



MIO★STAR

Bon appétit



Dampfgarer | Cuit vapeur | Cuocivapore







Dampfgarer Bon appétit

Gratulation!

Mit diesem Mio Star-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 jedoch, 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.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	13
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Entkalkung / Wartung	14
Auspacken	3	Aufbewahrung	14
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Typische Garzeiten	15
Kurzanleitung	5	Störungen	16
Inbetriebnahme	6	Entsorgung	17
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Technische Daten	17
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Wasser einfüllen	7		
– Garbehälter füllen / anwenden	9		
– Reis zubereiten / Speisen aufwärmen	10		
– Eier kochen	10		
– Garvorgang / Timer	11		
– Wasser nachfüllen	12		
– Nach dem Garvorgang	13		





2 Sicherheitshinweise



Deutsch

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- 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
- Grundgerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - nach dem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung oder Wartung
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson

- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - **Gerät nur auf eine wasserfeste Unterlage stellen**
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
 - Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Gerät nicht abdecken
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Gerät während des Betriebs nie verschieben (Verbrühungs- und Stromschlaggefahr!)
- Tropfschale vor jeder Umplatzierung des Gerätes leeren
- **Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!** Deckel und Garbehälter nur an den Griffen oder mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig abnehmen
- **Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr**
- Wassertank nicht überfüllen; «MAX»-Markierung nicht überschreiten
- **Gerät niemals mit leerem Wassertank betreiben**
- Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen
- Nur Original-Ersatzteile verwenden

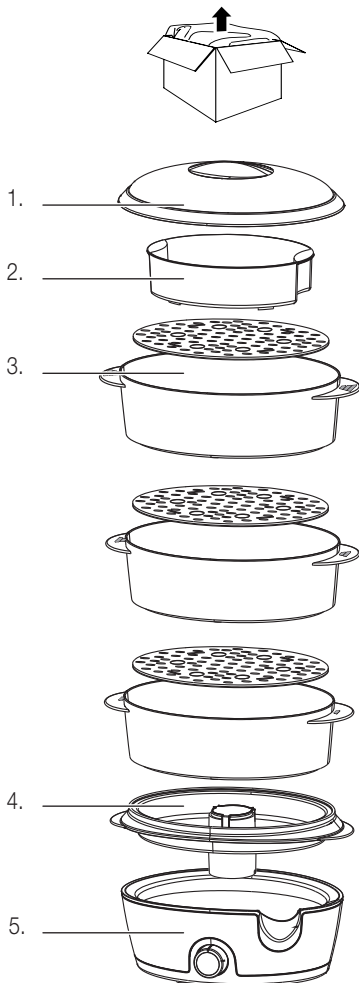


Hinweise zu dieser Anleitung

Diese 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.

Auspacken



– Steamer und Zubehör aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Deckel
2. Gar-/Reisschale
3. Garbehälter mit herausnehmbaren Zwischenböden (3 Grössen)
4. Tropfschale mit Dampfbeschleuniger
5. Grundgerät

– Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen. Grundgerät mit feuchtem Tuch auswischen

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

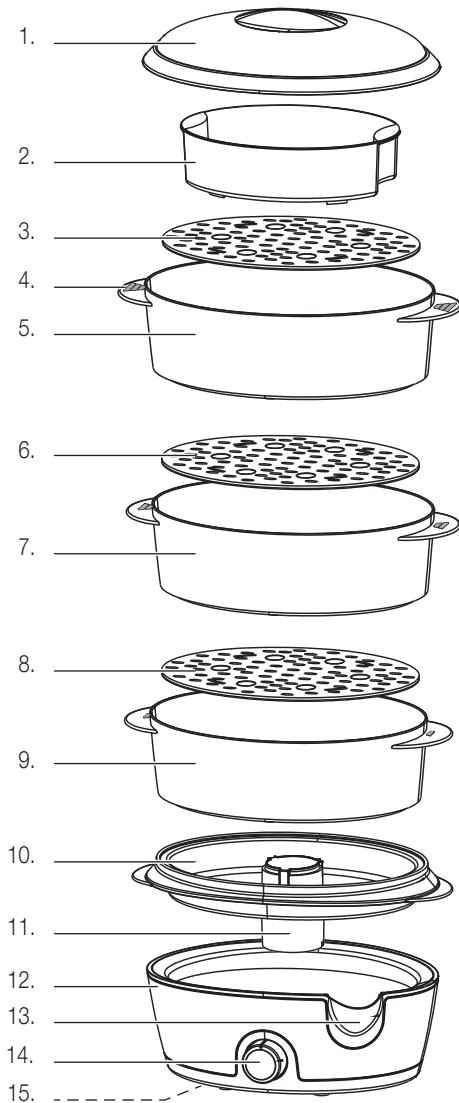
Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung (Karton, Styropor) für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)



4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Steamer:

1. Deckel mit seitlichen Dampfaustrittsöffnungen
2. Gar-/Reisschale
3. Zwischenboden/Dampfsieb
4. Handgriff mit «Balken»-Markierung der Garbehältergrösse (■■■ für grösster Behälter, ■ für kleinster Behälter)
5. Grosser Garbehälter mit Handgriffen
6. Zwischenboden/Dampfsieb
7. Mittlerer Garbehälter mit Handgriffen
8. Zwischenboden/Dampfsieb
9. Kleiner Garbehälter mit Handgriffen
10. Tropfschale
11. Dampfbeschleuniger («Ring»)
12. Grundgerät
13. Wassernachfüllöffnung mit Wasserstandsanzeige und «MAX»-Markierung (Wassertank während des Betriebs blau beleuchtet)
14. Ein-/Aus-Drehschalter und Timer
15. Kabelaufwicklung (auf Unterseite)



Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- Netzstecker ziehen
- **Gerät nur auf eine wasserfeste Unterlage stellen**
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

Hinweise:

- Gerät nicht abdecken und nicht unter Küchenvorbauten oder in die unmittelbare Nähe von Möbeln stellen (Dampfaustritt)
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Steamer zu spielen (heisse(s) Wasser/Oberflächen)

2. Wasser einfüllen

- Netzstecker ziehen
- Wassertank bis zur «MAX»-Markierung mit Wasser auffüllen.

Hinweis: Es darf nur Wasser ohne Zusätze eingefüllt werden. Keine anderen Flüssigkeiten, Gewürze, Salz oder Pfeffer usw. begeben!

3. Garbehälter füllen/anwenden

- Zum Garen können gleichzeitig 1 bis 3 Garbehälter verwendet werden. Die Behälter haben drei verschiedene Grössen. Die jeweilige Grösse ist mit «Balken» auf den Griffen eingraviert (■ für kleinsten, ■■ für mittleren und ■■■ für grössten Behälter). Der kleinste Garbehälter ist immer der unterste Behälter.
- Tropfschale auf Grundgerät legen (verhindert, dass Saft von Speisen in Wassertank tropft)
 - Speisen in Garbehälter geben (Speisen mit der längsten Garzeit in den untersten Garbehälter geben) und dann den oberen Garbehälter aufsetzen («Balken»-Markierungen auf Garbehältergriffen beachten)

- Die Zwischenböden können für grösseres Gargut (z.B. Artischocken) entfernt werden. Dazu Boden vorsichtig nach oben aus dem Garbehälter drücken
- Zum Wiedereinsetzen Zwischenboden von oben in Behälter drücken (der Boden wird mit vier Haken festgehalten)
- **Hinweis:** Seite 8/9 und «Typische Garzeiten» auf Seite 15 beachten

4. Reis zubereiten/Speisen aufwärmen

- Siehe Seite 10

5. Eier kochen

- Siehe Seite 10

6. Inbetriebnahme / Garvorgang

- Netzstecker einstecken
- Durch Drehen des Timer-Drehschalters wird das Gerät eingeschaltet (der Wassertank wird blau beleuchtet)
- Gewünschte Garzeit einstellen (5 bis 60 Minuten)

- Nach der eingestellten Garzeit ertönt ein Gong und das Gerät schaltet aus (die Kontrolllampe im Wassertank erlischt)

- Netzstecker ziehen
- Deckel und Garbehälter abnehmen.

Achtung: Der austretende Dampf und die Gehäuseteile sind sehr heiss! (Nur an den Griffen oder mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig abnehmen)

7. Nach dem Garvorgang

- Netzstecker ziehen
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Wasser entleeren
- Gerät reinigen (s. Seite 13)



6 Inbetriebnahme

Deutsch



Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrühungs- und Stromschlaggefahr)
- *Austretender Dampf ist heiss (Verbrühungsgefahr)*
- Gehäuse und die gekochten Speisen werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung des Gerätes erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch Zubehörteile sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», Seite 13).

Verwendungszweck

Das Dampfgaren ist eine Kochmethode, die schon seit dem alten China bekannt ist. Die Speisen werden 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 Vitamine und Mineralstoffen. Das Dampfgaren eignet sich daher auch sehr gut für Diäten.



Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

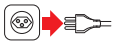


1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

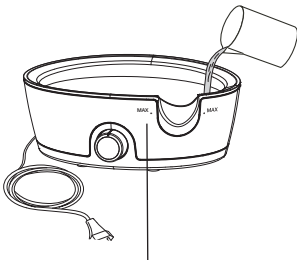
- **Netzstecker ziehen**
- Netzkabel ganz abwickeln (an Unterseite)
- **Gerät nur auf eine wasserfeste Unterlage stellen**
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen stellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät ist nicht für die Verwendung im Ofen (Mikrowellengerät, Heißluft- oder konventioneller Ofen) bestimmt
- Gerät nicht auf empfindliche Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt) stellen. Mindestabstand von 70 cm zu Vorhängen einhalten
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Dampfaustrittsöffnungen freihalten!
- Gerät an einen Ort mit guter Belüftung stellen
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!

2. Wasser einfüllen



- **Netzstecker ziehen**

Max. 1 Liter



Wasserstandsanzeige mit «MAX»-Markierung

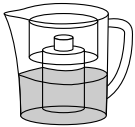
- Wassertank bis zur «MAX»-Markierung mit Wasser auffüllen (Wasserstandsanzeige beachten). Die maximale Wassermenge beträgt 1 Liter
- **Hinweis: «MAX»-Markierung nicht überschreiten**

Fortsetzung ...



