

LIFETEC®

Dampfgarer

LIFETEC® MD 14209



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1.	In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter.....	2
2.	Sicherheitshinweise.....	2
2.1.	Nicht zugelassener Personenkreis	3
2.2.	Gerät aufstellen	3
2.3.	Netzanschluss	3
2.4.	Inbetriebnahme und Gebrauch	3
2.5.	Störungen	4
2.6.	Reinigung und Pflege	4
3.	Lieferumfang.....	5
4.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
5.	Dampfgarer – Geräteübersicht.....	6
6.	Inbetriebnahme	7
6.1.	Dampfgarer zusammensetzen	7
6.2.	Erstinbetriebnahme.....	7
7.	Bedienung	8
7.1.	Hinweise zum Garen	8
7.2.	Garen.....	8
7.3.	Sicherheitseinrichtung	9
7.4.	Garzeiten	9
8.	Reinigung	10
8.1.	Entkalkung.....	10
9.	Außerbetriebnahme.....	11
10.	Entsorgung	11
11.	Technische Daten.....	11
12.	Anhang: Rezepte.....	12
12.1.	Kleine Quarkknödel mit Schokofüllung	12
12.2.	Lachsforelle mit Gemüse	12
12.3.	Hühnerfilet auf Tomaten-Olivensauce (2 Personen).....	13
12.4.	Hähnchenbrust mit Spargel (4 Personen)	13
12.5.	Gemüse-Mozarella-Auflauf (4 bis 6 Personen).....	14

1. In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter

	GEFAHR! Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr! WARNUNG! Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!
	VORSICHT! <i>Hinweise beachten, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden!</i> ACHTUNG! <i>Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!</i>
	HINWEIS! Weiterführende Information für den Gebrauch des Geräts.
	HINWEIS! Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!
	WARNUNG! Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!
	WARNUNG! Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!
.	Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
►	Auszuführende Handlungsanweisung

2. Sicherheitshinweise



Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise! Dieses Gerät sollte nur so gebraucht oder behandelt werden, wie es in der Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bitte heben Sie diese Anleitung für späteren Gebrauch an einem zugänglichen Ort auf. Legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie das Gerät an Dritte abgeben wollen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch das Medion Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

2.1. Nicht zugelassener Personenkreis

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



WARNUNG!

**Halten Sie auch die Verpackungs- und Displayschutzfolien von Kindern fern.
Es besteht Erstickungsgefahr!**

2.2. Gerät aufstellen

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



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Lassen Sie ausreichend Abstand nach allen Seiten und nach oben. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf. Es besteht Brandgefahr.

- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzugs des Dampfs nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.

2.3. Netzanschluss

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

2.4. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG

**Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen.
Befolgen Sie daher folgende Hinweise:**

- **WARNUNG!** Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Geräts sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und am Schalter! Benutzen Sie hierfür Topfhandschuhe. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder Stecker feststellen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie die aufgeheizte Basis nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.

len. Im Bereich der Griffe besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf und heißes Wasser.

- Wenn Sie die Deckel und Dämpfeinsätze beim oder nach dem Kochen abnehmen, beachten Sie, dass Dampf aufsteigt. Fassen Sie nicht in diesen Dampf; es besteht Verbrühungsgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Benutzen Sie Topfhandschutze und halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät.
- Um zu überprüfen, ob Lebensmittel gar sind, verwenden Sie ausreichend langes Besteck und ziehen Sie ebenfalls ggf. Topfhandschuhe an.
- Füllen Sie den Wassertank ausschließlich mit Wasser, nie mit anderen Flüssigkeiten (Ausnahme: bei der Entkalkung). Geben Sie auch keine Gewürze (z. B. Salz) in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wassertank. Bei längeren Garzeiten vergewissern Sie sich regelmäßig, dass genug Wasser im Tank ist.
- Überfüllen und unterfüllen Sie den Wassertank nicht; beachten Sie die Markierungen MIN/MAX im Sichtfenster und im Wassertank.

2.5. Störungen



WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Befolgen Sie daher folgende Hinweise:

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

2.6. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. – Falls die Basis doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!

- Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker.

3. Lieferumfang



WARNUNG!

Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

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

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

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

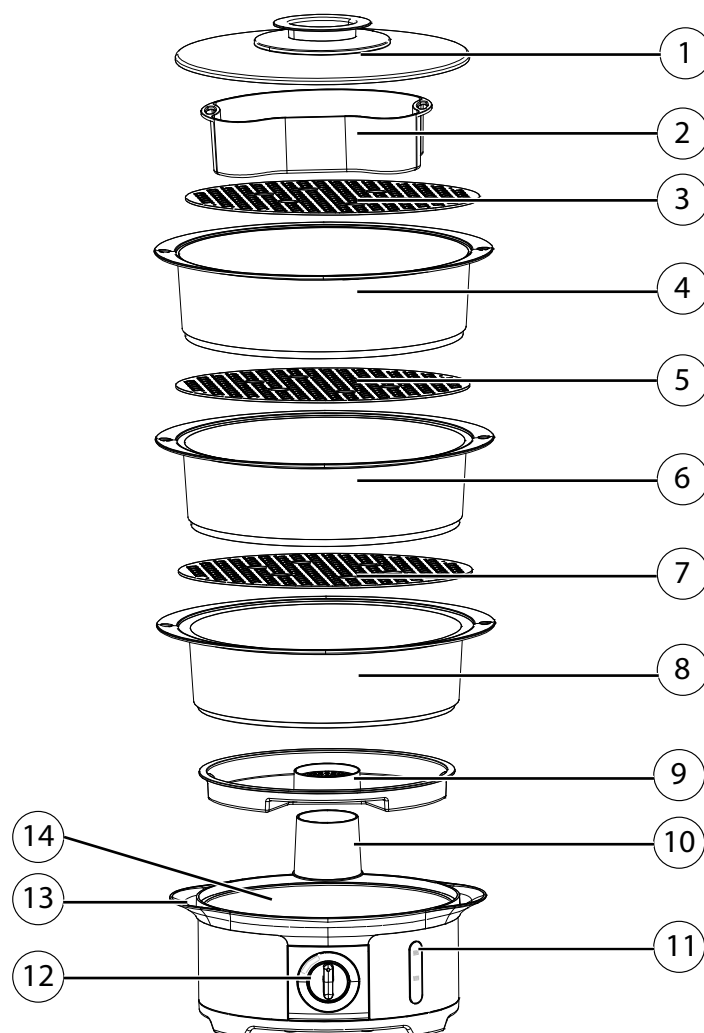
Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, nicht jedoch

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

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

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht unter extremen Umgebungsbedingungen.

5. Dampfgarer – Geräteübersicht



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

6. Inbetriebnahme

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

6.1. Dampfgarer zusammensetzen

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

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

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

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

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

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

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

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



HINWEIS

Zum Vorbereiten und Einlegen der Lebensmittel beachten Sie „7.1.1. Lebensmittel vorbereiten und Dampfgarer befüllen“ auf Seite 8.

6.2. Erstinbetriebnahme

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

7. Bedienung

7.1. Hinweise zum Garen

7.1.1. Lebensmittel vorbereiten und Dampfgarer befüllen

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

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

7.1.2. Reisbehälter verwenden

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

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

7.1.3. Eier kochen

Verwenden Sie zum Eierkochen einen Garbehälter mit Einlegegitter.

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

7.2. Garen

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

7.2.1. Zeitschaltuhr

- ▶ Indem Sie die Zeitschaltuhr einstellen, schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebslampe leuchtet rot.
- ▶ Wählen Sie die gewünschte Garzeit. Der Schalter läuft automatisch zurück.
- ▶ Am Ende der Garzeit (Stellung 0) hören Sie ein akustisches Signal und die Betriebslampe erlischt.
- ▶ Nach Ende des Garvorgangs nehmen Sie das Gerät vom Netz.

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

7.2.2. Während des Kochens

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

7.2.3. Mit Deckel verschließen

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



WARNUNG!

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

Die Oberflächen des Geräts werden während des Garens heiß. Fassen Sie das Gerät nur

mit Topfhandschuhen an.

Benutzen Sie zum Umrühren ein Besteck mit einem langen Stiel, um nicht mit dem aufsteigenden Dampf verbrüht zu werden.

7.3. Sicherheitseinrichtung

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

7.4. Garzeiten

Die Garzeiten in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

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

Grünes Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden.

