

Bucătăria mea cu aburi



magimix



Bucătăria mea cu aburi



**Mod de
folosire**



MOD DE FOLOSIRE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ.....	4
DESCRIERE	6
BENEFICIILE GĂTITULUI LA ABURI.....	7
UTILIZARE	8
POZIȚIA 100°C ZOOM GĂTIREA OREZULUI ȘI A OUĂLELOR.....	9
POZIȚIA 80°C PEȘTE.....	10
POZIȚIA 60°C PĂSTRARE LA CALD/ ÎNCĂLZIRE	10
POZIȚIA 40°C IAURTURI.....	11
CURĂȚARE	11
TIMP DE GĂTIRE	12
SFATURI DE GĂTIT.....	14
ȘI DACĂ?.....	16

 **CITIȚI CU ATENȚIE MĂSURILE DE SIGURANȚĂ (pag.3)**
ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL DVS.



MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- Asigurați-vă că tensiunea instalației dumneavoastră electrice corespunde cu cea a aparatului, indicat pe plăcuță.
- Unitatea trebuie să fie întotdeauna conectată la o priză electrică utilizând cablul de alimentare original. Dacă utilizați un cablu prelungitor, acesta trebuie să aibă împământare.
- Nu utilizați niciodată aparatul cu un cablu de alimentare deteriorat. În cazul în care cablul este deteriorat sau dacă dispozitivul dvs. nu funcționează, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau o persoană calificată, pentru a evita un pericol.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză pentru a-l muta, curăța sau în caz de anomalie. Nu trageți de cablu pentru a-l deconecta.
- Nu așezați niciodată aparatul sau cablul pe, sau în apropierea unei suprafețe fierbinți. Nu lăsați cablul să atârne de pe planul de lucru.
- Folosiți întotdeauna o suprafață de lucru stabilă, plană și fără stropi de apă.
- Nu umpleți rezervorul de apă deasupra nivelului maxim, pentru că apa ar putea da pe afară.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale, sau a căror experiență sau cunoștințe nu sunt suficiente, cu condiția să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni privind utilizarea mașinii în condiții de siguranță și să înțeleagă potențialele pericolele. Copiii nu ar trebui să folosească aparatul pe post de jucărie.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii în vârstă de peste 8 ani, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau să fi fost instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu ar trebui să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și se află sub supravegherea unui adult. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Nu scufundați baza în apă și nu o puneți în mașina de spălat vase. Curățați-o cu o cârpă moale.
- Nu folosiți aparatul în aer liber.
- Deconectați aparatul atunci când nu este folosit și înainte de a umple rezervorul de apă.
- Așezați întotdeauna aparatul la distanță de obiecte sau mobilier sunt sensibile la căldura: aburul le poate deteriora.
- **Acest aparat generează abur extrem de cald, ar trebui să fie întotdeauna utilizat cu grijă. Pentru a evita arsurile, utilizați o cârpă sau o mănușă de cuptor pentru a scoate capacul, vasul multifuncțional și coșurile.**
- Folosiți coșuri și accesorii concepute special pentru acest dispozitiv.
- Acest aparat este destinat pentru uz casnic. Utilizarea în următoarele cazuri nu este acoperită de garanție: în bucătăria rezervată pentru personalul din magazine, birouri și alte medii profesionale, la ferme, de oaspeții din hoteluri, motelului și alte medii cu caracter rezidențial și în medii de tip cameră.

DESCRIERE



Bol multifuncțional
din inox
Orez, sosuri, feluri de
încălzit



Coș superior cu fund
detașabil



Cablu detașabil

PANOU DE COMANDĂ



- Vă sfătuim să gătiți legumele, orezul, cărnurile, crustaceele, ouăle, fructele și deserturile la 100°C și să folosiți funcția 80°C pentru pește, aliment mai delicat. Iaurturile trebuie să fie gătite la 40°C.

