

Cocotte

EXPERT



magimix®

COCOTTE EXPERT

**Retrouvez le goût des saveurs authentiques
et le plaisir de la cuisine en cocotte**

Conçue en fonte d'aluminium avec un revêtement céramique,
elle est légère et issue d'une technologie innovante
développée par Magimix.

Véritablement multifonction, elle permet 3 modes de cuisson différents :
Cook Expert, tous systèmes de feux (dont l'induction) et four.

La cuisson lente en cocotte vous offre les bienfaits d'une cuisson saine
et respectueuse des qualités nutritives des ingrédients.

La cocotte Magimix permet une répartition homogène de la chaleur
pour mijoter sans brûler.

Le dessous du couvercle, enrichi de picots, permet un arrosage continu
de vos préparations en redistribuant une pluie de saveurs de manière
homogène, pour un résultat moelleux
et concentré en arômes.

**Avec la Cocotte Expert vous avez l'assurance d'une cuisson douce,
une répartition de la chaleur uniforme, le respect des nutriments
et des saveurs authentiques, le tout grâce
à une cuisson au degré près.**



magimix

Consignes de sécurité	5
Présentation	6
Prise en main de la Cocotte.....	7
Mise à jour du Cook Expert.....	8
Conseils d'utilisation.....	10
Températures de cuisson	13
Nettoyage et entretien	14
L'application.....	15
Les recettes	16
Les accessoires optionnels	17
Garantie.....	18





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

À lire attentivement : les consignes de sécurité font partie de l'appareil.
Pour votre sécurité, reportez-vous au mode d'emploi de votre Cook Expert et lisez attentivement le paragraphe « Consignes de sécurité » ainsi que ce mode d'emploi.

UTILISEZ VOTRE ACCESSOIRE EN TOUTE SÉCURITÉ

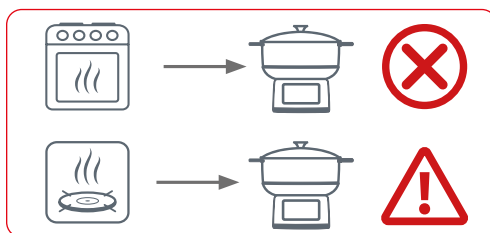
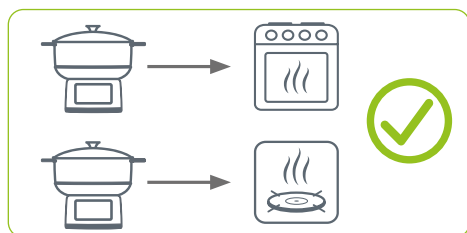
La Cocotte Expert est multifonction : elle peut s'utiliser sur le Cook Expert, sur tous les systèmes de plaques de cuisson (dont l'induction) et dans un four. Attention, elle n'est pas compatible avec un usage au micro-ondes ou sur le barbecue.

Veillez à ne jamais dépasser les températures maximales :

- **260°C** pour la cocotte **et 200°C** pour les maniques
- **160°C** maximum pour le support cocotte du Cook Expert



Attention, veillez à ne jamais passer directement la cocotte d'une plaque de cuisson vers le Cook Expert. Un temps de pause de quelques dizaines de secondes est nécessaire afin que celle-ci redescende un peu en température.



Ne laissez jamais la cocotte surchauffer à vide et sans surveillance. Vous pourriez endommager le revêtement anti-adhésif de façon irréversible.

