

MEDION®

**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
Handleiding**



**Dampfgarer
Cuiseur vapeur
Vaporera
Forno a vapore
Stoomkoker**

MEDION® MD 14209

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
3.1.	Gerät aufstellen	7
3.2.	Netzanschluss	8
3.3.	Inbetriebnahme und Gebrauch	8
3.4.	Störungen	10
3.5.	Reinigung und Pflege	10
4.	Lieferumfang	11
5.	Dampfgarer – Geräteübersicht	12
6.	Inbetriebnahme	13
6.1.	Dampfgarer zusammensetzen	13
6.2.	Erstinbetriebnahme	13
7.	Bedienung	14
7.1.	Lebensmittel vorbereiten und Dampfgarer befüllen	14
7.2.	Reisbehälter verwenden	14
7.3.	Eier kochen	14
7.4.	Garen	14
7.5.	Sicherheitseinrichtung	15
7.6.	Garzeiten	15
8.	Rezepte	19
8.1.	Kleine Quarkknödel mit Schokofüllung	19
8.2.	Lachsforelle mit Gemüse	19
8.3.	Hühnerfilet auf Tomaten-Olivensauce (2 Personen)	20
8.4.	Hähnchenbrust mit Spargel (4 Personen)	20
8.5.	Gemüse-Mozarella-Auflauf (4 bis 6 Personen)	21
9.	Reinigung	22
9.1.	Entkalkung	22
10.	Außerbetriebnahme	22
11.	Entsorgung	23
12.	Technische Daten	23
13.	Konformitätsinformation	23
14.	Impressum	24

1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie alle aufgeführten Hinweise. So gewährleisten Sie einen zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebenserwartung Ihres Gerätes. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit in der Nähe Ihres Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, um sie bei einer Veräußerung des Gerätes dem neuen Besitzer weitergeben zu können.

1.1. Zeichenerklärung



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“):
Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät eignet sich zum Garen vielfältiger Nahrungsmittel wie zum Beispiel Gemüse, Reis oder Kartoffeln, außerdem für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.

-
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
 - Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
 - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
 - Direkte Sonneneinstrahlung
 - Offenes Feuer

3. Sicherheitshinweise

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.

- ▶ Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch das Medion Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

3.1. Gerät aufstellen

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).



WARNUNG!

Es besteht Brandgefahr!

- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Lassen Sie ausreichend Abstand nach allen Seiten und nach oben. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- ▶ Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzugs des Dampfes nach oben behindern könnten.
 - ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab.
 - ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.

3.2. Netzanschluss

- ▶ Schließen Sie den Dampfgarer nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 220-240 V~, 50/60 Hz Wechselspannung an, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel bzw. prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und bei nicht vorhandener Aufsicht grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Schutzkontaktsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel.
- ▶ Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Das Netzkabel darf den Gerätekörper beim Betrieb oder einen anderen heißen Gegenstand nicht berühren.

3.3. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen.

- ▶ Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Geräts sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und am Schalter! Benutzen Sie hierfür Topfhandschuhe. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder Stecker feststellen.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- ▶ Bewegen Sie die aufgeheizte Basis nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen. Im Bereich der Griffe besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf und heißes Wasser.
- ▶ Wenn Sie die Deckel und Dämpfeinsätze beim oder nach dem Kochen abnehmen, beachten Sie, dass Dampf aufsteigt. Fassen Sie nicht in diesen Dampf; es besteht Verbrühungsgefahr!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- ▶ Benutzen Sie Topfhandschutze und halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät.
- ▶ Um zu überprüfen, ob Lebensmittel gar sind, verwenden Sie ausreichend langes Besteck und ziehen Sie ebenfalls ggf. Topfhandschuhe an.
- ▶ Füllen Sie den Wassertank ausschließlich mit Wasser, nie mit anderen Flüssigkeiten (Ausnahme: bei der Entkalkung). Geben Sie auch keine Gewürze (z. B. Salz) in das Wasser.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wassertank. Bei längeren Garzeiten vergewissern Sie sich regelmäßig, dass genug Wasser im Tank ist.
- ▶ Überfüllen und unterfüllen Sie den Wassertank nicht; beachten Sie die Markierungen MIN/MAX im Sichtfenster und im Wassertank.

3.4. Störungen



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

- ▶ Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- ▶ Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- ▶ Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch das Medion Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schlags.
- ▶ Wenden Sie sich im Störfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

3.5. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

- ▶ Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. – Falls die Basis doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker.

4. Lieferumfang



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

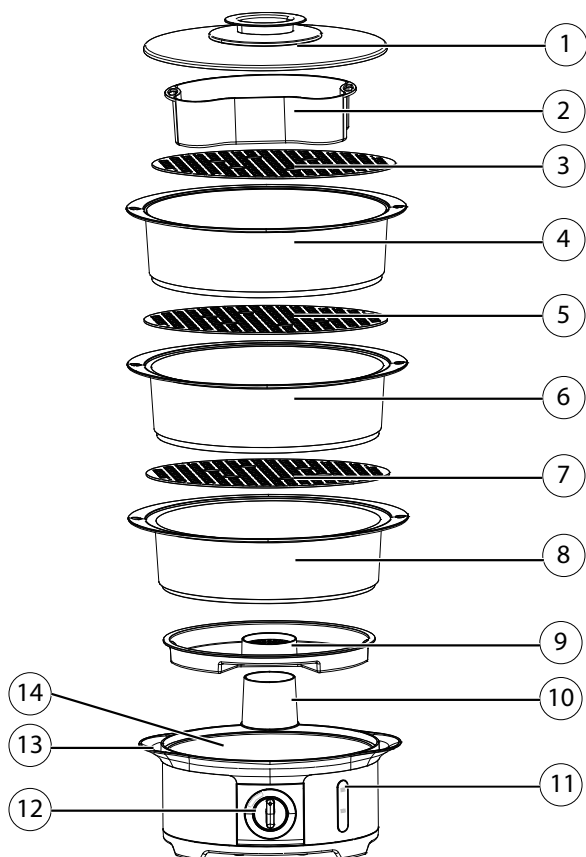
Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Dampfgarer mit
 - Deckel
 - Reisbehälter
 - 3 Garbehälter, inkl. Einlegegitter
 - Abtropfbehälter mit Einfüllstutzen
 - Basis mit Wassertank
- Bedienungsanleitung mit Garantiedokumenten

5. Dampfgarer – Geräteübersicht



- 1) Deckel mit Dampföffnungen
- 2) Reisbehälter
- 3) Einlegegitter, oben
- 4) Garbehälter 3, oben
- 5) Einlegegitter, mittig
- 6) Garbehälter 2, mittig
- 7) Einlegegitter, unten
- 8) Garbehälter 1, unten
- 9) Abtropfbehälter
- 10) Einfüllstutzen
- 11) Wasserstandanzeige im Sichtfenster
- 12) Schalter und Minutenskala
- 13) Griffe mit Einfüllschlitzen
- 14) Basis mit Wassertank

6. Inbetriebnahme

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Spülen Sie alle Aufsatzteile des Dampfgarers.
- ▶ Wischen Sie den Wassertank mit einem feuchten Tuch aus.
- ▶ Schließen Sie den Dampfgarer an eine Schutzkontaktsteckdose mit 220-240 V~, 50/60 Hz Wechselspannung an.

6.1. Dampfgarer zusammensetzen

- ▶ Füllen Sie den Wassertank mit klarem Wasser. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten ein und geben Sie keine Zusätze (z. B. Salz) ins Wasser.

Der Wasserstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX im Wassertank liegen.

- ▶ Stecken Sie Einfüllstutzen und Abtropfbehälter zusammen (siehe Abb.Geräteübersicht)
- ▶ Setzen Sie den Abtropfbehälter auf den Wassertank.

Wenn der Abtropfbehälter eingesetzt ist, können Sie das Wasser über die Einfüllstutzen einfüllen.

- ▶ Setzen Sie mindestens einen Garbehälter ein.
- ▶ Legen Sie je ein Einlegegitter in jeden Garbehälter. Achten Sie dabei auf die richtige Lage der Rastnasen. Die Vertiefungen in den Einlegegittern sollten nach unten zeigen.

Die Einlegegitter in den beiden oberen Garbehältern können weggelassen werden, wenn größere Lebensmittelstücke im unteren Garbehälter gegart werden sollen.

- ▶ Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf den obersten Garbehälter.

Die Garbehälter sind ihrer Position nach mit Ziffern gekennzeichnet (unten=1, Mitte= 2, oben= 3).



HINWEIS

Zum Vorbereiten und Einlegen der Lebensmittel beachten Sie „7.1. Lebensmittel vorbereiten und Dampfgarer befüllen“ auf Seite 14.

6.2. Erstinbetriebnahme

Nachdem Sie den mit Wasser befüllten Dampfgarer wie oben beschrieben zusammengesetzt haben, betreiben Sie ihn ohne Gargut für ca. eine halbe Stunde. Lassen Sie das Gerät abkühlen und schütten Sie dann das restliche Wasser weg.

7. Bedienung

7.1. Lebensmittel vorbereiten und Dampfgarer befüllen

- ▶ Legen Sie keine Fleisch und Meeresfrüchte in gefrorenem Zustand in den Dampfgarer. Tauen Sie diese vorher auf. Dagegen kann gefrorenes Gemüse gedämpft werden.
- ▶ Wenn Sie Lebensmittel stückeln, legen Sie möglichst gleich große Stücke ein. Verschieden große Stücke haben verschieden lange Garzeiten.
- ▶ Legen Sie die Lebensmittel (z. B. das Gemüse) möglichst locker ein. Stopfen Sie das Gargut nicht. Je besser der Dampf zirkulieren kann, desto gleichmäßiger kann gegart werden.
- ▶ Legen Sie die Lebensmittel möglichst mittig in die Garbehälter.
- ▶ Wenn Sie verschieden große Lebensmittelstücke einlegen, legen Sie die größeren Stücke nach unten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass nicht alle Öffnungen des Einlegegitters durch die Lebensmittel blockiert werden.
- ▶ Wenn Sie mehrere Garbehälter benutzen, legen Sie die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den untersten Behälter.

Fleisch lässt sich am besten durch Dämpfen garen, wenn es mager und weich ist.

7.2. Reisbehälter verwenden

Im Reisbehälter können Sie Reis und andere Lebensmittel einfüllen, die mit Flüssigkeit oder Sauce gegart werden sollen.

- ▶ Stellen Sie den Reisbehälter mit Wasser und Reis gefüllt in einen der Garbehälter und setzen Sie den Deckel auf.

7.3. Eier kochen

Verwenden Sie zum Eierkochen einen Garbehälter mit Einlegegitter.

- ▶ Stechen Sie die Eier vor dem Kochen mit einem Eierpicker an.
- ▶ Platzieren Sie die Eier vertikal auf den dafür vorgesehenen Vertiefungen im Einlegegitter.
- ▶ Verschließen Sie den Garbehälter mit dem Deckel.

7.4. Garen

Verwenden Sie den Dampfgarer nie ohne den Abtropfbehälter. Die maximale Garzeit beträgt 75 Minuten.

7.4.1. Zeitschaltuhr

- ▶ Indem Sie die Zeitschaltuhr einstellen, schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebslampe leuchtet rot.
- ▶ Wählen Sie die gewünschte Garzeit. Der Schalter läuft automatisch zurück.

- ▶ Am Ende der Garzeit (Stellung 0) hören Sie ein akustisches Signal und die Betriebslampe erlischt.
- ▶ Nach Ende des Garvorgangs nehmen Sie das Gerät vom Netz.

Durch Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn können Sie nachträglich die Zeitschaltuhr vorstellen, d. h. die Garzeit verlängert sich. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Garzeit verkürzt.

7.4.2. Während des Kochens

- ▶ Behalten Sie den Wasserstand im Auge. Füllen Sie ggf. weiteres klares Wasser über die Schlitze in den Griffen des Wassertanks ein.
- ▶ Wenn Sie große Mengen dämpfen, sollten Sie die Lebensmittel ab und an umrühren.
- ▶ Sie können während des Kochens einzelne Garbehälter aufsetzen, um Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten mitzugaren.

7.4.3. Mit Deckel verschließen

Garen Sie grundsätzlich mit aufgesetztem Deckel. Lassen Sie den Deckel während des Garens aufgesetzt. Nehmen Sie ihn nur kurzzeitig ab, wenn Sie z. B. Lebensmittel umrühren oder nachlegen müssen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Wenn Sie während des Garens den Deckel entfernen, tritt viel heißer Dampf aus. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!

- ▶ Die Oberflächen des Geräts werden während des Garens heiß. Fassen Sie das Gerät nur mit Topfhandschuhen an.
- ▶ Benutzen Sie zum Umrühren ein Besteck mit einem langen Stiel, um nicht mit dem aufsteigenden Dampf verbrüht zu werden.

7.5. Sicherheitseinrichtung

Sollte sich kein Wasser mehr im Gerät befinden, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Gebrauch und Befüllen mit Wasser zunächst abkühlen.

7.6. Garzeiten

Die Garzeiten in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

Sie hängen z. B. davon ab, wie groß die Lebensmittelstücke sind, wie dicht sie geschichtet sind, wie voll die Garbehälter sind, in welchem Garbehälter sie sich befinden und natürlich auch von Ihren Vorlieben.

Grünes Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden.

7.6.1. Garzeittabelle

Zustand		Menge	Garzeit/Min.	Vorbereitung
Gemüse				
Artischocken	Frisch	2-3 Stk.	50-55	Ganz mitteligroß
Blumenkohl	Frisch Gefroren	400 g 400 g	15-20 20-25	In gleichmäßige Röschen geteilt
Bohnen, grün	Frisch Gefroren	400 g 400 g	20-25 25-30	
Brokkoli	Frisch Gefroren	400 g 400 g	15-20 20-25	In gleichmäßige Röschen geteilt
Erbsen	Frisch Gefroren	400 g 400 g	12-15 15-18	
Kartoffeln	Frisch	600 g	30-35	Geschält, in Stücken
Kohl (Rot-, Weißkohl)	Frisch	600 g	30-40	Klein geschnitten
Lauch	Frisch	500 g	10	In Scheiben
Lauchzwiebeln	Frisch	400 g	8	
Maiskolben	Frisch	1 Stk.	15-25	Am Stück
Möhren	Frisch	400 g	20-25	In Scheiben
Paprika	Frisch	300 g	15-18	In Streifen

	Zustand	Menge	Garzeit/Min.	Vorbereitung
Champignons	Frisch	200 g	15-20	Gleichmäßige Stücke
Rosenkohl	Frisch Gefroren	400 g 400 g	20-25 25-30	
Spargel	Frisch	400 g	15-20	Ggf. 2. Lage über Kreuz schichten
Spinat	Frisch Gefroren	250 g 400 g	10-12 18-20	
Zucchini	Frisch	200 g	15-20	In Scheiben
Reis, Nudeln				
Weißer Reis		300 g	35	600 ml kochendes Wasser zugeben
Brauner Reis		300 g	40	
Nudeln		200 g	20-25	600 ml kochendes Wasser zugeben
Fleisch				
Rindfleisch	Filet, Roastbeef	250 g	17-23	Fett entfernen, ggf. in Scheiben schneiden
Schweinefleisch	Filet, Lendenstücke, Koteletts	4 Stk.	20-25	Fett entfernen
Hähnchen	Filet	400 g	17-23	Haut entfernen

	Zustand	Menge	Garzeit/Min.	Vorbereitung
Hähnchenschenkel	Am Stück	2 Stk.	30-35	
Putenschnitzel	Dünn	400 g	17-23	
Lamm	Koteletts	4 Stk.	25-30	Fett entfernen; Knochen nicht entfernen
Fisch, Meeresfrüchte				
Fischfilet, fein	Frisch	250 g	10-12	
Fischfilet, dick (Lachs, Kabeljau)	Frisch	250 g	17-23	
Muscheln	Frisch	400 g	10-12	Sind gar, wenn sich die Schalen ganz geöffnet haben
Austern	Frisch	6 Stk.	16-20	
Garnelen	Frisch	400 g	10-12	
Eier				
Hartgekocht		6 Stk.	12-15	
Weichgekocht		6 Stk.	9-12	
Fleisch		Stücke	10-15	
Gemüse			5-10	

8. Rezepte

Setzen Sie auf den obersten Garbehälter immer den Deckel.

8.1. Kleine Quarkknödel mit Schokofüllung

- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 5 EL Semmelbrösel
- 6-8 EL Mehl
- 2 EL Öl
- ca. 150 g Vollmilchschokolade
- 1 Stich Butter
- 3 EL Semmelbrösel

Quark, Ei, Salz, Semmelbrösel, Mehl und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ggf. etwas stehen lassen, damit der Teig kompakter wird und sich besser formen lässt.

In 25 Teile schneiden, mit 1/2 Stück Vollmilchschokolade füllen und kleine Knödel von ca. 4 cm im Durchmesser formen.

Einen oder zwei Garbehälter mit Einlegegitter mit Klarsichtfolie auslegen, Knödel mit kleinem Abstand in den (die) Behälter legen.

