

Cook EXPERT



Consignes de sécurité	2
La gamme Cook Expert.....	5
Données techniques.....	6
L'application	7
Les recettes	8
Descriptif.....	9
Démarrage.....	10
Tableau de commande.....	11
Navigation	12
Programmes	14
Le bol inox	15
Le bol inox	15
La lame universelle.....	16
Le pétrin XL.....	17
Le batteur à blancs.....	20
Le panier vapeur.....	21
Cuisson au panier vapeur.....	22
Cuisson au panier vapeur XL	23
Nettoyage.....	24
Astuces et conseils	25
Préparations bol inox.....	27
Préparations bol inox XL.....	28
Les bols transparents	29
Les bols transparents	29
Couteau métal et mini couteau	30
Disques.....	31
Nettoyage.....	32
Préparations bols transparents	33
Réglages	34
Les accessoires optionnels	35
Que faire si ?.....	36
Nous contacter.....	37
Vos garanties	38



Avertissement : les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les toujours à portée de main.

UTILISEZ VOTRE COOK EXPERT EN TOUTE SÉCURITÉ

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

Informez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.

Une surveillance étroite est importante si vous utilisez le Cook Expert à proximité d'enfants.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

Uniquement en mode Vapeur : cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance, qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Ne le placez pas sur un brûleur à gaz, sur un élément électrique, ou près de ceux-ci, ou encore dans un four chaud. Maintenez une distance adéquate entre le Cook Expert et les sources de chaleurs externes (cordon d'alimentation compris).

N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil en mode cuisson si le bol est vide.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse ou du produit vaisselle (plus de détails au paragraphe NETTOYAGE).



RISQUES LIÉS À L'UTILISATION

Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affûtées lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.

N'introduisez jamais d'aliments avec les mains lors de l'utilisation des disques. Utilisez toujours le poussoir.

N'introduisez jamais les mains ou un ustensile dans la goulotte ou dans les orifices d'introduction lorsque l'appareil est en fonctionnement, pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil.

L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.

Assurez-vous que le couvercle du Cook Expert soit bien verrouillé et propre avant de mettre l'appareil en marche.

N'essayez jamais d'entraver le mécanisme de verrouillage du couvercle, ni son ouverture.

N'utilisez jamais de couvercle fissuré, ébréché, rayé ou ayant subi un choc violent.

RISQUES DE BRULURES : bol inox et programmes Cuisson ou Expert

Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, couvercle, bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier...). Elles peuvent occasionner des brûlures.

Manipulez uniquement les pièces plastiques froides (ex.: poignées). La poignée du bol inox est fixée avec des vis qui peuvent se desserrer avec le temps en raison du réchauffement et du refroidissement continu de la fixation. Si cela se produit appelez la ligne d'assistance.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.

Faites preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine. Retirez le bol avec précaution afin d'éviter que son contenu ne déborde ou n'éclabousse.

Manipulez le bouchon par sa partie centrale plastique et le couvercle par ses poignées.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le couvercle, les joints du couvercle et de l'ensemble lames ne sont pas assemblés correctement. Autrement, des aliments chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle, sauf indication contraire spécifiée dans la recette.

Ne dépassez pas le repère MAX.



INDUCTION

Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi scrupuleusement aux exigences légales.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous pouvons vous garantir uniquement la conformité de notre propre produit aux normes en vigueur. En ce qui concerne celles du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre. N'utilisez pas de rallonge pour alimenter l'appareil.

Un mauvais raccordement électrique est un risque d'électrocution.

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation électrique.

Ne laissez pas pendre le cordon pour éviter un déplacement involontaire et une chute de votre Cook Expert. Évitez que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage, changement des accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

SERVICE APRES-VENTE

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Utilisez le Cook Expert et ses accessoires tels que reçus à l'achat. Ne les modifiez pas.

N'utilisez jamais votre robot cuiseur et ses accessoires s'ils sont endommagés.

L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.

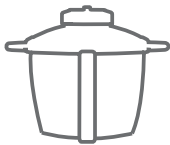
N'essayez jamais de réparer votre Cook Expert vous-même.



Cook Expert



Cook Expert XL*



BOL

3,5 L

4,8 L



VAPEUR

2,5 L

3,5 L



PÉTRIN XL

optionnel

inclus

* modèles disponibles variant selon pays

Le fabricant se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques du produit.

DONNÉES TECHNIQUES

	COOK EXPERT	COOK EXPERT XL
Bols	Inox : 3,5 L*(inox 18/10) Transparent : 3,6 L (0% BPA)	Inox : 4,8 L* (inox 18/10) Transparent : 3,6 L (0% BPA)
Panier vapeur	Inox : 2,5 L (inox 18/10)	Inox : 3,5 L (inox 18/10)
Cuisson Plage de température	Induction de 30 à 160°C Précision +/- 1°C	
Durée	de 5 s à 4 h	
Vitesses	0 chauffe sans tourner 1A vitesse intermittente pour mélanges très délicats 2A vitesse intermittente pour mélanges délicats 3 à 18 vitesses continues progressives	
Alimentation	230-240 V, 50-60 Hz	

*Capacité totale

Guide d'utilisation

Consultez notre site internet, notre chaîne Youtube ou notre application Magimix.

En complément de ce mode d'emploi, vous y trouverez bon nombre de vidéos qui vous permettront de prendre rapidement en main le Cook Expert.

La vidéo «unboxing» vous présente notamment le contenu intégral de votre emballage.



Présentation du contenu : sur Youtube, UNBOXING - Magimix Cook Expert

Cette notice est évolutive. Elle est régulièrement mise à jour sur le site Magimix, rubrique Services.

Une application dédiée
100 % gratuite et
évolutive, disponible sous
Apple et Android.



Android



Apple

Rejoignez la communauté Magimix !

Des milliers de recettes et de nombreuses fonctionnalités pour vous accompagner dans votre cuisine du quotidien ou les grandes occasions.



Vous accompagner pour vos premières utilisations du Cook Expert

Activez « **ma 1ère semaine** » et découvrez les nombreuses possibilités qu'offre votre robot : **7 menus variés vous permettant d'utiliser les différents programmes et accessoires** de votre robot. Et si une recette proposée ne vous convient pas, vous pouvez la remplacer par une autre.

De nombreuses fonctionnalités

Organisez-vous simplement grâce aux fonctionnalités **mes menus, ma liste de courses, mes favoris...** Ajustez vos **apports nutritionnels** et maîtrisez vos régimes alimentaires grâce aux **filtres**.

Préparez et adaptez tous vos repas de la semaine, en fonction de vos envies.



Le Cook Expert est fourni avec un livre qui contient 300 recettes.

Entrées, plats, desserts, apéritifs, boissons, bébés...

Ce livre vous servira de base pour démarrer avec le Cook Expert. Ses recettes sont testées et validées par Magimix. Si besoin, le PDF est disponible en ligne sur le site internet.

Vous trouverez un très large choix de recettes de l'entrée au dessert dans le livre joint. En attendant, voici quelques recettes pour vous familiariser avec votre appareil...

Salade Waldorf

Pour 4 personnes

2 pommes «red delicious»
2 branches de céleri
8 cl de mayonnaise très citronnée
50 g de cerneaux de noix
quelques feuilles de laitue

Lavez les pommes et retirez les pépins. Lavez et retirez si besoin les fils du céleri. Dans le bol transparent, installez le midi bol et le disque éminceur 2 mm. Emincez les pommes et le céleri en programme ROBOT. Réservez.

