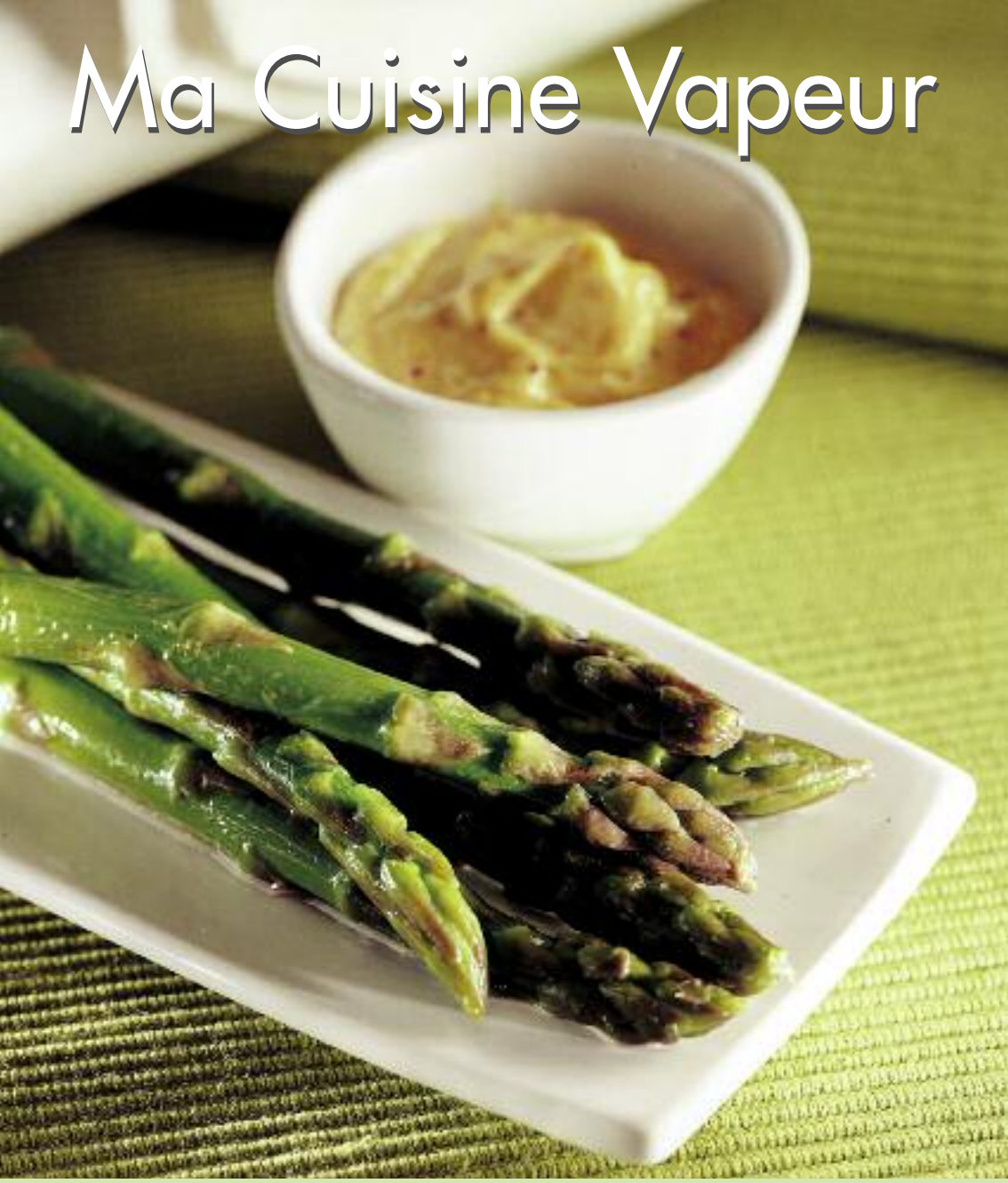
Ma Cuisine Vapeur



magimix®



Brugsanvisning

Sikkerhedsanvisninger **2**
Beskrivelse 3
Anvendelse 4
Kogning af ris og æg 5
Position 80° Fisk 6
Position 40° Yoghurt 6
"Hold varm" funktion/opvarmning 7
Rengøring 7
Kogetider 8
Tilberedningsvejledning 10
Fordele ved dampkogning 11
Fejlfinding 12

LÆS SIKKERHEDSFORSKRIFTERNE OMHYGGELIGT IGENNEM, INDEN APPARATET TAGES I BRUG.

Bruksanvisning

Sikkerhetsforskrifter **14**
Beskrivelse 15
Bruk 16
Ris og eggkoking 17
Stilling 80° Fisk 18
Stilling 40° Yoghurter 18
Varmholding / oppvarming 19
Rengjøring 19
Koketider 20
Gode råd 22
Fordelene med dampkoking 23
Feilsøking 24

LES NØYE GJENNOM SIKKERHETSFORSKRIFTENE FØR DU BRUKER APPARATET.

Bruksanvisning

Säkerhetsföreskrifter **26**
Beskrivning 27
Användning 28
Koka ägg och ris 29
Läge 80° Fisk 30
Position 40° Yoghurt 30
Varmhållning /uppvärmning 31
Rengöring 31
Koktider 32
Tillagningsråd 34
Ångkokningens fördelar 35
Vad gör jag om? 36

LÄS SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA NOGGRANT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Se efter, om netspændingen svarer til den, der er anført på apparatets mærkeplade.
- Tilslut altid apparatet en stikkontakt med jordforbindelse, og brug udelukkende den originale ledning. Hvis der bruges forlængerledning, skal den også have jordstik.
- Brug aldrig apparatet, hvis ledningen er beskadiget. I så fald skal ledningen udskiftes på fabrikken, af serviceafdelingen eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer for at undgå fare.
- Afbryd altid stikforbindelsen, inden apparatet flyttes eller rengøres, eller hvis det udviser fejl. Træk aldrig i ledningen for at rykke den ud af kontakten.
- Anbring aldrig apparatet eller ledningen på eller i nærheden af meget varme flader. Lad ikke ledningen hænge ned fra bordpladen.
- Stil det altid på en stabil, vandret bordplade, som ikke er udsat for vandstænk.
- Fyld ikke vandkarret til mere end maksimumsmærket, ellers risikerer vandet at koge over.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske eller åndelige evner eller sanseevner, eller som ikke har den påkrævede erfaring eller det fornødne kendskab, medmindre de holdes under opsyn eller har fået forudgående vejledning i apparatets betjening og brug af en person, der har ansvaret for deres sikkerhed.
- Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af apparatet. Det er ikke legetøj og ikke beregnet til at blive brugt af børn.
- Dyp ikke underdelen i vand, og stil den ikke i opvaskemaskine. Gør den ren med en blød klud.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Afbryd stikforbindelsen, når apparatet ikke er i brug, og inden der hældes vand i vandkarret.
- Anvend aldrig apparatet i nærheden af ting eller møbler, som kan blive ødelagt af varme og damp.
- Apparat afgiver skoldhed damp og skal håndteres med omtanke. For at undgå forbrænding og skoldning skal der bruges et viskestykke, grydelapper eller grillhandsker, når låget tages af, og når multifunktionsskålen og dampkurvene tages ud.
- Anvend kun dampkurve og tilbehør specielt beregnet til dette apparat.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til privat brug i hjemmet og ikke til erhvervs- eller forretningsmæssig brug. Garantien dækker ikke, hvis maskinen anvendes i tekøkkener forbeholdt personalet på kontorer, i butikker og andre arbejds- og erhvervsomgivelser, på gårde, af kunder på hoteller, moteller, lejlighedshoteller og andre former for indkvartering, f.eks. "bed and breakfast".





