten (zie p. 27).



Apparaat in waakstand (<math>< 0,5 \text{ W}</math>):
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.

ALGEMENE BESCHRIJVING

Rvs-kom en accessoires



Verdieping stoommand

Stoommand



Eiwitklopper



Universeel mes



2 in 1 spatel/krabber



Bijzonderheden p. 12 tot 20

Transparante kom en accessoires



Mini-kom en mini-mes



4 schijven voor snijden en raspn 2 of 4 mm + opzetstuk voor schijven + opbergdoos



Metaal mes + mesbescherming



Spatel



Bijzonderheden p. 21 tot 26



Weegschaal

Bedieningspaneel



Schakelaar 0/1

Onderstel



Inbedrijfstelling

Plaats uw Cook Expert op een vlak oppervlak op veilige afstand van warmtebronnen of waterspatten. Geef hem voldoende ruimte zodat hij altijd gemakkelijk toegankelijk is zonder hem te hoeven verplaatsen.

Plaats hem niet onder een kastje of wandrek, daar de ontwikkelde stroom kunnen deze elementen beschadigen.

Was voor het eerste gebruik alle losse onderdelen af in warm water met afwasmiddel (zie reiniging).

Ingebruikname



Sluit het apparaat aan op de stroom en zet de schakelaar op 1.



Breng de gekozen kom op zijn plaats.

Draai hem naar rechts.



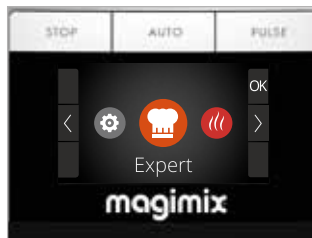
Breng indien nodig het accessoire op zijn plaats.



Doe de ingrediënten in de kom en sluit de deksel (draai het naar rechts).



Breng de dop of de aanduwer op zijn plaats (tenzij anders vermeld in het recept).

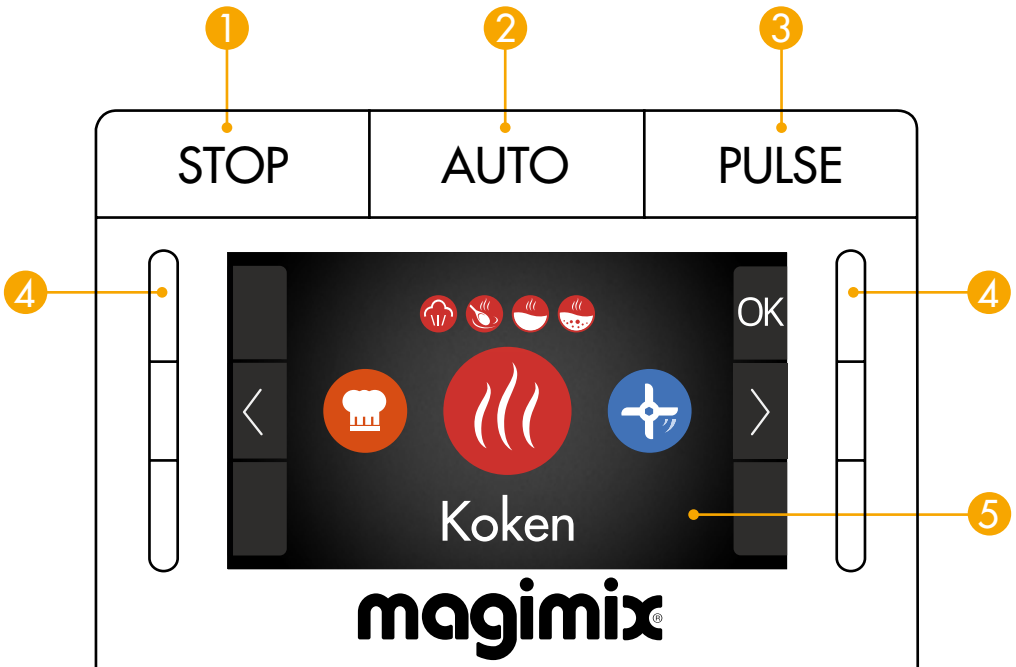


Kies het programma en druk op AUTO om het te starten.

Wanneer u de onderdelen voor de foodprocessor installeert (transparante kom(men), deksel en aanduwer) wordt automatisch het programma Foodprocessor geselecteerd.



Druk, voordat u de deksel opent, op STOP en controleer altijd of de messen stilstaan. Het apparaat kan alleen functioneren als de kom en de deksel goed vergrendeld zijn.



1. STOP: handmatig uitschakelen.

Door 2 s continu op deze toets te drukken schakelt het apparaat over op waakstand.

2. AUTO: inschakelen. Druk op deze toets om het programma te starten.

3. PULSE: werking op maximumsnelheid. Als u de druk op de toets loslaat, stopt het apparaat automatisch.

Deze functie geeft u:

- een meer nauwkeurige controle op de bereiding, als u deze vanaf het begin van de bereiding gebruikt;
- een nog gladder resultaat, als u aan het eind van de bereiding op deze toets drukt.

4. VERTICALE TOETSEN: de functie van de toetsen verschilt naargelang van de op het display getoonde elementen.

5. DISPLAY: weergave van de menu's, submenu's en parameters.



Menu's

1. Druk op de toets < of > om het menu te kiezen (de kleine rondjes bovenaan geven aan of er submenu's zijn).
2. Druk op OK om een submenu te kiezen of om direct toegang te krijgen tot de parameters van het geselecteerde menu.

