

# Návod k použití





# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ: Při používání elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte rukavice nebo chňapky.
3. K ochraně před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob neponořujte kabel, zástrčku ani základnu do vody nebo jiné tekutiny.
4. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší, jsou-li pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud rozumějí možným rizikům. Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
5. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když se nepoužívá a před čištěním. Před nasazováním nebo vyjímáním částí a před čištěním spotřebiče jej nechte vychladnout.
6. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
7. Nádržku na vodu nikdy nenaplňujte nad maximální úroveň, protože voda může protéct přes přívod napájecího kabelu.
8. Základnu nikdy neponořujte do vody ani ji nedávejte do myčky nádobí. Vyčistěte ji měkkým hadříkem.
9. K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte drátěnky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní kapaliny, jako je benzín nebo aceton. Očistěte základnu měkkým hadříkem. Nádržku na vodu vyčistěte hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou saponátu. Potom otřete nádržku na vodu měkkým hadříkem. Víko a košíky čistěte ručně v teplé saponátové vodě.
10. Vždy odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte a před naplněním nádržky na vodu.
11. Používání příslušenství, které nedoporučuje výrobce spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
12. Nepoužívejte venku.
13. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu ani se dotýkat horkých povrchů.
14. Neumísťujte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.
15. Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými tekutinami musíte být mimořádně opatrní.



16. Nesprávné používání spotřebiče může způsobit popáleniny. Povrch topného tělesa má po použití zbytkové teplo, proto je třeba se spotřebičem vždy zacházet velmi opatrně.
17. Vždy nejprve připojte zástrčku k zařízení a poté zapojte kabel do elektrické zásuvky. Chcete-li zařízení odpojit, otočte ovladač do polohy „Off“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
18. Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určen.
19. Tento spotřebič produkuje extrémně horkou páru a musí se s ním vždy zacházet velmi opatrně. Abyste se vyhnuli opaření a popálení, při odstraňování víka, multifunkční mísy nebo košů používejte utěrku nebo chňapky.
20. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozuměly možným rizikům.
21. Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Záruka se nevztahuje na následující použití: v kuchyňských prostorách vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a jiném prostředí na pracovišti, na farmách, u návštěvníků hotelů, motelů a jiných komerčních prostředí rezidenčního charakteru a v noclehárnách se snídaní - typ prostředí.

## USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY



# NÁVOD NA SPECIÁLNÍ SOUPRAVU KABELŮ

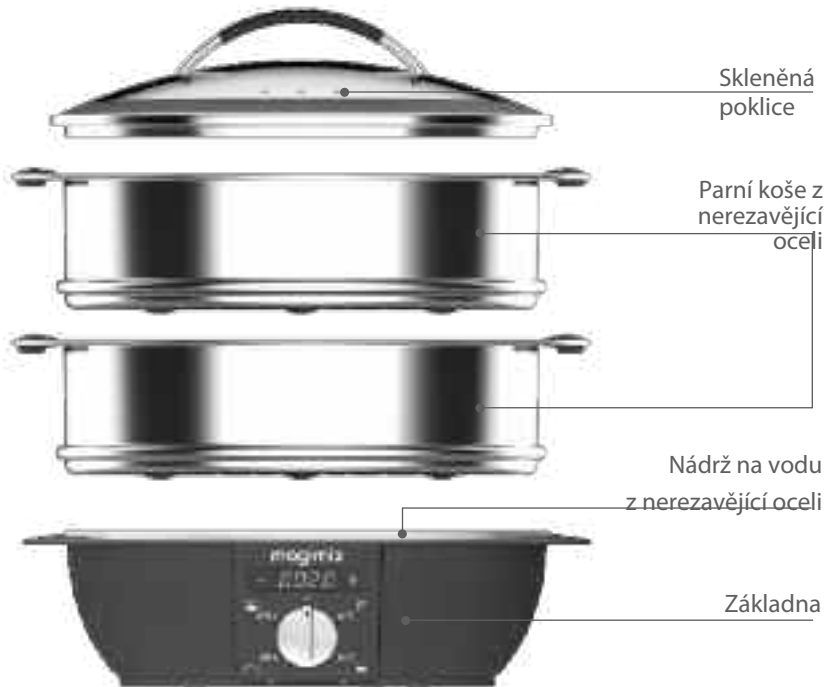
## POUZE PRO USA A KANADU

- a. Je třeba poskytnout krátký napájecí kabel (nebo odnímatelný napájecí kabel), aby se snížila rizika vyplývající ze zamotání nebo zakopnutí o delší kabel.
- b. K dispozici jsou déle odnímatelné napájecí kabely nebo prodlužovací kabely, které lze použít, pokud se při jejich používání bude postupovat opatrně.
- c. Pokud používáte dlouhý odnímatelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabel:
  - 1) Označený elektrický výkon odpojitelného napájecího kabelu nebo prodlužovacího kabelu by měl být alespoň tak velký jako elektrický výkon spotřebiče.
  - 2) Kabel by měl být uspořádán tak, aby nepřekrýval desku pultu nebo stolu, kde by jej děti mohly zatáhnout nebo o něj neúmyslně zakopnout. Pokud je spotřebič uzemněného typu, prodlužovací kabel musí být uzemněn 3žilový kabel.

## VÝHODY VAŘENÍ PAROU

### ŠETRNÉ PAŘENÍ PRO ZDRAVĚJŠÍ, CHUTNĚJŠÍ JÍDLA.

- Parní hrnec Magimix můžete použít k vaření většiny druhů jídel. Magimix zvolil metodu beztlakového paření, protože se o vaše jídlo opravdu postará. Namísto toho, aby se chuť zmírnila, vynikne díky jemnému napaření! Znovu objevíte pravou chuť různých jídel – maso bude šťavnaté a jemné, ryby a měkkýši si zachovají měkkou, jemnou texturu a vaše zelenina už nikdy nebude rozvařená. Abyste si mohli naplno vychutnat všechny tyto výhody, vyberte jen ty nejčerstvější organické produkty.
- Vaření v páře je dobré pro vaše zdraví i chuťové buňky. Použitím této šetrné, beztlakové metody zajistíte, že si vaše jídlo zachová více své nutriční hodnoty i více chuti.



Skleněná poklice

Parní koše z nerezavějící oceli

Nádrž na vodu z nerezavějící oceli

Základna



Multifunkční miska z nerezavějící oceli.



Horní košík s odnímatelnou základnou



Odnímatelný napájecí kabel

Displej pro zobrazení času vaření

100°C napařování

Nastavení pro ryby

Nastavení pro jogurty

Nastavení pro udržení v teple



- Doporučujeme vám vařit zeleninu, rýži, maso, vejce, ovoce a dezerty při teplotě 100 °C 🍲 pro ryby a jemnější 🐟 jídla používat teplotu 80 °C.
- Jogurty by se měly připravovat při 🥛 teplotě 40 °C.

# POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO PARNÍHO HRNCA MAGIMIX



Umyjte všechny části. Ujistěte se, že základnu neponořujete do vody.



Odviňte napájecí kabel a zapojte jej. Nalijte 0,5 l vody (20 minut používání) nebo maximální množství (1 hodina 30 minut používání).



Vložte jídlo do parního koše (košíků). Parní koše musí být na sobě správně položeny.



Umístěte víko.



Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.



Čas zobrazený na displeji je ve výchozím nastavení zvolený čas.



V případě potřeby upravte dobu vaření (mačkáním tlačítek + nebo -).

| Type              | Quantity | min   |
|-------------------|----------|-------|
| <b>VEGETABLES</b> |          |       |
| 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 vaření naleznete na straně 10.



**Na konci doby vaření zazvoní časovač a světlo bude blikat.**  
**MAXIMÁLNÍ OBJEM**



Pokud je vaše jídlo hotovo, otočte ovladač do polohy "0".