Préparez la mayonnaise dans le mini bol (voir livre de recettes). Mélangez les émincés délicatement à la mayonnaise et ajoutez les cerneaux de noix.

Shake yaourt aux fruits rouges

Pour 4 personnes

250 g de framboises
250 g de myrtilles
2 yaourts veloutés
2 verres de lait
2 c.s. de miel

Placez le lait, le yaourt puis les autres ingrédients dans le bol inox. Lancez le programme SMOOTHIE. Dégustez bien frais.

Pâte de fruit aux pruneaux

Pour 4 personnes

600 g de pruneaux
350 g de sucre

Placez les ingrédients dans le bol inox. Lancez le programme EXPERT, 40 secondes / vitesse 18 / 140°C. A servir par exemple avec un yaourt nature ou un fromage blanc.

L'univers Magimix

Retrouvez également toutes nos recettes sur le site Magimix et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour être au courant en temps réel des nouvelles recettes.



DESCRIPTIF



Base



Balance



Livre de recettes



Bol inox
(détails page 15 à 28)



Panier vapeur interne
+ plateau



Batteur à blancs



Pétrin XL*



Spatule
2 en 1



Bols transparents
(détails pages 29 à 33)



Mini bol
+ mini couteau



Disques



Couteau métal
+ protège-lames



Spatule

Spatules adaptées: chaque spatule est associée à un bol. Ne pas utiliser la spatule 2 en 1 dans le bol transparent et inversement.

* selon modèle

Mise en service

Placez votre Cook Expert sur une surface plane, propre, à distance des sources de chaleur ou des projections d'eau et capable de supporter le poids du Cook Expert. Celui-ci est fabriqué avec des matériaux nobles et recyclables comme l'aluminium, le métal et le verre, offrant une grande stabilité au robot. Accordez lui une place suffisante afin qu'il soit toujours facilement accessible sans avoir à le déplacer.

Évitez de le placer sous un placard ou une étagère, la vapeur produite pouvant endommager les éléments. Privilégiez un emplacement éloigné du bord du plan de travail.

Avant la 1^{ère} utilisation, nettoyez tous les éléments à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle (voir Nettoyage pages 24 et 32).

Démarrage



Branchez l'appareil et allumez-le.



Installez le bol choisi. Faites-le pivoter à droite.



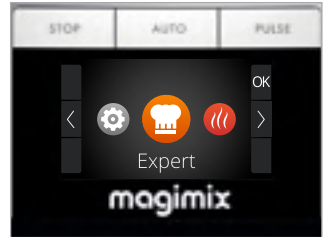
Positionnez si besoin l'accessoire.



Ajoutez les ingrédients et fermez le couvercle (faites le pivoter à droite).



Positionnez le bouchon ou poussoir (sauf indication contraire).

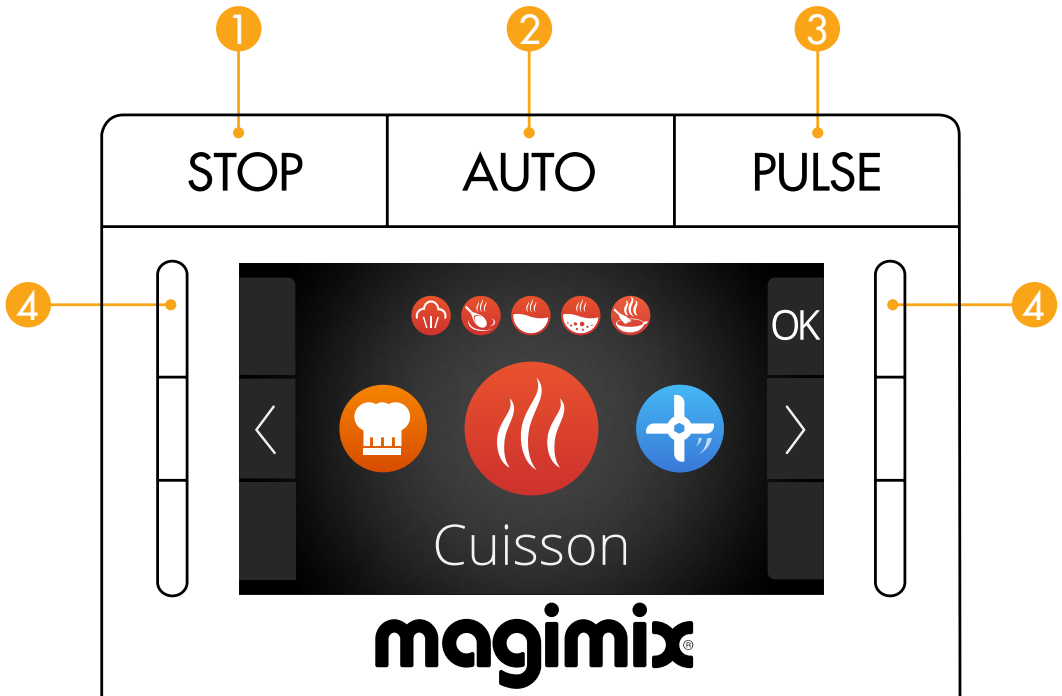


Choisissez et démarrez le programme en appuyant sur Auto.

Sécurité : avant d'ouvrir le couvercle, appuyez sur Stop et vérifiez toujours que les lames sont arrêtées. L'appareil ne peut fonctionner que si le bol et le couvercle sont verrouillés correctement.

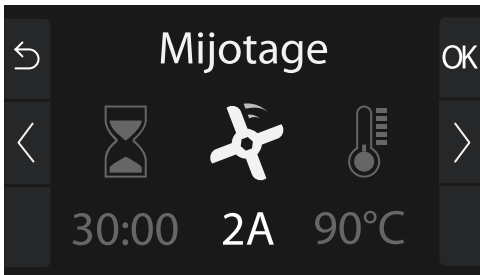


Bols transparents : la manipulation suit exactement la même logique que celle du bol inox. La présence du grand poussoir est obligatoire pour fonctionner. Enlevez le grand poussoir pour verrouiller et déverrouiller le couvercle.



- 1. STOP** : arrêt manuel du programme.
 Permet également une mise en veille manuelle. Pour cela, appuyez 2s sur le bouton, un témoin rouge doit s'allumer.
 Sans action de votre part, votre appareil se met en veille automatiquement après quelques minutes de non-utilisation (modification du délai dans Réglages, p. 34).
- 2. AUTO** : mise en marche. Appuyez sur cette touche pour lancer le programme.
- 3. PULSE** : fonctionnement en vitesse maximum selon la vitesse maximum prédéfinie dans le programme. En relâchant la pression sur la touche, l'appareil s'arrête automatiquement. Cette fonction vous permet d'avoir un contrôle plus précis, en travaillant dès le départ par impulsions. Mais aussi un résultat encore plus lisse en appuyant sur cette touche en fin de préparation.
- 4. TOUCHES NOIRES VERTICALES** : la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur l'écran.

Mode économie d'énergie : nous vous recommandons d'éteindre systématiquement votre appareil après utilisation.
 A défaut, la mise en veille de l'appareil permet de réduire votre consommation (< 0,5 W)



Programmes

1. Appuyez sur la touche < ou > pour choisir le programme.
2. Appuyez sur OK pour choisir un sous menu ou accéder directement aux paramètres du menu sélectionné.