RISQUES DE BRÛLURE

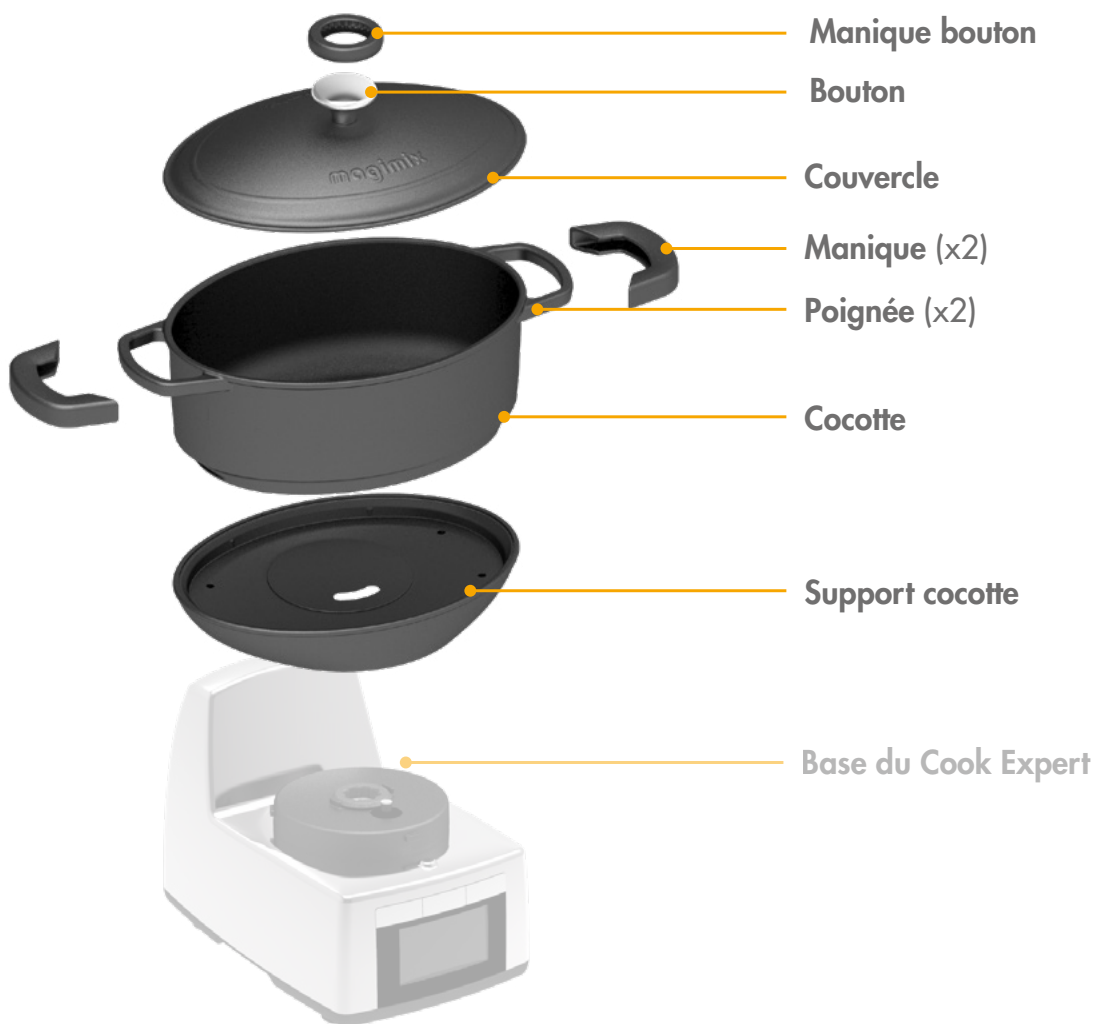
Cet accessoire et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. La cocotte émet de la chaleur et de la vapeur qui peut occasionner des brûlures : prenez garde au dégagement de vapeur brûlante sur les côtés et au-dessus du couvercle.

L'accessoire doit toujours être manipulé avec précaution. Afin d'éviter les brûlures, manipulez toujours le couvercle par son bouton et la cocotte par les poignées, en utilisant les maniques fournies ou avec un torchon ou des gants isolants.

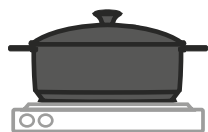
Ne faites jamais chauffer le support cocotte sur Cook Expert sans la cocotte installée dessus.

