

# Ma Cuisine Vapeur



magimix®



## Mode d'emploi

Consignes de sécurité .....	1
Descriptif .....	2
Utilisation .....	3
Temps de cuisson .....	7
Conseils de cuisson .....	9
Que faire si ? .....	11
Recettes .....	12

 LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

## Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften .....	21
Beschrijving .....	22
Gebruik .....	23
Bereidingstijden .....	27
Kooktips .....	29
Problemen oplossen .....	31
Recepten .....	32

 LEES DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN

## Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise .....	41
Gerätebeschreibung .....	42
Benutzung .....	43
Garzeiten .....	47
Dämpftipps .....	49
Im Fall eines Problems .....	51
Rezepten .....	52

 VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTES DIE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG DURCHLESEN

## Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza .....	61
Descrizione .....	62
Utilizzo .....	63
Tempi di cottura .....	67
Consigli di cottura .....	69
Soluzione dei problemi .....	71
Ricette .....	72

 LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO



# CONSIGNES DE SECURITE

- Assurez-vous que le voltage de votre installation électrique correspond bien à celui de l'appareil, indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débranchez toujours l'appareil pour le déplacer, le nettoyer ou en cas d'anomalie. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- Ne posez jamais l'appareil, ou le câble sur ou à côté d'une surface très chaude. Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail.
- Utilisez toujours une surface de travail stable, plane et à l'abri des projections d'eau.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau au-dessus du niveau maximum, car l'eau risquerait de déborder.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne pas immerger la base dans l'eau, ne pas la mettre au lave-vaisselle. Nettoyez-la avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de remplir le réservoir d'eau.
- Placez toujours l'appareil à l'abri des objets ou meubles pouvant craindre la chaleur : la vapeur pouvant les endommager.
- **Cet appareil produit de la vapeur extrêmement chaude, il doit toujours être manipulé avec précautions. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un torchon ou des gants isolants pour retirer le couvercle, le bol multifonction et les paniers.**
- N'utilisez que les paniers et accessoires spécialement conçus pour cet appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

# DESCRIPTIF - TABLEAU DE COMMANDE

FRANÇAIS



Bol multifonction inox.  
Riz, sauces, plats à réchauffer...



Panier supérieur  
avec fond amovible



Cordon amovible

## Ecran d'affichage du temps de cuisson



Nous vous conseillons de cuire les légumes, le riz, les viandes, les crustacés, les oeufs, les fruits et les desserts sur 100°C et d'utiliser la fonction 80°C pour le poisson, aliment plus délicat. Les yaourts doivent être cuits à 40°C.



Lavez tous les éléments. Ne pas immerger la base.



Dérivez le cordon et emboîtez-le. Versez l'eau. 1<sup>er</sup> trait (20 min d'autonomie), niveau max (1h30)



Placez les aliments dans le(s) panier(s). Les paniers doivent être bien emboîtés.



Positionnez le couvercle.



Tournez le sélecteur sur la fonction appropriée.



Le temps affiché est un temps proposé par défaut.



Ajustez le temps de cuisson si besoin (boutons + ou -).

Appareil	Quantité	Temps de Cuisson (min)
Autocuiseur	10 personnes	45 min
Autocuiseur	10 personnes	45 min
Autocuiseur	10 personnes	45 min
Autocuiseur	10 personnes	45 min
Autocuiseur	10 personnes	45 min
Autocuiseur	10 personnes	45 min

**Temps de cuisson** voir page 7.



Le temps écoulé, la minuterie sonne et le temps clignote.



Si votre plat est cuit, positionnez le sélecteur sur 0.



Enlevez les paniers. Débranchez le cuiseur vapeur et laissez-le refroidir complètement.



Enlevez le cordon, puis videz l'eau du réservoir vers l'arrière. (indication sur le bac).



**Maxi-volume :** cuisson des aliments volumineux : poulets, artichauts, choux-fleurs.



Enlevez le fond du panier. Placez les ingrédients.



**Double capacité :** cuisson de plusieurs mets en même temps.



Vérifiez le bon positionnement du fond amovible.



**Pour une cuisson optimale, évitez de surcharger les paniers. N'obstruez pas les trous, ceci nuirait à la diffusion de la vapeur.**

**Videz l'eau du réservoir après chaque utilisation.**

**Si le réservoir d'eau est vide, un signal sonore vous informe.**

# POSITION 100°C ZOOM CUISSON DU RIZ ET DES OEUFS

Nous vous conseillons de cuire les légumes, les viandes, les crustacés, les fruits ainsi que le riz et les œufs à 100°C.

FRANÇAIS

## RIZ

Rincez le riz.  
Versez 1 volume d'eau pour 1 volume de riz dans le bol.



Versez l'eau dans le bac. Placez le bol multifonction dans le panier.



Tournez le selecteur sur la fonction cuisson 100°C. Ajustez si besoin (temps voir p.8).



Le temps écoulé, la minuterie sonne et le minuteur clignote.

## OEUFS



Placez les oeufs dans les supports prévus (temps voir p. 8).



Tournez le selecteur sur la fonction cuisson.



Le temps écoulé, la minuterie sonne et le minuteur clignote.



**Le fond amovible n'est pas équipé de supports pour les oeufs.**



**Le couvercle du bol multifonction sert uniquement pour la conservation, ne l'utilisez pas lors de la cuisson.**

Cet appareil produit beaucoup de vapeur, utilisez-le hors de portée des enfants et éloigné des meubles et des objets craignant celle-ci.

Le contact de la vapeur peut occasionner des brûlures, ainsi nous vous recommandons de rester à l'écart des vapeurs de cuisson. Si vous manipulez le couvercle pendant le fonctionnement, veillez à ce que l'ouverture ne se fasse pas vers vous et utilisez des maniques pour ne pas risquer d'être brûlé par la vapeur.

Les paniers étant en inox, pour toute manipulation, nous vous recommandons l'emploi de maniques ou de gants isolants.



## POSITION 80°C POISSON

La position poisson 🐟 offre une cuisson douce (environ 80°C), c'est la température idéale, qui respecte parfaitement la texture délicate du poisson et permet de conserver son goût et son apparence.



Tournez le sélecteur sur la fonction poisson.



Ajustez si besoin votre temps de cuisson selon le type de poisson (entier, en filet, en pavé)



Le temps écoulé, la minuterie sonne et le minuteur clignote.



Si votre plat est cuit, positionnez le sélecteur sur 0.



Cette température allonge le temps de cuisson. Pour l'accélérer, vous pouvez sélectionner la cuisson à 100°C 🍲 et réduire le temps.



La cuisson de certains poissons étant très délicate, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction « maintien au chaud » après la cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits. Il est recommandé de ne pas dépasser la quantité d'Il dans le bac pour la cuisson du poisson car certains font mousser l'eau.

## POSITION 60°C MAINTIEN AU CHAUD / RECHAUFFAGE



Maintien au chaud, tournez le sélecteur sur 🍲.



Ajustez le temps si besoin (+ et -)



**Réchauffage :**  
placez les ingrédients dans le bol multifonction.



Tournez le sélecteur sur 100°C 🍲 pendant 5 min.



Puis tournez le sélecteur sur 🍲.

Ajustez le temps en fonction du volume à réchauffer et de la température de vos aliments.

# POSITION 40°C YAOURTS

Votre Cuiseur Vapeur vous permet de réaliser des yaourts maisons 100% naturels.

FRANÇAIS




Cette fonction ne nécessite pas d'eau.



Placez les pots de yaourts dans le panier (sans leurs couvercles). Positionnez le couvercle.



Tournez le sélecteur sur la fonction yaourts  (entre 8h et 12h).



Le temps écoulé, la minuterie sonne. Positionnez le sélecteur sur 0.

- \* Laissez-les refroidir puis mettez-les au moins 3 h au réfrigérateur. Vous pouvez réaliser au max 9 yaourts de 125 ml (1l de lait + 1 yaourt). Pour les recettes, reportez-vous au chapitre yaourts. Nous vous conseillons de n'utiliser qu'un seul panier vapeur.



Veillez à ne pas déplacer votre cuiseur vapeur pendant toute la durée de cuisson.

## NETTOYAGE

Avant tout entretien / déplacement / rangement, débranchez et laissez refroidir votre cuiseur vapeur.



Enlevez le cordon, puis videz l'eau du réservoir vers l'arrière.



Réservoir d'eau = éponge humide + vinaigre.



Les paniers + couvercle = eau + produit vaisselle ou lave-vaisselle.

- \* Si vous observez des traces de calcaire, frottez à l'aide d'une éponge et de vinaigre.



Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs et peuvent varier sensiblement en fonction du volume à cuire, de la qualité de l'aliment, de sa nature et des goûts de chacun.

Ils sont calculés avec le réservoir d'eau rempli au niveau max.

Préparations	Quantités	Temps de Cuisson en min	Recommandations
<b>Légumes</b>			
		100°C	
Artichauts	4 moyens	60-70	
Asperges	700 g	30-35	Croisez-les pour laisser passer la vapeur
Aubergines	4 moyennes	35	Entières, pour gagner du temps, coupez-les en rondelles
Brocoli	700 g	25	Laissez de l'espace entre les bouquets
Carottes	700 g	20-30	Remuez à la moitié du temps de cuisson. Pour gagner du temps, émincez-les
Céleri Rave	1	30	Coupez-le en gros dés
Champignons	300 g	25-30	Entiers
Chou vert	1 moyen	30-40	En quartiers
Chou fleur	1 moyen	30-40	En bouquets
Courgettes	4 moyennes	20-25	Entières
	4 moyennes	15	Émincées
Endives	4 moyennes	35-40	Entières, enlevez le fond amer
Epinards	500 g	20-25	Ne pas les serrer dans le panier
Fenouil	4	35	Coupez-le en 4
Haricots verts	700 g	45-50	
Laitue	1 cœur	15-20	
Petits pois	700 g	20	
Pois gourmands	700 g	25-35	
Poireaux	6 moyens	30-35	Enlevez le vert du poireau
Poivrons	3	20-30	Épépinez-les et coupez-les en 4
Pommes de terre	20 petites	25-30	Entières, non pelées

Préparations	Quantités	Temps de Cuisson en min		Recommandations
<b>Poissons</b>				
		80°C	100°C	
Coquillages	1 kg		8-15	La cuisson est terminée lorsque les coquillages sont ouverts <b>Astuce:</b> 1/2 L d'eau, 1/2 L de vin blanc
Crevettes surgelées	500g		15-20	Décortiquées
Crabe	1		25	Entier
Langouste	1		25	1 queue. Décongelez-la avant de la cuire
Langoustines	1 kg		10	Entières
Filets de poisson frais	2	15-20	5-10	
Filets de poisson surgelés	2	20-25	7-15	
Dorade fraîche	1	25-30	20-25	
Dorade surgelée	1	45-50	30-35	
<b>Viandes</b>				
		100°C		
Poulet	1		60-70	1,4 kg, enlevez la ficelle qui l'entoure, le piquer avec une fourchette avant la cuisson
Agneau	6		18-30	Côtelettes
Saucisses	6		10	Type Francfort
<b>Riz</b>				
		100°C		
Riz	500 g		20-30	Rincez votre riz sous l'eau 1 volume d'eau pour 1 volume de riz. Remuez à la moitié du temps
<b>Oeufs</b>				
		100°C		
Durs	6		16	Calibre moyen
Mollets	6		13	
Coques	6		10	
<b>Fruits</b>				
		100°C		
Pommes	6		25-30	Entières et évidées
Poires	6		25-30	

Ne remplissez pas trop les paniers de votre cuiseur vapeur, ceci nuirait à la diffusion de la vapeur dans les paniers.

La cuisson à la vapeur est simple mais elle nécessite des produits de grande fraîcheur et de première qualité pour une saveur optimale.

Pour contrôler la cuisson des aliments, piquez d'une pointe fine la partie la plus épaisse. S'ils sont cuits, la pointe ne rencontrera pas de résistance.

## RESERVOIR D'EAU

Vous avez la possibilité de remplir votre réservoir d'eau soit au niveau max (environ 1.3L) pour une durée d'autonomie d' 1h30 soit au 1er trait pour une autonomie de 20 min. Si vous choisissez d'utiliser moins d'eau, la montée en température sera plus rapide, vous gagnerez du temps de cuisson et ferez un petit geste pour la planète !

## LES LÉGUMES

Grattez les aliments au lieu de les éplucher pour préserver leurs vitamines.

Pour les légumes non bio nous vous recommandons de ne pas réutiliser l'eau de cuisson car les pesticides tombent dans l'eau.

Les temps de cuisson sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes.

Une carotte nouvelle par exemple mettra moins de temps à cuire qu'une carotte d'hiver de même diamètre.



## LES POISSONS

N'écaillez pas les poissons entiers afin de conserver toute leur fermeté. Une rondelle de citron ou des épices placées dans le ventre des poissons entiers ou sur les filets en rehaussent l'arôme.

Si vous devez utiliser du poisson surgelé, prévoyez un temps de cuisson supplémentaire de 40 à 50%. Il est inutile de faire décongeler les poissons au préalable.

Vous pouvez poser les poissons directement sur les paniers ou une feuille de papier sulfurisé ou bien sur un lit d'algues, de laurier, de fenouil, ou tout autre herbe aromatique de votre choix, dans ce cas, veillez à ne pas obstruer le passage de la vapeur dans le fond du panier.

Pour accélérer le temps de cuisson, vous pouvez sélectionner la cuisson à 100°C.



## LES VIANDES

La viande cuite à la vapeur est tendre et savoureuse, cependant son aspect reste terne. Aussi nous vous recommandons de faire colorer sur un feu vif votre viande 5 min dans un faitout ou dans une poêle avant de la faire cuire à la vapeur. Ainsi, vous réunissez tous les avantages de la cuisson à la vapeur sans vous priver de l'aspect doré.

Pour conserver un rôti ou un gigot saignant en attendant que vos invités passent à table, placez-le enveloppé dans du papier d'aluminium dans un des paniers, couvercle entrouvert, en le laissant sur la fonction maintien au chaud. La viande restera chaude et rosée.



## L'ASSAISONNEMENT

Sachez que la cuisson à la vapeur désode. Si vous aimez le goût du sel, il vous faudra en rajouter après cuisson. Vous pouvez assaisonner légèrement les aliments avant.

Vous pouvez également donner du goût aux aliments en parfumant l'eau avec des herbes ou avec un court bouillon.



## LES DESSERTS

Le Cuiseur Vapeur vous permet de réaliser flans, crèmes, moelleux... Vous pouvez les faire cuire dans des ramequins individuels. Diminuez le temps de cuisson par 2 comparativement à un grand moule. Vous pouvez adapter toutes les recettes de desserts au bain-marie à la cuisson vapeur, en effet, vous pouvez parfaitement réaliser une fondue au chocolat dans le bol multifonction.



## LES YAOURTS

Il est vraiment simple de réaliser des yaourts maison, vous devez avoir 1 ferment (la 1<sup>ère</sup> fois un yaourt du commerce) et 1 litre de lait. Mélangez le yaourt au lait. Versez la préparation dans des pots, mettez votre appareil en marche entre 8 et 12 heures.

Enfin, placez-les au réfrigérateur pendant 3 heures. Ils se conservent entre 5 et 7 jours au réfrigérateur.



### Quelques conseils pour bien réussir vos yaourts :

#### • Le ferment :

La première fois, achetez un yaourt du commerce (le ferment) avec une date de péremption la plus éloignée possible. Un yaourt nature au lait entier est parfait. Par la suite, réservez un yaourt maison. Vous devrez racheter un yaourt du commerce au bout de 5 ou 6 tournées car le ferment perd de son efficacité.

Vous pouvez également utiliser des ferments lactiques. Reportez-vous au mode d'emploi de ce dernier.

#### • Le lait :

Vous pouvez utiliser du lait de vache, de soja, de chèvre, de brebis.