8 Inbetriebnahme

Deutsch

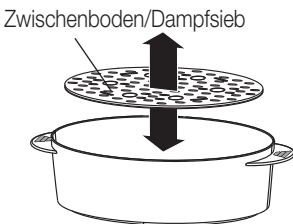
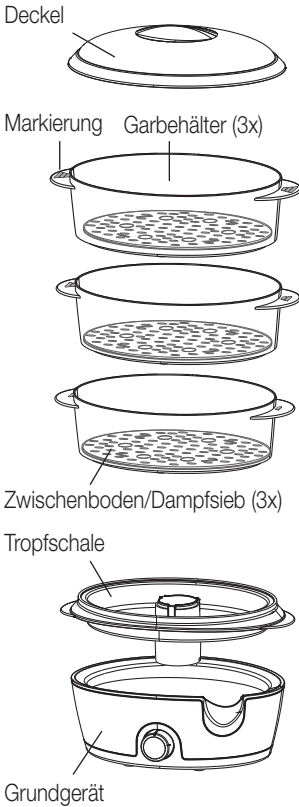


Hinweise zum Wasser:

- **Es darf nur Wasser ohne jegliche Zusätze eingefüllt werden. KEINE anderen Flüssigkeiten, Gewürze, Salz oder Pfeffer usw. begeben!**
- Kein destilliertes Wasser, Wasser aus Hausentkalkungsanlagen (salzhaltig), Tumbler oder Regenwasser (beides stark verschmutzt) verwenden
- Bei sehr hoher Wasserhärte wird empfohlen, das Wasser mit dem Wasserfilter «**MIVIT**» zu enthärten. Die Wasserhärte wird so verringert und das Gerät muss weniger häufig entkalkt werden (erhältlich in Ihrer MIGROS: «**MIVIT**»-Krug (Art.-Nr. 7021.438), «**MIVIT**»-Ersatzkartuschen für Krug (Art.-Nr. 7021.439; 3 Stück)
- Um die Aufheizzeit zu verkürzen, kann auch warmes (nicht heisses!) Wasser verwendet werden
- Je länger die Garzeit, desto mehr Flüssigkeit muss eingefüllt werden.
Hinweis: «**MAX**»-Markierung nicht überschreiten



3. Garbehälter füllen / anwenden



- Zum Garen können **gleichzeitig 1 bis 3 Garbehälter** verwendet werden
- Die Garbehälter werden auf die Tropfschale gesetzt. Diese verhindert, dass Saft von den Speisen in den Wassertank tropfen und am Heizelement anbrennen kann (dies würde den Geschmack der Speisen beeinträchtigen)
- Die Garbehälter sind unterschiedlich gross und haben auf den Handgriffen «Balken»-Markierungen. Bedeutung: ■ = unterster, ■■ = mittlerer und ■■■ = oberster Garbehälter. Der unterste Garbehälter «■» wird immer direkt auf die Tropfschale gestellt. Die zusätzlichen Garbehälter können auf den untersten, bzw. mittleren Garbehälter gestellt werden. Die Garbehälter werden immer mit dem Deckel geschlossen, um genügend Wärme zu erreichen

Gartipps:

- Sind unterschiedlich lange Garzeiten erforderlich, zuerst mit den Speisen beginnen, die die längste Kochzeit benötigen (z.B. zuerst Kartoffeln). Anschliessend ein oder zwei zusätzliche Garbehälter mit den Speisen, die eine kürzere Garzeit (z.B. Fisch) benötigen, aufsetzen. Garvorgang fortsetzen/beenden (siehe auch «**Tipps**» Seite 12 und «Typische Garzeiten» Seite 15)
- Es kann auch verschiedenes Gargut mit (leicht) unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig im Gerät gegart werden: Gargut, das am längsten braucht, in den untersten Garbehälter (= grösste Wärme/Dampfleistung) und Gargut, das kürzer gegart werden muss, in den obersten Garbehälter geben

- Für grösseres Gargut können die Zwischenböden/Dampfsiebe herausgenommen werden. Dazu Zwischenböden von unten nach oben vorsichtig herausdrücken (die Zwischenböden sind mit vier durchsichtigen Haken befestigt).

Hinweis: Der unterste Zwischenboden darf nicht herausgenommen werden



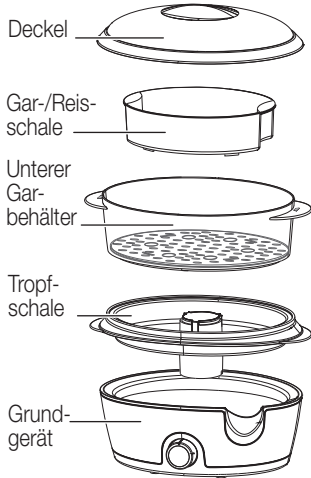
Wichtig!

- Sicherstellen, dass die einzelnen Garbehälter waagrecht und dicht übereinander liegen (sie dürfen sich nicht seitlich verschieben)



10 Inbetriebnahme

Deutsch



4. Reis zubereiten / Speisen aufwärmen

Der Steamer eignet sich auch zum Garen von Reis und Teigwaren oder zum Aufwärmen von Speisen.

- Tropfschale auf Grundgerät legen
- Unteren Garbehälter (mit ■ – Markierung) auf Tropfschale setzen
- Reis und Wasser im Verhältnis 1: 1½ (max. 300 g Reis; z.B. Langkornreis) in Gar-/Reisschale geben.
(Tipp: anstelle von Wasser den Reis mit Kokosmilch garen)
- Aufzuwärmende Speisen mit Flüssigkeit (Wasser, Bouillon oder Sauce) in Gar-/Reisschale geben und abdecken (verhindert ein Austrocknen)
- Gar-/Reisschale in Garbehälter stellen (Aussparungen für Füße der Reisschale in Sieb beachten)
- Deckel aufsetzen

Tipp!

- Reis vor dem Garen einweichen und danach spülen

5. Eier kochen

In der Tropfschale platziert, können auch Eier im Steamer gekocht werden.

- Tropfschale auf Grundgerät setzen
- Eier direkt in die Tropfschale legen und unteren Garbehälter **ohne** Zwischenboden aufsetzen
- Dann Deckel aufsetzen

oder

- Tropfschale auf Grundgerät setzen
- Unteren Garbehälter **mit** Zwischenboden aufsetzen und Eier in die sechs Vertiefungen auf dem Boden legen
- Dann Deckel aufsetzen

Tipp:

- Ganze Eier zuerst an flachen Seite anstechen. Durch das Loch in der Schale entweicht Luft und das Springen der Eierschale kann so vermieden werden

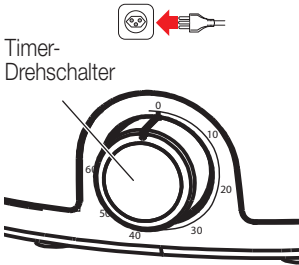




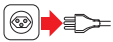
6. Garvorgang / Timer

Die Garzeit kann mit dem Timer-Drehschalter in Minutenschritten eingestellt werden (5 bis 60 Min.). Der Timer schaltet das Gerät nach der eingestellten Zeit wieder ab und unterbricht den Garvorgang.

- Garbehälter füllen (siehe Seiten 9 und 10)
- Deckel aufsetzen
- Netzstecker einstecken



- Durch Drehen des Timer-Drehschalters die gewünschte Garzeit einstellen und den Garvorgang starten (der Wassertank wird blau beleuchtet). «Typische Garzeiten» befinden sich auf Seite 15
- Nach einigen Sekunden hört man den Kochvorgang und es steigt Dampf auf
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Gong, der Kochvorgang wird gestoppt und die blaue Kontrolllampe im Wassertank erlischt (das Ticken des Timers läuft noch einige Sekunden nach)



- Netzstecker ziehen



- Deckel und Garbehälter abnehmen.

Achtung: Der austretende Dampf, Deckel, Garbehälter und der Wassereinfüllstutzen sind sehr heiss! (Nur an den Griffen, mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig abnehmen)

- Speisen entnehmen

Hinweise:

- Der Kochvorgang kann jederzeit durch Zurückdrehen des Timer-Drehschalters unterbrochen werden (fest drehen). Wenn nötig, kann der Garvorgang jederzeit wieder gestartet werden (Timer-Drehschalter wieder auf die gewünschte Garzeit drehen)
- Sollte während des Garens das Wasser vollständig verdampfen, spricht der Überhitzungsschutz an und die blaue Kontrolllampe im Tank erlischt. Das Heizelement wird dabei automatisch abgeschaltet. Netzstecker ziehen und dann Wasser nachfüllen (siehe Seite 12). Gerät noch ca. 5 Minuten abkühlen lassen, damit die Schutzschaltung wieder zurückgesetzt wird. Garvorgang neu starten



Wichtig!

- **Gerät nur einschalten, wenn der Wassertank bis zur «MAX»-Markierung gefüllt ist**
- Wassertank nicht überfüllen («MAX»-Markierung beachten)
- **Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr**
- Gerät während des Betriebs nicht verschieben (Verbrühungsgefahr!)
- **Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!** Deckel und Garbehälter nur an den Griffen oder mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig abnehmen





12 Inbetriebnahme

Deutsch



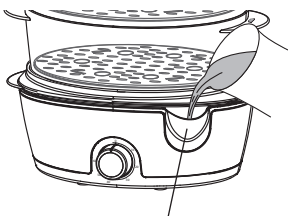
Tipps zum Dampfgaren

- Zutaten gleichmässig in den Garbehältern verteilen. 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
- Der Steamer kann auch ein Wasserbad ersetzen, z.B. bei der Zubereitung einer Terrine, «Caramel-Köpfl» usw. Gericht in oberstem Garbehälter zubereiten und dazwischen eine leere Behältereinheit platzieren. Gericht mit Alufolie oder einem Deckel abdecken, damit kein Wasser eindringen kann
- Speisen genügend lang garen lassen, um allfällige Keime abzutöten
- Spargeln kreuzweise (und mit Abstand zwischen den Spargeln) stapeln, damit der Dampf zwischendurch gelangt
- Speisen (z.B. Reis, Teigwaren, Kartoffeln) können auf schonende Art ohne Fettzugabe aufgewärmt/regeneriert werden
- Die Flüssigkeit der Tropfschale kann weiter verwendet werden (z. B. für Suppen, Saucen, Risotto)
- **Bei den Gar-Beispielen auf Seite 15 handelt es sich um Richtwerte (je nach Temperatur, Frischegrad, Grösse und Dichte der Lebensmittel können die Garzeiten variieren)**



7. Wasser nachfüllen

Sollte der Wasserstand während des Garens in der Wasserstandsanzeige nicht mehr sichtbar sein, muss Wasser nachgefüllt werden.



