

MODE D'EMPLOI

Cook
EXPERT



STOP

AUTO

PULSE

Cuisson



magimix

Consignes de sécurité	2
Données techniques / économie d'énergie	5
Présentation générale	6
Mise en service / démarrage	7
Tableau de commande.....	8
Navigation	9
Programmes / menus	11
Choix des cuves / programmes.....	12
Cuve métal.....	13
Utilisations cuve métal	13
Assemblage	14
Ensemble lames	15
Batteur	16
Cuisson vapeur.....	17
Astuces et conseils	19
Nettoyage.....	20
Cuves transparentes	21
Utilisations cuves transparentes	21
Assemblage	22
Couteau métal	23
Mini cuve.....	23
Disques.....	24
Nettoyage.....	26
Menu Réglages	27
Recettes	28
Que faire si ?.....	30
Nous contacter.....	31
Vos garanties	32

Découvrez toutes nos recettes, tutoriels vidéo et astuces sur
www.magimix.fr et www.magimix.com/be-fr



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.

- 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. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 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 jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en mode cuisson si la cuve est vide.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.



RISQUES LIÉS À L'UTILISATION

- **Manipuler toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.**
- Ne jamais introduire d'aliments avec les mains lors de l'utilisation des disques. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne jamais introduire 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.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de verrouillage du couvercle, ni son ouverture..
- Ne jamais utiliser de couvercle fissuré, ébréché, rayé ou ayant subi un choc violent.

RISQUES DE BRULURES : cuve métal 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.

Manipuler 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.

- **Manipuler 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 pas dépasser le repère 2,5 L.



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.
- Vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Eteindre 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.
- Consulter le tableau « Que faire si ? »

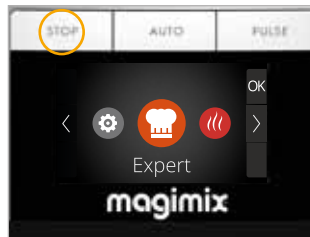
Cuves	Métal : 3,5 L (acier inoxydable) Transparente : 3,6 L (0% BPA)	
Cuisson Plage de température	Induction de 30 à 140°C Précision +/- 1°C	
Plage de durée de fonctionnement	de 5 s à 2 h	
Vitesses	0 1A 2A 3 à 18	permet de chauffer sans tourner vitesse intermittente pour mélanges très délicats vitesse intermittente pour mélanges délicats vitesses continues progressives
Puissance	1700 W	
Alimentation	200-240 V, 50/60 Hz	

MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Votre appareil **se met en veille automatiquement** après quelques minutes de non-utilisation. Appuyez sur n'importe quelle touche pour rallumer l'écran. Vous pouvez modifier le délai de mise en veille de 2 à 8 minutes (voir p. 27).



Appareil en veille (< 0,5 W) : écran éteint + témoin rouge allumé.



Pour anticiper la mise en veille, appuyez 2 s sur STOP



Mise hors tension (0 W): Basculez l'interrupteur sur 0.

Nous vous recommandons d'éteindre systématiquement votre appareil après utilisation.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Cuve métal et accessoires



Plateau vapeur

Panier vapeur



Batteur à blancs



Outil universel



Spatule
racloir 2 en 1



Détails p. 13 à 20

Cuves transparentes et accessoires



Mini cuve et mini couteau



4 disques pour émincer
et râper en 2 ou 4 mm
+ prolongateur disques
+ boîte de rangement



Couteau métal
+ protège-lames



Spatule



Détails p. 21 à 26



Balance

Tableau de commande



Interrupteur 0/1

Base



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 1^{ère} utilisation, nettoyez tous les éléments à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle (voir nettoyage).

Démarrage



Branchez l'appareil, basculez l'interrupteur sur 1.



Installez la cuve choisie. Faites-la pivoter à droite.



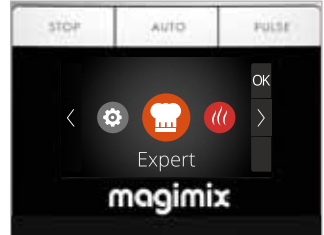
Positionnez si besoin l'accessoire.