Submenus

1. Druk op de toets < of > om het submenu te kiezen.
2. Druk op AUTO om het programma direct te starten of op OK als u de parameters van het geselecteerde programma wilt wijzigen. Druk op ↶ om terug te keren naar de menu's.

Parameters

(tijd, snelheid, temperatuur)

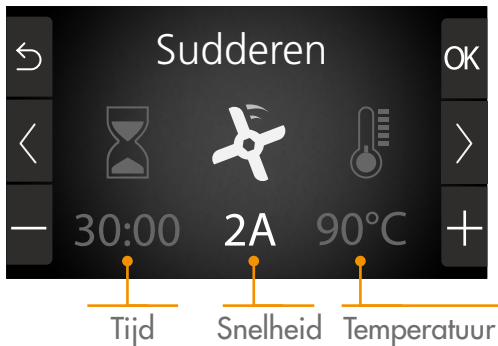
Met uitzondering van het menu Expert, worden alle menu's door automatische programma's bestuurd:

druk op **AUTO** om het programma te starten.

De parameters kunnen worden aangepast:

- volledig bij het menu Expert
- in beperkte mate bij de andere menu's

De parameters instellen (tijd, snelheid, temperatuur):



1. Druk op de toets < of > om de parameter te selecteren (deze wordt gemarkeerd).
 2. Druk op - of + om de gemarkeerde parameter in te stellen.
- De verwarmingsfunctie wordt uitsluitend geactiveerd als u een tijdsduur programmeert.
 - Tijdens het verloop van het programma wordt de tijd automatisch afgeteld. De thermometer vult geleidelijk op totdat de doeltemperatuur is bereikt.
 - U kunt op elk moment op STOP drukken om het programma te onderbreken. Druk opnieuw op AUTO om het programma weer te starten.
 - Wanneer het programma afgelopen is, laat het apparaat een piepton horen en schakelt automatisch uit.
 - De maximaal programmeerbare tijdsduur hangt af van de geselecteerde snelheid:
 - snelheid 0 t/m 4: 2 uur.
 - snelheden 5 t/m 13: 10 min.
 - snelheden 14 t/m 18: 1 min.
 - De maximaal in te stellen snelheid varieert naar gelang de ingestelde temperatuur en tijd (bijv. snelheid 0 mag maximaal op 110°C).
 - Is er een probleem met de weergave, schakel het apparaat dan uit (zet de schakelaar op 0) en zet het vervolgens weer aan.

Rvs-kom

**Expert**

Met deze handleiding kunt u alle parameters naar believen instellen (tijd, snelheid en temperatuur).

**Koken**

Gepureerde soep



Romige soep



Suddereren



Stomen

**Blender**

Sorbet



Gestampt ijs



Smoothie

**Bakken**

Deeg/taart



Stijfgeklopt eiwit



Brood/brioche

**Spoelen**

Automatisch spoelprogramma (dit werkt alleen met de rvs-kom).

Het programma duurt 1 minuut voor optimaal spoelen, maar u kunt het onderbreken als de kom niet erg vuil is.

Transparante kom

**Foodprocessor**

Dit programma is bestemd voor het gebruik van de transparante kom. Wanneer u de transparante kom plaatst, verschijnt automatisch dit menu.

Alle kommen

**Recepten**

In dit menu vindt u de link naar onze receptenwebsite.

**Instellingen**

Met dit menu kunt u de instellingen van uw apparaat aanpassen: keuze van de taal, geluidsterkte etc.

KEUZE VAN DE KOMMEN / PROGRAMMA'S



koken en mixen



suddereren



raspen



stomen



kneden, mengen



snijden



eiwitten kloppen



smoothies, milkshakes



hakken



ijs stampen



















snelle sorbet



mixen



GEBRUIK VAN DE RVS-KOM

	Menu	Sub-menu	Toepassing	Accessoire	Max. hoeveelheid			
EXPERT			Uien hakken		600 g	2 min	13	-
			Fruiten		500 g	3 min	3	130°C
			Puree maken		1 kg			Zie receptenboek
			Parmezaanse kaas mixen	-	600 g*	1 min	15	-
			Noten hakken		600 g	1 min	15	-
			Poedersuiker maken		200 g kristalsuiker	1 min	18	-
			Flensjesbeslag		1,5 l			Zie receptenboek
STOMEN			Romige soep	-	2,5 l			AUTO
			Gepureerde soep	-	2,5 l			AUTO
			Sudderend	-	2,5 l			AUTO
			Stomen		zie p. 17			AUTO
BLENDER			Smoothie	-	2,5 l			AUTO
			Sorbet**	-	400 g diepvriesvruchten*			AUTO
			Gestampt ijs**	-	300g (15 à 20 ijsblokjes)			AUTO
BAKKEN			Brood Brioche (gistbeslag)	-	0,8 kg *** 0,6 kg ***			AUTO
			Deeg (krumeldeeg etc.)** Taart (bv. yoghurttaart)	-	1 kg *** 1,2 kg ***			AUTO
			Stijfgeklopt eiwit		2 tot 6 eiwitten			AUTO

*voor optimale doeltreffendheid in blokjes van 2 cm snijden / ** u kunt het programma voor het einde stoppen, zodra u de gewenste textuur heeft. / *** totaalgewicht ingrediënten



Dop: deze moet altijd op zijn plaats gebracht worden, tenzij anders vermeld in het recept. Hij wordt vergrendeld door naar rechts te draaien.