Sous-programmes

1. Appuyez sur la touche < ou > pour choisir le sous-programme.
2. Appuyez sur Auto pour lancer directement le programme ou sur OK si vous souhaitez modifier les paramètres du programme sélectionné.
Appuyez sur ↶ pour revenir aux programmes.

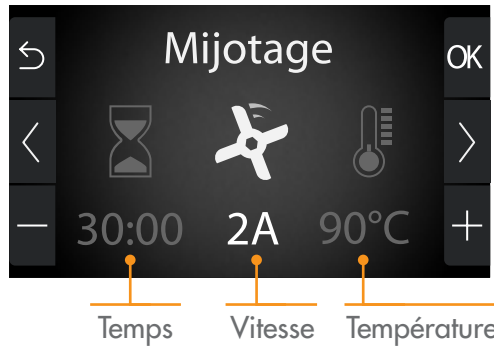
Paramètres (temps, vitesse, température)

A l'exception du programme Expert, tous les menus sont gérés par des programmes automatiques : appuyez sur la touche Auto pour lancer le programme.

Les paramètres des menus sont ajustables dans une certaine mesure pour les programmes automatiques et de façon plus large pour le programme Expert.

Voir page suivante pour une explication plus détaillée.

Réglages des paramètres (temps, vitesse, température)



1. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le paramètre (en surbrillance).
2. Appuyez aussitôt sur — ou + pour régler le paramètre en surbrillance.

Pendant le déroulement du programme, le temps est décompté automatiquement.

Le **thermomètre** commence à devenir rouge quand il atteint les 60°C.

Vous pouvez à tout moment appuyer sur la touche Stop pour **interrompre le programme**. Appuyez sur Auto pour le relancer.

Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet un bip sonore et s'arrête automatiquement.

Le temps s'affiche en minutes, puis en heures.

La **durée maximale** programmable dépend de la vitesse.

Par exemple, à partir de la vitesse 14, la durée est limitée à 3 minutes.






















La **température maximale** programmable varie selon le temps et/ou la vitesse désirée.

Par exemple, en vitesse 0, la température ne peut excéder 120°C.

En cas de problème d'affichage, éteignez le robot puis rallumez-le.

Réglages : passez rapidement du paramètre minimum au maximum en appuyant sur la touche —.

Exemple : passez de 5 secondes à 4 heures de temps en appuyant une fois sur —.

Bol inox	Expert		Mode manuel. Il vous permet de régler les paramètres à votre convenance.					
	Cuisson							
			Soupe moulinée	Soupe veloutée	Mijotage	Rissolage	Vapeur	Vapeur XXL*
	Blender							
			Dessert glacé	Glace pilée	Smoothie			
	Boulangerie							
			Pâte/gâteau	Blancs en neige	Pain/brioche	Pétrin XL*		
	Rinçage		Programme de rinçage (pour le bol inox). Il dure 50 secondes.					
	Bols transparents							
	Robot		Programme dédié à l'utilisation des bols transparents.					
Tous bols	Recettes		QR Code à flasher qui renvoie sur la page de téléchargement de l'application ou le site internet.					
	Réglages		Ce menu vous permet de personnaliser votre appareil : choix de la langue, réglage du son, sécurités... voir page 34.					


*Programmes pour accessoires optionnels

Le Cook Expert est un produit évolutif, rendez vous sur le site Magimix, rubrique services pour consulter la dernière notice à jour.



LE BOL INOX



 **Bouchon** : doit toujours être mis en place et verrouillé sauf indication contraire précisée dans la recette.

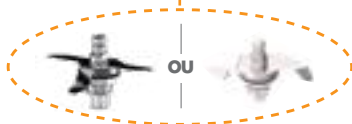
Couvercle verre : se verrouille dans le sens antihoraire. Il offre une vision 360°C de l'intérieur du bol sans retirer le bouchon. Le cran s'insère sans forcer dans le haut de la poignée du bol.

Joint d'étanchéité couvercle : vérifiez toujours qu'il est bien clipsé au fond du couvercle.



Bec verseur : facilite le service des préparations. Peut également être utilisé en **seconde poignée** si besoin (attention veillez à utiliser un gant ou une manique lorsque le bol est chaud).

Bol inox thermo : se verrouille à la base dans le sens anti-horaire.



Lame universelle ou **Pétrin XL*** s'insère dans le bol



Joint lame : vérifiez toujours qu'il est bien placé sous la lame ou le pétrin



Écrou : à verrouiller sous le bol



De courtes vidéos sont disponibles sur la chaîne Youtube de Magimix ou sur l'application Magimix (rubrique «conseils et astuces») pour illustrer l'assemblage, la manipulation ou le nettoyage des éléments.



Montage de l'ensemble lames



Placez le joint sur la lame.



Insérez la lame dans le trou au fond du bol. Retournez le bol en la maintenant dans le trou.



Positionnez l'écrou à l'arrière et verrouillez à fond avec vos mains ou le bouchon.

Démontage de l'ensemble lames



Protégez le plan de travail et retournez le bol. Utilisez le bouchon pour dévisser l'écrou.



Tournez dans le sens horaire. La lame est libérée.



Retirez le joint de la lame pour la nettoyer. Attention, le reste de la pièce n'est pas démontable.



Risques de brûlures : placez toujours le bouchon sur le couvercle (sauf indication contraire), notamment avec des aliments chauds. Si vous incorporez des aliments en cours de préparation, appuyez d'abord sur Stop et relancez Auto une fois ajoutés. Lorsqu'il est chaud, saisissez toujours le bouchon par la pièce plastique centrale. **Veillez à ce que l'orifice du couvercle ne soit pas bouché, ou obstrué de l'intérieur** (par des aliments) **ou de l'extérieur** (ex. par un torchon). Cela pourrait créer une surpression et le contenu brûlant du bol risque d'être projeté.

Laissez refroidir quelques minutes la lame universelle avant de procéder au démontage.

Installation du joint : vérifiez sa bonne mise en place et son serrage. Un mauvais assemblage peut provoquer des fuites et dommages sur l'appareil.

Usure des joints : examinez régulièrement vos joints. S'ils présentent une trace d'usure, de dommage ou en cas de fuite, remplacez-les de suite.

Bol et couvercle : assurez-vous que les bords du bol sont toujours propres. Examinez le couvercle régulièrement. Remplacez-le immédiatement en cas de fissure, brèche ou choc violent.

Respect des repères : les niveaux de remplissage du bol sont définis pour 0.5 L pour la vapeur et MAX pour les autres préparations. Ne les dépassez pas.



Mise en place

1. Démontage de la lame universelle

voir page 16

2. Montage du pétrin XL

Nettoyez le soigneusement avant sa 1^{ère} utilisation.



Vérifiez la bonne mise en place du joint : ce dernier a deux parties plates, veillez à ce que qu'elles soient placées correctement.



Insérez le pétrin dans le trou du fond de bol. Retournez le bol en maintenant le pétrin dans le fond.



Positionnez l'écrou à l'arrière et verrouillez à fond à l'aide du bouchon.



Votre bol est prêt.

Utilisation

Placez tous les ingrédients et lancez le programme PÉTRIN XL (programme dédié).

Cet accessoire est uniquement destiné à être utilisé avec le programme PÉTRIN XL (se référer à la page 28 pour les quantités maximum).