Éloignez les enfants du Cook Expert quand vous utilisez la Cocotte. Avertissez-les du danger que présente la vapeur.

PRÉSENTATION



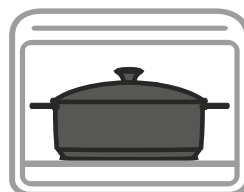
Montage : L'appareil ne peut fonctionner si le support cocotte n'est pas verrouillé correctement.



Rissolage
Induction, gaz...



Mijotage
Cook Expert



Haute température
Four

PRISE EN MAIN DE LA COCOTTE



MISE A JOUR DU PROGRAMME COOK EXPERT :

Pour activer le programme spécial cocotte, une mise à jour du programme Cook Expert est impérative.

Pour cela, suivez la démarche illustrée page suivante.

Avant la première utilisation :

Nettoyez tous les éléments de la cocotte (hormis le support) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle (voir rubrique nettoyage page 14) et essuyez-les bien avec un linge propre ou laissez-les sécher (tête en bas pour la cocotte).

Cuisson optimale :

1. Avant de rissoler, préchauffez votre cocotte avec une matière grasse quelques minutes, de préférence avec le couvercle sur une plaque de cuisson.
2. Pendant les étapes de rissolage, ne mettez pas le couvercle sur la cocotte (sauf indication contraire).
3. Pendant les étapes de mijotage, laissez le couvercle sur la cocotte (sauf indication contraire).

MISE A JOUR DU COOK EXPERT

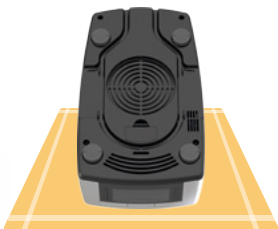
Pour profiter du programme Cocotte, la mise à jour de votre Cook Expert est obligatoire



Afin de télécharger la mise à jour, munissez-vous d'une clé USB et rendez-vous sur magimix.fr/MAJCook21



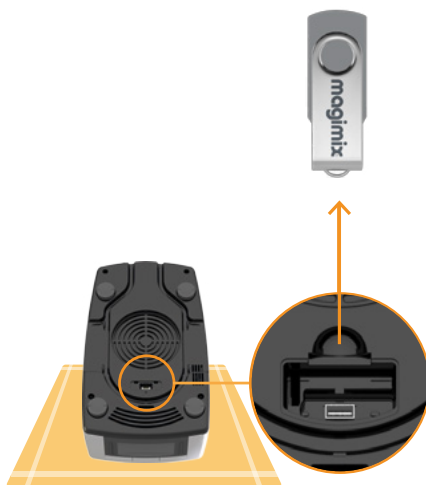
Assurez-vous que votre clé USB soit bien au format FAT 32 avant de mettre vos fichiers dessus. Privilégiez une clé de petite capacité (<10Go). Ne renommez pas les fichiers téléchargés.



② Retournez la base sur un torchon

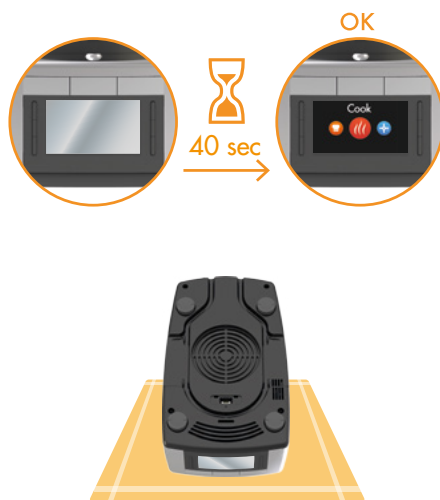


① Branchez et éteignez



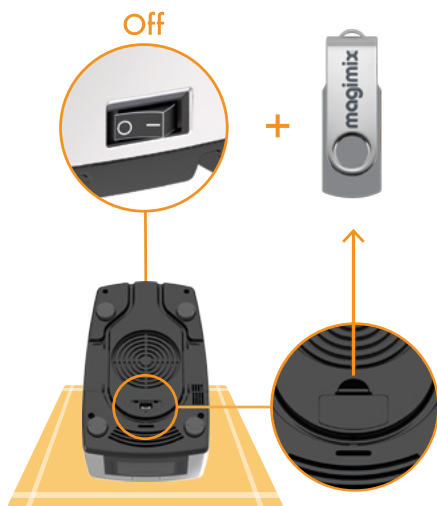
③ Retirez le cache et insérez votre clé USB