Wassernachfüllöffnung

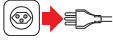
- Mit Behälter bis zur «MAX»-Markierung Wasser nachfüllen

Hinweise:

- «MAX»-Markierung niemals überschreiten!
- Wasserstandsanzeige beachten
- Siehe auch «Wasser einfüllen» Seite 7



8. Nach dem Garvorgang



– Netzstecker ziehen



– *Deckel und Garbehälter immer nur an den Griffen, mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig abnehmen*

- Gerät komplett abkühlen lassen
- Restwasser aus Tropfschale und Wassertank leeren
- Gerät und Zubehör aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»)
- Gerät bei Kalkansatz entkalken (siehe «Entkalkung/Wartung» Seite 14)

Reinigung



Grundgerät / Wassertank

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- **Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen**
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen



Zubehörteile

- Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen
- Zubehörteile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

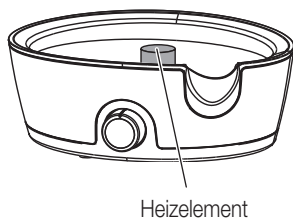


Wichtig: Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen (tiefere Temperaturen für Kunststoff)



14 Entkalkung / Wartung

Deutsch



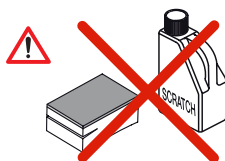
Heizelement

Sobald sich Kalkansatz auf dem antihaftbeschichteten **Heizelement** gebildet hat, muss es entkalkt werden. Die Dampfleistung wird sonst beeinträchtigt oder der Überhitzungsschutz spricht an.

- Vor der Entkalkung Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen
- Kalkablagerungen mit «Mio Star-Spezialentkalker» (Art. Nr. 7173.262) lösen
- Wenig Flüssigkeit auf das Heizelement geben. Flüssigkeit mit Schwamm auf die Kalkablagerungen verteilen und einwirken lassen (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)
- **Heizelement** nicht mit scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel reinigen sowie keine harten Bürsten oder Schwämme zur Entkalkung verwenden. Die Antihaftbeschichtung wird sonst zerstört. Das Gerät darf bei defekter Antihaftbeschichtung nicht mehr verwendet werden
- Anschliessend mit Schwamm die Flüssigkeit entfernen und 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
- Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen



Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.

Das Kabel kann auf der Unterseite des Gerätes aufgewickelt werden.

Die Garbehälter können für platzsparendes Verräumen ineinander gestellt werden.

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.



Typische Garzeiten

Gemüse	Art	Menge (max.)	Garzeit (Min.)	Bemerkung
Artischocken		4 Stück	30 - 35	Stiel abschneiden
Spargeln		450 g	12 - 15	Kreuzweise stapeln, damit der Dampf zwischendurch gelangt
Brokkoli		450 g	20 - 25	
Karotten	in Scheiben oder Stäbchen	450 g	15 - 20	
Maiskolben	ganz	2 Stk. à 350 g	14 - 16	
Rosenkohl		450 g	25 - 30	
Grüne Bohnen	frisch	450 g	20 - 25	Kreuzweise stapeln, damit der Dampf zwischendurch gelangt
Erbsen	geschält	450 g	12 - 15	
Kartoffeln	ganz, in Schale	450 g	30 - 35	
	in Würfeln oder Scheiben	450 g	10 - 15	Tipp: Heisse Kartoffelscheiben direkt in den Kartoffelsalat geben

Reis / Polenta

Reis	weiss	300 g Reis/ 450 ml Wasser	35	Nach der halben Kochzeit umrühren
Polenta		150 g Polenta/ 600 ml Wasser	20-30	In der Gar-/Reisschale zubereiten

Fleisch

Poulet	Filet		15 - 20	
Würstchen	Wienerli		15 - 20	

Fisch

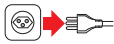
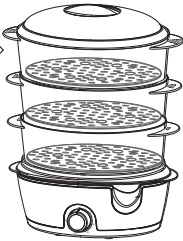
Fisch-Filets	ganz		10 - 20	
	filetiert		5 - 10	Tipp: Filets können auch in der Gar-/Reisschale zubereitet werden

– Bei den Gar-Beispielen handelt es sich um Richtwerte (je nach Temperatur, Frischegrad, Grösse und Dichte der Lebensmittel können die Garzeiten variieren)



16 Störungen

Deutsch



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

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an den nächsten MIGROS-Kundendienst oder an die M-Infoline (Telefonnummer auf Rückseite dieser Anleitung).

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Es entsteht kein Dampf	Kein Wasser in Wassertank	Wasser einfüllen (s. S. 7)
	Timer nicht gestartet	Garzeit mit Timer-Drehschalter einstellen und Garvorgang starten (s. S. 11)
Es entsteht wenig Dampf	Heizelement zu stark verkalkt	Heizelement entkalken (s. S. 14)
Speisen ungleichmässig gegart	Unterschiedliche Grösse/Garzeit der Speisen	Gargut in möglichst gleich grosse Stücke schneiden (s. S. 12)
		Gargut mit der längsten Garzeit in den untersten Behälter geben (s. S. 9)



Entsorgung

17



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Français

Nennspannung	230 Volt / 50 Hz	
Nennleistung	650 Watt	
Timer	5 bis 60 Minuten	
Fassungsvermögen Tank	ca. 1 l Wasser	
Masse Grundgerät (ohne Garbehälter und Deckel)	ca. 285 x 220 x 110 mm (BxTxH)	
Länge Netzkabel	ca. 0.75 m	
Gewicht Grundgerät	ca. 0.90 kg	
Materialien	- Grundgerät - Deckel, Garbehälter, Gar-/Reisschale, Tropfschale	Kunststoff Kunststoff
Funkentstört	Nach EU-Norm	
Zulassung	S+	
M-Garantie	2 Jahre	
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Gar-/Reisschale, 3 Garbehälter mit herausnehmbaren Zwischen- böden, Tropfschale	

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



Félicitations!

En achetant cet appareil Mio Star vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi, ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	20	Nettoyage	31
A propos de ce mode d'emploi	21	Détartrage / Entretien	32
Déballage	21	Rangement	32
Aperçu de l'appareil et des éléments de commande	22	Temps de cuisson types	33
Bref mode d'emploi	23	Problèmes	34
Fonctionnement	24	Elimination	35
- Avant la 1ère utilisation	24	Données techniques	35
- Utilisation	24		
- Mise en place	25		
- Remplir d'eau	25		
- Remplir / utiliser les récipients pour aliments	27		
- Cuire le riz / réchauffer les aliments	28		
- Cuire les œufs	28		
- Cuisson / Minuterie	29		
- Remettre de l'eau	30		
- Après la cuisson	31		





Avant de brancher l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, il contient des conseils d'utilisation et des consignes de sécurité importantes.

- Lire attentivement tout le mode d'emploi et le conserver pour les utilisateurs éventuels
- **Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants**
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou autres substances liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de déplacer l'appareil
 - après chaque utilisation
 - avant chaque entretien ou nettoyage
- Le cordon d'alimentation ne doit pas passer sur des angles ou des arêtes vives, ni être coincé. Ne pas faire passer le cordon sur des objets chauds et le protéger de l'huile
- Contrôler régulièrement le bon état du cordon. Pour éviter tout risque, faites toujours remplacer un cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne jamais toucher le cordon ni la fiche avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en retirant la fiche de la prise, sans tirer sur le cordon
- Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de protection (FI). En cas de doutes, veuillez consulter un spécialiste
- Ne pas utiliser l'appareil si:
 - l'appareil a des problèmes
 - le cordon est endommagé
 - lorsque l'appareil est tombé ou s'il a d'autres dommages.

Dans ce cas, veuillez vous adresser à MIGROS-Service pour faire contrôler et réparer l'appareil

- Pour choisir l'emplacement de votre appareil respectez les consignes suivantes:
 - **ne placer l'appareil que sur une surface résistante à l'eau**
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
 - ne placez pas l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou déformables (sortie de vapeur!)
 - ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
 - ne pas couvrir l'appareil
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation (risque de brûlure et de décharge électrique!)
- Vider le bac d'écoulement avant de déplacer l'appareil
- **Lorsque l'appareil fonctionne, ses divers éléments et les aliments cuisinés sont très chauds: ne pas toucher!** Il faut toujours prendre le couvercle et les récipients avec précaution par leurs poignées et muni de poignées, gants de protection
- **La vapeur qui sort est chaude: risque de s'ébouillanter**
- Ne pas trop remplir le réservoir; le niveau de l'eau doit ne doit pas dépasser la marque «MAX»
- **Ne jamais utiliser l'appareil avec le réservoir vide**
- Laisser refroidir complètement l'appareil avant de le déplacer/nettoyer/entretenir!
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine



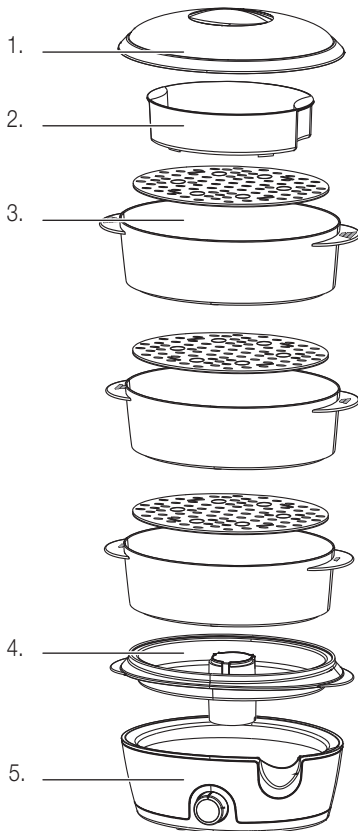
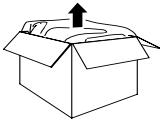
A propos de ce mode d'emploi

21

Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– Sortir le cuit-vapeur et les accessoires de leur emballage

– Après l'avoir déballé, contrôlez la présence des éléments suivants:

1. Couvercle
2. Récipient pour cuire/le riz
3. Récipients pour aliments avec fond intermédiaire amovible (3 tailles)
4. Bac d'écoulement
5. Appareil de base

– Bien nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon légèrement humide

– Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signalétique)

– Détruire tous les sacs plastique, qui peuvent se révéler un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

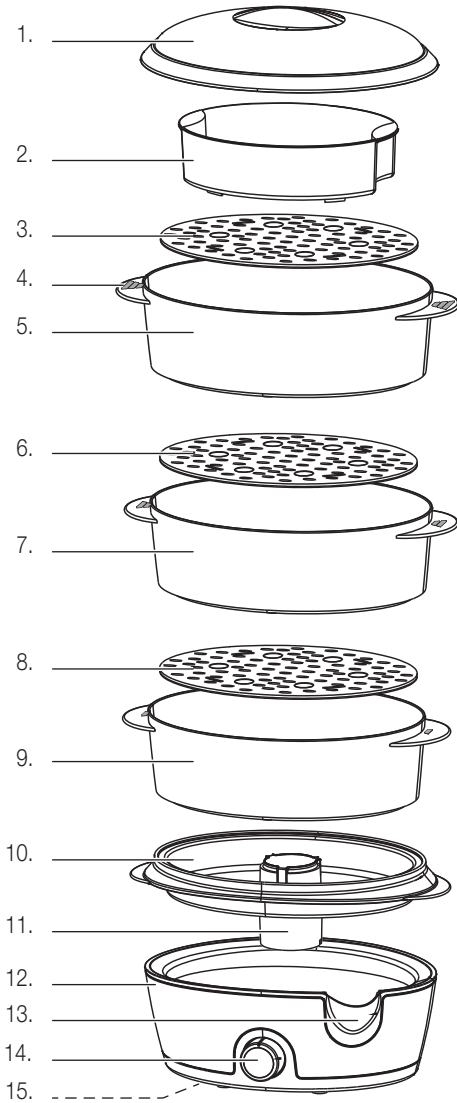
– Conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.)





