

FR ADDITIF MODE D'EMPLOI

Cook EXPERT | PREMIUM XL



Félicitations pour votre achat !

Vous voilà l'heureux propriétaire du nouveau robot cuiseur de Magimix.

Via ce mini guide, vous trouverez des informations supplémentaires et complémentaires au mode d'emploi Cook Expert.

Certaines informations données dans le mode d'emploi peuvent être modifiées par cet additif.

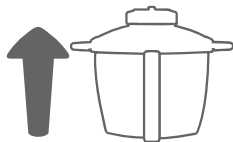
LES 2 MODÈLES COOK EXPERT



Cook Expert



Cook Expert Premium XL



BOL XL



3,5 L



4,8 L



VAPEUR XL



2,5 L



3,5 L



PÉTRIN XL



optionnel



inclus



WATTS



1700 W



1800 W

smart
CONNECT
CONNECTIVITÉ



optionnel

PÉTRIN XL

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 beaucoup 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 baguettes



1,6 kg*
6 baguettes

BRIOCHE



0,6 kg*
4 à 6 pers



1,2 kg*
8 à 12 pers

Pour les pâtes mélangées et légères (gâteaux, cakes, crêpes...), vous devez utiliser la lame universelle.

* Poids total max des ingrédients

**Programme optionnel (Réglages > Accessoires)

PÉTRIN XL

Mise en place

1. Démontage de la lame universelle

voir page 13 du mode d'emploi

2. Montage du pétrin XL

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



Vérifiez la bonne mise en place du joint.



Insérez la lame 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**.
Ce programme n'est pas adapté à la lame universelle.

(se référer à la page 6 pour les quantités maximum).

Ce programme est un programme optionnel qui peut-être sélectionné dans
Réglages > Accessoires.

RÈGLES D'OR

Farine : suivez bien les indications précisées dans les recettes. La quantité d'eau dépend 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 le Lèche-frite).



CAPACITÉS DU BOL XL

Le bol XL a une capacité supérieure à celle détaillée dans le mode d'emploi. Vous trouverez les capacités adaptées ci-après. Pour les autres préparations (Expert, Robot..) référez-vous au mode d'emploi. Les remarques sont faites par rapport aux paramètres auto des sous-programmes.

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

	Prog.	Sous prog.	Utilisation	Accessoire	Cap. Max.	Remarques
CUISSON			Soupe veloutée		3,8 l	+ 10 - 20 min
			Soupe moulinée		3,8 l	+ 10 - 20 min
			Mijotage		3,8 l	ajuster temps selon quantité
			Vapeur		3,5 l	ajuster temps selon quantité
BLENDER			Smoothie		3,5 l	AUTO
			Dessert glacé**		400 g fruits surgelés	AUTO
			Glace pilée**		500 g (15 à 20 cubes)	AUTO
BOULANGERIE			Pain (T45) Brioche (pâtes levées)		1,6 kg *** 1,2 kg ***	AUTO
			Pâte sablée** Pâte brisée**		1 kg ***	AUTO
			Pâte gateau		1,6 kg ***	AUTO
			Blancs en neige		1 à 8 blancs	AUTO

* pour une efficacité optimale, coupez en dés de 2 cm / ** vous pouvez arrêter le programme avant la fin dès que la texture vous convient / *** poids total ingrédients

ASTUCES ET CONSEILS

Le pétrin XL

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

Notez qu'il n'a pas été développé pour mixer les préparations, ou mélanger rapidement (soupes, blender, pâtes gâteau...). Il n'y a pas de risque technique à l'utiliser mais le résultat de la préparation peut être éventuellement décevant.

Si le message «SURCHARGE MOTEUR» apparaît, c'est que vous avez dépassé la quantité d'ingrédients recommandée (page précédente et page 19 mode d'emploi). 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.



Le bol XL

Quelques exemples de ce que cette capacité permet :

- Préparer 1,2 kg de génoise
- Cuisiner un risotto pour 12 personnes
- Hacher 1 kg d'oignons

Le livre de recettes fourni est identique au Cook Expert classique. Toutes les recettes fonctionnent, il suffit d'ajuster la quantité d'ingrédients. Certaines nécessiteront également un ajustement du temps de cuisson et/ou de la vitesse de mixage.

