FR

EN

Cocotte
EXPERT

magimix®

SOMMAIRE / SUMMARY

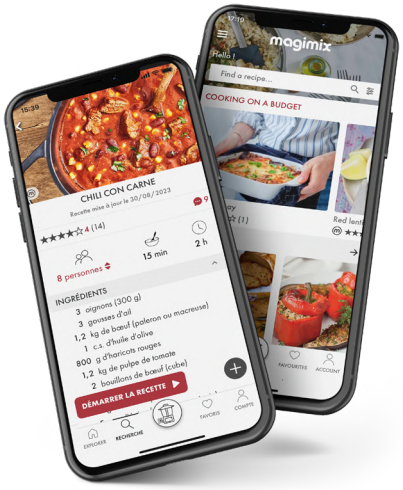
MODE D'EMPLOI (FR)

Consignes de sécurité 2
Présentation 3
Prise en main de la Cocotte 4
Mise à jour du Cook Expert 5
Conseils d'utilisation 7
Températures de cuisson 10
Nettoyage et entretien 11
Garantie 12
Les recettes 14
Les accessoires optionnels 15

INSTRUCTION MANUAL (EN)

Safety instructions 16
Introduction 17
Getting started with the Cocotte 18
Cook Expert Software Update 19
User tips 21
Cooking temperatures 24
Cleaning and maintenance 25
Guarantee 26
Optional accessories 28

APPLICATION

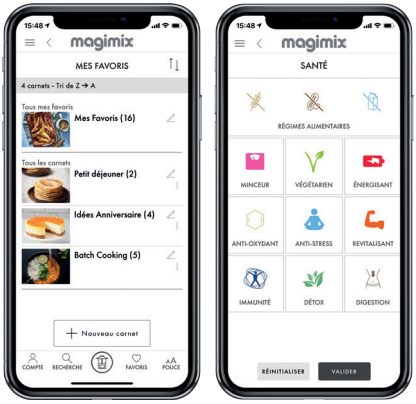


Téléchargez dès maintenant l'App Magimix !

Retrouvez toutes nos recettes Cocotte et bien plus pour vous accompagner dans votre cuisine du quotidien ou les grandes occasions.

Download the App Magimix now!

Find all our Cocotte recipes and much more to help you in your everyday cooking or for special occasions.



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

A completely free open-ended app, available on Apple and Android devices.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

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.

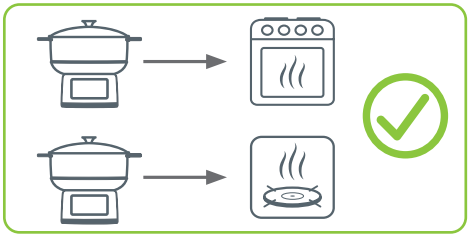
UTILISEZ VOTRE ACCESSOIRE EN TOUTE SÉCURITÉ

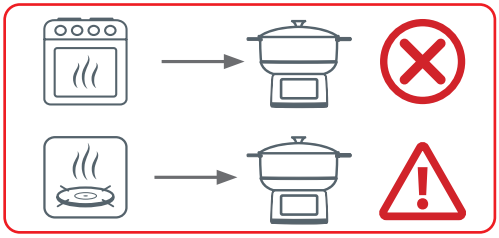
La Cocotte Expert est multifonction : elle peut s'utiliser sur le Cook Expert, sur tous les systèmes de plaques de cuisson (dont l'induction) et dans un four. Attention, elle n'est pas compatible avec un usage au micro-ondes ou sur le barbecue.

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.

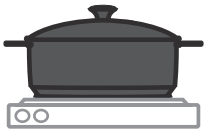
L'accessoire doit toujours être manipulé avec précaution. Afin d'éviter les brûlures, manipulez toujours le couvercle par son bouton et la cocotte par les poignées, en utilisant les maniques fournies ou avec un torchon ou des gants isolants.

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

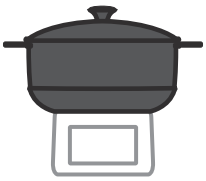
Éloignez les enfants du Cook Expert quand vous utilisez la Cocotte. Avertissez-les du danger que présente la vapeur.