BENEFICIILE GĂTITULUI LA ABURI

GĂTIREA LENTĂ LA ABURI ASOCIAZĂ SĂNĂTATEA ȘI SAVOAREA ALIMENTELOR

- Toate alimentele pot fi gătite la aburi. MAGIMIX a ales principiul cunoscut sub numele de abur blând: cea mai respectuoasă metodă de a găti alimentele. Veți găsi aroma alimentelor: carnea gătită va rămâne moale, peștele și crustaceele își păstrează delicatețea și finețea și legumele rămân crocante. Pentru a profita de aceste beneficii, vă recomandăm să alegeți alimente ecologice foarte proaspete.
- Gătirea la aburi respectă alimentele, deoarece este un gătire la temperatură joasă, care nu distruge nici echilibrul materialului vegetal și nici vitaminele și mineralele pe care le conțin.
- În plus, dincolo de beneficiile dietetice și gustative ale aburului blând, acest tip de gătire este foarte rapid și necesită foarte puțină atenție.

UTILIZARE



Spălați toate elementele. Nu introduceți baza în apă.



Desfășurați cablul și împingeți-l în jos. Puneți apa.



Puneți alimentele în coș(uri). Coșurile trebuie să fie bine fixate.



Poziționați capacul.



Rotiți selectorul la funcția dorită.



Timpul afișat este un timp propus implicit.



Reglați timpul de gătit dacă este nevoie (butoanele + sau -).



Timp de gătire - a se vedea pagina 10.



Odată scurs timpul, temporizatorul va suna și afișajul va licări.



Dacă felul dumneavoastră de mâncare este gătit, aduceți selectorul la 0.



Scoateți coșurile. Scoateți din priză mașina de gătit cu aburi și lăsați-o să se răcească complet.



Scoateți cablul, apoi goliți apa din rezervor către partea din spate (indicații pe tavă).



Volum maxim: gătitul alimentelor voluminoase, pui, anghinare, conopidă.



Scoateți fundul coșului. Puneți ingredientele.



Capacitate dublă: gătitul mai multor feluri de mâncare în același timp.



Verificați buna poziționare a fundului detașabil.

* Pentru o gătit optimă, evitați supraîncărcarea coșurilor. Nu obturați găurile, altfel veți împiedica difuzarea aburului.

Goliți apa din rezervor după fiecare utilizare.

Dacă rezervorul de apă este gol, veți fi informat printr-un semnal sonor.

POZIȚIA 100°C ZOOM - GĂTIREA OREZULUI ȘI A OUĂLOR

Vă sfătuim să gătiți legumele, orezul, cărnurile, crustaceele, ouăle, fructele și deserturile la 100°C.

Clătiți orezul.
Vărsați 1 măsură de apă pentru 1 volum de orez în bol.



Gătirea orezului:
puneți bolul multifuncțional în coș.



Rotiți selectorul la funcția de gătire 100°C. Reglați, dacă este nevoie (a se vedea timpul la pagina 11).



Odată scurs timpul, temporizatorul va suna și afișajul va clipi.



Gătirea ouălor:
puneți ouăle în suporturile furnizate (a se vedea timpul la pagina 11).



Rotiți selectorul la funcția de gătire.



Odată scurs timpul, temporizatorul va suna și afișajul va clipi.

* Fundul detașabil nu este prevăzut cu suporturi pentru ouă.



Capacul bolului multifuncțional servește doar pentru depozitare, nu îl utilizați atunci când gătiți.

Acest aparat produce foarte mulți aburi, nu îl folosiți lângă copii și aproape de mobilierul și de obiectele care pot fi deteriorate de aburi.

Contactul cu aburii poate provoca arsuri; prin urmare, vă recomandăm să stați la distanță de aburii de gătit. Dacă manipulați capacul în timpul funcționării, asigurați-vă că deschiderea nu se face către dumneavoastră și folosiți mănuși pentru a nu risca să vă ardeți cu aburul.

Coșurile, fiind din inox, vă recomandăm să folosiți mănuși sau mănuși izolante, pentru a fi manevrate.

POZIȚIA 80°C PEȘTE

Poziția pește 🐟 oferă o gătire lentă (în jur de 80°C), la temperatura ideală, care respectă perfect textura delicată a peștelui și permite conservarea gustului și aspectului acestuia.