Rustfri multifunktionsskål. Ris, sovs, opvarmning af færdigretter m.v.



Øverste dampkurv med løs bund



Aftagelig ledning

BETJENINGSPANEL



manuel model



elektronisk model

- Med den manuelle model overstiger kogetemperaturen ikke 100 °C.
- Med den elektroniske model anbefales det at koge ris, kød, skaldyr, æg, frugt og desserter ved 100 °C og at anvende 80 °C-funktionen til fisk, som skal behandles mere skånsomt. Yoghurt skal tilberedes ved 40 °C.



Vask alle dele.
Læg ikke underdelen i vand.



Rul ledningen ud, og sæt stikket i apparatet.
Hæld vand i karret.



Læg fødevarerne i dampkurven(e), som skal flugte, så de passer ind i hinanden.



Sæt låget på.

Manuel model



Drej urknappen, den røde lampe tænder.



Når kogetiden er udløbet, ringer uret, og lampen slukker.

Elektronisk model



Drej vælgerknappen til den ønskede funktion.



Den viste tid er en standardtid.



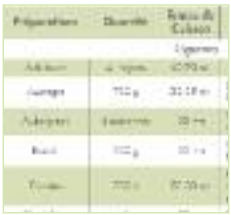
Indstil eventuelt kogetiden (knap + eller -).



Når kogetiden er udløbet, ringer uret, og displayet blinker.



Hvis maden er færdig, sættes vælgerknappen på 0.



kogetid
se side 8.



Tag dampkurvene ud.
Afbryd stikforbindelsen, og lad dampkogeren køle helt af.



Træk ledningen ud af dampkogeren, og hæld vandet bagud af karret (vist på karret).

* **Hvis vandkarret er tomt, afgives et lydsignal.**



Max. kapacitet: dampkogning af store madvarer som kylling, artiskokker, blomkål.



Tag bunden ud af dampkurven. Læg ingredienserne i.



Dobbelt kapacitet: Dampkogning af flere retter samtidig.



Se efter, om den løse bund sidder rigtigt.

For at få et optimal resultat må dampkurvene ikke overfyldes. Hullerne må ikke være stoppet til, da det vil forhindre dampen i at trænge igennem.
Tøm karret for vand, hver gang dampkogeren har været brugt.

Apparatet afgiver en stor mængde damp. Hold børn på afstand, og brug ikke apparatet i nærheden af møbler og ting, som kan tage skade af dampen.
Damp kan forårsage skoldning og forbrændinger, derfor anbefales det at holde ansigt og hænder i god afstand fra kogedampen. Hvis låget tages af, mens apparatet koger, skal det åbnes, så dampen slipper ud i den modsat side for at undgå skoldning.
Dampkurvene er i rustfrist stål og skal håndteres med grillhandsker eller grydelapper.

DK

KOGNING AF RIS OG ÆG



Rul ledningen ud, og sæt stikket i apparatet. Hæld vand i karret.



Dampkogning af ris Anbring multifunktionsskålen i kurven (se side 9).



Drej på steameren (kogetid se side 9).



Kogning af æg: Læg æggene i de dertil indrettede holdere (kogetid se side 9).

Den løse bund har ikke holdere til æg.

Låget til multifunktionsskålen er udelukkende beregnet til opbevaring, den må ikke anvendes til kogning.

POSITION 80° TIL FISK kun elektronisk model

I positionen dampes fisk skånsomt (ca. 80°), dvs. ved den ideelle temperatur, hvor fiskens sarte konsistens og fine smag og udseende bevares.



Sæt vælgerknappen på funktion fisk.



Afpas eventuelt kogetiden (hel fisk, fileter, stykker).



Når kogetiden er udløbet, ringer uret, og displayet blinker.



Hvis fisken er færdig, sættes vælgerknappen på 0.

Ved denne temperatur er kogetiden længere. Hvis det skal gå hurtigere, kan der vælges dampkogning ved 100° og kortere kogetid.

Da visse fisk er meget sarte, frarådes det at anvende "hold varm" funktionen efter kogning, så de ikke bliver kogt for meget.

Ved tilberedning af fisk tilrådes det ikke at hælde mere end 1 l vand i karret, eftersom visse fisk får vandet til at skumme.

DK

POSITION 40° TIL YOGHURT kun elektronisk model

I din dampkoger kan du selv lave 100 % naturlig yoghurt.



Der skal ikke bruges vand i denne funktion.



Anbring yoghurtbægrene i kurven (uden låg på bægrene). Sæt låget på.



Drej vælgerknappen til funktion yoghurt (mellem 8 og 12 timer).



Når tiden er udløbet, ringer uret, og vælgerknappen sættes på 0.

Lad dem køle af, og stil dem mindst 3 timer i køleskab.
Du kan lave op til 9 yoghurts a 125 ml (1 l mælk + 1 yoghurt).
Se opskrifter i afsnittet om yoghurt.
Det anbefales kun at bruge én dampkurv.

Dampkogeren må ikke flyttes under tilberedningen!

Manuel model



"Hold varm": Sæt urknappen på .



Den orange lampe lyser.



Opvarmning: Læg ingredienserne i multifunktionsskålen.



Sæt i kogeposition 3-4 min., og drej så urknappen til .

Elektronisk model



"Hold varm": Sæt vælgerknappen på .



Indstil eventuelt tiden (+ og -).



Opvarmning: Læg ingredienserne i multifunktionsskålen.



Sæt vælgeknappen på .

RENGØRING

DK

Inden dampkogeren vedligeholdes / flyttes / stilles væk, skal stikforbindelsen afbrydes, og apparatet køle af.



Træk ledningen ud, og hæld vandet bagud af karret.



Vandkar = fugtig svamp + eddike.



Dampkurve + låg = vand + opvaskemiddel eller opvaskermaskine.

Hvis der sidder kalkmærker, gnides de væk med en svamp og eddike.

Kogetiderne er vejledende og kan variere betydeligt alt efter, hvor store mængder der koges, fødevarernes art og kvalitet samt smag og behag.

Tilberedning	Mængde	Kogetid i min.	Vejledning
		Vejledning	
		100°	
Artiskokker	4 middelstore	60-70	
Asparges	700 g	30-35	Læg dem på kryds og tværs, så dampen kan trænge igennem.
Auberginer	4 middelstore	35	Hele. Skæres i skiver for at spare tid.
Broccoli	700 g	25	Sørg for, der er plads mellem buketterne.
Gulerødder	700 g	20-30	Rør rundt, når halvdelen af kogetiden er gået. Snittes for at spare tid.
Selleriknold	1	30	Skæres i store terninger.
Champignon	300 g	25-30	Hele.
Grønkålshoved	1 middelstort	30-40	Skæres i kvarter.
Blomkål	1 middelstort	30-40	I buketter.
Squash	4 middelstore	20-25	Hele.
	4 middelstore	15	Snittet.
Julesalat	4 middelstore	35-40	Hele. Skær den bitre bund og kerne ud.
Spinat	500 g	20-25	Pres ikke bladene sammen i kurven.
Fennikel	4	35	Skæres i kvarter.
Grønne bønner	700 g	45-50	
Hovedsalat	hjerteblade	15-20	
Ærter	700 g	20	
Sukkerærter	700 g	25-35	
Porrer	6 middelstore	30-35	Fjern det grønne.
Peberfrugter	3	20-30	Tag kernerne ud, og del dem i kvarter.
Kartofler	20 små	25-30	Hele, med skræl.