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

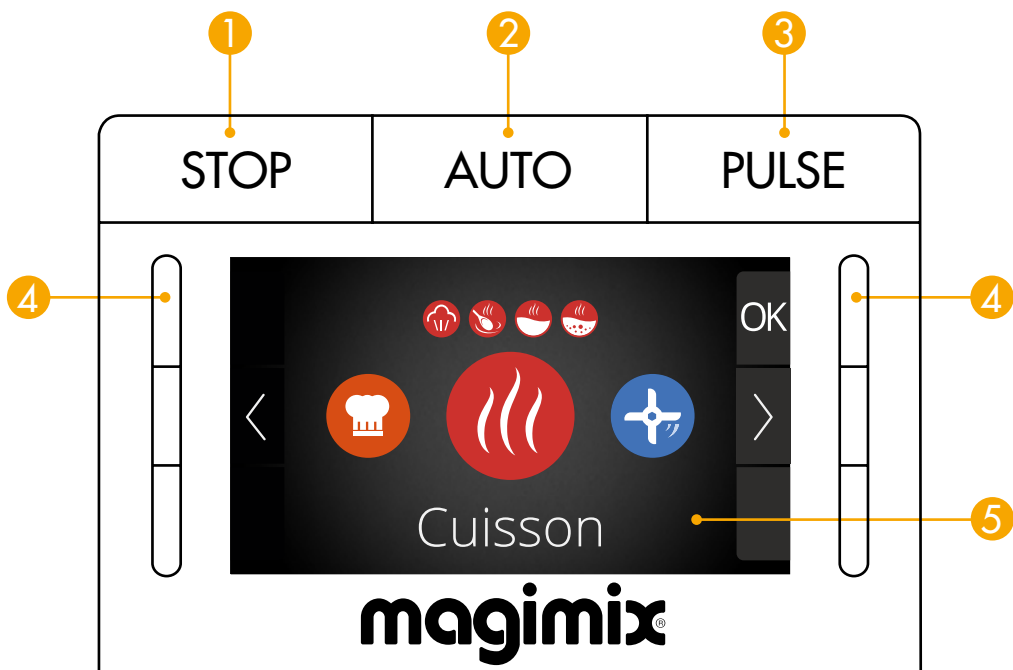


Positionnez le bouchon ou poussoir (sauf indication contraire dans la recette).

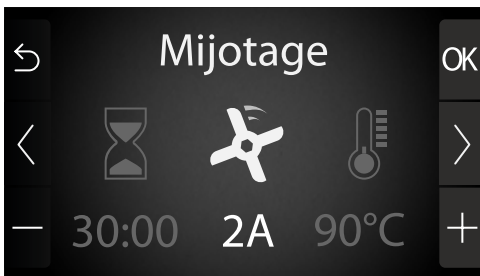


Choisissez et démarrez le programme en appuyant sur AUTO.

⚠ Avant d'ouvrir le couvercle, appuyez sur STOP et vérifiez toujours que les lames sont arrêtées. L'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.



1. **STOP** : arrêt manuel.
2. **AUTO** : mise en marche. Appuyez sur cette touche pour lancer le programme.
3. **PULSE** : fonctionnement en vitesse maximum. 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.
 - un résultat encore plus lisse en appuyant sur cette touche en fin de préparation
4. **TOUCHES VERTICALES** : la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur l'écran.
5. **ECRAN** : affichage des menus, sous menus et paramètres.



Menus

1. Appuyez sur la touche < ou > pour choisir le menu (les petits ronds en haut indiquent qu'il y a des sous menus).
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.

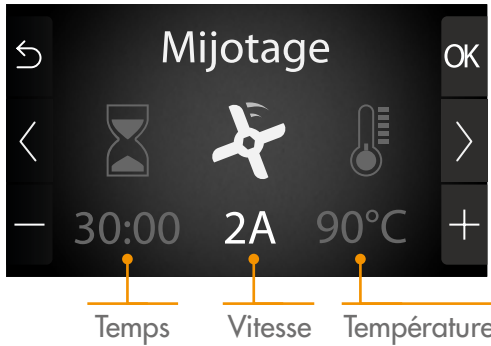
Paramètres (temps, vitesse, température)

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 cependant ajustables :

- pour le menu Expert
- de façon limitée pour les autres menus

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.
- La fonction de chauffe ne sera activée que si vous programmez une durée.
 - Pendant le déroulement du programme, le temps est décompté automatiquement.
 - Le thermomètre se remplit au fur et à mesure jusqu'à atteindre la température cible.
 - Vous pouvez à tout moment appuyer sur la touche STOP pour interrompre le programme. Appuyez à nouveau sur AUTO pour relancer le programme.
 - 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 sélectionnée :
exemple : vitesses 14 à 18 : 1 min.
 - La température maximale programmable peut varier selon la vitesse et /
ou le temps programmé (ex. : vitesse 0 max. 110°C).
 - En cas de problème d'affichage, éteignez (basculez l'interrupteur sur 0) puis rallumez.

