

# Cook EXPERT



Met trots presenteert Magimix het updateprogramma. Met een eenvoudige handeling is je Cook Expert weer helemaal van deze tijd en nóg makkelijker in het gebruik. Ontdek de nieuwe functies, zoals het roerbakprogramma 160 °C, programma's voor extra accessoires, sudderen met een timer van 4 uur, maar ook de veiligheidsfunctie voor kinderen. De ingebruikstelling duurt ongeveer 10 minuten. Ga naar [www.magimix.nl](http://www.magimix.nl) en download twee bestanden (flash.bin en lpc1788.bin) en kopieer ze naar een lege usb-stick. Volg daarna de instructies op pagina 4 en 5 op.

Dit bestandstype (.bin) werkt alleen op de Cook Expert.

Zorg ervoor dat de USB-stick naar FAT32 is geformatteerd voordat je de bestanden erop zet. Indien mogelijk, gebruik dan een USB-stick met een kleine opslagcapaciteit.



Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de Cook Expert voor de veiligheidsvoorschriften van het apparaat.

## NIEUWE FUNCTIES

**Roerbakprogramma 160 °C**

Met een temperatuur van 160 °C en een speciale rotatie kun je een gekarameliseerde saus maken of vlees en groenten roerbakken.

**Suddereren met een timer van 4 uur**

Met de programma's Expert en Suddereren kun je de kooktijd tot 4 uur instellen voor overheerlijke stoofgerechten.

## VEILIGHEIDSFUNCTIE



Wanneer je deze functie activeert, wordt de bediening van het apparaat zodanig ingesteld dat nieuwsgierige kleintjes het apparaat niet aan kunnen zetten. Om deze functie uit te zetten, druk je enkele seconden op de zwarte knop rechtsboven het apparaat, naast het slotpictogram.

## PROGRAMMA'S VOOR EXTRA ACCESSOIRES

**XL Kneedmes  
XXL Stoomkoker**

Als je één van deze accessoires hebt, kun je deze activeren via 'Instellingen > optionele accessoires'. Deze programma's zijn zo ontwikkeld dat je optimaal plezier hebt van je nieuwe accessoires.



## OPTIMAAL GEBRUIK

**Voor romige en gepureerde soepen**

Het mes draait in het begin enkele seconden voor een homogeen en zeer smakelijk resultaat.

**Opgeklopt eiwit**

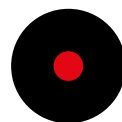
Het is nu mogelijk om binnen dit programma de temperatuur in te stellen tot 110 °C, bijvoorbeeld voor Zwitserse meringue.

**Stiller spoelen**

Het spoelprogramma is stiller en de snelheid kan verhoogd worden.

**Warmte-indicatie**

De thermometer wordt rood zodra de temperatuur boven de 60 °C stijgt.

**Standby stand**

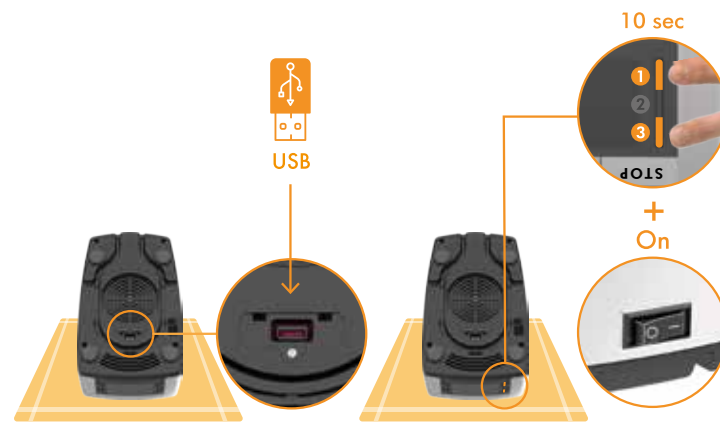
Je kunt de standby-functie instellen van 5 tot 30 minuten.