Fisk

		80°	100°	
Skaldyr	1 kg		8-15	Koges, til skallerne har åbnet sig. **Råd:** ½ l vand, ½ l hvidvin.
Dybfrosne rejer	500 g		15-20	Pillede
Krabbe	1		25	Hel
Languster	1		25	1 hale Tøs op før kogning.
Jomfruhummer	1 kg		10	Hele
Friske fiskefileter	2	15-20	5-10	
Dybfrosne fiskefileter	2	20-25	7-15	
Frisk guldbrasen	1	25-30	20-25	
Dybfrossen guldbrasen	1	45-50	30-35	

Kød

		100°	
Kylling	1	60-70	1,4 kg, fjern garnet, og prik med en gaffel inden kogning.
Lam	6	18-30	Koteletter
Pølser	6	10	Frankfurter

Ris

		100°	
Basmati	500 g	26-30	1 mål vand til 1 mål ris. Rør rundt efter halvdelen af kogetiden.

Æg

		100°	
Hårdkogt	6	16	Middelstore
Smileæg	6	13	
Blødkogt	6	10	

Frugt

		100°	
Æbler	6	25-30	Hele, kernehus fjernet
Pærer	6	25-30	

DK

Fyld ikke dampkurvene for meget, ellers fordeles dampen ikke jævnt.
Dampkogning er let, men kræver meget friske produkter af høj kvalitet af hensyn til smagen.
For at prøve om madvarerne er kogt, stikkes en tynd strikkepind, en spids kniv e.l. ned i den tykkeste del, og hvis den ikke møder modstand, er de færdigkogt.

Grøntsager:



Skrab grøntsagerne i stedet for at skrælle dem, derved bevares flere vitaminer.
Ved ikke økologiske grøntsager tilrådes det ikke at genbruge kogevandet, da pesticider samles i vandet.
Kogetiden afhænger af, hvilken slags grønsager det er, hvor store de er, og hvor friske de er. Nye gulerødder skal f.eks. koge kortere tid end vintergulerødder af samme tykkelse.

Fisk:



Skrab ikke skællene af hele fisk, så bevarer de deres fasthed. En skive citron eller krydderier i fiskens bug eller på fileterne forhøjer smagen. Hvis der bruges frossen fisk, beregnes 40-50 % ekstra kogetid. Fisken behøver ikke blive tøet op først.
Fiskene kan lægges direkte i dampkurvene eller på bagepapir eller et lag tang, laurbærblade, fennikel eller andre krydderurter, men pas på, det ikke forhindrer dampen i at trænge gennem kurvens bund.

Kød:



Dampet kød er mørt og smagfuldt, men har en kedelig farve.
Derfor anbefales det at brune kødet i 5 min. ved stærk varme i en gryde eller på en pande, inden det dampes. Derved opnås alle fordelene ved dampkogning, uden at det gyldne udseende går tabt.
For at undgå at en saftig steg eller lammekølle får for meget varme, mens gæsterne går til bords, pakkes den ind i stanniol og lægges i en af kurvene med låget lidt åbent på "hold varm" funktion. Så vil kødet være varmt og rosa.

Krydderier:

Dampkogning virker saltdrivende. Hvis man kan lide den salte smag, skal der tilsættes salt efter dampning. Fødevarerne kan krydres let først. Man kan også give dem smag med krydderurter i vandet eller kogelage.

Desserter:



Dampkogeren er ideel til tilberedning af budding, æggecreme o.l. De kan bages i ildfaste portionsskåle. Bagetiden skal så deles med 2 i forhold til en stor form. Alle dessertopskrifter med vandbad kan bruges til dampkogeren, f.eks. er det let at lave chokoladefondue i multifunktionsskålen.

DK

Yoghurt (kun elektronisk model):



Det er meget nemt at lave yoghurt selv, der skal blot bruges starterkultur (én købeyoghurt første gang) og 1 liter mælk. Rør yoghurt og mælk sammen. Hæld tilberedningen i bægre eller portionsglas, sæt apparatet i gang på yoghurtfunktion 8-12 timer.
Stil dem derefter i køleskab i 3 timer. De kan holde sig 5-7 dage i køleskab.

Gode råd om yoghurt:

• **Starterkultur:**

Køb første gang en yoghurt i en butik (starterkultur) med så lang holdbarhed som muligt.
En sødmælksyoghurt naturel er velegnet. Gem efterfølgende én hjemmelavet yoghurt.
Det er nødvendigt med en købeyoghurt hver 5.-6. gang, da starterkulturens effektivitet svinder efterhånden.
Der kan også anvendes mælkesyrebakterier. I så fald følges den tilhørende brugsanvisning.

• **Mælk:**

Der kan anvendes komælk, sojamælk eller fåremælk.
Fedtindholdet er afgørende for yoghurtens konsistens og smag. Hvis du bruger UHT-sødmælk, bliver din hjemmelavede yoghurt mere fyldig og fast. Gedemælksyoghurt bliver mere lind.
Det anbefales at anvende økologisk mælk, som er fri for pesticider.
Vegetabilsk mælk (mandel-, rismælk o.l.) og skummetmælk gærer og stivner ikke.
Hvis du bruger frisk mælk, tilrådes det at koge den først. Mælken skal helst have stuetemperatur.

• **Frugtyoghurt:**

Frugten (eller grøntsagerne) skal koges først. Frugtsyren hæmmer gæringen.

FORDELE VED DAMPKOGNING

SUNDERE OG MERE VELSMAGENDE MAD MED SKÅNSOM DAMPNING

- Alle fødevarer kan dampkoges. Magimix har valgt en såkaldt skånsom dampning, dvs. at fødevarerne i højere grad bevarer deres konsistens og smag: mørt og saftigt kogt kød, fisk og skaldyr med udsøgt, fyldig smag og sprøde grøntsager. For at udnytte alle disse fortrin anbefales helt friske, økologiske varer.

- Dampkogning skåner fødevarerne, da temperaturen er lav og hverken ødelægger plantestoffernes balance eller de vitaminer og mineralsalte, de indeholder.

- Ud over de sundheds-, ernærings- og smagsmæssige fordele ved skånsom dampning, er denne tilberedning særdeles hurtig og kræver ikke særlig meget opmærksomhed.

Fejl	Løsning
Apparatet virker ikke.	• Tilslut apparatet, se stikforbindelserne efter.
Fødevarerne er ikke kogt.	• Hvis fødevarerne er for tykke, skal de koge længere eller skæres i stykker.
Alle fødevarerne er ikke kogt.	• Der er måske for mange fødevarer i kurven, den må ikke overfyldes.
Den orange "hold varm" lampe lyser ikke.	• Apparatet er ikke kommet op i temperatur. Bring vandet i kog ved hjælp af knappen, og sæt den så på "hold varm".
Vandet koger over/skummer.	• Der er for meget vand i karret, hæld noget fra. • Fisk kan få vandet til at skumme.
Kraftig støj.	• Der er ikke mere vand i karret, sikkerhedsadvarsel. Fyld på.
Yoghurten stivner ikke (kun elektronisk model).	• Kontrollér vælgerknappens stilling. • Brug sødmælk. • Overhold forholdet 1 liter/1 yoghurt (til 9 bægre/glas). • Flyt ikke apparatet under tilberedningen. • Brug en ny portion starterkultur. Hvis du har brugt en hjemmelavet yoghurt, skal den erstattes af en købeyoghurt. • Sæt tilberedningstiden op.

