

Návod na použitie





DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

UPOZORNENIE: Pri používaní elektrického spotrebiča je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukavice alebo chňapky.
3. Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom a zranením osôb neponárajte kábel, zástrčku ani základňu do vody alebo inej tekutiny.
4. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú možným rizikám. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
5. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď sa nepoužíva a pred čistením. Pred nasadzovaním alebo vyberaním častí a pred čistením spotrebiča ho nechajte vychladnúť.
6. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
7. Nádržku na vodu nikdy nenapĺňajte nad maximálnu úroveň, pretože voda môže pretiecť cez prívod napájacieho kábla.
8. Základňu nikdy neponárajte do vody ani ju nedávajte do umývačky riadu. Vyčistite ju mäkkou handričkou.
9. Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte drôtenky, abrazívne čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny, ako je benzín alebo acetón. Očistite základňu mäkkou handričkou. Nádržku na vodu vyčistíte handričkou namočenou v teplej vode s trochou saponátu. Potom utrite nádržku na vodu mäkkou handričkou. Veko a košíky čistite ručne v teplej saponátovej vode.
10. Vždy odpojte spotrebič, keď ho nepoužívate a pred naplnením nádržky na vodu.
11. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie osôb.
12. Nepoužívajte vonku.
13. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu ani sa dotýkať horúcich povrchov.
14. Neumiestňujte na horúci plynový alebo elektrický horák ani do jeho blízkosti, ani do vyhriatej rúry.
15. Pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi tekutinami musíte byť mimoriadne opatrní.



16. Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť popáleniny. Povrch výhrevného telesa má po použití zvyškové teplo, preto treba so spotrebičom vždy zaobchádzať veľmi opatrne.
17. Vždy najskôr pripojte zástrčku k zariadeniu a potom zapojte kábel do elektrickej zásuvky. Ak chcete zariadenie odpojiť, otočte ovládač do polohy „Off“ a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
18. Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
19. Tento spotrebič produkuje extrémne horúcu paru a musí sa s ním vždy zaobchádzať veľmi opatrne. Aby ste sa vyhli obareniu a popáleniu, pri odstraňovaní veka, multifunkčnej misy alebo košov používajte utierku alebo chňapky.
20. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumeli možným rizikám.
21. Tento spotrebič je určený výhradne na domáce použitie. Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce použitia: v kuchynských priestoroch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a inom prostredí na pracovisku, na farmách, u návštevníkov hotelov, motelov a iných komerčných prostredí rezidenčného charakteru a v nocľahárňach s raňajkami- typ prostredia.

USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY



NÁVOD NA ŠPECIÁLNU SÚPRAVU KÁBLOV

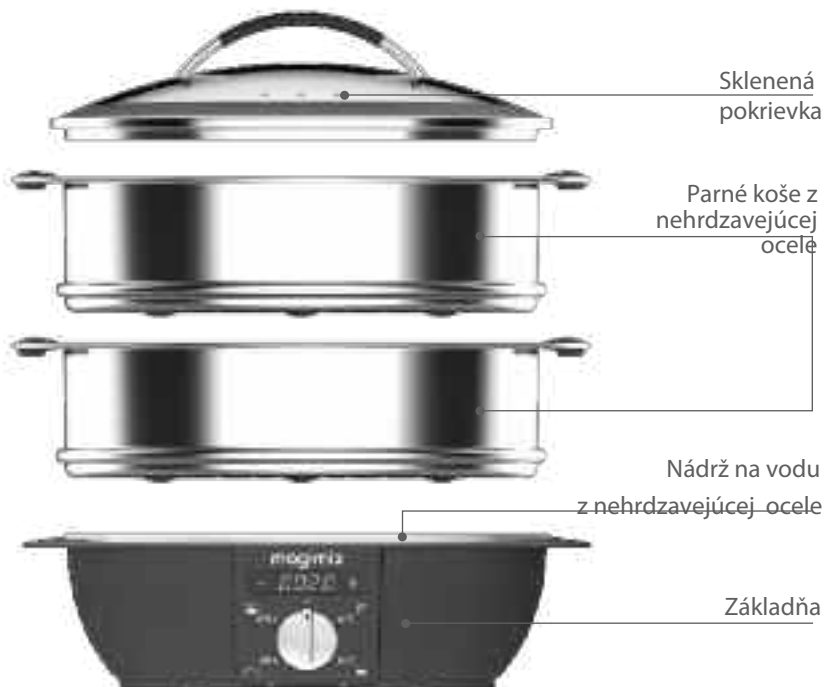
LEN PRE USA A KANADU

- a. Je potrebné poskytnúť krátky napájací kábel (alebo odnímateľný napájací kábel), aby sa znížili riziká vyplývajúce zo zamotania alebo zakopnutia o dlhší kábel.
- b. K dispozícii sú dlhšie odnímateľné napájacie káble alebo predlžovacie káble, ktoré je možné použiť, ak sa pri ich používaní bude postupovať opatrne.
- c. Ak používate dlhý odnímateľný napájací kábel alebo predlžovací kábel:
 - 1) Označený elektrický výkon odpojiteľného napájacieho kábla alebo predlžovacieho kábla by mal byť aspoň taký veľký ako elektrický výkon spotrebiča.
 - 2) Kábel by mal byť usporiadaný tak, aby neprekryval dosku pultu alebo stola, kde by ho deti mohli zatiahnuť alebo oň neúmyselne zakopnúť. Ak je spotrebič uzemneného typu, predlžovací kábel musí byť uzemnený 3-žilový kábel.

VÝHODY VARENIA PAROU

ŠETRNÉ PARENIE PRE ZDRAVŠIE, CHUTNEJŠIE JEDLÁ.

- Parný hrniec Magimix môžete použiť na varenie väčšiny druhov jedál. Magimix zvolil metódu beztlakového parenia, pretože sa o vaše jedlo skutočne postará. Namiesto toho, aby sa chuť zmiernila, vynikne vďaka jemnému naparenie! Znovu objavíte pravú chuť rôznych jedál – mäso bude šťavnaté a jemné, ryby a mäkkýše si zachovajú mäkkú, jemnú textúru a vaša zelenina už nikdy nebude rozvarená. Aby ste si mohli naplno vychutnať všetky tieto výhody, vyberte si len tie najčerstvejšie organické produkty.
- Varenie v pare je dobré pre vaše zdravie aj chuťové bunky. Použitím tejto šetrnej, beztlakovej metódy zaistíte, že si vaše jedlo zachová viac svojej nutričnej hodnoty, ako aj viac chuti.



Multifunkčná miska z nehrdzavejúcej ocele.



Horný košík s odnímateľnou základňou



Odnímateľný napájací kábel

Displej na zobrazenia času varenia

100°C
naparovanie

Nastavenie
pre ryby



Nastavenie
pre jogurty

Nastavenie
pre udržanie v teple

- Odporúčame vám variť zeleninu, ryžu, mäso, vajcia, ovocie a dezerty pri teplote 100 °C  a pre ryby a jemnejšie  jedlá používať teplotu 80 °C.
- Jogurty by sa mali pripravovať pri  teplote 40 °C.

POUŽÍVANIE VÁŠHO PARNÉHO HRNCA MAGIMIX



Umyte všetky časti. Uistite sa, že základňu neponárate do vody.



Odviňte napájací kábel a zapojte ho. Nalejte 0,5 l vody (20 minút používania) alebo maximálne množstvo (1 hodina 30 minút používania).



Vložte jedlo do parného koša (košíkov). Parné koše musia byť na sebe správne položené.



Umiestnite veko.



Otočte ovládačom na požadovanú teplotu.



Čas zobrazený na displeji je predvolene zvolený čas.



V prípade potreby upravte čas varenia (stláčaním tlačidiel + alebo -).