PRÉSENTATION

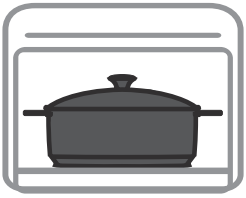
Montage : L'appareil ne peut fonctionner si le support cocotte n'est pas verrouillé correctement.



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, vérifiez si vous avez déjà la version 4.0 (dans Réglages puis Compteur).

Si vous avez un Cook Expert Connect : Réalisez directement la mise à jour depuis votre application Magimix via les paramètres.
Pour plus d'infos : www.magimix.fr/content/60-cook-expert-mise-a-jour-4-0

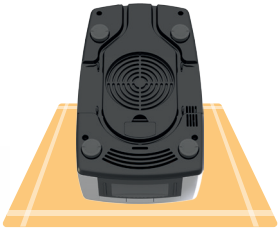
Si vous n'avez pas de Cook Expert Connect : afin de télécharger la mise à jour, munissez-vous d'une clé USB et rendez-vous sur www.magimix.fr/content/60-cook-expert-mise-a-jour-4-0 pour suivre les indications.

Assurez-vous que votre clé USB soit bien au format FAT 32 avant de mettre vos fichiers dessus. Privilégiez une clé entre 2 et 32 Go. Ne renommez pas les fichiers téléchargés.

① Off

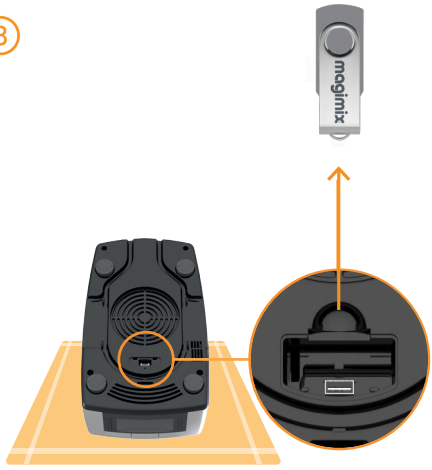
Branchez et éteignez

②



Retournez la base sur un torchon

③



Retirez le cache et insérez votre clé USB

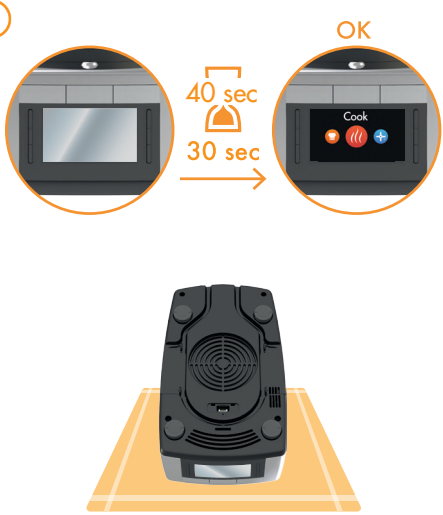
MISE A JOUR DU COOK EXPERT

④

Maintenez l'appui sur les 2 touches sous le bouton STOP* et allumez l'appareil.

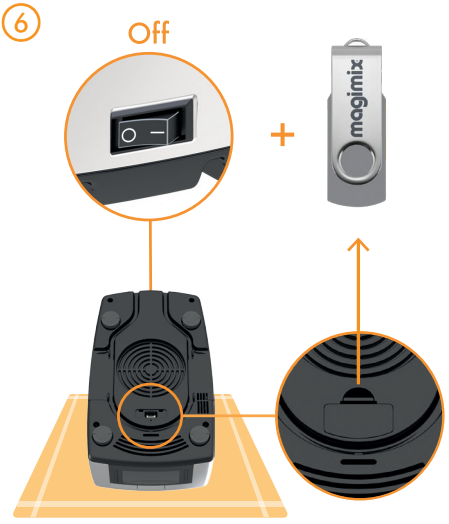
Relâchez les touches dès que l'écran s'anime**

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.

*enfoncez les touches au maximum. **apparition d'écritures sur fond noir.

CONSEILS D'UTILISATION

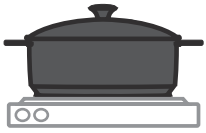
Veillez à manipuler tous les éléments de la cocotte avec précaution.

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.

