

MIO:STAR



MINI STEAMER & EGG BOILER 500

Mini-steamer & Eierkocher
Mini cuiseur à vapeur et coquetière
Mini vaporiera e cuociuova

Gratulation

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	2–3
Auf einen Blick	4
Hinweise zu dieser Anleitung	5
Inbetriebnahme	5–10
– Gebrauch als Steamer	6–7
– Empfehlung	7
– Kochen mit einem Gargut-Einsatz	8
– Kochen mit zwei Gargut-Einsätzen	8
– Gebrauch als Eierkocher	9
– Empfehlung	10
– Garzeiten für die Funktion Eierkocher	10
Pflege und Reinigung	11
Aufbewahrung und Wartung	12
Störungen	12
Entsorgung	12
Technische Daten	13
Konformität	13



Wir sind sehr sicherheitsbewusst bei der Entwicklung und der Herstellung von Gebrauchsgütern, aber es ist wichtig, dass Sie als Produktbenutzer beim Umgang mit elektrischen Geräten ebenfalls Sorgfalt walten lassen. Untenstehend sind die für die sichere Verwendung eines elektrischen Geräts notwendigen Vorsichtsmassnahmen aufgeführt.

Sicherheitsvorkehrungen für Ihren Ministeamer & Eierkocher – Ministeamer & Eggboiler 500

- WARNUNG: Berühren Sie niemals unter Spannung stehende Teile. Stromschlaggefahr!
- WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
- WARNUNG: Starten Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Verbrennungs-/Verletzungsgefahr!
- WARNUNG: Achten Sie auf entweichenden Dampf. Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!



Lesen Sie alle Sicherheits- und Betriebshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachlesen auf. Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung an eine dritte Person.

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung der Spannung Ihres Netzstromanschlusses entspricht.
- Fragen Sie Ihren Händler, falls Sie sich über die Installation, den Betrieb oder die Sicherheit Ihres Gerätes nicht im Klaren sind.
- WARNUNG: Entfernen Sie nie ein fest installiertes Gehäuseteil. Stromschlaggefahr!
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.
- WARNUNG: Starten Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Verbrennungs-/Verletzungsgefahr!
- WARNUNG: Berühren Sie niemals unter Spannung stehende Teile! Stromschlaggefahr!
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 50 cm von brennbaren Gegenständen (z. B. Teppichen, Plastik) ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen ab. Halten Sie einen Mindestabstand von 50 cm ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, um Schäden durch austretenden Dampf zu vermeiden.
- Drücken Sie den Startknopf nicht zu fest, um Schäden zu vermeiden.
- Fügen Sie kein Wasser hinzu und ziehen Sie den Netzstecker nicht, während Wasser verdampft. Um Verbrennungen zu vermeiden, darf die Heizplatte nicht berührt werden.
- WARNUNG: Achten Sie auf entweichenden Dampf. Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!
- Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser in dafür nicht vorgesehene Bereiche des Geräts gelangt.
- Betreiben Sie das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose (230 V~50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A.
 - Die Steckdose muss von autorisiertem Fachpersonal installiert worden sein.

- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- WARNUNG: Lassen Sie das Netzkabel nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar einklemmen. Legen oder hängen Sie das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände. Schützen Sie das Netzkabel vor Öl. Geräteschaden!
- Untersuchen Sie das Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden.
- Berühren Sie Netzstecker/-kabel und das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen. Ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel.
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson.
- Verwenden Sie das Gerät nicht:
 - bei Gerätestörung
 - bei Zweifeln bezüglich Betriebstüchtigkeit (z. B. abnormales Geräusch, Geruch, Rauch)
 - bei beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen.
 Lassen Sie in solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden.
- Vermeiden Sie Verletzungen durch den Eierstecher.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den gerätespezifischen Zweck.
- Lagern und benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe einer Wärmequelle wie z. B. Radiatoren oder Gas-/Elektro-Cheminées.
- Verwenden Sie nie scharfe oder kratzende Gegenstände oder ätzende Chemikalien zur Reinigung.
- Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und das Zubehör korrekt installiert wurden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- ACHTUNG: Stellen Sie die Schale für pochierte Eier nicht direkt auf die Heizplatte. Verwenden Sie die Schale erst, wenn sie im Sockel eingesetzt ist.

Schnellstart

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Befüllen Sie das Gerät mit der gewünschten Menge Wasser.
3. Platzieren Sie das Gargut stabil und schliessen Sie den Deckel.
4. Stellen Sie die erforderliche Zeit an der Zeitschaltuhr ein.
5. Schliessen Sie das Gerät am Strom an und betätigen Sie den Drehschalter. Die Kontrolllampe beginnt zu leuchten.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne stellt das Gerät ab und die Kontrolllampe erlischt. Das Signal ertönt.
7. Ziehen Sie den Netzstecker.

WARNUNG: Achten Sie auf entweichenden Dampf. Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!



Deckel

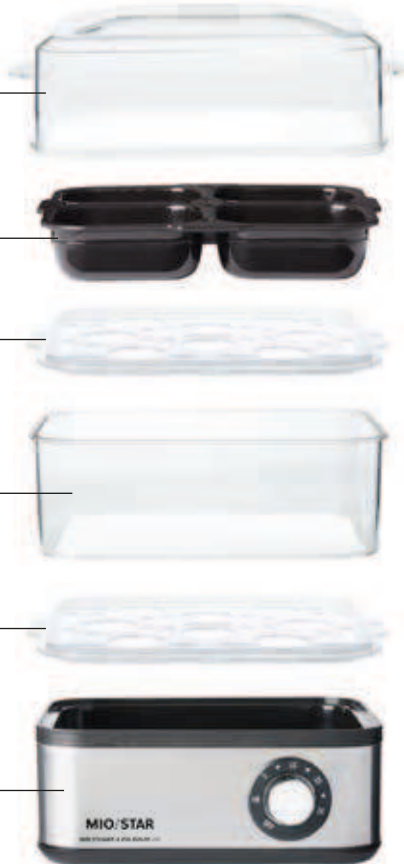
Schale für pochierte Eier

Gargut-Einsatz

Dampfgar-Aufsatz

Gargut-Einsatz

Steamer

Messbecher/
Eieraufstecher

Die Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Inbetriebnahme**Vor der ersten Inbetriebnahme**

WARNUNG: Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern verwendet wird.
- Reinigen Sie das Gerät nur nach Ziehen des Netzsteckers.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung der Spannung Ihres Netzstromanschlusses entspricht.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Einsatz zweimal mit Wasser und schütten Sie das Restwasser weg.

Verwendungszweck

Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt ausgelegt und darf ausschliesslich zum Eierkochen- und/oder zum Dämpfen verschiedener Nahrungsmittel wie z. B. Gemüse, Fisch oder Fleisch verwendet werden. Eine andere Anwendung ist gefährlich und missbräuchlich.



ACHTUNG!

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen.
- Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel auf Schäden. Lassen Sie defekte Netzkabel sofort durch den MIGROS-Service ersetzen.
- Das Gerät verfügt über eine sichere automatische Abschaltung sowie Übertemperaturschutz-Funktionen.
- Betätigen Sie den Drehschalter, um das Gerät zu starten. Sobald das Wasser verdampft ist, schaltet der Ministeamer automatisch aus.
- Ein Signal ertönt, sobald der Kochvorgang beendet ist.

Hinweise zum Wasser:

- Es darf nur Wasser ohne jegliche Zusätze eingefüllt werden. KEINE anderen Flüssigkeiten, Gewürze, Salz oder Pfeffer usw. begeben!
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Wasser aus Hausentkalkungsanlagen (salzhaltig), Tumblern oder Regenwasser (beides stark verschmutzt).
- Bei sehr hoher Wasserhärte wird empfohlen, das Wasser mit einem Wasserfilter zu enthärten. Die Wasserhärte wird so verringert und das Gerät muss weniger häufig entkalkt werden (z. B. Brita Wasserfilter erhältlich in Ihrer MIGROS: «Brita Marella»-Krug (Art. Nr. 7021.352), «Brita Maxtra»-Ersatzkartuschen für Krug (Art. Nr. 7031.677; 3 Stück).
- Um die Aufheizzeit zu verkürzen, können Sie auch warmes (nicht heisses!) Wasser verwenden.
- Je länger die Garzeit, desto mehr Flüssigkeit muss eingefüllt werden.
- Hinweis: «MAX»-Markierung nicht überschreiten

1. Gebrauch als Steamer

Beim Dampfgaren (Steamen) werden die Speisen mit Hilfe des Wasserdampfes sehr schonend, salzfrei und fettarm zubereitet. Die Speisen werden ohne Überdruck bei etwa 100 °C gegart und behalten dadurch den Eigengeschmack, Form, Farbe sowie einen Grossteil der lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Das Dampfgaren eignet sich daher auch sehr gut für Diäten und für die Zubereitung von Babyahrung.