Ce programme est un programme optionnel qui peut-être sélectionné dans Réglages > Accessoires. Il n'est pas adapté à la lame universelle.

Notez que le pétrin XL n'a pas été développé pour mixer les préparations, ou mélanger rapidement (soupes, blender, pâtes gâteau...). Néanmoins il n'y a pas de risque technique à l'utiliser à la place de la lame universelle pour des préparations mijotées, le résultat pouvant être visuellement plus réussi.

Démontage

Même manipulation que pour la lame universelle (voir page 16)

(1) selon modèle



Cet accessoire est conçu spécifiquement pour ceux qui souhaitent préparer des pâtes pétries et lourdes (pains, brioches, pâtes à tartes) **en grande quantité**.

Grâce à sa forme et son entraînement spécifique, il **tourne plus lentement avec 2 fois plus de force**, ce qui permet de bien travailler la pâte même avec de plus grandes quantités.

Avec la lame universelle, vous pouvez réaliser jusqu'à 3 baguettes ou une brioche pour 4 à 6 personnes.

Le pétrin XL permet de **doubler cette capacité de pétrissage**.



LAME UNIVERSELLE



PÉTRIN XL



PAIN

0,8 kg⁽³⁾ - 3 baguettes

1,6 kg⁽³⁾ - 6 baguettes

BRIOCHE

0,6 kg⁽³⁾ - 4 à 6 pers

1,2 kg⁽³⁾ - 8 à 12 pers

Pour son utilisation, le programme dédié Pétrin XL est recommandé.

Si le message «SURCHARGE MOTEUR» apparaît, c'est que vous avez dépassé la quantité d'ingrédients recommandée (indiquées ci-dessus et en page 28). Il s'agit d'un **message préventif**, qui protège votre moteur. Réduisez la quantité et laissez refroidir le moteur 30 minutes avant de reprendre votre préparation.

Pour les préparations de pain inférieures à 800 g et brioche inférieures à 600 g, la lame universelle suffit.

⁽¹⁾ selon modèle

⁽²⁾ programme optionnel (Réglages > Accessoires)

⁽³⁾ poids total max des ingrédients



Farine : suivez bien les indications précisées dans les recettes. La quantité d'eau dépend de la nature de la farine utilisée.

Levure : attention, le sel enlève les propriétés de la levure, évitez donc tout contact direct entre ces 2 ingrédients.

Œufs : un œuf moyen pèse environ 60 g (50 g sans coquille). Adaptez si besoin la recette en fonction de la taille de vos œufs.

La réalisation d'un bon pain ou d'une bonne brioche demande un certain savoir-faire :

1. Le pétrissage :

- Pour une brioche : la pâte doit être collante mais lisse ;
- Pour un pain : elle doit être souple et élastique.

Si la pâte est trop dure ajoutez de l'eau. Si elle est collante, ajoutez un peu de farine et relancez le programme 30 secondes.

2. La pousse :

laissez la pâte dans un bol (recouvert d'un torchon ou d'un film alimentaire) à température ambiante à l'abri des courants d'air.

Vous pouvez également utiliser votre Cook Expert pour cette étape. Lancez le programme **EXPERT, 30 minutes/vitesse 0/35°C**.

3. Le façonnage :

il faut d'abord rabattre la pâte pour chasser le gaz. Divisez ensuite si besoin la pâte en pâtons, puis façonnez.

4. La cuisson :

étape clé, elle varie en fonction des fours mais aussi du plat utilisé (taille, matière...).

Pour un pain, il faut le cuire dans une atmosphère humide afin d'obtenir une belle croûte (ajoutez de l'eau dans la lèchefrite).





Assemblage



Clipsez le batteur à blancs sur la lame universelle.



Appuyez sur les 2 boutons pour le retirer.



La partie supérieure peut se démonter pour un nettoyage approfondi.

Utilisation

Blancs en neige : le bol doit absolument être propre (= sans gras) et sec. Pensez à toujours enlever le bouchon.

Des oeufs à température ambiante et une pincée de sel permettent d'obtenir des blancs volumineux.

Lancez **BLANCS EN NEIGE** pour des blancs très aérés. Pour qu'ils soient plus «serrés», lancez **BLANCS EN NEIGE, vitesse 7**.

Crème fouettée : utilisez toujours une crème liquide entière (35% de mat. grasse). Placez-la avec le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes. Versez la crème et du sucre glace. Lancez **EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer)**, sans bouchon. La crème est prise lorsque les traces des peignes du batteur sont visibles.

Sorbet : à la fin du programme **DESSERT GLACÉ**, pour un résultat plus aéré, installez le batteur et lancez **EXPERT, 30 secondes/vitesse 6 (sans chauffer)**.

Meringues suisses : Mettez tous les ingrédients dans le bol propre et sec et lancez, sans bouchon, le programme **BLANCS EN NEIGE, 10 minutes/vitesse 5/50 °C**.

Bonne installation du batteur : vérifier toujours qu'il est bien clipsé sur la lame universelle avant de lancer un programme pour ne pas l'endommager.


Paramètres maximaux : n'utilisez jamais le batteur à blancs en programme rinçage, ou en mode pulse et ne dépassez jamais la vitesse 7 ni 110°C dans les programmes au risque d'endommager le batteur.

Refroidir le bol : mettez des glaçons dedans et lancez le programme **GLACE PILÉE**. Essayez bien le bol ensuite.



LE PANIER VAPEUR



Versez 0,5 L d'eau dans le bol (jusqu'à )



Posez le panier vapeur.



Ajoutez si besoin le plateau vapeur pour un 2^{ème} niveau.



Sélectionnez le sous-programme VAPEUR. Appuyez sur Auto pour lancer le programme.



Utilisez le manche de la spatule ou d'une cuillère pour retirer le plateau.



Utilisez le manche de la spatule ou une manique pour retirer le panier

Si vous n'avez plus d'eau dans le bol, un signal sonore vous prévient.

Pour éviter que les aliments n'attachent, graissez le fond du panier vapeur avant de poser vos ingrédients.

Pour une cuisson optimale :

- ne surchargez pas le panier et/ou plateau pour laisser circuler la vapeur ;
- coupez les ingrédients à la même taille.

Si vous utilisez le plateau, placez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long en bas.

Ne dépassez pas la quantité de 0.5 L d'eau, notamment pour la cuisson du poisson car certains font mousser l'eau.



Risque de brûlures : restez à l'écart de la vapeur et manipulez les pièces (bol, couvercle...) et les aliments chauds avec précautions. N'obstruez pas l'ouverture du bouchon avec un torchon (par exemple) ou avec des aliments présents dans le bol. La vapeur doit pouvoir s'échapper et empêcher toute surpression.

Vapeur : n'obstruez pas les trous du panier afin d'assurer le bon déroulement de la cuisson.



