

# Cook EXPERT



Fatto per durare

Magimix è lieta di presentarvi il suo programma di aggiornamento. Fate evolvere il vostro Cook expert accedendo a nuove funzionalità e a una comodità di utilizzo ancora più grande: nuovo programma rosolatura 160° C, programmi dedicati agli accessori in opzione, programma stufato di 4 ore, sicurezza bambini, ...  
L'installazione prenderà circa 10 minuti: seguire attentamente le istruzioni a pagina 4 e 5.

Con i 2 file (flash.bin e lpc1788.bin) che avete scaricato bisogna fare una copia e incolla su una chiavetta USB nuova. Questo tipo di file reagisce unicamente con il Cook Expert, quindi non può essere aperto sul vostro computer.

Assicuratevi che la chiavetta USB abbia il formato FAT 32 prima di copiarci sopra i vostri file. Preferire una chiavetta con poca memoria.



Per le istruzioni di sicurezza relative all'apparecchio, consultare il libretto delle istruzioni del Cook Expert.

## NUOVE FUNZIONALITÀ

**Programma Rosolare : 160°C**

160°C e una rotazione specifica per scottare e rosolare alla perfezione la carne o le verdure ma anche per realizzare salse.

**Stufato 4 ore**

Per piatti stufati saporiti, potete regolare fino a 4 ore di cottura in modalità Esperto e Stufato.

## OPZIONE SICUREZZA BAMBINI



Quando è attivata, questa funzione regola l'utilizzo, evitando che l'apparecchio possa essere avviato inavvertitamente. Per disattivarla, premere alcuni secondi il pulsante nero in alto a destra vicino al lucchetto.

## PROGRAMMI DEDICATI AGLI ACCESSORI

**Impasto XL  
Cestello vapore XXL**

Se avete uno di questi accessori, attivare in Impostazioni > accessori opzionali.



Questi programmi sono ideati per ottimizzare l'utilizzo dei vostri accessori.

## UN UTILIZZO OTTIMIZZATO

**Per minestre vellutate e passato di verdura**

La lama gira per alcuni secondi all'inizio per una cottura omogenea e minestre ancora più saporite.

**Albumi a neve**

Adesso è possibile regolare la temperatura fino a 110°C durante questo programma (ad esempio meringa svizzera...).

**Risciacquatura più silenziosa**

Una sciacquatura più discreta. Possibilità di aumentare la velocità se necessario.

**Spia di calore**

Il termometro diventa rosso quando la temperatura supera i 60° C.

**Stand-by**

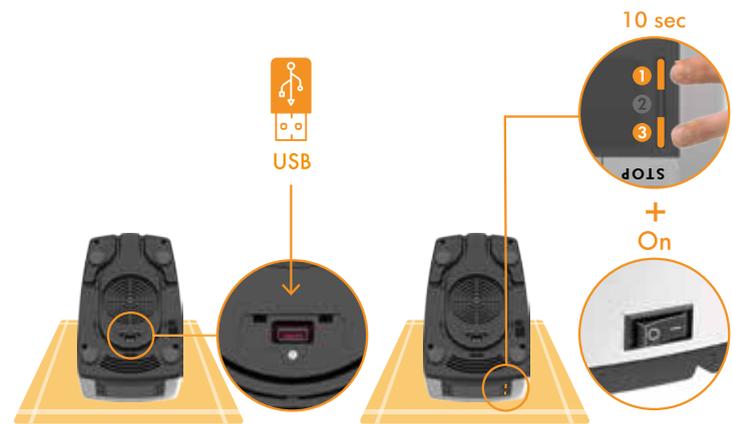
L'arresto automatico può essere regolato da 5 a 30 minuti.



1 Collegare la spina e spegnere



2 Girare la base sopra un canovaccio.



3 Togliere la mascherina ed inserire la chiavetta USB

4 Mantenere la pressione sui 2 pulsanti sotto lo STOP\* e accendere l'apparecchio. Rilasciare i pulsanti non appena lo schermo si attiva.\*\*



5 Comparare la schermata iniziale: si avvia l'aggiornamento



6 Spegner il robot, togliere la chiavetta USB e riposizionare la mascherina



7 Recarvi sul menu cottura  
Se viene proposto il programma Rosolare, l'aggiornamento è stato effettuato con successo.

L'aggiornamento cambia la lingua in francese.  
Andare nelle Réglages > Langues  
Ritrova il video della procedura sul nostro sito : [www.magimix.it](http://www.magimix.it)

Se non riuscite a fare questa Operazione, recatevi a pagina 8.

\* Spingere i pulsanti il più possibile.

\*\*apparizione di una luce bianca, di una schermata bianca o di scritte su fondo nero.

## DOLCESALATO

PREPARAZIONE : 5 min

COTTURA : 15 min

PER : 200 g

PROGRAMMA :  

125 g di zucchero  
60 g di burro salato a pezzetti  
10 cl di panna fresca liquida

- 1 Nella bacinella in inox mettere lo zucchero con un cucchiaino di acqua; togliere il tappo e avviare il programma **ROSOLARE, 1 minuto**.
- 2 Aggiungere il burro e avviare il programma **ROSOLARE, 9 minuti**.
- 3 Avviare il programma **ESPERTO, 4 minuti/velocità 1a/95° C**. Dal foro del coperchio incorporare la panna in tre volte (1 terzo ad ogni giro di lama).
- 4 Avviare il programma **ESPERTO, 2 minuti/velocità 2a/110° C**. Versare il salidou in una ciotola, lasciarlo raffreddare e metterlo via in frigorifero.

Astuzia:

Adattare la quantità di panna per una consistenza più o meno densa. Il dolcesalto è una crema da spalmare naturale. Il boccale si conserva in frigorifero per 3 - 4 settimane.

## BRASATO DI GUANCIA DI BUE

PREPARAZIONE : 20 min

COTTURA : 4 h

PER : 4 PERSONE

PROGRAMMA :  

2 guance di bue (1 kg) preparate a pezzi di 4 cm  
2 cipolle tagliate in 4  
3 spicchi d'aglio a fettine  
3 cucchiaini di fondo di vitello in polvere  
35 cl di vino bianco  
50 ml d'olio di oliva  
Timo  
Sale e pepe  
Maizena

- 1 Mettere le cipolle nella bacinella in inox. Avviare il programma **ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare)**.
- 2 Aggiungere l'olio, la carne, le cipolle, l'aglio e il vino bianco. Togliere il tappo e avviare il programma **ROSOLARE**. Contemporaneamente sciogliere il fondo di vitello con 300 ml di acqua.
- 3 Aggiungere il fondo di vitello, il timo, il sale e il pepe. Avviare quindi il programma **STUFATO, 4 ore**.

Astuzia:

A seconda della consistenza della salsa, versare un po' di Maizena sciolta in acqua fredda. Avviare di nuovo il programma **STUFATO, 5 minuti**.

Il tempo di cottura dovrà essere adattato a seconda dello spessore della carne.

# Scoprite l'universo del Cook expert e le sue migliaia di ricette!



**Un'applicazione gratuita al 100% ed evolutiva.**

Scoprite i nostri video di ricette, le ricette degli internauti e aggiungete le vostre!

# Cook

EXPERT



magimix®