Rotiți selectorul la funcția pește.



Reglați, dacă este nevoie, timpul de gătire în funcție de tipul de pește (întreg, file, etc.).



Odată scurs timpul, temporizatorul va suna și afișajul va clipi.



Dacă felul dumneavoastră de mâncare este gătit, aduceți selectorul la 0.



Această temperatură prelungeste timpul de gătire. Pentru a-l accelera, puteți selecta gătitura la 100°C 🍲 și reduceți timpul.

* Gătitul anumitor tipuri de pește este foarte delicat, de aceea vă sfătuim să folosiți funcția „păstrează cald” după gătire, pentru a evita să se gătească prea mult. Este recomandat să nu depășiți cantitatea de 1 l în tavă pentru a găti pește, întrucât acestea elimină apă.

POZIȚIA 60°C PĂSTRARE LA CALD/ REÎNCĂLZIRE



Păstrare la cald, rotiți selectorul la poziția 🍲



Reglați timpul, dacă este nevoie (+ și -).



Încălzire: puneți ingredientele în bolul multifuncțional.



Rotiți selectorul la poziția 🍲

Reglați timpul în funcție de volumul de încălzit și de temperatura alimentelor dumneavoastră.

POZIȚIA 40°C IAURTURI

Aparatul de gătit cu abur permite realizarea de iaurturi de casă 100% naturale.




Această funcție nu necesită apă.



Puneți vasele de iaurt în coș (fără capace).
Puneți capacul.



Rotiți selectorul la funcția iaurturi  (între 8 h și 12 h).



Odată scurs timpul, temporizatorul va suna și afișajul va clipi. Dacă felul dumneavoastră de mâncare este gătit, aduceți selectorul la 0.

***Lăsați-le să se răcească, apoi puneți-le cel puțin 3 ore la frigider.**

Puteți face cel mult 9 iaurturi de 125ml (1l de lapte + 1 iaurt).

Pentru rețete, consultați capitolul iaurturi.

Vă sfătuim să folosiți doar un singur coș de aburi.



Aveți grijă să nu mutați mașina de gătit cu aburi pe toată durata gătirii.

CURĂȚARE

Înainte de orice operațiune de întreținere/ deplasare/ rearanjare, debransați mașina de gătit cu aburi și lăsați-o să se răcească.



Scoateți cablul, apoi goliți apa din rezervor către partea din față.



Rezervor de apă = burete umed + oțet



Coșuri + capac = apă + produs de spălat vase sau în mașina de spălat vase.

*** Dacă observați urme de calcar, frecați cu un burete și cu oțet.**

TIMP DE GĂTIRE

Timpii de gătire indicați sunt aproximativi și pot să difere sensibil, în funcție de volumul de gătit, de calitatea alimentului, de natura sa și de gusturile fiecăruia.

Preparat	Cantități	Timp de gătire în min	Recomandări
Legume			
Anghinare	4 medii	60-70	
Sparanghel	700 g	30-35	Puneți-l în cruce pentru a permite trecerea aburilor
Vânăță	4 medii	35	Întregi; pentru a câștiga timp, tăiați-le rondele
Broccoli	700 g	25	Lăsați spațiu între buchete
Morcovi	700 g	20-30	Amestecați la jumătatea timpului de gătire. Pentru a câștiga timp, tocați-i
Țelină	1	30	Tăiați în cubulețe mari
Ciuperci	300 g	25-30	Întregi
Varză verde	1 mijlocie	30-40	În sferturi
Conopidă	1 mijlocie	30-40	În buchete
Dovlecei	4 mijlocii	20-25	Întregi
	4 mijlocii	15	Măruniți
Andive	4 mijlocii	35-40	Întregi, îndepărtați partea amară
Spanac	500 g	20-25	Nu îl închideți în coș
Fenicul	4	25	Tăiați-l în 4
Fasole verde	700 g	45-50	
Salată verde	1 inimă	15-20	
Mazăre	700 g	20	
Mazăre	700 g	25-35	
Praz	6 mijlocii	30-35	Îndepărtați partea verde
Ardei	3	20-30	Scoateți-le semințele și tăiați-i în 4
Cartofi	20 mici	25-30	Întregi, necurăți