Tijdens de kookmodus wordt hij heel heet. Pak hem daarom alleen vast bij het zwarte plastic gedeelte.

Glazen deksel:



Open



Gesloten

Afdichtingsring deksel: controleer altijd of deze goed op de onderkant van de deksel geschoven is.



Schenktuit

Rvs kom met dubbele wand



Open



Gesloten

Universeel mes } Messenunit
Moer } Zie p. 15

Inductiekookplaat

Montage
Begin met het vastzetten van de messenunit (zie pagina 15). Vergrendel daarna de kom, vervolgens de deksel (met de afdichtingsring op zijn plaats) en tenslotte de dop. Het apparaat kan alleen functioneren als de kom en de deksel goed vergrendeld zijn. Voor het demonteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk.



Controleer regelmatig de afdichtingsringen om u ervan te vergewissen dat deze niet beschadigd zijn.

Vervang ze onmiddellijk indien ze beschadigd zijn of lekken.



De messenunit demonteren



Keer de kom om en gebruik de dop zoals afgebeeld. Bescherm het werkblad.



Draai naar rechts en houd met de andere hand het mes vast. Het mes is nu los.



Pak de messenunit vast bij het bovengedeelte en verwijder de afdichtingsring om deze schoon te maken.

De messenunit monteren



Plaats de afdichtingsring weer op het mes. De ring heeft 2 vlakke gedeelten, zorg dat deze op de juiste plaats zitten.



Steek de messenunit in het gat in de bodem van de kom. Keer de kom om terwijl u de messenunit op de bodem van de kom vasthoudt.



Breng de moer aan de achterkant op zijn plaats en draai hem goed vast met behulp van de dop.



Controleer wanneer u de rvs-kom gebruikt altijd of de afdichtingsring goed op zijn plaats zit en of hij goed vastzit.

Een verkeerde montage kan lekken veroorzaken en kan uw apparaat beschadigen.



Gevaar van brandwonden door spatten van hete bereidingen:

Plaats altijd de dop op de deksel (tenzij anders vermeld in het recept), met name wanneer u warme bereidingen mixt bij een hogere snelheid dan 7.

Als u bij een soep ingrediënten moet toevoegen via de opening: druk dan systematisch op STOP, voeg de ingrediënten toe, sluit de dop weer en druk op AUTO om het programma voort te zetten.



Pak de dop, als deze warm is, altijd bij het plastic gedeelte in het midden beet.



Houd u bij het vullen van de kom aan de maatstreepjes: 0,5 l voor stomen, 2,5 l voor de andere bereidingen.

De maximale hoeveelheden niet overschrijden (zie p.13).



Klik de eiwitklopper vast op de messenunit.



Doe de ingrediënten in de kom, sluit de deksel en **verwijder de dop** voordat u het programma start.



Druk de 2 knoppen in om de klopper te verwijderen. Het bovenste gedeelte kan gedemonteerd worden voor een grondige reiniging.



Controleer altijd of de klopper goed op de messenunit is vastgeklikt voordat u een programma start, om dit accessoire niet te beschadigen.

Gebruik in geen geval een hogere snelheid dan 7, noch een temperatuur van boven 80°C, om de klopper niet te beschadigen.

Voeg geen ingrediënten toe die de werking van de klopper zouden kunnen blokkeren.

TIPS EN ADVIEZEN

Stijfgeklopt eiwit

- Uw kom moet schoon en droog zijn. Hij hoeft maar een beetje vettig te zijn of de eiwitten worden niet stijf.
- Gebruik voor luchtiger eiwit, eieren op kamertemperatuur en voeg een mespuntje zout toe.
- Verwijder altijd de dop van de deksel anders wordt het eiwit niet luchtig.
- Met het programma STIJFGEKLOPT EIWIT krijgt u heel luchtig eiwit, wilt u «steviger» eiwit (bv. voor schuimgebak) dan kunt u de snelheid verhogen tot 7.

Slagroom

- Gebruik altijd volle slagroom (bij voorkeur met een vetgehalte van 35%).
- Zet de slagroom en de eiwitklopper ten minste een halfuur in de koelkast.
- Koel de rvs-kom: doe enkele ijsblokjes in de kom en selecteer het programma GESTAMPT IJS. Gooi de kom daarna leeg en droog hem snel en zorgvuldig af.
- Bevestig de gekoelde eiwitklopper in rvs-kom, schenk de koude room in de kom en voeg de poedersuiker toe. Sluit de kom met de deksel, maar laat de dop eraf. Stel het EXPERT-programma in op 2.30 minuut/snelheid 7 (zonder verwarmen). Afhankelijk van de gebruikte slagroom en de temperatuur van de room is het misschien nodig het programma een paar minuten te verlengen. Controleer de slagroom tijdens het kloppen regelmatig om te voorkomen dat de room tot boter slaat. De slagroom is stijf als de eiwitklopper duidelijke sporen achterlaat in de slagroom.

