



## Cuisson & Multifonction : tout réussir à la perfection

**Idéal pour les débutants en cuisine comme pour les experts.**

**Tout réussir de l'entrée au dessert :**

soupes, sauces, plats mijotés, cuisson vapeur, risottos, purées, pain et brioches, blancs en neige, boissons, desserts, plats bébé...

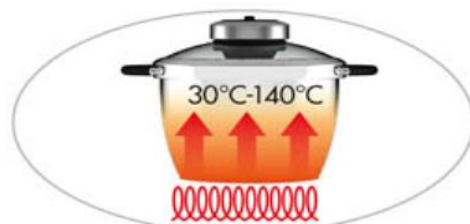


## 3 innovations exclusives

**Smart Induction** : température ultra-précise au degré près, idéal pour la pâtisserie, les sauces...

**Mijotage cocotte** : pour des plats savoureux

**Bol thermo double paroi** : maintien au chaud 2 h et réduit la consommation d'énergie



## Pour tout réussir

**Grand bol inox** : capacité 2 à 12\* personnes

**3 bols multifonction en 1** pour râper, émincer, hacher...à la perfection

**App évolutive 100% gratuite** / + 1200 recettes



\* selon les plats

## Par Magimix

**Matériaux nobles** : inox 18/10, lames Sabatier, couvercle verre securit...

**Garantie Moteur 30 ans**

**Fabrication Française**



\*Conformément à la législation en vigueur

**magimix**



## DESCRIPTIF TECHNIQUE

**Cook**  
EXPERT



### Accessoires fournis

Lame universelle  
Panier vapeur + plateau intermédiaire  
Batteur à blancs  
Spatule bol inox résistante au chaud

Couteau métal (avec protection lame)  
4 disques: éminceur 2mm, râpeur 2mm, éminceur 4mm, râpeur 4mm (+ prolongateur)  
Boîte de rangement 4 disques  
Mini bol + mini couteau  
Adaptateur bol transparent  
Spatule robot

### Accessoires optionnels

Panier vapeur XXL  
Pétrin XL

Extracteur de jus Extra press XL  
Presse-agrumes  
Spiral Expert  
Cubes et bâtonnets  
Cuisine créative (disques ondulé, tagliatelle et julienne)  
Disques parmesan, éminceur 6 mm...

### Bols ultra résistants

Capacités totales

Bol thermo inox (3,5L)  
Panier vapeur (2,5L)

Grand bol transparent : hacher, mixer (3,6L)  
Midi bol : émincer et râper (2,6L)  
Mini bol : petites préparations (1,2L)

### Capacités de travail maximales

2,5 l de soupe  
2,5 l de préparation mijotée  
1 kg de purée  
6 blancs en neige  
0,6 kg de légumes vapeur  
0,8 kg de pâte à pain  
0,6 kg de pâte à brioche  
1,2 kg de pâte à gâteaux  
400 g de fruits surgelés

1,4 kg de carottes, concombres...  
1,4 kg de viande

### Matériaux

Bol inox 18/10  
Couvercle en verre vision 360°

Bols et couvercle 0% BPA  
Disques et couteaux en acier inoxydable label Sabatier

### Programmes

12 Programmes AUTOMATIQUES  
dont 1 programme Rinçage AUTO  
1 mode manuel (programme EXPERT)

### Livré avec

Livres de recettes Marabout : + de 300 idées  
Appli Apple & Android, tous mobiles et tablettes (+ 1200 recettes)  
Mode d'emploi  
Balance indépendante (de 2 g à 10 kg) / précision 1 g

### Autres

Maintien au chaud jusqu'à 2h (bol Thermo)  
Interface digitale couleur intuitive  
Menu réglages (son, langue, mise en veille...)  
Compatible lave-vaisselle

### Puissance/ Voltage/ Fréquence

1700 W  
230 V / 50 Hz

### Economie d'énergie

Mise en veille automatique réglable (de 2 à 8 min)  
Consommation en veille < 0,5 W , interrupteur : 0 W

### Longueur cordon

1 m

### Certifications

CE

### Garantie

Accessoires garantis 3 ans pièces & main d'oeuvre  
Moteur garanti 30 ans (ou 1000h d'utilisation moteur)

### Disponibilité des pièces détachées

Moteur : 30 ans  
Autres pièces : 10 ans  
Période débutant à la date d'achat du consommateur

### Pays d'origine

France

### Dim. robot (HxLxP)

360 x 340 x 350 mm

### Dim. Emb. (HxLxP)

525 x 620 x 290 mm

### Poids du robot (avec cuve métal)

11,14 kg

### Poids brut (poids total avec emballage)

18,6 kg

### Poids emballage

7,46 kg

### Colisage

1

Code EAN emballage unitaire

Ref 18 900 Chrome mat

3 519280 18900 0

Ref 18 903 Noir

3 519280 18903 1

Ref 18 904 Rouge

3 519280 18904 8



\*Conformément à la législation en vigueur

**magimix**