Type	Quantity	min
VEGETABLES		
Artichokes	4 medium	60-70
Asparagus	700 g	30-35
Aubergines	4 medium	35
Broccoli	700 g	25
Carrots	700 g	20-30
Celeriac	1	30
Mushrooms	300 g	25-30

Čas varenia nájdete na strane 10.



Na konci doby varenia zazvoní časovač a svetlo bude blikať.



Ak je vaše jedlo hotové, otočte ovládač do polohy "0".



Odstráňte parné koše. Odpojte parný hrniec a nechajte ho vychladnúť.

VARENIE V DVOCH POSCHODIACH



Odpojte napájací kábel a potom nakloňte základňu smerom od seba (pozri značku na nádrži), aby sa voda vyliala.

MAXIMÁLNY OBJEM



Na varenie väčších potravín, ako sú celé kurčatá, artičoky a karfiol.



Pred vložením potravín vyberte základňu z horného parného koša.



Môžete variť niekoľko rôznych jedál súčasne.



Skontrolujte, či je odnímateľná základňa správne namontovaná.

Aby ste dosiahli optimálne výsledky, vyhnite sa preťaženiu košov. Dávajte pozor, aby ste nezablokovali otvory, pretože to zabráni cirkulácii pary. Vodu v nádrži po použití vždy vylejte.

Odporúčame vám variť zeleninu, ryžu, mäso, vajcia, ovocie a dezerty pri 100 °C.

NA RYŽU

Opláchnite ryžu.

Pridajte 1 diel vody na 1 diel ryže do multifunkčnej misy.



Umiestnite multifunkčnú misu do parného koša.



Zapnite parný hrniec (pozri časy varenia str. 11) V prípade potreby upravte čas varenia.



Na konci doby varenia zazvoní časovač a kontrolka bude blikať.

PRE VAJCIA



Vajíčka len postavte do jamiek pevného košíka. (pozrite si časy varenia s. 11)



Zapnite parný hrniec. V prípade potreby upravte čas varenia.



Ak je vaše jedlo hotové, otočte ovládač do polohy "0".

Na odnímateľnom podstavci parného košíka nie sú jamky na vajíčka.



Veko multifunkčnej misy je určené výhradne na skladovanie potravín. Nepoužívajte ho pri varení.

Keďže tento spotrebič vytvára veľké množstvo pary, vždy ho používajte mimo dosahu detí a mimo predmetov alebo kusov nábytku, ktoré by sa ním mohli poškodiť.

Ak sa para dostane do kontaktu s vašou pokožkou, môžete sa opariť. Odporúčame vám preto udržiavať bezpečnú vzdialenosť od varnej pary. Ak potrebujete manipulovať s pokrievkou, keď je naparovač zapnutý, zdvihnite ju od seba, aby ste sa vyhli riziku obarenia, a používajte rukavice.

Keďže parné koše sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, odporúčame vám pri manipulácii s nimi vždy používať rukavice.

80°C VARENIE RÝB

Pozícia pre ryby 🐟 ponúka jemnejšiu teplotu varenia okolo 80 °C, čo umožňuje rybe zachovať si svoju jemnú textúru a nestratiť nič zo svojej chuti a vzhľadu.



Otočte volič do polohy ryby.



V prípade potreby upravte čas varenia podľa druhu ryby (celé, filé, steak).



Na konci doby varenia zazvoní časovač a kontrolka bude blikať.



Ak je vaše jedlo hotové, otočte ovládač do polohy "0".



Varenie pri tejto nižšej teplote trochu predĺži dobu varenia. Na urýchlenie procesu môžete zvoliť nastavenie teploty 🍲 100 °C a znížiť čas varenia.

Keďže niektoré druhy rýb vyžadujú mimoriadne opatrné varenie, neodporúčame používať funkciu „udržanie v teple“, aby sa predišlo riziku prevarenia.

Ak pripravujete ryby na pare, odporúčame vám použiť maximálne liter vody, pretože niektoré druhy rýb spôsobujú penenie vody.