MISE A JOUR DU COOK EXPERT



- ④ Maintenez l'appui sur les 2 touches sous le bouton STOP* et allumez l'appareil. Relâchez les touches dès que l'écran s'anime**

- ⑤ L'écran d'accueil apparaît : la mise à jour est effectuée



- ⑥ Eteignez le robot, enlevez la clé USB et replacez le cache



- ⑦ Rendez-vous dans *Réglages* puis, *Accessoires* et sélectionnez la cocotte. Vous avez dorénavant accès aux programmes Cocotte.

CONSEILS D'UTILISATION

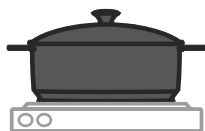
Veillez à manipuler tous les éléments de la cocotte avec précaution.

Températures maximales : La cocotte supporte des températures allant **jusqu'à 260°C**. Les maniques supportent une température **maximale de 200°C**.

Sécurité : Attention, **tous les éléments de votre accessoire chauffent** : poignées, couvercle (dont bouton) et support inclus. Manipulez toujours votre cocotte par ses poignées et avec les maniques (ou tout autre élément de protection), pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.

Couvercle : il doit être manipulé avec précaution : le poser et l'ôter avec délicatesse afin de ne pas l'endommager ou abîmer le revêtement de la cocotte.

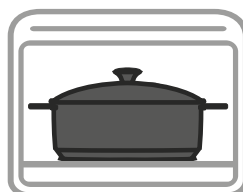
Utilisation : Quel que soit le mode de cuisson adopté, **veillez à soulever votre cocotte et ne pas la faire glisser** (sur plaques de cuisson ou sur les grilles du four par exemple), afin de ne pas endommager le dessous de la cocotte ou vos équipements de cuisine.



Rissolage
Induction, gaz...



Mijotage
Cook Expert



Haute température
Four

Ne laissez jamais la cocotte surchauffer à vide, ajoutez toujours une matière grasse afin de ne pas endommager son revêtement.

Utilisez du beurre ou de l'huile, en évitant l'huile d'olive extravierge qui brûle très rapidement et réduit les propriétés anti-adhésives du revêtement.

• COOK EXPERT - MIJOTAGE

Par mesure de sécurité, la cocotte sur le Cook Expert est limitée à 160°C. Cuisiner sur ce dernier vous permet de maîtriser la cuisson de vos aliments au degré près et vous évite le risque de les brûler.

Seule la Cocotte Expert est compatible avec le support sur Cook Expert. Utilisez exclusivement la cocotte avec les programmes appropriés.

Avant de retirer votre cocotte de son support, appuyez sur STOP pour arrêter le programme en cours.

• PLAQUE DE CUISSON - RISSOLAGE

Afin de préserver le revêtement anti-adhésif de votre cocotte nous vous conseillons de préchauffer votre cocotte avec une matière grasse à feu moyen et d'augmenter à feu vif une fois la cocotte chaude. Si vous cuisinez à haute température, augmentez de façon progressive la température sous votre cocotte afin d'éviter un choc thermique et préserver son revêtement.

La Cocotte Expert est compatible avec toutes les plaques de cuisson y compris à induction.

Quel que soit le type de foyer de plaque utilisé, choisissez un feu dont la taille est adaptée à la dimension du fond de la cocotte ce dernier devant recouvrir votre plaque de cuisson. La plaque de chauffe de la cocotte est d'un diamètre de 18,5 cm.