- Fügen Sie eine Tasse Wasser hinzu. Ordnen Sie das Gemüse oder das Fleisch auf dem Gargut-Einsatz stabil an und verschliessen Sie das Gerät mit dem Deckel. (Überfüllen Sie den Behälter nicht, damit auch das zuoberst liegende Essen ausreichend gekocht wird.)
- Ordnen Sie die Esswaren zusammen mit den gedämpften Eiern entsprechend Ihren Bedürfnissen an.
- Schliessen Sie das Gerät an den Strom an, stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Zeit ein und betätigen Sie den Drehschalter auf die Position «ON». Die Kontrolllampe zeigt Ihnen nun, dass das Gerät in Betrieb ist. Bedienen Sie den Schalter danach nur, wenn Sie den Kochvorgang unterbrechen möchten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne stellt das Gerät ab und die Kontrolllampe erlischt. Das Signal sagt Ihnen, dass das Essen fertig ist.
- Das Gerät schaltet automatisch aus, sobald das Wasser im Ministeamer verdampft ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker. (Ziehen Sie den Netzstecker auch, wenn Sie das Gerät während des Kochvorgangs ausschalten wollen.)

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Leeren Sie das Restwasser aus der Tropfschale.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch (siehe nachfolgendes Kapitel «Pflege und Reinigung» auf Seite 11).
- Entkalken Sie das Gerät bei Kalkansatz (siehe «Entkalkung/Wartung» Seite 11)

Tipps zum Dampfgaren:

- Verteilen Sie die Zutaten gleichmässig in den Garbehältern. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen die Lebensmittel ungleichmässig.
- Wichtig für die Garzeit ist die Schnittgröße des Gargutes. Falls Gargut mit unterschiedlicher Garzeit gemeinsam gegart wird, ist es wichtig, die langsam garenden Zutaten (z. B. Karotten) in kleine Stücke zu schneiden. Schnell garende Lebensmittel, wie z. B. Zucchini, sollten in möglichst grosse Stücke geschnitten werden.
- Gargut wie z. B. Gemüse oder Kartoffeln in möglichst gleich grosse Stücke schneiden, damit gleichmässiges Garen erreicht wird.
- Lassen Sie Speisen genügend lang garen, um allfällige Keime abzutöten.
- Stapeln Sie Spargeln kreuzweise (und mit Abstand zwischen den Spargeln), damit der Dampf zwischendurch gelangt.
- Speisen (z. B. Reis, Teigwaren, Kartoffeln) können auf schonende Art ohne Fettzugabe aufgewärmt/regeneriert werden.
- Bei den Gar-Beispielen auf Seite 8 handelt es sich um Richtwerte (je nach Temperatur, Frischegrad, Grösse und Dichte der Lebensmittel können die Garzeiten variieren).

2. Empfehlung

- Es handelt sich lediglich um Empfehlungen. Passen Sie diese Ihren Vorlieben an.
- Die genannten Angaben beziehen sich auf das Kochen von Nahrungsmitteln bei einer Raumtemperatur von 25 °C. Abweichende Umgebungstemperaturen können sich auf den Wasserverbrauch auswirken.
- 140 ml Wassermenge für Kochzeiten bis 16 Minuten
- 200 ml Wassermenge für Kochzeiten ab 17 Minuten
- Stellen Sie den Timer nach Kochzeitvorgabe ein.
- Einflussfaktoren auf die Garzeit:
 - Kerntemperatur des Gargutes – je kühler, desto längere Kochzeit
 - Wassertemperatur beim Befüllen des Steamers – je kühler, desto längere Aufwärmphase
 - Umgebungstemperatur – je kühler, desto längere Kochzeit
 - Höhe über Meer – je höher, desto längere Kochzeit



3. Kochen mit einem Gargut-Einsatz

Gut	Zubereitung	Gewicht netto	Kochzeit
Broccoli frisch	In Rosen portionieren	150 g	11 Min.
Zucchini	In 5 mm Scheiben schneiden	150 g	9 Min.
Peperoni	In 10 mm x 10 mm Würfel schneiden	150 g	12 Min.
Bohnen frisch	Gerüstet unverschnitten	150 g	16 Min.
Blumenkohl	In Rosen portionieren	150 g	15 Min.
Karotten	In 20 mm Scheiben schneiden	150 g	15 Min.
Spargeln grün frisch	Gerüstet, gekürzt auf Länge des Gargut-Einsatzes	200 g	18 Min.
Maiskolben ganz	Gerüstet	200 g	18 Min.
Kohlraben	In 20 mm Scheiben geschnitten	150 g	15 Min.
Champignons frisch	Grosse Köpfe halbiert / kleine Köpfe ganz	150 g	7 Min.
Erbsen & Bohnen	Gefrorener Zustand	150 g	14 Min.
Erbsen & Karotten	Gefrorener Zustand	150 g	14 Min.
Kartoffeln Raclette	Kleine Kartoffeln ganz mit Schale	250 g	18 Min.
Lachsfilet	2 Filets portioniert	300 g	12 Min.
Fischfilet	Filetiert ganz	300 g	10 Min.
Wienerli/Brühwurst	2 Paar	240 g	16 Min.

4. Kochen mit zwei Gargut-Einsätzen

Die Wassermenge für die Dampferzeugung bleibt sich gleich.
Die Kochzeit verlängert sich um ca. 30%.

- Empfehlung: Wenn möglich Gargut mit ähnlich langer Kochzeit auf die Gargut-Einsätze geben, damit der Kochprozess nicht unterbrochen werden muss und die gewünschte Garstufe erreicht wird.
- Alternativ können auf dem unteren Gargut-Einsatz (Nr. 1) Nahrungsmittel mit längerer Kochzeit als Erstes zubereitet werden. Das Kochgut, welches weniger lang gegart werden muss, setzt man anschliessend mittels Dampfgar-Aufsatz ein und gart beides bis zur gewünschten Garstufe fertig.



Beispiel:

- Gargut-Einsatz 1: 150 g Raclette-Kartoffeln
- Gargut-Einsatz 2: 300 g Lachsfilet
- Start mit Gargut-Einsatz Nr. 1 (Kartoffeln) für 6 Min. (18 Min. minus 12 Min. = 6 Min.)
- Einsetzen Gargut-Einsatz Nr. 2 nach 6 Min. mit neuer Kochzeit + 15 Min.
- Kochzeit Total 21 Min. (30% mehr Kochzeit beim Verwenden von zwei Gargut-Einsätzen).
- Wassermenge beim Einsetzen des Gargut-Einsatzes Nr. 2 um 70 ml erhöhen (ab 17 Min. Garzeit Bedarf von 200 ml Wassermenge).

5. Gebrauch als Eierkocher

- Fügen Sie mit einem Behälter die Ihrer Wahl entsprechende Menge Wasser hinzu. Ordnen Sie die Eier auf dem Gargut-Einsatz stabil an und verschliessen Sie das Gerät mit dem Deckel.
- Schliessen Sie das Gerät an den Strom an, stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Zeit ein und betätigen Sie den Drehschalter. Die Kontrolllampe zeigt Ihnen nun, dass das Gerät in Betrieb ist. Bedienen Sie den Schalter danach nur, wenn Sie den Kochvorgang unterbrechen möchten.
- WICHTIG: Für die Zubereitung der Eier im Ministeamer sind die Parameter Wassermenge + Verdampfungszeit entscheidend. Wenn die Wassermenge verdampft ist, schaltet das Gerät automatisch aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker. (Ziehen Sie den Netzstecker auch, wenn Sie das Gerät während des Kochvorgangs ausschalten wollen.)

Tipps zum Eierkochen:

- Kochen von Eiern: Legen Sie das Ei mit dem spitzen Ende nach oben auf den Gargut-Einsatz und stechen Sie oben mit dem Eieranstecher (auf dem Boden des Messbechers) Löcher ein.
- Rührei: Schlagen Sie zuerst das Ei auf und mischen Sie es in einer Schüssel. Fügen Sie etwas Öl hinzu, mischen Sie alles gut und geben Sie anschliessend die flüssigen Eier in die Schale für pochierte Eier. Legen Sie am Schluss die Schale in den Gargut-Einsatz.
- Legen Sie das gedämpfte Ei in kaltes Wasser. Dadurch kann es einfacher geschält werden und schmeckt besser.
- Stechen Sie grössere Eier mit dem Eieranstecher (integriert in Dosierbecher-Boden) an der flachen Seite an. Durch das Loch in der Schale entweicht Luft und das Springen der Eierschale kann so vermieden werden. Vorsicht im Umgang mit dem spitzigen Eieranstecher!

6. Empfehlung

- Es handelt sich lediglich um Empfehlungen. Passen Sie diese Ihren Vorlieben an.
- Die genannten Angaben beziehen sich auf das Kochen von Nahrungsmitteln bei einer Raumtemperatur von 25 °C. Abweichende Umgebungstemperaturen können sich auf den Wasserverbrauch auswirken.
- Eierqualität für die Rezeptur:
 - Gewicht Ø 53 g
 - Lagertemperatur 15 °C
 - Frische Eier aus Bodenhaltung, geeignet für «Frühstückseier»

7. Garzeiten für die Funktion Eierkocher

	Gut	Garstufe	Wassermenge	Kochzeit
Einlagig	2 Eier	Mittel	50 ml	6 Min.
		Halb gar	70 ml	10 Min.
		Hart	100 ml	12 Min.
	4 Eier	Mittel	60 ml	9 Min.
		Halb gar	80 ml	12 Min.
		Hart	120 ml	14 Min.
6 Eier	Mittel	50 ml	8 Min.	
	Halb gar	70 ml	12 Min.	
	Hart	80 ml	14 Min.	
8 Eier	Mittel	60 ml	9 Min.	
	Halb gar	80 ml	12 Min.	
	Hart	100 ml	14 Min.	
12 Eier	Mittel	60 ml	13 Min.	
	Halb gar	80 ml	15 Min.	
	Hart	100 ml	17 Min.	
16 Eier	Mittel	60 ml	14 Min.	
	Halb gar	80 ml	16 Min.	
	Hart	100 ml	18 Min.	
Zweilagig	Rührei 220 g Verrührt, gewürzt in schwarzer Schale		140 ml	11 Min.
	4 pochierte Eier 220 g In schwarzer Schale		140 ml	10 Min.