7.4.1. Garzeittabelle

	Zustand	Menge Gemüse	Garzeit/Min.	Vorbereitung
Artischocken	Frisch	2-3 Stk.	50-55	Ganz mittelgroß
Blumenkohl	Frisch	400 g	15-20	In gleichmäßige Röschen geteilt
	Gefroren	400 g	20-25	
Bohnen, grün	Frisch	400 g	20-25	
	Gefroren	400 g	25-30	
Brokkoli	Frisch	400 g	15-20	In gleichmäßige Röschen geteilt
	Gefroren	400 g	20-25	
Erbsen	Frisch	400 g	12-15	
	Gefroren	400 g	15-18	
Kartoffeln	Frisch	600 g	30-35	Geschält, in Stücken
Kohl (Rot-, Weißkohl)	Frisch	600 g	30-40	Klein geschnitten
Lauch	Frisch	500 g	10	In Scheiben
Lauchzwiebeln	Frisch	400 g	8	
Maiskolben	Frisch	1 Stk.	15-25	Am Stück
Möhren	Frisch	400 g	20-25	In Scheiben
Paprika	Frisch	300 g	15-18	In Streifen
Champignons	Frisch	200 g	15-20	Gleichmäßige Stücke
Rosenkohl	Frisch	400 g	20-25	
	Gefroren	400 g	25-30	
Spargel	Frisch	400 g	15-20	Ggf. 2. Lage über Kreuz schichten
Spinat	Frisch	250 g	10-12	
	Gefroren	400 g	18-20	
Zucchini	Frisch	200 g	15-20	In Scheiben
Reis, Nudeln				
Weißer Reis		300 g	35	600 ml kochendes Wasser zugeben
Brauner Reis		300 g	40	
Nudeln		200 g	20-25	600 ml kochendes Wasser zugeben
Fleisch				
Rindfleisch	Filet, Roastbeef	250 g	17-23	Fett entfernen, ggf. in Scheiben schneiden

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

8. Reinigung



WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. – Falls die Basis doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!

- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf dem Gehäuse des Geräts, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Leeren Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlaufe. Spülen Sie den Behälter gut aus und trocknen Sie ihn.
- Die drei Garbehälter, die Einlegegitter und der Deckel können in der Spülmaschine gespült werden.
- Alle anderen Teile sind nicht spülmaschinenfest und müssen von Hand gespült werden.

8.1. Entkalkung

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

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

9. Außerbetriebnahme

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

10. Entsorgung



Gerät

Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort.

► Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.



Verpackung

Ihr Dampfgarer befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

11. Technische Daten

Spannungsversorgung 220-240 V~, 50/60 Hz

Leistung 1000 W

Wassertankvolumen ca. 1,4 Liter



Technische Änderungen vorbehalten!

12. Anhang: Rezepte

Setzen Sie auf den obersten Garbehälter immer den Deckel.

12.1. Kleine Quarkknödel mit Schokofüllung

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

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

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

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

5 Minuten im Dampfgarer garen.

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

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

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

12.2. Lachsforelle mit Gemüse

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

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

Aus Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft und Dill einen Sud rühren, mit Pfeffer und Salz würzen und für die letzten 10-15 Minuten mit in den Dampfgarer geben.

Für die Beilage Kartoffeln in einem weiteren Garbehälter mitgaren.

12.3. Hühnerfilet auf Tomaten-Olivensauce (2 Personen)

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

Hühnerfilets waschen und mit Küchenrolle trocken tupfen.

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

Stellen Sie die Reisschale in den untersten Garbehälter mit Gitter.

Hühnerfilets auf die Tomatensauce legen.

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

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

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

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

12.4. Hähnchenbrust mit Spargel (4 Personen)

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

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

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

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

Garen Sie den Reis etwa 20 Minuten.

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

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

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

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

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

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

Legen Sie die Bohnen in den mittleren Garbehälter mit Einlegegitter.

Garen Sie 25 bis 30 Minuten.

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

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

Füllen Sie das Gemüse in eine große Auflaufform.

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

Verteilen Sie den Mozarella in möglichst dünnen Scheiben darüber.

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

MEDION®



MTC - Medion Technologie Center
Freiherr-vom-Stein-Straße 131
45473 Mülheim / Ruhr
Deutschland

Hotline: 01805 - 633 633
Fax: 01805 - 665 566

(0,14 Euro/Minute aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 Euro/Min)

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter
www.medionservice.de

www.medion.de