Hvis du ikke kan finde fejlårsagen, rettes henvendelse til forhandleren eller vores kundeservice, som vil oplyse adressen på et autoriseret Magimix serviceværksted.

Hvis apparatet er defekt, rettes henvendelse til et autoriseret Magimix serviceværksted.

Forsøg under ingen omstændigheder selv at skille apparatet ad.

Dette symbol betyder, at produktet ikke må smides væk som almindeligt husholdningsaffald.
Det skal afleveres et sted, hvor elektrisk og elektronisk udstyr indsamles med henblik på genbrug.
Kontakt kommunen eller den lokale losseplads for at få oplyst, hvor det skal afleveres.

Vi forbeholder os ret til at ændre apparatets tekniske specifikationer til enhver tid uden forudgående varsel.
Oplysningerne i dette dokument er ikke kontraktbindende.
Alle rettigheder i alle lande forbeholdt Magimix.



SIKKERHETSFORSKRIFTER

- Påse at strømnettets spenning svarer til det som står på apparatets merkeplate.
- Apparatet skal alltid koples til en jordet stikkontakt med den opprinnelige kabelen. Hvis du bruker en forlengelsesledning, skal denne ha et jordstøpsel.
- Bruk aldri apparatet med en skadet kabel. Dersom kabelen er skadet eller apparatet ikke virker, skal den skiftes ut av fabrikanten, ettersalgstjenesten eller en person med tilsvarende erfaring for å unngå fare.
- Apparatet skal alltid koples fra strømmen før det flyttes, rengjøres eller ved feil. Trekk ikke i kabelen for å kople den fra strømmen.
- Legg aldri apparatet eller kabelen på eller i nærheten av en meget varm flate. La aldri kabelen henge ned fra benken.
- Bruk alltid et stabilt, flatt arbeidsunderlag, beskyttet mot vannsprut.
- Fyll aldri vannbeholderen over sitt maksimale nivå, ellers kan vannet koke over.
- Apparatet er ikke beregnet til å brukes av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske eller psykiske evner eller svekkede sanseevner, eller personer uten erfaring eller kunnskap, med mindre de er overvåket eller på forhånd er instruert i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- La ikke barn være uten tilsyn nå de er i nærheten av apparatet. Apparatet er ikke et leketøy. Det er ikke beregnet til å brukes av barn.
- Ikke legg apparatets underdel i vann eller i oppvaskmaskinen.
  Gjør det rent med en myk klut.
- Bruk ikke apparatet utendørs.
- Kople apparatet fra strømmen når det ikke er i bruk og før du fyller på vannbeholderen.
- Plasser alltid apparatet unna gjenstander eller møbler som ikke tåler varme, da dampen kan skade dem.
- Dette apparatet produserer meget varm damp og skal derfor alltid håndteres med forsiktighet. For å unngå brannsår skal du bruke et håndkle eller grytekluter når du tar av lokket, flerbruksbollen og kurvene.
- Bruk kun kurvene og tilbehørene som er beregnet til dette apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk. Bruk i følgende tilfeller er ikke dekket av garantien: I kjøkken beregnet til personalet i forretninger, kontorer og andre profesjonelle miljøer, på gårder, av hotellkunder, moteller og andre miljøer med boligpreg og i miljøer av typen rom til leie.

NO





Flerbruksbolle, rustfritt stål. Ris, sauser, oppvarming av retter...



Øverste kurv med avtagbar bunn



Avtagbar kabel

NO

STYREPANEL



manuell modell



elektronisk modell

- I den manuelle modellen overskrider ikke koketemperaturen 100°C.
- I den elektroniske modellen, anbefaler vi å koke grønnsaker, ris, kjøtt, skalldyr, egg, frukt og desserter på 100°C og å bruke funksjonen 80°C til fisk, som har skjørere konsistens. Yoghurter skal kokes ved 40°C.



Vask alle delene.
Ikke legg underdelen i vann.



Dra ut kabelen og stikk den inn.
Hell på vann.



Legg matvarene i kurven(e). Kurvene må være godt stablet over hverandre.



Sett lokket på.

Manuell modell



Drei på timeren, det røde lyset tennes.



Når tiden er gått, ringer timeren og lyset slukkes.

Elektronisk modell



Drei velgeren på ønsket funksjon.



Tiden som vises er en foreslått, standard tid.



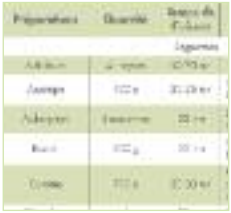
Juster koketiden om nødvendig
(+ eller - knapper).



Når tiden er gått, ringer timeren og tiden blinker.



Hvis retten er ferdigkokt, still velgeren på 0.



koketid
se side 20.



Ta ut kurvene.
Kople dampkokeren fra strømmen og la den bli helt kald.



Trekk ut kabelen og tøm ut vannet som er i beholderen bakover.
(anvisning på beholderen).

Hvis vannbeholderen er tom, vil du høre en lydsignal.



Maxi-volum: Koking av store matvarer: Kylling, artiskokker, blomkål.



Ta ut bunnen i kurven. Legg ingrediensene i.



Dobbel kapasitet: Flere retter kan kokes samtidig.



Sjekk at den avtagbare bunnen er ordentlig plassert.

For optimal koking, skal du unngå å ha for mye i kurvene. Dekk ikke til hullene, ellers vil ikke dampen spre seg.
Tøm vannet som er igjen i beholderen etter hver bruk.

Apparatet avgir mye damp. Bruk det derfor utenfor barns rekkevidde og unna møbler og gjenstander som ikke tåler damp.

Kontakt med damp kan forårsake brannsår. Hold deg derfor unna dampen. Hvis du håndterer lokket under bruk, skal du påse at du ikke åpner det mot deg og bruke grytekluter, så dampen ikke brenner deg.

Siden kurvene er i rustfritt stål, anbefaler vi deg å bruke grytekluter eller -votter når du skal ta i dem.

NO

RIS OG EGGKOKING



Dra ut kabelen og stikk den inn.
Hell på vann.



Riskoking:
Legg flerbruksbollen i kurven (se s. 21).



Drei på timeren (tider, se s. 21).



Eggkoking:
Legg eggene i holderne som er beregnet til det (tider, se s. 21).

Den avtagbare bunnen har ikke holdere til egg.

Lokket til flerbruksbollen brukes bare til oppbevaring. Den skal ikke brukes under kokingen.

STILLING 80° FISK kun til den elektroniske modellen

Fisk-stillingen gir en skånsom damping (ca. 80°). Temperaturen er ideell: Den tar vare på fiskens delikate konsistens og på smak og utseende.



Drei velgeren på fisk-funksjon.



Juster om nødvendig koketiden alt etter fiskens utseende (hel, i fileter, i stykker).



Når tiden er gått, ringer timeren og tiden blinker.



Hvis retten er ferdigkokt, still velgeren på 0.

Ved denne temperaturen er koketiden lengre. For å korte den ned, kan du velge koking ved 100° og redusere tiden.

Enkelte fiskeslag er vanskelige å koke. Vi fraråder deg derfor å bruke funksjonen "varmholding" etter kokingen, så fisken ikke blir for overkokt.

Det anbefales ikke å ha mer enn 1 l vann i beholderen ved koking av fisk, da noen fiskeslag får vannet til å skumme.