Gerät

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Tauchen Sie das Grundgerät und das Netzkabel niemals ins Wasser oder reinigen es unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benützung, damit keine Lebensmittelreste haften bleiben.
- Verwenden Sie keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzenden Chemikalien.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch und lassen Sie es danach gut trocknen. Berühren Sie dabei nicht den Netzstecker bzw. reinigen Sie ihn nie feucht. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Legen Sie das Gerät zur Reinigung nicht ins Wasser. Die Oberfläche des Gerätes kann mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser, um Stromschläge zu vermeiden.

Zubehörteile

- Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel und trocknen Sie sie danach gut ab.
- Sie können die Zubehörteile auch im Geschirrspüler reinigen.
Wichtig: Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen (tiefere Temperaturen für Kunststoff).

Entkalkung /Wartung

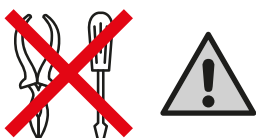
- Sobald sich Kalkansatz auf dem Heizelement gebildet hat, muss es entkalkt werden. Die Dampfleistung wird sonst beeinträchtigt oder der Überhitzungsschutz spricht an.
- Ziehen Sie vor der Entkalkung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen
- Lösen Sie Kalkablagerungen mit dem «Mio Star-Universal-Entkalker» (Art. Nr. 7173.865).
- Geben Sie wenig Flüssigkeit auf das Heizelement. Verteilen Sie die Flüssigkeit mit dem Schwamm auf die Kalkablagerungen und lassen Sie sie einwirken (die Einwirkzeit variiert je nach Verkalkung).

Hinweise:

- Putzessig ist NICHT zum Entkalken dieses Gerätes geeignet (Geruchsentwicklung).
- Entkalkungsmittel einwirken lassen und NICHT aufkochen (Entkalker-Anleitung beachten).
- Reinigen Sie das Heizelement nicht mit scharfen oder scheuernden Reinigungsmitteln und verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme zur Entkalkung. Das Gerät darf bei defekter Heizplatte nicht mehr verwendet werden.
- Anschliessend mit Schwamm die Flüssigkeit entfernen, sehr gründlich mit klarem Wasser nachreinigen und trocken reiben.
- Bei eventuell auftretenden bräunlich gefärbten Punkten handelt es sich nicht um Rost, sondern um eisenhaltige Kalkablagerungen, die sich beim Entkalken meistens lösen.

- ACHTUNG: Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- Das Kabel kann auf der Unterseite des Gerätes aufgewickelt werden.
- Untersuchen Sie das Kabel und den Netzstecker regelmässig auf Beschädigungen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte das Gerät vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

Störungen



- VORSICHT: Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen. Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

Nennspannung	230V/50Hz	
Nennleistung	500 Watt	
Masse Grundgerät	ca. 215 × 170 × 185 mm (L × B × H)	
Fassungsvermögen	max. 16 Eier	
Länge Netzkabel	0,7 m	
Gewicht Grundgerät	0,93 kg	
Materialien	Gerät	SS/PP
	Deckel	PC
	Einsatz	PC
Funktentstört	nach EU-Norm	
Zulassung	GS/CE	
M-Garantie	2 Jahre	
Zubehör (im Lieferumfang begriffen)	2 Gargut-Einsätze, Dampfgar-Aufsatz, Messbecher mit Eieranstecher	

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

Konformität

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

2014/35/EU

Niederspannungsrichtlinie (LVD)

2014/30/EU

Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)

2011/65/EU

Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)

LVD EN 60335-1
EN 60335-15
EN 62233

EMC EN 55014-1
EN 55014-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

 M-INFLINE **MIGROS**
CH-0800 84 0848
www.migros.ch 7174.563

Félicitations

Avec cet appareil, vous venez d'acquérir un produit de qualité, qui a été fabriqué avec le plus grand soin. Moyennant des soins appropriés, il vous gratifiera de ses services durant de longues années.

Avant la première mise en marche de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions en annexe et respecter à la lettre les consignes de sécurité. Les personnes n'ayant pas lu le mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	15–16
Toutes les informations en un coup d'œil	17
Remarques concernant ce manuel	18
Mise en service	18–23
– Utilisation comme cuiseur à vapeur	19–20
– Recommandation	20
– Utilisation avec un élément de cuisson	21
– Utilisation avec deux éléments de cuisson	21
– Utilisation comme coquetière	22
– Recommandation	23
– Temps de cuisson pour la fonction coquetière	23
Entretien et nettoyage	24
Rangement et entretien	25
Pannes	25
Elimination	25
Données techniques	26
Conformité	26



Nous sommes très sensibles à la sécurité dans le développement et la fabrication de biens de consommation, mais il est également important que vous fassiez attention lors de leur utilisation. Veuillez trouver ci-après les mesures de sécurité à observer lors de l'utilisation d'un appareil électrique.

Consignes de sécurité pour votre mini cuiseur à vapeur & coquetière – Ministeamer & Eggboiler 500

- AVERTISSEMENT: ne touchez jamais d'éléments sous tension! Risque d'électrocution!
- AVERTISSEMENT: ne plongez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide. Risque d'électrocution!
- AVERTISSEMENT: n'enclenchez pas l'appareil sans le couvercle! Risque de brûlure/blessure!
- AVERTISSEMENT: attention à la vapeur qui s'échappe. Risque de brûlure!



Lisez attentivement les consignes de sécurité et de fonctionnement suivantes et conservez ce manuel à proximité pour vous y référer ultérieurement. Si vous donnez l'appareil à une tierce personne, veuillez fournir également le présent mode d'emploi.

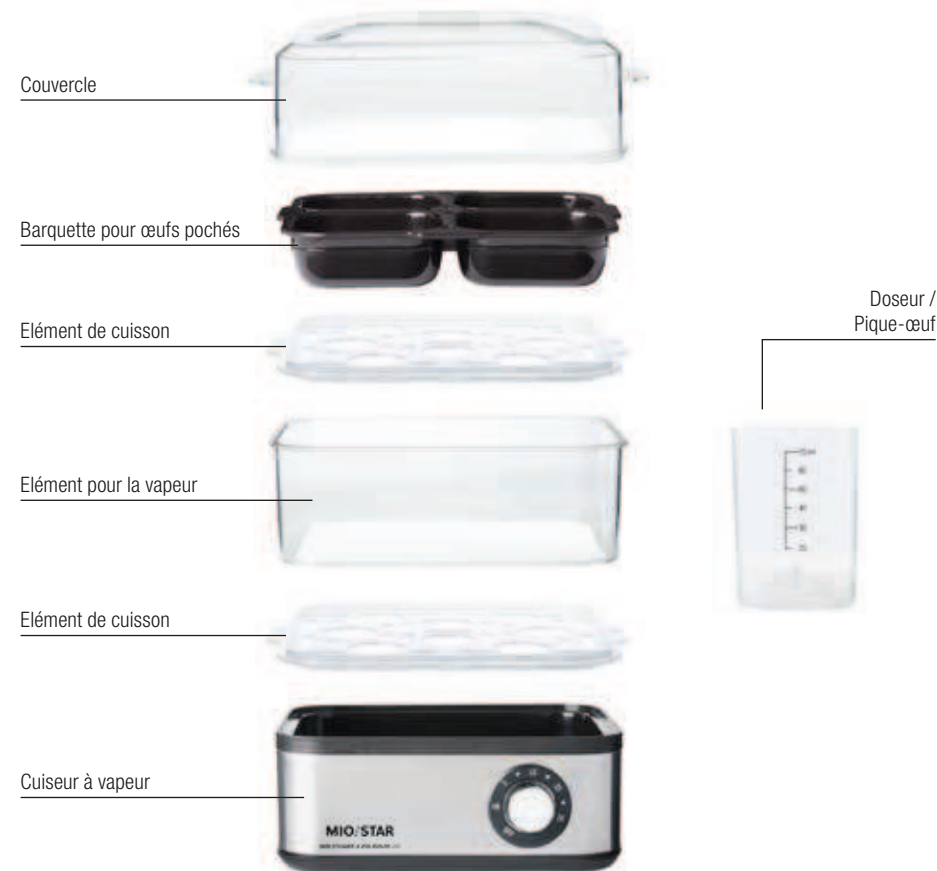
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle de votre alimentation électrique.
- Demandez à votre commerçant si vous avez des doutes quant à l'installation, au fonctionnement ou à la sécurité de votre appareil.
- AVERTISSEMENT: ne retirez jamais de pièces fixes. Risque d'électrocution!
- Les personnes, y compris les enfants, qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil de façon sûre en raison de leurs aptitudes physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou sans les instructions d'une personne responsable.
- AVERTISSEMENT: ne plongez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide. Risque d'électrocution!
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Rangez-le hors de leur portée. Les enfants ne sont pas en mesure d'identifier les risques liés aux appareils électriques.
- AVERTISSEMENT: n'enclenchez pas l'appareil sans le couvercle! Risque de brûlure/blessure!
- AVERTISSEMENT: ne touchez jamais d'éléments sous tension! Risque d'électrocution!
- Maintenez une distance de sécurité de 50 cm par rapport aux objets inflammables (p. ex. tapis, plastique).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes ouvertes. Respectez une distance minimale de 50 cm.
- Ne déposez aucun objet sur l'appareil afin d'éviter d'éventuels dégâts causés par la vapeur qui s'échappe.
- Ne pressez pas le bouton de démarrage trop fort pour éviter les dommages.
- N'ajoutez pas d'eau et ne débranchez pas l'appareil pendant que l'eau s'évapore. Pour éviter tout risque de brûlure, il est interdit de toucher la plaque de cuisson.
- AVERTISSEMENT: attention à la vapeur qui s'échappe. Risque de brûlure!
- Veillez à ce que de l'eau n'entre pas en contact avec des parties de l'appareil non prévues à cet effet.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant munie d'une mise à terre (230V~50Hz), équipée d'un fusible de 10 A.
 - La prise de courant doit avoir été installée par un personnel technique qualifié.