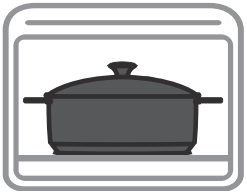
Couvercle : il doit être manipulé avec précaution : le poser et l'ôter avec délicatesse afin de ne pas l'endommager ou abîmer le revêtement de la cocotte.

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.

CONSEILS D'UTILISATION

Attention : Veillez 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 veillez à la laisser refroidir au moins 15minutes 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'usures, 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

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.

GARANTIE

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

Téléchargez notre application ou retrouvez toutes nos recettes spéciales Cocotte dans son livre dédié en vente sur notre site*.

Suivez-nous

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

*selon la disponibilité

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 votre 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**

SAFETY INSTRUCTIONS

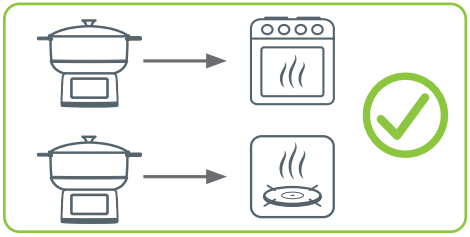
Please read carefully: the safety instructions are part of the appliance. For your safety, refer to the user guide for your Cook Expert and carefully read the "Safety Instructions" paragraph as well as this user guide.

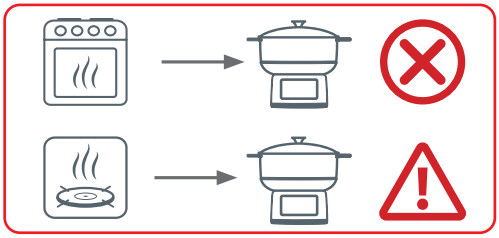
USE YOUR ACCESSORY SAFELY

The Cocotte Expert is multifunctional: it can be used on the Cook Expert, on all types of cooktops (including induction) and in an oven. Please note that it is not compatible to use in a microwave or on the barbecue.

Make sure you never exceed the maximum temperatures :
- **260°C** for the Cocotte and 200°C for the removable handle covers
- **160°C** maximum for the Cocotte when used with the Cook Expert

Be careful, never transfer the Cocotte directly from a cooktop to the Cook Expert. The Cocotte needs time to cool down a little before being placed onto the Cook Expert. Wait at least 30 seconds to allow the Cocotte to cool.





Never allow the Cocotte to overheat when it is empty and unattended. The non-stick coating could be permanently damaged.

BURN HAZARDS

This accessory and its parts become very hot when in use. The Cocotte emits heat and steam which can cause burns: be cautious of hot steam being released on the sides and above the lid.

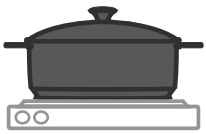
The pot should always be handled with care. To avoid burns, always handle the lid by its knob and the pot by the handles, using the pot handle covers provided, or with a tea towel or oven mitts.

Never heat the Cocotte on the Cook Expert without it being properly installed.

Keep children away from the Cook Expert when using the Cocotte. Warn them of the danger of steam.

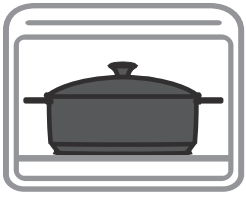
INTRODUCTION

Assembly: The appliance cannot operate if the Cocotte support is not correctly attached.



Searing Induction, gas...

Simmering Cook Expert



High temperature Oven

COOK EXPERT SOFTWARE UPDATE:

An update for the Cook Expert is required to activate the Cocotte programs. To do so, follow the procedure illustrated on the following page.

Before the first use:

Clean all the parts of the Cocotte (apart from the support) with hot water and washing-up liquid (see cleaning section on page 14) and dry them well with a clean cloth or leave them to dry (upside down for the Cocotte).

Optimal cooking:

1. Before browning / searing, preheat your Cocotte with some fat/oil inside on the cooktop for a few minutes, preferably with the lid on.

2. While browning /sautéing, do not put the lid on the pot (unless otherwise specified).

3. During the simmering stages, leave the lid on the pot (unless otherwise specified).

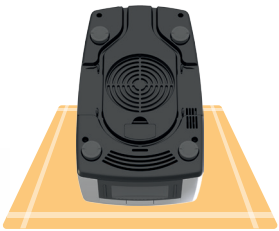
COOK EXPERT SOFTWARE UPDATE

To use the Cocotte programs, you must ensure that your Cook Expert software has the 4.0 update (Settings menu >> Meter).