Cuve métal

**Expert**

Ce programme manuel vous permet de régler tous les paramètres (temps, vitesse et température) à votre convenance.

**Cuisson**

Soupe moulinée



Soupe veloutée



Mijotage



Vapeur

**Blender**

Dessert glacé



Glace pilée



Smoothie

**Boulangerie**

Pâte/gâteau



Blancs en neige



Pain/brioche

**Rinçage**

Programme automatique de rinçage (ne fonctionne qu'avec la cuve métal). Le programme dure 1 minute pour un rinçage optimal mais vous pouvez l'interrompre si la cuve est peu sale.

Cuves transparentes

**Robot**

Ce programme correspond à l'utilisation de la cuve transparente.

Toutes cuves

**Recettes**

Toutes les recettes Magimix et internautes sont disponibles sur le site et l'application gratuite Cook Expert. Flashez le lien qui apparaît dans ce menu pour accéder au site internet.

**Réglages**

Ce menu vous permet de personnaliser votre appareil : choix de la langue, réglage du son...

CHOIX DES CUVES / PROGRAMMES



cuire et mixer



mijoter



râper



cuire à la vapeur



pétrir, mélanger



émincer



battre les blancs



smoothies, mikshakes



hacher



piler la glace



sorbet express



mixer



UTILISATIONS CUVE METAL

	Menu	Sous menu	Utilisation	Accessoire	Cap. Max.			
EXPERT			Hacher des oignons		600 g	2 min	13	-
			Rissoler		500 g	3 min	3	130°C
			Préparer une purée		1 kg			cf livre de recettes
			Mixer du parmesan	-	600 g*	1 min	15	-
			Concasser des noix		600 g	1 min	15	-
			Réaliser du sucre glace		200 g sucre semoule	1 min	18	-
			Pâte à crêpes		1,5 l			cf livre de recettes
CUISSON			Soupe veloutée	-	2,5 l			AUTO
			Soupe moulinée	-	2,5 l			AUTO
			Mijotage	-	2,5 l			AUTO
			Vapeur		cf p.17			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 (brisée...)** Gâteaux (ex.: au yaourt)	-	1 kg *** 1,2 kg ***			AUTO
			Blancs en neige		2 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



Bouchon : il doit **toujours** être mis en place sauf indication contraire précisée dans la recette. Il se verrouille dans le sens horaire.

 **Il devient très chaud en mode cuisson. Saisissez-le uniquement par sa partie en plastique noir.**



Couvercle verre :



Ouvert



Fermé



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



Bec verseur / poignée

Cuve métal THERMO





Ouvert



Fermé

Outil universel
Ecrou

 Ensemble lames
 Voir p. 15

Plaque cuisson induction

Montage

Commencez par fixer l'ensemble lames (voir page 15). Verrouillez ensuite la cuve, puis le couvercle et enfin le bouchon.

Le démontage se fait en sens inverse.

 Examinez régulièrement les joints pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Remplacez-les immédiatement s'ils présentent une trace d'usure, de dommage ou en cas de fuite.

 Examinez régulièrement votre couvercle. Remplacez-le immédiatement en cas de fissure, brèche ou choc violent.



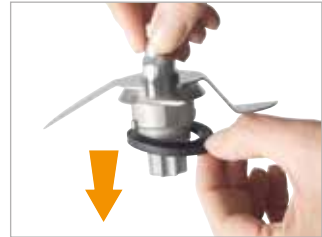
Démontage de l'ensemble lames



Retournez la cuve et utilisez le bouchon comme indiqué. Protégez le plan de travail.



Tournez dans le sens horaire. L'outil est libéré.



Saisissez la partie supérieure de l'outil universel et retirez le joint pour le nettoyer.

Montage de l'ensemble lames




Remplacez le joint sur l'outil. Le joint a 2 plats, positionnez le correctement.




Insérez l'outil dans le trou en fond de cuve. Retournez la cuve en maintenant le couteau dans le fond de la cuve.



