

Cook

EXPERT



A Magimix le complace presentar el programa de actualización. Usted puede hacer evolucionar su Cook Expert, accediendo a nuevas funciones y a un mayor confort de utilización gracias a su nuevo programa Dorar a 160°C, sus programas dedicados a los accesorios opcionales, la cocción lenta de 4 h, la seguridad para los niños,...

La instalación le llevará 10 minutos aproximadamente: siga atentamente las instrucciones en las págs. 4 y 5.

Hay que copiar y pegar los 2 archivos que usted acaba de descargar (flash.bin y el lpc1788.bin) en una llave USB virgen. Este tipo de archivo sólo funciona en el Cook Expert y no se puede abrir en un ordenador.

Cerciórese de que su llave USB esté formateado en FAT 32 antes de copiar sus archivos. Es mejor una llave de capacidad reducida.



Para obtener las instrucciones de seguridad relativas al aparato consulte las instrucciones de Cook Expert.

NUEVAS FUNCIONES

**Programa Dorar : 160°C**

160°C y una rotación específica para sellar y dorar a la perfección carnes, verduras y también para realizar salsas de caramelo.

**Cocción lenta 4 h**

Para obtener platos deliciosos realizados en cocción lenta, usted puede programar hasta 4 h de cocción en modo Expert y Cocción Lenta.

OPCIÓN SEGURIDAD NIÑOS



Cuando se activa, esta función regula la utilización, evitando que los curiosos pongan en marcha el aparato. Para desactivarla, mantenga pulsado algunos segundos la tecla negra en la parte superior derecha al lado del candado.

PROGRAMAS DEDICADOS A LOS ACCESORIOS

**Cuchilla amasar XL
Cesta vapor XXL**

Si usted tiene uno de estos accesorios, actívelos en Ajustes > accesorios opcionales.



Estos programas han sido pensados para optimizar la utilización de sus accesorios.

UNA UTILIZACIÓN OPTIMIZADA

**Para sopa cremosa o sopa licuada.**

La cuchilla gira algunos segundos al inicio para obtener una cocción homogénea y sopas aún más sabrosas.

**Montar claras**

Es posible ajustar la temperatura hasta 110°C durante este programa (por ej. merengue suizo).

**Aclarado más silencioso**

Un aclarado más discreto. Posibilidad de aumentar la velocidad si es necesario.

**Testigo de calor**

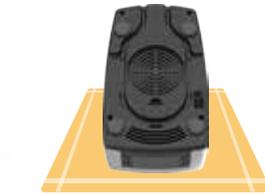
El termómetro se pone rojo cuando la temperatura supera los 60°C.

**Modo de espera**

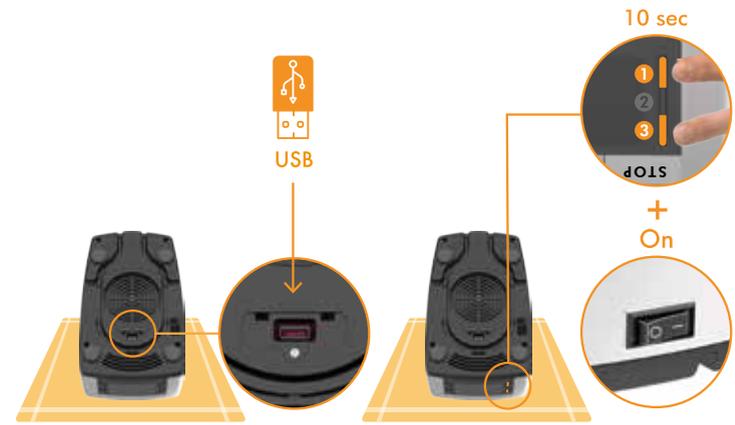
El paro automático puede ajustarse de 5 a 30 minutos.



① Enchufar y apagar

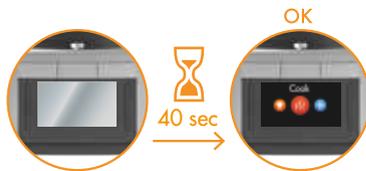


② Poner la base boca abajo sobre un trapo



③ Retirar la tapa e insertar la llave USB

④ Mantener pulsados las dos teclas bajo el STOP* y encender el aparato. Soltar las teclas en cuanto la pantalla se anime**



⑤ En la pantalla de inicio aparecerá: la actualización ha sido realizada



⑥ Apagar el robot, retirar la llave USB y volver a poner la tapa.



⑦ Dirigirse al menú cocción. Si aparece el programa Dorar, la actualización es operacional

La actualización cambia el idioma al francés.
Ir a Réglages > Langues
Se puede ver el procedimiento en vídeo en nuestra página web:
www.magimix.es

* presionar las teclas al máximo.

**aparición de un flash blanco, una pantalla blanca o letras sobre un fondo negro.

CREMA DE CARAMELO

PREPARACIÓN: 5 min

PARA: 200 g

COCCIÓN: 15 min

PROGRAMA:  

125 g de azúcar
60 g de mantequilla con sal, trocearla
10 cl de nata fleurette (o líquida) 30% MG

- 1 En la olla inox, verter el azúcar con una cuchara sopera de agua. Quitar el tapón y activar el programa **DORAR, 1 minuto.**
- 2 Añadir la mantequilla y lanzar el programa **DORAR, 9 minutos.**
- 3 Activar el programa **EXPERTO, 4 minutos/velocidad 1A/95°C.**
Por la boca, incorporar la nata en tres veces (1 tercio por cada vuelta de la cuchilla).
- 4 Activar el programa **EXPERTO, 2 minutos/velocidad 2A/110°C.** Verter el caramelo en un frasco, dejar enfriar y reservar en la nevera

Truco:

Ajustar la cantidad de nata para una textura más o menos espesa. La crema es una pasta natural para untar. El frasco se conserva en la nevera durante 3 a 4 semanas.

CARRILLERAS DE BUEY ESTOFADAS

PREPARACIÓN: 20 min

PARA: 4 PERSONNAS

COCCIÓN: 4 h

PROGRAMA:  

2 mejillas de buey limpias (1 kg) en cubos de 4cm
2 cebollas cortadas en 4
3 dientes de ajo sin germen y en láminas
3 c.c. de fondo de ternera en polvo
35 cl de vino blanco
50 ml de aceite de oliva
Tomillo
Sal, pimienta
Maizena

- 1 Poner las cebollas en la cuba de inox. Activar el programa **EXPERTO, 30 segundos/velocidad 13** (sin calentar).
- 2 Añadir el aceite, la carne, las cebollas, el ajo y el vino blanco. Quitar el tapón y lanzar el programa **DORAR.** Paralelamente, disolver el fondo de ternera con 300 ml de agua para ligarlo.
- 3 Añadir el fondo de ternera ligado, el tomillo, sal y pimienta. Lanzar el programa **COCCIÓN LENTA, 4 horas.**

Truco:

Dependiendo de la consistencia, añadir un poco de Maizena diluida en agua fría. Lanzar el programa **COCCIÓN LENTA, 5 minutos.**

Según el espesor de la carne, puede ser necesario adaptar el tiempo de cocción.

¡Descubra el mundo del Cook Expert
y sus miles de recetas!



Una aplicación gratuita y evolutiva.

¡Descubra nuestros vídeos de recetas,
las recetas de los internautas y añada los suyos!

Cook

EXPERT



magimix®