5 Minuten im Dampfgarer garen.

Semmelbrösel in Butter anrösten. Die Knödel in den gerösteten Bröseln wenden.

Tipp: Statt der Schokolade können Sie auch andere Füllungen nehmen, z. B. Pflaumenmus.

Die im Dampfgarer gegarten Knödel benötigen weniger Mehl und werden lockerer, als wenn Sie in heißem Wasser gegart werden.

8.2. Lachsforelle mit Gemüse

- 1 Lachsforelle
- 2 Paprikaschoten, rot und gelb
- 3 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Natur-Joghurt
- 3 EL Crème fraîche
- 1 EL getrockneter Dill
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Zitronensaft

Die Lachsforelle gut waschen, innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen. Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Fisch mit Gemüse füllen. In einen Garbehälter mit Einlegegitter legen. Das restliche Gemüse dazu legen. Auf das Gemüse noch etwas Dill streuen. Das Gemüse mit dem Fisch ca. 30-40 Min. garen.

Aus Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft und Dill einen Sud rühren, mit Pfeffer und Salz würzen und für die letzten 10-15 Minuten mit in den Dampfgarer geben.
Für die Beilage Kartoffeln in einem weiteren Garbehälter mitgaren.

8.3. Hühnerfilet auf Tomaten-Olivensauce (2 Personen)

- 2 Hühnerfilets
- 200 g gewürfelte Tomaten aus dem Glas
- 1-2 Knoblauchzehen fein geschnitten
- Salz
- frisch gemahlenen Pfeffer
- Basilikum fein geschnitten
- 20 g entkernte Oliven
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Maismehl

Hühnerfilets waschen und mit Küchenrolle trocken tupfen.

Tomaten mit Knoblauch, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer, einem Teil des fein geschnittenen Basilikum, Olivenöl und dem Maismehl in die Reisschale geben, alles gut verrühren und pikant abschmecken.

Stellen Sie die Reisschale in den untersten Garbehälter mit Gitter.

Hühnerfilets auf die Tomatensauce legen.

Wenn Sie die Filets vorher in der Pfanne auf dem Herd anbraten, verkürzt sich die Garzeit im Dampfgarer.

Im Dampfgarer je nach Fleischstärke dann noch 6-8 Minuten garen. 3 Minuten vor Garende die Oliven hinzufügen.

Vor dem Servieren das Fleisch mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Für die Beilage können Sie in den Garbehältern mit Einlegegitter Kartoffeln, Nudeln und Gemüse mitgaren.

8.4. Hähnchenbrust mit Spargel (4 Personen)

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 300 g Reis
- 250 g frischer Spargel, geschält
- 1 kleiner Becher saure Sahne
- ca. 10 g Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Brunnenkresse, gehackt
- 1 kleine Stange Lauch, fein gehackt
- etwas Salz, Pfeffer und milder Curry

Geben Sie den Reis mit etwa 400 ml Wasser und etwas Salz in die Reisschale und stellen Sie die Reisschale in den untersten Garbehälter mit Einlegegitter.

Tipp: Rühren Sie eventuell etwas Safran zum Garen unter den Reis. Der Reis erhält dadurch eine appetitlich goldgelbe Farbe.

Legen Sie die ganzen Spargelstangen in einen weiteren Garbehälter mit Einlegegitter.

Garen Sie den Reis etwa 20 Minuten.

Währenddessen reiben Sie die Hähnchenbrust mit wenig mildem Curry ein und braten Sie die Hähnchenbrust mit wenig Butter in der Pfanne gut durch. Stellen Sie das Fleisch danach warm.

Setzen Sie den Garbehälter mit dem Spargel über den Reis. Garen Sie weitere 10 Minuten.

Mischen Sie saure Sahne, Lauch, Brunnenkresse und etwa 1/2 Tasse von dem Saft aus dem Abtropfbehälter und erwärmen Sie diese Soße vorsichtig. Die Soße darf nicht kochen. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft ab.

8.5. Gemüse-Mozarella-Auflauf (4 bis 6 Personen)

- 250 g Möhren, geschält
- 250 g mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert
- 250 g Brokkoli, nur die Röschen
- 250 g Blumenkohl, nur die Röschen
- 250 g grüne Bohnen, ohne Stengel
- 1 große Zucchini (ganz)
- 400 g Mozzarella
- 1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe
- 1/2 Teelöffel Muskatnuss, gerieben
- 1/2 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
- 150 g Sahne
- 1 Messerspitze Senf

Legen Sie Kartoffeln und Möhren auf je eine Seite des untersten Garbehälters mit Einlegegitter.

Legen Sie die Bohnen in den mittleren Garbehälter mit Einlegegitter.

Garen Sie 25 bis 30 Minuten.

Legen Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in den obersten Garbehälter.

Nach dem Garen schneiden Sie Möhren, Kartoffeln und die noch rohe Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben. Schneiden Sie die Bohnen in etwa 5 cm lange Stücke. Zerteilen Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in mundgerechte Stücke.

Füllen Sie das Gemüse in eine große Auflaufform.

Verrühren Sie Sahne, Pfeffer, Muskatnuss, Senf und Instant-Gemüsebrühe und geben Sie diese Soße dann über das Gemüse.

Verteilen Sie den Mozzarella in möglichst dünnen Scheiben darüber.

Überbacken Sie den Auflauf in der abgedeckten Auflaufform bei etwa 180 °C im Backofen etwa 10 bis 15 Minuten lang oder bis der Käse gut durchgezogen ist.

9. Reinigung



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

- ▶ Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. – Falls die Basis doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!
- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf dem Gehäuse des Geräts, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Leeren Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlaufe. Spülen Sie den Behälter gut aus und trocknen Sie ihn.
- Die drei Garbehälter, die Einlegegitter und der Deckel können in der Spülmaschine gespült werden.
- Alle anderen Teile sind nicht spülmaschinenfest und müssen von Hand gespült werden.

9.1. Entkalkung

Wenn sich am Heizelement Kalk anlagert, steigen die Garzeit und der Energieverbrauch. Entfernen Sie daher den Kalk folgendermaßen:

- ▶ Geben Sie drei Tassen reinen Essig in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllhöhe mit klarem Wasser.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie eine Zeit von 20 Minuten ein.
- ▶ Am Ende nehmen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie die Basis ganz abkühlen, bevor Sie den Wassertank leeren.
- ▶ Wischen Sie den Wassertank mit dem abgeschütteten Essigwasser mehrmals aus.

10. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

11. Entsorgung



Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



Gerät

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.



Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

12. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung	1000 W
Wassertankvolumen	ca. 1,4 Liter

Technische Änderungen vorbehalten!

13. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt 14209 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

14. Impressum

Copyright © 2017

Stand: 22/08/2017

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Technische und optische Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.

Die Bedienungsanleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den unten stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

DE	www.medion.com/de/service/start/	
AT	www.medion.com/at/service/start/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	
CH	www.medion.com/ch/de/service/start/	

	URL	QR Code
LUX	www.medion.com/lu/de/	

Sommaire

1.	À propos de ce mode d'emploi	28
1.1.	Explication des symboles	28
2.	Utilisation conforme.....	29
3.	Consignes de sécurité.....	30
3.1.	Installation de l'appareil	31
3.2.	Raccordement au secteur	32
3.3.	Mise en service et utilisation.....	32
3.4.	Dysfonctionnements	34
3.5.	Nettoyage et entretien.....	34
4.	Contenu de l'emballage	35
5.	Cuiseur vapeur – vue d'ensemble.....	36
6.	Mise en service	37
6.1.	Assembler le cuiseur vapeur	37
6.2.	Première mise en service.....	37
7.	Commande de l'appareil	38
7.1.	Préparer les aliments et remplir le cuiseur vapeur.....	38
7.2.	Utiliser le bol à riz	38
7.3.	Cuire des œufs.....	38
7.4.	Cuisson.....	38
7.5.	Dispositif de sécurité	39
7.6.	Temps de cuisson	39
8.	Recettes	43
8.1.	Petites quenelles de fromage blanc sucrées fourrées au chocolat ..	43
8.2.	Truite saumonée avec légumes	43
8.3.	Filets de poulet sur sauce tomate aux olives (2 personnes)	44
8.4.	Escalopes de poulet aux asperges (4 personnes)	45
8.5.	Gratin de légumes à la mozzarella (4 à 6 personnes)	45
9.	Nettoyage.....	46
9.1.	Détartrage.....	46
10.	Mise hors service	47
11.	Recyclage	47
12.	Caractéristiques techniques	47
13.	Informations relatives à la conformité.....	47
14.	Mentions légales.....	48

1. À propos de ce mode d'emploi



Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi dans son intégralité et respecter toutes les consignes indiquées. Vous serez ainsi assuré du bon fonctionnement et de la durée de vie de votre appareil. Gardez toujours le présent mode d'emploi à portée de main à proximité de l'appareil. Conservez bien le mode d'emploi afin de pouvoir le remettre au nouveau propriétaire si vous donnez ou vendez l'appareil.

1.1. Explication des symboles



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces très chaudes !



PRUDENCE !

Avertissement d'un risque possible de blessures moyennes à légères !



ATTENTION !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



REMARQUE !

Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



REMARQUE !

Respecter les consignes du mode d'emploi !

- Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- ▶ Action à exécuter



Déclaration de conformité (voir chapitre « 13. Informations relatives à la conformité ») : les produits portant ce symbole respectent toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.

2. Utilisation conforme

Cet appareil convient pour cuire des aliments divers tels que légumes, riz ou pommes de terre ainsi que pour préparer des poissons, viandes et volailles.

Le présent appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés et pour des applications similaires, par exemple :

- dans des cuisines, par le personnel de magasins, bureaux et autres domaines professionnels ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed & breakfasts.

L'appareil est destiné uniquement à un usage privé et non industriel/commercial.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'autres périphériques que ceux que nous avons autorisés ou vendus.

-
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons vendus ou autorisés.
 - Tenez compte de toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
 - N'utilisez pas l'appareil dans des conditions ambiantes extrêmes. Éviter:
 - Une grande humidité
 - Des températures extrêmement élevées ou basses
 - Rayonnement direct du soleil
 - proximité immédiate de sources de feu nu.

3. Consignes de sécurité

- ▶ Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
- ▶ Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- ▶ Conserver tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout risque provoqué par une remise à zéro accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de cet appareil, le faire remplacer par le centre de service après-vente Medion ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ N'immergez jamais la base dans de l'eau ou tout autre liquide.

3.1. Installation de l'appareil

- ▶ Installez l'appareil sur un support plan, sec et résistant à la chaleur.
- ▶ Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques électriques, flammes nues, etc.).



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre pas en contact avec un autre objet. Laissez suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil. Ne posez en particulier pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).

- ▶ Ne posez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets qui pourraient entraver l'évacuation libre de la vapeur vers le haut.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil.
- ▶ Ne posez pas d'objets sur l'appareil.

3.2. Raccordement au secteur

- ▶ Branchez le cuiseur vapeur uniquement sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 220-240 V~, 50/60 Hz dotée d'une protection de 16 ampères minimum. N'utilisez pas de rallonge et vérifiez avant de mettre l'appareil en service si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- ▶ Si vous n'utilisez plus l'appareil, pour le nettoyer ou s'il est laissé sans surveillance, débranchez systématiquement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Lorsque vous débranchez la fiche de la prise, ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours au niveau de la fiche.
- ▶ Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne pliez pas et ne coincez pas le cordon d'alimentation.
- ▶ Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes vives.
- ▶ Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Lors du fonctionnement, le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec le corps de l'appareil ou tout autre objet brûlant.

3.3. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure !

Toute utilisation non conforme peut entraîner des blessures ou des dommages.

- ▶ Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Ne touchez donc l'appareil que par les poignées et le bouton de minuterie lorsqu'il fonctionne ! Utilisez pour cela des gants de cuisine.

Risque de brûlure !

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- ▶ N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon d'alimentation ou de la fiche.
- ▶ Ne bougez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Ne bougez pas la base lorsqu'elle est chaude : attendez que l'appareil ait complètement refroidi. De la vapeur et de l'eau brûlante pouvant s'échapper au niveau des poignées, faites attention à ne pas vous brûler !
- ▶ Lorsque vous retirez le couvercle et les bols de cuisson pendant ou après la cuisson, de la vapeur s'échappe de l'appareil. Évitez tout contact avec cette vapeur : risque de brûlure !
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- ▶ Utilisez des gants de cuisine et ne mettez pas votre visage directement au-dessus de l'appareil.
- ▶ Pour vérifier si des aliments sont cuits, utilisez un ustensile suffisamment long et portez éventuellement aussi des gants de cuisine.
- ▶ Remplissez le réservoir uniquement d'eau, jamais d'autres liquides (exception : pour le détartrage). N'ajoutez aucune épice (p. ex. sel) dans l'eau.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir. En cas de cuisson prolongée, assurez-vous régulièrement que le réservoir contient encore suffisamment d'eau.
- ▶ Ne remplissez le réservoir d'eau ni trop peu ni pas assez ; tenez compte des repères MIN/MAX dans le hublot et dans le réservoir d'eau.

3.4. Dysfonctionnements



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !

- ▶ Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation des risques d'endommagement.
- ▶ Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de l'appareil avant chaque utilisation.
- ▶ Si vous constatez des dommages, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, faites-le immédiatement réparer dans un atelier qualifié. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de cet appareil, le faire remplacer par le centre de service après-vente Medion ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ **AVERTISSEMENT !** N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- ▶ En cas de problème, adressez-vous à notre centre de service après-vente ou à un autre atelier spécialisé.

3.5. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !

- ▶ N'immergez jamais la base dans de l'eau ou tout autre liquide. – Si la base devait malgré tout tomber dans un liquide, ne la touchez en aucun cas. Débranchez tout d'abord la fiche d'alimentation de la prise !
- ▶ Débranchez impérativement la fiche de la prise avant tout nettoyage de l'appareil.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

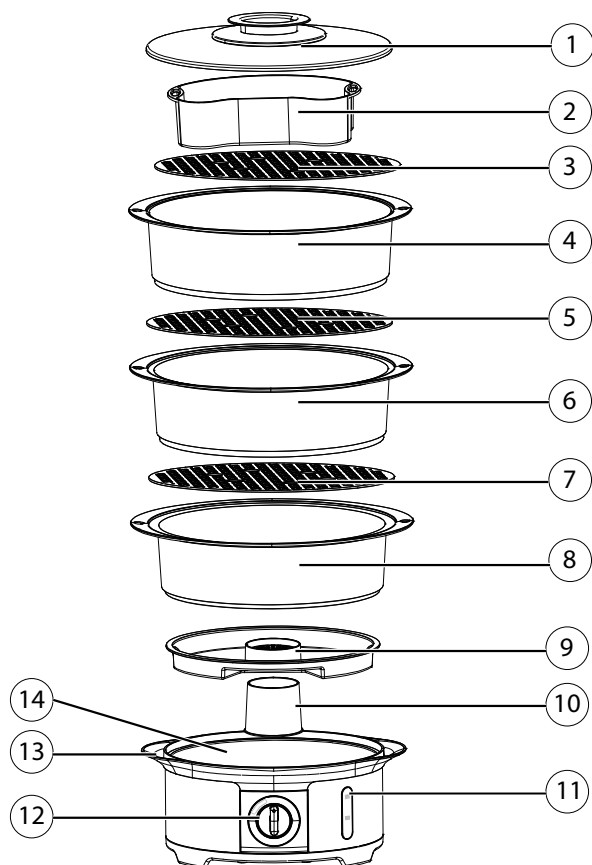
L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- ▶ Conserver tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

Au cours du déballage, assurez-vous que les éléments suivants ont bien été livrés :

- Cuiseur vapeur avec
 - Couvercle
 - Bol à riz
 - 3 bols de cuisson avec grille
 - Bac d'égouttement avec goulotte de remplissage
 - Base avec réservoir d'eau
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

5. Cuiseur vapeur – vue d'ensemble



- 1) Couvercle avec orifices de sortie de vapeur
- 2) Bol à riz
- 3) Grille, en haut
- 4) Bol de cuisson 3, en haut
- 5) Grille, au milieu
- 6) Bol de cuisson 2, au milieu
- 7) Grille, en bas
- 8) Bol de cuisson 1, en bas
- 9) Bac d'égouttement
- 10) Goulotte de remplissage
- 11) Indicateur de niveau d'eau dans le hublot
- 12) Bouton de minuterie et graduation des minutes
- 13) Poignées avec fentes de remplissage
- 14) Base avec réservoir d'eau

6. Mise en service

- ▶ Retirez tous les emballages.
- ▶ Lavez toutes les pièces amovibles du cuiseur vapeur.
- ▶ Essuyez le réservoir d'eau avec un chiffon humide.
- ▶ Branchez le cuiseur vapeur sur une prise de terre à courant alternatif de 220-240 V~ 50/60 Hz.

6.1. Assembler le cuiseur vapeur

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau claire. Ne le remplissez d'aucun autre liquide et n'ajoutez aucun ingrédient ni épice (p. ex. sel) dans l'eau.

Le niveau d'eau doit se trouver entre les repères MIN et MAX dans le réservoir d'eau.