Odstraňte parní koše. Odpojte parní hrnec a nechte jej vychladnout.

**VAŘENÍ VE DVOU POSCHODÍCH**



Odpojte napájecí kabel a potom nakloňte základnu směrem od sebe (viz značku na nádrži), aby se voda vylila.



K vaření větších potravin, jako jsou celá kuřata, artyčky a květák.



Před vložením potravin vyjměte základnu z horního parního koše.



Můžete vařit několik různých jídel současně.



Zkontrolujte, zda je odnímatelná základna správně namontována.

Abyste dosáhli optimálních výsledků, vyhněte se přetížení košů. Dávejte pozor, abyste nezablokovali otvory, protože to zabrání cirkulaci páry. Vodu v nádrži po použití vždy vylijte.

Odporúčame vám variť zeleninu, ryžu, mäso, vajcia, ovocie a dezerty pri

## 100 °C. NA RYŽU

Opláchnete rýži.  
Přidejte 1 díl  
vody na 1 díl rýže do  
multifunkční mísy.



Umístěte  
multifunkční mísu do  
parního koše.



Zapněte parní hrnec  
(viz časy vaření str. 11)  
V případě potřeby  
upravte čas vaření.



Na konci doby  
vaření zazvoní  
časovač a  
kontrolka bude  
blikat.

## PRE VAJCIA



Vajíčka jen postavte do  
jamek pevného košíku.  
(viz časy vaření str. 11)



Zapněte parní hrnec.  
V případě potřeby  
upravte dobu vaření.



Pokud je vaše jídlo  
hotové, otočte  
ovladač do polohy  
"0".

Na odnímatelném podstavci parního košíku nejsou jamky na vajíčka.



Víko multifunkční mísy je určeno výhradně pro skladování potravin. Nepoužívejte jej při vaření.

Jelikož tento spotřebič vytváří velké množství páry, vždy jej používejte mimo dosah dětí a mimo předměty nebo kusy nábytku, které by se jím mohly poškodit.

Pokud se pára dostane do kontaktu s vaší pokožkou, můžete se opařit. Doporučujeme vám proto udržovat bezpečnou vzdálenost od varné páry. Pokud potřebujete manipulovat s poklicí, když je napařovač zapnutý, zvedněte ji od sebe, abyste se vyhnuli riziku opaření, a použijte rukavice.

Jelikož parní koše jsou vyrobeny z nerezavějící oceli, doporučujeme vám při manipulaci s nimi vždy používat rukavice.

## 80°C VAŘENÍ RYB

Pozice pro ryby 🐟 nabízí jemnější teplotu vaření kolem 80 °C, což umožňuje rybě zachovat si svoji jemnou texturu a neztratit nic ze své chuti a vzhledu.



Otočte volič do polohy ryby.



V případě potřeby upravte čas vaření podle druhu ryby (celé, filé, steak).



Na konci doby vaření zazvoní časovač a kontrolka bude blikat.



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 UCHOVÁVÁNÍ JÍDLA V TEPLU/OHŘEV

### UCHOVÁVÁNÍ V TEPLU



Otočte ovladač do polohy



V případě potřeby upravte nastavení času pomocí tlačítek + a -.

### OHŘÍVÁNÍ



Vložte ingredience do multifunkční mísy.



Otočte ovladač do polohy na 5 minut



Potom otočte voličem na V případě potřeby upravte nastavení času.

Upravte dobu ohřevu podle objemu a teploty surovin.



Proč nepoužívat parní hrnec Magimix k výrobě vlastního 100% přírodního jogurtu?




Pro tuto funkci není nutná žádná voda.



Nádoby na jogurt (bez víků) vložte do jednoho z parních košíků. Nasadte víko parního hrnce.



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



Na konci doby vaření zazvoní časovač. Otočte ovladač na "0".