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

 Dès que vous utilisez la cuve métal, vérifiez toujours la bonne mise en place du joint et son bon serrage. Un mauvais assemblage peut provoquer des fuites et endommager votre appareil.

 **Danger de brûlure par projection d'aliments chauds :** Placez toujours le bouchon sur le couvercle (sauf indication contraire dans la recette), notamment lorsque vous mixez des aliments chauds à une vitesse supérieure à 7. Pour une soupe, si vous devez ajouter des ingrédients par l'ouverture : appuyez systématiquement sur STOP, ajoutez vos ingrédients, refermez le bouchon puis appuyez sur AUTO pour continuer le programme.

 Lorsqu'il est chaud, saisissez toujours le bouchon par la pièce plastique centrale.

 Respectez les repères de niveau de remplissage dans la cuve : 0,5 L pour la vapeur, 2,5 L pour les autres préparations. Ne dépassez pas les quantités maximales (cf p.13).




Clipsez le batteur à blancs sur l'outil universel.



Versez les ingrédients, fermez le couvercle et **retirez le bouchon** avant de lancer le programme.



Appuyez sur les 2 boutons pour retirer le batteur. La partie supérieure se démonte pour un nettoyage approfondi.

 **Vérifiez toujours que le batteur est bien clipsé sur l'outil universel avant de lancer un programme pour ne pas endommager l'accessoire.**

Ne dépassez en aucun cas la vitesse 7, ni 110°C pour ne pas endommager le batteur. N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient bloquer le fonctionnement du batteur.

ASTUCES ET CONSEILS

Blancs en neige

- Votre cuve doit être propre et sèche. Il suffit d'un peu de gras pour empêcher les blancs de monter.
- Pour des blancs plus volumineux, utilisez des oeufs à température ambiante et ajoutez une pincée de sel.
- Retirez toujours le bouchon sinon vos blancs ne seront pas aérés.
- Le programme BLANCS EN NEIGE permet d'obtenir des blancs très aérés, pour des blancs plus « serrés » (ex : meringues), vous pouvez augmenter la vitesse à 7.

Crème fouettée

- Utilisez toujours de la crème liquide entière (min. 30% de matière grasse)
- Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes.
- Refroidissez la cuve : placez quelques glaçons dans la cuve, lancez le programme GLACE PILEE, videz puis essuyez-la soigneusement.
- Versez la crème et le sucre glace dans la cuve, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer). En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

Autres utilisations

- Pour rendre un sorbet encore plus aéré : **à la fin** du programme DESSERT GLACE, installez le batteur et lancez le programme EXPERT : 30 secondes, vitesse 6.
- Pour certaines recettes, il peut être nécessaire d'utiliser le batteur en chaud (ex : meringue Suisse), dans ce cas il est nécessaire de passer en mode EXPERT. Respectez rigoureusement les recettes du livre.



Versez 0,5 l d'eau dans la cuve (jusqu'au niveau ☁).



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 vapeur.



Utilisez une manique pour retirer le panier.



Risque de brûlures. Restez à l'écart de la vapeur et manipulez les pièces (cuve, couvercle...) avec précaution. N'utilisez pas le plateau vapeur sans le panier vapeur.

ASTUCES ET CONSEILS

- Si vous n'avez plus d'eau dans la cuve, un signal sonore vous prévient.
- Pour éviter que les aliments (ex. : poisson) attachent, graissez le fond du panier vapeur avant de poser vos ingrédients.
- Pour la cuisson du poisson, nous vous recommandons de baisser la température à 100°C, pour préserver au mieux sa texture délicate et son goût.
- Vous pouvez cuire directement du poisson surgelé en allongeant le temps de cuisson de 40 à 50%. Il est cependant préférable pour préserver son aspect et son goût de le décongeler au préalable à température ambiante dans un mélange moitié eau moitié lait.
- Ajoutez des épices, un cube de bouillon ou des herbes dans l'eau (0,5 L) pour parfumer délicatement les aliments lors de leur cuisson.
- Pour une cuisson optimale, ne surchargez pas le panier et/ou plateau pour laisser circuler la vapeur (ne bouchez pas tous les trous). Coupez les ingrédients à la même taille pour assurer une cuisson homogène.
- Si vous utilisez le plateau, placez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long en bas.
- Ne dépassez pas la quantité de 0.5L d'eau, notamment pour la cuisson du poisson car certains font mousser l'eau.



