Ma Cuisine Vapeur



magimix

Consignas de seguridad 2
Descripción 3
Utilización 4
Cocción de arroz y huevos 5
Posición 80° Pescado 6
Posición 40° Yogur 6
Conservación del calor/recalentamiento 7
Limpieza 7
Tiempos de cocción 8
Consejos de cocción 10
Los beneficios de la cocción al vapor 11
Qué hacer si… 12



LEER ATENTAMENTE LAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Verificar que el voltaje de la instalación eléctrica corresponda al del aparato, que está indicado en la placa de características.
- El aparato debe conectarse siempre a una toma de tierra, utilizando el cordón original. Si se utiliza un prolongador, éste debe tener una toma de tierra.
- No utilizar nunca el aparato con un cordón eléctrico dañado. Si se daña, o si el aparato no funciona, el cordón debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación equivalente para evitar cualquier peligro.
- Desconectar siempre el aparato para desplazarlo y limpiarlo o en caso de anomalía. No tirar nunca del cordón para desconectarlo.
- No colocar nunca el aparato o el cordón sobre o junto a una superficie muy caliente. No dejar colgar el cordón de la mesa de trabajo.
- Utilizar siempre una superficie de trabajo estable, plana y protegida de las proyecciones de agua.
- No llenar nunca el depósito de agua por encima del nivel máximo, pues el agua podría desbordar.
- Este aparato no está previsto para su uso por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin ninguna experiencia o conocimiento, salvo si, por intermedio de una persona responsable de su seguridad, son vigilados o reciben instrucciones para el empleo del aparato.
- No dejar a los niños sin vigilancia cuando estén cerca del aparato. Este último no es un juguete y no está destinado a su uso por los niños.
- No sumergir la base en el agua y no meterla en el lavavajillas. Limpiarla con un trapo suave.
- No utilizar el aparato al exterior.
- Desconectar el aparato cuando no se utilice y antes de llenar el depósito de agua.
- Colocar siempre el aparato lejos de los objetos o muebles que no soportan el calor, pues el vapor puede dañarlos.
- **Este aparato produce vapor extremadamente caliente, por lo que debe manipularse siempre con precaución. Para evitar quemaduras, utilizar un trapo o manoplas para retirar la tapa, el recipiente multifuncional y las cestas.**
- Utilizar únicamente cestas y accesorios diseñados especialmente para este aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. La garantía no cubre los usos en los casos siguientes: en los espacios para cocinar reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, en granjas, por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo hotelero, incluidas las habitaciones de huéspedes.





Recipiente multifuncional inoxidable. Arroz, salsas, calentamiento de platos....



Cesta superior con fondo amovible



Cordón amovible

TABLERO DE MANDOS



Modelo manual



Modelo electrónico

- En el modelo manual, la temperatura de cocción es de máximo 100° C.
- En el modelo electrónico, aconsejamos cocer las hortalizas, el arroz, las carnes, los crustáceos, los huevos, las frutas y los postres a 100° C y utilizar la función 80° C para el pescado, que es el alimento más delicado. El yogur debe cocerse a 40° C.



Lavar todos los elementos.
No sumergir la base.



Desenrollar el cordón y enchufarlo.
Verter el agua.



Colocar los alimentos en la(s) cesta(s), haciéndolas encajar bien.



Colocar la tapa.

En el modelo manual



Hacer girar el selector.
El indicador rojo se enciende.



Cuando el tiempo termina, suena una alarma y el indicador se apaga.

En el modelo electrónico



Hacer girar el selector a la función adecuada.



El tiempo que aparece en el visor es el propuesto por defecto.



Reajustar el tiempo de cocción si es necesario (botones + o -).



Cuando el tiempo termina, suena una alarma y el reloj parpadea.



Si el plato está cocido, colocar el selector en 0.



tiempos de cocción
ver la página 32.



Retirar las cestas.
Desconectar el cocedor vapor y dejarlo enfriar completamente.



Retirar el cordón y vaciar el agua del depósito hacia atrás. (flecha en el recipiente).

Si el depósito de agua está vacío, suena una alarma.



Maxivolumen:
cocción de alimentos voluminosos: pollos, alcachofas, coliflores.



Retirar el fondo de la cesta.
Colocar los ingredientes.



Doble capacidad:
cocción de varias comidas al mismo tiempo.



Verificar la correcta posición del fondo amovible.

Para una cocción óptima, evitar sobrecargar las cestas. No obstruir los orificios, pues esto podría impedir el paso del vapor.

Vaciar el agua del depósito después de cada utilización.