1

Plug in appliance and switch it off

2

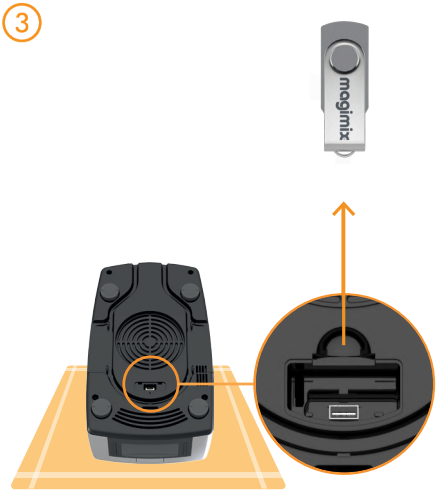


Turn the base over onto a tea towel

To download the update, get a USB key and go to magimix.com.au

Make sure that your USB key is in FAT 32 format before putting your files on it. It's best to use a small capacity USB (<10GB). Do not rename the downloaded files.

3



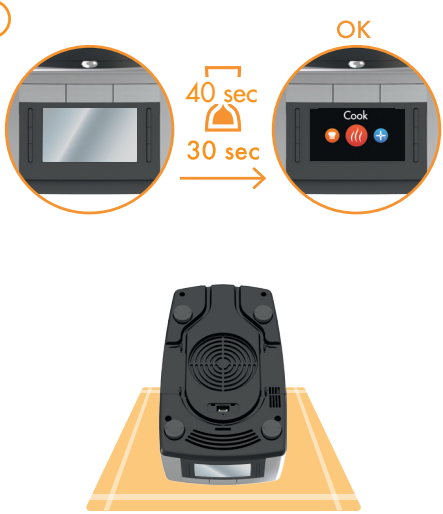
Remove the protection cover and insert your USB key

4

Hold down the 2 buttons underneath the STOP* button and switch on the device.

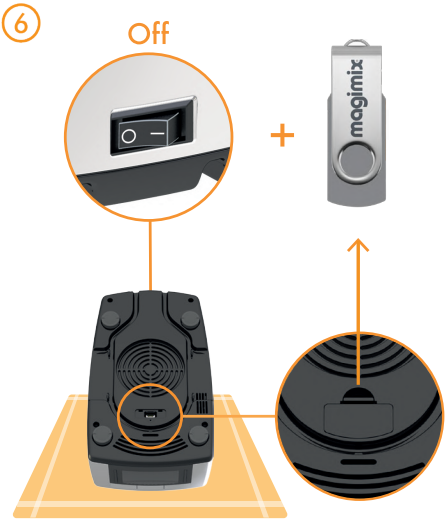
Release the buttons as soon as the screen turns on**

5



Wait a few moments until the welcome screen appears: the update is done

6



Turn off the machine, remove the USB key and replace the protection cover

7

You may need to switch the language back to English. Select Reglages > Langues. Then Go to Accessories and select Cocotte. You now have access to the Cocotte programs.

* press the keys as far as they will go. ** when writing appears on the black background.

USER TIPS

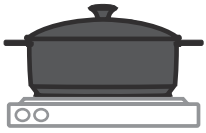
Be sure to handle all parts of the Cocotte with care.

Maximum temperatures: The Cocotte can withstand temperatures of up to 260°C. The removable pot handle covers withstand a maximum temperature of 200°C.

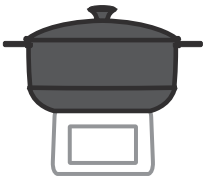
Safety: Be careful, all the parts of the appliance can heat up: including the handles, lid (including the lid knob) and Cocotte attachment. Always handle your pot by its handles and with the pot handle covers (or any other protective element), during cooking until the appliance has completely cooled down.

Lid: Must be handled with care: put it on and remove it gently so as not to damage it or damage the coating of the Cocotte.