NO

STILLING 40° YOGHURTER kun til den elektroniske modellen

Med din Cuiseur Vapeur kan du tilberede 100% naturlige, hjemmelagde yoghurter.



Denne funksjonen krever ikke noe vann.



Sett yoghurtglassene i kurven (uten lokkene). Sett lokket på.



Drei velgeren på yoghurt-funksjonen (mellom kl. 8 og kl. 12).



Når tiden er gått, ringer timeren. Still velgeren på 0.

La dem først bli kalde. Sett dem så i minst 3 timer i kjøleskapet.
Det er mulig å lage maks. 9 yoghurter på 125 ml (1l melk + 1 yoghurt).
Oppskrifter finner du i kapitlet om yoghurter.
Vi anbefaler å bruke kun en dampkurv.

Under hele koketiden skal apparatet helst stå på samme sted og ikke flyttes.

Manuell modell



Varmholding, drei timeren på .



Det oransje lyset tennes.



Oppvarming: Legg ingrediensene i flerbruksbollen.



Stilling koking i 3-4 min, og drei så timeren til .

Elektronisk modell



Varmholding, drei velgeren på .



Juster tiden om nødvendig (+ og -).



Oppvarming: Legg ingrediensene i flerbruksbollen.



Drei velgeren på .

RENGJØRING

NO

Kople dampkokeren fra strømmen og la den kjølne før den vedlikeholdes, flyttes eller ryddes bort.



Trekk ut kabelen og tøm ut vannet som er i beholderen bakover.



Vannbeholder = fuktig svamp + eddik



Kurver + lokk = vann + oppvaskmiddel eller oppvaskmaskin-middel.

* **Eventuelle kalkrester skal gnis med en svamp og eddik.**

Angitte koketider er omtrentlige og kan variere noe, alt etter volumet, matvarens kvalitet og art og hvor kokt du liker maten.

Matvarer	Mengder	Koketid i min	Gode råd
		Grønnsaker	
		100°	
Artiskokker	4 stk., middels store	60-70	
Asparges	700 g	30-35	Legg dem i kryss for å la dampen komme gjennom.
Auberginer	4 stk., middels store	35	Hele. For å spare tid, kan de skjæres i runde skiver.
Brokkoli	700 g	25	Ha litt avstand mellom bukettene.
Gulrøtter	700 g	20-30	Rør i dem når halve tiden er gått. For å spare tid, kan du snitte dem opp.
Rotselleri	1 stk.	30	Skjær den i store terninger.
Sjampinjonger	300 g	25-30	Hele
Grønnkål	1 stk., middels stor	30-40	I båter
Blomkål	1 stk., middels stor	30-40	I buketter
Squash	4 stk., middels store	20-25	Hele
	4 stk., middels store	15	Oppskivede
Endivier	4 stk., middels store	35-40	Hele, kutt av den bitre delen nederst.
Spinat	500 g	20-25	Ikke legg dem for tett i kurven.
Fennikel	4 stk.	35	Skjær dem opp i 4.
Aspargesbønner	700 g	45-50	
Salathode	1 hjerte	15-20	
Erter	700 g	20	
Sukkererter	700 g	25-35	
Purre	6 stk., middels store	30-35	Skjær bort den grønne delen.
Paprika	3 stk.	20-30	Ta ut frøene og skjær dem i 4.
Poteter	20 små	25-30	Hele, uskrelte.

Fisk				
		80°	100°	
Skjell	1 kg		8-15	De er ferdigkokte nå skjellene er åpnet. **Tips:** ½ L vann, ½ L hvitvin.
Dypfryste reker	500 g		15-20	Pillede
Krabbe	1 stk.		25	Hel
Hummer	1 stk.		25	1 hale. Tin den før den dampes.
Sjøkreps	1 kg		10	Hele
Fileter av fersk fisk	2 stk.	15-20	5-10	
Fileter av frossen fisk	2 stk.	20-25	7-15	
Fersk uer	1 stk.	25-30	20-25	
Dypfryst uer	1 stk.	45-50	30-35	
Kjød				
		100°		
Kylling	1 stk.	60-70		1,4 Kg, ta bort eventuell hyssing, stikk den med en gaffel før kokingen.
Lam	6 stk.	18-30		Koteletter
Pølser	6 stk.	10		Wienerpølse
Ris				
		100°		
Basmati	500 g	26-30		1 volum vann for 1 volum ris. Rør i den når halve tiden er gått
Egg				
		100°		
Hardkokte	6 stk.	16		Middels store
Kokte egg	6 stk.	13		
Bløtkokte egg	6 stk.	10		
Frukt				
		100°		
Epler	6 stk.	25-30		Hele og uthulte
Pærer	6 stk.	25-30		

NO

Ikke fyll dampkokerens kurver for mye, da det kan hindre at dampen spres i kurvene.
Dampkoking er enkelt men krever friske produkter av topp kvalitet slik at smaken blir optimal.
For å kontrollere om maten er ferdigdampet, kan du stikke en liten kniv inn i den tykkeste delen. Hvis den er ferdig, møter ikke kniven noen motstand.

Grønnsaker:



Skrap grønnsakene i stedet for å skrelle dem. Da tar du vare på vitaminene.
Når grønnsakene ikke er biologisk dyrket, fraråder vi å bruke kokevannet igjen, da pesticidene blir igjen i vannet.
Koketidene avhenger av grønnsakstypen, tykkelsen og friskheten.
En ny gulrot vil for eksempel koke raskere enn en vintergulrot som er like tykk.

Fisk:



Ikke skrap bort skjellene på hel fisk. Da beholder den fastheten. En sitronskive eller litt krydder i buken på en hel fisk eller på fiskefileter fremhever smaken.
Hvis du må bruke frossen fisk, må du beregne 40-50% lenger koketid. Det er unødvendig å tine fisken på forhånd.
Du kan legge fisken direkte i kurvene eller på et ark bakepapir eller på en seng av alger, laurbærblad, fennikel, eller andre urter. Pass i så fall på at du ikke hindrer dampen i å komme gjennom kurvbunnen.

Kjøtt:



Dampkokt kjøtt er mørt og smakfullt, men ser litt blass ut.
Derfor anbefaler vi deg å brune kjøttet 5 min på sterk varme i gryte eller stekepanne før du dampkoker det. Da drar du nytte av alle fordelene ved dampkoking samtidig som kjøttet har en gyllen farge.
For å holde steken rosa mens gjestene setter seg til bords, kan du pakke den inn i aluminiumsfolie og legge den i en av kurvene, med halvåpent lokk, og la den stå på funksjonen oppvarming. Kjøttet holder seg da varmt og rosa.

Krydder:

Dampkokingen avsalter. Hvis du er glad i saltsmaken, må du salte maten etter kokingen. Du kan krydre den litt før kokingen. Du kan også gi maten mer smak ved å legge urter eller en buljongtterning i vannet.

Desserter:



Din Cuiseur Vapeur er ypperlig til å lage puddinger, kremer, myke kaker... De kan kokes i individuelle former. Sett ned koketiden til halvparten i forhold til en stor form. Du kan tilpasse alle dessertoppskriftene for vannbad til dampkoking. Du kan for eksempel smelte sjokolade i flerbruksbollen.

Yoghurter (kun til den elektroniske modellen):



Det er meget enkelt å lage yoghurter selv. Du trenger syre (første gangen kan du bruke en kjøpt yoghurt) og 1 liter melk. Bland sammen yoghurten og melken. Hell blandingen over i glassene, sett apparatet i gang for mellom 8 og 12 timer.
Sett deretter yoghurtene 3 timer i kjøleskapet. De kan oppbevares mellom 5 og 7 dager i kjøleskapet.