60°C UCHOVÁVANIE JEDLA V TEPLE/OHREV

UCHOVÁVANIE V TEPLE



Otočte ovládač 🍲 do polohy



V prípade potreby upravte nastavenie času pomocou tlačidiel + a -.

OHRIEVANIE



Vložte ingrediencie do multifunkčnej misy.



Otočte ovládač 🍲 do polohy na 5 minút



Potom otočte voličom na 🍲
V prípade potreby upravte nastavenie času.

Upravte čas ohrevu podľa objemu a teploty surovín.

Prečo nepoužívať parný hrniec Magimix na výrobu vlastného 100% prírodného jogurtu?



Pre túto funkciu nie je potrebná žiadna voda.



Nádoby na jogurt (bez vrchnákov) vložte do jedného z parných košíkov. Nasadte veko parného hrnca.



Nastavte volič na výrobu jogurtu 40°C  na dobu 8-12 hodín.



Na konci doby varenia zazvoní časovač.

Otočte ovládač na "0".

TIPY A RADY

Počakajte, kým jogurty vychladnú, a potom ich presuňte aspoň na 3 hodiny do chladničky. Naraz môžete pripraviť až 9 jogurtov (125 ml) (1 liter mlieka a 1 jogurt z obchodu).

Recepty nájdete v kapitole o jogurtoch.

Odporúčame vám použiť jeden parný kôš.



S parným hrncom by sa počas varenia nemalo vôbec hýbať!

ČISTENIE

Pred premiestnením, uskladnením alebo vykonaním akejkoľvek následnej starostlivosti vždy odpojte svoj parný hrniec Magimix a počkajte, kým vychladne.



Odpojte napájací kábel a vypustite zvyšnú vodu naklonením spotrebiča smerom od seba.



Nádržku na vodu utrite vlhkou handričkou a trochu octu.



Parné koše a veko je možné umývať vodou a čistiacim prostriedkom alebo v umývačke riadu.

TIPY A RADY

Ak spozorujete stopy vodného kameňa, odstráňte ich špongiou a octom.

Nižšie uvedené časy varenia sú približné a môžu sa značne líšiť v závislosti od množstva varených surovín, ich kvality a povahy a samozrejme od vášho osobného vkusu.

Časy varenia boli vypočítané s nádržou na vodu naplnenou na maximálnu úroveň.

Typ	Množstvo	 min	
ZELENINA			
Artičoka	4 stredne veľké	60-70	
Špargľa	700 g	30-35	Usporiadajte do mriežkového vzoru, aby para mohla cirkulovať
Baklažán	4 stredne veľké	35	
Brokolica	700 g	25	Nakrájajte a rovnomerne rozložte do košíka
Mrkva	700 g	20-30	V polovici varenia premiešajte, aby ste ušetrili čas, nakrájajte ich
Zeler	1	30	Nakrájajte na veľké kocky
Hríby	300 g	25-30	Celé
Biela kapusta	1 stredne veľká	30-40	Nakrájajte na štvrtiny
Karfiol	1 stredne veľký	30-40	Rozdeľte na ružičky
Cukety	4 stredne veľké	20-25	Celé
	4 stredne veľké	15	Nakrájané na plátky
Čakanka	4 stredne veľké	35-40	Celé, ale odstráňte horkastú časť
Špenát	500 g	20-25	Neukladajte príliš blízko seba
Fenikel	4	35	Nakrájajte na štvrtiny
Zelená fazuľa	700 g	45-50	
Šalát	1 hlava	15-20	
Hrach	700 g	20	
Mangetout hrášok	700 g	25-35	
Pór	6 stredne veľkých	30-35	Odstráňte zelenú časť
Papriky	3	20-30	Zbavíme ich semienok a nakrájame na štvrtiny
Zemiaky	20 menších	25-30	Celé, so šupkami

Typ	Množstvo	 min		
RYBY		80°C	100°C	
Mäkkýše	1 kg		8-15	Sú uvarené, keď sa škrupiny otvoria Tip: 500 ml vody + 500 ml bieleho vína
Mrazené krevety	500 g		15-20	Olúpané
Krab	1		25	Celý
Homár	1		25	1 chvost. (Pred dusením rozmraziť)
Langusti	1 kg		10	Celé
Čerstvé rybie filety	2	15-20	5-10	
Mrazené rybie filety	2	20-25	7-15	
Čerstvá pražma	1	25-30	20-25	
Mrazená pražma	1	45-50	30-35	
MÄSO				
Kuracie	1	60-70		1,4 kg, odstráňte kožu a pred dusením popichajte vidličkou
Jahňacie	6	18-30		Kotlety
Klobásy	6	10		Frankfurtského typu
RYŽA				
Ryža	500 g	30		1 l v zásobníku na vodu + 1 diel vody na 1 diel ryže v miske V polovici varenia premiešame
VAJCIA				
Natvrdo	6	16		Stredná veľkosť
Polotvrdé	6	13		Stredná veľkosť
Namätko	6	10		Stredná veľkosť
OVOCIE				
Jablká	6	25-30		Ponechané celé
Hrušky	6	25-30		Ponechané celé

Nepreťažujte košíky naparovača, pretože to zabráni voľnej cirkulácii pary. Varenie v pare je samo o sebe jednoduché, ale vyžaduje si produkty maximálnej čerstvosti a kvality, aby sa zabezpečila optimálna chuť.

Ak chcete otestovať, či je jedlo správne uvarené, prepichnete najhrubšiu časť nožom. Ak sa uvarí, čepeľ nebude čeliť žiadnemu odporu.

NÁDRŽ NA VODU

Nádržku na vodu môžete naplniť na maximálnu úroveň (približne 1,3 l) na 1 hodinu 30 minút používania alebo ju naplniť na 20 minút 0,5 l vody. Ak sa rozhodnete použiť menej vody, voda sa rýchlejšie zahreje, čo vám ušetrí čas a bude šetrnejšie k životnému prostrediu.

ZELENINA

Zeleninu namiesto šúpania škrabte, aby si zachovala všetky vitamíny.

V prípade nebíto zeleniny neodporúčame opätovné použitie vody na varenie, pretože do nej nakvapkali pesticídy.

Čas varenia závisí od charakteru, hrúbky a čerstvosti zeleniny. Napríklad skorá odroda mrkvy bude potrebovať menej času na varenie ako neskorá odroda s rovnakým priemerom.



RYBY

Kožu nechajte na celých rybách, aby si zachovali svoju pevnosť. Plátok citróna alebo štipka korenia vložené do dutiny ryby alebo na vrch filé vyzdvihne chuť. Ak musíte použiť mrazené ryby, predĺžte čas varenia o 40 % alebo 50 %. Nemá zmysel ryby vopred rozmrazovať.

Rybu môžete položiť buď priamo do košíka, na plech na pečenie, alebo na podložie z morských rias, bobkových listov, feniklu alebo akejkoľvek inej bylinky podľa vlastného výberu, ale dbajte na to, aby ste na dne košíka nechali medzery aby para cirkulovala.



MÄSO

Dusené mäso je jemné a chutné. Môže však vyzeráť dosť bledo a matne, a preto odporúčame mäso pred varením v pare opieť na 5 minút na veľkej panvici.

Týmto spôsobom využijete všetky výhody varenia v pare bez toho, aby ste stratili chutný zlatohnedý vzhľad. Aby zostalo mäso alebo jahňacie stehno počas čakania, kým si vaši hostia sadnú k stolu teplé, zabaľte ho do kuchynskej fólie a vložte do jedného z košíkov. Nechajte veko mierne pootvorené a otočte voličom

do polohy „udržať v teple“. Vaše mäso zostane horúce a ružové!



KORENINY

Pamätajte, že jedlá strácajú počas varenia v pare časť soli. Ak teda máte radi chuť soli, po uvarení budete musieť trochu pridať. Pred varením v pare môžete jedlo jemne okoreniť. Extra chuť jej dodáte aj ochutením vody bylinkami alebo bujónom.