Andere toepassingen

- Een sorbet nog luchtiger maken: zet aan het eind van het programma SORBET de klopper in en start het programma EXPERT: 30 seconden, snelheid 6.
- Bij bepaalde recepten kan het nodig zijn de klopper in een warme bereiding te gebruiken (bv; Zwitsers schuimgebak), in dit geval is het nodig over te schakelen op de EXPERT modus. Houd u nauwkeurig aan de recepten uit het boekje.



Schenk 0,5 l water in de kom (tot niveau )



Breng de stoommand op zijn plaats.



Voeg zo nodig het stoomrooster toe voor een tweede niveau.



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



Gebruik de steel van de spatel om het stoomrooster te verwijderen.



Gebruik een ovenhandschoen om de stoommand te verwijderen.

 **Gevaar van brandwonden. Blijf uit de buurt van de stoom en ga voorzichtig om met de verschillende onderdelen (kom, deksel etc.). Gebruik het stoomrooster niet zonder de stoommand.**

TIPS EN ADVIEZEN

- Wanneer de kom geen water meer bevat klinkt er een waarschuwingssignaal.
- Vet de bodem van de schaal in voordat u er de ingrediënten (bv. vis) in legt, om te voorkomen dat ze vastplakken.
- Voor het bereiden van vis adviseren we u de temperatuur te verlagen tot 100°C, voor optimaal behoud van de fijne textuur en de smaak.
- U kunt diepvriesvis direct bereiden door de bereidingstijd met 40 à 50% te verlengen. Voor het behoud van het uiterlijke aspect en de smaak verdient het echter de voorkeur de vis van tevoren tot kamertemperatuur te ontdooien in een mengsel van half melk half water.
- Voeg aan het water kruiden, een bouillonblokje of tuinkruiden toe (0,5 l) om de etenswaren tijdens de bereiding subtiel te aromatiseren.
- Voor een optimaal resultaat dient u de schaal en/of het rooster niet te vol te maken, zodat de stoom kan circuleren (de gaten niet afdichten). Snijd de ingrediënten in stukjes van gelijke grootte, zodat ze gelijkmatig garen.
- Als u het stoomrooster gebruikt, plaats dan de ingrediënten die het langst nodig hebben om te garen onderin de schaal.
- Maximaal 0,5 l water gebruiken, met name voor het koken van vis. Bij sommige vissoorten gaat het water schuimen.



De bereidingstijden worden gegeven voor een bepaalde hoeveelheid, met water op kamertemperatuur (ca. 20°C) en kunnen verschillen afhankelijk van de dikte, de versheid of de aard van de ingrediënten.

Verse bospeen zal sneller gaar zijn dan winterpeen van dezelfde dikte.

Controleer de gaarheid en verleng indien nodig de bereidingstijd.



Visfilets	600 g (4 filets/dikte ca. 2 cm)	20 min	100°C
Zalmfilets	600 g (4 filets)	25 min	100°C
Garnalen	500 g rauw ongepeld	15-20 min	110°C
Kipfilet	600 g (4 filets)	25 min	110°C
Worstjes	4 knakworstjes (ingeprikt met een vork) 4 gerookte worstjes (ingeprikt met een vork)	10 min 20-25 min	110°C
Asperges	600 g	30-40 min	110°C
Broccoli	400 g in roosjes	25 min	110°C
Wortels	600 g in stukken gesneden	50 min	110°C
Bloemkool	500 g in roosjes	40 min	110°C
Courgettes	500 g in schijfjes gesneden	20 min	110°C
Spinazie	250 g vers	15 min	110°C
Sperzieboontjes	400 g gedopt	45-50 min	110°C
Doperwten	500 g diepvries	35 min	110°C
Prei	600 g in stukken gesneden	30 min	110°C
Appels	4 in vieren gesneden	30 min	110°C
Aardappels	600 g/krieltjes heel met schil of grote aardappels geschild en in stukken van ca. 3 cm gesneden	30-40 min	110°C
Rijst	Max. 300 g, in een geschikte roestvrijstalen kom in de stoommand, 1 volume rijst op 1 volume water	25 min	110°C



Koken

- De bereidingstijden kunnen verschillen afhankelijk van de temperatuur of de grootte van de ingrediënten, maar ook naargelang hun aard: zo zal winterpeen minder snel gaar zijn dan verse bospeen. Controleer altijd de gaarheid en verleng zo nodig de bereidingstijd.
- Bereidingen op melkbasis hebben de neiging aan te koeken (net als in een pan), gebruik melk op kamertemperatuur in plaats van koude melk, die sneller aankeekt.
- Snijd voor suddergerechten de ingrediënten niet in te kleine stukken zodat ze beter in vorm blijven tijdens de bereiding.
- Snijd de ingrediënten in stukjes van gelijke grootte, zodat ze gelijkmatig garen.
- Bij bereidingen die veel vloeistof bevatten zoals bijvoorbeeld een curry, is het handig om de snelheid 0 te gebruiken. Ook voor delicatesere ingrediënten (bijvoorbeeld kip of garnalen) is snelheid 0 aan te raden, de textuur blijft dan perfect behouden.
- Als u bij lage snelheid ingrediënten toevoegt, verdient het de voorkeur de deksel te openen in plaats van de ingrediënten via de opening toe te voegen. Daardoor krijgt u een homogener mengsel.
- Een saus herstellen: als een saus schift (bv. banketbakkersroom) kunt u deze aan het eind van de bereidingstijd redden door in de Expert modus het mixen te verlengen: 1 minuut, snelheid 13, zonder verwarmen.