- ▶ Assemblez la goulotte de remplissage et le bac d'égouttement (voir illustration « Vue d'ensemble »).
- ▶ Posez le bac d'égouttement sur le réservoir d'eau.

Lorsque le bac d'égouttement est en place, vous pouvez verser l'eau par la goulotte de remplissage.

- ▶ Mettez en place au moins un bol de cuisson.
- ▶ Insérez une grille amovible dans chaque bol de cuisson. Veillez à positionner correctement les ergots de retenue. Les creux des grilles amovibles doivent être dirigés vers le bas.

Vous pouvez ne pas mettre de grille amovible dans les deux bols de cuisson supérieurs si vous souhaitez cuire des aliments de grande taille dans le bol de cuisson inférieur.

- ▶ Mettez enfin le couvercle en place sur le bol de cuisson supérieur.

Les bols de cuisson sont marqués de chiffres en fonction de leur position (en bas=1, au milieu=2, en haut=3).



REMARQUE

Pour préparer les aliments et les mettre dans le cuiseur vapeur, tenez compte de la section « 7.1. Préparer les aliments et remplir le cuiseur vapeur » à la page 38.

6.2. Première mise en service

Après avoir assemblé le cuiseur vapeur rempli d'eau comme décrit ci-dessus, utilisez-le sans aliment pendant une demi-heure environ. Laissez l'appareil refroidir puis jetez l'eau résiduelle.

7. Commande de l'appareil

7.1. Préparer les aliments et remplir le cuiseur vapeur

- ▶ Ne mettez pas dans le cuiseur vapeur de viande ou fruits de mer surgelés. Décongelez-les au préalable.
Vous pouvez par contre cuire à la vapeur des légumes surgelés.
- ▶ Si vous coupez les aliments en morceaux, veillez à ce que les morceaux soient tous à peu près de taille égale. Les morceaux de taille différente ont des temps de cuisson différents.
- ▶ Veillez à espacer suffisamment les aliments (p. ex. les légumes) dans les bols de cuisson. Ne tassez pas les aliments à cuire. Mieux la vapeur peut circuler, plus la cuisson est régulière.
- ▶ Placez les aliments le plus possible au milieu des bols de cuisson.
- ▶ Si vous cuisez des aliments de tailles différentes, placez les plus gros morceaux en bas.
- ▶ Veillez à ce que tous les trous de la grille amovible ne soient pas bouchés par les aliments.
- ▶ Si vous utilisez plusieurs bols de cuisson, placez dans le bol de cuisson inférieur les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long.

La cuisson vapeur convient particulièrement aux viandes maigres et tendres.

7.2. Utiliser le bol à riz

Vous pouvez verser dans le bol à riz du riz et d'autres aliments devant être cuits avec du liquide ou de la sauce.

- ▶ Placez le bol à riz rempli d'eau et de riz dans l'un des bols de cuisson et recouvrez avec le couvercle.

7.3. Cuire des œufs

Pour cuire des œufs, utilisez un bol de cuisson avec grille.

- ▶ Avant de cuire les œufs, percez la coquille avec un pique-œuf.
- ▶ Placez les œufs verticalement sur les creux prévus à cet effet dans la grille.
- ▶ Fermez le bol de cuisson avec le couvercle.

7.4. Cuisson

N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans le bac d'égouttement. Le temps de cuisson maximal est de 75 minutes.

7.4.1. Minuterie

- ▶ En réglant la minuterie, vous allumez l'appareil. Le témoin lumineux de fonctionnement rouge s'allume.
- ▶ Choisissez le temps de cuisson souhaité. Le bouton de minuterie se met en marche automatiquement.

▶ À la fin du temps de cuisson (position 0), un signal sonore retentit et le témoin lumineux de fonctionnement s'éteint.

▶ Une fois le cycle de cuisson terminé, débranchez l'appareil du secteur.

En tournant le bouton de minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez régler la minuterie ultérieurement, afin de prolonger le temps de cuisson. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour réduire le temps de cuisson.

7.4.2. Pendant la cuisson

▶ Surveillez toujours le niveau d'eau. Si nécessaire, rajoutez de l'eau claire par les fentes dans les poignées du réservoir d'eau.

▶ Si vous cuisez à la vapeur de grandes quantités d'aliments, il est conseillé de les remuer de temps en temps.

▶ Vous pouvez ajouter des bols pendant la cuisson pour cuire des aliments nécessitant des temps de cuisson plus courts.

7.4.3. Fermer avec le couvercle

Cuisez par principe avec couvercle mis en place. N'enlevez pas le couvercle pendant la cuisson ou seulement brièvement pour p. ex. remuer des aliments ou en rajouter.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Si vous ôtez le couvercle pendant la cuisson, une grande quantité de vapeur brûlante s'échappe de l'appareil. Les surfaces de l'appareil chauffent fortement pendant le fonctionnement.

▶ Ne touchez l'appareil que si vous portez des gants de cuisine.

▶ Pour remuer les aliments, utilisez un ustensile à long manche afin d'éviter toute brûlure par la vapeur s'échappant de l'appareil.

7.5. Dispositif de sécurité

Si l'appareil ne contient plus d'eau, il s'arrête automatiquement. Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser et de le remplir d'eau.

7.6. Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau suivant sont des valeurs approximatives. Ils peuvent varier selon la taille des aliments, l'espace laissé entre les aliments, la quantité de remplissage des bols, la taille du bol de cuisson et, naturellement aussi, selon les goûts de chacun.

Les légumes verts à feuilles doivent être cuits à la vapeur le moins longtemps possible.

7.6.1. Tableau des temps de cuisson

Légumes				
	État	Quantité	Temps de cuisson/ min	Préparation
Artichauts	Frais	2-3 pièces	50-55	Entiers, de taille moyenne
Chou-fleur	Frais Surgelé	400 g 400 g	15-20 20-25	Fleurons de taille égale
Haricots verts	Frais Surgelés	400 g 400 g	20-25 25-30	
Brocoli	Frais Surgelé	400 g 400 g	15-20 20-25	Fleurons de taille égale
Petits pois	Frais Surgelés	400 g 400 g	12-15 15-18	
Pommes de terre	Fraîches	600 g	30-35	Épluchées, en morceaux
Chou (rouge, blanc)	Frais	600 g	30-40	Coupé fin
Poireaux	Frais	500 g	10	En rondelles
Ciboules	Fraîches	400 g	8	
Épi de maïs	Frais	1 pièce	15-25	Entier
Carottes	Fraîches	400 g	20-25	En rondelles
Poivrons	Frais	300 g	15-18	En lamelles

	État	Quantité	Temps de cuisson/ min	Préparation
Champignons	Frais	200 g	15-20	Morceaux de taille égale
Choux de Bruxelles	Frais	400 g	20-25	
	Surgelés	400 g	25-30	
Asperges	Fraîches	400 g	15-20	Si néc., croiser 2 couches d'asperges
Épinards	Frais	250 g	10-12	
	Surgelés	400 g	18-20	
Courgettes	Fraîches	200 g	15-20	En rondelles
Riz, pâtes				
Riz blanc		300 g	35	Ajouter 600 ml d'eau bouillante
Riz brun		300 g	40	
Pâtes		200 g	20-25	Ajouter 600 ml d'eau bouillante
Viande				
Bœuf	Filet, rosbif	250 g	17-23	Enlever le gras, si néc. couper en tranches
Porc	Filet, faux-filet, côtelettes	4 pièces	20-25	Enlever le gras
Poulet	Filet	400 g	17-23	Enlever la peau

	État	Quantité	Temps de cuisson/ min	Préparation
Cuisses de poulet	Entières	2 pièces	30-35	
Escalopes de dinde	Fines	400 g	17-23	
Agneau	Côtelettes	4 pièces	25-30	Enlever le gras ; ne pas enlever les os
Poisson, fruits de mer				
Filet de poisson, fin	Frais	250 g	10-12	
Filet de poisson, épais (saumon, cabillaud)	Frais	250 g	17-23	
Moules	Fraîches	400 g	10-12	Sont cuites lorsque les coquilles sont ouvertes entièrement
Huîtres	Fraîches	6 pièces	16-20	
Crevettes	Fraîches	400 g	10-12	
Œufs				
Durs		6 pièces	12-15	
Mollets		6 pièces	9-12	
Réchauffer				
Viande		Pièces	10-15	
Légumes			5-10	

8. Recettes

Recouvrez toujours le bol de cuisson supérieur avec le couvercle.

8.1. Petites quenelles de fromage blanc sucrées fourrées au chocolat

- 250 g de fromage blanc maigre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 5 CS de chapelure
- 6 à 8 CS de farine
- 2 CS d'huile
- 150 g de chocolat au lait (approx.)
- 1 noix de beurre
- 3 CS de chapelure

Malaxer le fromage blanc, l'œuf, le sel, la chapelure, la farine et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer un peu la pâte si nécessaire pour qu'elle devienne plus compacte et plus malléable.

Partager la pâte en 25 parts, mettre un demi-morceau de chocolat au lait dans chaque part et former de petites quenelles d'environ 4 cm de diamètre.

Garnir de cellophane un ou deux bols de cuisson avec grille et y déposer les quenelles légèrement espacées.

Cuire 5 minutes dans le cuiseur vapeur.

Faire dorer la chapelure dans du beurre. Rouler les quenelles dans cette chapelure dorée.

Conseil : vous pouvez remplacer le chocolat p. ex. par de la confiture de prunes.

Les quenelles cuites au cuiseur vapeur ont besoin de moins de farine et sont plus légères que si elles sont cuites dans de l'eau bouillante.

8.2. Truite saumonée avec légumes

- 1 truite saumonée
- 2 poivrons, rouge et jaune
- 3 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 3 CS de yaourt nature
- 3 CS de crème fraîche
- 1 CS d'aneth séché
- Sel et poivre
- 3 CS de jus de citron

Bien laver la truite saumonée, saler et poivrer à l'intérieur et à l'extérieur. Laver les légumes, les éplucher et les couper en petits dés. Farcir le poisson de légumes. Mettre le poisson dans un bol de cuisson avec grille. Ajouter le reste des légumes. Saupoudrer les légumes d'un peu d'aneth. Cuire le poisson avec les légumes pendant 30 à 40 minutes.

Confectionner une sauce avec le yaourt, la crème fraîche, le jus de citron et l'aneth, saler et poivrer et ajouter cette sauce dans le cuiseur vapeur pour les 10-15 dernières minutes de cuisson.

Pour la garniture, cuire en même temps des pommes de terre dans un autre bol de cuisson.

8.3. Filets de poulet sur sauce tomate aux olives (2 personnes)

- 2 filets de poulet
- 200 g de dés de tomates en bocal
- 1 à 2 gousses d'ail finement hachées
- Sel
- Poivre du moulin
- Basilic finement haché
- 20 g d'olives dénoyautées
- 1 CS d'huile d'olive
- 1 CS de maïzena

Laver les filets de poulet et les essuyer avec de l'essuie-tout.

Mettre les tomates avec l'ail, le sel, le poivre du moulin, une partie du basilic finement haché, l'huile d'olive et la maïzena dans le bol à riz, bien mélanger le tout et épicer.

Placer le bol à riz dans le bol de cuisson inférieur avec la grille.

Poser les filets de poulet sur la sauce tomate.

Si les filets sont tout d'abord saisis à la poêle, le temps de cuisson au cuiseur vapeur se réduit.

Cuire le poulet dans le cuiseur vapeur 6 à 8 minutes de plus selon l'épaisseur des filets. Ajouter les olives 3 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Avant de servir, assaisonner la viande de sel et de poivre du moulin.

Pour la garniture, vous pouvez cuire en même temps des pommes de terre, des pâtes et des légumes dans les bols de cuisson avec grille.

8.4. Escalopes de poulet aux asperges (4 personnes)

- 4 escalopes de poulet
- 300 g de riz
- 250 g d'asperges fraîches, épluchées
- 1 petit pot de crème épaisse
- 10 g de beurre
- 1 CC de jus de citron
- 1 CS de cresson, haché
- 1 petit poireau finement haché
- Un peu de sel, poivre et curry doux

Mettre le riz avec 400 ml d'eau environ et un peu de sel dans le bol à riz et placer celui-ci dans le bol de cuisson inférieur, avec grille.

Conseil : pour la cuisson, ajouter éventuellement un peu de safran au riz. Le riz prendra alors une couleur jaune doré appétissante.

Mettre les asperges entières dans un autre bol de cuisson avec grille.

Cuire le riz une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, frotter les escalopes de poulet avec un peu de curry doux et bien les cuire avec un peu de beurre dans une poêle. Garder le poulet au chaud.

Placer le bol de cuisson avec les asperges au-dessus du riz. Laisser cuire encore 10 minutes.

Mélanger la crème épaisse, le poireau, le cresson et ½ tasse du jus de cuisson récupéré dans le bac d'égouttement et faire chauffer cette sauce lentement. Elle ne doit pas bouillir. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de jus de citron.

8.5. Gratin de légumes à la mozzarella (4 à 6 personnes)

- 250 g de carottes épluchées
- 250 g de pommes de terre moyennes, épluchées et coupées en deux
- 250 g de brocoli, seulement les fleurons
- 250 g de chou-fleur, seulement les fleurons
- 250 g de haricots verts épluchés
- 1 grosse courgette (entière)
- 400 g de mozzarella
- 1 CC de bouillon de légumes instantané
- ½ CC de noix de muscade râpée
- ½ CC de poivre du moulin
- 150 g de crème liquide
- Un peu de moutarde

Dans le bol de cuisson inférieur, mettre d'un côté les pommes de terre et de l'autre, les carottes.

Mettre les haricots dans le bol de cuisson moyen avec grille.

Cuire 25 à 30 minutes.

Mettre les fleurons de brocoli et de chou-fleur dans le bol de cuisson supérieur.

Après la cuisson, couper les carottes, les pommes de terre et la courgette encore crue en rondelles de 1 cm d'épaisseur environ. Couper les haricots en morceaux de 5 cm de long environ. Séparer les fleurons de brocoli et de chou-fleur en petits morceaux.

Mettre les légumes dans un grand plat à gratin.

Mélanger la crème liquide, le poivre, la noix de muscade, la moutarde et le bouillon de légumes instantané et verser cette sauce sur les légumes.

Garnir de fines tranches de mozzarella.

Gratiner au four préchauffé à 180° C environ 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

9. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures!

Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !

- ▶ N'immergez jamais la base dans de l'eau ou tout autre liquide. – Si la base devait malgré tout tomber dans un liquide, ne la touchez en aucun cas. Débranchez tout d'abord la fiche d'alimentation de la prise !
- ▶ N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs pour nettoyer le corps de l'appareil, vous pourriez abîmer les surfaces.
- ▶ Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le avec une éponge et un peu d'eau savonneuse. Rincez bien le réservoir et essuyez-le.
- ▶ Les trois bols de cuisson, les grilles amovibles et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- ▶ Tous les autres éléments ne sont pas compatibles lave-vaisselle et doivent donc être lavés à la main.

9.1. Détartrage

Tout dépôt de tartre sur l'élément chauffant augmente le temps de cuisson et la consommation d'énergie. Éliminez donc ce tartre en procédant comme suit :

- ▶ Versez trois tasses de vinaigre pur dans le réservoir d'eau.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau claire jusqu'à la hauteur de remplissage maximum.
- ▶ Branchez l'appareil et réglez la minuterie sur 20 minutes.
- ▶ Une fois ce temps écoulé, débranchez l'appareil du secteur et laissez refroidir complètement la base avant de vider le réservoir.
- ▶ Videz l'eau vinaigrée du réservoir et essuyez celui-ci plusieurs fois.

10. Mise hors service

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

11. Recyclage



EMBALLAGE

Pour le protéger pendant son transport, votre appareil vous est livré dans un emballage constitué de matières premières qui peuvent être ré-utilisées ou recyclées.



APPAREIL

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques.

Conformément à la directive 2012/19/UE, lorsque l'appareil est arrivé en fin de vie, il doit être recyclé de manière réglementaire.

Les matériaux recyclables que contient l'appareil sont alors réutilisés, ce qui permet de ménager l'environnement.

Remettez l'appareil usagé dans un centre de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques ou une déchetterie.

Pour plus de renseignements, adressez-vous à votre entreprise de recyclage locale ou à votre municipalité.

12. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance	1000 W
Contenance du réservoir d'eau	Env. 1,4 litre

Sous réserve de modifications techniques !

13. Informations relatives à la conformité



Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit 14209 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive « Basse tension » 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/UE
- Directive RoHS 2011/65/UE

14. Mentions légales

Copyright © 2017
Situation : 22/08/2017
Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.
La reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.
Le copyright est la propriété de la société :

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Sous réserve de modifications techniques et visuelles ainsi que d'erreurs d'impression.

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline de service et télé-chargé sur le portail de service.
Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessous et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail de service.