Gode råd for å få velllykkede yoghurter:

• **Syren:**

Den første gangen du lager yoghurter, kan du kjøpe en yoghurt i handelen (syren) med en utløpsdato som er så langt frem som mulig. En naturell yoghurt laget av helmelk er ypperlig. Senere kan du ta vare på en av de hjemmelagde yoghurtene. Du må kjøpe en ny yoghurt etter 5-6 omganger, da syren blir mindre effektiv etter hvert.
Du kan også bruke melkesyrer. Se på bruksanvisningen for disse.

• **Melken:**

Du kan bruke kumelk, sojamelk, gjeitemelk eller fåremelk.
Fettinnholdet er et viktig moment for yogrurtens smak og konsistens. Vi anbefaler helmelk. Da blir yoghurtene mykere og fastere. Yoghurt av gjeitemelk er mer flytende.
Biologisk melk, uten pesticider, anbefales.
Vegetabilsk melk (av mandel, ris…) og skummet melk gjærer ikke, så det kan ikke bli yoghurt av den.
Hvis du bruker rå melk, anbefales det å koke den før bruk.
Det beste er å bruke melken ved romtemperatur.

• **Fruktyoghurter:**

Fruktene (eller grønnsakene) må kokes først. Fruktens syrlighet hindrer nemlig gjæringen.

FORDELENE MED DAMPKOKING

SKÅNSOM DAMPKOKING GIR BÅDE SUNN OG SMAKFULL MAT

- Alle matvarer kan dampkokes. Magimix har valgt en skånsom dampkoking: Kokemetoden som tar best vare på matens verdier. Smaken bevares: Kokt kjøtt er mørt, fisk og skjell beholder både den fine smaken og konsistensen, og grønnsakene er ikke overkokte. For å dra full nytte av disse fordelene, anbefaler vi deg å bruke biologiske matvarer.

- Dampkoking tar godt vare på matvarene fordi de kokes ved lav temperatur. Verken balansen, mineralene eller vitaminene i grønnsakene ødelegges.

- Foruten de ernærings- og smaksmessige fordelene, er dessuten denne typen tilberedning særdeles rask og krever kun lite tilsyn.

Problem	Løsninger
Apparatet går ikke.	• Kople apparatet til strømmen, sjekk de elektriske forbindelsene.
Maten er ikke kokt nok.	• Hvis matvarene er for tykke, må de kokes lenger, eller skjæres i biter.
Ikke alle matvarene er kokt.	• Det er kanskje for mye mat i kurven. Ikke overbelast den.
Det oransje lyset for varmholding tennes ikke.	• Apparatet er ikke varmt nok enda. Kok opp vannet ved å bruke timeren. Still den deretter på varmholding.
Vannet koker over/skummer.	• Det er for mye vann i beholderen. Bruk mindre vann. • Fisk kan få vannet til å skumme.
Apparatet bråker mye.	• Det er ikke mer vann i beholderen, sikkerhetsalarm. Fyll på vann.
Det blir ikke yoghurt av blandingen (kun for den elektroniske modellen).	• Sjekk velgeren . • Bruk helmelk. • Bruk riktige mengder: 1 liter / 1 yoghurt (til 9 glass) • Skift ut kulturen. Hvis du har brukt en hjemmelaget yoghurt, prøv med en kjøpt yoghurt • Ikke flytt på apparatet under tilberedningen • Øk syklusens varighet

Hvis du ikke finner årsaken til feilen, skal du kontakte forhandleren eller vår kundetjeneste som vil gi deg adressen til en godkjent Magimix ettersalgstjeneste.

Hvis apparatet er defekt: Oppsøk en godkjent Magimix ettersalgstjeneste.

Du skal under ingen omstendighet demontere apparatet på egen hånd.

Dette symbolet betyr at produktet ikke skal behandles sammen med vanlig husholdningsavfall.
Det skal bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.
For opplysninger om hvor mottakene befinner seg, ta kontakt med kommunen eller nærmeste avfallsanlegg.

Vi forbeholder oss retten til når som helst å endre apparatets tekniske egenskaper uten forvarsel.
Opplysningene som står i dette dokumentet er ikke kontraktmessige.
Alle rettigheter forbeholdt Magimix for alle land.



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Se till att nätspänningen motsvarar vad som anges på apparatens maskinskylt.
- Anslut alltid apparaten till ett jordtag och använd originalsladden. Om förlängningssladd används, ska även den ha ett jordtag.
- Använd aldrig apparaten om nätsladden skadats eller om det är fel på apparaten. Om sladden skadats ska den bytas ut av tillverkaren, dennes reparationsverkstad eller av en kvalificerad yrkesman, detta för att undvika risker.
- Dra alltid ur apparatens sladd vid förflyttning och rengöring eller om du lagt märke till något fel. Dra aldrig direkt i sladden för att koppla ur den.
- Placera aldrig apparaten eller dess sladd på eller i närheten av en mycket het yta. Låt inte heller sladden hänga ned från arbetsbänken.
- Placera apparaten på en stabil och plan arbetsyta, utan risk för vattenstänk.
- Fyll aldrig vattenbehållaren över maxi-strecket – vattnet kan svämma över.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med rörelsehinder, syn- och hörselskador, intellektuella funktionshinder, eller personer utan erfarenhet eller kunskap om apparaten, utom i de fall de i förväg fått instruktioner om hur apparaten ska användas eller om de använder den under övervakning av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt aldrig barn vara ensamma i närheten av apparaten. Apparaten är ingen leksak och den har inte utformats för att användas av barn.
- Sänk aldrig ned basen i vatten och lägg den aldrig i diskmaskinen. Torka av den med en mjuk trasa.
- Apparaten får aldrig användas utomhus.
- Dra ut sladden när apparaten inte används och innan du fyller på vattenbehållaren.
- Placera aldrig apparaten i närheten av värmekänsliga föremål eller möbler: de kan skadas av ångan.
- Apparaten alstrar mycket het ånga och bör hanteras med största försiktighet. Använd alltid grytlappar eller grytvante för att ta av locket, multiskålen och korgarna, så att du inte bränner dig.
- Använd enbart korgar och tillbehör som speciellt tagits fram för denna apparat.
- Apparaten är enbart avsedd för hushållsbruk. Användning i följande fall täcks inte av garantin: mindre personalkök i affärer, kontor och andra yrkeslokaler, bondgårdar, kunder på hotell, motell och andra liknande boenden samt B&B.





Ris, sås, uppvärmning av rätter ...



Överkorg med avtagbar botten



Löstagbar sladd

SU

REGLAGE



Manuell modell



Elektronisk modell

- Med den manuella modellen övergår inte tillagningstemperaturen 100°C.
- Med den elektroniska modellen kan du gärna tillaga grönsaker, ris, kött, skaldjur, ägg, frukt och efterrätter vid 100°C och använda funktionen 80°C för fisk, som är mer ömtålig. Yoghurt tillagas vid 40°C.



Diska alla delar. Sänk aldrig ned basen i vatten.



Rulla upp sladden och sätt den på plats. Häll på vatten.



Lägg ingredienserna i korgen eller korgarna. Korgarna ska passa perfekt in i varandra.



Sätt locket på plats.

Manuell modell



Vrid timern, den röda lampan tänds.



När tiden är ute, ringer timern och lampan släcks.

