



COOK EXPERT CONNECT

Cuit, coupe, mélange, hache... à la perfection.

L'Expert multifonction :

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

DÉCLINÉ EN VERSION CONNECT

Cook Expert connecté : pilotez votre robot depuis votre smartphone ou tablette

Balance connectée : pour une pesée + simple & rapide

Connexion bluetooth à l'app Magimix

UNE RÉVOLUTION DANS LA CUISINE

Simple et intuitif : des programmes automatiques, des recettes guidées, des vidéos tutos...

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

Un robot évolutif : des accessoires optionnels

POUR TOUT RÉUSSIR

Grande capacité de préparation : bol inox (3,5 L) et bol transparent (3,6 L)

App Magimix : + 2 000 recettes gratuites pour une inspiration sans limite

Livre de recettes inclus : 300 recettes pour votre quotidien

PAR MAGIMIX

Savoir-faire Magimix : l'inventeur du robot multifonction

Garantie moteur 30 ans : pour un usage quotidien et durable

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



MULTIFONCTION
râper, émincer et hacher



SMART INDUCTION
cuisson au degré près



BOL THERMO
maintien au chaud 2h



CONNECT
Cook Expert & balance connectés



magimix®



DESCRIPTIF TECHNIQUE

Cook
EXPERT
CONNECT



Accessoires fournis

Lame universelle
Panier vapeur + plateau intermédiaire : 2,5 L
Batteur à blancs
Spatule bol inox résistante au chaud
Clé connect & Balance XL

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

Accessoires optionnels

Panier vapeur XXL : 5,5 L
Pétrin XL : double capacité pain/pâte

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 inox (3,5L)

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
1 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 securit (vision 360°)

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

Programmes

14 programmes : 13 programmes automatiques* dont un programme Rinçage
Et 1 mode manuel (programme Expert)

Détails cuisson

Plage temps : 5 secondes - 4 heures*
Température : 30 - 160°C*
Précision : 1°C

Livré avec

Livres de recettes Marabout : 300 idées de l'entrée au dessert
Mode d'emploi
Balance XL connectée (de 2 g à 17 kg) / précision 1 g
App Apple & Android, tous mobiles et tablettes (+ 2000 recettes) 100% gratuite

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 5 à 30 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

30 ans
Période débutant à la date d'achat du consommateur

Dim. Robot bol thermo (HxLxP)

380 x 335 x 390 mm

Dim. Robot bols transparent (HxLxP)

485 x 215 x 390 mm

Dim. Emb. (HxLxP)

525 x 620 x 290 mm

Poids du robot (avec bol thermo)

11,14 kg

Poids brut (poids total avec emballage)

19,2

Poids emballage

1,7 kg (2,8 kg avec le suremballage)

Colisage

1

Code EAN emballage unitaire
3 519280 18913 0

Ref 18 913 Chrome mat



magimix