Sur système à gaz, les flammes du gaz doivent rester confinées sous la base et ne JAMAIS atteindre les parois de la cocotte.

Sur système à induction, préchauffez votre ustensile au tiers de la puissance pendant quelques minutes. Vous pouvez ensuite utiliser la pleine puissance de votre plaque sous réserve de ne pas dépasser les 260°C.

La fonction « booster » est cependant **à éviter**.

Quel que soit le type de plaques de cuisson, veillez à soulever votre cocotte et à ne pas la faire glisser afin éviter d'endommager le dessous de la cocotte ou la plaque de cuisson.

• FOUR - HAUTE TEMPERATURE



ATTENTION : NE JAMAIS METTRE LE SUPPORT DE LA COCOTTE NI SES MANIQUES AU FOUR.

La cocotte peut se mettre au four, quel que soit le système de chauffe : traditionnel ou chaleur tournante.

Les maniques fournies avec votre accessoire résistent à une température de **200°C** mais nous vous conseillons vivement de les retirer avant la mise au four de votre cocotte, ceci afin de pouvoir vous en servir pour sortir la cocotte du four en toute sécurité.

Attention : Veuillez à utiliser la cocotte dans un four à taille adéquate. Les parois risqueraient d'endommager la cocotte si la taille du four n'est pas adaptée.

Lors de l'utilisation de la cocotte sous un grill/rôtissoire, laissez un espace d'au moins 7 cm entre la partie supérieure de la cocotte et la source de chaleur.

Après avoir utilisé la cocotte dans un four veuillez à la laisser refroidir au moins 15 minutes avant de la passer sous l'eau froide.

USTENSILES

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique/silicone résistants à la chaleur afin de ne pas rayer votre cocotte.

Ne raclez pas la surface de la cocotte avec des ustensiles métalliques. Ne tapez pas vos ustensiles sur les rebords de votre cocotte, y compris les ustensiles en bois ou plastique.

Ne découpez jamais les aliments avec un couteau ou un ustensile tranchant à l'intérieur de votre cocotte.

N'utilisez pas de batteurs électriques ou de mixeurs, ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.

CONSERVATION DES ALIMENTS

Ne conservez pas d'aliments cuisinés ou crus en marinade dans la cocotte au risque d'endommager son revêtement anti-adhésif.

USURE NORMALE

Après un certain temps, il est normal que les propriétés anti-adhésives de votre cocotte diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée du revêtement à des températures élevées durant la cuisson.

De légères marques ou décolorations peuvent apparaître après un certain temps. Dues à l'usure, ces marques sont normales et n'affecteront pas la performance du revêtement anti-adhésif.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES

140/160°C : températures optimales pour faire rissoler vos aliments à température douce dans votre cocotte sur Cook Expert.

110/120°C : températures optimales pour faire mijoter les aliments dans votre cocotte sur Cook Expert.

Les temps de cuisson sont fonction de l'épaisseur, la fraîcheur et la nature des aliments. Vérifiez la cuisson et prolongez le temps si nécessaire.



Laissez toujours la cocotte et ses éléments refroidir avant de les laver. Ne les plongez jamais à chaud dans l'eau froide, au risque de provoquer un choc thermique et d'endommager votre accessoire.

Nous vous recommandons de laver votre cocotte à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

N'utilisez jamais des tampons à récurer, brosses très dures ou métalliques ou agents nettoyants abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre cocotte.

Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés au fond de votre cocotte, laissez la tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non-abrasive.

LAVAGE À LA MAIN RECOMMANDÉ

Vous pouvez laver tous les éléments de votre cocotte (sauf le support) au lave-vaisselle, mais une utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Le dessous de votre cocotte peut s'en retrouver décoloré. Néanmoins cela n'affectera pas les performances de votre produit. Ainsi nous recommandons le lavage à la main de votre cocotte qui sera facilité grâce à son revêtement anti-adhésif. Lavez simplement à l'eau savonneuse, rincez et séchez-la soigneusement avant de la ranger.