DEZERTY

Váš parný hrniec Magimix je ideálny na prípravu koláčikov, krémov a húb. Môžete ich variť v jednotlivých miskách, čím sa ich bežný čas varenia skrúti na polovicu. Na varenie v pare môžete prispôbiť akýkoľvek recept na dezert.

Napríklad multifunkčná misa je ideálna na prípravu čokoládového fondue.



JOGURTY

Výroba domáceho jogurtu je veľmi jednoduchá. Všetko, čo potrebujete, je štartér (prvýkrát použijete kelímok jogurtu z obchodu) a liter mlieka. Jogurt zmiešame s mliekom a nalejeme do pohárov. Zapnite stroj a nechajte ho zapnutý 8-12 hodín. Keď jogurty vychladnú, dajte ich na 3 hodiny do chladničky. Môžu sa uchovávať v chladničke 5-7 dní.



- **Základ:**
Keď robíte jogurt prvýkrát, budete musieť ako základ použiť jogurt z obchodu. Perfektný je obyčajný plnotučný jogurt. Odvtedy budete musieť jednoducho „recyklovať“ jeden z vašich vlastných kelímok domáceho jogurtu. Po 5 až 6 výrobe si budete musieť kúpiť ďalší kelímok s jogurtom, pretože mliečna kultúra rýchlo stráca účinnosť. Môžete použiť aj bežný jogurtový základ, v takom prípade postupujte podľa pokynov výrobcu.
- **Mlieko:**
Môžete použiť kravské mlieko, sójové mlieko, kozie alebo ovčie mlieko. Obsah tuku je dôležitým faktorom pre konzistenciu a chuť vašich jogurtov. Odporúčame použiť plnotučné UHT mlieko, vďaka ktorému získate pevnejší a krémovejší jogurt. Jogurt z kozieho mlieka je dosť tekutý. Odporúčame používať organické mlieko bez pesticídov. Rastlinné mlieko (napr. mandľové, ryžové) a odstredené mlieko nekvasí, takže jogurt nikdy nestuhne. Ak používate čerstvé mlieko, odporúčame ho vopred prevariť. Skúste použiť mlieko, ktoré už má izbovú teplotu.
- **Ovocný jogurt:**
Nezabudnite si ovocie (alebo zeleninu) vopred uvariť, inak bude jeho kyslosť brániť procesu fermentácie.

Problémy	Riešenia
Váš spotrebič nefunguje	• Zapojte spotrebič a skontrolujte pripojenie napájacieho kábla.
Jedlo nie je uvarené	• Ak je jedlo príliš tuhé, predĺžte čas varenia alebo ho nakrájajte na menšie kúsky.
Niektoré jedlá nie sú uvarené	• Kôš môže byť príliš plný. Vyhňte sa jeho preťaženiu.
Voda preteká/pení	• V nádržke na vodu je príliš veľa vody, preto použite menej. • Ryby dokážu vytvoriť penu z vody.
Hlasité bzučanie	• Bezpečnostné upozornenie: nádržka na vodu je prázdna • Naplňte nádržku na vodu.
Váš jogurt neztuhne	• Skontrolujte  správnosť nastavenia. • Použite plnotučné mlieko. • Dodržujte množstvá (1 liter mlieka+ 1 jogurt na 9 pohárov). • Použite čerstvý základ. Ak ste používali domáci jogurt, skúste namiesto toho jogurt z obchodu. • Počas varenia parným hrncom nehýbte. • Predĺžte čas varenia.
Na displeji sa zobrazuje „ERR“	• Odpojte spotrebič, nechajte ho vychladnúť a znova ho zapojte.

Ak neviete identifikovať príčinu problému, kontaktujte naše oddelenie starostlivosti o zákazníkov, kde získate podrobnosti o vašom najbližšom autorizovanom servisnom stredisku Magimix. Ak je váš spotrebič chybný, obráťte sa na autorizovaného servisného zástupcu spoločnosti Magimix.



Nikdy nesmiete svoj spotrebič sami rozoberať.