Este aparato produce mucho vapor, por lo que debe utilizarse fuera del alcance de los niños y lejos de los muebles y objetos que puedan resultar dañados.

El contacto con el vapor puede ocasionar quemaduras. Por consiguiente, recomendamos alejarse de los vapores de cocción. Si se manipula la tapa durante el funcionamiento, no abrirla en dirección a uno y utilizar manoplas para evitar quemarse con el vapor.

Como las cestas son de acero inoxidable, recomendamos utilizar manoplas o guantes aislantes para manipularlas.

COCCIÓN DE ARROZ Y HUEVOS



Desenrollar el cordón y enchufarlo.
Verter el agua.



Cocción de arroz:
colocar el recipiente multifuncional en la cesta (ver la página 33).



Encender el cocedor de vapor
(tiempo: ver la página 33).



Cocción de huevos:
colocar los huevos en los soportes previstos
(tiempo: ver la página 33).

El fondo amovible no está equipado con soportes para huevos.

La tapa del recipiente multifuncional sirve solamente para la conservación, por lo que no hay que utilizarla durante la cocción.

POSICIÓN 80° PESCADO solamente en el modelo electrónico

La posición "pescado" realiza una cocción suave (unos 80°), que es la temperatura ideal para respetar perfectamente la textura delicada del pescado y conservar su gusto y apariencia.



Hacer girar el selector sur la función pescado.



Reajustar si es necesario el tiempo de cocción según el tipo de pescado (entero, en filetes o trozos).



Cuando el tiempo termina, suena una alarma y el reloj parpadea.



Si el plato está cocido, colocar el selector en 0.

Esta temperatura alarga el tiempo de cocción. Para acelerarlo, se puede seleccionar la cocción a 100° y reducir el tiempo.

Como la cocción de ciertos pescados es muy delicada, desaconsejamos utilizar la función "conservación del calor" después de la cocción para evitar su cocción excesiva.

Se recomienda no introducir más de un litro en el depósito de agua, pues algunos pecados forman espuma en el agua.

POSICIÓN 40° YOGUR solamente en el modelo electrónico

El cocedor de vapor permite realizar yogur casero 100% natural.



Esta función no necesita agua.



Colocar los potes de yogur (destapados) en la cesta. Colocar la tapa del aparato.



Hacer girar el selector a la función yogur (entre 8 y 12 horas).



Cuando el tiempo termina, suena una alarma. Colocar el selector en 0.

Dejar que enfríen y dejarlos en el frigorífico al menos 3 horas.
Se puede hacer un máximo de 9 yogures de 125 ml (1 L de leche + 1 yogur).
Para les recetas, consultar el capítulo "yogur".
Recomendamos utilizar una sola cesta de vapor.

Tener cuidado en no desplazar el cocedor de vapor durante la cocción.

En el modelo manual



Conservación del calor: hacer girar el selector a .



El indicador naranja se enciende..



Recalentamiento: Colocar los ingredientes en el recipiente multifuncional.



Posición cocción 3-4 min y hacer girar el selector a .

En el modelo electrónico



Conservación del calor: hacer girar el selector a .



Reajustar el tiempos si es necesario (+ y -)



Recalentamiento: Colocar los ingredientes en el recipiente multifuncional.



Hacer girar el selector .

LIMPIEZA

Antes de limpiar / desplazar / guardar: desconectar y dejar enfriar el cocedor de vapor.



Retirar el cordón y vaciar el agua del depósito hacia atrás.



Depósito de agua = esponja húmeda + vinagre.



Cestas + tapa = agua + producto para vajilla o lavavajillas.

* **Si se observan trazas calcáreas, frotar con una esponja y vinagre.**

Los tiempos de cocción indicados aquí son aproximados y pueden variar notablemente en función del volumen, la calidad del alimento, su tipo y los gustos de cada uno.

Preparaciones	Cantidad	Tiempos de cocción en minutos	Recomendaciones
		Hortalizas	
		100°	
Alcachofas	4 medianas	60-70	
Espárragos	700 g	30-35	Cruzarlos para dejar pasar el vapor.
Berenjenas	4 medianas	35	Enteras. Si se desea ganar tiempo, cortarlas en rodajas.
Brécol	700 g	25	Espaciar las pellas.
Zanahorias	700 g	20-30	Remover a media cocción. Para ganar tiempo, cortarlas.
Apio nabo	1	30	Cortarlo en cubos grandes.
Champiñones	300 g	25-30	Enteros.
Col	1 mediana	30-40	Cortada en cuatro.
Coliflor	1 mediana	30-40	En pellas.
Calabacines	4 medianos	20-25	Enteros.
	4 medianos	15	Cortados en rodajas.
Endibias	4 medianas	35-40	Enteras, retirar el fondo amargo.
Espinacas	500 g	20-25	No apretarlas en la cesta.
Hinojo	4	35	Cortarlo en cuatro.
Judías verdes	700 g	45-50	
Lechuga	1 cogollo	15-20	
Guisantes	700 g	20	
Guisantes mollares	700 g	25-35	
Puerros	6 medianos	30-35	Retirar el verde del puerro.
Pimientos morrones	3	20-30	Despepitarlos y cortarlos en 4.
Patatas	20 pequeñas	25-30	Enteras, sin mondar.