Warmhouden

- In de THERMO kom kunt u uw bereiding tot 2 uur warm houden zonder energie te verbruiken.
- Daarnaast kunt u het warmhouden ook handmatig instellen: selecteer de Expert modus, stel de gewenste tijdsduur in, zet de snelheid op 0 en de temperatuur - afhankelijk van uw bereiding - op 40°C tot 80°C (60°C is de algemene adviestemperatuur voor warmhouden).

Deksel

- Om te voorkomen dat uw werkblad of uw apparaat vuil wordt wanneer u de deksel van het apparaat neemt: controleer of de dop goed vergrendeld is, keer de deksel boven de kom onmiddellijk om voordat u het ondersteboven op uw werkblad legt.

Gebruik van de 2 in 1 spatel (rvs-kom)



De bijgeleverde spatel heeft 2 functies: het siliconen gedeelte dient om de ingrediënten te mengen, het metalen gedeelte om de bodem te krabben wanneer de bereiding aankeekt.



Automatisch spoelen

Gebruik, om het schoonmaken te vergemakkelijken, onmiddellijk na elk gebruik het programma Spoelen.



Doe 0,5 l water + enkele druppels afwasmiddel in de kom.



Sluit de deksel + dop. Start het programma Spoelen.



Met schoon water naspoelen. Of voer een complete reiniging uit.

Complete reiniging

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het zo nodig afkoelen.



Verwijder de afdichtingsring van de deksel. Gebruik hiervoor indien nodig de steel van een lepel.



Demonteer de messenunit (p. 15). Verwijder de afdichtingsring.



Gebruik een borstel om de ruimte onder de messen goed schoon te borstelen.

- Alle onderdelen (behalve het motorblok) kunnen in de vaatwasser of met de hand worden afgewassen. Zet de kom ondersteboven en vlak in de vaatwasser en laat hem met de goede kant omhoog afdruipen op uw afdruiprek voordat u hem weer op het onderstel zet: het water dat eventueel tussen de dubbele wand is gesijpeld wordt afgevoerd via een hiertoe bestemde opening ter hoogte van de handgreep.
- Motorblok: veeg dit schoon met een vochtige zachte doek en droog het zorgvuldig af.
- Controleer of de onderkant van de kom droog is voordat u hem weer op het motorblok zet.



Dompel het motorblok nooit onder water.

TIPS EN ADVIEZEN (Meer tips zijn te vinden op onze website bij de Frequently Asked Questions (FAQ).)

- Om hardnekkige luchtjes (bv. uienlucht) te vermijden, de afdichtingsringen in de vaatwasser afwassen en de dop van de deksel er af laten tijdens de periodes dat u het apparaat niet gebruikt.
- Als er resten vast blijven zitten aan de bodem kan het helpen om het te laten weken in schoonmaak azijn, een schuursponsje te gebruiken of het metalen deel van de meegeleverde spatel.
- Gebruik zo nodig een flessenborstel om de eiwitklopper van binnen te reinigen.



GEBRUIK VAN DE TRANSPARANTE KOM

FOOD PROCESSOR

Menu	Sub-menu	Toepassing	Accessoire	Max. hoeveelheid	
		Tuinkruiden hakken		30 g parsley	Gewassen en gedroogd
		Mayonaise maken		300 ml olie	
		Dipsausjes maken		1 kom	
		Snijden (wortels etc.)		1.4 kg	
		Raspen (komkommer etc.)		1.4 kg	
		Vlees hakken		1.4 kg	In blokjes van 2 à 3 cm gesneden
		Vis hakken		1.4 kg	

OPTIONELE ACCESSOIRES

U kunt uw Cook Expert uitbreiden met onderstaande accessoires (verkrijgbaar via uw Magimix leverancier).

Deze zijn te gebruiken met de transparante kom in het FOODPROCESSOR programma.