Les temps de cuisson sont donnés pour une certaine quantité, avec de l'eau à température ambiante (environ 20°C) et peuvent varier selon l'épaisseur, la fraîcheur ou la nature des aliments.

Une carotte nouvelle mettra moins de temps à cuire qu'une carotte d'hiver de même diamètre. Vérifiez la cuisson et prolongez le temps si nécessaire.



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



Cuisson

- Les temps de cuisson 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.
- 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.
- En mijotage, ne coupez pas les aliments en trop petits dés pour qu'ils se tiennent mieux à la cuisson.
- Pour certaines préparations plutôt liquides (ex.: curry) pensez à utiliser la vitesse 0 : lorsque vous ajoutez les ingrédients fragiles (ex.: poulet, crevettes...) laissez-les cuire en vitesse 0 (mode EXPERT), ils seront ainsi parfaitement préservés.
- 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

- La cuve THERMO permet de maintenir votre préparation au chaud jusqu'à 2 h, sans consommer d'énergie.
- Vous avez cependant la possibilité de programmer manuellement un maintien au chaud personnalisé : sélectionnez le mode Expert, réglez la durée à votre convenance, la vitesse sur 0, et la température selon votre préparation entre 40°C et 80°C (60°C étant la température généralement recommandée pour le maintien au chaud).

Couvercle

- Pour éviter de salir votre plan de travail ou votre appareil en retirant le couvercle : vérifiez que le bouchon est bien verrouillé, retournez le couvercle immédiatement au dessus de la cuve avant de le poser à l'envers sur votre plan de travail.

Utilisation de la spatule 2 en 1 (cuve métal)



La spatule fournie est 2 en 1 : une partie en silicone pour mélanger vos aliments, et une partie métallique pour gratter le fond de la cuve, uniquement dans le cas où votre préparation aurait fortement accroché.

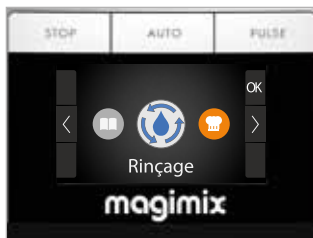


Rinçage automatique

Pour faciliter le nettoyage, utilisez le programme Rinçage immédiatement après utilisation.



Versez 0,5 l d'eau + quelques gouttes de produit vaisselle.



Fermez le couvercle + bouchon. Lancez le programme Rinçage.



Rincez à l'eau claire. Procédez à un nettoyage complet.

Nettoyage complet

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



Retirez le joint du couvercle. Si besoin, aidez vous du manche d'une cuillère.



Démontez l'ensemble lames (p. 14). Retirez le joint.



Utilisez une brosse pour bien nettoyer l'espace sous les lames.

- Tous les éléments (sauf le bloc moteur) peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Placez la cuve à l'envers et bien à plat dans le lave-vaisselle, puis laissez-la s'égoutter à l'endroit sur votre égouttoir avant de la remettre sur la base : l'eau éventuellement infiltrée dans la double paroi THERMO va être évacuée par un orifice prévu à cet effet au niveau de la poignée.
- Bloc moteur : essuyez-le avec un chiffon doux humide et séchez le soigneusement.
- Vérifiez que le dessous de la cuve est sec avant de la replacer sur le bloc moteur.



Ne passez jamais le bloc moteur sous l'eau.

N'utilisez jamais d'éponges / produits abrasifs pour nettoyer le couvercle.

ASTUCES ET CONSEILS (voir aussi questions-réponses sur magimix.fr)

- Pour éviter les odeurs tenaces (ex. oignons) : lavez les joints au lave-vaisselle et ne verrouillez pas le bouchon sur le couvercle pendant les périodes de non utilisation.
- Dans le cas où le fond ait vraiment attaché, utilisez du vinaigre blanc : éventuellement laissez tremper. Vous pouvez également utiliser un tampon métallique, et si nécessaire la partie racloir de votre spatule.
- Utilisez si besoin un goupillon pour nettoyer l'intérieur du batteur à blancs.