La teneur en matière grasse est un facteur important pour la consistance et la saveur de vos yaourts. Nous vous conseillons le lait entier UHT, vos yaourts seront plus onctueux et plus fermes. Les yaourts au lait de chèvre seront plus liquides.

Les laits biologiques, exempts de pesticides, sont recommandés.


Les laits végétaux (amande, riz...) et le lait écrémé ne fermentent pas, le yaourt ne prend pas.

Si vous utilisez du lait frais, il est conseillé de le faire bouillir avant utilisation.

Il est préférable d'utiliser du lait à température ambiante.

#### • Yaourts aux fruits:

Vous devez faire cuire au préalable vos fruits (ou légumes). L'acidité des fruits gêne la fermentation.

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez l'appareil, vérifiez les branchements.</li> </ul>
Les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si les aliments sont trop épais : ils nécessitent un plus long temps de cuisson, ou coupez-les en morceaux.</li> </ul>
Tous les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il peut y avoir trop d'aliments dans le panier, évitez de le surcharger.</li> </ul>
L'eau déborde/mousse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a trop d'eau dans le réservoir, diminuez la quantité.</li> <li>• Le poisson peut faire mousser l'eau.</li> </ul>
Bip important.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plus d'eau dans le réservoir, alerte sécurité. Remplissez.</li> </ul>
Les yaourts ne prennent pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez votre sélecteur .</li> <li>• Utilisez du lait entier.</li> <li>• Respectez les quantités 1 litre / 1 yaourt (pour 9 pots).</li> <li>• Changez votre ferment. Si vous utilisiez un yaourt maison, prenez un yaourt du commerce.</li> <li>• Ne déplacez pas votre appareil pendant la préparation.</li> <li>• Augmentez la durée du cycle.</li> </ul>
L'écran affiche le message "ERR".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et rebranchez-le.</li> </ul>

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs qui vous indiquera un service après-vente agréé Magimix.

Si l'appareil est défectueux : consultez un service après vente agréé Magimix.



**Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil.**



N'hésitez pas à consulter et partager des recettes sur [www.magimix.fr/recettes/](http://www.magimix.fr/recettes/)

## Asperges sauce orange

### Pour 4 personnes

24 asperges vertes  
3 jaunes d'œufs  
1 orange  
100 g de beurre  
Sel, poivre

Préparation : 5 min

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Rincez les asperges et coupez la partie dure. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les asperges dans un panier vapeur, mettez le couvercle, laissez cuire entre 20 et 25 min. Rafraîchissez les asperges sous l'eau froide, égouttez et mettez au réfrigérateur dès qu'elles sont froides.
2. Préparez la sauce : râpez le zeste. Pressez l'orange. Mélangez les jaunes d'œufs avec 40 ml de jus d'orange et 1 c.c. de zeste râpé. Chauffez doucement ce mélange au bain-marie tout en fouettant. Ajoutez le beurre par petits morceaux, salez et poivrez tout en continuant à fouetter.
3. Répartissez les asperges sur quatre assiettes, nappez de sauce à l'orange et servez immédiatement.

## Oeufs au jambon de pays

### Pour 4 personnes

4 œufs  
1 tranche de jambon de pays  
4 c.c. de crème fraîche épaisse  
4 brins de ciboulette

Préparation : 5 min

Cuisson : 4-8 min à 100°C

1. Cassez les œufs dans 4 ramequins.
2. Coupez la tranche de jambon en 4 lamelles dans la longueur. Mettez 1 lamelle de jambon dans chaque ramequin. Ajoutez 1 c.c. de crème fraîche.
3. Répartissez la ciboulette préalablement hachée sur les 4 ramequins.
4. Faites cuire à la vapeur entre 4 à 8 min. Servez avec du pain de campagne.



# Paupiettes de sole à la tapenade

## Pour 4 personnes

4 filets de sole sans peau  
ni arêtes

150 g de tapenade en pot  
(ou 100 g d'olives noires  
mixées avec 3 c.s. d'huile  
d'olive, 50 g de pignons de  
pin, 1 grosse gousse d'ail  
hachée)

1 radis noir

2 citrons

Sel, poivre noir

Préparation : 15 min

Cuisson : 15-20 min à 80°C

1. Étalez et aplatissez les filets de sole sur le plan de travail, salez et poivrez. Répartissez la tapenade en fine couche le long des filets, roulez en paupiettes et fixez avec des petits pics apéritifs en bois.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez les paupiettes dans le panier vapeur, mettez le couvercle, 15 min à 80°C.
3. Coupez les citrons en quartiers. Épluchez et lavez le radis noir, coupez-le en fines tranches.
4. Servez bien chaud avec du riz blanc. Accompagnez de quartiers de citron et de lamelles de radis noir.



## Papillotes de cabillaud aux tomates

### Pour 4 personnes

4 filets de cabillaud  
8 tomates cerises  
1 gousse d'ail  
1 c.s. d'huile d'olive  
sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 25-30 min à 80°C

1. Déposez chaque filet de cabillaud sur une feuille de papier sulfurisé .
2. Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Pelez l'ail et coupez-le en fines lamelles.
3. Répartissez les tomates cerises sur chaque filet, ajoutez l'ail, versez l'huile d'olive, salez et poivrez, puis refermez la feuille en papillote.
4. Placez-les dans un panier vapeur, mettez le couvercle et faites cuire 25 à 30 min.

## Saint-Pierre en vapeur d'herbes

### Pour 4 personnes

1 beau Saint-Pierre de 2,5 kg (ou deux de 1,5 kg) levé en filets, sans peau ni arêtes  
3 branches d'estragon  
3 branches de basilic  
2 brins de thym  
1/2 brin de romarin  
250 g de riz basmati  
Sel, poivre

### Sauce

6 c.s. d'huile d'olive  
2 c.s. de vinaigre de vin  
10 brins de cerfeuil  
2 branches d'estragon  
4 feuilles de basilic

Préparation : 20 min

Cuisson : 40-45 min à 80°C

1. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur et ajoutez toutes les herbes, salez et poivrez. Mettez le couvercle. Faites cuire à vide 10 min, éteignez, laissez infuser 5 min.
2. Dans le bol multifonction, versez 250 ml d'eau, ajoutez le riz. Faites cuire 30 min à 100°C. Remuez à mi-cuisson.
3. Disposez les filets de poisson à plat sur les paniers vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 10-15 min à 80°C.
4. Préparez la sauce : rincez et épongez les herbes, ciselez-les, ajoutez l'huile et le vinaigre, mélangez.
5. Disposez délicatement les filets de poisson sur un plat chaud, arrosez d'un peu de vinaigrette, accompagnez de riz égoutté et arrosé d'un peu de vinaigrette. Servez le reste de la vinaigrette à part, en saucière.

# Dinde roulée à la crème de petits pois

## Pour 4 personnes

4 escalopes de dinde très fines  
4 fines tranches de jambon de Parme  
2 brins de thym  
800 g de petits pois  
2 oignons nouveaux ou 4 c.s. d'oignon haché  
50 g de beurre + 1 noix  
200 ml de crème fraîche  
4 c.s. de cerfeuil haché  
Poivre saveur du moulin : poivre noir, coriandre, cardamome  
Sel fin

Préparation : 30 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les petits pois dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 15-20 min. Égouttez, réservez 600 g de petits pois et mixez le reste en purée.
2. Poivrez les escalopes, parsemez de thym, posez dessus une tranche de jambon et une c.s. de purée de petits pois, roulez les escalopes, ficelez si nécessaire.
3. Placez-les dans le panier du Cuiseur Vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min.
4. Faites revenir les oignons hachés dans une noix de beurre, ajoutez la crème fraîche, la purée de pois restante, le beurre, sel et poivre. Laissez cuire 5 min, mixez à nouveau et filtrez.
5. Réchauffez les petits pois restants pendant 5 min. Versez la crème de pois dans le plat de service, posez les roulés, entourez des petits pois, parsemez de cerfeuil.

On peut aussi servir avec des pommes vapeur.



# Risotto aux champignons et parmesan

## Pour 4 personnes

1 verre de riz rond  
200 g de champignons de Paris  
½ sachet de parmesan  
2 verres d'eau  
1 cube de bouillon de volaille  
200 ml de crème fraîche  
sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 45-50 min à 100°C

1. Préparez les champignons, en enlevant les pieds. Rincez les champignons délicatement. A l'aide de votre robot, émincez les champignons.
2. Dans le bol multifonction du Cuiseur Vapeur, mettez le riz et les champignons et mélangez à sec.
3. Ajoutez le sel, le poivre, le cube de bouillon et l'eau.
4. Mettez 1l d'eau dans le réservoir du cuiseur vapeur et disposez le bol dans le panier vapeur, mettez le couvercle et faites cuire 45 min à 100°C.
5. Mélangez régulièrement à l'aide d'une spatule.
6. Versez au dernier moment la crème fraîche et le parmesan. Mélangez et servez chaud.



## Purée de céleri rave

### Pour 4 personnes

1 kg de céleri rave  
125 g de crème fraîche épaisse  
2 c.s. d'huile d'olive fruitée  
Sel

Préparation : 20 min

Cuisson : 30-35 min à 100°C

1. Pelez et lavez le céleri. Coupez-le en cubes de 4 cm de côté.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les cubes de céleri dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 30-35 min. Le céleri doit être très tendre et se laisser très facilement transpercer par la pointe d'un couteau.
3. Égouttez le céleri, laissez-le tiédir. Mixez-le. Quand le céleri est réduit en purée, ajoutez la crème en mélangeant. Versez alors l'huile en mince filet, sans cesser de mélanger, salez.
4. Faites réchauffer la purée 5 min à feu doux. Servez bien chaud, de préférence en accompagnement d'une volaille.

## Purée de courgettes à la menthe

### Pour 4 personnes

4 courgettes moyennes  
4 petits suisses à 40 % de matières grasses  
4 c.s. de menthe ciselée  
1 c.s. de jus de citron  
Mélange 5 baies  
Sel fin

Préparation : 20 min

Cuisson : 20-25 min à 100°C

1. Épluchez et lavez les courgettes, coupez-les en morceaux. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les courgettes dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire entre 20-25 min. Laissez égoutter longuement.
2. Mixez les courgettes avec les petits suisses, sel, poivre, citron.
3. Ajoutez la menthe, mélangez. Réchauffez 5 min à feu doux, servez bien chaud.

Peut-être servi froid à l'apéritif avec des légumes crus en bâtonnets.

# Ratatouille

## Pour 4 personnes

2 aubergines  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
2 courgettes  
4 belles tomates  
3 beaux oignons  
3 gousses d'ail  
2 brins de thym  
2 brins de romarin  
4 c.s. d'huile d'olive

Préparation : 25 min

Cuisson : 60 min à 100°C

1. Lavez les légumes, épépinez les poivrons, coupez en petits dés les aubergines, les poivrons et les courgettes. Épluchez et hachez l'ail et l'oignon.
2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les aubergines et les poivrons dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min. Étalez dans l'autre panier vapeur les courgettes, ajoutez-le au bout de 5 min puis ajoutez les tomates entières 3 min avant la fin de la cuisson. Laissez égoutter.
3. Rafraîchissez les tomates sous l'eau froide, pelez-les et épépinez-les, coupez-les en morceaux.
4. Dans une cocotte, faites blondir l'ail et l'oignon hachés dans l'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez les dés d'aubergine et de poivron, faites cuire 10 min à feu doux.
5. Ajoutez dans la cocotte les courgettes et les tomates, salez et poivrez, parfumez du thym et du romarin, laissez mijoter 30 min à couvert. Servez chaud ou froid.

Préparée ainsi, la ratatouille est très savoureuse et sans eau.





## Moelleux au citron

### Pour 6 à 8 personnes

3 gros œufs  
200 g de sucre en poudre  
210 g de farine + 1 c.s.  
1/2 jus de citron pressé  
2 c.c. de levure chimique  
250 ml de crème fraîche épaisse  
1 c.c. d'extrait de vanille  
1 noix de beurre  
1 pincée de sel  
250 ml de coulis de framboises

Préparation : 15 min

Cuisson : 45-50 min à 100°C

1. Fouettez les œufs en omelette, ajoutez le sucre et le citron. Mélangez d'une part la farine, la levure et le sel. Mélangez d'autre part la crème et la vanille.
2. Incorporez alternativement aux œufs 1/3 du mélange de farine, puis 1/3 du mélange de crème. Recommencez deux fois.
3. Versez dans deux petits moules à cake beurrés et farinés. Attention les gâteaux gonflent beaucoup à la cuisson. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Placez les moules dans le panier vapeur, couvrir d'une feuille d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire le temps indiqué.
4. Laissez refroidir, démoulez et servez avec le coulis de framboises.

## Crèmes chocolat très chocolat

### Pour 9 pots

400 g de chocolat noir ou au lait  
2 œufs entiers  
500 ml de lait entier

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le lait. Retirez du feu et rajoutez les œufs en entier. Mélangez énergiquement.
2. Répartissez le mélange dans les pots.
3. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
4. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

## Yaourts nature

### Pour 9 yaourts

1 l de lait entier  
ou 1 l de lait de soja  
ou 1 l de lait de chèvre  
ou 1 l de lait de brebis  
1 yaourt nature (125 g)

Préparation : 5 min

Cuisson : entre 8h et 12h à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans un pichet, mélangez 1 litre de lait avec le yaourt.
2. Versez le mélange obtenu dans les pots et placez-les dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
3. Mettez le couvercle et laissez cuire entre 8h et 12h à 40°C.

Les yaourts après 12h de cuisson sont plus fermes. Ceux cuits en 8h sont plus onctueux.

Si vous utilisez du lait demi-écrémé, vos yaourts seront moins fermes et plus acides.

Le lait de chèvre offre également des yaourts plus liquides.

Reportez-vous pour plus de conseils et astuces page 10.

## Yaourts coco

### Pour 9 yaourts

1 l de lait entier  
1 yaourt nature (125 g)  
5 c.s. de sucre roux  
8 c.s. de noix de coco râpée

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 heures à 40°C

Repos : 3h au frais

1. Dans un saladier, mélangez le yaourt, le sucre, la noix de coco et ajoutez le lait petit à petit. Mélangez bien.
2. Répartissez le mélange dans les pots. Placez les pots dans le panier vapeur **sans mettre d'eau** dans le réservoir.
3. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.



N'hésitez pas à consulter et partager des recettes sur [www.magimix.fr/recettes/](http://www.magimix.fr/recettes/)



# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Controleer of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Het apparaat moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten. Als u een verlengsnoer gebruikt moet dit zijn voorzien van een gearde stekker.
- Gebruik het apparaat nooit als het snoer beschadigd is. Koop in dit geval een nieuw snoer bij een erkende klantenservice of een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.
- Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt of indien het defect is. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Plaats het apparaat of het snoer nooit op of naast een zeer warm oppervlak. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht hangen.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, vlak aanrecht buiten bereik van waterspatten.
- Vul het waterreservoir nooit boven het maximumpeil, want dan kan het water overkoken.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door kinderen en lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk gehandicapte personen. Evenmin als door personen met gebrek aan kennis of ervaring, tenzij zij dit van tevoren onder toezicht hebben gedaan of onderricht hebben gekregen in het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Het is geen speelgoed en is niet bestemd om door kinderen te worden gebruikt.
- Dompel het onderstel nooit onder water en zet het niet in de vaatwasmachine. Reinig het met een zachte doek.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het reservoir vult met water.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen of meubelen die niet tegen warmte kunnen, want deze kunnen door de stoom beschadigd raken.
- **Dit apparaat produceert zeer hete stoom en moet daarom altijd heel voorzichtig behandeld worden. Om te voorkomen dat u zich brandt dient u een theedoek of ovenwanten te gebruiken om het deksel, de multifunctionele kom en de schalen van het apparaat af te halen.**
- Gebruik uitsluitend de speciaal voor het apparaat ontworpen stoomschalen en accessoires.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is er niet op berekend te worden gebruikt in de volgende gevallen, die dan ook niet door de garantie worden gedekt: in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen, in landbouw bedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

# BESCHRIJVING - BEDIENINGSPANEEL

NEDERLANDS



Multifunctionele roestvrijstalen kom: rijst, saus, opwarmen van gerechten enz



Bovenschaal met uitneembare bodem



Losneembaar snoer

Weergave van de bereidingstijd



Bij het model met timerfunctie adviseren wij u om groente, rijst, vlees, schaaldieren, eieren, fruit en nagerechten te bereiden bij 100°C en de temperatuur van 80°C te gebruiken voor vis. De bereidingstemperatuur voor yoghurt is 40°C.



