

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA





INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE: Podczas używania urządzenia elektrycznego zawsze należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj rękawic lub uchwytów.
3. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem i obrażeń, nie zanurzaj kabla, wtyczki ani podstawy w wodzie ani innej cieczy.
4. To urządzenie mogą używać dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
5. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego przedstawiciela serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
7. Nigdy nie napełniaj zbiornika na wodę powyżej maksymalnego poziomu, ponieważ woda może wylać się przez wejście przewodu zasilającego.
8. Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie ani nie wkładaj jej do zmywarki. Wyczyść ją miękką ściereczką.
9. Nigdy nie używaj drucianych gąbek, środków czyszczących o właściwościach ścierających ani agresywnych cieczy, takich jak benzyna czy aceton, do czyszczenia urządzenia. Oczyszć podstawę miękką ściereczką. Zbiornik na wodę wyczyść ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie z odrobiną detergentu. Następnie wytrzyj zbiornik na wodę miękką ściereczką. Pokrywkę i koszyki myj ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem.
10. Zawsze odłącz urządzenie, gdy go nie używasz i przed napełnieniem zbiornika na wodę.
11. Używanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
12. Nie używaj na zewnątrz.
13. Nie pozwól, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
14. Nie umieszczaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
15. Podczas przenoszenia urządzenia z gorącym olejem lub innymi gorącymi cieczami należy zachować szczególną ostrożność.



16. Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować oparzenia. Powierzchnia elementu grzewczego może pozostać gorąca po użyciu, dlatego należy zawsze zachować szczególną ostrożność podczas obsługi urządzenia.
17. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie włóż kabel do gniazdka elektrycznego. Aby odłączyć urządzenie, ustaw przełącznik na pozycję „Off”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
18. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
19. To urządzenie wytwarza ekstremalnie gorącą parę i należy z nim zawsze obchodzić się z dużą ostrożnością. Aby uniknąć oparzeń, podczas zdejmowania pokrywy, miski wielofunkcyjnej lub koszyków używaj ściereczki lub rękawic ochronnych.
20. To urządzenie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że zostały poinstruowane, jak bezpiecznie używać urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
21. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań: w kuchniach przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, na farmach, u gości w hotelach, motelach i innych komercyjnych obiektach mieszkalnych oraz w pensjonatach i podobnych typach środowisk.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