UTILISATIONS CUVES TRANSPARENTES

	Menu	Sous menu	Utilisation	Accessoire	Cap. Max.	
ROBOT			Réaliser une mayonnaise		300 ml huile	
			Préparer des dips apéritifs		1 grand bol	
			Emincer (courgettes,...)		1,4 kg	
			Râper (carottes,...)		1,4 kg	
			Hacher de la viande		1,4 kg	Coupés en dés de 2 à 3 cm
			Hacher des herbes		Une botte de persil (100g)	Lavée et séchée
			Hacher du poisson		1,4 kg	

ACCESSOIRES OPTIONNELS (cuves transparentes)

Vous pouvez compléter votre Cook Expert avec les accessoires ci-dessous (disponibles chez votre revendeur Magimix).

Ils s'utilisent avec la cuve transparente en programme ROBOT (pour les coffrets, le prolongateur n'est pas requis).



Rapeur 6



Eminceur 6



Tagliatelle large



Tagliatelle fine



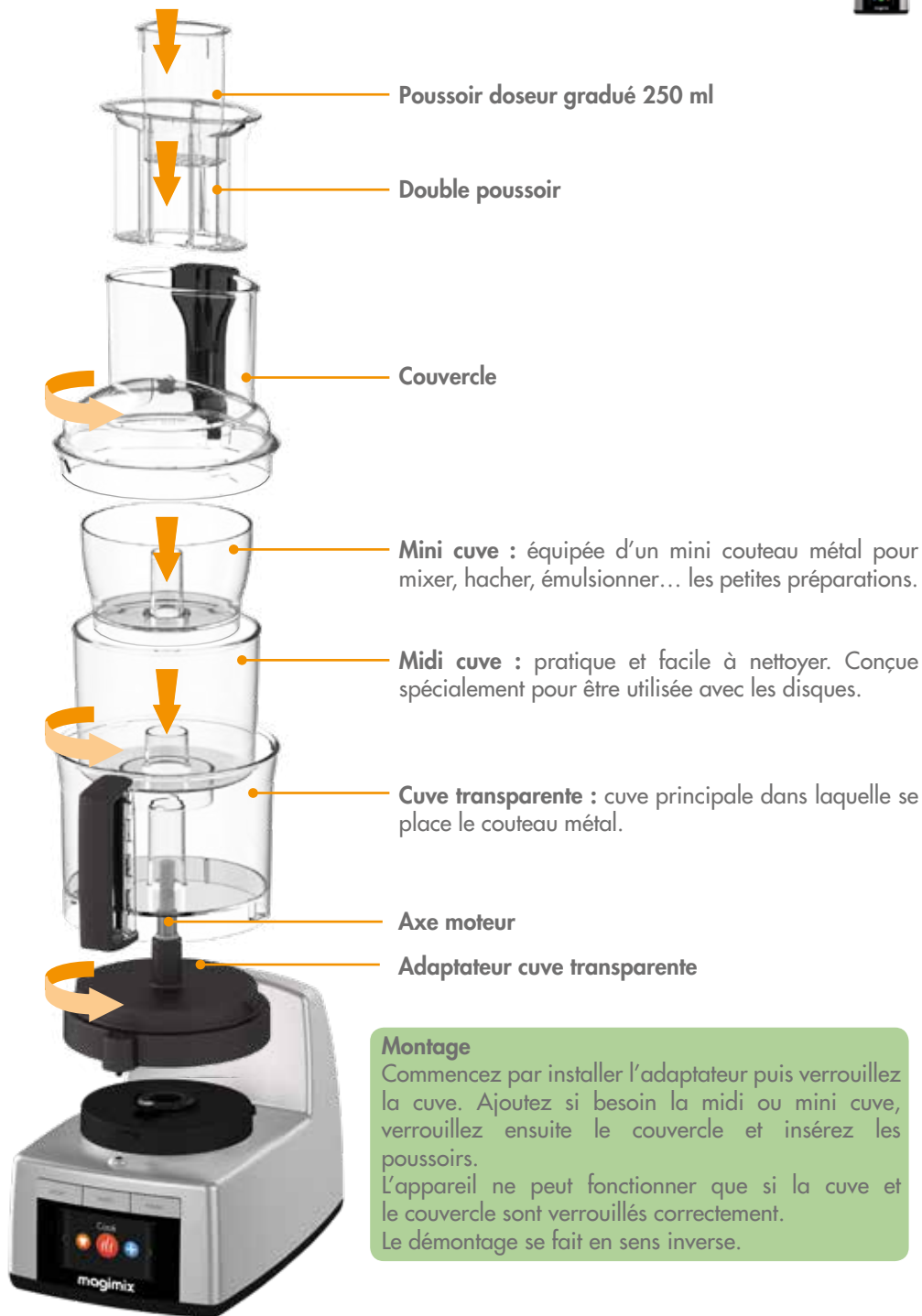
Parmesan



Julienne



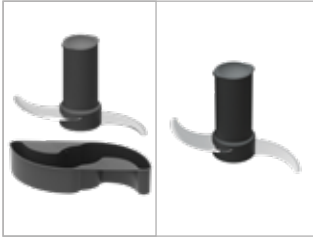
Ondulé



Montage
 Commencez par installer l'adaptateur puis verrouillez la cuve. Ajoutez si besoin la midi ou mini cuve, verrouillez ensuite le couvercle et insérez les poussoirs.
 L'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
 Le démontage se fait en sens inverse.



Montage du couteau métal



Retirez la protection du couteau. Conservez-la pour le stockage du couteau.



Placez le couteau métal sur l'axe moteur.

Montage de la mini cuve



Glissez la mini cuve sur l'axe moteur.



Placez le mini couteau sur l'axe moteur.



Les couteaux métal sont très tranchants. Saisissez-les toujours par la partie centrale. Tenez le haut du couteau ou retirez-le de la cuve avant de verser votre préparation.

ASTUCES ET CONSEILS

Couteau métal

- Pour les grandes quantités, coupez les aliments en dés de 2 cm environ.
- Viande, poisson : utilisez la touche Pulse pour mieux contrôler le résultat final.

Mini cuve

- Hacher des herbes fraîches : vérifiez que les herbes ainsi que la cuve sont parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.
- Pour faciliter le retrait de la mini cuve, vous pouvez l'utiliser sans la midi cuve.



Glissez la midi cuve dans la grande cuve.



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.



Grande goulotte : pour fruits et légumes ronds ou en gros morceaux.



L'appareil ne fonctionne que si le grand poussoir est en dessous du niveau max.



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

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.