Ex. programme Soupe moulinée : selon les ingrédients (carotte) et la quantité (niveau max.), il faudra ajouter 10-20 minutes de cuisson pour un résultat optimal



Le panier vapeur interne XL

Quelques exemples de ce que cette capacité permet :

- Cuire 8 pavés de saumon
- Préparer 2 kg de carottes

Convient uniquement pour une utilisation avec le bol du Cook Expert Premium.

L'inverse est également vrai.

Pour les temps de cuisson, se référer à la page 15 du mode d'emploi.

Selon leur nature et leur taille, certains aliments peuvent nécessiter plus de temps de cuisson.

Ex. 2 kg de carottes : **VAPEUR, 50 minutes.**

GÂCHE VENDÉENNE



100 ml de lait tiède



1 sachet de levure de boulanger



500 g de farine



2 œufs



120 g de sucre



80 g de crème fraîche épaisse

2 pincées de vanille en poudre

1 c.c. de sel



100 g de beurre mou

Pour la dorure



1 jaune d'œuf battu

5 ml de lait

POUR 8 / 10 PERSONNES

 PRÉPARATION 15 MIN

 CUISSON 30 MIN

 REPOS 12 H + 1 H

ACCESSOIRE



PROGRAMMES



- 1 Enlevez la lame universelle du bol inox et remplacez-la par la lame Pétrin XL. Placez le lait et la levure de boulanger dans le bol inox puis lancez le programme **EXPERT, 2 minutes 30 / vitesse 3 / 37 °C**.
- 2 Ajoutez dans l'ordre le reste des ingrédients, sauf le beurre, puis lancez le programme **PETRIN XL**. Au bout d'une minute, otez le bouchon du couvercle et ajoutez le beurre petit à petit par l'ouverture pendant le programme.
- 3 Sortez la pâte du bol inox et laissez-la reposer au réfrigérateur, dans un plat creux recouvert d'un chiffon sec pendant 12 heures.
- 4 Sortez la pâte du réfrigérateur et travaillez-la sur un plan de travail fariné. Aplatissez la boule de pâte et pliez-la en trois : repliez le bord droit de la pâte vers le centre puis le bord gauche vers le centre. Aplatissez de nouveau la pâte et recommencez l'opération. Donnez une forme ovale à votre pâte et placez-la sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Laissez reposer encore 1 heure près d'une source de chaleur.
- 5 Préchauffez votre four à 180 °C. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf mélangé au lait au pinceau de cuisine et faites une entaille au centre, sur toute sa longueur. Enfourez 30 minutes. Vérifiez la cuisson de la gâche en y plantant une lame d'un couteau. Le gâche est prête lorsque la lame ressort sèche. Prolongez de quelques minutes si nécessaire.

Astuce

Vous pouvez ajouter à la préparation 2 c.c. d'eau de fleur d'oranger





CAKE AU CHÈVRE ET À LA POMME

POUR 6 / 8 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMME

 PRÉPARATION 15 MIN
 CUISSON 35 MIN



- 1 Préchauffez votre four à 180 °C.
- 2 Placez les œufs et la crème dans le bol inox et lancez le programme **EXPERT, 1 minute / vitesse 6 (sans chauffer)**.
- 3 Pelez et coupez les pommes en petits dés. Coupez également le fromage de chèvre en petits cubes.
- 4 Ajoutez tous les ingrédients dans le bol inox. Salez, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 1 minute / vitesse 6 (sans chauffer)**.
- 5 Rabattez la préparation dans le bol inox. Relancez le programme **EXPERT, 1 minute / vitesse 6 (sans chauffer)**.
- 6 Huilez un grand moule à cake (ou habillez-le de papier de cuisson) et versez la préparation dedans. Elle ne doit pas dépasser les 3/4 du moule pour ne pas risquer de déborder à la cuisson.
- 7 Enfournez 35 minutes environ. Vérifiez la cuisson du cake en y plantant une lame d'un couteau. Le cake est prêt lorsque la lame ressort sèche.

Astuce

Pour une alimentation saine et équilibrée, vous pouvez remplacer la crème fraîche par de la crème de soja.