- Retirez toujours la fiche électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **AVERTISSEMENT:** veillez à ne pas suspendre le câble d'alimentation sur un coin ou une bordure du plan de travail et évitez de le coincer. Ne posez ou ne suspendez pas le câble d'alimentation sur des objets chauds. Protégez-le de l'huile. Risque de dommages à l'appareil!
- Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Pour éviter tout risque, un câble d'alimentation endommagé ne peut être remplacé que par MIGROS-Service.
- Ne touchez pas le câble d'alimentation/la fiche électrique et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Tirez toujours sur la fiche électrique et non sur le câble.
- Nous recommandons de brancher l'appareil à un disjoncteur différentiel FI. En cas de doute, adressez-vous à un spécialiste.
- N'utilisez pas l'appareil dans les cas suivants:
 - en cas de panne;
 - en cas de doute quant au bon fonctionnement (odeurs, fumée et bruits suspects)
 - si le câble d'alimentation est endommagé;
 - si l'appareil est tombé ou qu'il est endommagé.
 Dans de tels cas, faites vérifier et réparer immédiatement l'appareil par le MIGROS-Service.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Tout changement technique et toute utilisation abusive sont strictement interdits en raison des risques y afférents.
- Il ne doit être utilisé que sous surveillance.
- Évitez les blessures avec le pique-œuf.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage qui lui est destiné.
- N'entreposez et n'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur telle qu'un radiateur ou une cheminée à gaz/électrique.
- N'utilisez jamais d'objets tranchants ou abrasifs, ni de produits chimiques pour nettoyer l'appareil.
- Il est strictement interdit de forcer le boîtier situé à la base de l'appareil à l'aide d'objets, quels qu'ils soient, et d'ouvrir le boîtier.
- Assurez-vous que toutes les parties et tous les accessoires ont été installés correctement avant de mettre l'appareil en service.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de réparation non conforme.
- **ATTENTION:** ne déposez pas la barquette pour les œufs pochés directement sur la plaque de cuisson. N'utilisez la barquette qu'une fois que le socle est fixé.

Démarrage rapide



1. Débranchez l'appareil.
 2. Remplissez l'appareil avec la quantité d'eau souhaitée.
 - 3 Placez le produit de cuisson de manière stable et mettez le couvercle.
 4. Réglez la minuterie.
 5. Branchez l'appareil et tournez l'interrupteur. Le voyant s'allume.
 6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint, tout comme le voyant. On entend alors un signal sonore.
 7. Débranchez l'appareil.
- AVERTISSEMENT: attention à la vapeur qui s'échappe. Risque de brûlure!**

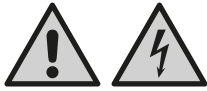




Le présent mode d'emploi ne peut couvrir toutes les applications possibles et imaginables. Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes ne figurant pas dans ce mode d'emploi ou n'étant pas suffisamment explicites, veuillez vous adresser à la M-Infoline (numéro de téléphone au verso de ce mode d'emploi).

Conservez précieusement ce mode d'emploi et donnez-le, le cas échéant, à son prochain utilisateur.

Mise en service



Avant la première mise en service

AVERTISSEMENT: notez qu'une utilisation inappropriée du courant électrique peut être mortelle. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité à cet effet (page 16), ainsi que les mesures de précaution suivantes:

- Utilisez l'appareil uniquement dans des endroits secs et sous surveillance.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas utilisé par des enfants.
- Nettoyez l'appareil uniquement après l'avoir débranché.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle de votre alimentation électrique.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à l'eau et débarrassez-vous des résidus d'eau.

Domaine d'utilisation

Prévu pour un usage domestique, cet appareil ne peut être utilisé que pour cuire des œufs et/ou pour cuire à la vapeur différents aliments, tels que légumes, poisson ou viande. Toute autre utilisation est dangereuse et abusive.



ATTENTION!

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

- N'utilisez l'appareil que dans des pièces sèches.
- Vérifiez à intervalles réguliers que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Faites immédiatement remplacer un câble d'alimentation défectueux par MIGROS-Service.
- L'appareil dispose d'un arrêt de sécurité automatique ainsi que de fonctions de sécurité antisurchauffe
- Tournez l'interrupteur pour démarrer l'appareil. Dès que l'eau s'est transformée en vapeur, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Un signal retentit dès que le procédé de cuisson est terminé.

Conseils quant à l'eau:

- seule de l'eau pure peut être utilisée, sans additifs. Ne PAS ajouter d'autres liquides, des épices, du sel, du poivre, etc.!
- N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau d'installation de détartrage ménagère (salée), du sèche-linge ou d'eau de pluie (toutes deux fortement souillées).
- En cas de dureté très élevée de l'eau, il est recommandé de la filtrer au préalable. La dureté de l'eau est ainsi diminuée, et l'appareil doit ensuite être moins souvent détartré (p. ex. filtre Brita disponible dans votre MIGROS: carafe «Brita Marella» (art. n° 7021.352), cartouche de rechange pour carafe «Brita Maxtra» (art. n° 7031.677; 3 pièces).
- Pour que l'appareil prenne moins de temps à chauffer, vous pouvez aussi utiliser de l'eau chaude (mais non bouillante!).
- Plus le temps de cuisson est long, plus il faudra ajouter d'eau.
- Remarque: ne pas dépasser la marque «MAX».

1. Utilisation comme cuiseur à vapeur

Lors de la cuisson à la vapeur, les aliments sont fortement ménagés et peuvent être préparés sans sel ainsi qu'avec très peu de graisses. Les aliments sont cuits à environ 100 °C, sans pression excessive, et conservent ainsi leur arôme, leur forme et leur couleur d'origine, tout comme une grande partie de leurs précieuses vitamines et de leurs sels minéraux. La cuisson à la vapeur est donc tout à fait adaptée pour les régimes et la préparation d'aliments pour bébé.

- Ajoutez une tasse d'eau. Disposez les légumes ou la viande de manière stable sur l'élément de cuisson et fermez l'appareil au moyen du couvercle (ne remplissez pas le récipient excessivement afin que la nourriture qui se trouve tout dessus puisse aussi cuire).
- Disposez les aliments avec les œufs à la vapeur selon vos besoins.
- Branchez l'appareil, réglez la minuterie et tournez l'interrupteur sur la position «ON». Le voyant vous montre que l'appareil est en service. Ensuite, ne touchez plus le bouton rotatif à moins que vous ne souhaitiez interrompre le processus de cuisson.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint, tout comme le voyant. Le signal vous indique que la nourriture est prête.
- L'appareil s'éteint automatiquement dès que l'eau s'est transformée en vapeur.
- Retirez la fiche électrique (retirez également la fiche électrique lorsque vous souhaitez éteindre l'appareil durant le processus de cuisson).

- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Videz le bac égoutoir.
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation (cf. chapitre suivant «Entretien et nettoyage» à la page 25).
- En cas de dépôts de calcaire, détartrez l'appareil (cf. «Détartrage/Entretien» en page 25).

Conseils pour la cuisson à la vapeur:

- Répartissez les ingrédients de manière uniforme dans les récipients de cuisson. Si les couches sont de différentes hauteurs, les aliments ne cuiront pas de manière uniforme.
- La taille de découpe des aliments revêt une grande importance pour le temps de cuisson. Lorsque des aliments nécessitant différents temps de cuisson sont mis ensemble dans l'appareil, il est important de couper en petits morceaux les ingrédients qui demandent plus de temps (p. ex. carottes). Les aliments qui cuisent vite (comme les courgettes) devraient être coupés en morceaux aussi gros que possible.
- Découpez les aliments tels que légumes et pommes de terre en morceaux de taille identique afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- Faites cuire les aliments assez longtemps pour éliminer les éventuels germes.
- Disposez les asperges en croix (et de manière espacée) afin que la vapeur puisse passer partout.
- Les aliments (tels que riz, pâtes, pommes de terre) peuvent être réchauffés/régénérés avec soin et sans ajout de matières grasses.
- Les exemples de cuisson en page 22 sont des valeurs indicatives (les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température, du degré de fraîcheur, de la taille et de la densité des aliments).