	URL	QR Code
FR	www.medion.com/fr/service/accueil/	
BE	www.medion.com/be/fr/service/accueil/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

Inhoudsopgave

1.	Betreffende deze handleiding.....	50
1.1.	Tekenuitleg.....	50
2.	Gebruik voor het beoogde doel	51
3.	Veiligheidsinstructies.....	52
3.1.	Apparaat opstellen	53
3.2.	Netaansluiting.....	53
3.3.	Ingebruikname en gebruik.....	54
3.4.	Storingen.....	55
3.5.	Reinigen en onderhoud.....	56
4.	Inhoud van de verpakking.....	56
5.	Stoomkoker – Overzicht van het apparaat.....	57
6.	Ingebruikname	58
6.1.	Stoomkoker monteren.....	58
6.2.	Eerste ingebruikname	58
7.	Bediening	59
7.1.	Levensmiddelen voorbereiden en de stoomkoker vullen	59
7.2.	Rijstschaal gebruiken.....	59
7.3.	Eieren koken.....	59
7.4.	Garen	59
7.5.	Veiligheidsvoorziening	60
7.6.	Bereidingstijden	60
8.	Recepten.....	64
8.1.	Kleine kwarkbolletjes met chocoladevulling.....	64
8.2.	Zalmforel met groente	64
8.3.	Kipfilet op tomaten/olijfsaus (2 personen)	65
8.4.	Kippenborst met asperges (4 personen)	65
8.5.	Ovenschotel met groente en mozzarella (4 tot 6 personen).....	66
9.	Reiniging	67
9.1.	Ontkalken.....	67
10.	Buiten gebruik stellen	67
11.	Afvoeren	68
12.	Technische gegevens.....	68
13.	Verklaring van conformiteit	68
14.	Colofon	69

1. Betreffende deze handleiding



Lees deze handleiding nauwkeurig door en neem alle aanwijzingen in acht. Hiermee garandeert u een betrouwbare werking en een lange levensduur van uw apparaat. Houd deze handleiding steeds binnen handbereik bij uw apparaat. Bewaar de bedieningshandleiding goed, zodat u deze bij de verkoop van het apparaat kunt doorgeven aan de nieuwe eigenaar.

1.1. Tekenuitleg



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



OPMERKING!

Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



OPMERKING!

Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- Advies over uit te voeren handelingen



Verklaring van conformiteit (zie het hoofdstuk „Conformiteitsinformatie”): Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd voldoen aan de eisen zoals vastgelegd in de EG-richtlijnen.

2. Gebruik voor het beoogde doel

Dit apparaat is geschikt voor het koken/garen van levensmiddelen zoals groenten, rijst of aardappels en voor de bereiding van vis, vlees en gevogelte.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen en in vergelijkbare toepassingen, bijv.

- in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere commerciële omgevingen,
- plattelandswoningen en horeca,
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
- in bed & breakfasts.

Het apparaat is alleen bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor industrieel/commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat de garantie bij een ander dan het bedoelde gebruik komt te vervallen:

- Wijzig niets aan uw apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen randapparatuur die niet door ons is toegestaan of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of toegestane reserveonderdelen en accessoires.

-
- Houd u aan alle informatie in deze bedieningshandleiding en in het bijzonder aan de veiligheidsinstructies. Elk ander gebruik van het apparaat geldt als afwijkend gebruik en kan tot letsel of schade leiden.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd het volgende:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht
 - extreem hoge of lage temperaturen
 - direct zonlicht
 - open vuur

3. Veiligheidsinstructies

- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en door de gebruiker uit te voeren onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar moeten uit de omgeving van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.



GEVAAR!

Gevaar voor verstikking!

Er bestaat gevaar voor verstikking door het inademen of inslikken van kleine onderdelen of verpakkingsfolie.

- ▶ Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.
- ▶ Om te voorkomen dat de temperatuurbeveiliging per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet via een externe schakelinstallatie, zoals een tijdschakelklok, van stroom

worden voorzien of met een stroomcircuit worden verbonden dat regelmatig door een installatie wordt in- en uitgescha-
keld.

- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit, om gevaar te voorkomen, door een Medion Service Center of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- ▶ Dompel de basis nooit onder in water of andere vloeistoffen.

3.1. Apparaat opstellen

- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (zoals een kookplaat of open vuur).



WAARSCHUWING!

Hierbij bestaat gevaar voor brand!

Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in contact kan komen met andere voorwerpen. Zorg voor voldoende vrije ruimte aan alle kanten en aan de bovenkant. Plaats het apparaat met name niet in de directe omgeving van brandbare materialen (gordijnen, vitrages, papier etc.).

- ▶ Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de stoom naar boven kunnen belemmeren.
- ▶ Dek het apparaat niet af.
- ▶ Leg geen voorwerpen op het apparaat.

3.2. Netaansluiting

- ▶ Sluit de stoomkoker uitsluitend aan op een correct geïnstalleerd geaard 220-240 V~ 50/60 Hz veiligheidsstopcontact dat met ten minste 16 A is beveiligd. Gebruik geen verlengsnoer resp. controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de spanningsaanduiding op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning.

-
- ▶ Trek de stekker van het apparaat na elk gebruik, vóór iedere schoonmaakbeurt en telkens wanneer er geen toezicht op wordt gehouden uit het stopcontact.
 - ▶ Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact. Trek niet aan het snoer.
 - ▶ Rol het snoer voor het gebruik helemaal uit.
 - ▶ Let er op dat het snoer niet kan worden geknikt of ingeklemd.
 - ▶ Zorg ervoor dat het snoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
 - ▶ Leg het netsnoer zo neer dat niemand erop kan trappen of erover kan struikelen.
 - ▶ Tijdens gebruik mag het netsnoer niet in contact komen met de behuizing van het apparaat of een ander heet oppervlak.

3.3. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Onjuist gebruik kan leiden tot letsel en materiële schade.

- ▶ Het oppervlak kan tijdens gebruik heet worden. Raak deze oppervlakken niet aan! Raak tijdens het gebruik alleen de handgrepen en de schakelaar van het apparaat aan. Gebruik hierbij ovenhandschoenen. Er bestaat gevaar voor brandwonden.
- ▶ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- ▶ Gebruik het apparaat in geen geval wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zijn beschadigd.
- ▶ Verplaats het apparaat nooit terwijl het in gebruik is.
- ▶ Verplaats het apparaat niet als het warm is. Laat het eerst volledig afkoelen. Bij de handgrepen bestaat gevaar voor brandwonden door uittredende stoom en heet water.

- ▶ Wanneer u de deksel en de stoominzetten tijdens of na het koken uitneemt, dient u erop te letten dat er stoom ontsnapt. Raak deze stoom niet aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden!
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- ▶ Gebruik ovenhandschoenen en houd uw hoofd niet direct boven het apparaat.
- ▶ Om te controleren of de levensmiddelen gaar zijn, moet u gebruikmaken van voldoende lang bestek en trekt u eventueel ovenhandschoenen aan.
- ▶ Vul het waterreservoir uitsluitend met water, nooit met andere vloeistoffen (uitzondering: bij het ontkalken). Voeg geen kruiden (bijvoorbeeld zout) aan het water toe.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder water in het reservoir. Bij langere bereidingstijden moet u regelmatig controleren of er voldoende water in het reservoir zit.
- ▶ Doe niet te veel of te weinig water in het reservoir; let op de markeringen MIN/MAX in het venster en in het waterreservoir.

3.4. Storingen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Spanningvoerende onderdelen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
- ▶ Controleer het netsnoer en het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen.
- ▶ Gebruik het apparaat in geen geval als u beschadigingen ziet. Verwijder in dit geval direct de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Laat een defect apparaat direct in een gekwalificeerde werkplaats repareren. Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit, om gevaar te voorkomen, door een Medion Service Center of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen.

-
- ▶ Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat te openen en/of te repareren. Daarbij bestaat gevaar voor een elektrische schok.
 - ▶ Neem bij storingen contact op met ons servicecentrum of een andere geschikte reparatiedienst.

3.5. Reinigen en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Spanningvoerende onderdelen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Dompel de basis nooit onder in water of andere vloeistoffen. – Als de basis toch in vloeistof is gevallen, raakt u het onder geen enkele voorwaarde aan. Trek eerst de stekker uit het stopcontact!
- ▶ Reinig het apparaat nooit wanneer de stekker in het stopcontact zit.

4. Inhoud van de verpakking



GEVAAR!

Gevaar voor verstikking!

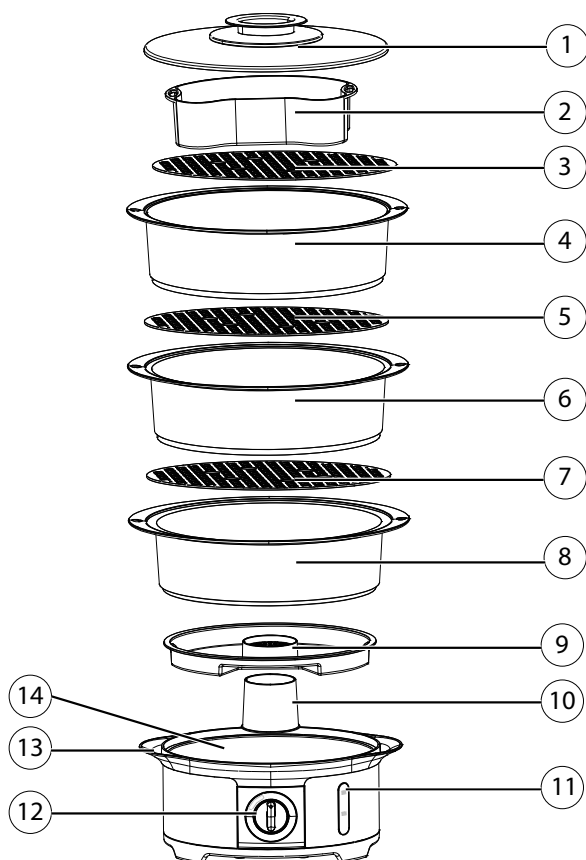
Er bestaat gevaar voor verstikking door het inademen of inslikken van kleine onderdelen of verpakkingsfolie.

- ▶ Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.

Controleer na het uitpakken of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- Stoomkoker met
 - Deksel
 - Rijstschaal
 - 3 stoomschalen, incl. inzetrooster
 - Afdruiptank met vulopening
 - Basisapparaat met waterreservoir
- Handleiding, incl. garantiekaart

5. Stoomkoker – Overzicht van het apparaat



- 1) Deksel met stoomopening
- 2) Rijtschaal
- 3) Inzetrooster, boven
- 4) Stoomschaal 3, boven
- 5) Inzetrooster, midden
- 6) Stoomschaal 2, midden
- 7) Inzetrooster, onder
- 8) Stoomschaal 1, onder
- 9) Afdruipbak
- 10) Vulopening
- 11) Waterpeil met venster
- 12) Schakelaar en minutenschaal
- 13) Handgreep met vulopeningen
- 14) Basisapparaat met waterreservoir

6. Ingebruikname

- ▶ Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- ▶ Spoel alle onderdelen van de stoomkoker af.
- ▶ Veeg het waterreservoir met een vochtige doek uit.
- ▶ Sluit de stoomkoker aan op een geaard 220-240 V~, 50/60 Hz stopcontact met randaarde.

6.1. Stoomkoker monteren

- ▶ Vul het waterreservoir met schoon water. Vul geen andere vloeistoffen in het reservoir en voeg geen andere stoffen (bijvoorbeeld zout) aan het water toe.

Het waterpeil moet tussen de markeringen MIN en MAX staan.

- ▶ Zet het vulpijpje en de afdruiptank in elkaar (zie afbeelding met apparaatoverzicht)
- ▶ Zet de afdruiptank op het waterreservoir.

Wanneer de afdruiptank is geplaatst, kunt u via het vulpijpje water in het reservoir vullen.

- ▶ Plaats ten minste één stoomschaal.
- ▶ Plaats elk een inzetrooster in elke stoomschaal. Let daarbij op de juiste positie van de nokjes. De inkepingen in de inzetroosters moeten omlaag wijzen.

De inzetroosters in de beide bovenste stoomschalen kunnen worden weggelaten wanneer er grotere stukken levensmiddelen in de onderste stoomschaal moeten worden bereid.

- ▶ Plaats tot slot de deksel op de bovenste stoomschaal.

De stoomschalen zijn naar de positie aangeduid met cijfers (onder = 1, midden = 2, boven = 3).



OPMERKING

Lees „7.1. Levensmiddelen voorbereiden en de stoomkoker vullen“ op pagina 59 voor het voorbereiden en plaatsen van de levensmiddelen.

6.2. Eerste ingebruikname

Nadat de met water gevulde stoomkoker zoals hierboven beschreven heeft gemonteerd, schakelt u het apparaat zonder levensmiddelen gedurende ca. een half uur in. Laat het apparaat afkoelen en gooi het resterende water weg.

7. Bediening

7.1. Levensmiddelen voorbereiden en de stoomkoker vullen

- ▶ Leg geen bevroren vlees en zeevruchten in de stoomkoker. Deze moeten vóór de bereiding worden ontdooid.
Bevroren groente kan daarentegen wel worden gestoomd.
- ▶ Wanneer u levensmiddelen snijdt, kunt u het beste stukken van ongeveer gelijke grootte plaatsen. Stukken van verschillende grootte hebben een verschillende bereidingstijd nodig.
- ▶ Plaats de levensmiddelen (bijvoorbeeld de groente) losjes in de stoomkoker. Prop de stoomkoker niet te vol. Hoe beter de stoom kan circuleren, des te gelijkmatiger kunnen de levensmiddelen gaar worden.
- ▶ Plaats de levensmiddelen zo mogelijk midden in de stoomschalen.
- ▶ Wanneer u stukken van verschillende grootte plaatst, kunt u het beste de grootste stukken onderin plaatsen.
- ▶ Let erop dat niet alle openingen in het rooster door de levensmiddelen worden geblokkeerd.
- ▶ Wanneer u gebruikmaakt van meerdere stoomschalen, kunt u de levensmiddelen met de langste bereidingstijd het beste in de onderste schaal plaatsen.

Vlees kan het beste met stoom worden gegaard wanneer het mager en zacht is.

7.2. Rijstschaal gebruiken

In de rijstschaal kunt u rijst en andere levensmiddelen bereiden die met vloeistof of saus moeten worden gegaard.

- ▶ Plaats de rijstschaal met water en rijst gevuld in een stoomschaal en plaats de deksel.

7.3. Eieren koken

Maak voor het koken van eieren gebruik van een stoomschaal met inzetrooster.

- ▶ Steek de eieren voor het koken met een eierprikker in.
- ▶ Plaats de eieren verticaal op de daarvoor bestemde uitsparingen in het inzetrooster.
- ▶ Sluit de schaal met de deksel af.

7.4. Garen

Gebruik de stoomkoker nooit zonder de afdruiptank. De maximale bereidingstijd bedraagt 75 minuten.

7.4.1. Tijdschakelaar

- ▶ Door het instellen van de tijdschakelaar wordt het apparaat ingeschakeld. Het bedrijfslampje brandt rood.

- ▶ Selecteer de gewenste bereidingstijd. De tijdschakelaar loopt automatisch terug.
- ▶ Aan het einde van de bereidingstijd (positie 0) hoort u een waarschuwingssignaal en gaat het lampje uit.
- ▶ Na afloop van de bereidingstijd koppelt u het apparaat los van het lichtnet.

Door de schakelaar in de richting van de klok te draaien, kunt u de schakelaar verder zetten, zodat de bereidingstijd wordt verlengd. Door tegen de klok in te draaien wordt de bereidingstijd verkort.

7.4.2. Tijdens het koken

- ▶ Controleer het waterpeil. Voeg eventueel schoon water toe via de openingen in de handgrepen van het waterreservoir.
- ▶ Wanneer u grotere hoeveelheden stoomt, moeten de levensmiddelen af en toe worden omgeroerd.
- ▶ U kunt tijdens het koken stoomschalen toevoegen om levensmiddelen met kortere bereidingstijden mee te koken.

7.4.3. Met de deksel afsluiten

Kook uitsluitend met de deksel op het apparaat. Laat de deksel tijdens het koken op het apparaat zitten. Neem de deksel alleen voor korte tijd af wanneer u bijvoorbeeld levensmiddelen moet omroeren of toevoegen.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Wanneer u de deksel tijdens het koken afneemt, treedt er veel stoom uit. Er bestaat gevaar voor brandwonden!

- ▶ Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Raak het apparaat uitsluitend aan met ovenhandschoenen.
- ▶ Gebruik voor het omroeren bestek met een lange steel om brandwonden door opstijgende stoom te voorkomen.

7.5. Veiligheidsvoorziening

Wanneer er geen water meer in het apparaat aanwezig is, wordt het automatisch uitgeschakeld. Laat het apparaat voor het volgende gebruik en vullen met water eerst afkoelen.

7.6. Bereidingstijden

De bereidingstijden in de volgende tabel zijn indicaties.

Deze tijden hangen ervan af hoe groot de stukken zijn, hoe dicht ze zijn opgestapeld, hoe vol de schalen zijn, in welke schaal ze zich bevinden en vanzelfsprekend ook van uw voorkeur.

Groene bladgroente moet zo kort mogelijk worden gekookt.