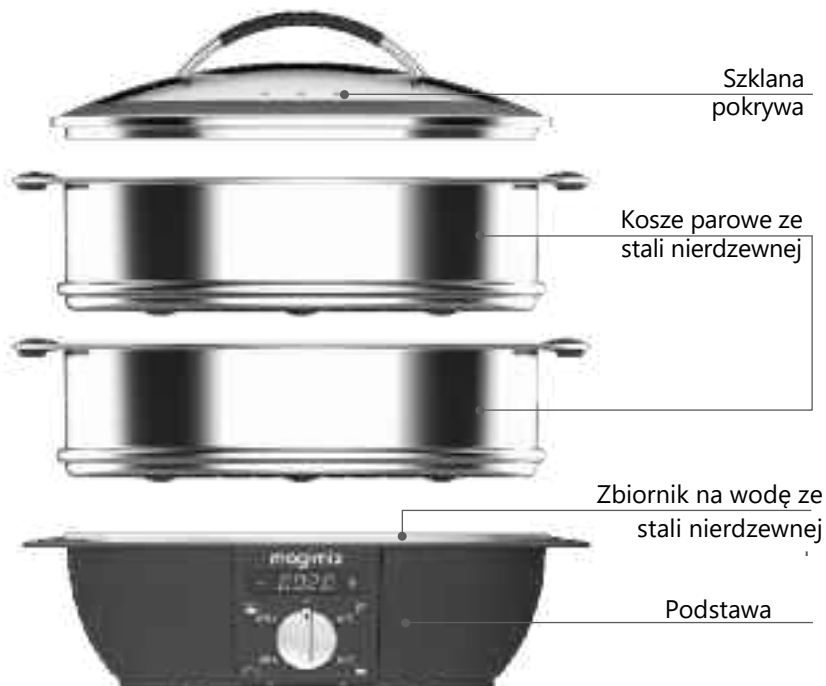
TYLKO DLA USA I KANADY

- a. Konieczne jest dostarczenie krótkiego kabla zasilającego (lub odłączanego kabla zasilającego), aby zmniejszyć ryzyko związane z zaplątaniem się lub potknięciem o długi kabel.
- b. Dostępne są dłuższe odłączane kable zasilające lub przedłużacze, które można stosować, pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich używania.
- c. Jeśli używasz długiego odłączanego kabla zasilającego lub przedłużacza:
 - 1) Oznaczona moc elektryczna odłączanego kabla zasilającego lub przedłużacza powinna być co najmniej równa mocy elektrycznej urządzenia.
 - 2) Kabel powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zakrywał blatu stołu lub stołu, gdzie dzieci mogłyby go pociągnąć lub o niego niechcący się potknąć. Jeśli urządzenie jest typu uziemionego, przedłużacz musi być uziemionym przewodem trzyżyłowym.

ZALETY GOTOWANIA NA PARZE

DELIKATNE GOTOWANIE NA PARZE DLA ZDROWSZYCH I SMAKOWITSZYCH POTRAW.

- Parowar Magimix można wykorzystać do gotowania większości rodzajów potraw. Magimix wybrał metodę gotowania na parze bez ciśnienia, ponieważ naprawdę dba o Twoje jedzenie. Zamiast łagodzenia smaku, wydobywa go dzięki delikatnemu parowaniu! Na nowo odkryjesz prawdziwy smak różnych potraw – mięso będzie soczyste i delikatne, ryby i owoce morza zachowają miękką, delikatną teksturę, a Twoje warzywa nigdy nie będą rozgotowane. Aby w pełni cieszyć się wszystkimi tymi zaletami, wybieraj tylko najświeższe produkty organiczne.
- Gotowanie na parze jest dobre dla Twojego zdrowia i kubków smakowych. Używając tej delikatnej, bezciśnieniowej metody, zapewniasz, że Twoje jedzenie zachowa więcej wartości odżywczych oraz smaku.



Miska wielofunkcyjna ze stali nierdzewnej



Górny kosz z zdejmowaną podstawą



Odłączany kabel zasilający

Wyświetlacz do pokazywania czasu gotowania

100°C
parowanie

Ustawienie
do ryb



Ustawienie
do jogurtów

Ustawienie do
utrzymywania ciepła

- Zalecamy gotowanie warzyw, ryżu, mięsa, jajek, owoców i deserów w temperaturze 100°C, a dla ryb i delikatniejszych potraw używać temperatury 80°C.
- Jogurty należy przygotowywać w temperaturze 40°C.

UŻYWANIE TWOJEGO PAROWARA MAGIMIX



Umyj wszystkie części. Upewnij się, że podstawy nie zanurzasz w wodzie.



Rozwiń kabel zasilający i podłącz go. Wlej 0,5 l wody (na 20 minut użytkowania) lub maksymalną ilość (na 1 godzinę 30 minut użytkowania).



Umieść jedzenie w koszach parowych. Kosze parowe muszą być prawidłowo ułożone jeden na drugim.



Umieść pokrywę.



Przekręć pokrętkę na żądanej temperaturze.



Czas wyświetlany na ekranie to domyślnie ustawiony czas.



W razie potrzeby dostosuj czas gotowania (naciskając przyciski + lub -).

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

Czas gotowania znajdziesz na stronie 10.



Na koniec czasu gotowania timer zadzwoni, a światło zacznie migać.



Jeśli Twoje jedzenie jest gotowe, przekręć pokrętkę na pozycję „0”.



Usuń kosze parowe. Odłącz parowar i pozostaw go do ostygnięcia.