Blokjeset met stokjes



Centrifuge- en smoothiemixset



Citruspersset



Rasp 6



Plakjesschijf 6



Brede tagliatelle



Smalle tagliatelle



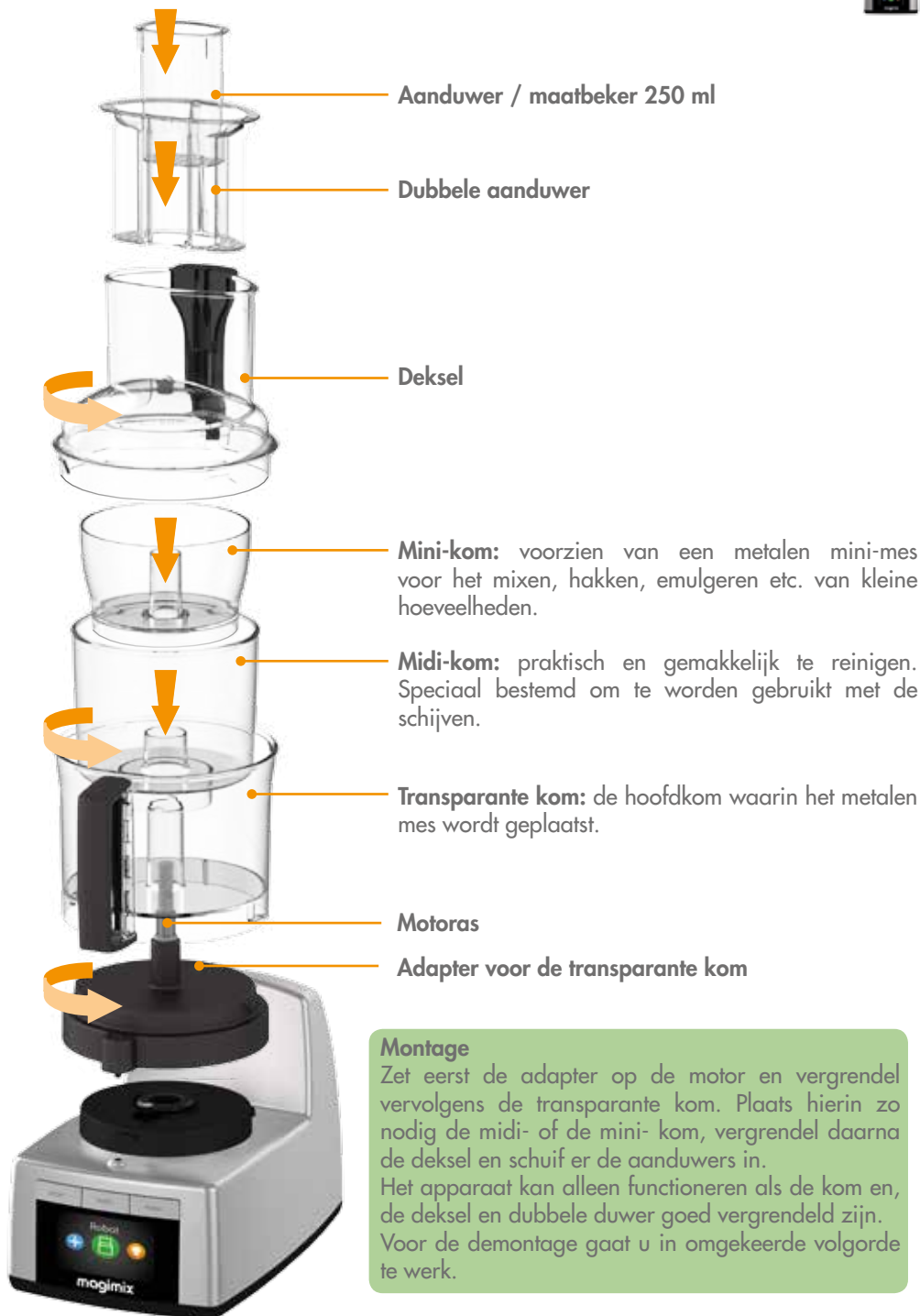
Parmezaanse kaas



Julienne



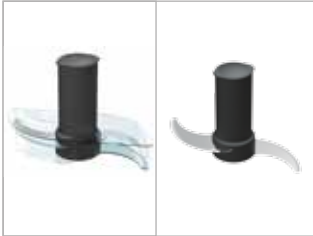
Gegolfde plakjes



Montage
 Zet eerst de adapter op de motor en vergrendel vervolgens de transparante kom. Plaats hierin zo nodig de midi- of de mini- kom, vergrendel daarna de deksel en schuif er de aanduwers in. Het apparaat kan alleen functioneren als de kom en de deksel en dubbele duwer goed vergrendeld zijn. Voor de demontage gaat u in omgekeerde volgorde te werk.



Het metalen mes monteren



Verwijder de bescherming van het mes.
Bewaar de bescherming om het mes in op te bergen.



Plaats het metalen mes op de motoras.

De mini-kom monteren



Schuif de mini-kom op de motoras.



Plaats het mini-mes op de motoras.



De metalen messen zijn heel scherp. Pak ze altijd alleen bij het plastic middenstuk vast.

Houd de bovenkant van het mes tegen of verwijder het uit de kom voordat u uw bereiding eruit schenkt.

TIPS EN ADVIEZEN

Metaal mes

- Snijd bij grote hoeveelheden de ingrediënten in blokjes van ca. 2 cm.
- Vlees, vis: gebruik de Pulse toets voor optimale controle op het eindresultaat.

Mini-kom

- Verse tuinkruiden hakken: controleer of de tuinkruiden en de kom perfect gewassen en droog zijn. Zo krijgt u een beter resultaat en kunt u ze langer bewaren.
- U kunt de mini-kom zonder de midi-kom gebruiken, dan is deze gemakkelijker te verwijderen.



Zet de midi-kom in de grote kom.



Plaats het verlengstuk op de motoras.



Kies de gewenste schijf, bv.
R/G 4 = rasp schijf 4 mm
E/S 2 = plakjes schijf 2 mm



Zet de schijf op het verlengstuk.



Draai de schijf totdat hij perfect op zijn plaats valt.



Let op dat u de schijf niet ondersteboven inzet.



Grote toevoergoot: voor ronde of in grote stukken gesneden vruchten en groenten.



Het apparaat werkt alleen als de grote aanduwer tot onder het maximum niveau komt.



Kleine toevoergoot: voor kleine of lange en dunne groenten en vruchten.

Op de schijven blijven altijd kleine resterende stukken groenten en fruit achter.

Dat is normaal voor een optimale snijkwaliteit. Verwijder deze resten voordat u de groenten of vruchten opdiend.