3 courgettes



1 + ½ concombres



4 c.s. d'huile d'olive



2 gousses d'ail
sel, poivre



3 yaourts



½ botte de
coriandre fraîche



piment d'Espelette

GASPACHO VERT

POUR 8 / 10 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMMES

	PRÉPARATION	15 MIN
	CUISSON	5 MIN
	REPOS	2 H



- 1 Coupez les courgettes en deux. Ôtez les graines et recoupez-les en morceaux. Faites de même avec les concombres préalablement lavés.
- 2 Dans le bol inox, placez les courgettes, l'huile d'olive et l'ail pelé et dégermé. Salez et poivrez puis lancez le programme **EXPERT, 4 minutes / vitesse 2A / 100 °C**.
- 3 Ajoutez les concombres, les yaourts et la coriandre lavée, puis lancez le programme **SMOOTHIE**. Placez le gaspacho au frais pendant 2 heures minimum.
- 4 Rectifiez l'assaisonnement au moment de servir en ajoutant du piment d'Espelette. Au besoin, ajoutez du sel et du poivre.

Astuce

Pour une alimentation saine et équilibrée, vous pouvez remplacer les yaourts par des yaourts de soja.





1 + 1/2 mangue



3 bananes



3 pommes



200 g de myrtilles



3 yaourts



30 g de flocons d'avoine



15 glaçons

SMOOTHIE VITAMINÉ

POUR 6 / 8 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMMES



PRÉPARATION 15 MIN



- 1 Épluchez les mangues, les bananes et les pommes.
- 2 Coupez les fruits en petits morceaux et placez-les dans le bol inox avec le reste des ingrédients.
- 3 Ajoutez les glaçons et lancez le programme **SMOOTHIE**.
- 4 Versez dans des verres et servez bien frais.

Astuce

Si vous conservez votre smoothie au réfrigérateur, mélangez-le bien afin de lui redonner toute son onctuosité.



magimix 15



8 g de levure de boulanger
340 ml d'eau



540 g de farine T65
10 g de sel



10 g de graines
de lin



10 g de graines
de tournesol



10 g de graines
de sésame

BAGUETTE TOURNÉE AUX GRAINES

POUR 4 PETITES BAGUETTES

 PRÉPARATION 15 MIN
 CUISSON 15 MIN
 REPOS 1 H 30 MIN

ACCESSOIRE



PROGRAMME



- 1 Enlevez la lame universelle du bol inox et remplacez-la par la lame Pétrin XL. Placez l'eau et la levure dans le bol inox puis lancez le programme **EXPERT, 2 minutes 30 / vitesse 3 / 37 °C**.
- 2 Ajoutez la farine et le sel puis lancez le programme **PETRIN XL**. Au bout de 2 minutes, ôtez le bouchon du couvercle et ajoutez par le bouchon les graines de lin, de tournesol et de sésame.
- 3 Laissez la pâte reposer dans le bol inox. Pour favoriser sa pousse, lancez le programme **EXPERT, 30 minutes / vitesse 0 / 35 °C**.
- 4 Placez la pâte sur un plan de travail fariné, aplatissez-la et rabattez les 4 bords vers l'intérieur. Laissez reposer 30 minutes sous un chiffon humide.
- 5 Préchauffez votre four à 240 °C et placez un récipient rempli d'eau chaude au bas du four.
Coupez la pâte en 4 pâtons et façonnez des boudins avec chacun d'eux : aplatissez la pâte et pliez-la en deux. Recommencez trois fois et formez un boudin de 20 cm de long environ. Farinez-les puis tordez-les sur eux-mêmes sur toute la longueur pour obtenir des petites baguettes de 35 cm de long environ.
- 6 Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et laissez-les reposer 30 minutes sous un chiffon sec près d'une source de chaleur.
- 7 Enfournez 15 minutes.





900 g de filets de poisson
(saumon, cabillaud...)