Le support ne doit ni être lavé au lave-vaisselle ni immergé dans l'eau. Nettoyez-le uniquement en surface avec du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

RANGEMENT

Afin de prévenir tout frottement, nous vous recommandons de placer une protection adaptée (type protège-poêle) entre vos ustensiles de cuisson lors du rangement.

Entretien : Il peut arriver que le bouton du couvercle se dévisse au fil des utilisations. Aussi, vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

Odeur tenace : pour les éviter, ne posez pas le couvercle de la cocotte sur celle-ci lorsqu'elle est rangée. Utilisez du vinaigre blanc en laissant tremper si besoin.



Android



Apple

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



Rejoignez la communauté
Magimix !

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



Retrouvez également toutes nos recettes sur le site Magimix

www.magimix.fr/recettes

www.magimix.ch-fr/recettes

www.magimix.be-fr/recettes

Suivez-nous

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



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.



Le panier vapeur XXL : 5,5L, cuisson multi niveaux.



Le pétrin XL : pour doubler les quantités de pâtes.



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 : disques ondulé, tagliatelle et julienne avec boîte de rangement.

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



Ou sur l'application **Magimix m**



MISE EN PLACE D'UN RECOURS EN GARANTIE

Magimix réalise une expertise du produit faisant l'objet d'une réclamation de la part du client et décide, selon son appréciation, si le dommage est couvert par la garantie Magimix. Si le dommage est couvert par les normes de garantie Magimix, la marque fera soit réparer le produit par son service après-vente, soit remplacer les pièces défectueuses, soit remplacer le produit contesté par un produit identique. Les frais de mise en place d'un recours en garantie justifié sont pris en charge par Magimix.

CHAMP D'APPLICATION

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'œuvre 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.

MAUVAISE UTILISATION DE LA COCOTTE EXPERT

La garantie 3 ans de Magimix ne couvre pas les dommages sur le revêtement causés par les égratignures ou la surchauffe.

Les rayures ou égratignures profondes causées par une utilisation excessive d'ustensiles métalliques ne sont pas couvertes par la garantie. Ces dommages sont irréversibles et entraînent une diminution des performances anti-adhésives du revêtement.

Les dommages dûs à la surchauffe sont facilement reconnaissables : le revêtement anti-adhésif peut être décoloré, des cloques peuvent s'être formées, détachant le revêtement de l'ustensile dans des cas de surchauffe plus importante.

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.

Avant de porter votre appareil en réparation, nous vous recommandons de vous reporter au mode d'emploi, de consulter le site Magimix et/ou de contacter notre service consommateurs afin de vous éviter tout déplacement inutile. La liste des réparateurs agréés est disponible sur le site internet de Magimix.

GARANTIE CONTRACTUELLE

Durée

À compter de la date d'achat, votre accessoire est garanti pour une période de 3 ans pièces et main d'œuvre. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter la facture d'achat.

Portée

Cette garantie couvre tous les défauts de fonctionnement/qualité, de fabrication et de matériel de la Cocotte (sans pièce supplémentaire) en cas d'usage domestique normal et conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien fournis. Elle ne couvre ni l'usure normale, ni une utilisation commerciale ou mauvaise utilisation du produit.

Exclusions

Cette garantie exclut les dommages résultant :

- d'une usure normale
- de chute ou choc
- d'un usage/manipulation ou d'un entretien incorrect, non conforme au mode d'emploi
- du manque d'entretien ou de nettoyage
- de l'usage de détergents agressifs, non adaptés au revêtement
- d'une surchauffe sur l'intérieur ou l'extérieur du produit, pouvant provoquer rayure, tâche, décoloration ou corrosion
- d'une inadéquation du produit avec les standards et normes locales tels que le voltage, la fréquence électrique, la prise ou toute autre spécification locale
- d'événements extérieurs (incendie, inondation,...)
- d'un usage professionnel ou abusif



magimix®