Ga altijd voorzichtig om met de schijven.

Gebruik uitsluitend de aanduwers om de ingrediënten aan te duwen..

Druk niet te hard op de aanduwer om het apparaat niet te beschadigen.



Grote toevoergoot: doe hier ronde groenten of vruchten heel in.



Kleine toevoergoot: om te raspen legt u er de groenten of vrucht horizontaal in.



Kleine toevoergoot: om schijfjes te snijden zet u er langwerpige ingrediënten verticaal in.

TIPS EN ADVIEZEN

- Voor het snijden of raspen van lange plakken of repen, snijd u de ingrediënten in stukken die even lang zijn als de goot breed is en legt ze horizontaal in de goot, zonder het maximum niveau te overschrijden (bv. voor een gratineerde aardappelschotel).
- Om zachte ingrediënten te raspen of snijden (bv. tomaten), drukt u heel zacht op de aanduwer om de ingrediënten niet te pletten.
- U kunt ook vlees of vis in dunne plakjes snijden (bv. voor carpaccio): zet de ingrediënten in dit geval in de vriezer totdat ze hard aanvoelen, maar u er nog gemakkelijk met de punt van een mes in kunt prikken.
Leg de ingrediënten vlak in de toevoergoot.
- U kunt worst in plakjes snijden, gebruik hiervoor de kleine toevoergoot.
- Voor heel harde kaas (bv. Parmezaanse), raden wij u aan deze op kamertemperatuur te raspen of te snijden. Minder harde kazen (bv. gruyère) kunt u daarentegen beter snijden of raspen als ze goed koud zijn.



Trek voordat u het apparaat gaat schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact.



Kommen + accessoires:
na gebruik onmiddellijk reinigen.



Gebruik een flessenborstel om het mes van binnen te reinigen.



Motorblok + adapter:
schoonvegen met een vochtige zachte doek en goed afdrogen.

Neem onderstaande voorwaarden in acht om te zorgen dat de losse onderdelen lang meegaan en mooi blijven:

- Vaatwasser: stel deze in op de minimumtemperatuur (idealiter < 40°C) en vermijd de droogcyclus (meestal > 60°C).
- Met de hand afwassen: laat de elementen niet te lang in het zeepsop weken. Gebruik geen schurende producten (vb. de schuurzijde van een afwassponsje).
- Schoonmaakmiddelen: controleer op de gebruiksaanwijzing of deze geschikt zijn voor plastic artikelen.



Dompel het motorblok nooit onder water.
Ga altijd voorzichtig om met de messen en schijven.

TIPS EN ADVIEZEN

- Sommige levensmiddelen zoals wortels kleuren het plastic: gebruik keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie om deze verkleuring te verminderen.
- Laat de schijven en messen niet in het water weken; droog ze af nadat u ze gewassen heeft om tekenen van oxidatie te voorkomen. Deze zijn geenszins van invloed op de kwaliteit van de snijbladen.

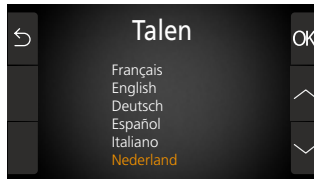


Als u het menu Instellingen selecteert, krijgt u toegang tot een lijst van parameters om uw apparaat aan te passen.

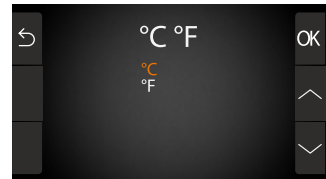
Uw apparaat aanpassen



De handleiding is te downloaden van onze website.



Kies uw taal. Druk op OK om te bevestigen.



Kies de wijze van weergave van de graden: Celsius of Fahrenheit.



Kies het aantal minuten waarna uw apparaat automatisch op waakstand moet overschakelen.



Stel de geluidsterkte in van de pieptoon aan het eind van een bereiding.



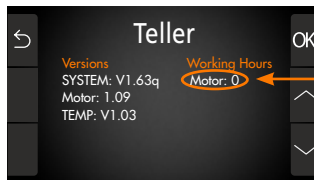
Kies het menu dat u wilt zien verschijnen wanneer u het apparaat aanzet.

Demonstratiemodus



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

Teller



Aantal gebruiksuren van de motor

Handige informatie voor de after sales service.

In bijgaand receptenboekje vindt u een zeer grote keuze aan recepten van voorgerecht tot nagerecht.

Al deze recepten, evenals tips, adviezen en varianten, zijn eveneens te vinden op onze website of op onze Magimix applicatie:

1. Bezoek www.magimix.nl/cook-expert
www.magimix.com/be-nl/cook-expert
2. Download de app «Cook Expert Magimix» direct op uw mobiele telefoon of uw tablet (Apple, Android of Windows phone).

Neem regelmatig een kijkje in onze receptenrubriek om nieuwe recepten te ontdekken en/of om ons te laten delen in uw eigen recepten of tips.

Intussen zijn hier alvast enkele recepten om u vertrouwd te maken met uw apparaat.

Champignonroomsoep

Voor 4 personen

500 g champignons
1 ui
500 ml water
1 kippenbouillonblokje
200 ml de crème fraîche
4 takjes peterselie
Zout, peper

Snijd het onderste stuk van de steeltjes van de champignons, was ze zorgvuldig en snijd ze in tweeën of vieren afhankelijk van de grootte.