GOTOWANIE NA DWÓCH POZIOMACH



Odłącz kabel zasilający, a następnie przechyl podstawę w przeciwnym kierunku od siebie (zobacz oznaczenie na zbiorniku), aby wylać wodę.

MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ



Do gotowania większych produktów, takich jak całe kurczaki, karczochy i kalafior.



Przed umieszczeniem żywności wyjmij podstawę z górnego kosza parowego.



Możesz gotować kilka różnych potraw jednocześnie.



Upewnij się, że zdejmowana podstawa jest prawidłowo zamontowana.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, unikaj przeładowania koszy. Upewnij się, że otwory nie są zablokowane, ponieważ może to uniemożliwić cyrkulację pary.

Zawsze wylewaj wodę ze zbiornika po użyciu.

Zalecamy gotowanie warzyw, ryżu, mięsa, jajek, owoców i deserów w temperaturze 100°C.

DO RYŻU

Oplucz ryż.

Dodaj 1 część wody na
1 część ryżu do miski
wielofunkcyjnej.



Umieść miskę
wielofunkcyjną w
koszu parowym.



Włącz parowar
(zobacz czasy
gotowania na str.
11). W razie
potrzeby dostosuj
czas gotowania.



Po zakończeniu gotowania
timer zadzwoni, a kontrolka
zacznie migać.

DO JAJEK



Umieść jajka pionowo
w zagłębieniach
stałego kosza. (Zobacz czasy
gotowania na str. 11).



Włącz parowar. W
razie potrzeby
dostosuj czas
gotowania..



Jeśli Twoje jedzenie jest
gotowe, przekręć pokrętkę
na pozycję „0”.

Na zdejmowanej podstawie kosza parowego nie ma zagłębień na jajka.



Pokrywka miski wielofunkcyjnej jest przeznaczona wyłącznie do przechowywania żywności. Nie używaj jej podczas gotowania.

Ponieważ to urządzenie generuje dużą ilość pary, zawsze używaj go z dala od dzieci oraz przedmiotów lub mebli, które mogłyby zostać przez nią uszkodzone.

Para w kontakcie ze skórą może powodować poparzenia. Zalecamy zachowanie bezpiecznej odległości od pary podczas gotowania. Jeśli musisz manipulować pokrywką, gdy parowar jest włączony, unosząc ją, trzymaj ją z dala od siebie, aby uniknąć ryzyka poparzenia, i używaj rękawic ochronnych.

Ponieważ kosze parowe są wykonane ze stali nierdzewnej, zalecamy zawsze używać rękawic podczas ich obsługi.

80°C GOTOWANIE RYB

Tryb do gotowania ryb oferuje delikatniejszą temperaturę około 80°C, co pozwala rybie zachować jej miękką teksturę oraz nie tracić smaku ani wyglądu.



Przekręć pokrętkę na pozycję „ryby”.



W razie potrzeby dostosuj czas gotowania w zależności od rodzaju ryby (cała, filet, stek).



Po zakończeniu gotowania timer zadzwoni, a kontrolka zacznie migać.



Jeśli Twoje jedzenie jest gotowe, przekręć pokrętkę na pozycję "0".



Gotowanie w tej niższej temperaturze nieco wydłuży czas gotowania. Aby przyspieszyć proces, możesz wybrać ustawienie temperatury 100°C i skrócić czas gotowania.

Ponieważ niektóre rodzaje ryb wymagają wyjątkowo delikatnego gotowania, nie zalecamy używania funkcji „utrzymywania ciepła”, aby uniknąć ryzyka rozgotowania.

Jeśli gotujesz ryby na parze, zalecamy użycie maksymalnie jednego litra wody, ponieważ niektóre gatunki ryb mogą powodować pienienie się wody.

60°C UTRZYMYWANIE CIEPŁA / PODGRZEWANIE

UCHOVÁVANIE V TEPLE / UTRZYMYWANIE CIEPŁA



Przekręć pokrętkę  na pozycję



W razie potrzeby dostosuj ustawienie czasu za pomocą przycisków + i -.