Was alle onderdelen af. Dompel het onderstel niet onder water.



Rol het snoer uit en sluit het aan op het apparaat. Vul het reservoir met water. Te inkeping (20 min. gebruik), max. niveau (1 1/2 uur)



Doe de etenswaren in de schaal of schalen. De schalen moeten goed op hun plaats geschoven zitten.



Leg het deksel erop.



Stel de schakelaar in op de geschikte functie.



De weergegeven tijd is een voorgestelde standaardtijd.



Pas de bereidingstijd indien nodig aan (+ of - knoppen).

Preparation	Quantity	Pre-set Time
Boiled	1 kg	40'
Boiled	2 kg	50'
Boiled	3 kg	60'
Boiled	4 kg	70'
Boiled	5 kg	80'

Bereidingstijden zie pagina 27.



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en knippert de tijd.



Als uw gerecht klaar is, zet u de schakelaar op 0.



Verwijder de stoomschalen. Trek de stekker van de stoomkoker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.



Verwijder het snoer, leeg het water uit het reservoir door dit naar achteren te kantelen. (aanduiding op de bak)



**Groot volume:** voor het bereiden van omvangrijke levensmiddelen zoals kip, artisjokken, bloemkool enz.



Verwijder de bodem uit de bovenschaal. Leg de ingrediënten in de dubbele schaal.



**Dubbel gebruik:** voor het bereiden van meerdere gerechten tegelijk.



Controleer of de uitneembare bodem goed op zijn plaats zit.



**Als het waterreservoir leeg is, wordt u door een geluidssignaal gewaarschuwd.**

Om optimale resultaten te krijgen, moet u de schalen niet te vol doen. Let op dat u de openingen niet afdicht, dit zou de verspreiding van de stoom hinderen.

Leeg het waterreservoir na ieder gebruik.

De uitneembare bodem is niet voorzien van holtes voor eieren.

# FUNCTIE 100°C VOOR HET KOKEN VAN RIJST EN EIEN

Wij adviseren u om groente, rijst, vlees, schaaldieren, eieren, fruit en desserts op 100°C te bereiden.

## RIJST

Spoel de rijst af. Giet 1 deel water op 1 deel rijst in de kom.



Zet de multifunctionele kom in de stoomschaal (zie p. 28).



Stel de schakelaar in op de koken functie 100°C. Pas de bereidingstijd indien nodig pert de tijd aan.



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en knip-

## EIEREN



Plaats de eieren in de hiertoe voorziene holtes in de schaal (kooktijden zie p. 28).



Stel de schakelaar in op de koken functie.



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en knip-pert de tijd.



De uitneembare bodem is niet voorzien van holtes voor eieren.



Het deksel van de multifunctionele kom dient uitsluitend voor het bewaren. Gebruik het niet tijdens het koken.

Dit apparaat produceert veel stoom, gebruik het daarom buiten bereik van kinderen en verwijderd van meubelen en voorwerpen die hier niet tegen kunnen.

Aanraking met de hete stoom kan brandwonden veroorzaken, wij raden u daarom aan uit de buurt van de kookdamp te blijven. Als u tijdens de werking het deksel opent, let dan op dat de opening niet naar u toe gericht is om geen risico te lopen u aan de stoom te branden.

De schalen zijn van roestvrij staal, daarom raden wij aan om ze uitsluitend met pannenlappen of ovenwanten aan te pakken.



De visfunctie  biedt de mogelijkheid van een lage bereidingstemperatuur (ca. 80°C). Deze temperatuur is ideaal voor vis en ontziet de tere textuur van vis waardoor de smaak en het uiterlijke aspect intact blijven.



Zet de schakelaar op de visfunctie.



Pas indien nodig de bereidingstijd aan afhankelijk van het type vis (heel, filets, moten)



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en knippert de tijd.



Als uw gerecht klaar is, zet u de schakelaar op 0.



Bij deze temperatuur duurt de bereiding langer. Om deze te versnellen kunt u de temperatuur instellen op 100°C en zo de bereidingstijd verkorten .



Omdat het bereiden van bepaalde vissoorten heel nauw luistert, raden wij u af om na de bereiding de "warmhoudfunctie" te gebruiken, om te voorkomen dat de vis te droog wordt. Bij het stomen van vis raden wij aan om niet meer dan 1 l water in het reservoir te doen, omdat bij sommige vissoorten het water gaat schuimen.

## WARMHOUDFUNCTIE / OPWARMEN 60°C



**Warm houden** : zet de schakelaar op .




Pas de tijd indien nodig aan (+ en -).




**Opwarmen**: doe de ingrediënten in de multifunctionele kom.



Zet de schakelaar op 100°C  gedurende 5 min.



Zet de schakelaar op .

De tijdsduur is afhankelijk van het op te warmen volume. De temperatuur hangt af van het product.

# YOGHURTFUNCTIE 40°C

Met uw stoomkoker kunt u 100% natuurlijke eigengemaakte yoghurt maken.

NEDERLANDS



Bij deze functie is geen water nodig.



Zet de yoghurtpotjes (zonder hun dekseltjes) in de stoomschaal. Leg het deksel erop.



Zet de schakelaar op de yoghurtfunctie (8 à 12 uur).



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal. Zet de schakelaar op 0.



Laat de potjes afkoelen en zet ze minstens 3 uur in de koelkast. U kunt maximaal 9 potjes yoghurt van 125 ml maken (1l melk + 1 bakje (125 ml yoghurt). Zie het hoofdstuk "Yoghurt" voor de recepten. Wij raden u aan hiervoor slechts één stoomschaal te gebruiken.



Let op dat u uw stoomkoker tijdens de hele bereidingsduur niet verplaatst!

## SCHOONMAKEN

Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de stoomkoker afkoelen, voordat u het apparaat schoonmaakt, verplaatst of opbergt.



Verwijder het snoer en leeg het water uit het reservoir door dit naar achteren te kantelen.



Waterreservoir = vochtige spons + azijn.



Stoomschalen + deksel = water + afwasmiddel of vaatwasmachine.



Als u sporen van kalkaanslag ziet, kunt u deze weg wrijven met een spons met azijn.

De opgegeven bereidingstijden (=kooktijd) zijn bij benadering en kunnen aanzienlijk verschillen naar gelang van de hoeveelheid, de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen, en ieders persoonlijke smaak.

Hierbij is ervan uitgegaan dat het waterreservoir tot het maximum niveau is gevuld.

Bereiding	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Tips
<b>Groenten</b>			
100°C			
Artisjokken	4 middelgrote	60-70	
Asperges	700 g	30-35	Leg ze gekruist in de schaal om de stoom door te laten
Aubergines	4 middelgrote	35	Heel of, als u tijd wilt winnen, in plakken gesneden
Broccoli	700 g	25	Laat ruimte over tussen de roosjes
Worteltjes	700 g	20-30	Halverwege de kooktijd omroeren. Snijd ze in schijfjes om tijd te winnen
Selderijknol	1	30	In grote dobbelstenen snijden
Champignons	300 g	25-30	Heel
Groene kool	1 middelgrote	30-40	In vieren gesneden
Bloemkool	1 middelgrote	30-40	In roosjes verdeeld
Courgettes	4 middelgrote	20-25	Heel
	4 middelgrote	15	In plakjes gesneden
Witlof	4 middelgrote	35-40	Heel. Verwijder het bittere uiteinde
Spinazie	500 g	20-25	De stoomschaal niet te vol doen
Venkel	4	35	In vieren snijden
Haricots verts	700 g	45-50	
Sla	1 krop	15-20	
Doperwtjes	700 g	20	
Peultjes	700 g	25-35	
Prei	6 middelgrote	30-35	Verwijder het groene gedeelte van het blad
Paprika	3	20-30	Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in vieren
Aardappels	20 kleine aardappels	25-30	Heel, ongeschild

Bereiding	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Tips
-----------	-------------	----------------	------

**Vis**

80°C | 100°C

Schelpdieren	1 kg		8-15	Zodra de schelpen open zijn, zijn ze gaar Tip: 1/2 l water, 1/2 l witte wijn
Diepvriesgarnalen	500g		15-20	Gepeld
Krab	1		25	Heel
Langoest	1		25	1 staart Van tevoren ontdooien
Langoustines	1 kg		10	Hele
Verse visfilets	2	15-20	5-10	
Diepvries visfilets	2	20-25	7-15	
Verse zeebrasem	1	25-30	20-25	
Diepvries zeebrasem	1	45-50	30-35	

**Vlees**

100°C

Kip	1		60-70	1,4 kg, verwijder de draad om de kip en prik van te voren met een vork hier en daar in het vlees
Lam	6		18-30	Koteletten
Worstjes	6		10	Frankfurters

**Rijst**

100°C

Rijst	500 g		20-30	Spoel de rijst af met water 1 deel water op 1 deel rijst Halverwege de kooktijd omroeren
-------	-------	--	-------	--

**Eieren**

100°C

Hardgekookt	6		16	Middelmaat
Zachte dooier	6		13	
Zachtgekookt	6		10	

**Fruit**

100°C

Appels	6		25-30	Heel en ontdaan van het klokhuis
Peren	6		25-30	

Doe de schaal of schalen van uw stoomkoker niet te vol, want anders kan de stoom zich niet goed verspreiden.

Koken op stoom is gemakkelijk maar vereist voor een optimale smaak zeer verse producten van de beste kwaliteit.

Om te kijken of de producten gaar zijn, prikt u met een mes of vork in het dikste deel. Als de punt geen weerstand ontmoet is het product gaar.

## WATERRESERVOIR

Het waterreservoir heeft 2 niveau's, wanneer u deze maximaal vult (ca. 1,3l) kunt u de machine 1,5 uur gebruiken, tot de eerste inkeping is dat 20 min. Wanneer u minder water gebruikt, stijgt de temperatuur sneller. De kooktijd is dan sneller, hetgeen beter is voor het milieu!

## GROENTE

Schrap de groenten in plaats van ze te schillen, hierdoor blijven de vitamines beter behouden.

Bij niet-biologische groenten raden wij u aan het kookwater niet opnieuw te gebruiken, omdat de pesticiden in het water terecht komen.

De kooktijden hangen af van de aard, de grootte en de versheid van de groenten. Zo is verse bospeen bijvoorbeeld veel sneller gaar dan winterpeen van dezelfde dikte.



## VIS

Laat bij hele vis de schubben zitten, zodat de vis zijn stevigheid behoudt. Een schijfje citroen of kruiden in de buikholte van hele vis of bovenop filets geplaatst, accentueren de smaak.

Als u diepvriesvis gebruikt, verleng de kooktijd dan met 40 tot 50%. Het is niet nodig de vis van tevoren te ontdooiden.

U kunt de vis direct in de stoomschaal leggen, op een vel vetvrij papier of op een bedje van zeewier, laurier, venkel of andere aromatische kruiden van uw keuze. Let er in dit geval op dat u de doorgang van de stoom door de bodem van de schaal niet belemmert.



## VLEES

Gestoomd vlees is mals en smakelijk, maar ziet er vaak grauw uit.

Wij raden daarom aan vlees gedurende 5 min. op hoog vuur in een braadpan of een koekenpan aan te braden, voordat u het verder gaar stoomt. Op die manier geniet u van alle voordelen van koken op stoom en hoeft u het niet zonder dit appetijtelijke 'bruine kleurtje' te stellen.

Om een rollade of een lamsbout van binnen roze te houden, in afwachting dat uw gasten aan tafel gaan, legt u deze gewikkeld in aluminiumfolie in een van de schalen. Zet het deksel schuin op de schaal en stel het apparaat in op de warmhoudfunctie. Zo blijft het vlees warm en roze van binnen.



## KRUIDEN

Om te beginnen moet u weten dat koken op stoom ontzout. Als u van de smaak van zout houdt, voeg dan na de bereiding zout toe. U kunt de ingrediënten van tevoren licht met kruiden bestrooien, maar u kunt ze ook smaak geven door het water te aromatiseren met kruiden of een visbouillon.



## NAGERECHTEN

De stoomkoker is ook ideaal voor het maken van flans, puddinkjes, zacht gebak e.d. U kunt deze in individuele schaalpjes bereiden. Verminder in dit geval de kooktijd met de helft, vergeleken met een grote vorm. U kunt alle recepten van nagerechten die au bain-marie bereid worden ook bereiden in de stoomkoker. Zo kunt u bijvoorbeeld heel goed een chocoladefondue maken in de multifunctionele kom.



## YOGHURT

Zelf yoghurt maken is werkelijk heel eenvoudig. Alles wat u nodig heeft is een 1 yoghurtcultuur (de eerste keer in de winkel gekochte yoghurt) en 1 liter melk. Meng de yoghurt met de melk. Doe de bereiding in potjes, zet uw apparaat aan gedurende 8 tot 12 uur. En zet de potjes vervolgens gedurende 3 uur in de koelkast. In de koelkast blijft de yoghurt 5 tot 7 dagen goed.



### Enkele tips om lekkere yoghurt te maken:

- **De yoghurtcultuur:**

Koop de eerste keer (voor de yoghurtcultuur) yoghurt in de winkel en let op dat u die met de langste houdbaarheidsdatum neemt. Naturel yoghurt van volle melk is het beste. Vervolgens houdt u telkens één potje eigengemaakte yoghurt achter voor de volgende serie. Nadat u 5 of 6 keer yoghurt heeft gemaakt, moet u opnieuw yoghurt in de winkel kopen, want de melkzuurbacteriën verliezen geleidelijk hun werkzaamheid. U kunt ook speciale melkzuurbacteriën gebruiken. Zie de hierbij behorende gebruiksaanwijzing.

- **De melk:**

U kunt koeienmelk, sojamelk, geitenmelk of schapenmelk gebruiken.

Het vetgehalte is een belangrijke factor voor de consistentie en de smaak van de yoghurt. Wij adviseren om gesteriliseerde volle melk te gebruiken, uw yoghurt zal romiger en steviger zijn. Yoghurt gemaakt van geitenmelk zal vloeibaarder zijn. Aanbevolen wordt om biologische melk te gebruiken die geen pesticiden bevat.

Plantaardige melk (amandelmelk, rijstmelk enz.) en magere melk fermenteren niet, de yoghurt wordt niet dik.

Als u verse melk gebruikt, raden we aan deze voor het gebruik te koken.

Het verdient de voorkeur melk te gebruiken die op kamertemperatuur is.

- **Yoghurt met vruchten:**

U moet vruchten (of groenten) van tevoren koken. Het zuur van de vruchten hindert de fermentatie.



