

MAGIMIX

Robot cuiseur

COOK EXPERT

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com



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.....	19
Les bols transparents	20
Les bols transparents	20
Couteau métal et mini couteau	21
Disques	22
Nettoyage	23
Préparations bols transparents	24
Menu Réglages	25
Les recettes	26
L'application	28
Les accessoires optionnels	29
Que faire si ?.....	30
Nous contacter.....	31
Vos garanties	32



Avertissement : les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

UTILISEZ VOTRE ACCESSOIRE EN TOUT SÉCURITÉ

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.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. 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.

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.

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

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



RISQUES LIÉS À L'UTILISATION

Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.

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 soit bien verrouillé 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.

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.

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 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.

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 du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

Éteignez l'appareil avec l'interrupteur placé à l'arrière après chaque utilisation, s'il est laissé sans surveillance, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le nettoyage.

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.

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

Bols	Inox : 3,5 L (inox 18/10) Transparent : 3,6 L (0% BPA)
Cuisson Plage de température	Induction de 30 à 140°C Précision +/- 1°C
Durée	de 5 s à 2 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
Puissance	1700 W
Alimentation	200-240 V, 50/60 Hz

GUIDE D'UTILISATION

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

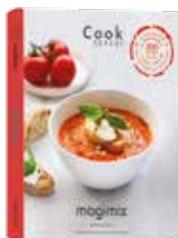
En complément de ce mode d'emploi, vous y trouverez bon nombre de vidéos qui vous permettront de prendre rapidement en main le Cook Expert.

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.



Bol inox (détails pages 12 à 19)



Panier vapeur + Plateau



Batteur à blancs



Spatule 2 en 1

Bols transparents (détails pages 20 à 24)



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, à distance des sources de chaleur ou des projections d'eau. 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.

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.

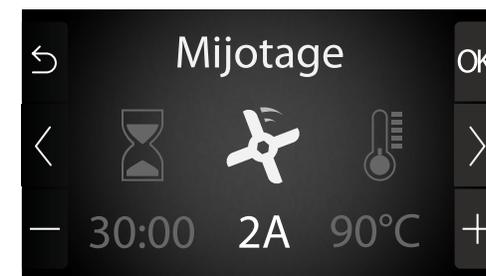
Bols transparents : la manipulation suit exactement la même logique que celle du bol inox. La présence du grand poussoir est obligatoire pour fonctionner. Enlevez le grand poussoir pour verrouiller et déverrouiller le couvercle.



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. 25).
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.

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.

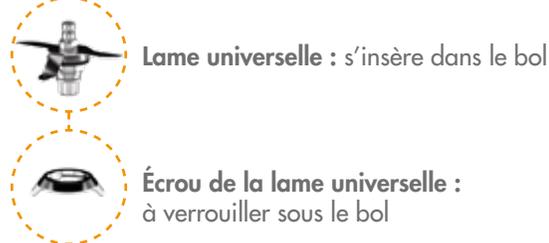
Le temps s'affiche en minutes, puis en heures.

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.

Bol inox	Expert		Mode manuel. Il vous permet de régler les paramètres à votre convenance.
	Cuisson		Soupe moulinée Soup veloutée Mijotage Vapeur
	Blender		Dessert glacé Glace pilée Smoothie
	Boulangerie		Pâte/gâteau Blancs en neige Pain/brioche
	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... voir page 25.



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

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.

Couvercle : examinez-le régulièrement. Remplacez-le immédiatement en cas de fissure, brèche ou choc violent.

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

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.





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)**.

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**. Essayez bien le bol ensuite.



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 :

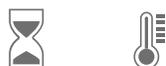
- ne surchargez pas le panier et/ou plateau pour laisser circuler la vapeur ;
- coupez les ingrédients à la même taille.

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...) avec précautions. N'obstruez pas l'ouverture du bouchon.

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



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 Montbéliard (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. N'utilisez pas non plus d'éponges/produits abrasifs pour nettoyer le couvercle.



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.



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).

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.