PODGRZEWANIE



Umieść składniki w misce wielofunkcyjnej



Przekręć pokrętkę  na pozycję na 5 minut



Następnie przekręć pokrętkę na  W razie potrzeby dostosuj czas.

Dostosuj czas podgrzewania w zależności od objętości i temperatury składników.

Dlaczego nie używać parowaru Magimix do przygotowania własnego 100% naturalnego jogurtu?



Do tej funkcji nie jest potrzebna woda.



Naczynia na jogurt (bez pokrywek) umieść w jednym z koszy parowych. Załóż pokrywkę parowaru.



Ustaw pokrętko na produkcję jogurtu 40°C na 8-12 godzin.



Po zakończeniu czasu gotowania timer zadzwoni. Przekręć pokrętko na „0”.

WSKAZÓWKI I PORADY

Poczekaj, aż jogurty ostygną, a następnie przełóż je do lodówki na co najmniej 3 godziny. Możesz przygotować jednocześnie aż 9 jogurtów (125 ml) (1 litr mleka i 1 jogurt ze sklepu).

Przepisy znajdziesz w rozdziale o jogurtach.

Zalecamy użycie jednego kosza parowego.



S Parowar nie powinien być w ogóle ruszany podczas gotowania!

CZYSZCZENIE

Przed przeniesieniem, przechowywaniem lub wykonaniem jakiejkolwiek konserwacji, zawsze odłącz parowar Magimix i poczekaj, aż ostygnie.



Odłącz kabel zasilający i wylej pozostałą wodę, przechylając urządzenie w przeciwnym kierunku.



Wyczyść zbiornik na wodę wilgotną ściereczką i odrobiną octu.



Kosze parowe i pokrywkę można myć wodą z detergentem lub w zmywarce.

WSKAZÓWKI I PORADY

Jeśli zauważysz ślady kamienia, usuń je gąbką i octem.

CZASY GOTOWANIA

Poniższe czasy gotowania są orientacyjne i mogą się znacznie różnić w zależności od ilości gotowanych składników, ich jakości i rodzaju oraz oczywiście od twoich indywidualnych preferencji.

Czasy gotowania zostały obliczone przy maksymalnym napełnieniu zbiornika na wodę

Typ	Ilość	 min	
WARZYWA			
Karczoch	4 średniej wielkości	60-70	
Asparag	700 g	30-35	Ułóż składniki w układzie siatki, aby para mogła cyrkulować.
Bakłażan	4 średnie veľké	35	
Brokuł	700 g	25	Pokrój i równomiernie rozłóż w koszu.
Marchew	700 g	20-30	W połowie gotowania wymieszaj, aby zaoszczędzić czas, pokrój je.
Seler	1	30	Pokrój na duże kawałki.
Grzyby	300 g	25-30	Całe
Biała kapusta	1 średniej wielkości	30-40	Pokrój na ćwiartki.
Kalafior	1 średniej wielkości	30-40	Podziel na różyczki.
Cukinia	4 średniej wielkości	20-25	Całe
	4 średniej wielkości	15	Pokrojone w plastry
Cykoria	4 średniej wielkości	35-40	Całe, ale usuń gorzką część
Szpinak	500 g	20-25	Nie układaj zbyt blisko siebie.
Fenkuł	4	35	Pokrój na ćwiartki.
Zielona fasolka	700 g	45-50	
Salata	1 główka	15-20	
Groszek	700 g	20	
Groszek cukrowy	700 g	25-35	
Por	6 średniej wielkości	30-35	Usuń zieloną część.
Papryki	3	20-30	Usuń nasiona i pokrój na ćwiartki.
Ziemniaki	20 małych	25-30	Całe, w skórce