Elektronisk modell



Vrid pilen till lämplig funktion.



Den tid som visas är den förvalda.



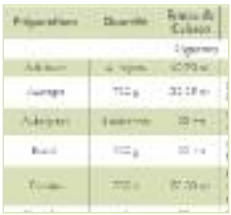
Justera vid behov tillagningstiden (knapparna + eller -).



När tider är ute, ringer klockan och tidsangivelsen blinkar



Om rätten är klar vrider du pilen till 0.



Tillagningstider
se sidan 32.



Ta bort korgarna. Koppla bort ångkokaren och låt den svalna helt.



Ta bort sladden och töm sedan vattenbehållaren bakåt (se symbol på behållaren).

* **En ljudsignal hörs när vattenbehållaren är tom.**



Maxi-volym: tillagning av större livsmedel: kyckling, kronärtskockor, blomkål.



Ta bort korgens botten. Lägg i ingredienserna.



Dubbel kapacitet: kokning av flera rätter samtidigt.



Se till att den avtagbara bottnen är korrekt placerad.

Överbelasta inte korgarna, det försenar tillagningen. Täpp inte igen hålen, det hindrar ångan att strömma ut.

Töm vattnet i behållaren efter varje användning.

Apparaten alstrar mycket ånga. Se till att barn inte kommer i närheten av ångkokaren och placera Cuiseur Vapeur på avstånd från möbler och föremål som inte tål ånga.

Kontakt med ånga kan orsaka brännskador och vi råder dig att hålla dig på avstånd från kokångan. Om du öppnar locket under tillagningen är det viktigt att se till att du inte öppnar det mot dig själv, då du riskerar att bränna dig på den heta ångan.

Korgarna är rostfria och vi rekommenderar att du vid hantering använder grytlappar eller grytvante.

SU

KOKA ÄGG OCH RIS



Rulla upp sladden och sätt den på plats. Häll på vatten.



Tillagning av ris: placera multiskålen i korgen (se s. 33).



Slå på ångkokaren (se tid s.33).



Äggkokning: placera äggen i ägghållarna (se tid s.33).

Den avtagbara bottnen har inga ägghållare.

Multiskålens lock är enbart avsett för förvaring, det ska inte användas vid tillagningen.

LÄGE 80° FISK enbart på den elektroniska modellen

Läget för fisk erbjuder tillagning på låg temperatur (ca 80°). En idealisk temperatur som verkligen skonar fiskens ömtåliga struktur och bevarar både dess smak och utseende.



Vrid pilen till fisksymbolen.



Justera tillagningstiden vid behov med tanke på fisktyp (hel fisk, filé, ryggbit).



När tiden är ute, ringer timern och lampan blinkar.



Om rätten är klar vrider du pilen till 0.

Den här temperaturen kräver längre tillagningstid. Om du önskar att det ska gå snabbare kan du välja 100° och minska tillagningstiden.

Viss fisk är mycket ömtålig och vi råder dig att använda funktionen «varmhållning» efter tillagningen, så att fisken inte blir överkokt.

När du kokar fisk råder vi dig att inte hälla i mer än 1 l vätska, eftersom viss fisk gör att vattnet skummar.

SU

POSITION 40° YOGHURT enbart på den elektroniska modellen

Med din Cuiseur Vapeur kan du göra hemlagad 100 % naturlig yoghurt.



Funktionen kräver inget vatten.



Ställ yoghurtburkarna i korgen (utan locken). Sätt på locket.



Vrid pilen till symbolen yoghurt (mellan 8 och 12 timmar).



När tiden är ute, ringer timern. Vrid pilen till 0.

Låt svalna och placera minst 3 timmar i kylskåpet.
Du lan laga högst 9 yoghurtar på 125 ml (1 liter mjölk + 1 yoghurt).
Se recept i kapitlet om yoghurt.
Vi råder er att bara använda en enda ångkorg.

Kom ihåg att inte flytta din Cuiseur Vapeur under tillagningstiden.

Manuell modell



Varmhållning:
ställ timern på .



Den orange lampan tänds.



Uppvärmning: lägg ingredienserna i multiskålen



Värm upp i 3-4 min och ställ därefter timern på .

Elektronisk modell



Varmhållning:
ställ timern på .



Justera vid behov tillagningstiden (+ och -)



Uppvärmning: lägg ingredienserna i multiskålen



Vrid pilen till .

SU

RENGÖRING

Innan underhåll / förflyttning / undanställning ska Cuiseur Vapeur ångkokare kopplas ur och få svalna.



Ta bort sladden och töm behållaren genom att luta den bakåt.



Vattenbehållare = fuktig svamp + ättika.



Korgar + lock = vatten + diskmedel eller maskindisk.

* **Ta bort eventuella kalkavlagringar genom att gnida fläckarna med en svamp och lite ättika.**

Tillagningstiderna är ungefärliga och kan skifta betydligt beroende på de mängder som ska tillagas, ingrediensernas kvalitet och typ samt din personliga smak.

Ingredienser	Mängd	Tillagningstid i minuter	Råd
		Grönsaker	
		100°	
Kronärtskockor	4 medelstora	60-70	
Sparris	700 g	30-35	Korslagda, så att ångan kan cirkulera.
Auberginer	4 medelstora	35	Hela. Kortare tid om de skärs i skivor.
Broccoli	700 g	25	Lämna tillräckligt med utrymme mellan buketterna.
Morötter	700 g	20-30	Rör om efter halva koktiden. Kortare tid krävs om du slantar morötterna.
Rotselleri	1	30	Skär i stora tärningar.
Svamp	300 g	25-30	Hela
Kålhuvud	1 medelstort	30-40	I klyftor
Blomkål	1 medelstort	30-40	I buketter
Zucchini	4 medelstora	20-25	Hela
	4 medelstora	15	Skivade
Endiv	4 medelstora 500 g	35-40 20-25	Hela, skär bort den bittra nederdelen av stocken.
Spenat	4	35	Packa inte spenaten för hårt i korgen.
Fänkål	700 g	45-50	Skuren i 4 delar.
Haricots verts	1	15-20	
Salladshuvud	700 g	20	
Gröna ärtor	700 g	25-35	
Släpärter	6 medelstora	30-35	
Purjolök	3	20-30	Skär bort det gröna på purjolöken.
Paprika	20 små	25-30	Kärna ur och skär i 4 delar.
Potatis			Hela och oskalade.

Fisk

		80°	100°	
Skaldjur	1 kg		8-15	Skaldjuren öppnar sig när de är färdigkokta. **Tips**: ½ l vatten, ½ l vitt vin.
Frysta räkor	500 g		15-20	Skalade
Krabba	1		25	Hel
Langust	1		25	1 stjärt Tinas upp innan tillagning.
Havskräftor	1 kg		10	Hela
Färsk fiskfilé	2	15-20	5-10	
Fryst fiskfilé	2	20-25	7-15	
Färsk dorado	1	25-30	20-25	
Fryst dorado	1	45-50	30-35	

Kött

		100°	
Kyckling	1	60-70	1,4 kg, ta bort snöret om den bundits upp, pricka med gaffel innan tillagning
Lamm	6	18-30	Kotletter
Korv	6	10	Typ wienerkorv

Ris

		100°	
Basmati	500 g	26-30	1 del vatten och 1 del ris. Rör om efter halva koktiden.