Problemen	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluit het apparaat aan, controleer de aansluitingen.</li> </ul>
De etenswaren zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Als de levensmiddelen erg dik zijn: moet u de kooktijd verlengen of de producten in stukken snijden.</li> </ul>
Niet alle etenswaren zijn gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het kan zijn dat er te veel levensmiddelen in de schaal zitten, maak de schalen niet te vol.</li> </ul>
Het water stroomt over /schuimt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zit te veel water in het reservoir, verminder de hoeveelheid water</li> <li>• Vis kan het water laten schuimen</li> </ul>
Abnormaal lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geen water meer in het reservoir, nood-signaal. Vul het reservoir met water.</li> </ul>
De yoghurt wordt niet dik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kijk of de schakelaar op de goede stand staat</li> <li>• Gebruik volle melk</li> <li>• Houdt u aan de hoeveelheden 1 liter / 1 bakje (125 ml) yoghurt (voor 9 potjes)</li> <li>• Ververs de yoghurtcultuur. Als u eigenge-maakte yoghurt gebruikte, neem dan een yoghurt uit de winkel</li> <li>• Verplaats uw apparaat niet tijdens de bereidingstijd</li> <li>• Stel een langere bereidingstijd in</li> </ul>
In het scherm verschijnt de boodschap "ERR".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en steek de stekker opnieuw in het stopcontact</li> </ul>

Als u de oorzaak van een storing niet kunt vinden, wend u dan tot uw wederverkoper of neem contact op met onze klantenservice die u zal verwijzen naar een erkende Magimix reparatie afdeling.



**U mag het apparaat in geen geval zelf demonteren.**



Weet u nog meer heerlijke recepten? Deel die dan met andere Magimix fans op [www.magimix.nl/recepten/](http://www.magimix.nl/recepten/)

## Asperges met sinaasappelsaus

### Voor 4 personen

24 groene asperges  
3 eierdooiers  
1 sinaasappel  
100 g boter  
Zout, peper

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°C

1. Spoel de asperges af en verwijder de harde uiteinden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de asperges in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20 op 25 min. stomen.
2. Laat de asperges onder koud water schrikken, laat ze uitlekken en zet ze zodra ze afgekoeld zijn in de koelkast.
3. Maak de saus: rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel. Meng de eierdooiers met 4 cl sinaasappelsap en 1 theelepel sinaasappelrasp. Het mengsel al kloppend zachtjes verwarmen au bain-marie. Voeg geleidelijk de in kleine klontjes verdeelde boter toe. Onder voortdurend kloppen met zout en peper op smaak maken. De asperges over vier borden verdelen, de sinaasappelsaus erover schenken en onmiddellijk serveren.

## Eieren met rauwe ham

### Voor 4 personen

4 eieren  
1 plak rauwe ham  
4 theel. dikke crème fraîche  
4 bieslooksprietjes

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 4-8 min op 100°C

1. Breek de eieren in 4 schaalmpjes.
2. Snijd de ham in de lengte in repen. Leg in elk schaalmetje 1 reep ham. Voeg 1 theelepel crème fraîche toe. Verdeel de van tevoren gehakte bieslook over de 4 schaalmetjes.
3. Laat 4 tot 8 min. stomen. Serveer met knapperig boerenbrood.

# Tongrolletjes met tapenade

## Voor 4 personen

4 zeetongfilets zonder vel en zonder graat  
150 g tapenade uit een potje (of 100 g zwarte olijven gemixt met 3 eetl. olijfolie, 50 g pijnboompitten, 1 grote uitgeperste knoflookteen)  
1 rammenas  
2 citroenen  
Zout, zwarte peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 15-20 min op 80°C

1. De tongfilets plat uit spreiden op het werkblad en met zout en peper bestrooien. De filets over de hele lengte met een dun laagje tapenade besmeren, ze oprollen en vastzetten met houten cocktailprikkers.
2. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de visrolletjes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 10 min. stomen op 100°C of, als uw apparaat over de visfunctie beschikt, 15 min. op 80°C.
3. Snijd de citroenen in vieren. De rammenas schillen, wassen en in dunne plakjes snijden.
4. De vis goed warm opdienen met witte rijst. De citroenpartjes en plakjes rammenas erbij geven.



# Kabeljauwpakketjes met tomaat

## Voor 4 personen

4 kabeljauwfilets  
8 kerstomaatjes  
1 knoflookteentje  
1 el. olijfolie  
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 25-30 min op 80°C

1. Leg elke kabeljauwfilet op een stuk vetvrij papier. Was de kerstomaatjes en snijd ze doormidden. Pel het knoflookteentje en snijd het in dunne plakjes. Leg op elke filet twee gehalveerde kerstomaatjes, een beetje knoflook en besprenkel met olijfolie. Bestrooi met zout en peper en vouw tenslotte de pakketjes dicht.
2. Leg ze in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat in de hierboven opgegeven tijd gaar stomen.

# Gestoomde zonnevis met kruiden

## Voor 4 personen

1 mooie zonnevis van 2,5 kg  
(of twee van 1,5 kg) gefileerd,  
zonder vel en zonder graat  
3 takjes dragon  
3 takjes basilicum  
2 takjes tijm  
1/2 takje rozemarijn  
250 g basmati rijst  
Zout, peper

## Saus

6 eetl. olijfolie  
2 eetl. wijnazijn  
10 takjes kervel  
2 takjes dragon  
4 basilicumblaadjes

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 40-45 min op 80°C

1. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker en voeg hieraan alle kruiden toe, evenals zout en peper. Leg het deksel erop en laat 10 min. verwarmen, schakel het apparaat uit en laat de kruiden 5 min. trekken.
2. Doe 250 ml water in de multifunctionele kom en voeg hieraan de rijst toe. Laat 30 min. stomen op 100°C. Halverwege de bereidingstijd omroeren.
3. Leg de visfilets plat in stoomschaal, leg het deksel erop en laat 5 à 10 min. stomen op 100°C of 10-15 min. op 80°C, als uw apparaat over de visfunctie beschikt.
4. Maak de saus: spoel de kruiden voor de saus af en dep ze droog, hak ze fijn, voeg de olie en azijn toe en meng alles goed dooreen.
5. Schik de visfilets voorzichtig op een warme schotel, besprenkel ze met wat saus, en geef er de uitgelekte rijst bij besprenkeld met een beetje saus. Geef de rest van de saus er apart bij in een sauskom.

# Kalkoenrolletjes met romige doperwtjes

## Voor 4 personen

4 heel dunne kalkoenschnitzels

4 dunne plakken Parmaham

2 takjes tijm

800 g doperwtjes

2 lente-uitjes of

4 eetl. fijngehakte ui

50 g boter + 1 klontje

200 ml crème fraîche

4 eetl. gehakte kervel

Kruidenmelange: zwarte

peper,

koriander, kardemom

Fijn zout

Vorbereiding: 30 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°C

1. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Doe de doperwtjes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15-20 min. stomen. Laten uitlekken, 600 g doperwtjes opzij zetten en de rest tot puree mixen. De schnitzels met peper en tijm bestrooien, elke schnitzel beleggen met een plak ham en een eetlepel doperwtjespuree,. De schnitzels oprollen en zo nodig met keukengaren dichtbinden.
2. Leg de rolletjes in de stoomschaal van de stoomkoker, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.
3. De gehakte ui in een klontje boter fruiten. De crème fraîche, de resterende doperwtjespuree, boter, zout en peper toevoegen, 5 min. laten doorkoken, opnieuw mixen en zeven.
4. De resterende doperwtjes 5 min. opwarmen. Schenk de doperwtjesroom in een schaal, leg de kalkoenrolletjes erop, schik de doperwtjes eromheen en bestrooi met gehakte kervel.

Ook lekker met gestoomde aardappels.



# Risotto met champignons en Parmezaanse kaas

## Voor 4 personen

1 glas risottorijst  
200 g champignons  
½ zakje Parmezaanse kaas  
2 glazen water  
1 kippenbouillonblokje  
200 ml crème fraîche  
zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 45-50 min op 100°C

1. Snijd de steeltjes van de champignons. Spoel ze snel af onder de kraan. Snijd de champignons met uw foodprocessor in plakjes. Doe de rijst en de champignons in de multifunctionele kom van de stoomkoker en meng ze droog door elkaar. Voeg zout, peper, het bouillonblokje en water toe.
2. Doe 1l water in het reservoir van de stoomkoker en zet de multifunctionele kom in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 45 min. stomen op 100°C.
3. Regelmatig omroeren met een spatel. Op het laatste moment de crème fraîche en de Parmezaanse kaas toevoegen. Goed doorroeren en warm opdienen.



# Puree van knolselderij

## Voor 4 personen

1 kg knolselderij  
125 g dikke crème fraîche  
2 eetl. fruitige olijfolie  
Zout

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°C

1. De knolselderij schillen, wassen en in dobbelstenen van 4 bij 4 cm snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de selderij in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30-35 min. stomen. De selderij moet heel zacht zijn en u moet er gemakkelijk met de punt van een mes in kunnen prikken.
2. Laat de selderij uitlekken en tot lauw afkoelen. De selderij tot puree mixen en al mixend de crème fraîche toevoegen. Daarna onder voortdurend roeren in een dun straaltje de olijfolie toevoegen. Met zout op smaak maken. De puree 5 min. op laag vuur verwarmen. Goed warm opdienen. Lekker bij gevogelte.

# Courgettepuree met munt

## Voor 4 personen

4 middelgrote courgettes  
120 g roomkaas  
4 eetl. fijngehakte munt  
1 eetl. citroensap  
4-seizoenenpeper  
Fijn zout

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°C

1. De courgettes wassen, schillen en in stukken snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de courgettes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20-25 min. stomen. Lang laten uitlekken.
2. Mix de courgettes met de roomkaas, zout, peper en citroensap. De munt toevoegen en goed doorroeren. Op laag vuur 5 min. verwarmen en goed warm opdienen.

Kan koud gegeven worden bij de borrel als dip met rauwe groentestaafjes.

# Ratatouille

## Voor 4 personen

2 aubergines  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
2 courgettes  
4 grote tomaten  
3 grote uien  
3 knoflookteentjes  
2 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
4 eetl. olijfolie

Vorbereiding: 25 min

Stoomtijd: 60 min op 100°C

1. De groenten wassen. De zaadlijsten uit de paprika's verwijderen. De aubergines, paprika en courgettes in blokjes snijden. De knoflook en de ui schillen en fijnhakken.
2. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Verdeel de aubergines en de paprika in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen. Leg de courgettes in de andere stoomschaal en plaats deze na 5 min. op de onderschaal. Voeg 3 min. voor het einde van de bereidingstijd de hele tomaten toe. Na het verstrijken van de stoomtijd laten uitlekken.
3. De tomaten in koud water laten schrikken, het vel en de pitjes verwijderen en ze in stukken snijden.
4. In een braadpan de ui met de knoflook 5 min. in de olijfolie zachtjes fruiten. De aubergine en paprika toe voegen en 10 min. op laag vuur laten stoven.
5. De courgettes en de tomaten toevoegen, met zout en peper bestrooien en kruiden met tijm en rozemarijn. 30 min. met het deksel op de pan laten stoven. Warm of koud opdienen.

Op deze manier bereid is de ratatouille bijzonder smakelijk en bevat geen overtollig vocht.





# Zacht citroengebak

## Voor 6 op 8 personnes

3 grote eieren  
200 g kristalsuiker  
210 g meel + 1 eetl.  
Sap van een ½ citroen  
2 theel. rijspoeider  
250 ml dikke crème fraîche  
1 theel. vanille-extract  
1 klontje boter  
1 mespuntje zout  
250 ml frambozensaus

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 45-50 min op 100°C

1. De eieren loskloppen en de suiker en het citroensap toevoegen. In een kom het meel, de rijspoeider en zout mengen. In een andere kom de crème fraîche en het vanille-extract mengen.
2. Afwisselend 1/3 van het meelmengsel en een 1/3 van het crème fraîche mengsel door het eimengsel mengen en dit nog twee keer herhalen.
3. Het beslag verdelen over kleine beboterde en met meel bestoven cakevormen. Doe de vormen niet te vol want het gebak rijst hoog op tijdens het stomen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de cakevormen afgedekt met aluminiumfolie in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat de opgegeven tijd stomen.
4. Laten afkoelen, uit de vormen storten en serveren met de frambozensaus.

# Chocoladepuddinkjes

## Voor 9 potjes

400 g bittere of melkchocolade  
2 hele eieren  
500 ml volle melk

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 12 uurs op 40°C

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

1. Laat in een steelpan de chocolade smelten in de melk. Neem de pan van het vuur en voeg de hele eieren toe. Flink doorroeren. Verdeel het mengsel over de potjes.
2. Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 12 uur opstijven bij 40°C.

## Yoghurt naturel

### Voor 9 potjes yoghurt

1 l volle melk  
of 1 l sojamelk  
of 1 l geitenmelk  
of 1 l schapenmelk  
1 potje naturel yoghurt  
(125 g)

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 8 uurs-12 uurs op 40°C

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

1. Meng in een kan 1 liter melk met de yoghurt. Schenk het mengsel in de potjes en zet ze in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 8 à 12 uur fermenteren bij 40°C.
2. Na 12 uur fermenteren is de yoghurt stevig van consistentie. Na 8 uur fermenteren is de yoghurt romiger.
3. Als u halfvolle melk gebruikt wordt uw yoghurt minder stevig en zuurder.
4. Geitenmelk geeft ook een meer vloeibare consistentie. Zie pagina 30 voor meer adviezen en tips.

## Kokosyoghurt

### Voor 9 potjes yoghurt

1 l volle melk  
1 potje naturel yoghurt  
(125 g)  
5 eetl. rietsuiker  
8 eetl. geraspte kokosnoot

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 12 uurs op 40°C

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

1. Meng in een grote kom de yoghurt, de suiker, de geraspte kokosnoot en voeg beetje bij beetje de melk toe. Goed doorroeren.
2. Verdeel het mengsel over de potjes. Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen.
3. Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°C.



Weet u nog meer heerlijke recepten? Deel die dan met andere Magimix fans op [www.magimix.nl/recepten/](http://www.magimix.nl/recepten/)



- Die Spannung Ihres Stromnetzes muss mit der auf dem Typenschild Ihres Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Stromkabel an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Masseleiter aufweisen.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Stromkabel. Wenn das Kabel beschädigt oder das Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder fachlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Trennen Sie das Gerät zum Transportieren, zum Reinigen oder bei einer Funktionsstörung stets vom Stromnetz. Ziehen Sie dazu nicht am Kabel, sondern am Stecker.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder neben eine heiße Fläche. Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine feste, waagerechte Fläche, außerhalb der Reichweite von Spritzwasser.
- Überschreiten Sie beim Füllen des Wasserbehälters nie die maximale Füllmenge, weil das Wasser sonst überkochen könnte.
- Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die dafür nötige Erfahrung bzw. Kenntnisse verfügen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe des Gerätes nicht unbeaufsichtigt. Das Gerät ist kein Spielzeug. Es eignet sich nicht dazu, von Kindern benutzt zu werden.
- Den Sockel nicht ins Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine stellen. Reinigen sie ihn mit einem weichen Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es mit Wasser füllen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen oder Möbeln, die durch den Dampf beschädigt werden könnten.
- **Dieses Gerät erzeugt äußerst heißen Dampf und muss immer mit Vorsicht gehandhabt werden. Um Verbrühungen vorzubeugen, sollten Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe benutzen, wenn Sie den Deckel ab- bzw. die Multifunktionsschüssel oder die Dämpfeinsätze herausnehmen.**
- Verwenden Sie nur die für dieses Gerät konzipierten Dämpfeinsätze und Zubehörteile.
- Ihr Dampfgarer ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros oder anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind, auf Bauernhöfen, durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.



Multifunktionsschüssel aus Edelstahl Reis, Soßen, Aufwärmen usw.



Oberer Einsatz mit herausnehmbarem Boden



Abnehmbares Kabel

### Anzeige der Garzeit



Empfehlen wir Gemüse, Reis, Fleisch, Meeresfrüchte, Eier, Obst und Nachspeisen bei 100 °C und Fisch – der etwas empfindlicher ist – bei 80°C zu garen. Joghurt wird bei 40 °C zubereitet.



Alle Bestandteile abwaschen. Den Sockel nicht ins Wasser tauchen.



Das Stromkabel entrollen und anschließen. Wasser einfüllen.



Die Lebensmittel in den Einsatz/die Einsätze geben. Die Einsätze müssen sich gut ineinanderfügen.



Den Deckel aufsetzen.



Die gewünschte Funktion einstellen.