Preparat	Cantități	Timp de gătire în min		Recomandări
Tipuri de pește				
		80° C	100° C	
Cochilii	1 kg		8-15	Gătirea se termină în momentul în care cochiliile se deschid Truc: ½ l apă, ½ l de vin alb
Creveți congelați	500 g		15-20	Decorticați
Crabi	1		25	Întregi
Langustă	1		25	1 coadă Decongelați-o înainte de a o găti
Langustine	1 kg		10	Întregi
Fileuri de pește proaspăt	2	15-20	5-10	
Fileuri de pește congelat	2	20-25	7-15	
Doradă proaspătă	1	25-30	20-25	
Doradă congelată	1	45-50	30-35	
Cărnuri				
Pui	1	60-70		1,4 kg, scoateți pielea care îl înconjoară, înțepați-l înainte de a-l găti
Miel	6	18-30		Cotlete
Cârnăciori	6	10		De tipul Frankfurt
Orez				
Orez	500 g	30-30		Clătiți orezul sub jet de apă 1 măsură de apă pentru 1 volum de orez. Amestecați la jumătatea timpului
Ouă				
Tari	6	16		Calibru mediu
Moi	6	13		
Bătute	6	10		
Fructe				
Mere	6	25-30		Întregi sau scobite
Pere	6	25-30		

SFATURI PENTRU GĂTIT

Nu umpleți coșurile mașinii de gătit cu aburi; acest lucru ar afecta difuzia aburilor în coșuri. Aburirea este simplă, dar necesită produse din cele mai proaspete și de cea mai bună calitate pentru a obține aroma optimă. Pentru a controla gătitul, înțepați cu un vârf fin partea mai groasă. Dacă este gătită, vârful nu va întâlni nici o rezistență.

LEGUME

Răzuiți alimentele în loc de a le coji, pentru a le păstra vitaminele. Pentru legume neecologice vă recomandăm să nu folosiți apa de la gătit, pentru că pesticidele rămân în apă. Timpul de gătit depinde de natura, dimensiunea și prospețimea legumelor. Un morcov nou, de exemplu, se va găti într-un timp mai scurt decât un același morcov de iarnă, cu același diametru.



PEȘTE

Nu curățați peștele întreg, pentru a-i păstra fermitatea. Adăugați o felie de lămâie sau mirodenii puse în interiorul peștelui întreg sau pe fileuri, pentru a-i spori aroma. Dacă trebuie să utilizați pește congelat, previzionați un timp de gătire suplimentar de 40 la 50%. Este inutil să decongelați peștele în prealabil. Puteți pune peștele direct în coșuri sau o foaie de hârtie de copt sau un pat de alge, de dafin, de fenicul sau orice alte ierburi aromatice, la alegere; în acest caz, aveți grijă să nu obturați trecerea aburilor prin fundul coșului. Pentru a grăbi timpul de gătire, puteți selecta o gătire la 100°C.



CĂRNURI

Carnea gătită la aburi este fragedă și savuroasă; în acest timp aspectul său este ferm. De asemenea, vă recomandăm să dați o față cărnii timp de 5 min la foc tare într-o tigaie, înainte de a o găti la aburi. De asemenea, reuniți toate avantajele gătitului la aburi, fără a vă priva de aspectul auriu. Pentru a conserva o friptură sau o pulpă în sânge așteptând să fiți chemați la masă, puneți-o împachetată în hârtie de aluminiu într-un coș, cu capacul ușor deschis, lăsând-o la funcția de păstrare la cald. Carnea va rămâne caldă și rozalie.



CONDIMENTE

Trebuie să știți că gătitul la aburi elimină sarea. Dacă doriți să obțineți un gust sărat, trebuie să mai adăugați sare după gătit. Puteți asezona alimentele puțin înainte de a le pregăti. De asemenea, puteți să le dați gust alimentelor, parfumând apa cu ierburi sau cu bulion.