Typ	Ilość	 min	
RYBY		80°C	100°C
Owoce morza	1 kg	8-15	Są ugotowane, gdy muszle się otworzą. Wskazówka: 500 ml wody + 500 ml białego wina.
Mrożone krewetki	500 g	15-20	Obrane
Krab	1	25-10	Cały
Homar	1	25	1 ogon. (Rozmrozić przed gotowaniem na parze)
Langusty	1 kg	10	Całe
Świeże filety rybne	2	15-20	5-10
Mrożone filety rybne	2	20-25	7-15
Świeża dorada	1	25-30	20-25
Mrożona dorada	1	45-50	30-35
MIĘSO			
Kurczak	1	60-70	1,4 kg, usuń skórę i przed duszeniem nakłuj widelcem.
Jagnięcina	6	18-30	Kotlety
Kiełbasy	6	10	Typu frankfurckiego
RYŻ			
Ryż	500 g	30	1 l w zbiorniku na wodę + 1 część wody na 1 część ryżu w misce W połowie gotowania wymieszać
JAJKA			
Na twardo	6	16	Średni rozmiar
Półtwarde	6	13	Średni rozmiar
Na miękko	6	10	Średni rozmiar
OWOCE			
Jabłka	6	25-30	Pozostawione w całości
Gruszki	6	25-30	Pozostawione w całości

Nie przeciążaj koszyków parowaru, ponieważ uniemożliwi to swobodną cyrkulację pary. Gotowanie na parze jest samo w sobie proste, ale wymaga produktów o maksymalnej świeżości i jakości, aby zapewnić optymalny smak.

Aby sprawdzić, czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane, przekłuj najgrubsza część nożem. Jeśli jest ugotowane, ostrze nie napotka żadnego oporu.

ZBIORNIK NA WODĘ

Zbiornik na wodę można napełnić do maksymalnego poziomu (około 1,3 l) na 1 godzinę 30 minut użytkowania lub napełnić go 0,5 l wody na 20 minut. Jeśli zdecydujesz się użyć mniej wody, podgrzeje się ona szybciej, co zaoszczędzi czas i będzie bardziej ekologiczne.

WARZYWA

Warzywa zamiast obierania, skrob je, aby zachowały wszystkie witaminy.

W przypadku warzyw nieekologicznych nie zalecamy ponownego używania wody po gotowaniu, ponieważ mogą znajdować się w niej pestycydy. Czas gotowania zależy od charakteru, grubości i świeżości warzyw. Na przykład wczesna odmiana marchewki będzie potrzebować mniej czasu na gotowanie niż późna odmiana o tym samym średnicy.



RYBY

Zachowaj skórę na całych rybach, aby zachowały swoją jędrność. Plaster cytryny lub szczypta przypraw włożone do wnętrza ryby lub na wierzch filetu wydobędą smak. Jeśli musisz użyć mrożonych ryb, wydłuż czas gotowania o 40% lub 50%. Nie ma sensu rozmrażać ryb wcześniej.



Ryby można położyć bezpośrednio w koszyku, na blasze do pieczenia lub na podkładce z wodorostów, liści laurowych, kopru lub dowolnych innych ziół według własnego wyboru, ale należy pamiętać, aby pozostawić przestrzeń na dnie koszyka, aby para mogła cyrkulować.

MIĘSO

Dusené Duszone mięso jest delikatne i smaczne. Może jednak wyglądać dość blade i matowe, dlatego zalecamy, aby przed gotowaniem na parze podsmażyć je przez 5 minut na dużej patelni.

W ten sposób wykorzystasz wszystkie zalety gotowania na parze, nie tracąc smacznego złocistego wyglądu. Aby mięso lub udziec jagnięcy pozostały ciepłe podczas oczekiwania, aż goście usiądą do stołu, owiń je w folię spożywczą i włóż do jednego z koszyków. Pozostaw pokrywkę lekko uchyloną i obróć pokrętko.

do pozycji „utrzymać w ciepłe”. Twoje mięso pozostanie gorące i różowe!





PRZYPRAWY

Pamiętaj, że potrawy tracą część soli podczas gotowania na parze. Jeśli więc lubisz smak soli, po ugotowaniu będziesz musiał dodać trochę więcej. Przed gotowaniem na parze możesz delikatnie przyprawić danie. Dodatkowy smak uzyskasz, przyprawiając wodę ziołami lub bulionem.