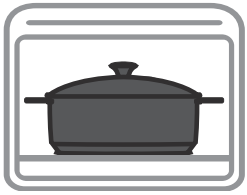
Usage: Whatever the cooking method used, be sure to lift your stew pot and do not slide it (on cooktops or on the oven racks for example), so as not to damage the underside of the cocotte or your kitchen appliances.



Searing
Induction, gas...



Simmering
Cook Expert



High temperature
Oven

Never let the Cocotte overheat when empty, always add fat or oil so as not to damage its coating. Use butter or oil. Avoid using extra virgin olive oil as it burns very quickly and reduces the non-stick properties of the coating.

• COOK EXPERT - SIMMERING

As a safety measure, the Cocotte programs on the Cook Expert is limited to 160°C.

This method allows you to control the cooking of your food to the nearest degree and avoids the risk of burning it.

Only the Cocotte Expert accessory is compatible with the support on the Cook Expert. Only use the Cocotte with the appropriate programs. Before removing your Cocotte from its support, press STOP to stop the program in progress.

COOKTOP - BROWNING / SAUTEING

In order to preserve the non-stick coating of your pot, we recommend that you preheat your pot with fat/oil over a medium heat and increase the heat to high once it is hot. If you would like to cook at a high temperature, gradually increase the temperature under your pot to avoid thermal shock and preserve its coating.

The Cocotte Expert is compatible with all cooktops including induction.

Whichever type of cooktop is used, make sure to choose a hob with a compatible size with bottom of the Cocotte. The heating plate underneath the Cocotte has a diameter of 18.5 cm.

On a gas hob, the flames must remain confined under the base and NEVER reach up the sides of the pot.

On an induction system, preheat it to a third of the power required for a few minutes. You can then use the full power of your plate provided you do not exceed 260°C.

The "booster" function should **be avoided.**

Whatever the type of cooktop, be sure to lift your Cocotte and not to slide it, to avoid damaging the underside of either appliance.

OVEN - HIGH TEMPERATURE

WARNING: NEVER PUT THE COCOTTE SUPPORT AND POT HANDLE COVERS IN THE OVEN.

The Cocotte can be put in the oven, whatever the heating system: traditional or convection / fan-assisted heat.

The pot handle covers supplied with your accessory are resistant to a temperature of 200°C but we strongly advise you to remove them before putting your pot in the oven. This will ensure that they can be safely used to remove the pot from the oven.

USER TIPS

Caution: Be sure to use the Cocotte in a suitably sized oven.

The walls could damage the pot if the size of the oven is not suitable.

When using the pot under a grill/rotisserie, leave a space of at least 7 cm between the upper part of the pot and the heat source.

After using the pot in an oven, be sure to leave it to cool for at least 15 minutes before running it under cold water.

UTENSILS

Use only heat-resistant wooden or plastic/silicone cooking utensils so as not to scratch your Cocotte.

Do not scrape the surface of the pot with metal utensils.

Do not tap your utensils on the edges of your pot, including wooden or plastic utensils.

Never cut food with a knife or sharp utensil inside your pot.

Do not use electric beaters or blenders as they could damage the non-stick coating.

FOOD STORAGE

Do not keep cooked or raw food in marinade in the Cocotte as this may damage the non-stick coating.

NORMAL WEAR

After a while, it is normal for the non-stick properties of your Cocotte to decrease. This can be accelerated by prolonged exposure of the coating to high temperatures during cooking.

Slight marks or discolorations may appear after some time. These marks are normal due to wear and tear, and will not affect the performance of the non-stick coating.

COOKING TEMPERATURES

RECOMMENDED TEMPERATURES

140/160°C: optimal temperatures for searing your food in your Cocotte on the Cook Expert.

110/120°C: optimal temperatures for simmering food in your Cocotte on the Cook Expert.

Cooking times depend on the thickness, freshness and type of food. Monitor your dish and adjust the time as necessary.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the Cocotte and all its parts to cool down before washing them. Never immerse them in cold water, at the risk of causing thermal shock and damaging your accessory.

We recommend that you wash your cocotte in warm water, with dish-washing liquid and a non-abrasive sponge.

| Never use scouring pads, wire brushes or abrasive cleaning agents to clean the surfaces of your pot.

If any food residues remain attached to the bottom of your pot, soak it in hot water before removing the residue with a non-abrasive sponge.