Ingrédients	Quantités Cook Expert		
Filets de poisson	600 g (4 filets/épaisseur environ 2 cm)	20 min	100°C
Pavés de saumon	600 g (4 pavés)	25 min	100°C
Crevettes	500 g crues non décortiquées	15 min	110°C
Blancs de poulet	600 g (4 filets)	25 min	110°C
Saucisses	4 type francfort (piquées avec une fourchette) 4 type Montbéliard (piquées avec une fourchette)	10 min 20 min	110°C
Asperges	600 g	25 min	110°C
Brocolis	400 g en bouquet	25 min	110°C
Choux-fleur	500 g en bouquet	30 min	110°C
Courgettes	500 g coupées en rondelles	20 min	110°C
Epinards	250 g frais	15 min	110°C
Petits pois	500 g surgelés	30 min	110°C
Poireaux	600 g coupés en tronçons	30 min	110°C
Pommes	4 en quartiers	30 min	110°C
Riz	Max 300 g : dans un bol inox adapté au panier vapeur, mettre 1 volume de riz pour 1 volume d'eau	25 min	110°C
Carottes	600 g coupées en tronçons	40 min	120°C
Haricots verts	400 g équeutés	30 min	120°C
Pommes de terre	600 g/petites (ex.: rattes) entières avec leur peau ou grosses pelées et coupées en dés de 3 cm environ	35 min	120°C

Ces temps de cuissons sont donnés pour une certaine quantité, avec de l'eau à température ambiante (environ 20°C).

Ils peuvent varier en fonction de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la nature des aliments.

Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.

Lors d'une cuisson multiple, placez d'abord les aliments nécessitant un temps de cuisson plus longs et ajoutez ceux nécessitant un temps de cuisson moins important dans un deuxième temps.



CUISSON AU PANIER VAPEUR XL⁽¹⁾

Ingrédients	Quantités Cook Expert XL		
Filets de poisson	1,2 kg (8 filets/épaisseur environ 2 cm)	30 min	100°C
Pavés de saumon	1,2 kg (8 pavés)	30 min	100°C
Crevettes	1 kg crues non décortiquées	25 min	110°C
Blancs de poulet	1,2 kg (8 filets)	30 min	110°C
Saucisses	8 type francfort (piquées avec une fourchette) 8 type Montbeliard (piquées avec une fourchette)	15 min 20 min	110°C
Asperges	1,2 kg	30 min	110°C
Brocolis	800 g en bouquet	25 min	110°C
Choux-fleur	1 kg en bouquet	40 min	110°C
Courgettes	1,2 kg coupées en rondelles	30 min	110°C
Epinards	500 g frais	15 min	110°C
Petits pois	1 kg surgelés	35 min	110°C
Poireaux	1,2 kg coupés en tronçons	30 min	110°C
Pommes	8 en quartiers	50 min	110°C
Riz	Max 600 g : dans un bol inox adapté au panier vapeur, mettre 1 volume de riz pour 1 volume d'eau	40 min	110°C
Carottes	2 kg coupées en tronçons	40 min	120°C
Haricots verts	1 kg équeutés	30 min	120°C
Pommes de terre	2 kg/petites (ex.: rattes) entières avec leur peau ou grosses pelées et coupées en dés de 3 cm environ	35 min	120°C

Ces temps de cuissons sont donnés pour une certaine quantité, avec de l'eau à température ambiante (environ 20°C).

Ils peuvent varier en fonction de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la nature des aliments.

Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.

Lors d'une cuisson multiple, placez d'abord les aliments nécessitant un temps de cuisson plus longs et ajoutez ceux nécessitant un temps de cuisson moins important dans un deuxième temps.

⁽¹⁾ fourni avec le Cook Expert XL uniquement.



Rinçage automatique

Pour faciliter le nettoyage, utilisez le programme Rinçage immédiatement après utilisation. Versez 0.5 L d'eau dans le bol inox et quelques gouttes de produit vaisselle. Fermez le couvercle et le bouchon et lancez le programme **RINÇAGE**. Si votre bol est très sale, vous pouvez augmenter la quantité d'eau (sans dépasser le niveau max.) et/ou augmenter la vitesse par défaut.

Attention, retirez toujours le batteur à blancs avant de lancer le programme Rinçage.

Rincez à l'eau claire puis procédez à un nettoyage complet du bol et de ses éventuels accessoires.

Nettoyage complet

Débranchez systématiquement votre appareil et laissez-le refroidir si besoin.

Tenez le couvercle par l'une des deux poignées et retirez le joint à l'aide du manche de la spatule 2 en 1 ou d'une cuillère. Ne tirez pas sur les lèvres du joint ⁽¹⁾.



Retirez également le joint de la lame universelle ou du pétrin (voir démontage page 16) Nettoyez l'espace sous la lame avec une brosse ⁽²⁾.

Tous les éléments (sauf le bloc moteur) passent au lave-vaisselle. Sachez néanmoins qu'une utilisation trop intensive du lave-vaisselle est déconseillée pour nettoyer votre Cook Expert. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit, de modifier son aspect ou de l'endommager à long terme. Ainsi nous recommandons le lavage à la main de votre robot. Lavez simplement à l'eau savonneuse, rincez et séchez-le soigneusement avant de la ranger.

Si vous avez recours au lave-vaisselle, placez le bol à plat à l'envers ⁽³⁾ avec la poignée vers le bas et laissez-le s'égoutter. Cela permet à l'eau éventuellement infiltrée dans la double paroi du bol de s'évacuer. Une fois sec remplacez le bol à l'endroit avant de le remettre sur la base. Pour nettoyer la base, utilisez un chiffon doux humide et séchez ensuite soigneusement.



(1) couvercle + joint



(2) bien nettoyer l'espace sous la lame



(3) bol toujours retourné au lave vaisselle

Entretien : ne passez jamais le bloc moteur sous l'eau. En cas d'infiltration d'eau dans l'appareil, contactez votre SAV (voir page 37). N'utilisez pas non plus d'éponges ou de produits abrasifs pour nettoyer le couvercle. Nettoyez rapidement les différentes pièces après utilisation. Ne laissez pas tremper les éléments trop longtemps, au risque de les endommager.



Odeurs tenaces : pour les éviter, lavez les joints au lave-vaisselle. Pendant les périodes d'inactivité du robot, ne verrouillez pas le bouchon.

Tâche : si le fond est attaché, utilisez du vinaigre blanc, en laissant tremper si besoin. La partie métallique de la spatule peut également aider (voir page 26).

Nettoyage batteur : vous pouvez utiliser un goupillon au besoin.



Bec verseur / deuxième poignée : Le bol inox est équipé d'un bec verseur pour faciliter le service des préparations liquides. Il peut également être utilisé en seconde poignée. Attention, veillez tout de même à utiliser un gant ou une manique lorsque le bol est chaud.



Sécurité

Grande quantité : dans le cadre d'une préparation importante à une température élevée (> 90°C), soyez très vigilants au risque de débordement et donc de brûlure. Respectez les quantités maximum préconisées. En cas de débordement, stoppez la préparation en cours immédiatement.

Mixage intense et haute température : au-delà de 60°C, ne mixez pas à une vitesse supérieure à V15. Si vous devez mixer des aliments chauds, faites en sorte d'augmenter la vitesse progressivement.

Utilisation de graisse : vous pouvez être amené à faire revenir des aliments. Des mélanges d'huile et d'eau chauffées sont susceptibles de créer des crépitements source de brûlures. Pour éviter cela, ne versez jamais dans le bol inox de la graisse chauffée. Ne faites jamais chauffer l'huile seule ; des aliments ajoutés dans de l'huile chaude créeront des giclures brûlantes. Enfin, assurez vous que les accessoires utilisés soient bien secs.

Le caramel : lorsque vous préparez du caramel, manipulez-le avec précaution jusqu'à ce qu'il soit totalement refroidi.

Cuisson

Temps de cuisson : ils peuvent varier selon la température ou la taille des ingrédients, mais aussi selon leur nature : une carotte d'hiver mettra plus longtemps à cuire qu'une carotte de printemps. Vérifiez toujours la cuisson et prolongez-la si nécessaire.