Ägg

		100°	
Hårdkokta	6	16	Medelstora
Mjukkokta	6	13	
Löskokta	6	10	

Frukt

		100°	
Äpplen	6	25-30	Hela och urkärnade
Päron	6	25-30	

SU

Fyll inte Cuiseur Vapeurs korgar för mycket, det hindrar ångan att cirkulera fritt i korgarna.
Ångkokning är enkelt, men för att få ut alla smakämnen krävs att du använder mycket färska ingredienser av bästa kvalitet.
Kontrollera att ingredienserna är färdigkokta genom att sticka en knivspets i den tjockaste delen. Spetsen möter inget motstånd om det är klart.

Grönsaker:



Skrapa grönsakerna i stället för att skala dem – fler vitaminer bevaras.
Om du inte använder ekologiskt odlade grönsaker bör du inte återanvända kokvattnet - det är där eventuella rester av bekämpningsmedel hamnar.
Koktiderna beror på grönsakernas typ, storlek och färskhet. En färsk morot kokar t.ex. färdigt mycket fortare än en vintermorot av samma storlek.

Fisk:



Fjälla inte hel fisk, så behåller den bättre sin fasthet. En citronskiva eller några kryddor i magen på hel fisk eller på filéerna framhäver smaken. För fryst fisk ökas koktiden med 40 – 50 %. Fisken behöver inte tinas upp i förväg.
Lägg fisken direkt i korgen eller på en bit smörgåspapper, en bädd av tång, lagerblad, fänkål eller andra kryddörter du tycker om, men se till att du inte hindrar ångan att cirkulera i korgens botten.

Kött:



Ångkokt kött blir mört och smakrikt, men ser inte så roligt ut. Därför råder vi dig att bryna köttet 5 min på stark värme i en stekgryta eller stekpanna innan du ångkokar det. På så sätt kan du kombinera ångkokningens fördelar med en aptitlig stekyta.
Bevara steken eller lammet rosa i väntan på att gästerna ska sätta sig till bords genom att svepa in köttet i aluminiumfolie i en av korgarna, med halvöppet lock. Ställ på varmhållning. Köttet förblir varmt och rosastekt.

Kryddning:

Det är viktigt att veta att ångkokning drar ur saltet. Om du tycker om salt smak, måste du salta efter tillagningen. Det går bra att lätt krydda ingredienserna innan tillagning. Man kan också ge ingredienserna arom genom att lägga kryddörter eller fiskbuljong i vattnet.

Efterrätter:



Cuiseur Vapeur är idealisk för att laga flan, kräm, pudding... Du kan använda portionsformar. Minska i så fall tillagningstiden med hälften jämfört med en stor form. Alla recept på efterrätter som tillagas i vattenbad kan lätt anpassas till ångkokning. Exempelvis är det enkelt att laga chokladfondue i multiskålen.

SU

Yoghurt (enbart den elektroniska modellen):



Det är verkligen enkelt att göra hemlagad yoghurt. Du behöver en yoghurtkultur (1:a gången en köpt yoghurt) och 1 liter mjölk. Blanda yoghurten med mjölken. Häll upp i burkarna och sätt igång apparaten. Låt den gå mellan 8 och 12 timmar.
Ställ till sist burkarna i kylskåpet i 3 timmar. De håller mellan 5 och 7 dagar i kylskåp.

Några råd för att lyckas med din yoghurt:

• **yoghurtkultur:**

Första gången köper du en yoghurt i affären (yoghurtkultur) med ett så långt bäst före-datum som möjligt. En naturell yoghurt är bäst. Senare sparar du helt enkelt en av dina hemlagade yoghurtar. Efter 5 eller 6 omgångar köper du en ny yoghurt, eftersom yoghurtkulturen förlorar i kraft.
Du kan också använda mjölksyrebakterier. Dess bruksanvisning visar hur den ska användas.

• **Mjölk:**

Du kan använda komjölk, sojamjölk, get- eller fårmjölk.
Fetthalten är en viktig faktor för att din yoghurt ska bli fast och smakrik. Använd gärna standardmjölk, din yoghurt blir både fylligare och fastare. Yoghurt gjord på getmjölk blir dock mindre fast.
Ekologisk mjölk utan pesticider rekommenderas.
Vegetabilisk mjölk (mandel, ris …) och skummjölk jäser inte och det blir ingen yoghurt.
Om du använder färsk mjölk, bör du koka upp den innan tillagningen.
Använd helst mjölk i rumstemperatur.

• **Yoghurt med frukt:**

Koka först upp frukten (eller grönsakerna). Fruktens syra hindrar jäsningen.

ÅNGKOKNINGENS FÖRDELAR

VARSAM ÅNGKOKNING ÄR HÄLSOSAM OCH BEVARAR INGREDIENSERNAS FINA SMAKÄMNEN

- Alla ingredienser kan ångkokas. Magimix har valt s.k. varsam ångkokning: den tillagningsmetod som är mest skonsam mot ingredienserna. Alla smakämnen bevaras: köttet förblir mört, fisk och skaldjur behåller sin fina smak och fyllighet och grönsakerna förblir knapriga. För att till fullo kunna njuta av alla dessa fördelar råder vi dig att använda purfärska ekologiska produkter.
- Ångkokning är varsam mot ingredienserna, eftersom tillagningen sker vid låg temperatur, vilket varken rubbar balansen i de vegetabiliska produkterna eller fördärvar de vitaminer och mineralsalter de innehåller.
- Förutom de dietiska och smakmässiga fördelar som ångkokning medför är det ett mycket snabbt tillagningssätt som kräver föga passning.

Problem	Lösning
Apparaten fungerar inte.	• anslut apparaten och kontrollera alla anslutningar.
Ingredienserna är inte genomkokta.	• tjockare ingredienser kräver längre koktid: korta ned tiden genom att skära dem i bitar.
Alla ingredienser är inte genomkokta.	• korgen kanske innehåller för många ingredienser, överbelasta inte.
Den orange lampan för varmhållning tänds inte.	• apparaten har inte kommit upp i temperatur ännu, låt vattnet koka upp med hjälp av timern. Ställ den därefter på varmhållning.
Vattnet kokar över/skummar.	• det finns för mycket vatten i behållaren, minska mängden. • fisk kan göra att vattnet skummar.
Mycket buller.	• brist på vatten i behållaren, säkerhetslarm. Fyll på vatten.
Yoghurten stelnar inte (enbart elektronisk modell).	• kontrollera inställningen . • använd standardiserad mjölk. • respektera mängderna 1 liter mjölk / 1 yoghurt (för 9 burkar). • byt yoghurtkultur. Om du använt en hemlagad yoghurt, köp en i handeln. • förflytta inte apparaten under tillagningen öka cykelns längd.

Om du inte förstår hur felet uppkommit, vänd dig till din återförsäljare eller kontakta vår kundtjänst som kan anvisa en godkänd reparationsverkstad för Magimix.
Om apparaten visar sig vara felaktig, kontakta en av Magimix godkänd reparationsverkstad.

Plocka aldrig själv isär apparaten.

Denna symbol anger att produkten inte får läggas i soptunnan tillsammans med vanligt hushållsavfall. Lägg den i i ett särskilt avsett kärl för elektrisk och elektronisk apparatur på din sopstation. Kontakta kommunen eller sopbolaget för information om sopstationernas placering.

Vi förbehåller oss rätten att när som helst och utan föregående varning ändra apparatens tekniska data. Informationerna i detta dokument är inte kontraktsbindande.
Alla rättigheter i alla länder förbehålls Magimix.

Réf. : 460 626 - 03/2012


magimix
00:20









magimix®

www.magimix.com