7.6.1. Tabel bereidingstijden

	Toestand	Hoeveelheid	Groente		Bereidingstijd/min.	Voorbereiding
Artisjokken	Vers	2-3 stuks			50-55	Heel, middelgroot
Bloemkool	Vers	400 g			15-20	In gelijkmatige stukjes gedeeld
	Bevroren	400 g			20-25	
Bonen, groen	Vers	400 g			20-25	
	Bevroren	400 g			25-30	
Broccoli	Vers	400 g			15-20	In gelijkmatige stukjes gedeeld
	Bevroren	400 g			20-25	
Erwten	Vers	400 g			12-15	
	Bevroren	400 g			15-18	
Aardappels	Vers	600 g			30-35	Geschild, in stukjes
Kool (rode en witte kool)	Vers	600 g			30-40	Klein gesneden
Prei	Vers	500 g			10	In plakjes
Lente-uitjes	Vers	400 g			8	
Maïskolven	Vers	1 stuks			15-25	Aan het stuk
Wortels	Vers	400 g			20-25	In plakjes
Paprika	Vers	300 g			15-18	In reepjes

	Toestand	Hoeveelheid	Bereidingstijd/min.	Voorbereiding
Champignons	Vers	200 g	15-20	Gelijkmatige stukjes
Spruitjes	Vers Bevoren	400 g 400 g	20-25 25-30	
Asperge	Vers	400 g	15-20	Evt. 2 lagen, kruiselings leggen
Spinazie	Vers Bevoren	250 g 400 g	10-12 18-20	
Courgette	Vers	200 g	15-20	In plakjes
Rijst, pasta				
Witte rijst		300 g	35	600 ml kokend water toevoegen
Bruine rijst		300 g	40	
Pasta		200 g	20-25	600 ml kokend water toevoegen
Vlees				
Rundvlees	Filet, roastbeef	250 g	17-23	Vet verwijderen evt. in plakjes snijden
Varkensvlees	Filet, lendenstukken, koteletten	4 stuks	20-25	Vet verwijderen
Kip	Filet	400 g	17-23	Huid verwijderen
Kippenpootjes	Aan het stuk	2 stuks	30-35	

	Toestand	Hoeveelheid	Bereidingstijd/min.	Vorbereiding
Kalkoenfilet	Dun	400 g	17-23	
Lam	Koteletten	4 stuks	25-30	Vet verwijderen; bot niet verwijderen
Vis, zeevruchten				
Visfilet, fijn	Vers	250 g	10-12	
Visfilet, dik (zalm, kabeljauw)	Vers	250 g	17-23	
Mosselen	Vers	400 g	10-12	Zijn gaar wanneer de schelpen open gaan
Oesters	Vers	6 stuks	16-20	
Garnalen	Vers	400 g	10-12	
Eieren				
Hard gekookt		6 stuks	12-15	
Zacht gekookt		6 stuks	9-12	
Opwarmen				
Vlees		Stukjes	10-15	
Groente			5-10	

8. Recepten

Plaats altijd de deksel op de bovenste schaal.

8.1. Kleine kwarkbolletjes met chocoladevulling

- 250 g magere kwark
- 1 ei
- 1 snufje zout
- 5 eetlepels broodkruimels
- 6-8 eetlepels meel
- 2 eetlepels olie
- ca. 150 g melkchocolade
- 1 stukje boter
- 3 eetlepels broodkruimels

Kwark, ei, zout, broodkruimels, meel en olie tot een glad deeg kneden. Het deeg eventueel even laten staan zodat het compacter wordt en zich beter laat vormen.

In 25 delen snijden, vullen met een 1/2 stukje melkchocolade en kleine bolletjes van ca. 4 cm diameter vormen.

Een of twee stoomschalen met inzettrooster inleggen met heldere folie, bolletjes op kleine afstand in de schaal/schalen leggen.

5 minuten in de stoomkoker garen.

Broodkruimels in boter roosteren. De bolletjes in de geroosterde broodkruimels rollen.

Tip: In plaats van chocolade kunt u ook andere vullingen nemen, bijvoorbeeld. pruimenpuree.

Voor de in de stoomkoker gegaarde bolletjes is minder meel nodig en ze worden luchtiger dan wanneer de in heet water worden gekookt.

8.2. Zalmforel met groente

- 1 zalmforel
- 2 paprikastukken, rood en geel
- 3 wortels
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 3 eetlepels yoghurt
- 3 eetlepels crème fraîche
- 1 eetlepel gedroogde dille
- Peper en zout
- 3 eetlepels citroensap

De zalmforel goed wassen, binnen en buiten kruiden met peper en zout. De groente wassen, schoonmaken en in kleine blokjes snijden. De vis vullen met de groente. In een stoomschaal met inzettrooster leggen. De resterende groente erbij leggen. Nog een beetje dille op de groente strooien. De groente met de vis ca. 30-40 minuten garen.

Van yoghurt, crème fraîche, citroensap en dille een saus roeren, met peper en zout op smaak brengen en de laatste 10-15 minuten in de stoomkoker zetten.
Als bijgerecht aardappels meekoken in een andere schaal.

8.3. Kipfilet op tomaten/olijfsaus (2 personen)

- 2 kipfilets
- 200 g gesneden tomaten (pot)
- 1-2 teentjes knoflook, fijn gesneden
- Zout
- Vers gemalen peper
- Fijn gesneden basilicum
- 20 g olijven zonder pit
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel maïsmeel

Kipfilet wassen en met keukenpapier droog deppen.

Tomaten met knoflook, zout, vers gemalen peper, een deel van de gesneden basilicum, olijfolie en het maïsmeel in de rijstschal doen, alles goed roeren en pikant op smaak brengen.

Plaats de rijstschal in de onderste schaal met rooster.

Kipfilets op de tomatensaus leggen.

Wanneer u de filets vooraf in een pan aanbraadt, wordt de bereidingstijd in de stoomkoker verkort.

In de stoomkoker, afhankelijk van de dikte van het vlees nog 6-8 minuten garen. 3 minuten vóór het einde de olijven toevoegen.

Direct vóór het opdienen, het vlees met zout en de gemalen peper op smaak brengen.

Als bijgerecht kunt in de stoomschalen met inzettrooster aardappels, pasta en groente meekoken.

8.4. Kippenborst met asperges (4 personen)

- 4 kippenborstfilets
- 300 g rijst
- 250 g verse asperges, geschild
- 1 kleine beker zure room
- ca. 10 g boter
- 1 theelepel citroensap
- 1 eetlepel waterkers, gehakt
- 1 kleine streng prei, fijn gehakt
- Een beetje zout, peper en milde kerrie

Doe de rijst met ca. 400 ml water en een beetje zout in de rijstschal en plaats de schaal in de onderste schaal met inzettrooster.

Tip: Roer voor de bereiding eventueel een beetje saffraan door de rijst. De rijst krijgt daardoor een aantrekkelijke goudgele kleur.

Leg de hele asperges in een andere schaal met inzettrooster.

Kook de rijst ca. 20 minuten.

Wrijf ondertussen de kippenborst in met een beetje milde kerrie en braad het vlees met een beetje boter in de pan goed door. Zet het vlees vervolgens warm weg.

Plaats de schaal met de asperges boven de rijst. Nog 10 minuten verder garen.

Meng de zuren room, prei, waterkers en ca. 1/2 kopje van het sap uit de afdruiptak en verwarm deze saus voorzichtig. De saus mag niet koken. Breng de saus met zout, peper en een beetje citroensap op smaak.

8.5. Ovenschotel met groente en mozzarella (4 tot 6 personen)

- 250 g wortels, geschild
- 250 g middelgrote aardappels, geschild en gehalveerd
- 250 g broccoli, alleen de roosjes
- 250 g bloemkool, alleen de roosjes
- 250 g groene bonen, zonder stengel
- 1 grote courgette (heel)
- 400 g mozzarella
- 1 theelepel instant bouillon
- 1/2 theelepel nootmuskaat, geraspt
- 1/2 theelepel vers gemalen peper
- 150 g room
- 1 mespuntje mosterd

Leg de aardappels en de wortels elk op een kant van de onderste stoomschaal met inzettrooster.

Leg de bonen in de middelste stoomschaal met inzettrooster.

Ca. 25 tot 30 minuten garen.

Leg de broccoli- en bloemkoolroosjes in de bovenste schaal.

Na het garen snijdt u de wortels, aardappels en de rauwe courgette in ca. 1 cm dikke plakken. Snijd de bonen in ca. 5 cm lange stukken. Verdeel de broccoli- en bloemkoolroosjes in hapklare stukken.

Leg de groente in een grote schotel.

Roer de room, peper, nootmuskaat, mosterd en instant bouillon door elkaar en doe de saus over de groente.

Verdeel de mozzarella in zo dun mogelijke plakjes over de groente.

Bak de groente in de afgedekte schotel bij ca. 180 °C gedurende ca. 10 tot 15 minuten of tot de kaas goed gesmolten is.

9. Reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Spanningvoerende onderdelen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Dompel de basis nooit onder in water of andere vloeistoffen. – Als de basis toch in vloeistof is gevallen, raakt u het onder geen enkele voorwaarde aan. Trek eerst de stekker uit het stopcontact!
- ▶ Gebruik geen ruwe of schurende reinigingsmiddelen op en in de behuizing van het apparaat omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- ▶ Leeg het waterreservoir en reinig het reservoir met een spons en een beetje milde zeep. Spoel de schaal goed uit en droog de schaal af.
- ▶ De drie schalen, de inzettroosters en de deksel kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.
- ▶ Alle andere onderdelen zijn niet bestand tegen de vaatwasser en moeten met de hand worden afgewassen.

9.1. Ontkalken

Wanneer er kalkafzetting op het verwarmingselement ontstaat, lopen de bereidingstijd en het energieverbruik op. Verwijder de kalkaanslag op de volgende manier:

- ▶ doe drie kopjes zuiver azijn in het waterreservoir.
- ▶ Vul het reservoir tot aan de maximale niveau met schoon water.
- ▶ Sluit de stoomkoker aan en stel een tijd van 20 minuten in.
- ▶ Koppel de koker van het lichtnet los en laat de basis goed afkoelen voordat u het waterreservoir leegt.
- ▶ Veeg het waterreservoir met het uitgegoten azijnwater meerdere keren uit.

10. Buiten gebruik stellen

Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

11. Afvoeren



VERPAKKING

Ter bescherming tegen schade bij het transport is uw toestel voorzien van een verpakking. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen worden hergebruikt of terug worden gebracht in de grondstoffenkringloop.



TOESTEL

Afgedankte apparatuur mag niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd.

Volgens EG-richtlijn 2012/19/EU moet oude apparatuur aan het einde van de levensduur volgens voorschrift worden afgevoerd.

Hierbij worden de bruikbare grondstoffen in het apparaat voor recycling gescheiden waarmee de belasting van het milieu wordt beperkt.

Lever het afgedankte apparaat voor recycling in bij een inzamelpunt voor elektrisch afval of een algemeen inzamelpunt voor recycling.

Neem voor verdere informatie contact op met uw plaatselijke reinigingsdienst of met uw gemeente.

12. Technische gegevens

Voeding	220-240 V~, 50/60 Hz
Vermogen	1000 W
Volume waterreservoir	ca. 1,4 liter

Technische wijzigingen voorbehouden!

13. Verklaring van conformiteit



Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 14209 voldoet aan de volgende Europese eisen:

- EMV-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EU
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

14. Colofon

Copyright © 2017
Uitgave: 22/08/2017
Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.
Vernienigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.
Het copyright berust bij de firma:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

Technische wijzigingen voorbehouden.

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal beschikbaar voor download.
U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.

	URL	QR Code
NL	www.medion.com/nl/service/start/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

Índice

1.	Sobre este manual de instrucciones	72
1.1.	Explicación de símbolos	72
2.	Uso conforme a lo previsto	73
3.	Indicaciones de seguridad	74
3.1.	Instalación del aparato	75
3.2.	Conexión a la red eléctrica	76
3.3.	Puesta en marcha y uso	76
3.4.	Averías	78
3.5.	Limpieza y mantenimiento	78
4.	Volumen de suministro	79
5.	Vaporera – Esquema del aparato	80
6.	Puesta en funcionamiento	81
6.1.	Montaje de la vaporera	81
6.2.	Primera puesta en funcionamiento	81
7.	Funcionamiento	82
7.1.	Preparación de alimentos y llenado de la vaporera	82
7.2.	Utilizar el tazón para arroz	82
7.3.	Hervir huevos	82
7.4.	Cocinar	82
7.5.	Dispositivo de seguridad	83
7.6.	Tiempos de cocción	83
8.	Recetas	87
8.1.	Pequeñas albóndigas de quark con relleno de chocolate	87
8.2.	Trucha asalmonada con verdura	87
8.3.	Filete de pollo sobre salsa de tomate y aceitunas (2 personas)	88
8.4.	Pechuga de pollo con espárragos (4 personas)	89
8.5.	Gratinado de verduras con mozzarella (de 4 a 6 personas)	89
9.	Limpieza	90
9.1.	Descalcificación	91
10.	Puesta fuera de servicio	91
11.	Eliminación	91
12.	Especificaciones técnicas	92
13.	Información de conformidad	92
14.	Aviso legal	92

1. Sobre este manual de instrucciones



Lea atentamente este manual de instrucciones y observe todas las indicaciones descritas. De este modo garantizará un funcionamiento fiable y una larga vida útil de su aparato. Guarde este manual de instrucciones siempre a mano, cerca de su aparato. Conserve este manual de instrucciones para poder entregárselo al nuevo propietario si vende el aparato.

1.1. Explicación de símbolos



¡PELIGRO!

¡Advertencia de peligro de muerte inminente!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de un posible peligro de muerte y/o graves lesiones irreversibles!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡PRECAUCIÓN!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



¡ATENCIÓN!

¡Observe las indicaciones para evitar daños materiales!



¡NOTA!

Información más detallada sobre el uso del aparato.



¡NOTA!

¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

- Signo de enumeración / información sobre eventos durante el uso
- Instrucción operativa



Declaración de conformidad (véase el capítulo "Información de conformidad"): Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la CE.

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato sirve para cocinar numerosos alimentos como, por ejemplo, verduras, arroz o patatas, así como para la preparación de pescado y carne roja y blanca.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, como p. ej.:

- en cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- en instalaciones agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial o comercial. Tenga en cuenta que la garantía perderá su validez en caso de un uso no conforme al previsto:

- No realice ninguna modificación en la construcción del aparato sin nuestra autorización previa, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nuestra parte.
- Utilice solo accesorios y piezas de repuesto que hayan sido autorizados o suministrados por nuestra parte.

-
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales y personales.
 - No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general;
 - temperaturas extremadamente altas o bajas;
 - una radiación solar directa;
 - fuego abierto.

3. Indicaciones de seguridad

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ La limpieza y la revisión por parte del usuario no debe ser efectuada por niños, a no ser que tengan más de 8 años y sean supervisados.
- ▶ Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de pequeños componentes o plásticos.

- ▶ Guarde todos los materiales de embalaje usados (sacos, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

- ▶ Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- ▶ Si el cable de red de este aparato está dañado, el Centro de servicio de Medion o una persona similarmente cualificada deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- ▶ ¡No sumerja nunca la base en agua u otros líquidos!

3.1. Instalación del aparato

- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej. placas de cocina, llamas).



¡ADVERTENCIA!

Existe peligro de incendio.

- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Deje suficiente distancia por todos los lados y por arriba. Sobre todo, no lo coloque cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- ▶ Cuando el aparato está funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la libre salida del vapor hacia arriba.
 - ▶ No cubra el aparato.
 - ▶ No coloque ningún objeto sobre el aparato.

3.2. Conexión a la red eléctrica

- ▶ Conecte la vaporera solo a una toma de corriente con puesta a tierra de 220-240 V ~ 50/60 Hz de tensión alterna debidamente instalada y con una protección de al menos 16 A. No utilice ninguna alargadera o asegúrese antes de poner en marcha el aparato, si la tensión indicada en el aparato se corresponda con la corriente de red donde se encuentre.
- ▶ Después de cada uso, antes de cada limpieza y cuando no esté vigilandolo, desenchufe el aparato de la toma de corriente con puesta a tierra.
- ▶ Desconecte el aparato tirando de la clavija, no tirando del cable.
- ▶ Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente.
- ▶ No doble o aplaste el cable de red.
- ▶ Asegúrese de que el cable de corriente no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- ▶ Coloque el cable de red de forma que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ El cable de red no debe tocar el cuerpo del aparato ni otro objeto caliente cuando está funcionando.

3.3. Puesta en marcha y uso



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Un uso indebido podría provocar lesiones y daños.

- ▶ Durante el funcionamiento pueden estar muy calientes las superficies del aparato que se pueden tocar. ¡Durante su funcionamiento, toque solamente las asas o el interruptor del aparato! Para ello utilice manoplas. ¡Existe peligro de sufrir quemaduras!

- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- ▶ Nunca utilice el aparato al aire libre.
- ▶ Nunca utilice el aparato si está dañado o si ha detectado daños en el cable de red o en el enchufe.
- ▶ No mueva nunca el aparato cuando está funcionando.
- ▶ No mueva la base calentada; deje que el aparato se enfríe primero completamente. Existe peligro de sufrir quemaduras en el área de las asas por el vapor y el agua caliente expelidos.
- ▶ Cuando se retire la tapa y los elementos insertados durante la cocción, observe que sale vapor. ¡No introduzca las manos en este vapor, existe peligro de escaldarse!
- ▶ No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- ▶ Utilice manoplas y no ponga la cabeza directamente sobre el aparato.
- ▶ Para comprobar si los alimentos están bien cocidos, utilice cubiertos suficientemente largos y, en caso necesario, póngase manoplas.
- ▶ A continuación, rellene el depósito de agua con agua, nunca con otros líquidos (excepción: durante la descalcificación). No añada tampoco condimentos (p. ej. sal) al agua.
- ▶ No utilice nunca el aparato cuando el depósito de agua está vacío. En caso de un tiempo de cocción prolongado, asegúrese regularmente de que haya suficiente agua dentro del depósito.
- ▶ No se exceda ni se quede corto al rellenar el depósito de agua; observe siempre las marcas MIN/MAX de la ventana y del depósito de agua.

3.4. Averías



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Componentes conductores de corriente. Existe peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Proteja el aparato y el cable de red contra daños.
- ▶ Antes de cada uso, compruebe si hay daños en el cable de red o en el aparato.
- ▶ Si detecta algún daño, no utilice el aparato en ninguna circunstancia. Desenchufe inmediatamente el cable de red.
- ▶ Si el aparato se avería, llévelo a un taller especializado para que lo reparen. Si el cable de red de este aparato está dañado, el Centro de servicio de Medion o una persona similarmente cualificada deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- ▶ No intente en ningún caso abrir ni arreglar usted mismo ninguna pieza del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
- ▶ En caso de un funcionamiento incorrecto del aparato, diríjase a nuestro centro de servicio o a otro taller técnico especializado.

3.5. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Componentes conductores de corriente. Existe peligro de descarga eléctrica.

- ▶ ¡No sumerja nunca la base en agua u otros líquidos! – No obstante, si la base se ha caído en algún líquido, no la toque bajo ningún concepto. ¡Primero desenchufe el aparato!
- ▶ Limpie el aparato siempre desenchufado.

4. Volumen de suministro



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia!

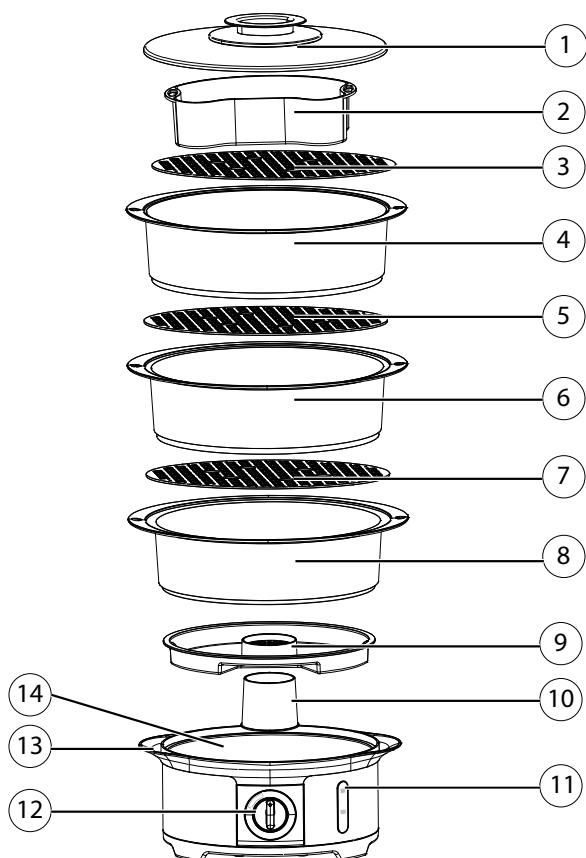
Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de pequeños componentes o plásticos.

- ▶ Guarde todos los materiales de embalaje usados (sacos, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

Después de desembalar el aparato, asegúrese de que las siguientes piezas estén incluidas en el suministro:

- Vaporera con
 - Tapa
 - Tazón para arroz
 - 3 depósitos de cocción, incl. rejilla para colocar
 - Depósito de recogida de gotas con tubos de llenado
 - Base con depósito de agua
- Manual de instrucciones con documentos de garantía

5. Vaporera – Esquema del aparato



- 1) Tapa con aberturas para el vapor
- 2) Tazón para arroz
- 3) Rejilla para colocar, superior
- 4) Depósito de cocción 3, superior
- 5) Rejilla para colocar, intermedia
- 6) Depósito de cocción 2, intermedio
- 7) Rejilla para colocar, inferior
- 8) Depósito de cocción 1 inferior
- 9) Depósito para recoger gotas
- 10) Tubuladura de llenado
- 11) Indicador de agua en la ventana
- 12) Interruptor y escala de minutos
- 13) Asas con tubuladura de llenado
- 14) Base con depósito de agua

6. Puesta en funcionamiento

- ▶ Retire todos los materiales de embalaje.
- ▶ Friegue todos los recipientes y rejillas de la vaporera.
- ▶ Limpie el depósito de agua con un paño húmedo.
- ▶ Enchufe la olla a vapor en una toma de corriente con toma a tierra de 220-240 V ~ 50/60 Hz de tensión alterna.

6.1. Montaje de la vaporera

- ▶ Rellene el depósito de agua con agua limpia. No lo rellene con otros líquidos y no añada ningún aditivo (p. ej. sal) al agua.

El nivel de agua debe encontrarse entre las marcas MIN y MAX del depósito de agua.

- ▶ Ponga los tubos de agua y el depósito de recogida de gotas juntos (v. imagen esquema del aparato)
- ▶ Coloque el depósito de recogida de gotas sobre el depósito de agua.

Si está introducido el depósito de recogida de gotas, puede llenar el agua a través del tubo de relleno.

- ▶ Coloque al menos un depósito de cocción.
- ▶ Coloque una rejilla en cada recipiente de cocción. Preste atención a la posición correcta de las pestañas de encaje. Las ranuras en las rejillas deberían señalar hacia abajo.

Se puede prescindir de las rejillas de los dos recipientes de cocción superiores si se desea cocinar trozos grandes de alimentos en el recipiente de cocción inferior.

- ▶ A final coloque la tapa sobre el recipiente de cocción superior.

Los recipientes de cocción están marcados con cifras según su posición (inferior=1, intermedio= 2, superior= 3).



NOTA

Para la preparación y colocación de los alimentos consulte „7.1. Preparación de alimentos y llenado de la vaporera“ en la página 82.

6.2. Primera puesta en funcionamiento

Después de haber montado la vaporera llena de agua como se indica arriba, póngalo en marcha sin alimentos una media hora. Deje que se enfríe el aparato y tire el agua restante.

7. Funcionamiento

7.1. Preparación de alimentos y llenado de la vaporera

- ▶ No introduzca ninguna carne o marisco en estado congelado en la vaporera. Primero descongélelos.
No obstante se puede vaporar verdura congelada.
- ▶ Cuando trocee los alimentos, introduzca en lo posible trozos del mismo tamaño. Los trozos de tamaños diferentes necesitan un tiempo de cocción diferente.
- ▶ Introduzca los alimentos (p. ej. la verdura) de forma suelta. No apriete entre sí los alimentos a cocer. Cuanto mejor pueda circular el vapor, más uniformemente se pueden cocinar los alimentos.
- ▶ Procure introducir los alimentos en el centro del recipiente de cocción.
- ▶ Si se introducen trozos de alimentos de tamaños diferentes, coloque los trozos más grandes más abajo.
- ▶ Asegúrese de no tapar todos los orificios de la rejilla con los alimentos.
- ▶ Si se utilizan varios recipientes de cocción, coloque los alimentos con el tiempo de cocción más largo en el recipiente inferior.

La carne se puede cocinar mejor al vapor cuando está tierna y magra.

7.2. Utilizar el tazón para arroz

En el tazón para arroz se puede introducir arroz y otros alimentos que se deseen cocinar con líquido o salsa.

- ▶ Introduzca el depósito de arroz con agua y arroz en un recipiente de cocción y coloque la tapa.

7.3. Hervir huevos

Para la cocer huevos utilice un recipiente de cocción con rejilla.

- ▶ Antes de la cocción pinche los huevos con un pinchador de huevos.
- ▶ Coloque los huevos en los orificios previstos para ello en las rejillas de forma vertical.
- ▶ Cierre el recipiente de cocción con la tapa.

7.4. Cocinar

Nunca utilice la vaporera sin recipiente de recogida de gotas. El tiempo máximo de cocción es de 75 minutos.

7.4.1. Temporizador

- ▶ Al ajustar el temporizador se conecta el aparato. El piloto indicador de funcionamiento se ilumina de color rojo.
- ▶ Seleccione el tiempo de cocción deseado. El interruptor retrocede automáticamente.

- ▶ Al final del tiempo de cocción (posición 0) se oye una señal acústica y se apaga la luz.
- ▶ Al final del proceso de cocción desenchufe el aparato.

Si gira el interruptor en el sentido de las agujas del reloj, podrá ajustar posteriormente el temporizador, es decir, podrá prolongar el tiempo de cocción. Girando en el sentido opuesto a las agujas del reloj se reduce el tiempo de cocción.

7.4.2. Durante la cocción

- ▶ Observe el nivel de agua. En caso necesario, rellene más agua limpia a través de las ranuras de las asas del depósito de agua.
- ▶ Cuando se cocinan al vapor cantidades grandes, se deberían remover los alimentos de vez en cuando.
- ▶ Durante la cocción se pueden colocar diferentes recipientes para también poder cocinar alimentos con tiempos de cocción más cortos.

7.4.3. Cerrar con la tapa

Cocine siempre con la tapa puesta. Mantenga la tapa puesta durante la cocción. Retírela solamente durante poco tiempo cuando p. ej. se remueve o se añaden alimentos.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Cuando se retira la tapa durante la cocción sale mucho vapor caliente. ¡Existe el peligro de escaldarse!

- ▶ Las superficies del aparato se calientan durante la cocción. Toque el aparato solamente con las manoplas puestas.
- ▶ Para remover los alimentos utilice un cubierto con un mango largo para no exponerse al vapor saliente.

7.5. Dispositivo de seguridad

Si el aparato se queda sin agua, se apagará automáticamente. Deje enfriar el aparato antes de volver a utilizarlo y llénelo con agua.

7.6. Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción de la siguiente tabla son valores indicativos.

Dependen por ejemplo del tamaño de los trozos de los alimentos, de cómo están colocados, de cómo de llenos están los recipientes de cocción y por supuesto también de sus propios gustos.

Las verduras de hojas verdes comestibles se deberían cocinar lo más brevemente posible.

7.6.1. Tabla de tiempos de cocción

	Estado	Cantidad	Tiempo de cocción/min.	Preparación
Alcachofas	frescas	2-3 piezas	50-55	enteras, de tamaño medio
Coliflor	fresca congelada	400 g 400 g	15-20 20-25	En cogollos del mismo tamaño
Judías verdes	frescas congeladas	400 g 400 g	20-25 25-30	
Brócoli	fresco congelado	400 g 400 g	15-20 20-25	En cogollos del mismo tamaño
Guisantes	frescos congelados	400 g 400 g	12-15 15-18	
Patatas	frescas	600 g	30-35	peladas, en trocitos
Col (lombarda, repollo)	fresca	600 g	30-40	en trocitos
Puerro	fresco	500 g	10	en aros
Cebolla de puerro	fresca	400 g	8	
Mazorca	fresca	1 pza.	15-25	Entera
Zanahorias	frescas	400 g	20-25	en lonchas
Pimientos	frescos	300 g	15-18	en tiras

	Estado	Cantidad	Tiempo de cocción/min.	Preparación
Champiñones	frescos	200 g	15-20	Trocitos del mismo tamaño
Col de Bruselas	fresco congelado	400 g 400 g	20-25 25-30	
Espárragos	frescos	400 g	15-20	Si procede poner 2 capas una encima de la otra en cruz
Espinacas	frescas congeladas	250 g 400 g	10-12 18-20	
Calabacín	fresco	200 g	15-20	en lonchas
Arroz, pasta				
Arroz blanco		300 g	35	añadir 600 ml de agua hirviendo
Arroz moreno		300 g	40	
Pasta		200 g	20-25	añadir 600 ml de agua hirviendo
Carne				
Ternera	filetes, rosbif	250 g	17-23	Quitar la grasa, cortar en filetes
Carne de cerdo	filetes, troceada, chuletas	4 piezas.	20-25	Quitar la grasa
Pollo	filetes	400 g	17-23	quitar la piel
Muslos de pollo	Enteros	2 piezas.	30-35	

	Estado	Cantidad	Tiempo de cocción/min.	Preparación
Filete de pavo	delgado	400 g	17-23	
Cordero	chuletas	4 piezas.	25-30	Quitar la grasa; con hueso
Pescado, marisco				
Filete de pescado, fino	fresco	250 g	10-12	
Filete de pescado grueso (salmón, bacalao)	fresco	250 g	17-23	
Mejillones	frescos	400 g	10-12	Están cocidas cuando las conchas se han abierto totalmente
Ostras	frescas	6 piezas.	16-20	
Gambas	frescas	400 g	10-12	
Huevos				
Duros		6 piezas.	12-15	
Pasados por agua		6 piezas.	9-12	
Carne		Trozos	10-15	
Verdura			5-10	

8. Recetas

Coloque siempre la tapa sobre el recipiente de cocción superior.

8.1. Pequeñas albóndigas de quark con relleno de chocolate

- 250 g de quark desnatado
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 5 cucharadas de pan rallado
- 6-8 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite
- aprox. 150 g chocolate con leche entera
- 1 poco mantequilla
- 3 cucharadas de pan rallado

Amasar el quark, el huevo, la sal, el pan rallado, la harina y el aceite hasta obtener una masa lisa. En caso necesario, dejar reposar un poco la masa para que se vuelva más compacta y se la pueda moldear mejor.

Cortarla en 25 trozos, rellenarlos con 1/2 trozo de chocolate y moldear pequeñas albóndigas de un diámetro de aprox. 4 cm.

Revestir uno o dos recipientes de cocción con sus rejillas con film transparente, colocar las albóndigas en el (los) recipiente(s) con un poco de distancia entre ellas. Cocinarlas en la vaporera durante 5 minutos.

Tostar el pan rallado un poco en mantequilla. Rebozar las albóndigas en el pan rallado tostado.

Consejo: En lugar de chocolate también se puede usar otros rellenos, p. ej. mermelada de ciruela.

Las albóndigas cocidas en la vaporera necesitan menos harina y quedarán más sueltas que cocidas en agua hirviendo.

8.2. Trucha asalmonada con verdura

- 1 trucha asalmonada
- 2 pimientos, rojo y amarillo
- 3 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de yogur natural
- 3 cucharadas de crème fraîche
- 1 cucharada de eneldo seco
- Sal y pimienta
- 3 cucharadas de zumo de limón

Limpiar bien las truchas asalmonadas, salpimentarlas por dentro y por fuera. Lavar la verdura, limpiarla y cortarla en tacos pequeños. Rellenar el pescado con la verdura. Colocarlo en un recipiente de cocción con rejilla. Añadir el resto de la verdura. Verter un poco de eneldo sobre la verdura. Cocinar la verdura con el pescado durante aprox. 30-40 minutos.

Mezclar el yogur, la crème fraîche, el zumo de limón y el eneldo con el jugo de la cocción, salpimentarlo y añadirlo en la vaporera durante los últimos 10-15 minutos. Para la guarnición, cocinar patatas en otro recipiente de cocción.

8.3. Filete de pollo sobre salsa de tomate y aceitunas (2 personas)

- 2 filetes de pollo
- 200 g de tomates troceados en conserva
- 1-2 dientes de ajo, cortados muy finos
- Sal
- Pimienta recién molida
- Albahaca cortada muy fina
- 20 g de aceitunas sin hueso
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de harina de maíz

Lavar los filetes de pollo y secarlos con papel de cocina

Introducir los tomates con el ajo, la sal, la pimienta recién molida, una parte de la albahaca cortada finamente, el aceite de oliva y la harina de maíz en el tazón para arroz (recipiente de cocción sin agujeros), remover todo y sazonar de forma picante.

Ponga el tazón de arroz en el recipiente inferior con rejilla.

Colocar los filetes de pollo sobre la salsa de tomate.

Si antes se da una vuelta a los filetes en una sartén, se acorta el tiempo de cocción en la vaporera.

Cocinarlos en la vaporera durante 6-8 minutos según el grosor de la carne. Añadir las aceitunas 3 minutos antes de finalizar la cocción.

Antes de servir la carne, condimentarla con sal y pimienta recién molida.

Como guarnición se puede cocinar en los recipientes de cocción con rejilla patatas, pasta y verdura.

8.4. Pechuga de pollo con espárragos (4 personas)

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 300 g de arroz
- 250 g de espárragos frescos, pelados
- 1 pequeño bote de nata agria
- aprox. 10 g de mantequilla
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharada de berro de agua, picado
- 1 rama pequeña de puerro, picada finamente
- un poco de sal, pimienta y curry suave

Introduzca el arroz con aprox. 400 ml de agua y un poco de sal en el tazón de arroz, y coloque el tazón en el recipiente de cocción inferior con rejilla.