Cuisson homogène : coupez les ingrédients à la même taille afin d'assurer une cuisson homogène.

Lait : les préparations à base de lait ont tendance à accrocher (comme dans une casserole). Utilisez du lait tempéré plutôt que du lait froid qui accroche davantage.

Mode MIJOTAGE : ne coupez pas les aliments en trop petits dés pour qu'ils se tiennent mieux à la cuisson.

Préparations liquides (ex : curry) : lorsque vous ajoutez les ingrédients fragiles (ex.: poulet, crevettes...) laissez-les cuire en vitesse 0 (mode EXPERT), ils seront ainsi parfaitement préservés.

Rattraper une sauce : si une sauce a tourné (ex : crème anglaise), en fin de préparation vous pouvez la rattraper en prolongeant le mixage en mode EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer).



Maintien au chaud

2 h : Le bol thermo permet de maintenir votre préparation au chaud jusqu'à 2 heures, sans consommer d'énergie.

Couvercle

Retirer le couvercle : pour éviter de salir, vérifiez que le bouchon est bien verrouillé, retournez le couvercle immédiatement au dessus du bol avant de poser à l'envers.

Utilisation de la spatule 2 en 1



Spatule 2 en 1 : une partie en silicone pour mélanger vos aliments, et une partie métallique pour gratter le fond du bol, uniquement dans le cas où votre préparation aurait fortement accroché.

Remplacement de la lame universelle

L'usage régulier de votre Cook Expert pour hacher des ingrédients durs entraînera une usure de la lame universelle. Vous trouverez ci-dessous des recommandations d'intervalles de remplacement de la lame en fonction de votre utilisation du bol inox.



Intensité d'utilisation	Exemple d'utilisation	Fréquence conseillée de remplacement
Faible	glace pilée / grains moulu très rarement	4 ans
Moyenne	glace pilée / grains moulu de temps en temps	2 ans
Forte	glace pilée / grains moulu quotidiennement	6 mois



PRÉPARATIONS BOL INOX

Vous trouverez les capacités maximales du Cook Expert par rapport aux paramètres automatiques des programmes. Pour les préparations au Robot référez-vous à la page 33.

Selon la quantité préparée, il faut augmenter le temps de cuisson et/ou de mixage.

Cette augmentation n'est pas toujours proportionnelle au poids et dépend de la nature des ingrédients.

	Prog.	Sous Prog.	Utilisation	Accessoire	Cap. Max.			
EXPERT			Hacher des oignons		600 g	2 min	13	-
			Mixer du parmesan		400 g ⁽¹⁾	1 min	15	-
			Réaliser du sucre glace		200 g sucre semoule	1 min	18	-
CUISSON			Soupe veloutée		2,5 l ⁽²⁾		AUTO	
			Soupe moulinée		2,5 l		AUTO	
			Mijotage		2,5 l		AUTO	
			Vapeur		cf p.22		AUTO	
BLENDER			Smoothie		2,5 l		AUTO	
			Dessert glacé ⁽³⁾		400 g fruits surgelés		AUTO	
			Glace pilée ⁽³⁾		300 g (15 à 20 cubes)		AUTO	
BOULANGERIE			Pain (T45) Brioche (pâtes levées)		0,8 kg ⁽⁴⁾ 0,6 kg ⁽⁴⁾		AUTO	
			Pâte ⁽³⁾ Gâteau		0,5 kg ⁽⁴⁾ 1,2 kg ⁽⁴⁾		AUTO	
			Blancs en neige		1 à 6 blancs		AUTO	

⁽¹⁾ pour une efficacité optimale, coupez en dés de 2 cm

⁽²⁾ pour une efficacité optimale, coupez en dés de 0,5 cm

⁽³⁾ vous pouvez arrêter le programme avant la fin dès que la texture vous convient

⁽⁴⁾ poids total ingrédients



Vous trouverez les capacités maximales du Cook Expert XL par rapport aux paramètres automatiques des programmes. Pour les préparations au Robot référez-vous à la page 33.

Selon la quantité préparée, il faut augmenter le temps de cuisson et/ou de mixage.

Cette augmentation n'est pas toujours proportionnelle au poids et dépend de la nature des ingrédients.

	Prog.	Sous Prog.	Utilisation	Accessoire	Cap. Max.			
EXPERT			Hacher des oignons		800 g	2 min	13	-
			Mixer du parmesan		550 g ⁽¹⁾	1 min	15	-
			Réaliser du sucre glace		280 g sucre semoule	1 min	18	-
CUISSON			Soupe veloutée		3,5 l ⁽²⁾		AUTO	
			Soupe moulinée		3,8 l		AUTO	
			Mijotage		3,8 l		AUTO	
			Vapeur		cf p.23		AUTO	
BLENDER			Smoothie		3,5 l		AUTO	
			Dessert glacé ⁽³⁾		550 g fruits surgelés		AUTO	
			Glace pilée ⁽³⁾		500 g (15 à 20 cubes)		AUTO	
BOULANGERIE			Pâte ⁽³⁾ Gâteau		1,2 kg ⁽⁴⁾ 1,6 kg ⁽⁴⁾		AUTO	
			Pain (T45) Brioche (pâtes levées)		1,6 kg ⁽⁴⁾ 1,2 kg ⁽⁴⁾		AUTO	
			Pâte sablée Pâte Brisée		1 kg ⁽⁴⁾		AUTO	
			Blancs en neige	+	1 à 8 blancs		AUTO	

⁽¹⁾ pour une efficacité optimale, coupez en dés de 2 cm

⁽²⁾ pour une efficacité optimale, coupez en dés de 0,5 cm

⁽³⁾ vous pouvez arrêter le programme avant la fin dès que la texture vous convient

⁽⁴⁾ poids total ingrédients



LES BOLS TRANSPARENTS



Poussoir doseur gradué 250 ml

Double poussoir : la présence du grand poussoir est obligatoire pour fonctionner. Enlevez le grand poussoir pour verrouiller et déverrouiller le couvercle.

Couvercle : indication du niveau max à ne pas dépasser

Mini bol : équipé d'un mini couteau métal.

Midi bol : conçu pour l'utilisation des disques.

Bol transparent : bol principal dans lequel se place le couteau métal.

Axe moteur

Adaptateur bol transparent



De courtes vidéos sont disponibles sur la chaîne Youtube de Magimix ou l'application Magimix (rubrique «conseils et astuces») pour illustrer l'assemblage des éléments.



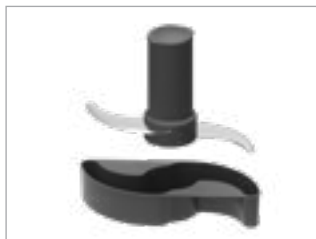
Verrouillage : L'appareil ne peut fonctionner que si l'adaptateur, le bol, le couvercle et le double poussoir sont correctement installés. Le démontage se fait en sens inverse.



L'utilisation des bols transparents nécessite toujours l'installation de l'adaptateur et du bol transparent, et ce qu'importe l'usage souhaité.

Bol transparent et couteau métal

Utilisez-les lorsque vous souhaitez mixer, hacher, émulsionner... des préparations en moyenne ou grande quantité.



Conservez la protection pour le stockage du couteau.



Placez le couteau métal sur l'axe moteur.

