

Cook EXPERT



Durabilité programmée

Magimix est heureux de vous présenter son programme de mise à jour.

Faites évoluer votre Cook Expert, accédez à de nouvelles fonctionnalités et un confort d'utilisation encore optimisé : nouveau programme rissolage 160°C, programmes dédiés aux accessoires optionnels, mijotage 4 h, sécurité enfants,... L'installation vous prendra environ 10 minutes : suivez attentivement les instructions p. 4 et 5.

Les 2 fichiers (flash.bin et lpc1788.bin) que vous avez téléchargés sont à copier-coller sur une clé USB vierge. Ce type de fichier ne réagit qu'au Cook Expert, il ne peut pas être ouvert sur votre ordinateur.

Assurez-vous que votre clé USB soit bien au format FAT 32 avant de mettre vos fichiers dessus. Privilégiez une clé de petite capacité.



Pour les consignes de sécurité relative à l'appareil, consultez le mode d'emploi du Cook Expert.

NOUVELLES FONCTIONNALITÉS

**Programme rissolage : 160°C**

160°C et une rotation spécifique pour saisir et rissoler à la perfection viande ou légumes mais également pour réaliser des sauces caramel.

**Mijotage 4 h**

Pour des plats mijotés savoureux, vous pouvez régler jusqu'à 4 h de cuisson en mode Expert et Mijotage.

OPTION SÉCURITÉ ENFANTS



Lorsqu'elle est activée, cette fonction régule l'utilisation, évitant que les petits curieux mettent en marche l'appareil. Pour la désactiver, appuyez quelques secondes sur la touche noire en haut à droite à côté du cadenas.

PROGRAMMES DÉDIÉS AUX ACCESSOIRES

**Pétrin XL
Panier vapeur XXL**

Si vous possédez l'un de ces accessoires, activez les dans Réglages > accessoires optionnels.



Ces programmes sont pensés pour optimiser l'utilisation de vos accessoires.

UNE UTILISATION OPTIMISÉE

**Pour soupes veloutées et moulinées**

La lame tourne quelques secondes au début pour une cuisson homogène et des soupes encore plus savoureuses.

**Blancs en neige**

Il est désormais possible de régler la température jusqu'à 110°C pendant ce programme (ex : meringue suisse...).

**Rinçage plus silencieux**

Un rinçage plus discret. Possibilité d'augmenter la vitesse au besoin.

**Témoin de chaleur**

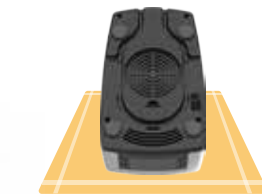
Le thermomètre devient rouge quand la température dépasse 60°C.

**Mise en veille**

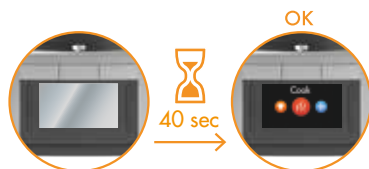
L'arrêt automatique peut être réglé de 5 à 30 minutes.



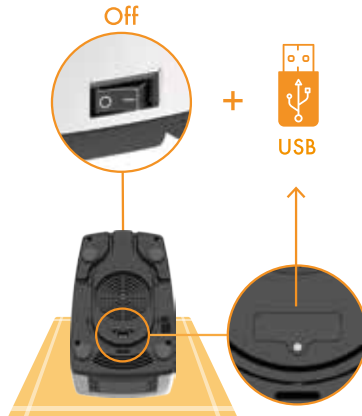
① Branchez et éteignez



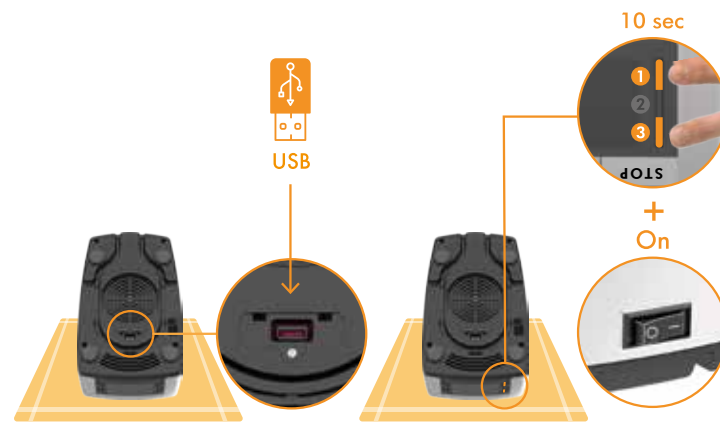
② Retournez la base sur un torchon



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



⑥ Eteignez le robot, enlevez la clé USB et remplacez le cache



③ Retirez le cache et insérez la clé USB

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



⑦ Allez dans le menu cuisson. Si le programme Rissolage est proposé, la mise à jour est opérationnelle

Retrouvez la procédure en vidéo sur notre site : www.magimix.be/be-fr/

* enfoncez les touches au maximum.

**apparition d'un flash blanc, un écran blanc, ou d'écritures sur fond noir.

CARAMEL BEURRE SALÉ

PRÉPARATION : 5 min

POUR : 200 g

CUISSON : 15 min

PROGRAMME :  

125 g de sucre

60 g de beurre demi-sel en morceaux

10 cl de crème fleurette (ou liquide) 30% MG

- 1 Dans le bol inox, mettez le sucre avec une cuillère à soupe d'eau. Enlevez le bouchon et lancez le programme **RISSOLAGE, 1 minute.**
- 2 Ajoutez le beurre et lancez le programme **RISSOLAGE, 9 minutes.**
- 3 Lancez le programme **EXPERT, 4 minutes/vitesse 1A/95°C.** Par la goulotte, incorporez la crème en trois fois (1 tiers à chaque tour de lame).
- 4 Lancez le programme **EXPERT, 2 minutes/vitesse 2A/110°C.** Versez le caramel dans un pot, laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Astuce :

Ajustez la quantité de crème pour une texture plus ou moins épaisse. Le caramel est une pâte à tartiner naturelle. Le bocal se conserve au réfrigérateur pendant 3 à 4 semaines.

ESTOUFFADE DE JOUE DE BOEUF

PRÉPARATION : 20 min

POUR : 4 PERSONNES

CUISSON : 4 h

PROGRAMME :  

2 joues de boeuf parées (1 kg) en cubes de 4 cm

2 oignons coupés en 4

3 gousses d'ail dégermées et émincées

3 c.c. de fond de veau en poudre

35 cl de vin blanc

50 ml d'huile d'olive

Thym

Sel, poivre

Maïzena

- 1 Mettez les oignons dans le bol inox. Lancez le programme **EXPERT, 30 secondes/vitesse 13** (sans chauffer).
- 2 Ajoutez l'huile, la viande, les oignons, l'ail et le vin blanc. Enlevez le bouchon et lancez le programme **RISSOLAGE**. En parallèle, délayez votre fond de veau avec 300 ml d'eau pour le lier.
- 3 Ajoutez le fond de veau lié, le thym et sel et poivre. Lancez ensuite le programme **MIJOTAGE, 4 heures.**

Astuce :

Selon la consistance, versez un peu de Maïzena délayée à l'eau froide. Lancez le programme **MIJOTAGE, 5 minutes.**

Selon l'épaisseur de votre viande, il peut être nécessaire d'adapter le temps de cuisson.

Découvrez l'univers du Cook Expert et ses milliers de recettes !



Une application 100% gratuite et évolutive.

Découvrez nos vidéos de recettes,
les recettes des internautes et ajoutez les vôtres !

Cook EXPERT



magimix®