22 Aperçu de l'appareil et des éléments de commande

Français



Cuit-vapeur:

1. couvercle avec orifices sortie vapeur latéraux
2. Récipient pour cuire/à riz
3. Fond intermédiaire/tamis vapeur
4. Poignées avec «barres» pour indiquer la taille du récipient pour aliments (■■■■ pour le grand, ■ pour le plus petit)
5. Grand récipient avec poignées
6. Fond intermédiaire/tamis vapeur
7. Récipient moyen avec poignées
8. Fond intermédiaire/tamis vapeur
9. Petit récipient avec poignées
10. Bac d'écoulement
11. Accélérateur de vapeur (anneau)
12. Appareil de base
13. Orifice de remplissage avec indicateur de niveau d'eau et marque «MAX» (le réservoir s'éclaire en bleu lorsque l'appareil est en marche)
14. Interrupteur marche/arrêt rotatif et minuterie
15. Enroulement du cordon (en dessous)



Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page suivante) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 20 et 24.

1. Mise en place

- Débrancher l'appareil
- **Ne placer l'appareil que sur une surface résistante à l'eau**
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, pas directement sous une prise de courant
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon: risque de trébucher!

Recommandations:

- ne pas couvrir l'appareil, ne le mettez pas sous des éléments de cuisine ou trop près des meubles (vapeur qui sort)
- veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil (eau/surfaces chaudes)

2. Remplir d'eau

- Débrancher l'appareil
 - Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la marque «MAX».
- Recommandation: ne mettez que de l'eau du robinet. N'ajoutez pas de liquides, d'épices, sel, poivre ou autres substances!**

3. Remplir/utiliser les récipients pour aliments

- On peut cuire avec 1, 2 ou 3 récipients en même temps. Les récipients sont de trois tailles différentes. La taille de chaque récipient est gravée sur la poignée avec des barres (■ pour le plus petit, ■■ pour le moyen et ■■■ pour le plus grand). Le plus petit récipient est toujours en dessous.
- Placer le bac d'écoulement sur l'appareil de base (cela évite que le jus des aliments ne tombe dans le réservoir à eau)
 - Mettre les aliments dans le(les) récipient(s) (les aliments qui sont le plus long à cuire en bas) et les empiler les uns sur les autres (regarder les barres sur la poignée du récipient)

- Pour les gros aliments (ex. les artichauts) on peut retirer le fond intermédiaire. Pour ce faire, pousser le fond de par en dessous avec précaution pour l'extraire du récipient
 - Pour le remettre, le pousser dans le récipient de par en dessus (le fond est retenu par 4 crochets)
- **Recommandation:** respecter les indications pages 26/27 et les «Temps de cuisson types» page 33

4. Cuire le riz/Réchauffer les aliments

- Voir page 28

5. Cuire les œufs

- Voir page 28

6. Fonctionnement / Cuisson

- Brancher l'appareil
- Allumer l'appareil en tournant l'interrupteur/timer rotatif (le réservoir s'illumine en bleu)
- Régler le temps de cuisson désiré (de 5 à 60 minutes)

- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend un gong et l'appareil s'éteint (le témoin de contrôle du réservoir s'éteint)
- Débrancher l'appareil
- Retirer le couvercle et les récipients.

Attention: la vapeur qui sort et les éléments de l'appareil sont très chauds! (ne les prendre avec précaution que par les poignées, avec des poignées et gants de protection)

7. Après la cuisson

- Débrancher l'appareil
- Laisser refroidir complètement l'appareil
- Vider le réservoir
- Nettoyer l'appareil (voir p. 31)





24 Fonctionnement

Français



Avant la 1ère utilisation

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 20 et les mesures de sécurité suivantes:

- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure et risque de décharge électrique)
- *La vapeur qui sort est chaude (risque de s'ébouillanter)*
- Le corps de l'appareil et les aliments cuits sont chauds lorsque l'appareil est en marche: ne pas toucher!
- Ne procédez au nettoyage de l'appareil que lorsqu'il est débranché et complètement refroidi

Avant la première utilisation, lavez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Ensuite bien essuyer. Nettoyer la base de l'appareil qu'avec un chiffon légèrement humide (voir «Nettoyage», page 31).

Utilisation

La cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson très ancienne en Chine. Grâce à la vapeur, les aliments sont cuits sagement, sans sel et avec peu de graisse. Les aliments sont cuits, sans pression, à 100 °C et conservent ainsi leur goût, leur forme, leur couleur ainsi qu'une grande partie de leurs vitamines et de leurs sels minéraux. La cuisine à la vapeur convient donc parfaitement aux régimes diététiques.



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage privé

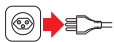


1. Mise en place

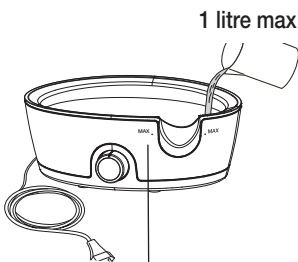
Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Dérouler complètement le cordon (sous l'appareil)
- **Ne placer l'appareil que sur une surface résistante à l'eau**
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
- L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres) ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- L'appareil n'est pas fait pour être utilisé dans le four (à micro-ondes, à air chaud ou conventionnel)
- Ne pas placer l'appareil sur une surface délicate (ex. meuble laqué) ni sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur (sortie de vapeur). Ne pas placer l'appareil près des rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm
- Ne pas couvrir ni poser d'objets sur l'appareil. Ne pas obstruer les orifices de sortie d'air!
- Placer l'appareil dans un endroit bien aéré
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!

2. Remplir d'eau



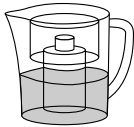
- **Débrancher l'appareil**



indicateur de niveau d'eau avec marque «MAX»

- Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la marque «MAX» (respecter l'indicateur de niveau d'eau). La contenance maximale est de 1 litre
- **Recommandation: ne pas dépasser la marque «MAX»**

suite ...

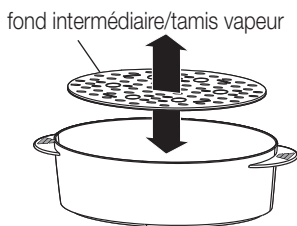
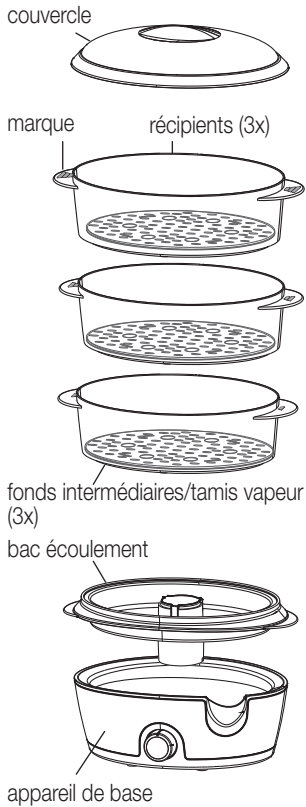


Français

Recommandations sur l'eau

- **Il NE FAUT RIEN ajouter à l'eau. Ne pas ajouter d'autres liquides, sel, poivre, épices, etc!**
- Ne pas utiliser d'eau distillée, d'eau détartrée à la maison (contient du sel), eau du sèche-linge ou eau de pluie (les deux trop sales)
- En cas d'eau très calcaire, la détartrer avec le filtre «**MIVIT**». Cela réduit le calcaire de l'eau et cela empêche que l'appareil ne s'entartre (bouteille «**MIVIT**» (7021.438), cartouche de rechange «**MIVIT**» (7021.439, 3 pièces) disponibles dans votre MIGROS
- Pour réduire le temps de chauffage de l'eau, il est possible d'utiliser de l'eau chaude (pas brûlante!)
- Plus le temps de la cuisson est long, plus il faut ajouter d'eau.

Recommandation: ne pas dépasser la marque «**MAX**»



3. Remplir / utiliser les récipients

- On peut cuire avec **1, 2 ou 3 récipients en même temps**
- Placer les récipients sur le bac d'écoulement. Cela évite que le jus des aliments ne tombe dans le réservoir à eau et ne brûle en se déposant sur l'élément chauffant (cela altérerait le goût des aliments)
- Les récipients sont de taille différente qui est indiquée par des barres sur leurs poignées: ■ = récipient du dessous ■■ = du milieu et ■■■ = récipient supérieur. Le récipient avec la marque «■» doit toujours être en dessous et placé directement sur le bac d'écoulement. Puis empiler les autres récipients sur le récipient inférieur (2 sur le 1 et 3 sur le 2). Mettre toujours les couvercles sur les récipients pour obtenir la chaleur maximale

Conseils de cuisson:

- Il faut des temps de cuisson différents selon les aliments. Commencer par les aliments les plus longs à cuire (ex. d'abord les pommes de terre). Mettre ensuite un ou deux récipients avec des aliments moins longs à cuire (ex. poisson). Poursuivre ou arrêter la cuisson (voir aussi «**Conseils**» page 30 et «Temps de cuisson types» page 33)
- On peut cuire en même temps des aliments ayant des temps de cuisson légèrement différents: placer les aliments dont le temps de cuisson est plus long dans le récipient inférieur (= plus de chaleur/vapeur) et ceux qui ont le temps de cuisson le plus court dans le récipient supérieur

- Pour cuire de gros aliments, on peut retirer les fonds intermédiaires/tamis vapeur. Pour ce faire, pousser le fond de par en dessous avec précaution pour l'extraire du récipient (le fond est retenu par 4 crochets).

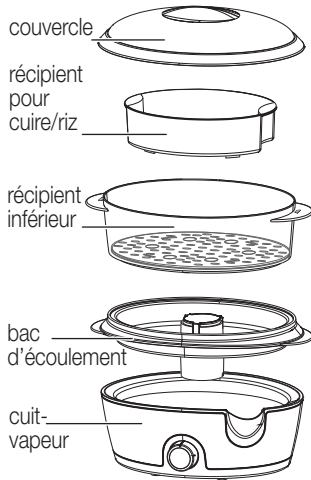
Recommandation: ne pas retirer le fond du récipient inférieur



Important!

- S'assurer que chacun des récipients sont bien en position horizontale et qu'ils sont bien superposés (pour qu'ils ne risquent pas de glisser)





4. Cuire le riz / Réchauffer les aliments

Le cuit-vapeur permet aussi de cuire le riz et les pâtes mais aussi de réchauffer les aliments.