Standardmäßig wird eine Garzeit angezeigt.



Die Garzeit ggf. anpassen (Tasten + und -).

Spezialfunktion	Standard	Zeit für Garzeit (Min)
Standard	10p	30
Beleg	10p	30
Beleg	10p	30
Beleg	10p	30
Beleg	10p	30

**Garzeiten**  
siehe Seite 47.



Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein Signal und die Zeitanzeige blinkt.



Nach dem Garen den Schalter auf 0 stellen.



Die Einsätze abnehmen. Den Dampfgerar vom Stromnetz trennen und ganz abkühlen lassen.



Das Kabel abnehmen und den Wasserbehälter zum Leeren nach hinten kippen (Angabe auf dem Behälter).



**Maximales Volumen:**  
zum Garen voluminöser Lebensmittel (Hühnchen, Artischock, Blumenkohl usw.).



Den Boden des Einsatzes herausnehmen. Die Zutaten hineingeben.



**Gleichzeitiges Garen:**  
unterschiedlicher Zutaten.



Den korrekten Sitz des herausnehmbaren Bodens prüfen.



Um ein optimales Garen zu ermöglichen, die Einsätze nicht überfüllen. Die Löcher nicht bedecken, um die Verbreitung des Dampfes nicht zu beeinträchtigen. Nach jedem Gebrauch den Wasserbehälter leeren.

# ALLGEMEIN GAREN 100°C REIS UND EIER GAREN

Empfehlen wir Gemüse, Reis, Fleisch, Meeresfrüchte, Eier, Obst und Nachspeisen bei 100°C zu garen.

## REIS

Den Reis waschen.  
1 Volumen Wasser für  
1 Volumen Reis in die  
Multifunktionsschüssel  
geben.



Die Multifunktionsschüssel  
in den Dämpfeinsatz  
stellen (siehe Seite 48).



Die kochen Funktion  
100°C einstellen.  
Die Garzeit ggf.  
anpassen.



Die Zeitschaltuhr  
einstellen, das rote  
Lämpchen leuchtet auf.

## EIER



Die Eier in die dafür  
vorgesehenen  
Vertiefungen stellen  
(Garzeit siehe Seite 48).



Die kochen  
Funktion einstellen.



Die Zeitschaltuhr  
einstellen, das rote  
Lämpchen leuchtet auf.



Der herausnehmbare Boden hat keine Vertiefungen für Eier.




Ihr Dampfgarer erzeugt sehr viel Dampf. Benutzen Sie ihn deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht in der Nähe von Möbeln oder Gegenständen, die durch ihn beschädigt werden könnten.

Dampf kann zu Verbrühungen führen! Deshalb empfehlen wir, jeglichen Kontakt mit dem entweichenden Dampf zu vermeiden. Wenn Sie den Deckel während des Garens abnehmen, sollte die Öffnung von Ihnen weg weisen und Sie sollten Topflappen verwenden, damit Sie nicht vom Dampf verbrüht werden.

Da die Dämpfeinsätze aus Edelstahl sind, empfehlen wir, sie nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen herauszunehmen.

## FISCH GAREN 80°C

Die Einstellung  bietet ein sanftes Garen (etwa 80 °C). Das ist die ideale Temperatur, bei der die empfindliche Beschaffenheit des Fisches beibehalten und seine Schmackhaftigkeit sowie sein Aussehen bewahrt werden.



Den Schalter auf „Fisch garen“ stellen.



Je nach Art des zu garenden Fisches (ganzer Fisch, Filet, Steak) ggf. die Garzeit ändern



Nach abgelaufener Garzeit ertönt ein Signal und die Zeitanzeige blinkt.



Nach dem Garen den Schalter auf 0 stellen.

DEUTSCH



Bei dieser Temperatur erhöht sich die Garzeit. Zum schnelleren Garen und Verkürzen der Garzeit den Schalter auf „Allgemein garen“ (100°C)  stellen.




Da manche Arten von Fisch sehr empfindlich sind, raten wir davon ab, nach dem Garen die Warmhaltefunktion zu verwenden, damit der Fisch nicht übergart wird.

Wir empfehlen, beim Garen von Fisch nicht mehr als 1 l Wasser in den Behälter zu geben, da bei manchen Fischarten das Wasser schäumt.

## WARM HALTEN / AUFWÄRMEN 60°C



**Warm halten:**  
Den Schalter auf  stellen.




Die Warmhaltezeit ggf. ändern (+ oder -).




**Aufwärmen:** Die Zutaten in die Multifunktionsschüssel geben.



Den Schalter auf 100°C  stellen für 5 min.



Den Schalter auf  stellen.

Die Warmhaltezeit der aufzuwärmenden Menge und der Temperatur Ihrer Lebensmittel anpassen

# JOGHURT ZUBEREITEN 40°C

Mit Ihrem Dampfgarer lassen sich hundertprozentig natürliche Joghurts zubereiten.

DEUTSCH



Dazu ist kein Wasser nötig.



Die Joghurtbecher (ohne ihre Deckel) in den Dämpfeinsatz stellen. Den Deckel aufsetzen.



Den Schalter auf „Joghurt zubereiten“ stellen (8 bis 12 Std.).



Nach abgelaufener Garzeit ertönt ein Signal. Den Schalter auf 0 stellen.

- \* Die Joghurts abkühlen lassen und mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Sie können maximal 9 Joghurts zu je 125 ml (1 L Milch + 1 Joghurt) zubereiten. Rezepte finden Sie im Abschnitt über Joghurts. Wir empfehlen, nur einen Dämpfeinsatz zu verwenden.

 Während der gesamten Zubereitungszeit den Dampfgarer nicht bewegen.

## REINIGUNG

Vor dem Reinigen / Transportieren / Verstauen den Dampfgarer vom Netz trennen und abkühlen lassen.



Das Stromkabel abnehmen und das Wasser nach hinten ausgießen.



Wasserbehälter = feuchter Schwamm + Essig.



Dämpfeinsätze + Deckel = Wasser + Spülmittel oder Spülmaschine.

- \* Kalkablagerungen durch Reiben mit einem Schwamm und Essig entfernen.



Die angegebenen Garzeiten gelten ungefähr und können im Hinblick auf die zu garende Menge, die Qualität und die Beschaffenheit der Lebensmittel sowie auf Ihren persönlichen Geschmack erheblich davon abweichen.

Sie wurden für einen bis zum maximalen Stand gefüllten Wasserbehälter berechnet.

Gericht	Menge	Garzeit (min)	Empfehlungen
<b>Gemüse</b>			
100°C			
Artischocken	4 mittelgroße	60-70	
Spargel	700 g	30-35	Über Kreuz legen, damit der Dampf daran gelangt
Auberginen	4 mittelgroße	35	Im Ganzen; wenn Sie Zeit sparen wollen, in Scheiben.
Broccoli	700 g	25	Zwischen den Röschen Platz lassen
Möhren	700 g	20-30	Nach halber Garzeit umrühren; zum Zeit sparen in Scheiben schneiden
Knollensellerie	1	30	In große Würfel schneiden
Pilze	300 g	25-30	Im Ganzen
Grünkohl	1 mittelgroßer	30-40	Vierteln
Blumenkohl	1 mittelgroßer	30-40	In Röschen
Zucchini	4 mittelgroße	20-25	Im Ganzen
	4 mittelgroße	15	In Scheiben
Chicorée	4 mittelgroße	35-40	In Scheiben, dabei das bittere Ende abschneiden
Spinat	500 g	20-25	Nicht stopfen
Spinat	4	35	Vierteln
Grüne Bohnen	700 g	45-50	
Grüner Salat	1 Salatherz	15-20	
Erbsen	700 g	20	
Zuckererbsen	700 g	25-35	
Porree	6	30-35	Grüne Teile entfernen
Paprika	3	20-30	Kerne entfernen und vierteln
Kartoffeln	20 kleine	25-30	Im Ganzen, ungeschält

Gericht	Menge	Garzeit (min)		Empfehlungen
<b>Fisch</b>				
80°C   100°C				
Muscheln	1 kg		8-15	Die Muscheln sind gar, wenn sie sich geöffnet haben <b>Tip:</b> 50 cl Wasser + 50 cl Weißwein
Tiefgefrorene Garnelen	500g		15-20	Ohne Köpfe und Schalen
Taschenkrebs	1		25	
Languste	1		25	1 Schwanz Vor dem Garen auftauen
Kaisergranat	1 kg		10	Im Ganzen
Frische Fischfilets	2	15-20	5-10	
Tiefgefrorene Fischfilets	2	20-25	7-15	
Frische Dorade	1	25-30	20-25	
Tiefgefrorene Dorade	1	45-50	30-35	
<b>Fleisch</b>				
100°C				
Hähnchen	1		60-70	1,4 kg, Schnur entfernen und vor dem Garen mit einer Gabel stechen
Lamm	6		18-30	Koteletts
Würstchen	6		10	Z. B. Frankfurter
<b>Reis</b>				
100°C				
Reis	500 g		20-30	Den Reis mit Wasser waschen Gleiche Menge Wasser und Reis; nach der halben Garzeit umrühren
<b>Eier</b>				
100°C				
Hart	6		16	Mittlere Gewichtsklasse
Wachsweich	6		13	
Weich	6		10	
<b>Obst</b>				
100°C				
Äpfel	6		25-30	Im Ganzen und ohne Gehäuse
Birnen	6		25-30	

Die Dämpfeinsätze nicht überfüllen, damit der Dampf ungehindert an das Gargut gelangt. Dampfgaren ist einfach, erfordert aber sehr frische und erstklassige Lebensmittel, damit die Schmackhaftigkeit bewahrt wird.

Um den Gargrad von Lebensmitteln zu prüfen, mit einer Nadel an der dicksten Stelle hineinstechen. Wenn sie sich leicht hineinstechen lässt, sind sie gar.

## WASSERBEHÄLTER

Der Wasserbehälter lässt sich bis zu einer maximalen Menge von etw 1,3 l für eine Garzeit von 1 Std. 30 Min. oder bis zur 1. Markierung für eine Garzeit von 20 Min. füllen. Wenn Sie weniger Wasser verwenden, erfolgt der Heizvorgang schneller, die Garzeit verkürzt sich und Sie helfen Energie zu sparen!

## GEMÜSE

Gemüse schaben anstatt es zu schälen, damit die Vitamine erhalten bleiben. Für nicht biologisch angebautes Gemüse empfehlen wir, das Wasser nicht erneut zu verwenden, da Pflanzenschutzmittel ins Wasser fallen.

Die Garzeiten hängen von der Beschaffenheit, der Dicke und der Frische des Gemüses ab. Bei gleichem Durchmesser sind zum Beispiel junge Möhren eher gar als Wintermöhren.



## FISCH

Fische nicht schuppen, damit das Fleisch fest bleibt. Eine Zitronenscheibe oder Kräuter in der Bauchhöhle ganzer Fische oder auf den Filets verstärken das Aroma.

Bei tiefgefrorenem Fisch verlängert sich die Garzeit um 40–50 %. Der Fisch braucht nicht vorher aufgetaut zu werden.

Der Fische kann direkt in den Dämpfeinsatz oder auf Backpapier oder aber auf ein Bett aus Algen, Lorbeer, Fenchel oder anderen aromatischen Kräutern gelegt werden. Dabei darauf achten, dass der Dampf ungehindert durch den Boden des Dämpfeinsatzes strömen kann.



## FLEISCH

Auch gedämpftes Fleisch ist zart und schmackhaft, es sieht nur ein wenig unscheinbar aus. Deshalb empfehlen wir, Fleisch vor dem Dämpfen 5 Minuten

im Kochtopf oder in der Pfanne bei starker Hitze anzubraten. So genießen Sie

die Vorzüge des Dampfgarens und Ihr Fleisch ist trotzdem schön gebräunt.

Damit ein Rinderbraten oder eine Lammkeule innen blutig bleiben, während Sie darauf warten, dass sich Ihre Gäste zu Tisch begeben, wickeln Sie den Braten in Alufolie ein, legen ihn bei halb offenem Deckel in den Dämpfeinsatz und stellen den Dampfgarer auf „Warm halten“. So bleibt das Fleisch warm und innen rosa.



## GEWÜRZE

Beim Dampfgaren verlieren Lebensmittel Salz. Wenn Sie gern salzig essen, müssen Sie nach dem Garen also Salz hinzufügen. Sie können die Lebensmittel vor dem Garen leicht würzen. Sie können den Geschmack auch dadurch verfeinern, dass Sie dem Wasser Kräuter oder eine Bouillon begeben.



## NACHSPEISEN

Mit dem Dampfgarer lassen sich hervorragend Nachspeisen wie z. B. Karamell- und Vanillecremes zubereiten. Sie können die Cremes in individuelle Auflaufformen füllen. So ist die Garzeit nur halb so lang wie bei großen Formen. Sie können alle Rezepte fürs Wasserbad auf den Dampfgarer übertragen. So lässt sich in der Multifunktionsschüssel ohne weiteres eine Schokoladensoße zubereiten.



## JOGHURT

Joghurt selbst zuzubereiten ist denkbar einfach. Sie brauchen eine Joghurtkultur (beim ersten Mal einen gekauften Joghurt) und 1 l Milch. Den Joghurt mit der Milch vermischen. Die Mischung in Joghurtbecher füllen und 8-12 Std. im Dampfgarer reifen lassen. Die Joghurts anschließend 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Sie lassen sich 5-7 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



### Tipps zur gelungenen Joghurt-Zubereitung:

- **Joghurtkultur:**

Verwenden Sie beim ersten Mal einen Joghurt aus dem Handel (die Joghurtkultur) mit einem möglichst späten Verfallsdatum. Ein Vollmilch-Naturjoghurt eignet sich dazu am besten. Verwenden Sie anschließend jedes Mal einen selbstgemachten Joghurt. Nach der fünften oder sechsten Zubereitung sollten Sie erneut einen gekauften Joghurt verwenden, da die Joghurtkultur mit der Zeit ihre Wirkung verliert.

Halten Sie sich bei der Verwendung von Joghurtkulturen in Pulverform an die entsprechende Gebrauchsanweisung.

- **Milch:**

Sie können Kuh-, Soja-, Ziegen- oder Schafsmilch verwenden.

Der Fettgehalt ist für die Beschaffenheit und die Schmackhaftigkeit Ihrer Joghurts von großer Bedeutung. Wir empfehlen H-Vollmilch, damit werden Ihre Joghurts cremig und fest. Joghurts aus Ziegenmilch sind flüssiger.

Wir empfehlen Biomilch ohne Pestizidrückstände.

Pflanzliche Getränke wie Mandel- oder Reismilch gären nicht und lassen sich nicht zu Joghurt verarbeiten.

Bei der Verwendung von Frischmilch empfehlen wir, diese vor dem Gebrauch zu kochen. Am besten eignet sich Milch mit Zimmertemperatur.

- **Früchtejoghurt:**

Das Obst (oder Gemüse) vorher kochen. Der Säuregehalt der Früchte behindert die Gärung.

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät anschließen und die Anschlüsse überprüfen.</li> </ul>
Die Lebensmittel sind nicht gar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Lebensmittel zu dick sind, diese länger garen oder in Stücke schneiden.</li> </ul>
Nicht alle Lebensmittel sind gar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglicherweise zu viele Lebensmittel im Dämpfeinsatz. Diesen nicht überfüllen.</li> </ul>
Das orangefarbene Lämpchen der Warmhaltefunktion leuchtet nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät hat noch nicht die nötige Temperatur erreicht. Das Wasser mit der Zeitschaltuhr zum Sieden bringen und dann die Warmhaltefunktion verwenden.</li> <li>• Es befindet sich zu viel Wasser im Behälter. Etwas Wasser ausgießen.</li> </ul>
Auffälliges Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Wasserbehälter ist leer, Warnsignal. Den Behälter auffüllen.</li> </ul>
Die Joghurts sind zu flüssig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalterstellung  überprüfen.</li> <li>• Vollmilch verwenden.</li> <li>• Die Mengenangaben einhalten (1L Milch und 1 Joghurt für 9 Becher).</li> <li>• Andere Joghurtkultur verwenden. Wenn Sie bisher einen selbstgemachten Joghurt verwendet haben, nehmen Sie einen gekauften Joghurt.</li> <li>• Den Dampfgarer während der Zubereitung nicht bewegen.</li> <li>• Die Zubereitungszeit verlängern.</li> </ul>
Die Anzeige „ERR“ leuchtet auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten.</li> </ul>

Wenn Sie die Ursache des Problems nicht finden, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler oder an unseren Verbraucherservice. Dort erhalten Sie die Adresse einer autorisierten Kundendienststelle von Magimix.