Manipulez toujours les disques avec précaution.

Pour guider les aliments utilisez uniquement les poussoirs.

N'appuyez pas trop fortement sur le poussoir afin de ne pas endommager l'appareil



Grande goulotte : placez le fruit ou légume rond entier.



Petite goulotte : pour râper, placez les fruits ou légumes couchés.



Petite goulotte : pour obtenir des rondelles, placez les aliments longs à la verticale.

ASTUCES ET CONSEILS

- Pour de longs émincés ou râpés, coupez les aliments d'une largeur égale à celle de la goulotte et placez les morceaux horizontalement, sans dépasser le niveau Max. (ex. : pour un gratin de pommes de terre).
- Pour râper ou émincer des aliments mous (ex. : tomates), appuyez très doucement afin de ne pas les écraser.
- Vous pouvez également émincer de la viande ou du poisson (ex. : carpaccio) : dans ce cas, placez les aliments au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher mais faciles à transpercer avec la pointe d'un couteau. Placez les aliments à plat dans la goulotte.
- Vous pouvez émincer du saucisson, utilisez alors la petite goulotte.
- Pour les fromages à pâte très dure (ex. : parmesan), nous vous recommandons de les râper ou émincer lorsqu'ils sont à température ambiante. Pour les fromages à pâte moins dure (gruyère), il est préférable au contraire qu'ils soient bien frais.



Débranchez systématiquement votre appareil avant nettoyage.



Cuves + accessoires : nettoyez immédiatement après utilisation



Utilisez un goupillon pour nettoyer l'intérieur du couteau.



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

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, 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.



Ne passez jamais le bloc moteur sous l'eau.

Manipulez toujours les couteaux et les disques avec précaution.

N'utilisez jamais d'éponges / produits abrasifs pour nettoyer le couvercle.

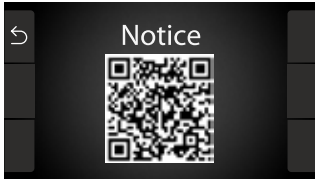
ASTUCES ET CONSEILS

- Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.
- Ne laissez pas tremper les disques et couteaux ; essuyez-les après les avoir lavés pour éviter les marques d'oxydation. Celles-ci n'altèrent en rien la qualité des lames.
- Veillez à rincer immédiatement votre cuve et votre couvercle après avoir utilisé des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses...).