Mini bol et mini couteau

Utilisez-les lorsque vous souhaitez mixer, hacher, émulsionner... des préparations en petite quantité.



Enfoncez bien le mini bol sur l'axe moteur.



Placez le mini couteau sur l'axe moteur.

Le mini bol s'insère aussi bien dans le bol transparent que dans le midi bol. Ce dernier n'est donc pas indispensable à l'utilisation du mini bol.

Sécurité : les couteaux sont très tranchants. Saisissez-les toujours par la partie centrale. Tenez le haut du couteau ou retirez-le du bol avant de verser la préparation. Manipulez-les avec précautions pour éviter qu'ils ne tombent.



Couteau métal : pour les grandes quantités, coupez les aliments en dés de 2 cm.
Pulse : pour la viande et le poisson, utilisez Pulse pour mieux contrôler le résultat.



DISQUES



Glissez le midi bol dans le grand bol.



Installez le prolongateur sur l'axe moteur.



Choisissez le disque, ex. :
R/G 4 = râpeur 4 mm
E/S 2 = éminceur 2 mm



Glissez le disque sur le prolongateur



Faites le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement.



Ne mettez pas le disque à l'envers.

L'indication «Top» au centre du disque indique la partie qui doit être vers le haut.
Il reste toujours une petite quantité de résidus (talons) des fruits ou légumes sur les disques.
Ceci est normal pour une qualité de coupe optimale, retirez-les avant de servir.



Disque éminceur



Disque râpeur



Disque éminceur



Aliments durs : pour éviter d'endommager la lame du disque ou le moteur de l'appareil, évitez d'introduire des aliments trop durs ou trop congelés, c'est-à-dire qui ne peuvent pas être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé.

Si un morceau d'aliment dur (comme une carotte...) se coince dans la lame du disque, arrêtez le robot, retirez le disque puis ôtez délicatement le bout d'aliment de la lame.

Disques : manipulez-les toujours avec précaution.

Poussoirs : n'utilisez-les que pour guider les aliments. N'introduisez aucun autre ustensile dans la goulotte. N'appuyez pas trop fortement dessus pour ne pas endommager l'appareil.

Légumes gros / à peau dure : appuyez doucement avec le poussoir.



Débranchez systématiquement votre appareil avant nettoyage.



Nettoyez immédiatement après utilisation



Couteau métal : nettoyez l'intérieur avec un goupillon



Base + adaptateur : essuyez-les avec un chiffon doux humide, puis séchez.

Vous pouvez laver les bols transparents et leurs accessoires au lave-vaisselle, mais une utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Ainsi, afin de préserver votre robot nous vous recommandons de le laver à la main.

Selon le type de lavage veillez à respecter les conditions suivantes pour préserver votre robot :

- Lave-vaisselle : Mettez les bols transparents dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et/ou une pression des autres ustensiles. Sélectionnez la température minimale (idéalement < 50°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser les éléments trop longtemps immergés avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : face grattante d'une éponge).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement au fil du temps. C'est une altération uniquement esthétique, sans danger pour votre santé ou le fonctionnement des pièces concernées.

Base : ne la passez jamais sous l'eau.

Couteaux et disques : manipulez-les toujours avec précaution.

Couvercle et bols : n'utilisez jamais d'éponges/produits abrasifs pour les nettoyer.












Disques, couteau et autres pièces métalliques : ne les laissez pas tremper, essuyez-les après lavage pour éviter les marques d'oxydation peu esthétiques (elles n'altèrent en rien leur qualité).

Coloration : certains aliments comme la carotte colorent le plastique. Utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.

Agrumes : rincez immédiatement les bols et couvercle après mise en contact avec des agrumes.



PRÉPARATIONS BOLS TRANSPARENTS

Prog.	Utilisation	Accessoire	Cap. Max.	
ROBOT	 Mayonnaise		300 ml d'huile	
	Préparer des dips apéritifs, sauces...		1 grand bol	
	Émincer (courgettes,...)		1,4 kg	
	Râper (carottes,...)		1,4 kg	
	Hacher de la viande		1 kg	coupée en dés de 2 à 3 cm
	Hacher des herbes		Une botte de persil (100g)	lavées et séchées
	Hacher du poisson		1 kg	
	Concasser des noix		250 g	20 secondes

Longs éminces/râpés : coupez les aliments de la largeur de la grande goulotte et placez les morceaux horizontalement, sans dépasser le niveau Max.

Aliments mous : appuyez très doucement pour ne pas les écraser.

Saucisson : utilisez la petite goulotte.

Fromage : s'il est à pâte dure, râpez/émincez le à température ambiante. S'il est à pâte moins dure, il est préférable qu'il soit bien frais.

Grande goulotte : pour les fruits et légumes ronds ou en gros morceaux. Cela ne peut fonctionner que si le grand poussoir est en dessous du niveau Max.

Petite goulotte : pour les fruits et légumes de petites tailles ou longs et fins.

Pour râper, placez les fruits ou légumes couchés.

Pour obtenir des rondelles, placez les aliments longs à la verticale.

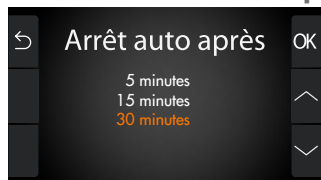
Couteau métal : pour la viande et le poisson, placez-les au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher mais facile à transpercer avec la pointe d'un couteau.



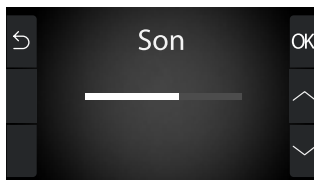
REGLAGES

En sélectionnant le menu Réglages, vous accédez à une liste de paramètres pour personnaliser votre appareil.

Personnalisez votre appareil



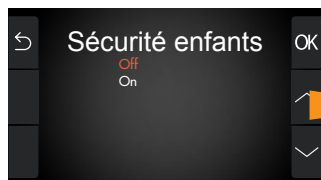
Choisissez le délai de mise en veille automatique.



Réglez l'intensité du bip sonore en fin de préparation.



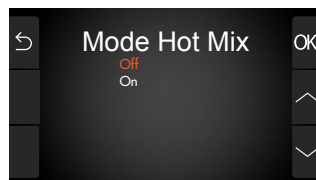
Choisissez vos programmes accessoires optionnels.



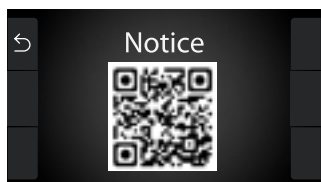
Régule l'utilisation. Une fois activée, l'écran se verrouille en sortie de veille.



Appuyez quelques secondes sur le bouton noir à côté du cadenas pour déverrouiller.



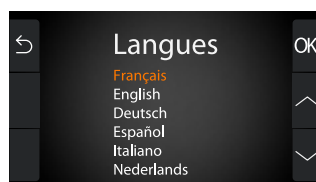
Régule l'utilisation. Si activé, il faut déverrouiller manuellement pour mixer les préparations chaudes.



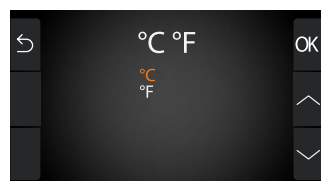
Flashez le code pour accéder à la notice sur votre mobile ou tablette.