Wenn das Gerät defekt ist, eine autorisierte Kundendienststelle von Magimix zu Rat ziehen.



**Nehmen Sie auf keinen Fall Ihr Gerät selbst auseinander!**



Holen Sie sich Rezeptideen und schlagen Sie Rezepte vor unter [www.magimix.com/de/rezepte](http://www.magimix.com/de/rezepte)

## Spargel mit Orangensauce

### Für 4 Personen

24 Stangen grüner Spargel  
 3 Eigelb  
 1 Orange  
 100 g Butter  
 Salz, Pfeffer

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Garzeit: 20-25 Min. bei 100 °C

1. Den Spargel waschen und harte Teile entfernen. 1 Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers gießen. Den Spargel in einem Dämpfeinsatz verteilen, den Deckel aufsetzen und 20-25 Minuten garen. Den Spargel kurz unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in den Kühlschrank stellen, sobald er ausgekühlt ist.
2. Die Sauce zubereiten: die Orangenschale abreiben. Die Orange auspressen. Das Eigelb mit 40 ml Orangensaft und einem Teelöffel abgeriebener Orangenschale vermischen. Vorsichtig im Wasserbad erhitzen. Die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen unterschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dabei nicht mit dem Rühren aufhören.
3. Den Spargel auf vier Tellern anrichten, mit Orangensauce übergießen und sofort zu Tisch geben.

## Ei mit Rohschinken

### Für 4 Personen

4 Eier  
 1 Scheibe Rohschinken  
 4 TL dickflüssige Crème  
 fraîche  
 4 Halme Schnittlauch

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Garzeit: 4-8 Min. bei 100°C

1. Die Eier aufschlagen und in 4 Auflaufförmchen verteilen
2. Die Schinkenscheibe längs in 4 Streifen schneiden. In jedes Auflaufförmchen 1 Schinkenstreifen legen. 1 Teelöffel Crème fraîche hinzufügen.
3. Den gehackten Schnittlauch über die 4 Auflaufförmchen streuen
4. 4-8 Min. im Dampfgarer garen. Dazu dunkles Brot reichen.

# Seezungenrouladen mit Tapenade

## Für 4 Personen

4 Seezungenfilets ohne Haut  
und Gräten

150 g Tapenade im Glas  
(oder 100 g schwarze  
Oliven mit 3 EL Olivenöl,  
50 g Pinienkernen und  
1 großen Knoblauchzehe  
mischen)

1 Rettich

2 Zitronen

Salz, schwarzer Pfeffer

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Garzeit: 15-20 Min. bei 80°C

1. Die Seezungenfilets auf der Arbeitsfläche flach ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets dünn mit Tapenade bestreichen, aufrollen und mit hölzernen Zahnstochern feststecken.
2. Einen Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers gießen, die Rouladen in den Dämpfeinsatz legen, den Deckel aufsetzen und 15 Minuten bei 80 °C garen.
3. Die Zitronen vierteln. Den Rettich schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
4. Heiß mit weißem Reis, Zitronenvierteln und Rettichscheiben servieren.



## Kabeljau in Papier mit Tomaten

### Für 4 Personen

- 4 Kabeljaufilets
- 8 Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Garzeit: 25-30 Min. bei 80°C

1. Jedes Kabeljaufilet auf ein Blatt Backpapier legen.
2. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in dünne Streifen schneiden.
3. Die Kirschtomaten auf die Filets legen, den Knoblauch hinzufügen, das Olivenöl darübergießen, salzen und pfeffern und dann die Filets in das Backpapier einwickeln.
4. Die Filets in einen Dämpfeinsatz legen, den Deckel aufsetzen und 25-30 Min. garen.

## Petersfisch im Kräuterdampf

### Für 4 Personen

- 1 stattlicher Petersfisch (ca. 2,5 kg) oder 2 kleinere (je 1,5 kg) in Filets ohne Haut und Gräten
- 3 Zweige Estragon
- 3 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Thymian
- 1/2 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 250 g Basmati-Reis

### Sauce

- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Weinessig
- 10 Kerbelstängel
- 2 Zweige Estragon
- 4 Blätter Basilikum

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Garzeit: 40-45 Min. bei 80°C

1. Einen Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers gießen, alle Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel aufsetzen, ohne Gargut 10 Minuten kochen lassen, ausschalten, 5 Minuten ziehen lassen.
2. 250 ml Wasser und den Reis in die Multifunktionsschüssel geben. 30 Min. bei 100°C garen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3. Die Fischfilets in den Dämpfeinsätzen ausbreiten, den Deckel aufsetzen und 10 Minuten bei 80°C garen.
4. Die Sauce zubereiten: Die Kräuter abspülen, trocknen, fein schneiden und mit Essig und Öl mischen.
5. Die Fischfilets vorsichtig auf einer heißen Platte anrichten, mit etwas Vinaigrette begießen. Dazu den gut abgetropften Reis servieren. Diesen ebenfalls mit etwas Vinaigrette begießen und den Rest der Sauce separat in einer Saucenschüssel zu Tisch geben.



# Putenrouladen in Erbsencreme

## Für 4 Personen

4 dünne Putenschnitzel  
4 dünne Scheiben  
Parmaschinken  
2 Zweige Thymian  
800 g Erbsen  
2 Frühlingszwiebeln oder  
4 EL gehackte Zwiebeln  
50 g + 1 walnussgroßes  
Stück Butter  
200 ml Crème fraîche  
4 EL gehackter Kerbel  
Pfeffermischung (schwarzer  
Pfeffer, Koriander,  
Kardamom)  
Feines Salz

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Garzeit: 30-35 Min. bei 100°C

1. Einen Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers füllen. Die Erbsen in einen Dämpfeinsatz geben, den Deckel aufsetzen und 15-20 Min. garen. Abtropfen lassen, 600 g Erbsen aufheben und die übrigen Erbsen pürieren.
2. Die Schnitzel pfeffern, mit Thymian bestreuen, jeweils eine Scheibe Schinken und einen Esslöffel Erbsenpüree darauf geben, zu Rouladen rollen und, wenn nötig, zubinden.
3. In den Dämpfeinsatz des Dampfgarers legen, den Deckel aufsetzen und 15 Minuten garen.
4. Die gehackten Zwiebeln in einem walnussgroßen Stück Butter anbraten, die Crème fraîche, das restliche Erbsenpüree, die Butter sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. 5 Minuten garen, erneut mixen und filtern.
5. Die übrigen Erbsen 5 Minuten aufwärmen. Die Erbsencreme in eine Servierschale geben, die Rouladen hineinlegen, die Erbsen um die Rouladen herum anordnen, mit Kerbel bestreuen.

Als Beilage eignen sich außerdem gedämpfte Kartoffeln.



# Champignon-Parmesan-Risotto

## Für 4 Personen

1 Glas Rundkornreis  
200 g Champignons  
1/2 Tüte Parmesan  
2 Glas Wasser  
1 Würfel Geflügelbrühe  
200 ml Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Garzeit: 45-50 Min. bei 100°C

1. Die Stiele der Champignons herausdrehen. Die Champignonköpfe vorsichtig abspülen und mit der Küchenmaschine in Scheiben schneiden.
2. In die Multifunktionsschüssel des Dampfgarers den Reis und die Champignons geben und vermischen.
3. Salz, Pfeffer, den Brühwürfel und das Wasser hinzugeben.
4. 1 l Wasser in den Behälter des Dampfgarers füllen, die Schüssel in einen Dämpfeinsatz stellen, den Deckel aufsetzen und 45 Min. bei 100 °C garen.
5. Regelmäßig mit einem Holzlöffel umrühren.
6. Ganz zum Schluss die Crème fraîche und den Parmesan hinzugeben. Vermischen und heiß servieren.



# Stangenselleriepüree

## Für 4 Personen

- 1 kg Stangensellerie
- 125 g dickflüssige Crème fraîche
- 2 EL fruchtiges Olivenöl
- Salz

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Garzeit: 30-35 Min. bei 100°C

1. Von den Selleriestangen die groben Fasern abziehen, sie waschen und in Würfel mit 4 cm Kantenlänge schneiden.
2. Einen Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers füllen. Die Selleriewürfel in den ersten Dämpfeinsatz füllen und 30-35 Minuten garen. Der Sellerie muss sehr zart gegart sein, so dass sich mit einer Messerspitze leicht hineinstechen lässt.
3. Abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann mixen. Sobald der Sellerie zu Püree geworden ist, unter Rühren die Crème fraîche hinzugeben. Das Olivenöl unter ständigem Rühren in sehr dünnem Strahl dazugießen, dann salzen.
4. Das Püree bei geringer Hitze 5 Minuten lang aufwärmen. Heiß servieren, am besten zu Geflügel.

# Zucchinipüree mit Minze

## Für 4 Personen

- 4 mittelgroße Zucchini
- 4 „Petit Suisse“ (Frischkäse) mit 40 % Fettanteil
- 4 EL fein geschnittene Minze
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffermischung (schwarzer Pfeffer, Koriander, Kardamom, grüner Pfeffer)
- Feines Salz

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Garzeit: 20-25 Min. bei 100°C

1. Die Zucchini schälen, waschen und in Stücke schneiden. Einen Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers füllen. Die Zucchini in den Dämpfeinsatz legen, den Deckel aufsetzen und 20-25 Minuten garen. Ausgiebig abtropfen lassen.
2. Die Zucchini und den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft mixen.
3. Die Minze dazugeben und untermischen. Bei geringer Hitze 5 Minuten aufwärmen und heiß servieren.

Kann zum Aperitif kalt mit in Stäbchen geschnittenem Rohgemüse gereicht werden.

# Ratatouille

## Für 4 Personen

- 2 Auberginen
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 2 Zucchini
- 4 große Tomaten
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 EL Olivenöl

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Garzeit: 60 Min. bei 100°C

1. Das Gemüse waschen, die Kerne aus den Paprikaschoten entfernen, Auberginen, Paprikaschoten und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen und zerhacken.
2. Einen Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers füllen. Auberginen und Paprika in einen Dämpfeinsatz legen, den Deckel aufsetzen und 15 Minuten garen. In den anderen Dämpfeinsatz die Zucchini legen, den Einsatz 5 Minuten später auf den Dampfgarer setzen und die ganzen Tomaten 3 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen. Abtropfen lassen.
3. Die Tomaten unter kaltem Wasser abschrecken, abziehen, entkernen und in Stücke schneiden.
4. Knoblauch und Zwiebeln in einem Topf im Olivenöl 5 Minuten lang anbräunen. Die Auberginen- und Paprikawürfel hinzufügen und 10 Minuten bei schwacher Hitze garen.
5. Zucchini und Tomaten in den Topf geben, salzen und pfeffern, mit Thymian und Rosmarin aromatisieren und 30 Minuten bedeckt schmoren lassen. Heiß oder kalt servieren.

Eine auf diese Weise zubereitete Ratatouille ist sehr schmackhaft und enthält kein zusätzliches Wasser.



# Zitronen-Moelleux

## Für 6 bis 8 Personen

3 große Eier  
200 g Zucker  
210 g + 1 EL Mehl  
1/2 Zitrone  
2 TL Backpulver  
250 ml dickflüssige Crème fraîche  
1 TL Vanilleextrakt  
1 walnussgroßes Stück Butter  
1 Prise Salz  
250 ml Himbeer-Coulis

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Garzeit: 45-50 Min. bei 100°C

1. Die ganzen Eier schlagen und den Zucker sowie den Saft der ausgepressten halben Zitrone hinzugeben. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Crème fraîche mit dem Vanilleextrakt vermischen.
2. Unter die Eier ein Drittel der Mehlmischung und dann ein Drittel der Sahne-Mischung heben, dann jeweils das zweite Drittel und das letzte Drittel beider Mischungen.
3. In zwei gefettete und mit Mehl bestäubte Kuchenformen füllen. Darauf achten, dass die Moelleux beim Garen beträchtlich aufgehen. Einen Liter Wasser in den Wasserbehälter des Dampfgarers füllen. Die Formen in die Dämpfeinsätze stellen und mit Alufolie bedecken. Den Deckel aufsetzen und 40-45 Minuten backen.
4. Abkühlen lassen, aus den Formen nehmen und mit dem Himbeer-Coulis servieren.

# Voll-Schoko-Creme

## Für 9 Gläser

400 g Zartbitter- oder Vollmilkschokolade  
2 Eier  
500 ml Vollmilch

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Garzeit: 12 Std. bei 40°C

Ruhezeit: 3 Std. im Kühlschrank

1. In einem Kochtopf die Schokolade in der Milch auflösen. Vom Herd nehmen und das ganze Ei hineingeben. Kräftig vermischen.
2. Die Mischung in Gläser füllen.
3. Die Gläser in den Dämpfeinsatz stellen, **ohne Wasser** in den Behälter zu füllen.
4. Den Deckel aufsetzen und 12 Std. bei 40°C garen.

# Naturjoghurts

## Für 9 Joghurts

- 1 | Vollmilch
- oder 1 | Sojamilch
- oder 1 | Ziegenmilch
- oder 1 | Schafsmilch
- 1 Naturjoghurt (125 g)

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Garzeit: 8 bis 12 Std. bei 40°C

Ruhezeit: 3 Std. im Kühlschrank

1. In einem Krug 1 | Milch mit dem Joghurt vermischen.
2. Die Mischung in Gläser füllen in den Dämpfeinsatz stellen, **ohne Wasser** in den Behälter zu füllen.
3. Den Deckel aufsetzen und 8-12 Std. bei 40°C garen.

Nach 12 Std. sind die Joghurts fester, nach 8 Std. cremiger. Wenn Sie fettarme Milch verwenden, werden die Joghurts weniger fest und saurer. Joghurts aus Ziegenmilch sind flüssiger. Mehr dazu im Kapitel DÄMPFTIPPS auf S. 50.

# Kokos-Joghurts

## Für 9 Joghurts

- 1 | Vollmilch
- 1 Naturjoghurt (125 g)
- 5 EL brauner Zucker
- 8 EL Kokosraspeln

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Garzeit: 12 Std. bei 40 °C

Ruhezeit: 3 Std. im Kühlschrank

1. In einer Salatschüssel den Joghurt, den Zucker und die Kokosraspeln vermischen und nach und nach die Milch hinzugeben. Gut mischen.
2. Die Mischung in Gläser füllen in den Dämpfeinsatz stellen, **ohne Wasser** in den Behälter zu füllen.
3. Den Deckel aufsetzen und 12 Std. bei 40°C garen.