## TIPY A RADY

Počkejte, až jogurty vychladnou, a potom je přesuňte alespoň na 3 hodiny do chladničky. Najednou můžete připravit až 9 jogurtů (125 ml) (1 litr mléka a 1 jogurt z obchodu). Recepty naleznete v kapitole o jogurtech. Doporučujeme vám použít jeden parní koš.



S parním hrncem by se během vaření nemělo vůbec hýbat!

## ČISTENÍ

Před přemístěním, uskladněním nebo provedením jakékoli následné péče vždy odpojte svůj parní hrnec Magimix a počkejte, až vychladne.



Odpojte napájecí kabel a vypusťte zbývající vodu nakloněním spotřebiče směrem od sebe.



Nádržku na vodu otřete vlhkým hadříkem a trochou octa.



Parní koše a víko lze mýt vodou a čistícím prostředkem nebo v myčce nádobí.


## TIPY A RADY


Pokud zpozorujete stopy vodního kamene, odstraňte je houbou a octem.

# ČASY VAŘENÍ

Níže uvedené časy vaření jsou přibližné a mohou se značně lišit v závislosti na množství vařených surovin, jejich kvalitě a povaze a samozřejmě na vašem osobním vkusu.

Časy vaření byly vypočteny s nadržní na vodu naplněnou na maximální úroveň.

| Typ               | Množství          | <br>min |   |
|-------------------|-------------------|--|---|
| <b>ZELEENINA</b>  |                   |  |   |
| Artyčoka          | 4středně velké    | 60-70  |   |
| Špargla           | 700 g             | 30-35  | Uspořádejte do mřížkového vzoru, aby pára mohla cirkulovat        |
| Lilek             | 4 středně velké   | 35   |   |
| Brokolice         | 700 g             | 25   | Nakrájejte a rovnoměrně rozložte do košíku                        |
| Mrkev             | 700 g             | 20-30  | V polovině vaření promíchejte, abyste ušetřili čas, nakrájejte je |
| Celer             | 1                 | 30   | Nakrájejte na velké kostičky                                      |
| Hřibý             | 300 g             | 25-30  | Celé  |
| Bílé zelí         | 1 středně velká   | 30-40  | Nakrájajte na čtvrtiny  |
| Květák            | 1 středně velká   | 30-40  | Rozdelte na ružičky   |
| Cukety            | 4 středně velká   | 20-25  | Celé  |
|                   | 4 středně velká   | 15   | Nakrájené na plátky   |
| Čekanka           | 4 středně velká   | 35-40  | Celé, ale odstraňte nahořklou část                                |
| Špenát            | 500 g             | 20-25  | Neukládat příliš blízko sebe                                      |
| Fenykl            | 4                 | 35   | Nakrájejte na čtvrtiny  |
| Zelené fazole     | 700 g             | 45-50  |   |
| Salát             | 1 hlava           | 15-20  |   |
| Hrách             | 700 g             | 20   |   |
| Mangetout hrášekk | 700 g             | 25-35  |   |
| Pór               | 6 středně velkých | 30-35  | Odstraňte zelenou část  |
| Papriky           | 3                 | 20-30  | Zbavíme je semínek a nakrájíme na čtvrtiny                        |
| Brambory          | 20 menších        | 25-30  | Celé, se slupkami   |