Consejo: Mezcle eventualmente un poco de azafrán con el arroz para cocinarlo. El arroz recibirá un apetitoso color amarillo dorado.

Coloque los espárragos en otro recipiente de cocción con rejilla.

Cocine el arroz durante aprox. 20 minutos.

Mientras tanto unte la pechuga de pollo con un poco de curry suave y áselo bien con un poco de mantequilla en una sartén. A continuación mantenga la carne caliente.

Coloque el recipiente de cocción con los espárragos sobre el arroz. Cocínelo otros 10 minutos.

Mezcle la nata agria, el puerro, el berro de agua y aprox. ½ taza del jugo del recipiente colector y caliente la salsa cuidadosamente. La salsa no debe hervir. Sazone con sal, pimienta y un poco de zumo de limón.

8.5. Gratinado de verduras con mozzarella (de 4 a 6 personas)

- 250 g de zanahorias, peladas
- 250 g de patatas de tamaño mediano, peladas y cortadas por la mitad
- 250 g de brócoli, solamente los cogollos
- 250 g de coliflor, solamente los cogollos
- 250 g de judías verdes, sin tallos
- 1 calabacín grande (entero)
- 400 g de mozzarella
- 1 cucharadita de caldo de verduras instantáneo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada, rallada
- 1/2 cucharadita de pimienta recién molida
- 150 g de nata
- 1 punta de cuchillo de mostaza

Coloque las patatas y las zanahorias a los lados del recipiente de cocción inferior con rejilla.

Coloque las judías en el recipiente de cocción mediano con rejilla.

Cocine todo durante 25 a 30 minutos.

Coloque los cogollos de brócoli y coliflor en el recipiente de cocción superior.

Después de la cocción corte las zanahorias, las patatas y el calabacín crudo en rodajas de aprox. 1 cm. Corte las judías en trozos de aprox. 5 cm. Parta los cogollos de brócoli y coliflor en trocitos pequeños para poder comérselos cómodamente.

Coloque la verdura en un molde grande para horno.

Mezcle la nata, la pimienta, la nuez moscada, la mostaza y el caldo instantáneo y a continuación, vierta la salsa sobre la verdura.

Reparta la mozzarella en rodajas finas por encima.

Hornee el gratinado en el molde tapado en el horno, a aprox. 180 °C durante aprox. 10 a 15 minutos, o hasta que el queso se haya fundido por completo.

9. Limpieza



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Componentes conductores de corriente. Existe peligro de descarga eléctrica.

► ¡No sumerja nunca la base en agua u otros líquidos!
No obstante, si la base se ha caído en algún líquido, no la toque bajo ningún concepto. ¡Primero desenchufe el aparato!

- No utilice detergentes ásperos o agresivos sobre la carcasa del aparato, ya que se podría dañar la superficie.
- Vacíe el depósito de agua y límpielo con una esponja y un poco de agua enjabonada suave. Aclare bien el depósito y séquelo.
- Se pueden lavar los tres recipientes de cocción, las rejillas y la tapa en el lavavajillas.
- Todos los demás elementos no son aptos para lavavajillas y deben fregarse a mano.

9.1. Descalcificación

Cuando en el elemento calefactor se deposita cal, aumentan los tiempos de cocción y el consumo de energía. Por ello quite la cal de la siguiente manera:

- ▶ Vierta tres tazas de vinagre puro en el depósito de agua.
- ▶ Rellene el depósito de agua hasta la altura máxima de relleno con agua limpia.
- ▶ Conecte el aparato y ajuste un tiempo de 20 minutos.
- ▶ Al final desenchufe el aparato de la red y deje que la base se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua.
- ▶ Limpie el depósito varias veces con un paño usando la mezcla de agua y vinagre vertida.

10. Puesta fuera de servicio

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco.

11. Eliminación



Embalaje

Su aparato está embalado para protegerlo contra eventuales daños durante el transporte. Los embalajes están hechos a partir de materiales que pueden desecharse de forma ecológica y ser entregados al circuito de reciclaje.



Aparato

Los aparatos usados no deben desecharse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, el aparato debe llevarse a un punto de desecho adecuado al final de su vida útil.

De este modo, los desechos reciclables que contenga el aparato podrán reutilizarse para así evitar contaminar el medio ambiente.

Entregue el aparato usado a un punto de recogida de chatarra eléctrica o a una instalación de reciclaje.

Para más información, diríjase a la empresa local de eliminación de residuos o al ayuntamiento.

12. Especificaciones técnicas

Alimentación eléctrica

220-240 V ~ 50/60 Hz

Potencia 1000 W

Volumen depósito de agua aprox. 1,4 litros

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

13. Información de conformidad



Por la presente, Medion AG declara que el producto 14209 cumple los requisitos de la siguiente normativa europea:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/UE sobre el diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre la restricción de sustancias peligrosas

14. Aviso legal

Copyright © 2017

Estatus: 22/08/2017

Todos los derechos reservados.

Las presentes instrucciones de uso están protegidas por derechos de copyright.

Queda prohibida su copia mecánica, electrónica y de cualquier otra forma sin el consentimiento por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:



Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Las instrucciones pueden solicitarse a través de la línea de atención al cliente y están disponibles para su descarga en el portal de servicio de www.medion.com/es/servicio/inicio/.

También puede escanearse el código QR de la parte superior para descargar las instrucciones en un dispositivo móvil a través del portal de servicio.

Sommario

1.	Informazioni concernenti il presente manuale	94
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	94
2.	Utilizzo conforme	95
3.	Indicazioni di sicurezza	96
3.1.	Posizionare l'apparecchio.....	97
3.2.	Collegamento alla rete elettrica.....	98
3.3.	Messa in funzione e utilizzo	98
3.4.	Malfunzionamenti.....	100
3.5.	Pulizia e manutenzione.....	100
4.	Fornitura.....	101
5.	Vaporiera – Panoramica dell'apparecchio	102
6.	Messa in funzione	103
6.1.	Montare la vaporiera.....	103
6.2.	Prima messa in funzione.....	103
7.	Utilizzo.....	104
7.1.	Preparare gli alimenti e riempire la vaporiera.....	104
7.2.	Utilizzare il recipiente per il riso	104
7.3.	Cuocere le uova	104
7.4.	Cuocere.....	104
7.5.	Dispositivo di sicurezza	105
7.6.	Tempi di cottura.....	105
8.	Ricette.....	110
8.1.	Piccoli canederli al quark con ripieno di cioccolato	110
8.2.	Trota salmonata con verdure	110
8.3.	Filetto di pollo su salsa alle olive con pomodoro (2 persone).....	111
8.4.	Petto di pollo con asparagi (4 persone)	112
8.5.	Sformato di verdure e mozzarella (da 4 a 6 persone).....	112
9.	Pulizia	113
9.1.	Rimozione del calcare.....	113
10.	Mettere fuori servizio l'apparecchio	114
11.	Smaltimento.....	114
12.	Dati tecnici	114
13.	Informazioni sulla conformità	114
14.	Note legali	115

1. Informazioni concernenti il presente manuale



Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e seguire tutte le indicazioni riportate. In tal modo si potrà garantire il sicuro funzionamento e la lunga durata dell'apparecchio. Tenere queste istruzioni sempre a portata di mano in prossimità dell'apparecchio. Conservarle con cura per poterle consegnare al nuovo proprietario in caso di cessione dell'apparecchio.

1.1. Spiegazione dei simboli



PERICOLO!

Avviso di pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

Avviso di un possibile pericolo letale e/o del pericolo di gravi lesioni irreversibili!



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche!



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



ATTENZIONE!

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



ATTENZIONE!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



AVVISO!

Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



AVVISO!

Osservare le note nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco / Segnala un'informazione relativa a un evento che si può verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni da seguire



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità"): I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfanno i requisiti delle direttive CE.

2. Utilizzo conforme

Questo apparecchio è idoneo per la cottura di numerosi alimenti, come ad esempio verdura, riso o patate, oltre che per la preparazione di pesce, carne o pollame.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, come ad esempio

- nelle cucine per i collaboratori di un negozio, di un ufficio o di altre aziende;
- in tenute agricole;
- per clienti di hotel, motel e altri contesti abitativi;
- nei bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

Attenzione, in caso di utilizzo non conforme, la garanzia decade:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo non approvato o fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite dalle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni alle persone o alle cose.

-
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - Elevata umidità dell'aria o umidità in generale
 - Temperature estremamente alte o basse
 - Luce diretta del sole
 - Fiamme libere

3. Indicazioni di sicurezza

- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con mancanza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione spettante all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in seguito all'inghiottimento o all'inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- ▶ Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

- ▶ Al fine di escludere pericoli derivanti dal reset accidentale del limitatore termico di sicurezza, l'apparecchio non può essere dotato di un commutatore esterno, ad esempio un timer, né essere collegato a un circuito elettrico che viene attivato e disattivato mediante un dispositivo.
- ▶ Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio dovesse danneggiarsi, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal servizio di assistenza Medion o da personale tecnico qualificato, al fine di escludere eventuali pericoli.
- ▶ Non immergere mai la base in acqua o in altri liquidi.

3.1. Posizionare l'apparecchio

- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre di fornello o fiamme libere).



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Lasciare libero uno spazio sufficiente da ogni lato e dall'alto. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).

- ▶ Non collocare l'apparecchio sotto armadietti pensili o altri oggetti che impediscono la libera uscita del vapore verso l'alto.
- ▶ Non coprire l'apparecchio.
- ▶ Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.

3.2. Collegamento alla rete elettrica

- ▶ Collegare la vaporiera solo a una presa con messa a terra installata a norma e a tensione alternata di 220-240 V ~ 50/60 Hz, dotata di fusibile da almeno 16 A. Non utilizzare cavi prolunga. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che i valori di tensione riportati sull'apparecchio corrispondano alla tensione della rete locale.
- ▶ Staccare la spina dalla presa con messa a terra dopo l'utilizzo, prima della pulizia e ogni volta che l'apparecchio è lasciato incustodito.
- ▶ Quando si estrae il cavo di alimentazione dalla presa elettrica, afferrarlo dalla spina e non tirare il cavo.
- ▶ Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ Assicurarsi che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
- ▶ Porre il cavo di alimentazione in modo tale che nessuno possa calpestarlo né possa costituire un pericolo di inciampo.
- ▶ Durante il funzionamento, il cavo di alimentazione non deve toccare il corpo dell'apparecchio o qualsiasi altro oggetto caldo.

3.3. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

L'utilizzo inappropriato può causare lesioni e danni.

- ▶ Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente. Quando l'apparecchio è in funzione toccarlo solo dalle impugnature dall'interruttore! Utilizzare a questo proposito guanti da forno. Pericolo di ustioni.

- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- ▶ Non utilizzare in alcun caso l'apparecchio se questo dovesse essere danneggiato o nel caso in cui si riscontrino danni al cavo di alimentazione o alla spina.
- ▶ Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- ▶ Non spostare la base quando è calda, attendere prima che si sia raffreddata completamente. Le impugnature possono causare bruciature a causa del vapore che fuoriesce e dell'acqua calda.
- ▶ Al momento di rimuovere il coperchio e i cestelli durante la cottura o al suo termine, tenere presente la fuoriuscita di vapore. Non introdurre le mani nel vapore, pericolo di scottature!
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili e/o esplosivi.
- ▶ Utilizzare guanti da forno e non posizionare la testa direttamente sopra l'apparecchio.
- ▶ Per controllare che gli alimenti siano cotti, utilizzare posate sufficientemente lunghe e indossare, se necessario, guanti da forno.
- ▶ Riempire la tanica esclusivamente con acqua, mai con altri tipi di liquidi (eccezione: per la decalcificazione). Non aggiungere nessuna spezia (ad es. il sale) nell'acqua.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza la tanica dell'acqua. Per tempi di cottura più lunghi, assicurarsi regolarmente che sia presente un quantitativo d'acqua sufficiente nella tanica.
- ▶ Non eccedere né scarseggiare nel riempimento della tanica dell'acqua, rispettare i segni MIN/MAX presenti sulla finestrella e nella tanica.

3.4. Malfunzionamenti



AVVERTENZA! **Pericolo di lesioni!**

Componenti sotto tensione. Pericolo di scossa elettrica!

- ▶ Proteggere l'apparecchio e il cavo di alimentazione da eventuali danni.
- ▶ Prima di ogni utilizzo, verificare che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non abbiano subito danni.
- ▶ Se si notano danneggiamenti, non utilizzare l'apparecchio in nessun caso. In questa eventualità, estrarre immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica, afferrandolo dalla spina.
- ▶ Se l'apparecchio dovesse guastarsi, farlo riparare immediatamente da un laboratorio qualificato. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio dovesse danneggiarsi, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal servizio di assistenza Medion o da personale tecnico qualificato, al fine di escludere eventuali pericoli.
- ▶ Non provare in alcun caso ad aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
- ▶ In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro laboratorio specializzato.

3.5. Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA! **Pericolo di lesioni!**

Componenti sotto tensione. Pericolo di scossa elettrica!

- ▶ Non immergere mai la base in acqua o in altri liquidi. Se la base dovesse cadere in un liquido, non toccarla per nessun motivo. Prima di tutto staccare la spina!
- ▶ Pulire l'apparecchio solo quando la spina è scollegata.

4. Fornitura



AVVERTENZA!

Pericolo di soffocamento!

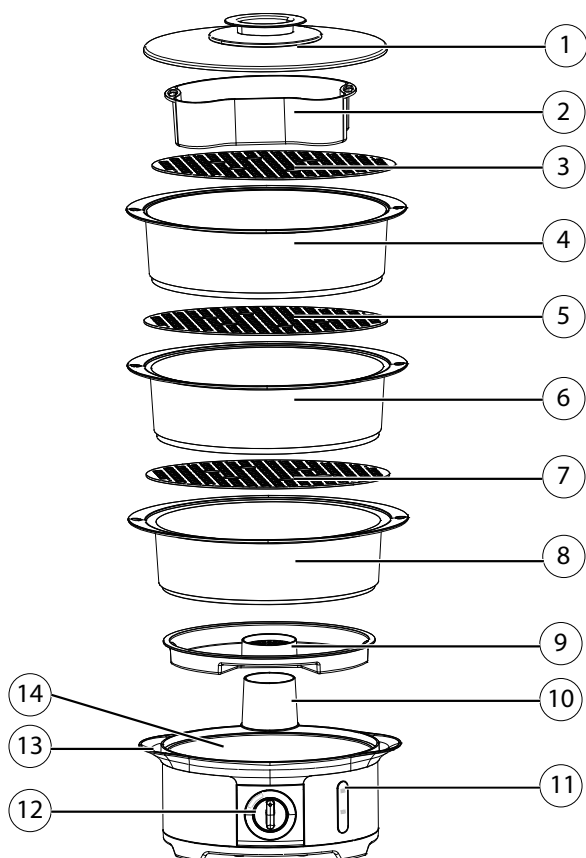
Pericolo di soffocamento in seguito all'inghiottimento o all'inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

Dopo l'apertura della confezione, assicurarsi che contenga le seguenti parti:

- Vaporiera con
 - Coperchio
 - Recipiente per il riso
 - 3 contenitori di cottura, inclusa griglia di inserimento
 - Raccoglitore condensa con supporto per riempimento
 - Base con tanica d'acqua
- Istruzioni per l'uso con documenti di garanzia

5. Vaporiera – Panoramica dell'apparecchio



- 1) Coperchio con aperture per il vapore
- 2) Recipiente per il riso
- 3) Griglia di inserimento, superiore
- 4) Contenitore di cottura 3, superiore
- 5) Griglia di inserimento, centrale
- 6) Contenitore di cottura 2, centrale
- 7) Griglia di inserimento, inferiore
- 8) Contenitore di cottura 1, inferiore
- 9) Raccoglitore condensa
- 10) Supporto di riempimento
- 11) Indicatore livello dell'acqua nella finestrella
- 12) Interruttore e scala dei minuti
- 13) Impugnatura con fenditure di riempimento
- 14) Base con tanica d'acqua

6. Messa in funzione

- ▶ Rimuovere tutto il materiale dell'imballaggio.
- ▶ Lavare tutti i componenti della vaporiera.
- ▶ Pulire la tanica dell'acqua con un panno umido.
- ▶ Collegare la vaporiera a una presa con contatto di terra e a tensione alternata da 220-240 V ~ 50/60 Hz.

6.1. Montare la vaporiera

- ▶ Riempire la tanica con acqua pulita. Non introdurre altri liquidi e non aggiungere nessun tipo di sostanza (ad es. sale) all'interno dell'acqua.

Il livello dell'acqua deve trovarsi tra i segni MIN e MAX riportati all'interno della tanica.

- ▶ Collocare il raccoglitore condensa sopra il supporto di riempimento (vedere la figura con panoramica dell'apparecchio).
- ▶ Posizionare il raccoglitore condensa sulla tanica d'acqua.

Quando il raccoglitore è inserito, è possibile introdurre l'acqua dal supporto di riempimento.