1 + ½ citron vert

3 gousses d'ail
dégermées

3 oignons coupés en 4

1 + ½ d'huile



1 + ½ c.s. de curcuma



1 + ½ c.s. de massalé



450 ml de lait de coco



300 g de pois gourmands

1 petit piment rouge

cerfeuil

sel, poivre

Pour le riz safrané



450 g de riz basmati

450 ml d'eau

3 doses de safran en poudre

1 + ½ c.c. de sel

COLOMBO DE POISSON, RIZ SAFRANÉ

POUR 6 / 8 PERSONNES

ACCESSOIRE

PROGRAMME



PRÉPARATION 20 MIN



CUISSON 1 H 50 MIN



- 1 Coupez les filets de poisson en morceaux de 3 cm, arrosez-les du jus des citrons verts et salez-les légèrement.
- 2 Dans le bol inox, déposez les gousses d'ail et les oignons, puis lancez le programme **EXPERT, 20 secondes / vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 3 Rabattez. Ajoutez l'huile et les épices et relancez le programme **EXPERT, 5 minutes / vitesse 2A / 100 °C**.
- 4 Ajoutez le lait de coco, les pois gourmands, le piment coupé en deux et épépiné, poivrez et lancez le programme **EXPERT, 20 minutes / vitesse 1A / 95 °C**.
- 5 Ajoutez les morceaux de poisson et relancez le programme **EXPERT, 30 minutes / vitesse 0 / 95 °C**. Vérifiez la cuisson des morceaux de poisson. Relancez quelques minutes si besoin. Réservez votre colombo dans un récipient au chaud.
- 6 Pour le riz, nettoyez le bol inox. Remplissez-le de 0,5 L d'eau et installez le panier vapeur. Placez tous les ingrédients dans un bol en inox adapté au panier vapeur, puis lancez le programme **VAPEUR 25 minutes / 120 °C**.
- 7 Au moment de servir, agrémentez votre colombo d'une pluche de cerfeuil et servez avec le riz safrané.

Variante

COLOMBO DE POULET

Utilisez 900 g de poulet coupés en petits dés à la place des filets de poisson.





2 carottes (250 g)



1 + ½ oignon
(coupés en 4)

75 g de beurre



1,2 kg de veau à braiser



50 g de Maizena®



300 ml de vin blanc

1 + ½ bouillon-cube
de volaille

1 + ½ bouillon-cube
de légumes

450 ml d'eau



220 g de champignons
de Paris



3 feuilles de laurier

2 jaunes d'œufs

200 g de crème fraîche
épaisse

1 bouquet de persil

sel, poivre 5 baies

BLANQUETTE DE VEAU

POUR 6 / 8 PERSONNES

ACCESSOIRES

PROGRAMMES



PRÉPARATION 20 MIN



CUISSON 2 H 40 MIN



- 1 Installez le bol transparent, puis le midi bol avec le disque éminceur 4 mm. Lavez et épluchez les carottes. Émincez-les dans le midi bol en lançant le programme **ROBOT**. Réservez. Épluchez les oignons et émincez-les de la même façon. Réservez.
- 2 Installez le bol inox. Ajoutez le beurre, les oignons et les carottes, puis lancez le programme **EXPERT, 6 minutes / vitesse 1A / 120 °C**.
- 3 Nettoyez les champignons, retirez le pied et coupez-les en quatre.
- 4 Coupez la viande en gros dés de 3 ou 4 cm environ. Farinez-les de Maizena, ajoutez-les dans le bol inox et lancez le programme **EXPERT, 4 minutes / vitesse 1A / 120 °C**.
- 5 Rabattez bien et mélangez avec la spatule. Relancez le programme **EXPERT, 4 minutes / vitesse 1A / 120 °C**.
- 6 Ajoutez le vin, les bouillon-cubes, l'eau, les champignons et le laurier. Salez, poivrez, ôtez le bouchon du couvercle et lancez le programme **MIJOTAGE, 2 heures**. Chaque 1/2 heure, mélangez bien avec la spatule.
- 7 Vérifiez la cuisson, la viande doit être bien tendre. Prolongez le mijotage de 20 à 30 minutes si nécessaire.
- 8 Ajoutez les jaunes d'œufs et la crème fraîche, mélangez avec la spatule et relancez le programme **MIJOTAGE, 10 minutes**. Si la sauce est trop liquide, rajoutez un peu de Maizena.
- 9 Au moment de servir, hâchez le persil et saupoudrez-en la blanquette. Servez avec du riz.