- Placer le bac d'écoulement sur la base de l'appareil
- Placer le récipient du dessous (poignées avec ■) sur le bac d'écoulement
- Mettre le riz et l'eau en proportion 1: 1½ (300 g de riz max., par ex. riz long) dans le récipient à riz.
(conseil: à la place de l'eau cuire le riz au lait de coco)
- Pour réchauffer les aliments, ajouter un peu de liquide (eau, bouillon ou sauce) dans le récipient et couvrir (cela évite qu'ils ne se dessèchent)
- Mettre le récipient dans le panier vapeur
- Mettre le couvercle

Conseil!

- Faire tremper le riz avant de le cuire et ensuite le rincer

5. Cuire les œufs

On peut aussi cuire les œufs dans le cuit-vapeur en les mettant dans le bac d'écoulement.

- Placer le bac d'écoulement sur la base de l'appareil
- Placer directement les œufs dans le bac d'écoulement et placer le panier vapeur **sans** son ond intermédiaire
- Puis mettre le couvercle

ou

- Placer le bac d'écoulement sur la base de l'appareil
- Placer le panier **avec** son fond intermédiaire et les oeufs dans les six alvéoles du fond
- Mettre le couvercle

Conseil!

- Percer la base de la coquille des oeufs. Ainsi l'air s'échappe par le petit trou évitant ainsi que la coquille n'éclate

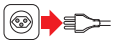
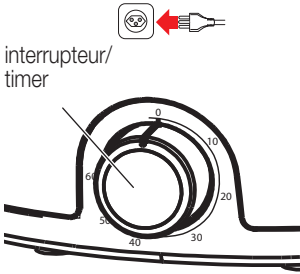




6. Cuisson / Minuterie

Le temps de cuisson peut être réglé de minute en minute (de 5 à 60 minutes). La minuterie éteint l'appareil une fois le temps de cuisson écoulé et interrompt la cuisson.

- Mettre les aliments dans le récipient (voir pages 27 et 28)
- Mettre le couvercle
- Brancher l'appareil
- Régler le temps de cuisson désiré et démarrer la cuisson en tournant l'interrupteur/timer (le réservoir d'eau s'illumine en bleu). Vous trouverez des temps de cuisson types à la page 33
- Après quelques secondes on entend le processus de cuisson et de la vapeur sort
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend 1 gong, le processus de cuisson s'interrompt et le témoin de contrôle bleu dans le réservoir s'éteint (le tic-tac de la minuterie continue encore pendant quelques secondes)



- Débrancher l'appareil

- Retirer le couvercle et les récipients.

Attention: la vapeur qui sort et les éléments de l'appareil (couvercle, manchon de remplissage et les récipients) sont très chauds! (ne les prendre avec précaution que par les poignées, avec des poignées et gants de protection)

- Retirer les aliments

Recommandations:

- On peut interrompre le processus de cuisson à tout instant en tournant l'interrupteur/timer dans l'autre sens (tourner avec force). Si nécessaire redémarrer le processus de cuisson (tourner l'interrupteur/timer sur le temps de cuisson désiré)
- Si durant le processus de cuisson l'eau devait s'évaporer complètement, la protection antisurchauffe se déclenche et le témoin de contrôle bleu du réservoir s'éteint. Le dispositif de chauffe s'éteint automatiquement. Débrancher l'appareil et remettre de l'eau dans le réservoir (voir page 30). Laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes afin que l'interrupteur de protection retourne en position normale et poursuivre à nouveau la cuisson

Important!

- **N'allumer l'appareil que lorsque le réservoir est rempli jusqu'à la marque MAX**
- Ne pas trop remplir le réservoir (respecter la marque «MAX»)
- **La vapeur qui sort est très chaude: risque de brûlure**
- Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement (risque de brûlure!)
- **Lorsque l'appareil fonctionne les différents éléments de l'appareil et les aliments en train de cuire sont très chauds: ne pas toucher!** Toujours prendre, avec précaution, le couvercle et les récipients par leurs poignées, avec des poignées et gants de protection





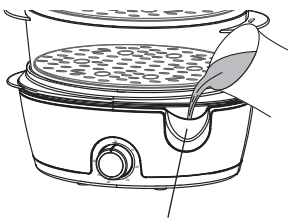
30 Fonctionnement

Français



Conseils pour cuire à la vapeur:

- Bien répartir les aliments de façon homogène dans les récipients vapeur. Si les aliments sont d'épaisseurs différentes, la cuisson ne sera pas homogène
- **La taille des aliments est importante pour la durée de cuisson. Si des aliments dont la durée de cuisson est différente sont cuits en même temps, il faut couper les aliments dont la cuisson est plus longue en petits morceaux (ex. carottes). Les aliments qui cuisent plus rapidement comme les courgettes par ex. peuvent être coupés en plus gros morceaux**
- Les aliments doivent être coupés morceaux de même taille (ex. légumes, pommes de terre) afin de cuire de façon homogène
- Le cuit-vapeur peut aussi servir pour la cuisson au bain-marie, ex. pour cuire une terrine, crème caramel. Mettre la préparation dans le récipient supérieur et un récipient vide en dessous. Couvrir la préparation d'une feuille d'aluminium ou avec un couvercle pour que l'eau ne pénètre pas dans les aliments
- Cuire suffisamment les aliments pour éliminer éventuellement les germes
- Disposer les asperges en croix afin que la vapeur puissent s'infiltrer entre elles
- Les aliments (par ex. riz, pâtes, pommes de terre) peuvent ainsi être réchauffés/ régénérés délicatement et sans adjonction de graisse
- Utiliser le liquide tombé dans le bac d'écoulement pour d'autres préparations (ex soupes, sauces, risotto)
- **Les exemples de cuisson donnés à la page 33, ne le sont qu'à titre indicatif (ils peuvent varier en fonction de la température, du degré de fraîcheur, la grosseur et la densité des aliments)**



orifice de remplissage

7. Rajouter de l'eau

Il faut rajouter de l'eau pendant la cuisson si le niveau d'eau n'est plus visible.

- Rajouter de l'eau jusqu'à la marque «MAX»

Recommandations:

- **Ne jamais dépasser la marque «MAX»!**
- Contrôler l'indicateur de niveau d'eau
- Voir aussi «Remplir d'eau» page 25



8. Après la cuisson

- Débrancher l'appareil
- **Toujours prendre le couvercle et les récipients par les poignées, avec des poignées et gants de protection**
- Laisser l'appareil refroidir complètement
- Vider l'eau résiduelle du bac d'écoulement et du réservoir
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil et les accessoires après chaque utilisation (voir chapitre suivant «Nettoyage»)
- Détartrer l'appareil lorsqu'il est entartré (voir «Détartrage/Entretien» page 32)

Nettoyage



Cuit-vapeur / Réservoir

- Avant d'effectuer le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement
- **Ne jamais plonger l'appareil de base et le cordon dans l'eau ou autres liquides et ne le lavez jamais sous l'eau courante**
- Ne jamais utiliser de produits corrosifs ni d'accessoires de nettoyage abrasifs
- Ne le nettoyez qu'avec un chiffon doux et légèrement humide, et ensuite bien le laisser sécher. Ce faisant veillez à ne jamais humidifier la fiche

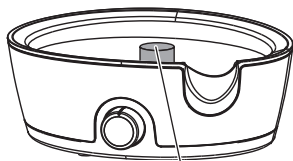
Accessoires



- Laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et ensuite bien les essuyer
- Les accessoires peuvent aussi être lavés en lave-vaisselle. **Important:** ne les mettre que dans le panier supérieur du lave-vaisselle (température plus basse pour le plastique)



32 Détartrage / Entretien



 l ment chauffant

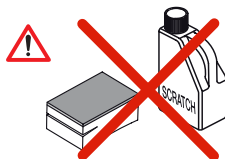
Dès que le revêtement anti-adhésif de l'** l ment chauffant** est entartré, il faut le détartrer, car cela a un impact sur le débit de vapeur et peut déclencher la protection anti-surchauffe.

- Débrancher l'appareil avant chaque entretien et le laisser refroidir complètement
- Détartrer avec le «Détartrant spécial Mio Star» (art. né 7173.262)
- Placer un peu de liquide sur l'élément chauffant, l'étaler à l'aide d'une éponge sur les dépôts de calcaire et laisser agir (le temps varie selon le degré d'entartrage)

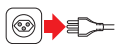
Attention:

- **NE PAS UTILISER** de vinaigre pour détartrer cet appareil (provocation d'odeur)
- Laisser le détartrant agir et **NE PAS CHAUFFER** (suivre le mode d'emploi du détartrant)
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs tels que brosses ou éponges dures pour détartrer l'** l ment chauffant**, cela risquerait d'abîmer le revêtement anti-adhésif. De fait, si le revêtement anti-adhésif est endommagé on ne doit plus utiliser l'appareil
- Ensuite éliminer le liquide à l'aide d'une éponge, **rincer soigneusement**   l'eau claire et plusieurs fois, puis bien essuyer
- Si l'on constate des points bruns, il ne s'agit pas de rouille mais de r sids calcaires contenant du fer qui généralement disparaissent lors du détartrage
- Contrôler régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche

Français



Rangement



En cas de non utilisation, débrancher l'appareil.

Le cordon peut être enroulé en dessous de l'appareil. Pour gagner de la place on peut ranger les paniers les uns dans les autres.

Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Si l'appareil reste longtemps sans servir, protégez-le de la poussiere, de la saleté et de l'humidité.



Temps de cuisson types

33

Légumes	Type	Quantité (max.)	Temps de cuisson (min.)	Observations
Artichauts		4 pièces	30 - 35	enlever le pied
Asperges		450 g	12 - 15	les disposer en croix pour que la vapeur pénètre
Brocolis		450 g	20 - 25	
Carottes	en tranches ou en bâtonnets	450 g	15 - 20	
Maïs en épis	entiers	2 pièces/ 350 g	14 - 16	
Choux de bruxelles		450 g	25 - 30	
Haricots	frais	450 g	25 - 25	les disposer en croix pour que la vapeur pénètre
Pois	en fines lamelles	450 g	12 - 15	
Pommes de terre	en robe de chambre	450 g	30 - 35	
	en dés ou en tranches	450 g	10 - 15	conseil: pour préparer la salade de pommes de terre, verser les tranches de pommes de terre encore chaudes

Riz / Polenta

Riz	blanc	300 g de riz 450 ml Wasser	35	remuer à mi-cuisson
Polenta		150 g de polenta/ 600 ml d'eau	20-30	la préparer dans le récipient à cuire/riz

Viandes

Poulet	en filets		15 - 20	
Saucisses	wienerli		15 - 20	

Poissons

Filets de poisson	entiers		10 - 20	
	en filets		5 - 10	conseil: pour préparer dans le récipient à cuire/riz

– Les exemples de cuisson donnés, ne le sont qu'à titre indicatif (ils peuvent varier en fonction de la température, du degré de fraîcheur, la grosseur et la densité des aliments)



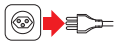
34 Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et l'emploi de pièces de rechange non originales peuvent représenter un danger pour l'utilisateur.