| Typ                  | Množství | <br>min |       |  |
|----------------------|----------|--|-------|--|
|                      |          | 80°C   | 100°C |  |
| <b>RYBY</b>          |          |  |       |  |
| M klyš               | 1 kg     |  | 8-15  | Jsou uvařené, když se skořápky otevřou<br>Tip: 500 ml vody + 500 ml bílého vína            |
| Zmražené krevety     | 500 g    |  | 15-20 | Oloupané   |
| Krab                 | 1        |  | 25    | Celý   |
| Humr                 | 1        |  | 25    | 1 ocas. (Před dušením rozmrazit)   |
| Langusti             | 1 kg     |  | 10    | Celé   |
| Čerstvé rybí filety  | 2        | 15-20  | 5-10  |  |
| Zmražené rybí filety | 2        | 20-25  | 7-15  |  |
| Čerstvá pražma       | 1        | 25-30  | 20-25 |  |
| Zmražená pražma      | 1        | 45-50  | 30-35 |  |
| <b>MASO</b>          |          |  |       |  |
| Kuřecí               | 1        | 60-70  |       | 1,4 kg, odstraňte kůži a před dušením propíchejte vidličkou                                |
| Jehněčí              | 6        | 18-30  |       | Kotlety  |
| Klobásy              | 6        | 10   |       | Frankfurtského typu  |
| <b>RÝŽE</b>          |          |  |       |  |
| RÝŽE                 | 500 g    |  | 30    | 1 l v zásobníku na vodu + 1 díl vody na 1 díl rýže v misce<br>V polovině vaření promícháme |
| <b>VEJCE</b>         |          |  |       |  |
| Natvrdo              | 6        |  | 16    | Střední velikost   |
| Polotvrdé            | 6        |  | 13    | Střední velikost   |
| Naměkko              | 6        |  | 10    | Střední velikost   |
| <b>OVOCE</b>         |          |  |       |  |
| Jablka               | 6        | 25-30  |       | Ponecháno celé   |
| Hrušky               | 6        | 25-30  |       | Ponecháno celé   |

Nepřetěžujte košíky napařovače, protože to zabrání volné cirkulaci páry. Vaření v páře je samo o sobě jednoduché, ale vyžaduje produkty maximální čerstvosti a kvality, aby se zajistila optimální chuť.

Chcete-li otestovat, zda je jídlo správně uvařené, propíchněte nejsilnější část nožem. Pokud se uvaří, čepel nebude čelit žádnému odporu.

## NÁDRŽ NA VODU

Nádržku na vodu můžete naplnit na maximální úroveň (přibližně 1,3 l) na 1 hodinu 30 minut používání nebo ji naplnit na 20 minut 0,5 l vody. Pokud se rozhodnete použít méně vody, voda se rychleji zahřeje, což vám ušetří čas a bude šetrnější k životnímu prostředí.

## ZELENINA

Zeleninu namísto loupání škrábejte, aby si zachovala všechny vitamíny.

V případě nebio zeleniny nedoporučujeme opětovné použití vody na vaření, protože do ní nakapaly pesticidy.

Doba vaření závisí na charakteru, tloušťce a čerstvosti zeleniny. Například raná odrůda mrkve bude potřebovat méně času na vaření než pozdní odrůda o stejném průměru.



## RYBY

Kůži nechte na celých rybách, aby si zachovaly svoji pevnost. Plátek citronu nebo špetka pepře vložené do dutiny ryby nebo na vrch filé vyzvedne chuť. Pokud musíte použít mražené ryby, prodlužte dobu vaření o 40 % nebo 50 %. Nemá smysl ryby předem rozmrazovat. Rybu můžete položit buď přímo do košíku, na pečící plech, nebo na podloží z mořských řas, bobkových listů, fenyklu nebo jakékoliv jiné bylinky dle vlastního výběru, ale dbejte na to, abyste na dně košíku nechali mezery aby pára cirkulovala.



## MASO

Dušené maso je jemné a chutné. Může však vypadat dost bledě a matně, a proto doporučujeme maso před vařením v páře opéct na 5 minut na velké pánvi. Tímto způsobem využijete všech výhod vaření v páře, aniž byste ztratili chutný zlatohnědý vzhled. Aby zůstalo maso nebo jehněčí kýta během čekání, než si vaši hosté sednou ke stolu teplé, zabalte ho do kuchyňské fólie a vložte do jednoho z košíků. Nechte víko mírně pootevřené a otočte voličem

do polohy „udržet polohy“, „udržet v teple“. Vaše maso zůstane horké maso zůstane horké a růžové!



## Koření

Pamatujte, že jídla ztrácejí během vaření v páře část soli. Pokud tedy máte rádi chuť soli, po uvaření budete muset trochu přidat. Před vařením v páře můžete jídlo jemně okořenit. Extra chuť jí dodáte i ochucením vody bylinkami nebo bujónem.