CURRY DE POULET

POUR 8 / 10 PERSONNES

ACCESSOIRES

PROGRAMME



PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 30 MIN



- 1 Râpez le citron vert pour en garder le zeste. Puis pressez son jus.
- 2 Versez l'huile d'olive dans le bol inox. Ajoutez les oignons, l'ail préalablement pressé, le zeste et le jus du citron et le piment épépiné et tranché en fines lamelles. Lancez le programme **EXPERT, 30 secondes / vitesse 13 (sans chauffer)**.
- 3 Rabattez le mélange. Ajoutez le lait de coco et la crème fraîche, la coriandre, le curry et relancez le programme **EXPERT, 10 minutes / Vitesse 3 / 100 °C**.
- 4 Ajoutez la viande préalablement détaillée en gros dés de 3 ou 4 cm. Lancez le programme **EXPERT, 10 minutes / vitesse 1A / 100 °C**.
- 5 Mélangez avec la spatule. Relancez le programme **EXPERT, 10 minutes / vitesse 1A / 100 °C**.
- 6 Servez le curry de poulet avec du riz basmati et dressez avec quelques feuilles de persil plat ou de basilic.

Variante

CURRY DE CREVETTES

Utilisez 800 g de crevettes décortiquées et précuites. Ajoutez (facultatif) 3 c.c. de fumet de poisson en poudre à l'étape 3.





magimix®

Réf 461239 -2019/07 V1

FR MODE D'EMPLOI

Cook EXPERT



Consignes de sécurité	2
Données techniques	5
Descriptif	6
Démarrage	7
Tableau de commande	8
Navigation	9
Programmes	11
Le bol inox	12
Le bol inox	12
La lame universelle	13
Le batteur à blancs	14
Le panier vapeur	15
Cuisson au panier vapeur	16
Nettoyage	17
Astuces et conseils	18
Préparations bol inox	20
Les bols transparents	20
Les bols transparents	21
Couteau métal et mini couteau	22
Disques	23
Nettoyage	24
Préparations bols transparents	25
Menu Réglages	26
Les recettes	27
L'application	29
Les accessoires optionnels	30
Que faire si ?	31
Nous contacter	32
Vos garanties	33

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 mains.

UTILISEZ VOTRE COOK EXPERT EN TOUT 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 ou 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).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

Faire 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. Retirer 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 ne pouvons vous garantir que la seule 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. Evitez 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.

Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur.

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.

DONNÉES TECHNIQUES

Bols	Inox : 3,5 L (inox 18/10) Transparent : 3,6 L (0% BPA)
Panier vapeur	Inox : 2,5 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

Guide d'utilisation

Consultez notre site internet, notre chaîne Youtube ou notre application Cook Expert.

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.com, rubrique Services.

DESCRIPTIF



Base



Balance



Livre de recettes



Bol inox
(détails page 12 à 20)



Panier vapeur
+ plateau



Batteur à blancs



Spatule
2 en 1



Bols transparents
(détails pages 20 à 25)



Mini bol
+ mini couteau



4 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.

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. 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 1ère utilisation, nettoyez tous les éléments à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle (voir Nettoyage pages 17 et 23).

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. 26).
- 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)



Vidéo présentation : sur Youtube, MAGIMIX - Cook Expert présentation.



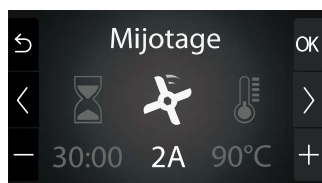
Menus

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



Sous menus

1. Appuyez sur la touche < ou > pour choisir le sous menu.
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 menus.



Paramètres (temps, vitesse, température)

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

Les paramètres sont totalement ajustables pour le menu Expert et, de façon limitée, pour les autres menus.

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 1 minute.

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 —.

PROGRAMMES / MENUS

Tous bols	<p>Mode manuel. Il vous permet de régler les paramètres à votre convenance.</p>
	<p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> Soupe moulinée Soupe veloutée Mijotage Rissolage Vapeur Vapeur XXL *
Bol inox	<p>Blender</p> <ul style="list-style-type: none"> Dessert glacé Glace pilée Smoothie
Bols transparents	<p>Boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâte/gâteau Blancs en neige Pain/brioche Pétrin XL *
	<p>Rinçage</p> <p>Programme de rinçage (pour le bol inox). Il dure 50 secondes.</p>
Robot	<p>Programme dédié à l'utilisation des bols transparents.</p>
Recettes	<p>QR Code à flasher qui renvoie sur la page de téléchargement de l'application ou le site internet.</p>
Réglages	<p>Ce menu vous permet de personnaliser votre appareil : choix de la langue, réglage du son, sécurités... voir page 26.</p>

* programmes optionnels pour accessoires optionnels (voir page 26)

LE BOL INOX



Vidéos explicatives : de courtes vidéos sont disponibles sur l'application Cook Expert pour expliquer en image l'assemblage des éléments.