Toute responsabilité en cas de dommages dus à des réparations non conforme est déclinée et la garantie s'annule.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous à votre service clientèle MIGROS le plus proche ou à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).



Important: si l'appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, s'il présente un dommage ou s'il est tombé, il faut immédiatement le débrancher.

Français

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a pas de vapeur	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir d'eau (voir p. 25)
	La minuterie ne part pas	Régler le temps de cuisson et la démarrer (voir page 29)
Il y a très peu de vapeur	L'élément chauffant est trop entartré	Le détartre (voir p. 32)
Les aliments sont cuits de façon inégale	Taille/temps de cuisson des aliments différent	Couper les aliments en morceaux réguliers (voir page 30)
		Placer les aliments dont le temps de cuisson est le plus long dans le récipient inférieur (voir page 27)



Elimination

35



- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Données techniques

Français

Tension nominale	230 / 50 Hz	
Puissance nominale	650 watts	
Minuterie	5 – 60 minutes	
Capacité du réservoir	env. 1 l d'eau	
Dimensions appareil de base (sans récipients et couvercle)	env. 285 x 220 x 110 mm (l x P x H)	
Longueur du cordon	env. 0.75 m	
Poids de l'appareil de base	env. 0.90 kg	
Matériaux	<ul style="list-style-type: none"> - app.de base - couvercle, récipients, récipient pour riz, bac écoulement 	<ul style="list-style-type: none"> plastique plastique
Antiparasité	selon normes UE	
Homologation	S+	
M-garantie	2 ans	
Accessoires (inclus dans le prix)	récipient pour riz/cuire, 3 récipients avec fond intermédiaire amovible, bac écoulement	

Sous réserve de toute modification de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio Mio Star vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso non sono autorizzate all'utilizzo dell'apparecchio.

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	38	Pulizia	49
A proposito delle istruzioni d'uso	39	Decalcificazione / Manutenzione	50
Disimballaggio	39	Custodia	50
Elenco delle parti e degli elementi di comando	40	Tempi di cottura tipici	51
Istruzioni brevi	41	Guasti	52
Messa in funzione	42	Smaltimento	53
– Prima della messa in funzione iniziale	42	Dati tecnici	53
– Impiego	42		
– Collocazione	43		
– Riempire d'acqua	43		
– Riempire / utilizzare i cestelli di cottura	45		
– Preparare il riso / riscaldare gli alimenti	46		
– Cuocere le uova	46		
– Processo di cottura / Timer	47		
– Aggiungere l'acqua	48		
– Dopo il processo di cottura	49		



Prima di allacciare il suo apparecchio alla corrente elettrica, è pregato di leggere attentamente le presenti istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Estrarre assolutamente la spina dalla presa di corrente:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - dopo l'uso
 - prima della manutenzione o della pulizia
- Non far pendere il cavo su angoli e spigoli taglienti, né incastrarlo. Non appoggiare né lasciar pendere il cavo su oggetti roventi, proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per la sicurezza dell'utente far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina né il cavo con le mani umide o bagnate. Disinserire l'apparecchio estraendo la spina dalla presa di corrente, senza tirare il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, richiedere l'intervento di uno specialista

- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta dell'apparecchio o quando si presentano altri danneggiamenti
 In questi casi far esaminare e riparare al più presto l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per la scelta del luogo di collocazione bisogna tenere in considerazione i seguenti punti:
 - **Appoggiare l'apparecchio soltanto su una superficie resistente all'acqua**
 - Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
 - Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto attrezzature e mobili da cucina infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore!)
 - Non appoggiare l'apparecchio su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
 - Non coprire l'apparecchio
 - Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
 - Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni e di scossa elettrica)
- Svuotare sempre la vaschetta raccogliogocce prima di spostare l'apparecchio
- **Durante il funzionamento diverse parti del corpo dell'apparecchio e gli alimenti cotti sono caldissimi: non toccare!** Il coperchio e i cestelli vanno estratti con prudenza, tenendoli per le apposite maniglie con l'ausilio di presine da cucina o degli appositi guanti
- **Il vapore che fuoriesce è bollente: pericolo di ustioni**
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua; non riempire mai oltre il livello «MAX»
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio con il serbatoio dell'acqua vuoto**
- Lasciar raffreddare sempre l'apparecchio prima di spostarlo o di pulirlo e prima della manutenzione
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali



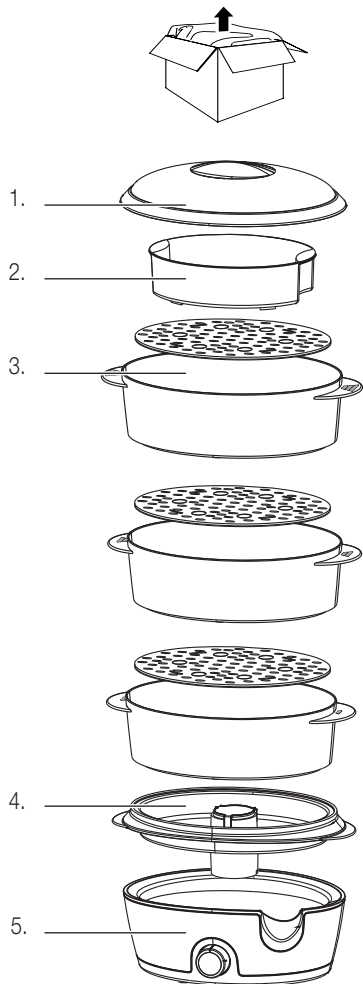
A proposito delle istruzioni d'uso

39

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– Togliere lo steamer e gli accessori dall'imballaggio

– Dopo il disimballaggio, controllare che siano disponibili i seguenti elementi:

1. Coperchio
2. Vaschetta di cottura e per il riso
3. Cestelli di cottura con fondi intermedi estraibili (3 grandezze)
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Apparecchio base

– Pulire gli accessori con acqua calda e un po' di comune detersivo. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido

– Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

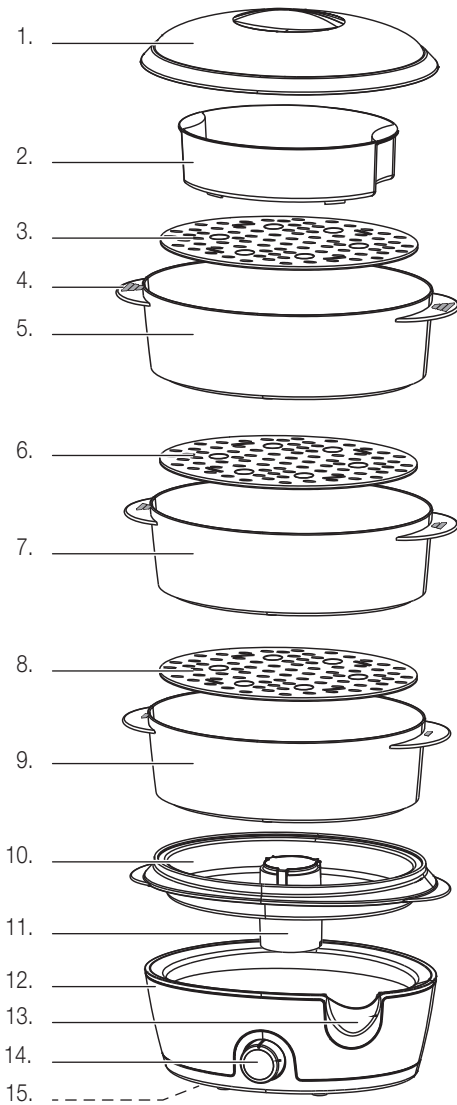
– Distruggere tutti i sacchetti in plastica, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Suggerimento:

– Conservare l'imballaggio (cartone, stiropor) per futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)



40 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Steamer:

1. Coperchio con sfiati laterali per il vapore
2. Vaschetta di cottura e vaschetta per il riso
3. Fondo intermedio/inserto vapore
4. Manici con barre per segnalare la grandezza del cestello (■■■■ per cestello grande, ■ per cestello piccolo)
5. Cestello grande con maniglie
6. Fondo intermedio/inserto vapore
7. Cestello medio con maniglie
8. Fondo intermedio/inserto vapore
9. Cestello piccolo con maniglie
10. Vaschetta raccogliogocce
11. Acceleratore di vapore (anello)
12. Apparecchio base
13. Dispositivo di apertura del rabbocco dell'acqua con indicatore del livello dell'acqua e marcatura «MAX» (il serbatoio dell'acqua durante il funzionamento s'illumina di blu)
14. Interruttore rotante acceso/spento e timer
15. Avvolgicavo (sotto l'apparecchio)



Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (v. pagina seguente), in cui sono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza alle pagine 38 e 42.

1. Collocazione

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- *Appoggiare l'apparecchio soltanto su una superficie resistente all'acqua*
- Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!

Note:

- Non coprire l'apparecchio, non collocarlo sotto i mobili da cucina o nelle immediate vicinanze della mobilia (fuoriuscita di vapore)
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con lo steamer (acqua bollente/superfici calde)

2. Riempire d'acqua

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Riempire d'acqua il serbatoio fino al massimo livello di marcatura «MAX».

Nota: si può utilizzare soltanto acqua senza altre sostanze. Non aggiungere liquidi, spezie, sale o pepe!

3. Riempire/utilizzare i cestelli

Per la cottura è possibile utilizzare da 1 a 3 cestelli contemporaneamente. I cestelli sono di misura variabile. Le barre incise sui manici indicano la misura (■ per cestello piccolo, ■■ per medio, ■■■ per grande). Il cestello più piccolo è quello inferiore.

- Mettere la vaschetta raccogli-gocce sul fondo dell'apparecchio (impedisce che il sugo degli alimenti goccioli nel serbatoio dell'acqua)
- Mettere gli alimenti nel/nei cestello/i (alimenti con il tempo di cottura più lungo nel cestello più in basso) quindi mettere il cestello superiore (rispettare la marcatura a barre sui manici dei cestelli di cottura)

- I fondi intermedi possono essere rimossi per collocare gli alimenti più grandi (ad es. carciofi). Togliere dal cestello spingendo accuratamente il fondo verso l'alto
- Per inserire nuovamente il fondo intermedio nel cestello, premere dall'alto (il fondo è fissato con 4 ganci)

– **Nota:** osservare le indicazioni a pagina 44/45 e «Tempi di cottura tipici» a pagina 51

4. Preparare il riso/riscaldare gli alimenti

- Vedi pagina 46

5. Cuocere le uova

- Vedi pagina 46

6. Messa in funzione / cottura

- Inserire la spina nella presa di corrente
- Girando l'interruttore-timer rotante l'apparecchio si accende (il serbatoio dell'acqua s'illumina di blu)
- Impostare il tempo di cottura (5 - 60 minuti)

- Decorso il tempo di cottura si sente un gong e l'apparecchio si spegne (la spia di controllo nel serbatoio si spegne)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Togliere il coperchio e i cestelli.