- ① Stop de stekker in het stopcontact en zet het apparaat uit

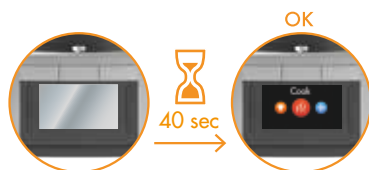


- ② Draai het onderstel om en zet het op een doek

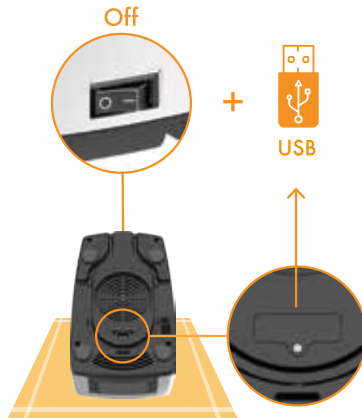


- ③ Verwijder het klepje en steek de USB-stick in de USB-poort

- ④ Houd de 2 knoppen onder de STOP-knop\* ingedrukt en zet het apparaat aan. Laat de knoppen los zodra het beeldscherm aan gaat.\*\*



- ⑤ Het beeldscherm gaat aan, wat betekent dat de update is voltooid.



- ⑥ Zet de keukenmachine uit, haal de USB-stick uit het apparaat en plaats het klepje weer terug



- ⑦ Ga naar het menu Koken Als je het roerbakprogramma ziet, dan is het updaten geslaagd.

Door de update wijzigt de taal naar het frans.  
Ga naar Réglages > Langues  
Je vindt een video van dit stappenplan op onze website:  
[www.magimix.be/be-nl/](http://www.magimix.be/be-nl/)

\* druk de knoppen zo stevig mogelijk in.

\*\*het beeld flitst wit, wordt wit of geeft letters weer op een zwarte achtergrond

## SALIDOU

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

VOOR: 200 g

PROGRAMMA:  

125 gram suiker

60 gram gezouten boter, in plakjes

100 ml slagroom of kookroom met een vetgehalte van 30%

- 1 Doe de suiker in een rvs-kom en meng met een eetlepel water. Haal de dop van het apparaat en start het programma **ROERBAKKEN, 1 minuut**.
- 2 Voeg de boter toe en start het programma **ROERBAKKEN, 9 minuten**.
- 3 Start het programma **EXPERT, 4 minuten/snelheid 1A/ 95 °C**. Voeg via de invoerbuis in drie keer de slagroom of kookroom toe (een derde bij elke rotatie van het mes).
- 4 Start het programma **EXPERT, 2 minuten/snelheid 2A/ 110 °C**. Giet de salidou in een pot, laat het afkoelen en bewaar het daarna in de koelkast.

Tip:

Je kunt de hoeveelheid slagroom of kookroom veranderen om het mengsel dikker of dunner te maken.

Salidou is gezouten caramelcreme, een lekkere pasta voor bijvoorbeeld op brood. Je kunt het 3 à 4 weken in de koelkast bewaren.

## GESTOOFDE RUNDERWANG

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 4 h

VOOR: 4 PERSONEN

PROGRAMMA:  

2 runderwangen zonder overtollig vet of pezen, gesneden in blokjes van 4 cm

2 uien in 4

3 fijngesneden en geschilde teentjes knoflook

3 theelepels kalfsfond in poedervorm

1/2 fles witte wijn

50 ml olijfolie

Tijm

Zout, peper

Maïzena

- 1 Doe de uien in een rvs-kom. Start het programma **EXPERT, 30 seconden/snelheid 13** (zonder op te warmen).
- 2 Voeg de olie, het vlees, de uien, de knoflook en de witte wijn toe. Haal de dop van het apparaat en start het programma **ROERBAKKEN**. Leng de kalfsfond ondertussen aan met 300 milliliter water om als bindmiddel te dienen.
- 3 Voeg de kalfsfond, de tijm, het zout en de peper toe. Start vervolgens het programma **SUDDEREN, 4 uur**.

Tip:

Voeg wat met koud water aangelengde maïzena toe om het eventueel iets meer te binden. Start het programma **SUDDEREN, 5 minuten**.

Het kan nodig zijn om de bereidingstijd aan te passen, afhankelijk van de dikte van het vlees.

Laat je inspireren door één van  
de vele recepten in de  
Cook Expert-app!



**Een gratis app vol inspiratie en verrassende recepten.**

Ontdek onze video's,  
de recepten van andere kookliefhebbers en deel die van jezelf!

# Cook

EXPERT



magimix®