LA LAME UNIVERSELLE

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.

Danger de brûlures : placez toujours le bouchon sur le couvercle; 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, couvert de l'extérieur (ex. aliments) ou de l'extérieur (ex. 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 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.

LE BATTEUR A BLANCS



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 (au moins 30% 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 : vérifiez toujours qu'il est bien clipsé sur la lame universelle avant de lancer un programme pour ne pas l'endommager.

Paramètres maximales : ne dépassez jamais la vitesse 7, ni 110°C au risque d'endommager le batteur.


N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient bloquer son fonctionnement.

Refroidir le bol : mettez des glaçons dedans et lancez le programme **GLACE PILÉE**. Essuyez 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 menu VAPEUR. Appuyez sur Auto pour lancer le programme.



Utilisez le manche de la spatule pour retirer le plateau.



Utilisez 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.

CUISSON AU PANIER VAPEUR



Ingrédients	Quantités		
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	15-20 min	110°C
Blancs de poulet	600 g (4 filets)	25 min	110°C
Saucisses	4 type francfort (piquées avec une fourchette) 4 type Montbeliard (piquées avec une fourchette)	10 min 20-25 min	110°C
Asperges	600 g	30-40 min	110°C
Brocolis	400 g en bouquet	25 min	110°C
Carottes	600 g coupées en tronçons	50 min	110°C
Choux-fleur	500 g en bouquet	40 min	110°C
Courgettes	500 g coupées en rondelles	20 min	110°C
Epinards	250 g frais	15 min	110°C
Haricots verts	400 g équeutés	45-50 min	110°C
Petits pois	500 g surgelés	35 min	110°C
Poireaux	600 g coupés en morceaux	30 min	110°C
Pommes	4 en quartiers	30 min	110°C
Pommes de terre	600 g/petites (ex.: rattes) entières avec leur peau ou grosses pelées et coupées en dés de 3 cm environ	30-40 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

110°C : la température optimale pour l'utilisation du panier vapeur sauf pour le poisson (100°C dû à sa texture plus délicate). 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.



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 couvercle et bouchon et lancez le programme **RINÇAGE**. Si votre bol est très sale, vous pouvez augmenter la quantité d'eau et/ou augmenter la vitesse par défaut.

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

Nettoyage complet

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

Retirez les joints du couvercle⁽¹⁾ et de la lame universelle (page 13).

Nettoyez l'espace sous la lame avec une brosse⁽²⁾.

Tous les éléments (sauf le bloc moteur) passent au lave-vaisselle. Placez le bol à plat et à l'envers⁽³⁾ avec la poignée vers le bas et laissez le s'égoutter une fois propre à l'endroit avant de le replacer sur la base (il doit être sec à ce moment là). Cela permet à l'eau éventuellement infiltrée dans la double paroi du bol de s'évacuer.

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 32). N'utilisez pas non plus d'éponges/ 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 période 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 racloir de la spatule peut également aider.

Nettoyage batteur : vous pouvez utiliser un goupillon au besoin.

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.

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.

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

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).



ASTUCES ET CONSEILS

Maintien au chaud

2 h : Le bol thermo permet de maintenir votre préparation au chaud jusqu'à 2 h, 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 le 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.

PRÉPARATIONS BOL INOX



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

* pour une efficacité optimale, coupez en dés de 2 cm / ** vous pouvez arrêter le programme avant la fin dès que la texture vous convient / *** poids total ingrédients



LES BOLS TRANSPARENTS



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.

Vidéos explicatives : de courtes vidéos explicatives sont disponibles sur l'application Cook Expert pour expliquer en image l'assemblage des éléments.



COUTEAU METAL ET MINI COUTEAU

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.



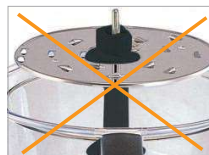
Choisissez le disque, ex. :
R/G 4 = râpeur 4 mm
E/S 2 = éminceur 2 mm



Glissez le disque sur le prolongateur



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



Ne mettez pas le disque à l'envers.

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 que ceux-ci 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.

NETTOYAGE

Débranchez systématiquement votre appareil avant nettoyage.