	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 Brioche (pâtes levées)	-	0,8 kg *** 0,6 kg ***		AUTO	
			Pâte** Gâteau	-	1 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



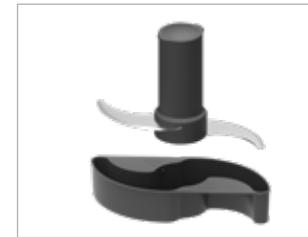
Verrouillage : L'appareil ne peut fonctionner que si l'adaptateur, le bol, le couvercle et le double poussoir sont correctement installés. Le démontage se fait en sens inverse.

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

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.

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.





Glissez le midi bol dans le grand bol.



Installez le prolongateur sur l'axe moteur.



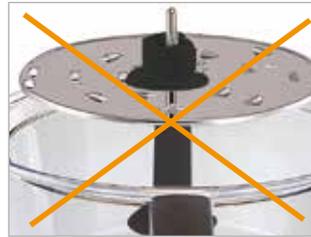
Choisissez le disque, ex. :
R/G 4 = râpeur 4 mm
E/S 2 = éminceur 2 mm



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

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.

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. Evitez 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 et couteaux : ne les laissez pas tremper, essuyez-les après lavage pour éviter les marques d'oxydation (elles n'altèrent en rien la qualité des lames).

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.



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	Coupés en dés de 2 à 3 cm
		Hacher des herbes		Une botte de persil (100g)	Lavée et séchée
		Hacher du poisson		1 kg	
		Concasser des noix		250 g	20 secondes

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.



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.



Nombre d'heures d'utilisation du moteur

Démonstration en magasin.

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.

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 recette). 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

400 g de pruneaux
230 g de sucre

Placez les ingrédients dans le bol inox.

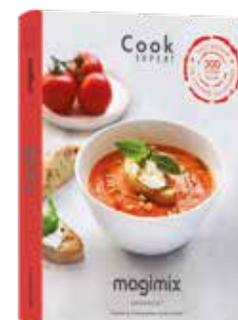
Lancez le programme **EXPERT**, 40 **secondes / vitesse 18 / 140°C**. A servir par exemple avec un yaourt nature ou un fromage blanc.

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.

Recette de velouté de lentilles corail

Recette de purée de pommes de terre

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



Entrées, plats, desserts, apéritifs, boissons, bûbés...

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.



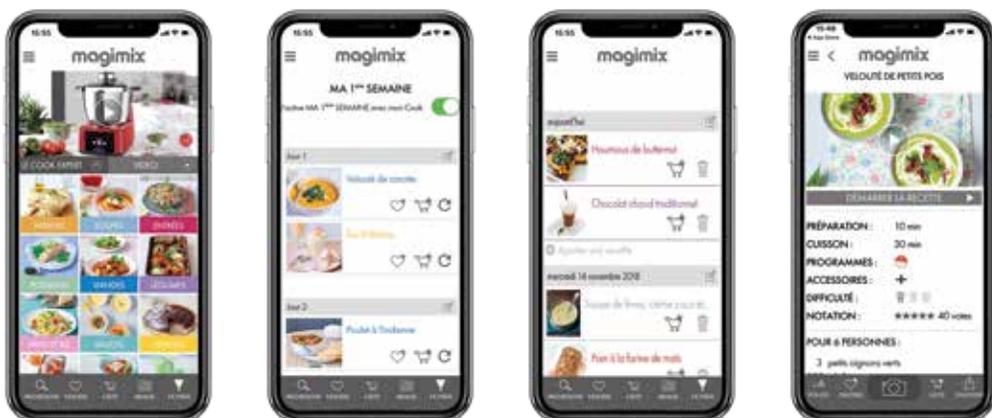
Vous pouvez également trouver toutes nos recettes sur le site Magimix⁽¹⁾, et sur notre application⁽²⁾ (voir page 28). De nombreux filtres sont présents pour vous aider dans vos recherches. Il s'agit des recettes proposées par Magimix mais également par la communauté, et ce de manière très régulière.

(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.

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 près 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 !

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.



Le pétrin XL : pour doubler les quantités de pâtes.

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.

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 19). 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.27).

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-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. 28). 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 incorrecte 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®