Attenzione: dall'apparecchio fuoriesce del vapore bollente, gli elementi dell'apparecchio scottano! (Togliere i cestelli con prudenza, tenendoli per le maniglie o utilizzando delle presine da cucina o gli appositi guanti)

7. Dopo il processo di cottura

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Svuotare l'acqua
- Pulire l'apparecchio (v. pagina 49)





42 Messa in funzione



Prima della messa in funzione iniziale

Attenzione: un contatto inadeguato con la corrente elettrica può essere mortale. Leggere quindi attentamente le avvertenze di sicurezza a pagina 38 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni e di scossa elettrica)
- *Il vapore che fuoriesce è bollente (pericolo di ustioni)*
- Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio e gli alimenti sono molto caldi: non toccare!
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio

Prima della messa in funzione iniziale lavare accuratamente gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene. L'apparecchio base può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi «Pulizia», pagina 49).

Italiano

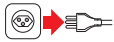
Impiego

La cottura al vapore è un metodo già conosciuto anticamente in Cina. Grazie al vapore, le pietanze vengono approntate in modo sano, senza sale e con pochi grassi. Senza la cottura a pressione, gli alimenti vengono cotti a circa 100 °C, mantenendo così inalterato il gusto, la forma, il colore e gran parte delle vitamine e sali minerali. La cucina al vapore è dunque molto indicata anche per i regimi dietetici.



Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato



1. Collocazione

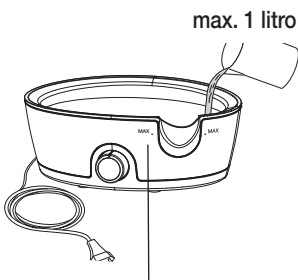
Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Svolgere completamente il cavo (sotto l'apparecchio)
- **Appoggiare l'apparecchio soltanto su una superficie resistente all'acqua**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
- Non mettere l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- L'apparecchio non può essere utilizzato nel forno (forno a microonde, forno ad aria calda, né forno convenzionale)
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore). Non appoggiare l'apparecchio vicino ai tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
- Non coprire l'apparecchio né appoggiarvi sopra oggetti. Mantenere liberi gli sfiami per il vapore!
- Posizionare l'apparecchio in un luogo ben aerato
- Non lasciar penzolare il cavo (pericolo d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!

2. Riempire d'acqua

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

- Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla marcatura «MAX» (osservare l'indicatore del livello dell'acqua). La capacità massima di acqua è di 1 litro
- **Nota: non superare il livello «MAX»**

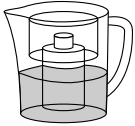


indicatore del livello dell'acqua con marcatura «MAX»

segue ...



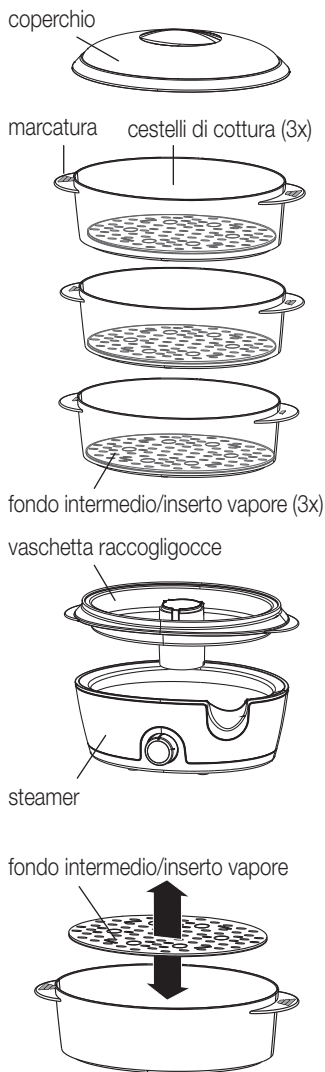
44 Messa in funzione



Indicazioni relative all'acqua:

- **Riempire il serbatoio con acqua, senza altri additivi. NON AGGIUNGERE ALTRI liquidi, spezie, sale o pepe, ecc.!**
- Non utilizzare acqua distillata, né quella proveniente da processi di decalcificazione (acqua salina); non utilizzare l'acqua proveniente da tumbler, né quella piovana (entrambe molto sporche)
- In caso di acqua molto dura si raccomanda di procedere alla decalcificazione con l'apposito filtro «**MIVIT**». In questo modo l'acqua viene addolcita e l'apparecchio deve subire meno processi di decalcificazione (ottenibile presso MIGROS: brocca «**MIVIT**» (7021.438), cartucce di ricarica «**MIVIT**» per la brocca (7021.439 3 pezzi)
- Per ridurre il tempo di riscaldamento, è possibile utilizzare anche acqua calda (non bollente!)
- Maggiore è il tempo di cottura e maggiore è la quantità d'acqua da aggiungere. **Nota:** non superare il livello «**MAX**»





3. Riempire / utilizzare i cestelli

- Per la cottura è possibile utilizzare da 1 a 3 cestelli contemporaneamente
- I cestelli di cottura vengono appoggiati sulla vaschetta raccogliogocce, la quale impedisce che il sugo degli alimenti goccioli nel serbatoio dell'acqua e si attacchi, bruciando, all'elemento riscaldante (ciò che pregiudicherebbe il sapore degli alimenti)
- I cestelli di cottura hanno misure variabili e le barre incise sui manici indicano la misura. Spiegazione: ■ = cestello inferiore, ■■ = medio, ■■■ = superiore). Il cestello inferiore «■» viene posto sempre direttamente sulla vaschetta raccogliogocce. Gli altri cestelli possono essere posti sul cestello inferiore o su quello medio. I cestelli vengono sempre chiusi con il coperchio onde raggiungere il massimo del calore

Consigli per la cottura:

- Se gli alimenti necessitano di tempi di cottura diversi, iniziare dapprima con quelli per cui serve il maggior tempo di cottura (ad es. dapprima le patate). Appoggiare quindi uno o due cestelli con gli alimenti per cui serve un tempo di cottura più breve (ad es. pesce). Continuare/terminare il processo di cottura (vedi inoltre «**Consigli**» a pagina 48 e «Tempi di cottura tipici» a pagina 51)
- È possibile cuocere contemporaneamente alimenti con tempi di cottura (leggermente) diversi: mettere gli alimenti aventi un tempo di cottura più lungo nel cestello di cottura inferiore (= maggior calore/produzione di vapore) e gli alimenti aventi un tempo di cottura più corto in quello superiore

- Per cuocere alimenti più grandi si possono rimuovere i fondi intermedi e gli inserti vapore premendo con cura i fondi intermedi dal basso verso (i fondi intermedi sono fissati con i quattro canci trasparenti).

Nota: il fondo intermedio inferiore non può essere rimosso



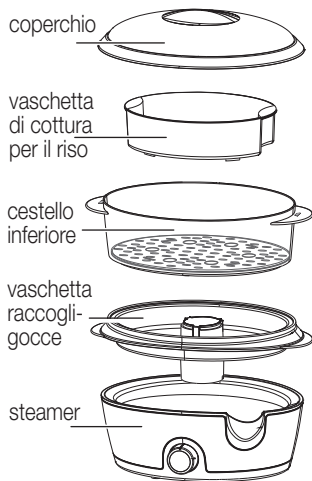
Importante!

- Assicurarsi che la posizione dei singoli cestelli sia ben orizzontale e che siano ben aderenti gli uni agli altri (non possono essere spostati lateralmente)





46 Messa in funzione



4. Preparare il riso / riscaldare gli alimenti

Lo steamer è indicato per la cottura del riso e della pasta o per il riscaldamento dei cibi.

- Mettere la vaschetta raccogli-gocce sull'apparecchio base
- Mettere il cestello inferiore (con marcatura ■) sulla vaschetta raccogli-gocce
- Mettere nell'apposita vaschetta per il riso acqua e riso in proporzione 1: 1½ (max. 300 g di riso; ad es. riso a grani lunghi).
(suggerimento: cuocere il riso con latte di cocco invece dell'acqua)
- Mettere gli alimenti da riscaldare nella vaschetta di cottura con del liquido (acqua, brodo o salsa) e coprire (impedisce che gli alimenti secchino)
- Mettere la vaschetta per il riso nel cestello (osservare i risparmi per i piedini della vaschetta per il riso)
- Chiudere con il coperchio

Suggerimento!

- Prima della cottura ammollare il riso, quindi risciacquare

Italiano

5. Cuocere le uova

Nella vaschetta raccogli-gocce è possibile cuocere anche le uova.

- Mettere la vaschetta raccogli-gocce sull'apparecchio di base
- Mettere le uova direttamente nella vaschetta raccogli-gocce, quindi collocare il cestello **senza** fondo intermedio
- Chiudere con il coperchio

oppure

- Mettere la vaschetta raccogli-gocce sull'apparecchio base
- Collocare il cestello di cottura inferiore **con** il fondo intermedio e disporre le uova sul fondo nelle sei cavità
- Chiudere con il coperchio

Suggerimento

- Le uova devono essere forate alla base. Tramite la fuoriuscita d'aria attraverso il foro, la rottura del guscio può essere evitata

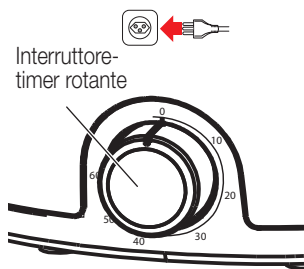




6. Processo di cottura / Timer

Il tempo di cottura può essere impostato con il timer in minuti (da 5 a 60 min.). Trascorso il tempo impostato, il timer spegne l'apparecchio interrompendo il processo di cottura.

- Mettere gli alimenti nel cestello (vedi p. 45 e 46)
- Chiudere con il coperchio
- Inserire la spina nella presa di corrente



- Ruotando la manopola del timer, impostare il tempo di cottura desiderato e avviare la cottura (il serbatoio si illumina di blu). Vedi capitolo «Tempi di cottura tipici» a pagina 51
- Dopo alcuni secondi si sente che il processo di cottura è iniziato e si vede salire del vapore
- Terminato il tempo di cottura impostato si sente un gong, il processo di cottura si arresta e la spia di controllo blu si spegne (il tic-tac del timer si sente ancora per alcuni secondi)



- Estrarre la spina dalla presa di corrente

- Togliere il coperchio e i cestelli.