Fisk

		80°	100°	
Mariscos	1 kg		8-15	La cocción termina cuando los mariscos se abren. **Astucia**: ½ l de agua, ½ l de vino blanco.
Gambas congeladas	500 g		15-20	Peladas.
Cangrejo	1		25	Entero.
Langosta	1		25	1 cola. Descongelarla antes de cocerla.
Cigalas	1 kg		10	Enteras
Filetes de pescado fresco	2	15-20	5-10	
Filetes de pescado congelado	2	20-25	7-15	
Dorada fresca	1	25-30	20-25	
Dorada congelada	1	45-50	30-35	

Carnes

		100°	
Pollo	1	60-70	1,4 kg, retirar el bramante que lo envuelve y pincharlo con un tenedor antes de cocerlo.
Cordero	6	18-30	Costillas.
Salchichas	6	10	Tipo Fráncfort.

Arroz

		100°	
Basmati	500 g	26-30	1 volumen de agua por 1 volumen de arroz. Remover a media cocción.

Huevos

		100°	
Duros	6	16	Calibre mediano.
Blandos	6	13	
Pasados por agua	6	10	

Frutas

		100°	
Manzanas	6	25-30	Enteras y despepitadas.
Peras	6	25-30	

No llenar demasiado las cestas del cocedor de vapor, pues esto puede impedir la correcta difusión del vapor en las cestas.
La cocción al vapor es sencilla, pero requiere productos muy frescos y de primera calidad para disfrutar de un sabor óptimo.
Para verificar el punto de cocción de los alimentos, introducir la punta de un cuchillo en la parte más gruesa. Si está cocido, no se encontrará ninguna resistencia.

Hortalizas:



Raspar los alimentos en lugar de mondarlos para preservar sus vitaminas.
Para las hortalizas no biológicas, recomendamos no volver a utilizar el agua de cocción, pues los pesticidas caen al agua.
Los tiempos de cocción dependen del tipo, el grosor y la frescura de las hortalizas. Una zanahoria nueva, por ejemplo, necesitará menos tiempo de cocción que una zanahoria de invierno de igual diámetro.

Pescados:



No descamar los pescados enteros para preservar toda su firmeza. Una rodaja de limón o especias en el vientre de los pescados enteros, o sobre los filetes, realzan el aroma. Si se utiliza pescado congelado, hay que prever un tiempo de cocción suplementario del 40% al 50%. No es necesario hacer descongelar los pescados antes de la cocción.
Los pescados pueden colocarse directamente en la cesta o sobre una cama de algas, laurel, hinojo o cualquier otra hierba aromática. En este caso, debe tenerse cuidado en no obstruir el paso del vapor en el fondo de la cesta.

Carnes:



La carne cocida al vapor es tierna y sabrosa, pero su aspecto es un poco opacado.
Por lo tanto, recomendamos hacer dorar la carne a fuego fuerte unos 5 minutos, en una olla o una sartén, antes de cocerla al vapor. De este modo, se reúnen todas las ventajas de la cocción al vapor sin privarse del "dorado".
Para conservar un asado o una pierna de cordero poco cocidos mientras se espera que los invitados pasen a la mesa, colocarlo envuelto en papel metálico en una de las cestas, con la tapa entreabierta, dejándolo en la función "conservación del calor". La carne permanecerá caliente y poco hecha.

Condimentos:

Ante todo, hay que saber que la cocción al vapor desala. Si se desea un gusto salado, hay que añadir sal después de la cocción. Los alimentos se pueden sazonar ligeramente antes. También se puede dar gusto a los alimentos perfumando el agua con hierbas o con un extracto aromático.

Postres:



El cocedor de vapor permite realizar flanes, cremas, pudines, etc. Se pueden hacer cocer en moldecitos individuales. En este caso, reducir el tiempo de cocción en molde grande a la mitad. Todas las recetas al baño maría pueden adaptase a la cocción al vapor. Por ejemplo, puede hacerse fundir perfectamente chocolate en el recipiente multifuncional.