HAND WASH RECOMMENDED

You can wash all the elements of your Cocotte (except the support) in the dishwasher, but excessive use is not recommended. Current dishwashing products risk damaging the cocotte in the long run. The bottom of your cocotte may become discolored. However, this will not affect the performance of your product. Therefore, we recommend washing your cocotte by hand, which will be made easier thanks to its non-stick coating. Simply wash in soapy water, rinse and dry thoroughly before storing.

The support should not be washed in the dishwasher or immersed in water. Only clean the surface of the support with washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

STORAGE

In order to prevent any friction during storage, we recommend that you place a suitable protection (such as pot protectors) between your appliance and cooking utensils.

Maintenance: It may happen that the knob of the lid unscrews over time. Therefore, check the tightness of the knob from time to time and retighten if necessary.

Stubborn smell: to avoid them, do not put the lid of the cocotte on it when it is being stored. Use white vinegar, letting it soak if necessary.

GUARANTEE

MAKING A GUARANTEE REQUEST

Magimix decides, according to its assessment, whether the damage is covered by the Magimix guarantee. If the damage is covered by the Magimix warranty standards, the brand will either have the product repaired by its after-sales service, replace the defective parts, or replace the contested product with an identical product. The costs associated with making a justified warranty claim are covered by Magimix.

SCOPE

The manufacturer's warranty covers the cost of repairing a product recognised as being defective, to restore it to the original specifications and includes labour and the replacement of any defective parts.

Magimix may offer a replacement product instead of repairing the faulty product.

Magimix's obligations under this warranty are limited exclusively to the repair or replacement of the specified faulty product.

This warranty is valid only in the country of purchase or in other countries where Magimix sells or services the same model with identical technical specifications.

The warranty proposed by Magimix does not preclude the application of country-specific regulations when they are more favourable.

IMPROPER USE OF THE COCOTTE EXPERT

Magimix's 3-year warranty does not cover damage to the coating caused by scratches or overheating.

Deep scratches or scratches caused by excessive use of metal utensils are not covered under warranty. This damage is irreversible and leads to a decrease in the non-stick performance of the coating.

Damage from overheating is easily recognizable: the non-stick coating may be discoloured, blisters may have formed, and, in cases of extreme overheating, the coating of the pot may be stripped.

GUARANTEE

Your device has been manufactured with the utmost care. Nevertheless, should it show a defect, you must return it to Magimix service centre.

We recommend that you refer to the user manual, consult the Magimix website and/or contact our consumer service to avoid any unnecessary travel.

CONTRACTUAL WARRANTY

Duration

From the date of purchase, your cocotte is guaranteed for a period of 3 years, including parts and labour. To benefit from the warranty, you must present the proof of purchase receipt.

Scope

This warranty covers all faults in the functioning/quality, manufacture and material of the cocotte (without additional parts) in the event of normal domestic use and in accordance with the instructions for use and maintenance provided. It does not cover normal wear and tear, commercial use or misuse of the product.

Exclusions

This warranty excludes damage resulting from:

- normal wear and tear
- fall or shock
- improper use/handling or maintenance, not in accordance with the instructions for use
- lack of maintenance or cleaning
- the use of aggressive detergents, not suitable for the coating
- overheating on the inside or outside of the product, which may cause scratches, stains, discolouration or corrosion
- a mismatch of the product with local standards and norms such as voltage, electrical frequency, plug or any other local specification
- external events (fire, flood, etc.)
- professional or abusive use

OPTIONAL ACCESSORIES

In addition to the accessories supplied with the machine, Magimix offers many optional accessories to enhance the use of the Cook Expert.

XXL Steamer: 5.5L, to steam large quantities of food in multiple layers.

Dough Hook: to double the quantities of dough you can make at one time.

Extra Press Juice Extractor: to transform your machine into a cold press juicer.

Spiral Expert Kit: to make vegetable spagetthi, tagliatelle or fusilli.

Dicing Kit: to dice in cubes or create fruit and vegetable sticks

Creative Kit: create julienne, tagliatelle and wave slices.

For more information, go to **www.magimix.com.au** or **www.magimix.co.uk**

magimix

magimix®

Ref. 506792 - 11/2023