- ▶ Utilizzare almeno un contenitore di cottura.
- ▶ Collocare una griglia di inserimento in ogni contenitore di cottura. Verificare il corretto posizionamento dei naselli di arresto. Gli avvallamenti delle griglie di inserimento devono essere rivolti verso il basso.

Se si stanno cuocendo pezzi grossi di cibo nel contenitore di cottura inferiore, non è necessario posizionare le griglie di inserimento dei due contenitori di cottura superiori.

- ▶ Infine, posizionare il coperchio sul contenitore di cottura superiore.

I contenitori di cottura sono contrassegnati in base alla posizione (inferiore=1, centrale= 2, superiore= 3).



AVVISO

Per la preparazione e l'inserimento degli alimenti, vedere il capitolo "7.1. Preparare gli alimenti e riempire la vaporiera" a pagina 104.

6.2. Prima messa in funzione

Dopo aver posizionato la vaporiera riempita con acqua come descritto sopra, accenderla senza alimenti per circa mezz'ora. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gettar via l'acqua rimasta.

7. Utilizzo

7.1. Preparare gli alimenti e riempire la vaporiera

- ▶ Non collocare carne e frutti di mare surgelati all'interno della vaporiera. Procedere prima allo scongelamento.
È invece possibile cuocere a vapore la verdura congelata.
- ▶ Se gli alimenti vengono tagliati a pezzi, tagliarli di una grandezza possibilmente uniforme. I pezzi di grandezza varia presentano tempi di cottura differenti.
- ▶ Collocare gli alimenti (ad es. la verdura) lasciando spazio sufficiente tra di loro. Non riempire eccessivamente i contenitori. Se il vapore può circolare in modo ottimale, gli alimenti si cuoceranno in modo più uniforme.
- ▶ Posizionare gli alimenti verso il centro del contenitore.
- ▶ Se si collocano pezzi di cibo di grandezze differenti, posizionare quelli più grandi sul basso.
- ▶ Le aperture della griglia di inserimento non devono essere tutte bloccate dagli alimenti.
- ▶ Se si utilizza più di un contenitore di cottura, introdurre in quello più basso gli alimenti con il tempo di cottura più lungo.

Per cuocere al meglio la carne al vapore, questa deve essere magra e tenera.

7.2. Utilizzare il recipiente per il riso

Il recipiente per il riso può essere riempito con riso e altri alimenti che devono essere cotti con liquidi o salse.

- ▶ Riempire il recipiente con il riso con acqua e riso, quindi collocarlo in uno dei contenitori di cottura e coprirlo con il coperchio.

7.3. Cuocere le uova

Per la cottura delle uova, utilizzare un contenitore di cottura con griglia di inserimento.

- ▶ Prima della cottura, pungere le uova con un pungiuova.
- ▶ Collocare verticalmente le uova negli avvallamenti appositamente previsti nella griglia di inserimento.
- ▶ Chiudere il contenitore di cottura con il coperchio.

7.4. Cuocere

Non utilizzare mai la vaporiera senza il raccoglitore condensa. Il tempo di cottura massimo è di 75 minuti.

7.4.1. Timer

- ▶ Per impostare il timer, accendere l'apparecchio. La spia di funzionamento diventa rossa.
- ▶ Scegliere il tempo di cottura desiderato. L'interruttore eseguirà automaticamente il conto alla rovescia.

- ▶ Al termine del tempo di cottura (posizione 0) verrà emesso un segnale acustico e la spia di funzionamento si spegnerà.
- ▶ Dopo la fine del processo di cottura, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Ruotando l'interruttore in senso orario, è possibile spostare in avanti il timer anche successivamente, il che comporta il prolungamento del tempo di cottura. Girandolo in senso antiorario il tempo di cottura viene ridotto.

7.4.2. Durante la cottura

- ▶ Tenere d'occhio il livello dell'acqua. Se necessario, aggiungere altra acqua dalle fenditure nelle impugnature della tanica dell'acqua.
- ▶ Se si cuociono a vapore grandi quantitativi di alimenti, è necessario girarli ogni tanto.
- ▶ Durante la cottura è possibile inserire i singoli recipienti, se si devono cuocere contemporaneamente altri cibi con tempi inferiori.

7.4.3. Chiudere con il coperchio

Generalmente, la cottura deve avvenire con il coperchio inserito. Lasciare il coperchio sempre in posizione durante la cottura. Sollevarlo solo per pochi istanti, ad esempio per mescolare o aggiungere gli alimenti.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Se si rimuove il coperchio durante la cottura, fuoriuscirà un grande quantitativo di vapore caldo. Pericolo di scottature!

- ▶ Durante la cottura, le superfici dell'apparecchio diventano calde. Toccare l'apparecchio solo con guanti da forno.
- ▶ Per mescolare, utilizzare una posata con il manico lungo, così da non scottarsi con il vapore che fuoriesce.

7.5. Dispositivo di sicurezza

Se l'acqua evapora completamente all'interno dell'apparecchio, questo si spegnerà in automatico. Prima di riutilizzare l'apparecchio, farlo raffreddare completamente, quindi riempire la tanica d'acqua.

7.6. Tempi di cottura

I tempi di cottura riportati nella seguente tabella sono valori indicativi.

Ad esempio, dipendono dalla grandezza dei pezzi di cibo, da quanto sono fittamente stratificati, dal livello di riempimento dei contenitori, dal tipo di contenitore in cui si trovano e, naturalmente, anche dai gusti dell'utilizzatore.

Le verdure a foglia verde devono essere cotte il più brevemente possibile.

7.6.1. Tabella dei tempi di cottura

	Condizione	Verdura		Tempo di cottura/ min.	Preparazione
		Quantità			
Carciofi	Freschi	2-3 pezzi	50-55		Interi, di media dimensione
Cavolfiore	Fresco Surgelato	400 g 400 g	15-20 20-25		Tagliato in cimette uniformi
Fagiolini, verdi	Freschi Surgelati	400 g 400 g	20-25 25-30		
Broccoli	Freschi Surgelati	400 g 400 g	15-20 20-25		Tagliati in cimette uniformi
Piselli	Freschi Surgelati	400 g 400 g	12-15 15-18		
Patate	Fresche	600 g	30-35		Sbucciate, a pezzi
Cavolo (rosso, bianco)	Fresco	600 g	30-40		Tagliato a pezzettini
Porro	Fresco	500 g	10		A fette
Cipollotti	Freschi	400 g	8		
Pannocchia	Fresca	1 pezzo	15-25		Singolo pezzo
Carote	Fresche	400 g	20-25		A fette

	Condizione	Quantità	Tempo di cottura/ min.	Preparazione
Peperone	Fresco	300 g	15-18	A strisce
Champignon	Freschi	200 g	15-20	A pezzetti uguali
Cavolini di Bruxelles	Freschi Surgelati	400 g 400 g	20-25 25-30	
Asparagi	Freschi	400 g	15-20	Stratificare a croce in base alla seconda posizione
Spinaci	Freschi Surgelati	250 g 400 g	10-12 18-20	
Zucchine	Fresche	200 g	15-20	A fette
Riso, pasta				
Riso bianco		300 g	35	Aggiungere 600 ml di acqua bollente
Riso integrale		300 g	40	
Pasta		200 g	20-25	Aggiungere 600 ml di acqua bollente
Carne				
Manzo	Filetto, roastbeef	250 g	17-23	Rimuovere il grasso, se occorre, tagliare a fette

	Condizione	Quantità	Tempo di cottura/ min.	Preparazione
Maiale	Filetto, lombate, cotolette	4 pezzi	20-25	Rimuovere il grasso
Pollo	Filetto	400 g	17-23	Rimuovere la pelle
Cosce di pollo	Singolo pezzo	2 pezzi	30-35	
Petto di tacchino	Sottile	400 g	17-23	
Agnello	Cotolette	4 pezzi	25-30	Rimuovere il grasso; lasciare le ossa
Pesce, frutti di mare				
Filetto di pesce, sottile	Fresco	250 g	10-12	
Filetto di pesce, spesso (salmone, merluzzo)	Fresco	250 g	17-23	
Molluschi	Freschi	400 g	10-12	Sono cotti quando i gusci si sono completamente aperti
Ostriche	Fresche	6 pezzi	16-20	
Gamberi	Freschi	400 g	10-12	

	Condizione	Quantità	Tempo di cottura/ min.	Preparazione
Uova				
Sode		6 pezzi	12-15	
Uova alla coque		6 pezzi	9-12	
Carne		Pezzi	10-15	
Verdura			5-10	

8. Ricette

Posizionare sempre il coperchio sul contenitore superiore.

8.1. Piccoli canederli al quark con ripieno di cioccolato

- 250 g di quark magro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 5 cucchiaini di pangrattato
- 6-8 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini d'olio
- ca. 150 g di cioccolato al latte
- 1 panetto di burro
- 3 cucchiaini di pangrattato

Mescolare quark, uova, sale, pangrattato, farina e olio, fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare l'impasto, così che possa divenire più compatto e sia più facile da maneggiare.

Tagliare l'impasto in 25 parti, riempirle con la metà della cioccolato al latte e formare dei piccoli canederli dal diametro di 4 cm circa.

Rivestire con pellicola il fondo di uno o due contenitori di cottura con griglia di inserimento, quindi collocare all'interno i canederli, lasciando una minima distanza tra di loro.

Cuocere per 5 minuti nella vaporiera.

Soffriggere il pangrattato nel burro. Passare i canederli nel pangrattato soffritto.

Consiglio: invece della cioccolato, è possibile utilizzare anche altri ripieni, ad esempio la marmellata di prugne.

I canederli cotti nella vaporiera richiedono meno farina e risultano più compatti, rispetto a quelli cotti in acqua calda.

8.2. Trota salmonata con verdure

- 1 trota salmonata
- 2 peperoni, rosso e giallo
- 3 carote
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di yogurt naturale
- 3 cucchiaini di crème fraîche
- 1 cucchiaino di aneto essiccato
- Sale e pepe
- 3 cucchiaini di succo di limone

Lavare bene la trota salmonata, condirla con sale e pepe sia dentro sia fuori. Lavare, pulire e tagliare a dadini la verdura. Riempire il pesce con la verdura. Posizionarlo in un contenitore di cottura con griglia di inserimento. Aggiungere il resto della verdura. Spargere ancora un po' d'aneto sulla verdura. Cuocere la verdura e il pesce per circa 30-40 minuti.

Mescolare insieme yogurt, crème fraiche, succo di limone e aneto fino a ottenere una salsa, condirla con sale e pepe e cuocerla nella vaporiera per gli ultimi 10-15 minuti.

Come contorno, cuocere le patate in un altro contenitore di cottura.

8.3. Filetto di pollo su salsa alle olive con pomodoro (2 persone)

- 2 filetti di pollo
- 200 g di pomodori a dadini in scatola
- 1-2 spicchi d'aglio tagliati sottili
- Sale
- Pepe macinato fresco
- Basilico tagliato sottile
- 20 g di olive snocciolate
- 1 cucchiaio d'olio di oliva
- 1 cucchiaio di farina di mais

Lavare il filetto di pollo e asciugarlo con la carta da cucina.

Nella ciotola del riso, aggiungere i pomodori con l'aglio, il pepe macinato fresco, una parte del basilico tagliato sottile, l'olio d'oliva e la farina di mais, mescolare tutto e condire bene.

Collocare la ciotola di riso nel contenitore di cottura più basso con la griglia.

Posizionare i filetti di pollo sulla salsa al pomodoro.

Se si rosolano prima i filetti a fuoco vivo in padella sui fornelli, si riduce il tempo di cottura nella vaporiera.

A seconda dello spessore della carne, cuocerla ancora 6-8 minuti nella vaporiera. 3 minuti prima del termine della cottura, aggiungere le olive.

Prima di servire, condire la carne con sale e pepe appena macinato.

Come contorno, è possibile cuocere patate, pasta e verdure nei contenitori di cottura con griglia di inserimento.

8.4. Petto di pollo con asparagi (4 persone)

- 4 filetti di petto di pollo
- 300 g di riso
- 250 g di asparagi freschi, pelati
- 1 tazza di panna acida
- ca. 10 g di burro
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di nasturzio, tritato
- 1 piccola stecca di porro, tritata fine
- Un po' di sale, pepe e curry delicato

Nella ciotola del riso, aggiungere il riso con 400 ml d'acqua e un po' di sale, quindi collocarla nel contenitore di cottura più basso con griglia di inserimento.

Consiglio: aggiungere eventualmente un po' di zafferano per farlo cuocere insieme al riso. In tal modo, il riso ottiene un appetitoso colore giallo dorato.

Posizionare i gambi di asparagi interi in un altro contenitore di cottura con griglia di inserimento.

Cuocere il riso circa 20 minuti.

Nel frattempo, impanare il petto di pollo nel curry delicato e friggerlo a fondo con un po' di burro in padella. Mettere quindi la carne al caldo.

Posizionare il contenitore di cottura con gli asparagi sopra il riso. Proseguire la cottura per altri 10 minuti.

Mescolare insieme panna, porro, nasturzio e circa 1/2 tazza del succo del raccoglimento condensa, quindi scaldare la salsa con attenzione. La salsa non deve cuocere. Aggiustare di sale, pepe e con un po' di succo di limone.

8.5. Sformato di verdure e mozzarella (da 4 a 6 persone)

- 250 g di carote, pelate
- 250 g di patate medie, sbucciate e tagliate a metà
- 250 g di broccoli, solo le cimette
- 250 g di cavolfiore, solo le cimette
- 250 g di fagiolini verdi, senza gambo
- 1 zuccina grande (intera)
- 400 g mozzarella
- 1 cucchiaino da tè di brodo istantaneo
- 1/2 cucchiaino da tè di noce moscata, macinata
- 1/2 cucchiaino da tè di pepe macinato fresco
- 150 g di panna
- 1 punta di coltello di senape

Posizionare le patate e le carote su un lato del contenitore di cottura più basso con griglia di inserimento.

Collocare i fagiolini nel contenitore di cottura centrale con griglia di inserimento. Cuocere dai 25 ai 30 minuti.

Mettere i broccoli e le cimette di cavolfiore nel contenitore di cottura superiore. Al termine della cottura, tagliare le carote, le patate e le zucchine ancora crude in fettine di circa 1 cm di spessore. Tagliare i fagiolini in pezzettini di circa 5 cm di lunghezza. Tagliare le cimette di broccoli e di cavolfiore in bocconcini.

Versare le verdure in un grande stampo per sformati.

Mescolare panna, pepe, noce moscata, senape e brodo istantaneo e versare quindi questa salsa sopra le verdure.

Tagliare la mozzarella in fettine il più sottile possibile e spargerla sopra.

Gratinare lo sformato nello stampo coperto in forno a circa 180 °C per circa 10-15 minuti oppure finché il formaggio non si è sciolto completamente.

9. Pulizia



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Componenti sotto tensione. Pericolo di scossa elettrica!

► Non immergere mai la base in acqua o in altri liquidi. Se la base dovesse cadere in un liquido, non toccarla per nessun motivo. Prima di tutto staccare la spina!

- Non utilizzare detergenti ruvidi o abrasivi sopra e all'interno del rivestimento dell'apparecchio, in quanto potrebbero danneggiare le superfici.
- Svuotare la tanica dell'acqua e pulirla con una spugna e un po' d'acqua e detersivo delicato. Sciacquare bene il contenitore e asciugarlo accuratamente.
- I tre contenitori per la cottura, le griglie di inserimento e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie.
- Tutte le altre parti non lo sono e dovranno essere lavate a mano.

9.1. Rimozione del calcare

Se si accumula calcare sull'elemento riscaldante, questo aumenterà il tempo di cottura e il consumo energetico. Pertanto, è necessario rimuovere il calcare come segue:

- Versare tre tazze di aceto puro nella tanica dell'acqua.
- Riempire con acqua la tanica fino all'altezza di riempimento massima.
- Collegare l'apparecchio e impostare un tempo di 20 minuti.
- Una volta trascorsi i minuti, scollegare l'apparecchio dalla rete e lasciare raffreddare completamente la base, prima di procedere con lo svuotamento della tanica dell'acqua.
- Pulire più volte la tanica dell'acqua con la miscela di acqua all'aceto.

10. Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

11. Smaltimento



Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



Apparecchio

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rifiuti elettrici o a un centro di smaltimento.

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

12. Dati tecnici

Tensione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1000 W
Volume della tanica dell'acqua	ca. 1,4 litri

Con riserva di modifiche tecniche!

13. Informazioni sulla conformità



MEDION AG dichiara che il prodotto 14209 è conforme ai seguenti requisiti europei:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/UE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

14. Note legali

Copyright © 2017

Ultimo aggiornamento: 22/08/2017

Tutti i diritti riservati.

Il presente manuale di istruzioni è protetto da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

Con riserva di modifiche tecniche, grafiche ed errori di stampa.

Il manuale può essere ordinato alla hotline dell'assistenza e scaricato dal portale.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato e scaricare il manuale dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

IT	www.medion.com/it/	
CH	www.medion.com/ch/de/service/start/	