Nettoyez immédiatement après utilisation



Couteau métal : nettoyez l'intérieur avec un goupillon



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

Afin de préserver votre robot, veillez à respecter les conditions suivantes :

- **Lave-vaisselle** : 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. Évitez les produits abrasifs (ex. : face grattante d'une éponge).
- **Détergents** : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.



Bloc moteur : ne le 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 essui-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

Menu	Sous menu	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

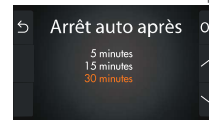
Longs éminces/râpés : coupez les aliments de la largeur de la grande goulotte et placez les morceaux horizontalement, sans dépasser le niveau Max.
Aliments mous : appuyez très doucement pour ne pas les écraser.
Saucisson : utilisez la petite goulotte.
Fromage : s'il est à pâte dure, râpez/émincez le 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.
Petit 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.



MENU 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.



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



Choisissez vos programmes accessoires optionnels.



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



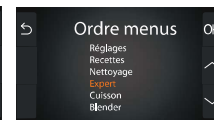
Appuyez quelques secondes sur le bouton noir à côté du cadenas pour déverrouiller.



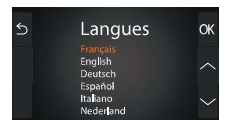
Régulez l'utilisation. Si activé, il faut déverrouiller manuellement pour mixer les préparations chaudes.



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 RECETTES

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

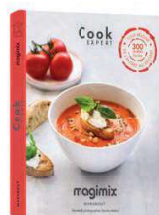
600 g de pruneaux
350 g de sucre

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.

Des vidéos recettes sont disponibles sur le site internet, l'application ou la chaîne Youtube de Magimix. N'hésitez pas à y jeter un coup d'oeil pour prendre en main votre Cook Expert.

LES RECETTES

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.

D'autres livres additionnels sont disponibles à l'achat, et de nouveaux titres sont en préparation.



Vous pouvez également trouver toutes nos recettes sur le site Magimix⁽¹⁾, et sur notre application⁽²⁾ (voir page 28). De nombreux filtres sont présents pour vous aider dans vos recherches. Il s'agit des recettes proposées par Magimix mais également par la communauté, et ce de manière très régulière.

(1) www.magimix.fr/recettes
www.magimix.ch-fr/recettes
www.magimix.be-fr/recettes

(2)  

Retrouvez-nous également sur les réseaux sociaux pour être au courant en temps réel des nouveautés recettes qui vous sont proposées.

L'APPLICATION

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



Un relais du site internet

Retrouvez toutes les recettes Magimix et Internautes sur votre téléphone ou votre tablette. Fréquemment enrichie la liste de recettes se compose de plus de 1500 recettes en tout genre (plats, soupes, végétariennes, cuisine du monde, bébés...)
De nombreuses vidéos tutos expliquent le fonctionnement des accessoires un par un, mais aussi le déroulé de certaines recettes.

Un accompagnement pour vos premières utilisations avec le Cook Expert

Pour découvrir les nombreuses possibilités qu'offre votre robot, l'application vous propose d'activer « Ma 1ère semaine ». 7 menus, pour les 7 jours de la semaine sont planifiés : très variés, ils permettent d'utiliser les différents programmes, sous-programmes et accessoires. Si la recette proposée ne vous convient pas, vous pouvez la remplacer par une autre.

Un support au quotidien

L'application permet de planifier sa semaine, pour optimiser son temps en cuisine et proposer des plats variés. Une fois votre compte créé (obligatoire pour avoir une application personnalisée), vous pouvez choisir les recettes que vous allez préparer tout au long de la semaine. Créez également des listes de courses en fonction de vos choix et de vos besoins.

La communauté : rejoignez et intégrez la communauté Cook Expert : Testez, commentez, notez et ajoutez les recettes que vous appréciez !

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 26).



Le pétrin XL : pour doubler les quantités de pâtes. Un programme optionnel lui est dédié (voir page 26).

BOLS 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 6, râpeur 6, ondulé, tagliatelles fines, tagliatelles larges.

Détails : pour en savoir plus sur ces accessoires, rendez-vous sur www.magimix.fr, dans la 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 20). 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.25).

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.support.magimix.fr.

Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question, contacter 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-Geneviève.



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

VOS GARANTIES

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®

Ref. 461169 - 2019/07 V2