2. Recommandation

- Il s'agit là de simples recommandations. Adaptez-les à vos préférences.
- Les indications se rapportent à la cuisson d'aliments à une température ambiante de 25 °C. Les variations de température de la pièce peuvent se répercuter sur la consommation d'eau.
- 140 ml d'eau pour des temps de cuisson jusqu'à 16 minutes.
- 200 ml d'eau pour des temps de cuisson à partir de 17 minutes.
- Réglez la minuterie en fonction du temps de cuisson nécessaire.
- Facteurs d'influence sur le temps de cuisson:
 - Température à cœur des aliments: plus elle est basse, plus le temps de cuisson sera long.
 - Température de l'eau au moment de remplir le cuiseur à vapeur: plus elle est basse, plus le temps de chauffage sera long.
 - Température ambiante: plus elle est basse, plus le temps de cuisson sera long.
 - Altitude: plus elle est élevée, plus le temps de cuisson sera long.



3 Utilisation avec un élément de cuisson

Ingrédient	Préparation	Poids net	Temps de cuisson
Brocolis frais	Couper en rosettes	150 g	11 min
Courgettes	Couper en tranches de 5 mm	150 g	9 min
Poivrons	Couper en dés de 10 mm x 10 mm	150 g	12 min
Haricots frais	Prêts, non coupés	150 g	16 min
Chou-fleur	Couper en rosettes	150 g	15 min
Carottes	Couper en rondelles de 20 mm	150 g	15 min
Asperges vertes fraîches	Prêtes, raccourcies à la longueur de l'élément de cuisson	200 g	18 min
Epis de maïs entiers	Prêts	200 g	18 min
Chou-rave	Couper en tranches de 20 mm	150 g	15 min
Champignons frais	Couper les grands en deux et garder les petits entiers	150 g	7 min
Pois et haricots verts	Congelés	150 g	14 min
Petits pois et carottes	Congelés	150 g	14 min
Pommes de terre à raclette	Petites pommes de terre entières avec la peau	250 g	18 min
Filet de saumon	2 filets en portions	300 g	12 min
Filet de poisson	En filets entiers	300 g	10 min
Saucisse de Vienne/échaudée	2 paires	240 g	16 min

4. Utilisation avec deux éléments de cuisson

La quantité d'eau pour la production de vapeur reste identique. Le temps de cuisson augmente d'env. 30%.

- Recommandation: si possible, disposez sur un même élément de cuisson les aliments nécessitant le même temps de préparation afin, d'une part, de ne pas devoir interrompre le processus de cuisson et, d'autre part, d'atteindre le degré de cuisson souhaité.
- En guise d'alternative, les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long peuvent être préparés en premier sur l'élément de cuisson (n° 1). Ensuite, on ajoutera les ingrédients plus rapides à cuire au moyen de l'élément de cuisson à vapeur jusqu'à obtention du degré de cuisson souhaité.

Exemple:

- Élément de cuisson 1: 150 g de pommes de terre à raclette
- Élément de cuisson 2: 300 g de filet de saumon
- Démarrez avec l'élément n° 1 (pommes de terre) pour 6 min (18 min moins 12 min = 6 min).
- Ajoutez l'élément n° 2 au bout de 6 min avec un nouveau temps de cuisson de +15 min.
- Le temps de cuisson total est donc de 21 min (soit 30% de plus lors de l'utilisation de deux éléments de cuisson).
- Rajoutez de l'eau pour atteindre 70 ml au moment d'adjoindre l'élément de cuisson n° 2 (à partir de 17 min de cuisson: 200 ml d'eau nécessaires).

5. Utilisation comme coquetière

- Ajoutez la quantité d'eau souhaitée au moyen d'un récipient. Disposez les œufs de manière stable sur l'élément de cuisson et fermez l'appareil au moyen du couvercle.
- Branchez l'appareil, réglez la minuterie et activez le bouton rotatif. Le voyant vous montre que l'appareil est en service. Ensuite, ne touchez plus le bouton rotatif à moins que vous ne souhaitiez interrompre le processus de cuisson.
- **IMPORTANT:** pour la préparation des œufs au mini cuiseur à vapeur, les paramètres de quantité d'eau et de temps de cuisson sont décisifs. Une fois que l'eau s'est évaporée, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirez la fiche électrique (retirez également la fiche lorsque vous souhaitez éteindre l'appareil durant le processus de cuisson).

Conseils pour la cuisson des œufs

- Cuire des œufs: déposez l'œuf avec la partie la plus pointue vers le haut sur l'élément de cuisson et percez des trous dessus au moyen de l'accessoire prévu à cet effet (sur le fond du doseur).
- Œufs brouillés: battez tout d'abord les œufs, puis mettez-les dans un bol. Ajoutez un peu d'huile, mélangez bien le tout, puis insérez la masse obtenue dans la barquette à œufs pochés. Pour terminer, mettez la barquette sur l'élément de cuisson.
- Trempez les œufs cuits dans de l'eau froide. Il sera ainsi plus facile d'enlever la coquille, et le goût sera meilleur.
- Piquez les plus grands œufs sur la partie plate au moyen de l'accessoire prévu à cet effet (au fond du doseur). Le trou dans la coquille libère de l'air, ce qui permet d'éviter que celle-ci ne se fissure. Attention lors de l'utilisation du pique-œuf pointu!

6. Recommandation

- Il s'agit là de simples recommandations. Adaptez-les à vos préférences.
- Les indications se rapportent à la cuisson d'aliments à une température ambiante de 25 °C. Les variations de température de la pièce peuvent se répercuter sur la consommation d'eau.
- Qualité des œufs pour la recette:
 - Poids Ø 53 g.
 - Température de conservation 15 °C.
 - Œufs frais d'élevage au sol, «œufs adaptés pour le petit-déjeuner».

7. Temps de cuisson pour la fonction coquetière

Ingrédient	Niveau de cuisson	Quantité d'eau	Temps de cuisson
2 œufs	Moyen	50 ml	6 min
	Mi-cuit	70 ml	10 min
	Dur	100 ml	12 min
4 œufs	Moyen	60 ml	9 min
	Mi-cuit	80 ml	12 min
	Dur	120 ml	14 min
6 œufs	Moyen	50 ml	8 min
	Mi-cuit	70 ml	12 min
	Dur	80 ml	14 min
8 œufs	Moyen	60 ml	9 min
	Mi-cuit	80 ml	12 min
	Dur	100 ml	14 min
12 œufs	Moyen	60 ml	13 min
	Mi-cuit	80 ml	15 min
	Dur	100 ml	17 min
16 œufs	Moyen	60 ml	14 min
	Mi-cuit	80 ml	16 min
	Dur	100 ml	18 min
Œufs brouillés 220 g		140 ml	11 min
Brouillés, assaisonnés, dans la barquette noire			
4 œufs pochés de 220 g		140 ml	10 min
Dans la barquette noire			

Un élément

Deux éléments

Appareil

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage et laissez-le refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil de base ou le câble d'alimentation dans de l'eau et ne les nettoyez jamais à l'eau courante.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter les résidus de nourriture.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pouvant rayer, ni de produits chimiques décapants.
- Nettoyez uniquement l'appareil au moyen d'un chiffon doux légèrement humide, puis laissez-le bien sécher. Ne touchez pas la fiche électrique/ ne la mouillez pas. Ne nettoyez pas l'appareil au moyen de paille de fer, et ce, pour éviter d'endommager la surface.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. La surface de l'appareil peut être essuyée au moyen d'un torchon humide. Ne rincez pas l'appareil à l'eau courante: risque d'électrocution!

Accessoires

- Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage du commerce, puis séchez bien le tout.
- Vous pouvez aussi nettoyer les accessoires au lave-vaisselle. Important: disposez-les uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle (températures plus basses pour le plastique).

Détartrage / Entretien

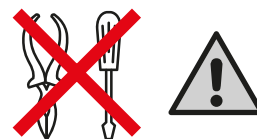
- Dès qu'un dépôt calcaire se forme sur l'élément chauffant, il faut le détartrer. Dans le cas contraire, le débit de vapeur ou la sécurité antisur-chauffe sera entravé.
- Débranchez l'appareil avant le détartrage et laissez-le refroidir complètement.
- Éliminez le dépôt calcaire au moyen du «détartrant universel Mio Star» (art. n° 7173.865).
- Ajoutez un peu de liquide sur l'élément chauffant. Répartissez-le sur le dépôt calcaire au moyen d'une éponge et laissez-le agir (le temps de pose varie en fonction du niveau de calcaire).

Remarques:

- Le vinaigre de nettoyage n'est PAS adapté pour le détartrage de cet appareil (formation d'odeurs).
- Laissez agir le détartrant et ne le laissez PAS cuire (se référer aux instructions du détartrant).
- Ne nettoyez pas l'élément chauffant au moyen de produits agressifs ou abrasifs et n'utilisez pas de brosses ou d'éponges dures pour le détartrage. Si la plaque chauffante est endommagée, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Pour terminer, retirez le liquide au moyen d'une éponge, rincez très abondamment à l'eau claire et essuyez.
- Si des points de couleur brunâtre venaient à se former: il ne s'agit pas de rouille mais de dépôts calcaires contenant du fer; ceux-ci disparaîtront la plupart du temps au moment du détartrage.

- ATTENTION: débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Le câble peut être enroulé sur la partie inférieure de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que le câble et la fiche électrique ne sont pas endommagés.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.
- Si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée, protégez-le de la poussière, de la saleté ou de l'humidité excessives.