## DEZERTY

Váš parní hrnec Magimix je ideální pro přípravu koláčků, krémů a hub. Můžete je vařit v jednotlivých miskách, čímž se jejich běžná doba vaření zkrátí na polovinu. Na vaření v páře můžete přizpůsobit jakýkoli recept na dezert.

Například multifunkční mísa je ideální pro přípravu čokoládového fondue.



## JOGURTY

Výroba domácího jogurtu je velmi jednoduchá. Vše, co pot ebužete, je startér (poprvé použijte kelímek jogurtu z obchodu) a litr mléka. Jogurt smícháme s mlékem a nalijeme do sklenic. Zapn te stroj a nechte jej zapnutý 8-12 hodin. Když jogurty vychladnou, dejte je na 3 hodiny do chladni ky. Mohou se uchovávat v chladni ce 5-7 dní.



- **Základ:**

Když děláte jogurt poprvé, budete muset jako základ použít jogurt z obchodu. Perfektní je obyčejný plnotučný jogurt. Od té doby budete muset jednoduše recyklovat jeden z vašich vlastních kelímků domácího jogurtu. Po 5 až 6 výrobě si budete muset koupit další kelímek s jogurtem, protože mléčná kultura rychle ztrácí účinnost. Můžete použít i běžný jogurtový základ, v takovém případě postupujte podle pokynů výrobce.

- **Mléko:**

Můžete použít kravské mléko, sójové mléko, kozí nebo ovčí mléko. Obsah tuku je důležitým faktorem pro konzistenci a chuť vašich jogurtů. Doporučujeme použít plnotučné UHT mléko, díky kterému získáte pevnější a krémovější jogurt. Jogurt z kozího mléka je dost tekutý.

- Doporučujeme používat organické mléko bez pesticidů.

- Rostlinné mléko (např. mandlové, rýžové) a odstředěné mléko nekvasí, takže jogurt nikdy nezuhne. Pokud používáte čerstvé mléko, doporučujeme jej předem převařit. Zkuste použít mléko, které již má pokojovou teplotu.

- **Ovocný jogurt:**

Nezapomeňte si ovoce (nebo zeleninu) předem uvařit, jinak bude jeho kyselost bránit procesu fermentace.

## Problémy

## Řešení

Váš spotřebič nefunguje

- Zapojte spotřebič a zkontrolujte připojení napájecího kabelu.

Jídlo není uvařeno

- Pokud je jídlo příliš tuhé, prodlužte dobu vaření nebo jej nakrájejte na menší kousky.

Některá jídla nejsou uvařena

- Koš může být příliš plný. Vyhnete se jeho přetížení.

Voda přetéká/pění

V nádržce na vodu je příliš mnoho vody, proto použijte méně. Ryby dokážou vytvořit pěnu z vody.

Hlasité bzučení

Bezpečnostní upozornění: nádržka na vodu je prázdná! Naplňte nádržku na vodu.

Váš jogurt neztuhne

Zkontrolujte správnost nastavení. Použijte plnotučné mléko. Dodržujte množství (1 litr mléka+ 1 jogurt na 9 sklenic). Použijte čerstvý základ. Pokud jste používali domácí jogurt, zkuste místo toho jogurt z obchodu. Během vaření parním hrncem nehýbejte. Prodlužte dobu vaření.

Na displeji se zobrazuje „ERR“

- Odpojte spotřebič, nechte jej vychladnout a znovu jej zapojte.

Pokud neumíte identifikovat příčinu problému, kontaktujte naše oddělení péče o zákazníky, kde získáte podrobnosti o vašem nejbližším autorizovaném servisním středisku Magimix. Pokud je váš spotřebič vadný, obraťte se na autorizovaného servisního zástupce společnosti Magimix.



Nikdy nesmíte svůj spotřebič sami rozebírat.