Holen Sie sich Rezeptideen und schlagen Sie Rezepte vor unter [www.magimix.com/de/rezepte](http://www.magimix.com/de/rezepte)



# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Assicuratevi che la tensione del vostro impianto elettrico corrisponda a quella indicata sulla targhetta segnaletica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra utilizzando il cordone di alimentazione d'origine. Se dovete utilizzare una prolunga, dovrà avere una presa di terra.
- Non utilizzare in alcun caso l'apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato. Se il cordone è rovinato o se il vostro apparecchio è guasto, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal servizio assistenza autorizzato o da una persona con qualifiche simili per evitare qualsiasi pericolo.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa per spostarlo, pulirlo o in caso di anomalia. Non tirare sul cordone per staccarlo dalla presa.
- Non posare mai l'apparecchio o il cavo su una superficie molto calda. Non lasciare pendere il filo dal piano di lavoro.
- Utilizzare sempre una superficie di lavoro stabile, piana e al riparo da spruzzi d'acqua.
- Non riempire mai il serbatoio d'acqua oltre il limite massimo consentito poiché l'acqua rischierebbe di fuoriuscire.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure che siano prive di esperienza o di conoscenze, tranne se dette persone possono godere, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o d'istruzioni per quanto riguarda l'uso di questo apparecchio.
- Non lasciare mai i bambini senza sorveglianza nei pressi dell'apparecchio. Questo apparecchio non è un giocattolo e non deve essere lasciato alla portata dei bambini.
- Non immergere la base nell'acqua e non metterla in lavastoviglie. Pulirla con uno straccio morbido.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Staccare sempre la presa quando l'apparecchio non è utilizzato e prima di riempire il contenitore d'acqua.
- Posizionare sempre l'apparecchio lontano da oggetti o mobili che si possono rovinare con il calore poiché il vapore rischierebbe di rovinarli.
- **Questo apparecchio produce vapore estremamente caldo e deve essere sempre manipolato con estrema precauzione. Per evitare eventuali bruciatore, utilizzare uno straccio o una presina per togliere il coperchio, il contenitore multifunzione e i cestelli.**
- Utilizzare unicamente i cestelli e gli accessori ideati appositamente per questo apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico. Gli usi nei seguenti casi non sono coperti dalla garanzia: in cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti tipo agriturismo.



Contenitore multifunzione inox amovibile: riso, salse, piatti da riscaldare...



Cestello superiore con fondo amovibile



Cordone

Display di visualizzazione del tempo di cottura



Vi consigliamo di cuocere le verdure, il riso, le carni, i crostacei, le uova, la frutta e i dessert alla temperatura di 100°C e di utilizzare la funzione 80°C per il pesce, un alimento più delicato. Gli yogurt devono essere cotti a 40°C.





Lavare tutti gli elementi. Non immergere la base.



Svolgere il cordone e inserirlo. 1° trattino (20 min d'autonomia), livello massimo (1 ora 30)



Porre gli alimenti nel o nei cestelli. I cestelli devono essere incastrati bene.



Posizionare il coperchio.



Girare il selettore sulla funzione scelta.



Si visualizza un tempo predefinito.



Se necessario modificare il tempo di cottura (pulsanti + e -).

Preparazione	Quantità	Tempo di Cottura (min)
Pollo	1 kg	40'
Manzo	1 kg	40'
Maiale	1 kg	40'
Carne	1 kg	40'

**Tempi di cottura** si veda alla pagina 67.



Trascorso il tempo, il fimer suona e il tempo lampeggia sul display.



Se la vostra pietanza è cotta, mettere il selettore su 0.



Togliere i cestelli. Staccare la spina del cuoci vaporee lasciarlo raffreddare completamente.



Togliere il cordone e vuotare l'acqua presente nel serbatoio all'indietro (indicazioni sul recipiente).



**Maxi-volume:** cottura degli alimenti voluminosi: pollo, carciofi, cavolfiore.



Togliere il fondo del cestello. Sistemare gli ingredienti.



**Doppia capacità:** cottura di diverse pietanze allo stesso tempo.



Verificare che il fondo amovibile sia posizionato bene.



**Per una buona cottura, non sovraccaricare i cestelli. Non ostruire i fori perché il vapore non si diffonderebbe bene.**

**Vuotare l'acqua presente nel serbatoio dopo ogni utilizzo.**

**Se il serbatoio d'acqua è vuoto, un segnale acustico vi avverte.**

## POSIZIONE 100°C

Vi consigliamo di cuocere le verdure, il riso, le carni, i crostacei, le uova, la frutta e i dessert alla temperatura di 100°C.

ITALIANO

### RISO

Sciacquare il riso, versare 1 volume di acqua per 1 volume di riso nel contenitore multifunzione.



Posizionare il contenitore multifunzione nel cestello (si veda la pagina 68).



Girare il selettore sulla funzione cottura 100°C. Se necessario modificare il tempo di cottura.



Quando il tempo di cottura è trascorso, il timer suona e il display lampeggia.

### UOVA



Posizionare le uova negli appositi supporti (tempo si veda a pagina 68).



Girare il selettore sulla funzione cottura.



Quando il tempo di cottura è trascorso, il timer suona e il display lampeggia.



**Il coperchio del contenitore multifunzione serve unicamente per la conservazione degli alimenti, non utilizzarlo per la cottura.**

**Questo apparecchio produce molto vapore, si raccomanda quindi di utilizzarlo lontano dalla portata dei bambini e lontano da mobili e oggetti che temono il vapore.**

**Il contatto con il vapore può provocare bruciate, per questo vi consigliamo di non avvicinarvi ai vapori di cottura. Se toccate il coperchio durante il funzionamento, stare attenti a non aprirlo verso di voi e utilizzate delle presine per non essere bruciati dal vapore.**

**Dato che i cestelli sono in inox, per prenderli in mano vi consigliamo di utilizzare le presine o i guanti da cucina isolanti.**

## POSIZIONE 80°C PESCE

La posizione pesce 🐟 offre una cottura dolce (circa 80°C), è la temperatura ideale che rispetta perfettamente la consistenza delicata del pesce e permette di conservarne il gusto e l'aspetto.



Girare il selettore sulla posizione pesce.



Regolare se necessario il tempo di cottura a seconda del tipo di pesce (intero, filetti, pavé).



Quando il tempo di cottura è trascorso, il timer suona e il display lampeggia.



Se la pietanza è cotta, mettere il selettore sullo 0.



Questa temperatura allunga il tempo di cottura. Per accelerare i tempi, potete selezionare la cottura a 100°C 🍲 e ridurre il tempo.



Dato che la cottura di alcuni pesci è molto delicata, vi sconsigliamo di utilizzare la funzione per mantenere al caldo le vivande dopo la cottura per evitare di cuocere troppo.

Si consiglia di non superare la quantità di 1 litro nel recipiente per la cottura dell'acqua perché alcuni pesci provocano la formazione di schiuma durante la cottura.

## POSIZIONE 60°C MANTENERE AL CALDO/ RISCALDAMENTO



**Per mantenere al caldo:** girare il selettore su 🍲.



Regolare il tempo se necessario (+ e -)



**Riscaldamento:** porre gli ingredienti nel contenitore multifunzione.



Girare il selettore su 100°C 🍲 per 5 min.



Girare il selettore su 🍲.

Regolare il tempo a seconda del volume da riscaldare e della temperatura dei vostri alimenti.

## POSIZIONE 40°C YOGURT

Il vostro cuoci vapore vi permette di realizzare in casa yogurt naturali al 100%.

ITALIANO




Questa funzione non ha bisogno di acqua.



Posizionare i vasetti di yogurt nel cestello (senza i loro coperchi). Coprire con il coperchio.



Girare il selettore sulla funzione yogurt  (tra 8 e 12 ore).



Quando il tempo è trascorso, il timer suona. Posizionare il selettore sullo 0.



Lasciarli raffreddare e metterli almeno 3 ore in frigorifero. Potete realizzare al massimo 9 yogurt da 125 ml (1 L di latte + 1 yogurt). Per le ricette, consultare il capitolo relativo agli yogurt. Vi consigliamo di utilizzare un solo cestello.



Fare attenzione di non spostare il vostro cuoci vapore durante tutta la durata della cottura.

## PULIZIA

Prima della pulizia, di uno spostamento o prima di metterlo via, bisogna sempre staccare la spina del vostro apparecchio e lasciarlo raffreddare.



Staccare il cordone, e poi vuotare l'acqua del contenitore non rivolti verso di voi.



Contenitore d'acqua = spugna umida + aceto.



I cestelli + coperchio = acqua + sapone per i piatti o lavastoviglie.



Se notate tracce di calcare, eliminarle con una spugna e un po' di aceto.

I tempi di cottura indicati sono forniti a titolo indicativo e possono variare a seconda del volume da cuocere, della qualità degli alimenti, della loro natura e dei gusti personali.

Sono calcolati con il serbatoio d'acqua riempito al livello massimo.

Preparazione	Quantità	Tempo di cottura in min.	Consigli
<b>Verdure</b>			
100°C			
Carciofi	4 medi	60-70	
Asparagi	700 g	30-35	Incrociateli per lasciar passare il vapore
Melanzane	4 medie	35	Intere. Per cuocerle più velocemente, tagliarle a fette
Broccoli	700 g	25	Lasciare un po' di spazio tra i fiori
Carote	700 g	20-30	Mescolare a metà cottura. Tagliarle a fettine per cuocerle più rapidamente
Sedano rapa	1	30	Tagliarlo a grossi cubetti
Funghi	300 g	25-30	Interi
Cavolo verde	1 medio	30-40	Tagliato in quattro
Cavolfiore	1 medio	30-40	A fiori
	4 medie	20-25	Intere
Zucchine	4 medie	15	A fettine
	4 medie	35-40	Intere, togliere il fondo amaro
Indivia	4 medie	35-40	Intere, togliere il fondo amaro
Spinaci	500 g	20-25	Non schiacciare troppo le foglie
Finocchi	4	35	Tagliarli in quattro
Fagiolini	700 g	45-50	
Lattuga	1 cuore	15-20	
Piselli	700 g	20	
Taccole	700 g	25-35	
Porri	6 medi	30-35	Togliere la parte verde
Peperoni	3	20-30	Togliere i semi e tagliarli in 4
Patate	20 piccole	25-30	Intere, non sbucciate

Preparazione

Quantità

Tempo di  
cottura in  
min.

Consigli

**Pesci**

80°C | 100°C

Molluschi	1 kg		8-15	La cottura è terminata quando la conchiglia si apre <b>Astuzia:</b> ½ l di acqua e ½ l di vino bianco
Gamberetti surgelati	500g		15-20	Sgusciati
Granchio	1		25	Intero
Aragosta	1		25	1 coda Scongolarla prima di cuocerla
Scamp	1 kg		10	Interi
Filetti di pesce fresco	2	15-20	5-10	
Filetti di pesce surgelati	2	20-25	7-15	
Orata fresca	1	25-30	20-25	
Orata surgelata	1	45-50	30-35	

**Carni**

100°C

Pollo	1		60-70	1,4 Kg, togliere lo spago e pungerlo con una forchetta prima di cuocerlo
Agnello	6		18-30	Costicine
Wurstel	6		10	Tipo Francfort

**Riso**

100°C

Riso	500 g		20-30	Sciacquare il riso sotto l'acqua 1 volume di acqua per 1 volume di riso Mescolare a metà cottura
------	-------	--	-------	--

**Uova**

100°C

Sode	6		16	Calibro medio
Bazzotte	6		13	
Alla coque	6		10	

**Frutta**

100°C

Mele	6		25-30	Intere e svuotate
Pere	6		25-30	

Non riempire eccessivamente i cestelli del vostro cuoci vapore altrimenti il vapore non si diffonde bene.

La cottura a vapore è esigente e necessita prodotti molto freschi e di prima qualità. Per controllare la cottura degli alimenti, pungere con una punta sottile la parte più grossa. Se sono cotti, la punta deve entrare senza difficoltà.

## SERBATOIO D'ACQUA

Avete la possibilità di riempire il vostro serbatoio d'acqua al livello massimo (circa 1,3L) per un'autonomia di 1 ora e 30, oppure al primo trattino per un'autonomia di 20 min.

Se scegliete di utilizzare meno acqua, la temperatura verrà raggiunta più rapidamente, il tempo di cottura sarà inferiore e farete un gesto per il pianeta!

## LE VERDURE

Grattare gli alimenti anziché sbucciarli, in modo da preservare tutte le vitamine.

Per le verdure che non provengono dall'agricoltura biologica, vi consigliamo di non riutilizzare l'acqua di cottura poiché i pesticidi rimangono nell'acqua.

I tempi di cottura variano a seconda della natura, delle dimensioni e della freschezza delle verdure.

Ad esempio una carota novella impiegherà meno tempo a cuocere che una carota d'inverno, anche a diametro uguale.



## I PESCI

Non squamare i pesci interi per conservarne la consistenza. Una fettina di limone o un po' di spezie sulla pancia dei pesci interi o sui filetti ne risaltano l'aroma.

Se utilizzate pesce surgelato, prevedere un tempo di cottura supplementare di circa il 40-50%. È inutile scongelare prima il pesce.

Potete porre i pesci direttamente sui cestelli oppure sopra un foglio di carta da forno, un letto di alghe, di alloro, di finocchio o qualsiasi altra erba aromatica a vostro piacimento.

In questo caso stare attenti a non ostruire i fori per il passaggio del vapore nel fondo del cestello.



## LE CARNI

La carne cotta al vapore rimane tenera e gustosa, anche se l'aspetto è piuttosto triste.

Per questo vi consigliamo di far rosolare prima la carne per 5 minuti in una padella

a fuoco vivo prima di cuocerla al vapore. In questo modo riuniti tutti i vantaggi della cottura al vapore senza privarvi della doratura.

Per conservare al sangue un arrosto o un cosciotto di agnello mentre i vostri invitati passano a tavola, metterlo avvolto in un foglio di alluminio in uno dei cestelli, con il coperchio leggermente aperto

utilizzando la funzione per mantenere al caldo. La carne rimarrà calda e rosata.



## IL CONDIMENTO

Bisogna sapere che la cottura al vapore elimina i sali. Se vi piace il gusto del sale, bisognerà aggiungerne dopo la cottura. Potete condire leggermente gli alimenti prima di cuocerli oppure potete profumarli aggiungendo erbe aromatiche oppure un dado nell'acqua di cottura.



## I DESSERT

Il vostro cuoci vapore vi consente di realizzare creme, dolci... È possibile cuocerli in piccoli recipienti individuali. In questo caso diminuire di metà il tempo di cottura rispetto a un grande e unico stampo. Potete adattare tutte le ricette di dessert a bagnomaria alla cottura al vapore, come ad esempio una fonduta di cioccolato nel contenitore multifunzione.



## GLI YOGURT

È veramente semplice realizzare yogurt fatti in casa, basta avere un fermento (la prima volta uno yogurt comperato) e 1 litro di latte. Mescolare lo yogurt al latte. Versare la preparazione nei vasetti e avviare il vostro apparecchio per 8-12 ore.

Infine porre i vasetti in frigorifero per 3 ore. Si conservano tra 5 e 7 giorni in frigorifero.



### Alcuni consigli per ottenere ottimi yogurt:

- **Il fermento:**

La prima volta, acquistare uno yogurt per il fermento con una data di scadenza più lontana possibile. Uno yogurt naturale al latte intero va benissimo. In seguito potrete utilizzare lo yogurt fatto in casa. Dopo 5 o 6 volte, bisogna riutilizzare lo yogurt che si compera al supermercato perché il fermento diventa sempre meno efficace.

Si possono anche usare fermenti lattici. In questo caso leggere le istruzioni per l'uso dei fermenti lattici.

- **Il latte:**

Potete utilizzare latte di mucca, di soia, di capra o di pecora.

Il contenuto in materia grassa è un fattore importante per la consistenza e il sapore dei vostri yogurt. Vi consigliamo il latte intero UHT, i vostri yogurt saranno più cremosi e più densi. Gli yogurt al latte di capra sono più liquidi.

Si raccomanda in particolare il latte biologico, privo di pesticidi.

Il latte di tipo vegetale (mandorla, riso...) e il latte scremato non fermenta e lo yogurt non si rapprende. Se utilizzate latte fresco, si consiglia di farlo bollire prima di utilizzarlo. Per fare lo yogurt si consiglia di utilizzare latte a temperatura ambiente.

- **Yogurt alla frutta:**

Dovete prima far cuocere la frutta (o verdura). L'acidità della frutta ostacola la fermentazione.