Pannes



- PRÉCAUTION! Les réparations doivent être exécutées par MIGROS-Service. Des réparations improprement exécutées peuvent engendrer des risques pour l'utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de réparation non conforme. Le cas échéant, la garantie devient caduque.

Élimination



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En votre qualité de consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques afin que ces déchets dangereux soient éliminés dans les règles de l'art. À leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils et équipements faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage de tels déchets contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des individus. Pour plus de détails, consultez le site de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ou contactez votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté votre appareil ou le fabricant du produit concerné.

Tension nominale	230V/50Hz	
Puissance nominale	500W	
Dimensions de l'appareil de base	env. 215 × 170 × 185 mm (L × l × H)	
Capacité	max. 16 œufs	
Longueur du câble d'alimentation	0,7 m	
Poids de l'appareil de base	0,93 kg	
Matériaux	Appareil	SS/PP
	Couvercle	PC
	Élément	PC
Déparasité	selon la norme UE	
Homologation	GS/CE	
M-garantie	2 ans	
Accessoires (inclus dans la livraison)	2 éléments de cuisson, élément de cuisson à la vapeur, doseur avec pique-œuf	

Au nom et dans l'intérêt du progrès technique, des modifications sont possibles tant au niveau de la construction que de la conception de l'appareil.

Conformité

Ce produit est certifié conforme aux dispositions des directives ci-après. Sa conformité est garantie par le respect des normes énoncées.

2014/35/UE

Directive basse tension (DBT)

2014/30/UE

Compatibilité électromagnétique (CEM)

2011/65/UE

Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)

DBT EN 60335-1
EN 60335-15
EN 62233

CEM EN 55014-1
EN 55014-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

 M-INFOLINE
CH-0800 84 0848
www.migros.ch 7174.563

MIGROS

Version 1/09.2016

Congratulazioni

Ha acquistato un prodotto di qualità realizzato con la massima attenzione. Utilizzandolo con la giusta cura, potrà servirsene con soddisfazione per anni.

Prima della prima messa in funzione la preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto di attenersi rigorosamente alle avvertenze di sicurezza. Le persone che non sono a conoscenza del contenuto delle presenti istruzioni non possono utilizzare questo apparecchio.

Indice

	Seite
Avvertenze di sicurezza	28–29
Una rapida panoramica	30
Indicazioni su queste istruzioni	31
Messa in funzione	31–35
– Impiego come vaporiera	32–33
– Suggestimenti	33
– Cottura con una griglia per i cibi	34
– Cottura con due griglie per i cibi	34
– Impiego come cuociuova	35
– Suggestimenti	36
– Tempi di cottura per la funzione di cuociuova	36
Cura e pulizia	37
Custodia e manutenzione	38
Guasti	38
Smaltimento	38
Dati tecnici	39
Conformit	39



Sviluppiamo e produciamo beni di consumo nella piena consapevolezza della rilevanza della sicurezza. È comunque importante che gli apparecchi elettrici vengano utilizzati con la massima cautela. Di seguito vengono specificate le precauzioni che è necessario adottare per l'impiego sicuro di un apparecchio elettrico.

Misure di sicurezza per l'uso della mini vaporiera e cuociuova – Ministeamer & Eggboiler 500

- AVVERTENZA: non toccare mai le parti sotto tensione! Pericolo di scossa elettrica!
- AVVERTENZA: non immergere mai l'apparecchio e il cavo in acqua o in altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!
- AVVERTENZA: non mettere in funzione l'apparecchio senza coperchio. Pericolo di ustioni e di lesioni!
- AVVERTENZA: fare attenzione alle fuoriuscite di vapore. Pericolo di ustioni!



Leggere con attenzione le seguenti avvertenze di sicurezza e di funzionamento e conservare le istruzioni d'uso per una successiva consultazione. Consegnare l'apparecchio a terzi solo unitamente alle presenti istruzioni d'uso.

- Controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Rivolgersi al rivenditore in caso di dubbi sull'installazione, sul funzionamento o sulla sicurezza dell'apparecchio.
- AVVERTENZA: non rimuovere mai le parti fisse del corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica!
- Le persone, inclusi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o della loro inesperienza e mancanza di competenza in materia non possono utilizzare l'apparecchio senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.
- AVVERTENZA: non immergere mai l'apparecchio e il cavo in acqua o in altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!
- Assicurarci che i bambini non giochino mai con l'apparecchio. Custodire l'apparecchio in un luogo lontano dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici.
- AVVERTENZA: non mettere in funzione l'apparecchio senza coperchio. Pericolo di ustioni e di lesioni!
- AVVERTENZA: non toccare mai le parti sotto tensione! Pericolo di scossa elettrica!
- Tenere l'apparecchio a una distanza di sicurezza di 50 cm da oggetti infiammabili (per es. da tappeti, oggetti di plastica).
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile e piana.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o in prossimità di fiamme libere. Rispettare la distanza minima di 50 cm.
- Non mettere alcun oggetto sull'apparecchio per evitare danni provocati dalla fuoriuscita del vapore.
- Non premere con troppa forza il pulsante di accensione, perché si potrebbe danneggiare.
- Non aggiungere acqua e non staccare la spina dalla presa mentre l'acqua sta evaporando. Per evitare ustioni non si deve toccare la piastra riscaldante.
- AVVERTENZA: fare attenzione alle fuoriuscite di vapore. Pericolo di ustioni!
- Fare attenzione che l'acqua non finisca in parti dell'apparecchio che non sono destinate a contenerla.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con una presa con messa a terra (230V~50Hz) e una protezione da 10 A.
 - La presa di corrente deve essere stata installata da un tecnico specializzato autorizzato.

- Quando l'apparecchio non è in funzione, staccare sempre la spina dalla presa.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio dopo l'uso e prima di pulirlo o di riporlo.
- AVVERTENZA: non lasciare mai che il cavo di alimentazione penda o si incastri su spigoli o bordi. Non posare o lasciare pendere il cavo di alimentazione su oggetti molto caldi. Proteggere il cavo di alimentazione dall'olio. Danneggerebbe l'apparecchio!
- Verificare regolarmente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Per evitare pericoli, la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato deve essere eseguita solo dal MIGROS-Service.
- Non toccare la spina o il cavo di alimentazione e l'apparecchio con mani umide o bagnate. Disconnettere il cavo dalla rete elettrica tirando sempre la spina e non il cavo.
- Si consiglia di collegare l'apparecchio a un impianto elettrico dotato di interruttore differenziale. In caso di dubbio consultare uno specialista.
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di malfunzionamento
 - in caso di dubbi circa il funzionamento (per es. in presenza di rumore anomalo, odore o fumo)
 - se il cavo di alimentazione è danneggiato
 - se l'apparecchio è caduto a terra o se è in qualche modo danneggiato.
 In questi casi si deve far controllare e riparare subito l'apparecchio dal MIGROS-Service.
- l'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Sono severamente vietati l'uso improprio e le modifiche tecniche in quanto possono causare seri pericoli!
- L'apparecchio può essere utilizzato solo sotto sorveglianza.
- Evitare lesioni facendo uso del forauovo.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Non conservare o utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore quali radiatori o caminetti a gas o elettrici.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare mai né oggetti affilati o graffianti né sostanze chimiche caustiche.
- È assolutamente vietato inserire oggetti nell'apparecchio di base o aprirne la cassa.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti e gli accessori siano stati installati correttamente.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali. Nel caso di riparazioni effettuate da personale non qualificato non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- ATTENZIONE: Non appoggiare la vaschetta di cottura per uova in camicia direttamente sulla piastra riscaldante. Utilizzare la vaschetta solo dopo averla inserita nel supporto.

Avvio rapido

1. Staccare la spina dalla presa.
2. Riempire il serbatoio dell'apparecchio con la quantità d'acqua desiderata.
3. Disporre i cibi da cuocere a vapore sull'apposita griglia in modo tale che non si possano muovere e inserire il coperchio.
4. Impostare con il temporizzatore il tempo di cottura necessario.
5. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e girare l'interruttore rotante. La spia di controllo si accende.
6. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si disattiva, la spia luminosa si spegne e risuona un segnale acustico.
7. Staccare la spina dalla presa.

AVVERTENZA: fare attenzione alle fuoriuscite di vapore. Pericolo di ustioni!



Coperchio

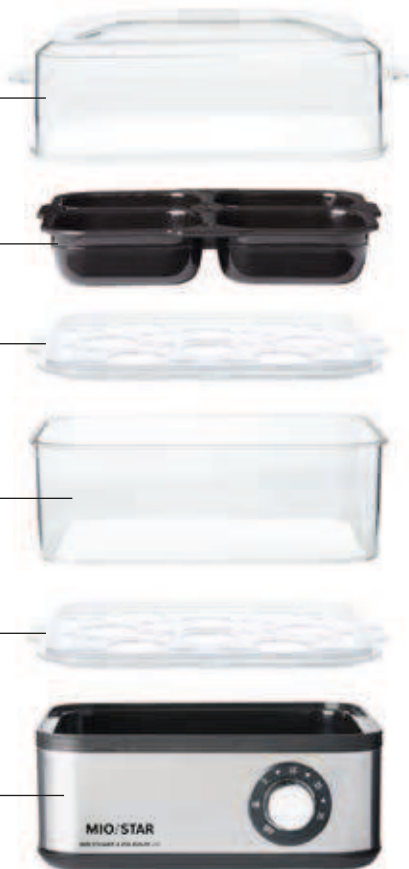
Vaschetta di cottura per uova in camicia

Griglia per cibi da cuocere a vapore

Insero superiore del cestello per i cibi

Griglia per cibi da cuocere a vapore

Vaporiera



Misurino/forauovo



Le istruzioni per l'uso non possono prendere in considerazione ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non trattati o non trattati in modo sufficientemente dettagliato nelle nostre istruzioni per l'uso, preghiamo di contattare la M-Infoline (numero di telefono sul retro delle presenti istruzioni).

Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso ed eventualmente consegnarle all'utilizzatore successivo.

Messa in funzione**Prima della prima messa in funzione**

AVVERTENZA: tenere presente che l'utilizzo scorretto della corrente elettrica può avere esiti letali. Leggere pertanto le indicazioni di sicurezza a pagina 28 e le seguenti misure precauzionali:

- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e sotto sorveglianza.
- Fare attenzione che l'apparecchio non venga utilizzato dai bambini.
- Pulire l'apparecchio solo dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente.
- Staccare sempre la spina quando l'apparecchio non è in funzione.
- Controllare che la tensione indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio corrisponda a quella della linea elettrica.
- Prima di usare l'apparecchio appena acquistato, pulirlo due volte con acqua, gettando poi via l'acqua utilizzata.

Uso previsto

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico e può essere utilizzato solo per cuocere uova o per cuocere a vapore diversi alimenti come ad es. le verdure, il pesce o la carne. Un impiego diverso da quello previsto non è ammesso ed è pericoloso.



ATTENZIONE!

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti.
- Controllare di tanto in tanto che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire immediatamente dal MIGROS-Service.
- L'apparecchio è dotato di una sicura funzione di spegnimento automatico e di protezione da sovratemperature.
- Girare l'interruttore rotante per mettere in funzione l'apparecchio. La mini vaporiera si spegne automaticamente quando tutta l'acqua è evaporata.
- Al termine del processo di cottura risuona un segnale acustico.

Avvertenze riguardo all'acqua da utilizzare:

- Si deve utilizzare solo acqua senza alcuna sostanza aggiuntiva. NON aggiungere quindi altri liquidi, sale, pepe, spezie ecc.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua proveniente da impianti domestici di decalcificazione (salina), da un asciugatrice o acqua piovana (entrambe sono molto sporche).
- In caso di durezza molto elevata dell'acqua si consiglia di addolcire l'acqua con un apposito filtro. In tal modo si riduce la durezza dell'acqua e l'apparecchio dovrà essere decalcificato con minore frequenza (i filtri per l'acqua sono disponibili alla tua MIGROS: Caraffa filtrante «Brita Marella» (Art. n. 7021.352), filtri di ricambio «Brita Maxtra» per la caraffa (Art. n. 7031.677; 3 pezzi).
- Per ridurre il tempo di riscaldamento si può utilizzare anche acqua calda (ma non bollente!).
- Si deve inserire tanta più acqua quanto più lungo è il tempo di cottura.
- Osservazione: non superare l'indicazione di livello «MAX».

1. Impiego come vaporiera

Nella cottura a vapore gli alimenti vengono cotti in modo delicato solo tramite il vapore dell'acqua e senza sale e grassi. I cibi cuociono a circa 100 °C senza sovrappressione, mantenendo il proprio sapore, la forma, il colore e gran parte delle vitamine e dei sali minerali essenziali per la salute dell'organismo. La cottura a vapore è quindi particolarmente adatta anche per chi segue una dieta e per la preparazione di alimenti per neonati.

- Versare nel serbatoio una tazza d'acqua. Disporre le verdure o la carne in modo stabile sulla griglia e chiudere l'apparecchio con il coperchio. (Non riempire troppo il cestello di cottura in modo che anche i cibi che si trovano più in alto possano cuocere a sufficienza).
- A seconda delle necessità, disporre sulla griglia i cibi insieme alle uova da cuocere alla coque.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, impostare il tempo di cottura necessario con il temporizzatore e girare l'interruttore rotante in posizione «ON». La spia di controllo si accende, indicando che l'apparecchio è in funzione. Azionare in seguito l'interruttore solo se si desidera interrompere la cottura.
- Una volta trascorso il tempo impostato l'apparecchio si disattiva e la spia luminosa si spegne. Il segnale acustico annuncia che i cibi sono pronti.
- L'apparecchio si spegne automaticamente quando tutta l'acqua contenuta nella vaporiera è evaporata.

- Staccare la spina dalla presa di corrente. (Staccare la spina dalla presa anche se si desidera spegnere l'apparecchio durante il processo di cottura.)
- Fare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Svuotare l'apparecchio dall'acqua residua.
- Per motivi di igiene pulire l'apparecchio e gli accessori dopo ogni uso (vedi il capitolo seguente «Cura e pulizia» a pagina 37).
- Decalcificare l'apparecchio nel caso si siano formati depositi di calcare (vedi «Decalcificazione/manutenzione» a pagina 37)

Consigli per la cottura a vapore:

- Distribuire in modo uniforme i cibi nei cestelli di cottura a vapore. Gli alimenti disposti in strati di differente altezza cuociono in modo irregolare.
- Il tempo di cottura dipende dalla grandezza in cui vengono tagliati i cibi da cuocere. Se si cuociono insieme a vapore cibi con tempi di cottura differenti è importante tagliare in pezzi più piccoli quegli alimenti che cuociono più lentamente (per es., le carote). Gli alimenti che cuociono velocemente, come ad esempio le zucchine, dovrebbero invece essere tagliati a pezzi grossi.
- Tagliare i cibi da cuocere a vapore come per es. le verdure o le patate possibilmente a pezzi di uguale grandezza, in modo che si possa ottenere una cottura regolare.
- Far cuocere i cibi per un periodo di tempo sufficientemente lungo per poter eliminare eventuali germi.
- Disporre gli asparagi in diversi strati a croce e a distanza gli uni dagli altri così che possano essere avvolti meglio dal vapore.
- I cibi (come per es. il riso, la pasta o le patate) possono essere riscaldati o rigenerati nella vaporiera in modo delicato senza aggiunta di grassi.
- I tempi di cottura indicati nella tabella a pagina 34 sono valori orientativi che possono variare a seconda della temperatura ambiente, del grado di freschezza, della grandezza e della densità dei cibi.

2. Suggerimenti

- Si tratta semplicemente di suggerimenti che possono essere adattati alle proprie preferenze e ai propri gusti.
- I dati indicati si riferiscono alla cottura di alimenti a una temperatura ambiente di 25 °C. Temperature differenti possono influenzare il consumo dell'acqua.
- 140 ml di acqua per tempi di cottura fino a 16 minuti
- 200 ml di acqua per tempi di cottura superiori a 17 minuti
- Impostare il temporizzatore in base alle indicazioni dei tempi di cottura.
- Fattori che influenzano il tempo di cottura:
 - Temperatura interna dei cibi da cuocere. Più i cibi sono freddi e tanto più lungo è il tempo di cottura.
 - Temperatura dell'acqua al momento del riempimento del serbatoio della vaporiera. La fase di riscaldamento è tanto più lunga quanto più fredda è l'acqua.
 - Temperatura ambiente: più bassa è la temperatura e tanto più lungo è il tempo di cottura.
 - Altitudine sopra il livello del mare: il tempo di cottura aumenta con l'aumentare dell'altitudine.



3. Cottura con una griglia per i cibi

Alimento	Preparazione	Peso netto	Tempo di cottura
Broccoli freschi	Suddividere in rosette	150 g	11 min.
Zucchine	Tagliare a rondelle spesse 5 mm	150 g	9 min
Peperoni	Tagliare a cubetti di 10 mm x 10 mm	150 g	12 min.
Fagiolini freschi	Mondati interi	150 g	16 min.
Cavolfiore	Suddividere in rosette	150 g	15 min.
Carote	Tagliare a rondelle spesse 20 mm	150 g	15 min.
Asparagi verdi freschi	Mondati e tagliati per poter essere disposti sulla griglia	200 g	18 min.
Pannocchie di granoturco intere	Mondate	200 g	18 min.
Cavoli rapa	Tagliare a rondelle spesse 20 mm	150 g	15 min.
Champignon freschi	Tagliare in due i cappelli più grandi/lasciare interi i piccoli cappelli	150 g	7 min.
Piselli e fagiolini	Congelati	150 g	14 min.
Piselli e carote	Congelati	150 g	14 min.
Patate per raclette	Piccole patate intere con la buccia	250 g	18 min.
Filetto di salmone	In porzioni di 2 filetti	300 g	12 min.
Filetti di pesce	Filetto intero	300 g	10 min.
Wienerli/salsiccia da lessare	2 paio	240 g	16 min.

4. Cottura con due griglie per i cibi

La quantità d'acqua per la produzione del vapore rimane invariata.

Il tempo di cottura aumenta di circa il 30%.

- Consiglio: Se possibile, disporre sulla griglia cibi con tempi di cottura simili, affinché si possa raggiungere il grado di cottura desiderato, senza dover interrompere il processo di cottura a vapore.
- In alternativa si possono preparare prima sulla griglia inferiore (n. 1) i cibi con un tempo di cottura più lungo. I cibi che invece necessitano meno tempo per cuocere vengono disposti successivamente nel cestello superiore (utilizzando l'inserito superiore e la seconda griglia), proseguendo poi la cottura a vapore di entrambi fino al grado di cottura desiderato.