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

Personnalisez votre appareil



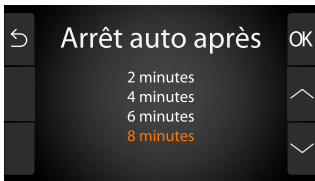
Flashez le code pour accéder à la notice sur votre mobile ou tablette.



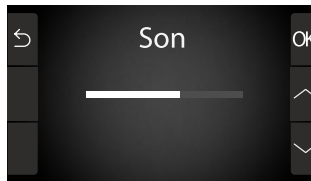
Choisissez votre langue. Appuyez sur OK pour valider.



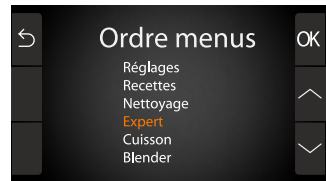
Choisissez le mode d'affichage des degrés : Celsius ou Fahrenheit.



Choisissez quand votre appareil se mettra en veille automatiquement.

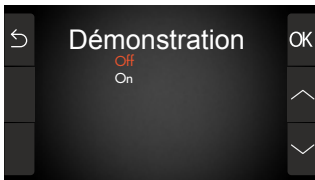


Réglez l'intensité du bip sonore en fin de préparation.



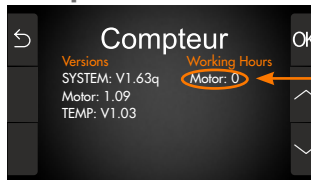
Choisissez le menu que vous souhaitez voir apparaître à l'allumage.

Mode démonstration



Uniquement pour produit en magasin : sur On, l'écran fonctionne mais le produit ne tourne pas et ne chauffe pas.

Compteur



Nombre d'heures d'utilisation du moteur

Informations utiles pour le SAV.

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 la cuve transparente, installez la midi cuve et le disque éminceur 2 mm. Emincez les pommes et le céleri en programme ROBOT. Réservez.

Préparez la mayonnaise dans la mini cuve (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 la cuve métal.

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 la cuve métal.

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

Fondue au chocolat

Pour 4 personnes

250 g de chocolat noir
400 ml de crème liquide
entière
20 g de sucre glace

Placez tous les ingrédients dans la cuve métal.

Lancez le programme **EXPERT**, 10 minutes, vitesse 3 à 60°C.

Idéal pour napper vos brochettes de fruits...

Découvrez la communauté Cook Expert en ligne
sur le site et l'application Magimix



- Retrouvez toutes les recettes Cook Expert, de Magimix et des internautes.
- Votez pour vos recettes préférées et ajoutez vos créations !
- Découvrez toutes nos astuces pour utiliser au mieux votre Cook Expert dans la rubrique questions – réponses.

Application Cook Expert Magimix

 www.magimix.fr

 www.magimix.com/be-fr

 www.magimix.com/ch-fr

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 de la cuve métal	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 de la cuve métal	Après nettoyage au lave-vaisselle, laissez la cuve s'égoutter à l'endroit sur votre égouttoir avant de la 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»	La cuve ou le couvercle n'est pas correctement verrouillé.
Affichage «CHANGER CUVE»	Remplacez la cuve métal par la cuve transparente 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. Laissez refroidir 30 minutes le moteur avant de relancer.
Affichage «ER1», «ER2» ou «ER3» «Motor error», «Heater error», «NTC opened», «NTC shorted»	Contactez le SAV.
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** (notamment notre rubrique Questions-Réponses)
ou à vous reporter au mode d'emploi afin de vous éviter tout déplacement inutile.



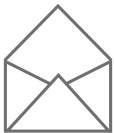
Remplissez le formulaire en allant sur :

 www.magimix.fr/services

 www.magimix.com/be-fr/services

 www.magimix.com/ch-fr/services

Vous ne résidez pas en France, en Belgique ou en Suisse : rendez-vous sur www.magimix.com/services pour trouver votre distributeur local et connaître la garantie applicable à votre produit.



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

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

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



 01 43 98 36 36

 0 71 59 50 80

 022 341 26 55

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.

GARANTIE CONTRACTUELLE*

Votre appareil est garanti pour une période de 3 ans pièces et main d'œuvre 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. 27). 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 la modification ou la réparation non autorisée du produit, d'événements extérieurs (incendie, inondation,...), d'un usage professionnel.

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..

Le transport de l'appareil à un Service après-vente ou à un magasin est au frais du possesseur.

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.**

Cook EXPERT



magimix®