SFATURI PENTRU GĂTIT

DESERTURI

Mașina de gătit cu aburi vă permite să gătiți tarte cu fructe, creme, etc. Puteți să le gătiți de 2 ori mai repede față de o tavă mare. Puteți să adaptați toate rețetele de deserturi la bain-marie la mașina de gătit cu aburi; de fapt, puteți realiza perfect un fondue cu ciocolată în bolul multifuncțional.



IAURTURI

Este chiar simplu să faceți iaurturi acasă, trebuie să aveți 1 ferment (prima oară, 1 iaurt din comerț) și 1 litru de lapte. Amestecați iaurtul cu lapte. Vărsați preparatul în boluri, puneți aparatul în funcțiune între 8 și 12 ore.

În cele din urmă, puneți-le la frigider timp de 3 ore. Acestea se păstrează între 5 și 7 zile la frigider.



Câteva sfaturi pentru reușita iaurturilor:

- Fermentul:

Prima dată, cumpărați un iaurt din comerț (fermentul) cu o dată de expirare cât mai îndepărtată. Un iaurt natural cu lapte integral este perfect. După aceea, păstrați un iaurt de casă. Trebuie să cumpărați din nou un iaurt din comerț odată la 5 sau 6 pregătiri, deoarece fermentul își pierde eficiența.

De asemenea, trebuie să folosiți fermenți lactici. Raportați-vă la modul de folosire a celor din urmă.

- Laptele:

Puteți folosi lapte de vacă, de soia, de capră, de bivoliță.

Conținutul de grăsime este un factor important în consistența și aroma iaurtului. Vă recomandăm lapte integral UHT, iaurtul dumneavoastră va fi mai fin și mai ferm. Iaurtul din lapte de capră va fi mai mult lichid.

Laptele organic, fără pesticide, este recomandat.

Laptele vegetal (migdale, orez ...) și laptele degresat nu fermentează, iaurtul nu se prinde.

Dacă utilizați lapte proaspăt, este recomandat ca acesta să se fiarbă înainte de utilizare.

Este preferabil să se utilizeze lapte la temperatura camerei.

- Iaurturi cu fructe:

Trebuie să pregătiți fructele (sau legumele) în prealabil. Aciditatea fructelor împiedică fermentarea.

ȘI DACĂ?

Probleme	Soluții
Aparatul nu funcționează.	- branșați aparatul, verificați prizele.
Alimentele nu sunt gătite.	- dacă alimentele sunt prea groase: acestea necesită un timp mai îndelungat de gătire, sau tăiați-le în bucățele
Toate alimentele nu sunt gătite.	- este posibil să aveți prea multe alimente în coș; evitați supraîncărcarea.
Apa dă pe dinafară/ mustește.	- este prea multă apă în rezervor, reduceți cantitatea. - peștele poate face apa să mustească.
Zgomot serios.	- trebuie mai multă apă în rezervor, alertă de securitate. Umpleți-l.
Iaurturile nu se prind.	- verificați selectorul - folosiți lapte integral - respectați cantitățile 1 litru/1 iaurt (pentru 9 recipiente) - schimbați fermentul. Dacă folosiți un iaurt făcut în casă, luați un iaurt din comerț - nu mișcați aparatul în timpul preparării - măriți durata ciclului
Ecranul afișează mesajul ‚ERR‘	- debranșați aparatul, lăsați-l să se răcească și rebranșați-l.

Dacă nu puteți să stabiliți care este cauza penei, adresați-vă vânzătorului sau contactați serviciul nostru clienți, care vă va indica un serviciu post-vânzări agreat de Magimix.

Dacă aparatul este defect: consultați un serviciu post-vânzări agreat de Magimix.



Nu trebuie, în niciun caz, să demontați aparatul de unul singur!

Importator/service:

SC Brands World Distribution srl.

Intr. Porumbilor 2, sector 6, 060848 - Bucuresti

Tel.: 021.4301822, office@brandsworld.ro www.brandsworld.ro

Produs fabricat in China, pe baza standardelor de calitate Magimix.