Esempio:

- Griglia per cibi n. 1: 150g di patate per raclette
- Griglia per cibi n. 2: 300g di filetto di salmone
- Inizio della cottura con la griglia n. 1 (patate) e cottura per 6 minuti (18-12 = 6 min.)
- Inserimento della griglia n. 2 dopo 6 minuti, impostando il nuovo tempo di cottura di ulteriori 15 min.
- Tempo di cottura totale: 21 minuti (il 30% di tempo di cottura in più se si utilizzano due griglie e cestelli di cottura).
- Aumentare di 70ml la quantità d'acqua se si utilizza la griglia n. 2 (a partire da 17 min. di tempo di cottura sono necessari 200 ml di acqua).

5. Impiego come cuociuova

- Con l'aiuto di un contenitore versare nel serbatoio una quantità d'acqua corrispondente alla propria scelta. Disporre le uova stabilmente sulla griglia per cibi da cuocere e chiudere l'apparecchio con il coperchio.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, impostare il tempo di cottura necessario con il temporizzatore e girare l'interruttore rotante in posizione «ON». La spia di controllo si accende indicando che l'apparecchio è in funzione. Azionare in seguito l'interruttore solo se si desidera interrompere la cottura.
- **IMPORTANTE!** Per la preparazione delle uova con la mini vaporiera sono decisivi i parametri della quantità d'acqua e del tempo di evaporazione. Quando la quantità d'acqua inserita è evaporata completamente l'apparecchio si spegne.
- Staccare la spina dalla presa. (Staccare la spina dalla presa anche se si desidera spegnere l'apparecchio durante il processo di cottura.)

Consigli per la cottura delle uova:

- Cottura delle uova: mettere l'uovo con la parte appuntita verso l'alto sulla griglia per i cibi da cuocere e bucarlo con il forauovo che si trova sul fondo del misurino.
- Uova strapazzate: rompere l'uovo e mescolare il tuorlo e l'albume in una scodella. Aggiungere un po' d'olio, mescolare bene e versare poi l'uovo fluido nella vaschetta di cottura per uova in camicia. Inserire infine la vaschetta nella griglia per i cibi.
- Immergere l'uovo cotto a vapore in acqua fredda. In questo modo è più facile rimuovere il guscio e l'uovo ha un sapore migliore.
- Bucare l'estremità meno appuntita delle uova più grandi utilizzando il forauovo (integrato sul fondo del misurino). Durante la cottura l'aria presente nell'uovo fuoriesce dal buco del guscio e si evita così che il guscio si rompa. Fare attenzione maneggiando il forauovo appuntito!

6. Suggerimenti

- Si tratta semplicemente di suggerimenti che possono essere adattati alle proprie preferenze e ai propri gusti.
- I dati indicati si riferiscono alla cottura di alimenti a una temperatura ambiente di 25 °C. Temperature differenti possono influenzare il consumo dell'acqua.
- Qualità delle uova per la ricetta:
 - Peso 53 g
 - Temperatura di conservazione 15 °C
 - Uova fresche da allevamento al suolo, adatte come «uova per colazione»

7. Tempi di cottura per la funzione di cuociuova

	Alimento	Grado di cottura	Quantità d'acqua	Tempo di cottura
1 strato	2 uova	Medio	50 ml	6 min.
		Semi-sodo	70 ml	10 min.
		Sodo	100 ml	12 min.
	4 uova	Medio	60 ml	9 min.
		Semi-sodo	80 ml	12 min.
		Sodo	120 ml	14 min.
	6 uova	Medio	50 ml	8 min.
		Semi-sodo	70 ml	12 min.
		Sodo	80 ml	14 min.
8 uova	Medio	60 ml	9 min.	
	Semi-sodo	80 ml	12 min.	
	Sodo	100 ml	14 min.	
2 strati	12 uova	Medio	60 ml	13 min.
		Semi-sodo	80 ml	15 min.
		Sodo	100 ml	17 min.
16 uova	Medio	60 ml	14 min.	
	Semi-sodo	80 ml	16 min.	
	Sodo	100 ml	18 min.	
	Uova strapazzate 220 g Mescolate e speziate nella vaschetta nera		140 ml	11 min.
	4 uova in camicia 220 g Nella vaschetta nera		140 ml	10 min.

Apparecchio

- Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua e non pulirli sotto l'acqua corrente.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare che resti di cibo rimangano attaccati alle parti dell'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati o graffianti o sostanze chimiche corrosive.
- Pulire l'apparecchio solo con un panno morbido e leggermente inumidito e farlo poi asciugare bene. Durante la pulizia dell'apparecchio non toccare la spina e non pulirla mai bagnandola. Non pulire l'apparecchio con pagliette d'acciaio che danneggerebbero la superficie dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo. La superficie dell'apparecchio può essere pulita con un panno umido. Non risciacquare l'apparecchio sotto l'acqua corrente per evitare il rischio di scossa elettrica.

Accessori

- Lavare gli accessori con acqua calda e un normale detergente e asciugarli poi bene.
- Gli accessori possono essere lavati anche nella lavastoviglie.
- Importante: Disporre gli accessori solo sul cestello superiore della lavastoviglie (dove il lavaggio avviene a temperatura più bassa, adatta alle materie sintetiche).

Decalcificazione / Manutenzione

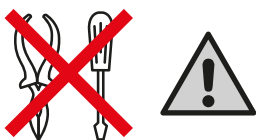
- Non appena si formano depositi di calcare sull'elemento riscaldante si deve decalcificare l'apparecchio. Altrimenti, i depositi di calcare riducono la produzione del vapore o provocano l'attivazione della protezione antisurriscaldamento.
- Prima della decalcificazione dell'apparecchio staccare sempre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per sciogliere il calcare utilizzare il «Decalcificante universale Mio Star» (Art. n. 7173.865).
- Non bagnare troppo l'elemento riscaldante. Distribuire con una spugna il liquido sui depositi di calcare e lasciare agire il decalcificante (la durata varia a seconda del grado di calcificazione).

Consigli:

- L'aceto detergente NON è adatto per decalcificare questo apparecchio a causa del suo intenso odore.
- Lasciare agire il decalcificante e NON farlo bollire (osservare le istruzioni d'uso del decalcificante).
- Non pulire l'elemento riscaldante con detergenti caustici o abrasivi e non utilizzare spazzole dure o spugne per la decalcificazione. Se la piastra riscaldante è difettosa, l'apparecchio non deve essere più usato.
- Al termine della pulizia rimuovere il liquido con una spugna, risciacquare a fondo con acqua pulita e asciugare con un panno asciutto.
- Se compaiono eventualmente punti di colore marrone non si tratta di ruggine ma di depositi calcarei a contenuto ferroso che il più delle volte si sciolgono durante la decalcificazione.

- ATTENZIONE: Staccare sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione.
- Il cavo si può avvolgere sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.
- Custodire l'apparecchio in un luogo asciutto e non accessibile ai bambini.
- L'apparecchio che non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato dovrebbe essere riposto proteggendolo da polvere, sporco o umidità.

Guasti



- PRECAUZIONE! Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo dal MIGROS-Service. Le riparazioni non effettuate da personale qualificato possono fare insorgere pericoli per gli utilizzatori.
- Nel caso di riparazioni non effettuate da personale qualificato non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni. In questa evenienza si estingue anche il diritto alla garanzia.

Smaltimento



Questo prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici in modo da garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere – senza costi aggiuntivi – gli apparecchi elettrici ed elettronici che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali. Inoltre, grazie al riciclaggio di questi apparecchi vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.

Tensione nominale	230V/50Hz	
Potenza nominale	500W	
Dimensioni apparecchio di base	circa 215 × 170 × 185 mm (L × L × A)	
Capacità	max. 16 uova	
Lunghezza cavo di alimentazione	0,7 m	
Peso apparecchio di base	0,93 kg	
Materiali	Apparecchio	Acciaio inossidabile / PP
	Coperchio	PC
	Griglia	PC
Protezione antiradiodisturbi	Secondo normativa UE	
Autorizzazione	GS/CE	
M-garanzia	2 anni	
Accessori (compresi nella fornitura)	2 griglie di cottura, inserto superiore del cestello, misurino con forauovo	

Nell'interesse del continuo sviluppo tecnico viene fatta riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio.

Conformità

Il prodotto soddisfa le disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dal rispetto delle norme elencate.

2014/35/UE

Direttiva bassa tensione (LVD)

2014/30/UE

Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)

2011/65/UE

Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)

LVD EN 60335-1
EN 60335-15
EN 62233

EMC EN 55014-1
EN 55014-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

 M-INFLINE **MIGROS**
CH-0800 84 0848
www.migros.ch 7174.563



M-Garantie 2 Jahre
M-garantie 2 ans
M-garanzia 2 anni

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen | Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen | Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind | Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen | Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren | Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

M-INFOLINE
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 84 0848: Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30 Uhr

www.migros.ch/kontakt

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé | Toutes les autres prétentions sont exclues | La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures | La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS | Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) | Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

www.migros.ch/contact

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia (oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

www.migros.ch/contatto