Yogur (en el modelo electrónico solamente):



Es realmente sencillo hacer yogur casero: solo se necesita tener un fermento (la primera vez, un yogur del comercio) y un litro de leche. Mezclar el yogur con la leche y vaciar esta preparación en potecitos. Poner el aparato en marcha y dejar hacerse el yogur entre 8 y 12 horas.
Por último, colocarlo en el frigorífico unas 3 horas. Puede conservarse refrigerado entre 5 y 7 días.

Consejos para hacer el mejor yogur:

• **El fermento:**

La primera vez, comprar un yogur del comercio (el fermento) con la fecha de vencimiento más lejana posible. Un yogur natural de leche entera es perfecto. Después, reserve un yogur casero, pero, como el fermento pierde eficacia, hay que comprar otro yogur cada 5 ó 6 lotes.
También se pueden usar fermentos lácticos. Consultar su modo de empleo.

• **La leche:**

Se puede utilizar leche de vaca, de soja, de cabra o de oveja.
El contenido de materia grasa es un factor importante para la consistencia y el sabor del yogur. Recomendamos la leche entera UHT para un yogur más untuoso y firme. El yogur de leche de cabra será más líquido.
Se recomiendan las leches biológicas, sin pesticidas.
Las leches vegetales (de almendra, arroz, etc.) y la leche magra no fermentan y el yogur no cuaja.
Si se utiliza leche fresca, se aconseja hacerla hervir antes.
Es preferible utilizar leche a temperatura ambiente.

• **Yogur de frutas:**

Hay que hacer cocer las frutas (u hortalizas) previamente. La acidez de las frutas afecta la fermentación.

LOS BENEFICIOS DE LA COCCIÓN AL VAPOR

LA COCCIÓN SUAVE AL VAPOR ASOCIA SALUD Y SABOR DE LOS ALIMENTOS

- Todos los alimentos pueden cocerse al vapor. Magimix ha optado por el principio llamado del "vapor suave", que es el tipo de cocción que más respeta los alimentos. De este modo, se vuelve a encontrar el sabor natural de los alimentos: las carnes a punto medio quedan suaves, los pescados y mariscos conservan finura y untuosidad y las hortalizas quedan crocantes. Para aprovechar plenamente estos beneficios, recomendamos seleccionar productos biológicos muy frescos.
- La cocción al vapor respeta los alimentos, pues es una cocción a baja temperatura que no destruye ni el equilibrio de la materia vegetal ni las vitaminas y sales minerales que contienen.
- Además de las ventajas dietéticas y gustativas del vapor suave, este tipo de cocción es de excepcional rapidez y requiere muy poca atención.

Problemas	Soluciones
El aparato no funciona.	• Conectar el aparato. Verificar las conexiones.
Los alimentos no se cuecen.	• Si son demasiado grandes, requieren más tiempo de cocción o hay que cortarlos en trozos.
No todos los alimentos están cocidos.	• Puede haber demasiada cantidad. No sobrecargar las cestas.
El indicador luminoso naranja de conservación del calor no se enciende.	• El aparato no ha alcanzado todavía la temperatura necesaria. Llevar el agua a ebullición utilizando el cronómetro. Después, colocarlo en función "conservación del calor".
El agua desborda / forma espuma.	• Hay demasiada agua en el depósito. Disminuir la cantidad. • El pescado puede hacer que se forme espuma.
Ruido elevado.	• Ya no hay agua en el depósito: alerta de seguridad. Llenarlo de nuevo.
El yogur no cuaja (modelo electrónico solamente).	• Verificar el selector . • Utilizar leche entera. • Respetar las cantidades: 1Litro / 1 yogur (para 9 potes). • Cambiar el fermento. Si se utiliza un yogur casero, cambiar a un yogur del comercio. • No desplazar el aparato durante la preparación. • Aumentar la duración del ciclo.

Si no se puede determinar la causa de un fallo, dirigirse al revendedor o a nuestro servicio de consumidores que le indicará un servicio de posventa autorizado por Magimix.

Si el aparato presenta un defecto, consultar con un servicio de posventa autorizado por Magimix.

En ningún caso se debe desmontar el aparato.

Este símbolo indica que este producto no debe tratarse como cualquier otro residuo doméstico, sino que debe llevarse a un punto de recogida especial destinado al reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Para más información a este respecto, puede dirigirse a su ayuntamiento o al punto limpio más cercano.

Nos reservamos el derecho de modificar en cualquier momento y sin aviso previo las características técnicas de este aparato.
La información que figura en el presente documento no es contractual.
Todos los derechos reservados, en todos los países, por Magimix.

Réf. : 461166 - 10/2018






magimix®