Problemi	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare l'apparecchio, verificare la presa.</li> </ul>
Gli alimenti non sono cotti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se gli alimenti sono troppo grossi necessitano un tempo di cottura superiore oppure tagliarli a pezzi più piccoli.</li> </ul>
Gli alimenti non sono tutti cotti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ci possono essere troppi alimenti nel cestello, evitare di riempirlo troppo.</li> </ul>
L'acqua fuoriesce/fa schiuma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'è troppa acqua nel contenitore, diminuirne la quantità.</li> <li>• Il pesce può provocare schiuma nell'acqua.</li> </ul>
Forte rumore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non c'è più acqua nel contenitore, allarme sicurezza. Riempirlo subito.</li> </ul>
Gli yogurt non si rapprendono.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare la posizione del selettore ☐ .</li> <li>• Utilizzare latte intero.</li> <li>• Rispettare le dosi 1 litro/1 yogurt (per 9 vasetti).</li> <li>• Cambiare il fermento. Se avete utilizzato lo yogurt fatto in casa, usarne uno comperato in negozio.</li> <li>• Non spostare l'apparecchio durante la preparazione.</li> <li>• Aumentare la durata del ciclo di preparazione.</li> </ul>
Il display visualizza il messaggio "ERR".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Staccare la spina dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare e riattaccare la spina.</li> </ul>

Se non riuscite a determinare la causa di un guasto, rivolgetevi al vostro rivenditore o contattate il nostro servizio consumatori che vi indicherà un servizio assistenza autorizzato Magimix.

Se l'apparecchio è difettoso consultare un servizio assistenza Magimix.



**Non dovete in alcun caso smontare il vostro apparecchio.**



Consultateci e condividete le vostre ricette su [www.magimix.com/it/ricette/](http://www.magimix.com/it/ricette/)

## Asparagi in salsa arancione

### Per 4 persone

24 asparagi verdi  
3 tuorli  
1 arancia  
100 g di burro  
Sale e pepe

Preparazione: 5 min

Cottura: 20-25 min a 100°C

1. Sciacquare gli asparagi e tagliare il pezzo più duro.  
Versare un litro d'acqua nel serbatoio del Cuisier Vapeur. Disporre gli asparagi in un cestello vapore e cuocere per 20-25 minuti. Passare gli asparagi sotto l'acqua fredda e metterli in frigo non appena si sono raffreddati.
2. Preparare la salsa: grattugiare la buccia dell'arancia e spremerla. Mescolare i tuorli con 40 ml di succo di arancia e 1 cucchiaino di buccia grattugiata. Riscaldare lentamente questa preparazione a bagnomaria mescolando con una frusta. Aggiungere il burro a pezzetti, il sale e il pepe continuando a mescolare.
3. Suddividere gli asparagi in 4 piatti, versare sopra la salsa all'arancia e servire subito.

## Uova al prosciutto crudo

### Per 4 persone

4 uova  
1 fetta di prosciutto crudo  
4 cucchiaini di panna  
4 fili di erba cipollina

Preparazione: 5 min

Cottura: 4-8 min a 100°C

1. Rompere le uova in 4 tegamini.
2. Tagliare la fetta di prosciutto in 4 lamelle nel senso della lunghezza. Mettere le lamelle di prosciutto in ogni tegamino. Aggiungere 1 cucchiaino di panna.
3. Suddividere l'erba cipollina tritata nei 4 tegamini.
4. Far cuocere a vapore da 4 a 8 minuti. Servire con fette di pane.

# Involtini di sogliola alla crema di olive

## Per 4 persone

4 filetti di sogliola senza pelle né spine

150 g di crema di olive in vasetto

(o 100 g di olive nere frullate con 3 cucchiaini di olio di oliva,

50 g di pinoli e 1 spicchio di aglio schiacciato)

1 rafano nero

2 limoni

Sale e pepe nero

Preparazione: 15 min.

Cottura: 15-20 min. a 80°C

1. Stendere e appiattire i filetti di sogliola sul piano di lavoro, salare e pepare. Spalmare la crema di olive sui filetti, arrotolarli come un involtino e fissarli con uno stuzzicadenti di legno.
2. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur, disporre gli involtini di sogliola nel cestello vapore, mettere il coperchio e cuocere 15 min a 80°C.
3. Tagliare in 4 i limoni, sbucciare e lavare il rafano nero e tagliarlo a fettine sottili.
4. Servire ben caldo con riso in bianco. Accompagnare con gli spicchi di limone e le fettine di rafano nero.



## Merluzzo al pomodoro in cartoccio

### Per 4 persone

4 filetti di merluzzo  
8 pomodorini ciliegia  
1 spicchio di aglio  
1 cucchiaino di olio di oliva  
sale e pepe

Preparazione: 15 min.

Cottura: 25-30 min. a 80°C

1. Disporre ogni filetto di merluzzo su un foglio di carta da forno.
2. Lavare i pomodorini ciliegia e tagliarli a metà. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo a fettine sottili.
3. Suddividere i pomodorini ciliegia su ogni filetto, aggiungere qualche fettina di aglio, un po' di olio di oliva, salare e pepare e richiudere la carta da forno per formare un cartoccio.
4. Porre i cartocci in un cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere 25 - 30 min.

## San Pietro al vapore con erbe aromatiche

### Per 4 persone

1 bel San Pietro da 2,5 kg  
(oppure 2 da 1,5 kg) tagliato a filetti senza pelle né spine  
3 rametti di dragoncello  
3 rametti di basilico  
2 rami di timo  
1/2 ramo di rosmarino  
250 g di riso basmati  
Sale e pepe

### Salsa

6 cucchiaini di olio di oliva  
2 cucchiaini di aceto di vino  
10 rametti di cerfoglio  
2 rametti di dragoncello  
4 foglie di basilico

Preparazione: 20 min.

Cottura: 40-45 min. a 80°C

1. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur e aggiungere tutte le erbe aromatiche, salare e pepare. Mettere il coperchio. Far cuocere a vuoto 10 minuti, spegnere e lasciar riposare in infusione per 5 min.
2. Nel recipiente multifunzione, versare 250 ml di acqua e aggiungere il riso. Far cuocere 30 min. a 100°C. Mescolare a metà cottura.
3. Disporre i filetti di pesce sui cestelli vapore, mettere il coperchio e far cuocere 10-15 min. a 80°C.
4. Preparare la salsa: sciacquare e asciugare le erbe, tritarle, aggiungere l'olio e l'aceto e mescolare.
5. Disporre delicatamente i filetti di pesce su un piatto caldo, cospargere con un po' di salsa e servire il resto della salsa a parte in una salsiera.

# Rotoli di tacchino alla crema di piselli

## Per 4 persone

4 fettine di tacchino molto sottili  
4 fettine di prosciutto di Parma  
2 rametti di timo  
800 g di piselli  
2 cipollotti o 4 cucchiaini di cipolla tritata  
50 g di burro + 1 noce di burro  
200 ml di panna acida  
4 cucchiaini di cerfoglio tritato  
Pepe nero macinato fresco, coriandolo e cardamomo  
Sale fino

Preparazione: 30 min.

Cottura: 30-35 min a 100°C

1. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Mettere i piselli in un cestello vapore, mettere il coperchio e farli cuocere per 15-20 min. Scolarli, metterne da parte 600 g e frullare il resto per fare una crema.
2. Preparare le fettine di tacchino, cospargerle di timo, posare sopra una fetta di prosciutto e un cucchiaino di crema di piselli, arrotolarle e farle tenere con uno stuzzicadenti o con spago da cucina.
3. Mettere i rotolini nel cestello del Cuiseur Vapeur, mettere il coperchio e far cuocere per 15 minuti.
4. Far saltare le cipolle tritate con una noce di burro, aggiungere la panna, la crema di piselli rimanente, il burro, il sale e il pepe. Far cuocere 5 min., frullare di nuovo e filtrare.
5. Riscaldare i piselli per 5 minuti. Versare la crema di piselli nel piatto da portata, posare sopra i rotolini, circondare con i piselli e cospargere con il cerfoglio.

Si può anche servire con patate al vapore.



# Risotto di funghi e grana

## Per 4 persone

1 bicchiere di riso carnaroli  
200 g di funghi champignon  
½ bicchiere di formaggio grana grattugiato  
2 bicchieri di acqua  
1 dado di pollo  
200 ml di panna acida  
Sale e pepe

Preparazione: 15 min

Cottura: 45-50 min a 100°C

1. Preparare i funghi tagliando via la base e sciacquarli delicatamente. Con il vostro robot da cucina, tagliarli e fettine.
2. Nel recipiente multifunzione del Cuiseur Vapeur, mettere il riso e i funghi e mescolare.
3. Aggiungere il sale, il pepe, il dado di pollo e l'acqua.
4. Mettere 1 litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur vapeur e mettere il recipiente nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere 45 minuti a 100°C.
5. Mescolare costantemente con una spatola.
6. Versare all'ultimo momento la panna e il grana. Mescolare e servire ben caldo.



## Purè di sedano rapa

### Per 4 persone

1 kg di sedano rapa  
125 g di panna acida  
2 cucchiaini di olio di oliva  
Sale

Preparazione: 20 min

Cottura: 30-35 min a 100°C

1. Sbucciare e lavare il sedano rapa. Tagliarlo a pezzi di 4 cm di lato.
2. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Disporre i cubetti di sedano rapa nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere circa 30-35 min. Il sedano deve essere molto tenero.
3. Scolare il sedano e lasciarlo raffreddare. Frullare. Quando il sedano è diventato un purè, aggiungere la panna mescolando. Versare quindi l'olio a filo, sempre mescolando e aggiungere il sale.
4. Riscaldare il purè a fuoco lento per 5 min. Servire ben caldo, preferibilmente con pollame.

## Purè di zucchine alla menta

### Per 4 persone

4 zucchine medie  
1 formaggio philadelphia  
4 cucchiaini di menta tritata  
1 cucchiaino di succo di limone  
Pepe misto macinato fresco  
Sale fino

Preparazione: 20 min

Cottura: 20-25 min a 100°C

1. Sbucciare e lavare le zucchine e tagliarle a pezzi. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Distendere le zucchine nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere per 20-25 min. Far sgocciolare a lungo.
2. Frullare le zucchine assieme al formaggio, aggiungere il sale, il pepe e il limone.
3. Aggiungere la menta e mescolare. Riscaldare 5 minuti a fuoco lento e servire ben caldo.

Si può servire freddo all'aperitivo con verdure crude tagliate a bastoncini.

# Ratatouille

## Per 4 persone

- 2 melanzane
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 2 zucchine
- 4 bei pomodori
- 3 belle cipolle
- 3 spicchi di aglio
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di rosmarino
- 4 cucchiaini di olio di oliva

Preparazione: 25 min

Cottura: 60 min a 100°C

1. Lavare le verdure, togliere i semi dei peperoni, tagliare a cubetti le melanzane, i peperoni e le zucchine. Sbucciare e tritare l'aglio e le cipolle.
2. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Disporre le melanzane e i peperoni nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere per 15 min. Stendere le zucchine nell'altro cestello vapore, aggiungerlo dopo 5 minuti e aggiungere i pomodori interi 3 minuti prima della fine della cottura. Lasciar sgocciolare.
3. Passare i pomodori sotto l'acqua fredda, togliere la pelle e i semi e tagliarli a pezzi.
4. In una pentola far rinvenire la cipolla e l'aglio tritati nell'olio di oliva per 5 minuti. Aggiungere i cubetti di melanzana e di peperone, farli cuocere 10 minuti a fuoco lento.
5. Aggiungere nella pentola le zucchine, i pomodori, salare e pepare, mettere i rametti di timo e di rosmarino e lasciar bollire a fuoco lento per 30 minuti con il coperchio.  
Servire calda o fredda.

Preparata in questo modo la ratatouille diventa molto saporita ed è priva di acqua.





## Dolce al limone

### Per 6 - 8 persone

3 grosse uova  
200 g di zucchero  
210 g di farina  
+ 1 cucchiaino  
1/2 succo di limone  
2 cucchiaini di lievito chimico  
250 ml di panna acida  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
1 noce di burro  
1 pizzico di sale  
250 ml di salsa di lamponi

Preparazione: 15 min

Cottura: 45-50 min a 100°C

1. Sbattere le uova e aggiungere lo zucchero e il limone. Mescolare la farina assieme al lievito e al sale. Mescolare separatamente la panna e la vaniglia.
2. Incorporare alternativamente alle uova 1/3 della farina e 1/3 della panna e vaniglia. Ripetete altre due volte l'operazione.
3. Versare in due piccoli stampi da plumcake che avrete precedentemente imburrato e infarinato. Attenzione perché i dolci gonfiano molto durante la cottura. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Mettere gli stampi nel cestello vapore, coprire con un foglio di alluminio, mettere il coperchio e far cuocere il tempo indicato.
4. Lasciar raffreddare e toglierli dagli stampi. Servire con una salsa di lamponi.

## Crema al cioccolato gusto intenso

### Per 9 yogurt

400 g di cioccolato fondente  
o al latte  
2 uova intere  
500 ml di latte intero

Preparazione: 10 min

Cottura: 12 ore a 40°C

Riposo: 3 ore in frigo

1. In un pentolino, far fondere il cioccolato con il latte. Togliere dal fuoco e aggiungere le uova intere. Mescolare energicamente.
2. Suddividere la preparazione nei vasetti.
3. Mettere i vasetti nel cestello vapore **senza mettere acqua** nel serbatoio.
4. Mettere il coperchio e lasciar cuocere per 12 ore a 40°C.

## Yogurt bianco

### Per 9 yogurt

- 1 l di latte intero
- o 1 l di latte di soia
- o 1 l di latte di capra
- o 1 l di latte di pecora
- 1 yogurt bianco (125 g)

Preparazione: 5 min

Cottura: tra 8 e 12 ore a 40°C

Riposo: 3 ore in frigo

1. In una caraffa, mescolare il latte assieme allo yogurt.
2. Versare questa preparazione nei vasetti e metterli nel cestello vapore **senza mettere acqua** nel serbatoio.
3. Mettere il coperchio e far cuocere 8-12 ore a 40°C.

Dopo 12 ore di cottura gli yogurt diventano più densi, mentre quelli cotti per 8 ore sono più cremosi. Se utilizzate latte scremato, i vostri yogurt saranno meno densi e più acidi.

Anche con il latte di capra gli yogurt vengono più liquidi.

Per altri consigli e astuzie consultare a pagina 70.

## Yogurt al cocco

### Per 9 yogurt

- 1 l di latte intero
- 1 yogurt bianco (125 g)
- 5 cucchiaini di zucchero di canna
- 8 cucchiaini di noce di cocco tritata

Preparazione: 5 min

Cottura: 12 ore a 40°C

Riposo: 3 ore in frigo

1. In una terrina, mescolare lo yogurt, lo zucchero, la noce di cocco e aggiungere il latte un po' alla volta. Mescolare bene.
2. Suddividere la preparazione nei vasetti e metterli nel cestello vapore **senza mettere acqua** nel serbatoio.
3. Mettere il coperchio e cuocere per 12 ore a 40°C.



Consultateci e condividete le vostre ricette su [www.magimix.com/it/ricette/](http://www.magimix.com/it/ricette/)



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het gewone huisvuil verwerkt mag worden. Het moet worden afgeleverd bij een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie over deze inzamelpunten zijn te verkrijgen bij de gemeente of inzamelcentrum.

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle gebracht werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.

Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere eliminato con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per conoscere il centro di raccolta più vicino, contattare il vostro comune o la discarica.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle landen voorbehouden aan Magimix.

Wir behalten uns vor, die technischen Eigenschaften dieses Gerätes jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.

Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit verändert werden.

© Magimix. Alle Rechte für alle Länder vorbehalten.

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo apparecchio.

Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.

© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.



**magimix®**