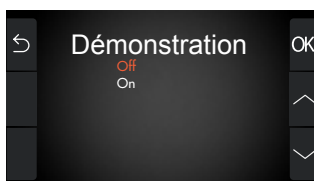
Choisissez le menu que vous souhaitez voir apparaître au démarrage.



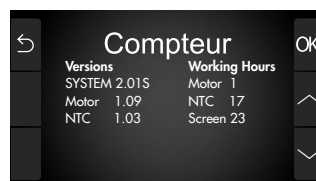
Choisissez votre langue.



Choisissez le mode d'affichage des degrés : Celsius ou Fahrenheit.



Uniquement pour les produits de démonstration en magasin. Si activée, le robot ne chauffe pas et ne mixe pas. Seul le temps s'écoule.



Informations utiles pour le SAV.

LES ACCESSOIRES OPTIONNELS

En plus des accessoires fournis lors de l'achat, Magimix propose à la vente de nombreux accessoires optionnels pour enrichir l'usage de son robot cuiseur.

BOL INOX



Le panier vapeur XXL : 5,5L, cuisson multi niveaux possible. Un programme optionnel lui est dédié (voir page 34).



Pétrin XL* : pour réaliser des pâtes levées en grande quantité

* Accessoire inclus dans le Cook Expert XL

BOIS TRANSPARENTS



L'extra press XL : pour extraire des jus de fruits et légumes.



Le spiral expert : pour réaliser spaghettis, tagliatelles ou fusillis de légumes.



Cubes et bâtonnets : pour réaliser des cubes et bâtonnets de fruits et légumes.



Coffret cuisine créative : disque ondulé, tagliatelle et julienne avec boîte de rangement

Et 7 autres disques : parmesan, julienne, éminceur 6mm, râpeur 6mm, ondulé, tagliatelles fines, tagliatelles larges.

Une collection de livres à découvrir

Disponibles à l'achat, de nouveaux titres sont en préparation.



Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.magimix.fr, rubrique Cook Expert.

QUE FAIRE SI ?

Retrouvez plus de conseils dans notre rubrique questions-réponses sur notre site internet.

Constat	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Vérifiez le branchement. Basculez l'interrupteur sur 1.
Fuite au niveau du couvercle verre	Vérifiez que le joint est correctement mis en place. Vérifiez que le joint n'est pas abîmé. Si vous avez utilisé du lait, limitez la quantité (comme dans une casserole sans surveillance, le lait peut déborder).
Fuite à la base du bol inox	Vérifiez que le joint des lames est bien en place. Vérifiez que l'ensemble lames est bien verrouillé.
Fuite d'eau en bas de la poignée du bol inox	Après nettoyage au lave-vaisselle, laissez le bol s'égoutter à plat à l'endroit sur votre égouttoir avant de le remettre sur la base : l'eau éventuellement infiltrée dans la double paroi va être évacuée par un orifice prévu à cet effet sous la poignée.
Odeur moteur	A la première utilisation ou en cas de surcharge, il peut y avoir une légère odeur. Ceci ne présente aucun danger, cette odeur doit disparaître après plusieurs utilisations. Laissez refroidir le moteur 30 minutes avant de relancer.
Affichage «FERMER COUVERCLE»	Le bol ou le couvercle n'est pas correctement verrouillé. Le grand poussoir du bol transparent est manquant.
Affichage «CHANGER BOL»	Remplacez le bol inox par le bol transparent ou inversement.
Affichage «SURCHARGE MOTEUR»	Votre appareil est équipé d'un protecteur thermique pour préserver le moteur en cas de surchauffe : réduisez la quantité d'ingrédients et/ou réduisez la taille de certains morceaux (pour les quantités max, voir p 27/28). Laissez refroidir 30 minutes le moteur avant de relancer.
Affichage «ER1», «ER2» ou «ER3» «Motor error», «Heater error», «NTC opened», «NTC shorted»	Rendez-vous sur https://support.magimix.fr pour contacter l'Assistance Magimix.
Problème d'affichage et/ou écran bloqué	Éteignez et rallumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe et/ou ne tourne pas	Vérifiez que le mode démonstration est désactivé (voir p.34).

NOUS CONTACTER

Pour optimiser l'utilisation de votre appareil et/ou avant de porter votre appareil en réparation, nous vous invitons à :

- visiter notre site internet
- vous reporter au mode d'emploi afin de vous éviter tout déplacement inutile.

FRANCE

Allez sur le site www.magimix.fr/services/nous-contacter

Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question, contactez l'Assistance Magimix



Magimix Service consommateurs
France
48, rue des Vignerons
94 300 Vincennes



01 43 98 36 36

BELGIQUE

Remplissez le formulaire en allant sur www.magimix.com/be-fr/services



Magimix Service consommateurs
Belgique
26, rue des Hayettes
6540 Mont-Sainte-Genève.



0 71 59 50 80

SUISSE

Remplissez le formulaire en allant sur www.magimix.com/ch-fr/services



Magimix Service consommateurs
Suisse
Schwarz Kichten Selection SA
67 route de Montena
CH-1728 Rossens.



022 341 26 55

Vous souhaitez trouver votre distributeur local et connaître la garantie applicable à votre produit mais vous ne résidez pas en France, en Belgique ou en Suisse.

Rendez-vous sur www.magimix.com/services

Produits électroniques ou électriques en fin de vie



La législation européenne interdit de jeter des produits électroniques ou électriques avec les ordures ménagères. Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie. Les magasins d'électroménager sont également points de collecte.

Pour en savoir plus : eco-systemes.fr

Votre appareil a été fabriqué avec le plus grand soin. Dans le cas où celui-ci présenterait malgré tout un défaut, vous devrez le retourner à votre revendeur ou à un service après-vente agréé Magimix.

La liste des réparateurs agréés est disponible sur le site internet de Magimix.

GARANTIE CONTRACTUELLE*

Votre appareil est garanti pour une période de 3 ans pièces et main d'oeuvre à partir de la date d'achat.

Vous pouvez également bénéficier d'une garantie de 30 ans* sur le moteur en enregistrant votre robot sur notre site dans un délai de 3 mois après la date d'achat.

*30 ans ou 1000 h d'utilisation moteur (voir « Réglages » p. 26). Attention, le temps d'utilisation moteur est différent du temps d'utilisation total. Par exemple, pour une soupe, la durée totale de préparation est d'environ 30 minutes mais le temps d'utilisation moteur n'est que d'1 minute.

Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter **la preuve d'achat originale**.

Cette garantie exclut les dommages résultant : de chute ou choc, d'un usage ou d'un entretien incorrect non conforme au mode d'emploi, d'une usure normale, de l'usage de détergents agressifs, non adaptés aux articles plastique, d'une inadéquation du produit avec les standards et normes locales tels que le voltage, la fréquence électrique, la prise ou tout autre spécification locale, d'événements extérieurs (incendie, inondation,...), d'un usage professionnel.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main d'oeuvre et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Magimix peut proposer un produit de remplacement à la place de la réparation du produit défectueux.

Les obligations de Magimix dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Cette garantie est valable uniquement dans le pays d'achat ou dans d'autres pays où Magimix vend ou entretient le même modèle avec des spécifications techniques identiques.

Les avantages de la garantie proposée par Magimix ne font pas obstacle à l'application des règles locales obligatoires lorsqu'elles sont plus favorables.

***pays hors France, Belgique et Suisse, contactez le distributeur local pour connaître la garantie applicable à votre produit.**



magimix®