Schil de ui en snijd hem in vieren. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom behalve de crème fraîche en de peterselie.

Start het programma ROMIGE SOEP.

Druk ongeveer 1 minuut voor het eind van het programma op **STOP**. Voeg de crème fraîche toe, breng zo nodig verder op smaak en start het programma weer. Serveer met gehakte peterselie.

Waldorf salade

Voor 4 personen

2 «red delicious» appels
2 stengels bleekselderij
80 ml citroenmayonaise
50 g gepelde walnoten
enkele slablaadjes

Was de appels en verwijder het klokhuis. Was de bleekselderij en verwijder zo nodig de draden. Zet de midi-kom in de transparante kom en daarin de 2 mm plakjesschijf. Snijd de appels en selderij in schijfjes. Zet opzij.

Maak de mayonaise in de mini-kom (zie receptenboekje).

Meng de gesneden ingrediënten voorzichtig met de mayonaise en voeg de walnoten toe.

Slagroom

Voor 6 personen

500 ml slagroom (bij voorkeur met een vetgehalte van 35%)

60 g poedersuiker

Zet de slagroom en de eiwitklopper ten minste een halfuur in de koelkast.

Koel de rvs-kom: doe enkele ijsblokjes in de kom en selecteer het programma **GESTAMPT IJS**. Gooi de kom daarna leeg en droog hem snel en zorgvuldig af.

Bevestig de gekoelde eiwitklopper in rvs-kom, schenk de koude room in de kom en voeg de poedersuiker toe. Sluit de kom met de deksel, maar laat de dop eraf. Stel het **EXPERT**-programma in op 2.30 minuut/snelheid 7 (zonder verwarmen). Afhankelijk van de gebruikte slagroom en de temperatuur van de room is het misschien nodig het programma een paar minuten te verlengen. Controleer de slagroom tijdens het kloppen regelmatig om te voorkomen dat de room tot boter slaat. De slagroom is stijf als de eiwitklopper duidelijke sporen achterlaat in de slagroom.

Vruchtenkoekjes van pruimedanten

Voor 4 personen

225 g pruimedanten

130 g suiker

Doe de ingrediënten in de rvs-kom.

Start het programma **EXPERT**, 40 seconden, snelheid 18 zonder verwarmen. Lekker met naturel yoghurt of kwark.

Chocoladefondue

Voor 4 personen

250 g bittere chocolade

400 ml vloeibare volle room

20 g poedersuiker

Doe alle ingrediënten in de rvs-kom.

Start het programma **EXPERT**, 10 minuten, snelheid 3 op 60°C.

Ideaal als saus over vruchtenspiezen.

Yoghurtshake met rode vruchten

Voor 4 personen

250 g frambozen

250 g bosbessen

2 bekertjes Bulgaarse yoghurt

2 glazen melk

2 el honing

Doe de melk, de yoghurt en de overige ingrediënten in de rvs-kom.

Start programma **SMOOTHIE**.

Goed koud serveren.

PROBLEMEN OPLOSSEN?

Probleem	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan	Controleer de aansluiting. Zet de schakelaar op 1.
Lek ter hoogte van het glazen deksel	Controleer of de afdichtingsring goed op zijn plaats zit. Controleer of de afdichtingsring niet beschadigd is. Als u melk gebruikt, beperk dan de hoeveelheid (net als bij een pan zonder toezicht kan de melk overkoken).
Lek onderaan de rvs-kom	Controleer of de afdichtingsring van de messen goed op zijn plaats zit. Controleer of de messenunit goed vergrendeld is.
Water lekt onderaan de handgreep van de rvs-kom	Laat na reiniging in de vaatwasser de kom rechtop afdruppen op uw afdruiptrek, voordat u hem weer op het onderstel plaatst: water dat eventueel tussen de dubbele wand gesijpeld is, wordt dan afgevoerd via een hiertoe bestemde opening onder de handgreep.
Motorlucht	Bij het eerste gebruik of in geval van overbelasting kan zich een lichte geur ontwikkelen. Dit houdt geen enkel gevaar in, deze lucht moet na enkele keren gebruik verdwijnen. Laat de motor 30 minuten afkoelen, voordat u hem weer start.
Melding «DEKSEL SLUITEN»	De kom of de deksel zijn niet goed vergrendeld.
Melding «KOM VERWISSELEN»	Vervang de rvs-kom door de transparante kom of omgekeerd.
Melding «OVERBELASTING VAN DE MOTOR»	Uw apparaat is uitgerust met een warmtebeveiliging om de motor te beschermen in geval van oververhitting: verminder de hoeveelheid ingrediënten en/of verminder de grootte van bepaalde stukken. Laat de motor 30 minuten afkoelen, voordat u hem weer start.
Melding «ER 1», «ER 2», «ER 3»	Neem contact op met de klantenservice.
Probleem met de weergave en/of het display blijft geblokkeerd	Schakel het apparaat uit en zet het vervolgens weer aan.
Het apparaat verwarmt en/of draait niet	Controleer of de demonstratiemodus uit staat (blz. 27).

Meer tips zijn te vinden op onze website bij de Frequently Asked Questions (FAQ).

Doe mee aan de bescherming van het milieu

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 huisvuil.

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.

Voor meer informatie, zie: eco-systemes.fr

Cook EXPERT



magimix®