DESERY

Twoja parowa maszyna Magimix jest idealna do przygotowywania ciast, kremów i grzybów. Możesz je gotować w pojedynczych miseczkach, co skróci ich standardowy czas gotowania o połowę. Każdy przepis na deser można dostosować do gotowania na parze.

Na przykład miska wielofunkcyjna jest idealna do przygotowania czekoladowego fondue.



JOGURTY

Produkcja domowego jogurtu jest bardzo prosta. Wszystko, czego potrzebujesz, to starter (po raz pierwszy użyj kubka jogurtu ze sklepu) i litr mleka. Jogurt wymieszaj z mlekiem i wlej do słoiczków. Włącz maszynę i pozostaw ją włączoną przez 8-12 godzin. Kiedy jogurty wystygną, włóż je na 3 godziny do lodówki. Mogą być przechowywane w lodówce przez 5-7 dni.



• Podstawa:

Kiedy robisz jogurt po raz pierwszy, będziesz musiał użyć jogurtu ze sklepu jako podstawy. Idealny jest zwykły jogurt pełnotłusty. Od tego momentu będziesz po prostu musiał „recyklingować” jeden z własnych słoiczków domowego jogurtu. Po 5-6 produkcjach będziesz musiał kupić nowy kubek jogurtu, ponieważ kultura mleczna szybko traci swoją skuteczność. Możesz także użyć zwykłej bazy jogurtowej, w takim przypadku postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.

• Mleko:

Môżecie. Możesz używać mleka krowiego, sojowego, koziego lub owczego. Zawartość tłuszczu jest ważnym czynnikiem wpływającym na konsystencję i smak jogurtów. Zalecamy użycie pełnotłustego mleka UHT, dzięki któremu uzyskasz gęstszy i kremowy jogurt. Jogurt z mleka koziego jest dość płynny. Zalecamy używanie mleka organicznego, bez pestycydów.

Mleko roślinne (np. migdałowe, ryżowe) i odtłuszczone mleko nie fermentują, więc jogurt nigdy nie stężeje. Jeśli używasz świeżego mleka, zalecamy je wcześniej zagotować. Spróbuj użyć mleka, które ma już temperaturę pokojową.

• Jogurt owocowy:

Nezabudnite si ovocie (alebo zeleninu) vopred uvariti, inak bude jeho kyslost brániti procesu fermentácie.

Problemy

Rozwiązania

Twoje urządzenie

- Podłącz urządzenie i sprawdź połączenie. napájacieho kábľa.

Jedzenie nie jest ugotowane

- Jeśli jedzenie jest zbyt twarde, wydłuż czas gotowania lub pokrój je na mniejsze kawałki.

Niektóre jedlá nie są ugotowane

- Koszyk może być zbyt pełny. Unikaj przeciążania go.

Woda wykipiała/pieni się

- W zbiorniku na wodę jest zbyt dużo wody, więc użyj mniej.
- Ryby Ryby mogą tworzyć pianę z wody.

Głośne bzučanie

- Ostrzeżenie bezpieczeństwa: zbiornik na wodę jest pusty.
- Napełnij zbiornik na wodę.

Twój jogurt nie stężeje

- Użyj mleka pełnotłustego.
- Sprawdź poprawność ustawienia.
- Przestrzegaj proporcji (1 litr mleka + 1 jogurt na 9 słoiczeków).
- Użyj świeżego startera. Jeśli używałeś domowego jogurtu, spróbuj zamiast niego jogurt ze sklepu.
- Podczas gotowania w parowarze nie poruszaj urządzeniem.
- Predĺžte čas varenia.

Na wyświetlaczu wyświetla się „ERR”

- Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć, a następnie podłącz je ponownie.

Ak Jeśli nie możesz zidentyfikować przyczyny problemu, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, gdzie uzyskasz informacje na temat najbliższego autoryzowanego serwisu Magimix. Jeśli Twoje urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem serwisowym firmy Magimix.



Nigdy nie wolno samodzielnie rozbierać swojego urządzenia.