Attenzione: il vapore che fuoriesce dall'apparecchio, il coperchio, i cestelli e il bocchettone per il rabbocco dell'acqua sono bollenti! (Togliere i cestelli con prudenza, tenendoli per le maniglie oppure utilizzando le presine da cucina o gli appositi guanti)

- Togliere gli alimenti

Note:

- È possibile interrompere in ogni momento il processo di cottura ruotando in senso contrario la manopola del timer (ruotare forte). Se necessario, la cottura può essere ripresa ad ogni momento (ruotare la manopola del timer e impostare il tempo di cottura desiderato)
- Se durante la cottura l'acqua evapora completamente, scatta l'interruttore automatico e la spia di controllo blu nel serbatoio si spegne. L'elemento riscaldante viene automaticamente disattivato. Estrarre la spina e procedere al rabbocco dell'acqua (vedi pagina 48). Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 5 minuti, affinché l'interruttore automatico ritorni in posizione. Riprendere il processo di cottura

Importante!

- **Accendere l'apparecchio soltanto quando il serbatoio è pieno fino al livello «MAX»**
- Non riempire il serbatoio dell'acqua oltre il livello «MAX»
- **Il vapore che fuoriesce è bollente: pericolo di ustioni**
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni!)
- **Quando l'apparecchio è in funzione, i diversi elementi dell'apparecchio e gli alimenti sono molto caldi: non toccare!** Togliere con prudenza i cestelli prendendoli per le maniglie o utilizzando le presine da cucina o gli appositi guanti





48 Messa in funzione



Suggerimenti per la cottura al vapore

- Distribuire gli ingredienti nei cestelli in modo uniforme. Un volume diverso dei singoli alimenti impedirà una cottura omogenea
- **Determinante per il tempo di cottura è la grandezza di taglio degli alimenti. Nel caso in cui vengano cotti insieme alimenti che hanno tempi di cottura diversi, è necessario tagliare a pezzi più piccoli quelli che cuociono più lentamente (ad es. carote). Gli alimenti a cottura rapida, quali ad es. zucchine, vanno tagliati a pezzi possibilmente grossi**
- Tagliare gli alimenti, quali ad es. verdure o patate, in pezzi possibilmente della stessa grandezza, in modo da permettere una cottura omogenea
- Lo steamer può sostituire anche il bagnomaria, ad es. in caso di preparazione di terrine o di «crème caramel». Mettere la preparazione nel cestello superiore e intercalare con un cestello vuoto. Coprire l'alimento con la pellicola di alluminio o con il coperchio, in modo che l'acqua non penetri
- Lasciar cuocere gli alimenti sufficientemente a lungo per eliminare eventuali germi
- Disporre gli asparagi a croce, in modo che il vapore possa penetrare
- Si possono riscaldare/rigenerare gli alimenti (p.es. riso, pasta, patate) in modo delicato e senza aggiunta di grassi
- Utilizzare il liquido rimasto nella vaschetta raccogliogocce (ad es. per minestre, salse, risotti)
- **Le ricette a pagina 51 si basano su valori standard (a seconda della temperatura, del grado di freschezza, della grandezza e dello spessore dell'alimento, infatti, i tempi di cottura possono variare)**

Italiano



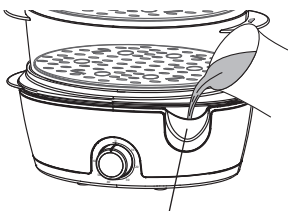
7. Aggiungere l'acqua

E' necessario aggiungere dell'acqua se, durante la cottura, nella finestra di visualizzazione non si vede più il livello dell'acqua.

- Aggiungere l'acqua con l'apposito contenitore (fino a «MAX»)

Note:

- **Non superare mai la marcatura «MAX»!**
- Osservare l'indicatore del livello dell'acqua
- Vedi inoltre «Riempire d'acqua» a pagina 43



presa d'acqua





8. Dopo il processo di cottura



– Estrarre la spina dalla presa di corrente



– *Togliere sempre il coperchio e i cestelli con prudenza, tenendoli per le maniglie oppure utilizzando le presine da cucina o gli appositi guanti*

- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Svuotare l'acqua residua dalla vaschetta raccogliogocce e del serbatoio dell'acqua
- Per motivi igienici pulire l'apparecchio e gli accessori dopo ogni uso (vedi capitolo seguente «Pulizia»)
- In caso di deposito di calcare procedere alla decalcificazione (vedi «Decalcificazione/Manutenzione», a pagina 50)

Pulizia



Steamer / serbatoio dell'acqua

- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- **Non immergere mai il corpo dell'apparecchio né il cavo di alimentazione nell'acqua né lavarlo sotto l'acqua corrente**
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio soltanto con un panno morbido, leggermente umido, quindi asciugare bene. Eseguire l'operazione senza toccare la spina, evitare di pulirla con un panno umido



Accessori

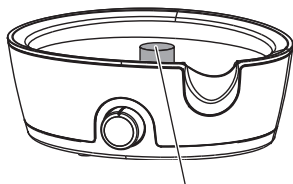
- Pulire gli accessori con acqua calda e un normale detersivo, quindi asciugare bene
- È possibile lavare gli accessori anche in lavastoviglie.



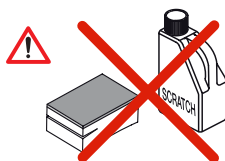
Importante: mettere gli accessori soltanto nel cestello superiore della lavastoviglie (temperature più basse per la plastica)



50 Decalcificazione / Manutenzione



elemento riscaldante



Non appena si forma un deposito di calcare sull'**elemento riscaldante** con rivestimento antiaderente, è necessario procedere alla decalcificazione, altrimenti la produzione di vapore potrebbe risultare compromessa oppure potrebbe entrare in funzione il dispositivo antisurriscaldamento.

- Prima di decalcificare, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Sciogliere i depositi di calcare con il «Decalcificante speciale Mio Star» (art. n° 7173.262)
- Mettere un po' di decalcificante liquido sull'elemento riscaldante. Spargere il liquido con la spugnetta sui depositi di calcare formati intorno all'elemento e lasciar agire (il tempo di azione varia a dipendenza del grado di calcificazione)

Note:

- L'aceto per pulire **NON** è indicato per decalcificare questo apparecchio (sviluppa odore)
- Lasciar agire il decalcificante e **NON** far bollire (osservare le istruzioni riportate sulla confezione)
- Per la decalcificazione non pulire l'**elemento riscaldante** con detersivi abrasivi né con oggetti appuntiti e non utilizzare spazzole o spugnette dure, altrimenti il rivestimento antiaderente si rovina. In caso di rivestimento antiaderente danneggiato non è più possibile utilizzare l'apparecchio
- Eliminare in seguito il decalcificante con la spugnetta, risciacquare **a fondo** con acqua pulita, quindi asciugare con cura
- Se si producono dei puntini marroni, non si tratta di ruggine, bensì di depositi di calcare contenenti ferro che, nella maggior parte dei casi, si sciolgono durante il processo di decalcificazione
- Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati

Italiano

Custodia



In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Il cavo può essere riavvolto sotto l'apparecchio.

Per guadagnare posto, è possibile mettere i cestelli uno dentro l'altro. Conservare lo steamer in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.



Tempi di cottura tipici

51

Verdura	Tipo	Quantità (max.)	Tempi di cottura (min.)	Osservazioni
Carciofi		4 pezzi	30 - 35	togliere il gambo
Asparagi		450 g	12 - 15	impilarli a croce in modo che il vapore penetri
Broccoli		450 g	20 - 25	
Carote	a fette o bastoncini	450 g	15 - 20	
Pannocchie di mais	fresco	2 pezzi/350 g	14 - 16	
Cavoli di Bruxelles		450 g	25 - 30	
Fagiolini	freschi	450 g	20 - 25	impilarli a croce in modo che il vapore penetri
Piselli mangiatutto	taccole	450 g	12 - 15	
Patate	intere, con la buccia	450 g	30 - 35	
	a dadini o a fette	450 g	10 - 15	suggerimento: per preparare l'insalata di patate usare le fette di patate ancora calde

Riso / Polenta

Riso	bianco	300 g riso 450 ml acqua	35	rimestare a metà cottura
Polenta		150 g Polenta 600 ml acqua	20 - 30	preparare nella vaschetta di cottura per il riso

Carne

Pollo	a filetti		15 - 20	
Salsiccia	wienerli		15 - 20	

Pesce

Filetti di pesce	intere		10 - 20	
	a filetti		5 - 10	suggerimento: preparare nella vaschetta di cottura per il riso

– Le ricette si basano su valori standard (a seconda della temperatura, del grado di freschezza, della grandezza e dello spessore dell'alimento, infatti, i tempi di cottura possono variare)



52 Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato o con pezzi di ricambio non originali possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Nel caso in cui non si riesca a risolvere un problema con l'ausilio della seguente tabella, rivolgersi al servizio clienti MIGROS più vicino oppure contattare M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Italiano

Guasto	Possibili cause	Soluzione
Non viene prodotto il vapore	Non c'è acqua nel serbatoio Il timer non parte	Riempire d'acqua (v. pag. 43) Selezionare il tempo di cottura con l'interruttore rotante acceso/spento e timer e avviare il processo di cottura (v. pag. 47)
Viene emesso poco vapore	L'elemento riscaldante è troppo calcificato	Decalcificare l'elemento riscaldante (v. pag. 50)
Cottura irregolare degli alimenti	Dimensione dei vari pezzi/tempo di cottura diversi irregolare	Tagliare gli alimenti in pezzi regolari (vedi pagina S. 48) Collocare gli alimenti con il tempo di cottura più lungo nel cestello inferiore (vedi pagina 45)



Smaltimento

53



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale	230 V / 50 Hz
Potenza nominale	650 watt
Timer	5 - 60 min.
Capacità del serbatoio	ca. 1 l d'acqua
Volume apparecchio base (senza cestelli e coperchio)	ca. 285 x 220 x 110 mm (LxPxA)
Lunghezza del cavo	ca. 0.75 m
Peso apparecchio base	ca. 0.90 kg
Materiali	<ul style="list-style-type: none">- apparecchio base plastica- coperchio, cestelli, vaschetta di cottura/per il riso, vaschetta raccogliocce plastica
Schermato contro i radio-disturbi	secondo le norme UE
Approvato	S+
M-Garanzia	2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	vaschetta di cottura/per il riso, 3 cestelli con fondi intermedi estraibili, vaschetta raccogliocce

Italiano

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



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

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 Garantiespruch hinfällig.

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.

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.

© weinzier.ch

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegen-
genommen.

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

Gli articoli che necessitano un servizio
manutenzione o una riparazione posso-
no essere depositati in ogni punto ven-
dita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:
Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr;
Samstag 08.30 – 17.30
(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30
(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto