



Da bin ich mir sicher.



Da bin ich mir sicher.

Bedienungs- anleitung

KITCHENWARE ::

EDELSTAHL-DAMPFGARER MD 12176



AT

Made in China
VERTRIEBEN DURCH:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
DEUTSCHLAND

www.medion.de

KUNDENDIENST

☎ AT 0810 - 00 10 48 💻 www.medion.at
0,10 €/Min.

MODELL: MD 12176 ARTIKELNUMMER: 45268 01/2016

3
JAHRE
GARANTIE



Anwenderfreundliche
Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*.

Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Ihr Hofer Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.



* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

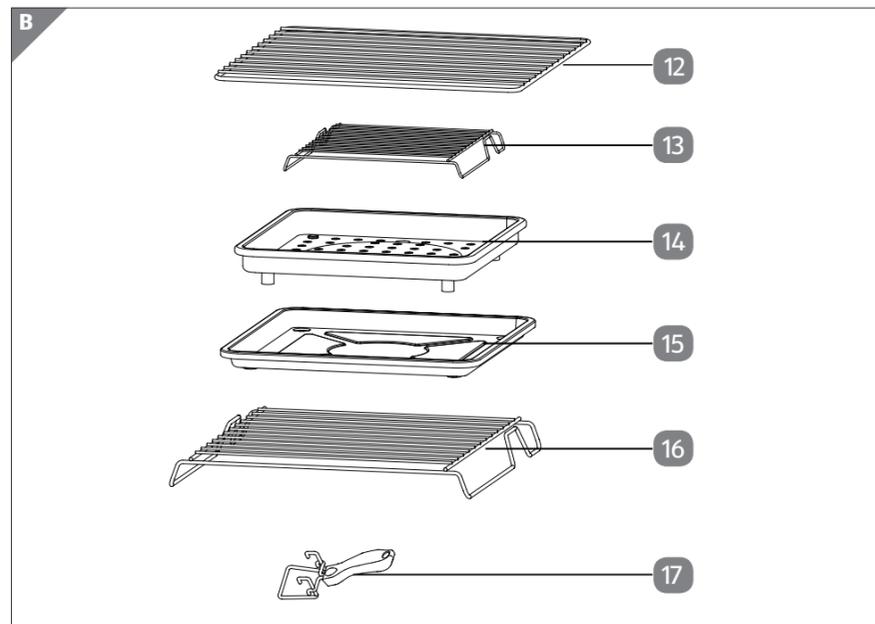
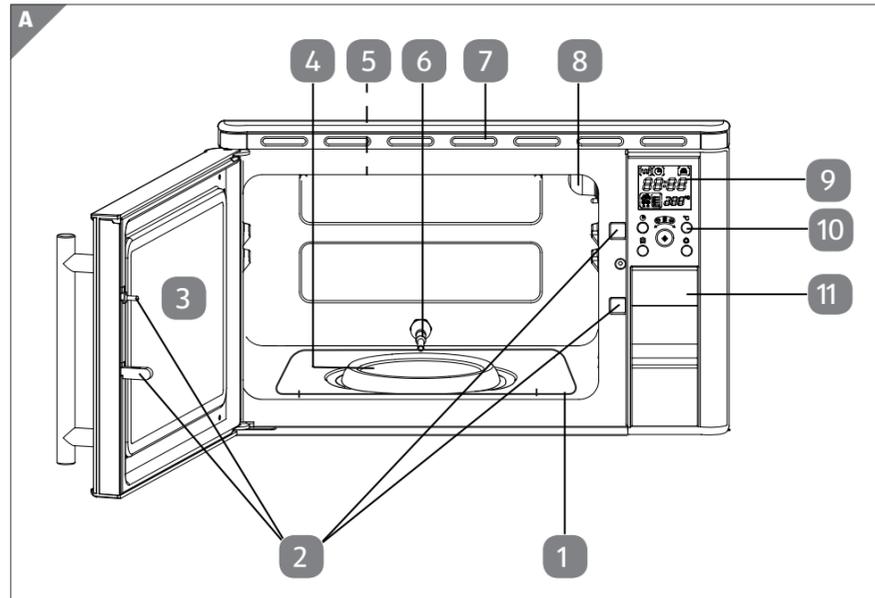
Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	9
Lieferumfang.....	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	11
Sicherheitshinweise	12
Vor dem ersten Gebrauch	16
Displayanzeigen	16
Uhrzeit einstellen	17
Kindersicherung	17
Allgemeines zur Bedienung	18
Dampfgarofen bedienen	19
Dampfgarofen reinigen	32
Fehlerbehebung	34
Entsorgung	36
Technische Daten	37
Konformitätsinformation	37
Impressum	38
Garantiekarte	39
Garantiebedingungen	40



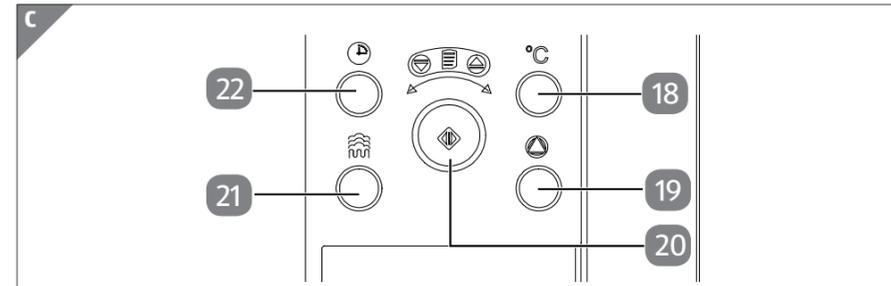
4

AT



AT

5



6

AT

Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Heizelement, unten
- 2 Türverriegelung
- 3 Sichtfenster
- 4 Verdampferschale
- 5 Heizelement, oben
- 6 Dampfdüse
- 7 Lüftungsöffnung
- 8 Beleuchtung
- 9 Displayanzeige
- 10 Bedienelemente
- 11 Wasserbehälter
- 12 oberer Grillrost
- 13 Grillrost zum Stellen in die Garschale
- 14 Garschale
- 15 Abtropfschale
- 16 unterer Grillrost
- 17 Griff
- 18 Temperatur einstellen
- 19 Programm/Einstellung zurücksetzen/Kindersicherung ein-/ausstellen
- 20 Menü auswählen/Garvorgang starten
- 21 Garmodus einstellen: Dampf, Grill, Kombi
- 22 Garzeit einstellen



Inhalt

- Allgemeines 9**
 - Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 9
 - Zeichenerklärung 9
- Lieferumfang 10**
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 11**
- Sicherheitshinweise 12**
 - Gerät auspacken 12
 - Allgemeine Sicherheitshinweise 13
 - Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen 14
 - Gerät reinigen und pflegen..... 15
- Vor dem ersten Gebrauch..... 16**
- Displayanzeigen 16**
- Uhrzeit einstellen..... 17**
- Kindersicherung 17**
- Allgemeines zur Bedienung..... 18**
 - Vor jeder Benutzung des Dampfgarofens 18
 - Garvorgang unterbrechen..... 19
 - Ende des Garvorgangs..... 19
- Dampfgarofen bedienen..... 19**
 - Auftaufunktion..... 19
 - Dampfgarfunktion..... 20
 - Grillfunktion..... 20
 - Kombifunktion 21
 - Automatikprogramme 21
 - Garzeiten 24
 - Grillen und Kombibetrieb 29
- Dampfgarofen reinigen..... 32**
 - Gerätefront und Gehäuse 33



Garraum	33
Abtropfschale, Grillrost, Garbehälter	33
Wasserbehälter	33
Leitungen durchspülen	33
Fehlerbehebung	34
Entsorgung	36
Verpackung entsorgen.....	36
Altgerät entsorgen	36
Technische Daten	37
Konformitätsinformation	37
Impressum	38
Garantiekarte	39
Garantiebedingungen.....	40

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Edelstahl-Dampfgarer MD 12176. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Edelstahl-Dampfgarer MD 12176 im Folgenden nur Dampfgarer genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Dampfgarer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Dampfgarer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Dampfgarer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Dampfgarer oder auf der Verpackung verwendet.

 **GEFAHR!**

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

 **WARNUNG!**

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠ VORSICHT!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risiko-grad, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Gebrauchsanleitung beachten



Recycling-Symbol



WEEE-Symbol (gemäß Richtlinie zum Umgang mit Elektroschrott)



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

Lieferumfang

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

- Dampfgarofen MD 12176
- Garschale mit separatem Griff
- Abtropfschale
- 3 Edelstahl Grillroste
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Dämpfen und Grillen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr und in haushaltsüblichen Mengen verwendet werden. Es darf nicht im Freien verwendet werden!

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im privaten Haushalt verwendet zu werden, nicht jedoch in ähnlichen Anwendungen, wie beispielsweise

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:



- Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
- Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
- Direkte Sonneneinstrahlung
- Offenes Feuer

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Behandlung.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

Gerät auspacken

WARNUNG!

Erstickungsgefahr.

- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten.

⚠ GEFAHR!**Verletzungsgefahr durch Stromschlag.**

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung den Dampfgerar sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Dampfgerar oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Den Dampfgerar nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 220-240V ~ 50/60Hz Wechselspannung anschließen, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Den Dampfgerar nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.

⚠ GEFAHR!**Verletzungsgefahr durch Stromschlag.**

- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Gerät und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.

HINWEIS!**Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Verwendung.**

- Der Dampfgerar ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel aufstellen.
- Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht

- unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Den Dampfgarer auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
 - Den Dampfgarer nur in einem geschützten trockenen Raum aufstellen.
 - Den Dampfgarer gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Sollte der Dampfgarer dennoch mit Wasser in Berührung gekommen sein, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Den Dampfgarer nicht in der Nähe von Wärmequellen, wie Gas-, Elektroherden oder Heizungen aufstellen.
 - Nehmen Sie das Gerät nur dann in Betrieb, wenn Sie damit arbeiten möchten.
 - Keine geschlossenen Konserven im Gerät erhitzen oder Dosen einkochen. In den Behältern entsteht ein Überdruck, sie können platzen und den Garraum beschädigen. Darüber hinaus besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.
 - Keine fertigen Speisen im Garraum aufbewahren. Dies könnte zur Korrosion des Gerätes führen.
 - Keine Gegenstände im Garraum verwenden, die rosten können. Dies kann zur Korrosion am Gerät führen.
 - Das Gerät ist so eingestellt, dass nach dem Benutzen immer Restwasser im Wasserbehälter zurückbleibt. Fehlendes Restwasser weist auf einen Defekt hin. Rufen Sie den Kundendienst.

Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen

 **GEFAHR!**

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen oder Dämpfe.

- Das Gerät muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden

- kann. Nur so können Verbrühungen durch Überschwappen von heißen Speisen und heißem Wasser vermieden werden.
- Die Tür nur mit dem Griff öffnen und schließen. Die Tür des Geräts wird während des Betriebs sehr heiß.
 - Beim Öffnen des heißen Gerätes tritt Dampf aus. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.
 - Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen, am Dampfaustritt sowie die Heizelemente im Inneren des Geräts sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr. Kleine Kinder fernhalten.
 - Wärmeisolierte Handschuhe, Topflappen oder Ähnliches bei allen Arbeiten am heißen Gerät verwenden. Darauf achten, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.
 - Beim Einschieben und Entnehmen von Abtropfschale und Garbehältern darauf achten, dass der Inhalt nicht überläuft. Berührung mit heißem Dampf und dem heißen Garraumwänden vermeiden.
 - Beim Entnehmen und Abstellen des Wasserbehälters darauf achten, dass dieser nicht kippt. Das heiße Wasser ist heiß.

Gerät reinigen und pflegen

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

- Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.
- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfer-

nen. Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

- Bei der Reinigung der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe Seite 32.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial und Transportsicherungen.
2. Ziehen Sie den Wasserbehälter **11** am Griff nach vorne aus dem Gerät.
3. Spülen Sie den Wasserbehälter von Hand mit heißem Wasser gründlich aus.
4. Entnehmen Sie sämtliches Zubehör **12** – **17** aus dem Garraum und reinigen Sie es mit Spülmittellauge oder in der Spülmaschine.
5. Reinigen Sie den Garraum mit Spülmittellauge.
6. Schließen Sie den Dampfgarofen an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche 220-240V ~ 50/60Hz Schutzkontaktsteckdose an.

HINWEIS!

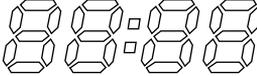
Eine leichte Rauch- und Geruchsentwicklung während des ersten Betriebs ist normal.

- Sorgen Sie dennoch für eine ausreichende Belüftung.

Displayanzeigen

Symbole und Anzeigen in der Displayanzeige **9** werden in der folgenden Tabelle erklärt:

Displayanzeige	Bedeutung
	Grillbetrieb
	Gardaueranzeige
	Uhrzeitanzeige

Displayanzeige	Bedeutung
	Kindersicherung aktiviert
	Uhrzeit-/Programmanzeige
	Anzeige Betriebsart (Auftaufunktion/ Dampfgarfunktion)
	Wasserfüllstandanzeige (1 Balken: geringer Wasser- stand, 4 Balken: Tank voll)
	Temperaturanzeige

Uhrzeit einstellen

Wenn der Dampfgarofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „12:00“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Taste  und die Taste  für ca. 3 Sekunden.
2. Die Uhrzeit im Display blinkt.
3. Drehen Sie den Regler  bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
4. Drücken Sie gleichzeitig die Taste  und die Taste  erneut, um die Eingabe abzuschließen.

Kindersicherung

- Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt.

Ein Piepton ertönt, und im Display erscheint ein Schlosssymbol . Die Tasten und der Regler des Dampfgarofens haben nun keine Funktion.

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und die Anzeige der Kindersicherung erlischt.

Allgemeines zur Bedienung

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr.

Für alle Garprogramme gilt: Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Dampfauslass **7** des Gerätes strömen. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus.

- Nicht in den Dampf fassen.

Programm Heißluft und Auftauen: Das Gehäuse des Gerätes ist heiß.

- Das Gerät nur am Griff der Tür berühren, wenn Sie Speisen entnehmen.

Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

Vor jeder Benutzung des Dampfgarofens

- Stellen Sie die Abtropfschale **15** immer auf den Garraumboden, wenn Sie im gelochten Behältern garen, damit sich abtropfende Flüssigkeit darin sammeln kann.
- Füllen Sie den Wasserbehälter **11** mit Wasser bis zur Markierung MAX (780 ml).

Die Markierung befindet sich außen am Wasserbehälter. Die Markierung darf keinesfalls überschritten werden! Sie können die Aufheizzeit verkürzen, indem Sie heißes Wasser einfüllen.

Der Wasserstand wird nach dem Start des Dampfgarofens im Display durch die Balken im Symbol  angezeigt.

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

- Verwenden Sie nur Leitungswasser oder destilliertes Wasser, jedoch kein Mineralwasser!

Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät. Ist der Wasserbehälter nicht richtig eingeschoben, heizt das Gerät nicht.

Garvorgang unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es ggf. notwendig, das Programm/den Garvorgang zu unterbrechen.

- Öffnen Sie die Tür, um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Display angezeigt.

Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, läuft das Programm automatisch weiter.

Wenn Sie den Dampfgarvorgang durch einmaliges Drücken der Taste  unterbrechen, läuft der Dampfgarofen für drei Minuten nach, um den heißen Dampf aus dem Gerät zu blasen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

- Drücken Sie die Taste  zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Die Innenbeleuchtung  des Dampfgarofens schaltet sich automatisch beim Öffnen und Schließen der Türe ein und wieder aus.

 **VORSICHT!**

Verbrühungsgefahr.

- Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe verwenden, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen, da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können.

Dampfgarofen bedienen

Sie können die einzelnen Funktionen Ihres Dampfbackofens, wie Auftau-, Dampfgar-, Grill- oder Kombifunktion manuell einstellen oder eines von 18 Automatikprogrammen verwenden.

Auftaufunktion

1. Drücken Sie die Taste .

Dampfgarofen bedienen

2. Drehen Sie den Regler , um die Temperatur in 5 °C-Schritten einzustellen.

Die Auftaufunktion arbeitet mit 55-65 °C. Dabei wird das Symbol  angezeigt.

3. Drücken Sie die Taste .
4. Drehen Sie den Regler , um die Auftauzeit einzustellen.
Die voreingestellte Zeit liegt bei 10 Minuten. Mindestdauer beträgt 5 Minuten, Sie können bis zu 60 Minuten einstellen.
5. Drücken Sie auf den Regler , um das Auftauen zu starten.

Dampfgarfunktion

1. Drücken Sie die Taste .
2. Drehen Sie den Regler , um die Temperatur in 5 °C-Schritten einzustellen.
Die Dampfgarfunktion arbeitet mit 70 bis max. 100 °C. Dabei wird das Symbol  angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste .
4. Drehen Sie den Regler , um die Garzeit einzustellen.
Die voreingestellte Zeit liegt bei 10 Minuten. Die Mindestdauer beträgt 5 Minuten, Sie können bis zu 60 Minuten einstellen.
5. Drücken Sie auf den Regler , um das Dampfwaren zu starten.

Grillfunktion

1. Drücken Sie die Taste  zweimal.
2. Drehen Sie den Regler , um die Temperatur in 10 °C-Schritten einzustellen.
Die Grillfunktion arbeitet mit 120 bis max. 200 °C. Dabei wird das Symbol  angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste .
4. Drehen Sie den Regler , um die Garzeit einzustellen.
Die voreingestellte Zeit liegt bei 10 Minuten. Die Mindestdauer beträgt 5 Minuten, Sie können bis zu 60 Minuten einstellen.

5. Drücken Sie auf den Regler , um den Grillvorgang zu starten.

Kombifunktion

1. Der Kombibetrieb läuft mit Grill- und Dampfgarfunktion ab.

2. Drücken Sie die Taste  dreimal.

3. Drehen Sie den Regler , um die Temperatur in 10 °C-Schritten einzustellen.

Die Grillfunktion arbeitet mit 120 bis max. 200 °C. Dabei werden die Symbole  und  angezeigt.

4. Drücken Sie die Taste .

5. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit einzustellen.

Die voreingestellte Zeit liegt bei 10 Minuten. Die Mindestdauer beträgt 5 Minuten, Sie können bis zu 60 Minuten einstellen.

6. Drücken Sie auf den Regler , um den Garvorgang im Kombibetrieb zu starten.

Automatikprogramme

Es stehen Ihnen 18 Automatikprogramme zur Verfügung.

- Drehen Sie den Regler  nach rechts, um das gewünschte Automatikprogramm auszuwählen:
 - Programme A: Dampfgarfunktion
 - Programme B: Grillfunktion
 - Programme C: Kombination Dampfgar-/Grillfunktion

Nach ca. 5 Sekunden nach der Programmauswahl werden neben dem Tankfüllstand die Programmparameter angezeigt: Garzeit, Temperatur, Betriebsart. Sie haben jedoch auch die Möglichkeit die Garzeit zu verändern.

- Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste  und drehen Sie den Regler , bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.

Die Anwendungsbereiche für die verschiedenen Programme entnehmen Sie den folgenden Tabellen:

Dampfgarfunktion

Display-anzeige	Temperatur in °C	Anwendung	Speise (Beispiele)
A-1	100	Dämpfen	Gemüse und Fleisch
A-2	95	Garen empfindlicher Speisen, z. B. Früchten, auch zur Hersteller von Kompott	Aufwärmen einer Mahlzeit
A-3	90		gekochte Eier, gefüllte Tomaten, Pudding
A-4	85	Garen empfindlicher Speisen	ganzer Fisch
A-5	80	Niedertemperaturgaren	Schokolade/Butter schmelzen, Früchte leicht erwärmen zum sofortigen Servieren
A-6	75	Schongaren	Empfindliche Fischarten, z.B. Sardine oder Rotbarbe
A-7	60	Langsames Auftauen ohne zu Garen	Fleisch vor dem Grillen auftauen
A-8	55		Fisch vor dem Panieren auftauen Früchte, z. B. Beeren

Grillfunktion

Display-anzeige	Temperatur in °C	Anwendung	Speise (Beispiel)
B-1	200	konventionelles Grillen	Hamburger, Steaks, Hähnchenfleischstücke, Rindfleisch, Fleischscheiben, Fischsteaks, Meeresfrüchte, Maiskolben, Pizza
B-2	180	Grillen von Huhn/ Fleisch	Huhn (ganz), Kotelett
B-3	160	Wurst garen	Hot Dog, Schinken
B-4	140	Kuchen backen	Käsekuchen, Schokoladen-Cookies
B-5	120	Aufwärmen	Aufwärmen einer Mahlzeit

Kombifunktion

Display-anzeige	Temperatur in °C	Anwendung	Speise (Beispiel)
C-1	200	konventionelles Grillen/Dämpfen	Hamburger, Steaks, Hähnchenfleischstücke, Rindfleisch, Fleischscheiben, Fischsteaks, Meeresfrüchte, Maiskolben, Pizza
C-2	180	Grillen von Huhn/ Fleisch	Huhn (ganz), Kotelett
C-3	160	Wurst garen	Hot Dog, Schinken
C-4	140	Kuchen backen	Käsekuchen, Schokoladen-Cookies

Dampfgarofen bedienen

Display-anzeige	Temperatur in °C	Anwendung	Speise (Beispiel)
C-5	120	Frisches Gemüse/ Obst garen	

Garzeiten

Den nachstehenden Tabellen können Sie Richtwerte für die Zubereitung bestimmter Speisen in den verschiedenen Betriebsarten entnehmen.

HINWEIS!

- Bitte beachten Sie, dass es sich lediglich um Richtwerte handelt. Die tatsächliche Garzeit kann abhängig von der Beschaffenheit der Speisen variieren. Überwachen Sie daher den Garvorgang.

Dampfwaren

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
Fleisch	Geschnetzeltes, Rind	100 °C	Geschnetzeltes 600 g gefrorenes Geschnetzeltes 600 g	18-25 30-40	Dicke Scheiben können direkt auf einem Teller gelegt werden.
	Wurst	90 °C	400 g	15	
	Blutwurst Hackfleisch	90 °C	400 g	10-15	
	Geschnetzeltes, Schwein	100 °C	Geschnetzeltes, 500 g gefrorenes Geschnetzeltes 500 g	15-25 30-40	

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmer- kungen
Fleisch	Schwei- nefleisch- scheiben	100 °C	Fleischscheiben (3cm dick) 500 g gefrorene Fleischscheiben (3 cm dick) 500 g	30-40 50-60	
	Hühner- schenkel	100 °C	Frisch 700g Gefroren 700g	30-35 35-45	
	Huhn, Ente (ganz)	100 °C	Frisch 1000 g Gefroren 1000 g	25-30 40-50	
	Truthahn	100 °C	1400 g	40-50	
	Rind- fleischstü- cke	100 °C	Rindfleischstü- cke 500 g gefrorene Rind- fleischstücke 500 g	15-25 25-40	
	Rind- fleisch- scheiben	100 °C	Fleischscheiben (3cm dick) 500 g gefrorene Fleischscheiben (3cm dick) 500g	30-40 50-60	

Dampfgarofen bedienen

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
Gemüse und Früchte	Sellerie	100 °C	Frisch, Stücke 400 g gefroren, Stücke, 400 g	15-20 20-25	<p>Garzeit variiert je nach Menge.</p> <p>Garzeit variiert je nach Stückgröße und Frische.</p> <p>Vor dem Kochen, Lebensmittel in ausreichend kleine Stücke schneiden.</p>
	Blumenkohl	100 °C	Röschen, 300 g kleingeschnitten, 300 g	18-22 20-25	
	Radieschen	100 °C	Scheiben, 500 g gefrorene Scheiben, 500 g	18-20 25-30	
	Erbsen	100 °C	300 g	15-20	
	Kürbis	100 °C	Würfel, 500 g gefrorene Würfel, 500g	15-20 25-30	

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
Gemüse und Früchte	Kartoffeln	100 °C	Scheiben, 300 g gefrorene Scheiben, 300 g	15-20 25-30	
	Spinat	100 °C	gehackt gefroren u. gehackt	15 25	
	Pilz	100 °C	Scheiben, 300 g gefrorene Scheiben 300 g	13-18 20	
	Apfel, Birne, Pflirsich	90 °C	geschält, 1-3 Stück	10-15	
	Kompott	95 °C	ungeschälte Früchte, 500 g	20-25	
Eier	Frische Eier bei Raumtemperatur	100 °C	ofenfestes Gefäß verwenden	10 (weich) 12 (mittel) 14 (hart)	3 Eier in 100g kaltes Wasser legen

Dampfgarofen bedienen

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmer- kungen
Mee- res- früchte	Garnelen	90 °C	Frisch 500 g Gefroren 500 g	12-16 20-25	Verwen- den Sie frischen Fisch. Nach dem Garen lässt sich die Haut einfach entfernen.
	Krabben	95 °C	600 g	20-25	
	Karpfen	85 °C	am Stück (500 g) gefroren am Stück (500 g)	18-20 30-35	
	Graskar- pfen	85 °C	am Stück (1000 g) gefroren am Stück (1000 g)	22-28 40-45	
	Forelle	100 °C	am Stück (1 kg) am Stück (300 g)	18-25 13-15	
Reis	Reis 100g	100 °C	Wasser hinzu- fügen 150 g, auf ofenfester Glasplatte	25	
	Reis 200g	100 °C	Wasser hinzu- fügen 250 g, auf ofenfester Glasplatte	30	
	Reis 300g	100 °C	Wasser hinzu- fügen 400 g, auf ofenfester Glasplatte	35	

Dampfgarofen bedienen

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
Auftauen	Huhn (ganz) (1 kg)	60 °C	-18 °C gefroren, auf ofenfester Platte platzieren	25	Stellen Sie eine niedrige Temperatur und eine kürzere Zeit ein, um die Lebensmittel schonend aufzutauen.
	Hühnerbeine (1 kg)	60 °C		35	
	Schwein (700 g)	60 °C		20	
	Garnelen (700 g)	55 °C		20	
	Fisch (700 g)	55 °C		25	

Grillen und Kombibetrieb

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge	Empfohlene Garzeit [min]	Während der Garzeit	Anmerkung
Huhn (ganz)	Grill 200 °C	1100 g	45:00- 55:00	Nach der Hälfte der Garzeit Speise wenden	Nicht vorheizen
	Kombi 180 °C	1150 g	39:00- 49:00		Nicht vorheizen

Dampfgarofen bedienen

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge	Empfohlene Garzeit [min]	Während der Garzeit	Anmerkung
Hähnchenschenkel	Grill 200 °C	600 g	35:00-43:00	Nach der Hälfte der Garzeit Speise wenden	300 g Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
	Kombi 200 °C	600 g	38:00-46:00		300 g Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
Hähnchenflügel	Grill 180 °C	400 g	28:00-36:00		6 Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
	Kombi 180 °C	400 g	33:00-40:00		Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
Hackfleisch	Grill 180 °C	400 g	24:00-30:00		gefroren, 5 °C
	Kombi 180 °C	400 g	24:00-30:00		gefroren, 5 °C
Rindfleisch	Kombi 200 °C	300 g	18:00-24:00	Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)	
	Kombi 200 °C	320 g	18:00-24:00	Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)	
Schweinefleisch	Grill 200 °C	300 g	21:00-27:00	Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)	
	Kombi 200 °C	300 g	24:00-30:00	Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)	

Dampfgarofen bedienen

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge	Empfohlene Garzeit [min]	Während der Garzeit	Anmerkung
Fisch	Grill 160 °C	350 g	24:00- 30:00		ohne Vorheizen
Fleischspieß	Grill 180 °C	300 g	24:00- 30:00	Nach der Hälfte der Garzeit Speise wenden	ohne Vorheizen
	Kombi 180 °C	350 g	24:00- 30:00		ohne Vorheizen
Pizza	Grill 160 °C	400 g	13:00- 17:00		gefroren, 5 °C
	Kombi 160 °C	400 g	12:00- 15:00		gefroren, 5 °C
Hot dog	Grill 180 °C	300 g	13:00- 17:00	Nach der Hälfte der Garzeit Speise wenden	6 Stück (gefroren, 5 °C)
	Kombi 180 °C	300 g	15:00- 20:00		6 Stück (gefroren, 5 °C)
Maiskolben	Kombi 180 °C	550 g	24:00- 30:00		ohne Vorheizen
Kuchen	Kombi 140 °C	500 g	45:00- 55:00		
Kuchen	Kombi 140 °C	500 g	42:00- 52:00		

Dampfgarofen reinigen

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge	Empfohlene Garzeit [min]	Während der Garzeit	Anmerkung
Pizza aufwärmen	Grill 120 °C	300 g	13:00- 16:00		gefroren, 5 °C
	Kombi 120 °C	300 g	10:00- 13:00		gefroren, 5 °C

Dampfgarofen reinigen

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Benutzen aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Gerät zu vermeiden.
- Reinigen und trocknen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.
- Falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie es bitte noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Lassen Sie die Gerätetür anschließend geöffnet.
- Schließen Sie die Gerätetür erst nachvollständigem Austrocknen.
- Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.
- Verwenden Sie niemals sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, kein Backofenspray, keinen Geschirrspülmaschinen-Reiniger und weder Stahlwolle noch raue Schwämme oder harte Bürsten. Verwenden Sie auch keine Schwämme oder andere Reinigungshilfen, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten. Dadurch werden die Oberflächen angegriffen.



Gerätefront und Gehäuse

- Die Gerätefront einschließlich des Bedienfeldes sowie das Gehäuse reinigen Sie nur mit einem Schwammtuch und milder Spülmittellauge. Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.
- Für die Reinigung der Edelstahloberflächen eignet sich ein nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.

Garraum

- Trocknen Sie Garraum, Garraumdecke, Türdichtung, Verdampferschale **4**, Türinnenseite und Einschubfach nach jedem Benutzen. Das entstandene Kondensat lässt sich gut mit einem Schwamm oder Schwammtuch aufnehmen.
- Entfernen Sie Fettverschmutzungen mit milder Spülmittellauge und wischen Sie mit klarem Wasser nach.
- Reinigen Sie die Verdampferschale **4** regelmäßig. Gießen Sie eine halbe Tasse Haushaltsessig in die Verdampferschale und wischen Sie ihn nach einigen Minuten auf. Wischen Sie die Verdampferschale mit klarem Wasser nach.

Abtropfschale, Grillrost, Garbehälter

- Abtropfschale **15**, Rost **12** / **16** und Garschale **14** nach jedem Benutzen spülen und trocknen.

Die genannten Teile sind spülmaschineneeignet.

Wasserbehälter

- Leeren und trocknen Sie den Wasserbehälter **11** nach jedem Benutzen aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Gerät zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder harte Bürsten.

Leitungen durchspülen

Nach längerem Nichtgebrauch, sollten Sie die Leitungen durchspülen.

1. Entnehmen Sie den Wasserbehälter.
2. Schließen Sie die Gerätetür.



3. Drücken Sie die Taste  und  gleichzeitig.
4. Das verbliebende Wasser wird auf die Verdampferschale  gepumpt.
5. Öffnen Sie die Gerätetür und wischen Sie das Wasser mit einem Lappen weg. Lassen Sie die Verdampferschale trocknen.

Fehlerbehebung

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenden Sie sich an unseren Service oder eine Fachwerkstatt.

Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Während des Betriebs tritt Wasser aus der Tür	Die Tür schließt nicht richtig, Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Service.

Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E-1	Garraum-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturüberschreitung von 205 °C	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
E-2	Garraum-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturunterschreitung von weniger als 35 °C nach 3 Minuten Betrieb.	Kontaktieren Sie den Service.
E-3	Verdampferschale-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturüberschreitung von 185 °C	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
E-4	Verdampferschale-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturunterschreitung von weniger als 35 °C nach 3 Minuten Betrieb.	Kontaktieren Sie den Service.
E-5	Verdampferschale-Sensor hat ausgelöst: Kurzschluss-Schutz	Kontaktieren Sie den Service.
E-6	Verdampferschale-Sensor hat ausgelöst: Leerlauf-Schutz	
E-7	Garraum-Sensor hat ausgelöst: Kurzschluss-Schutz	
E-8	Garraum-Sensor hat ausgelöst: Leerlauf-Schutz	

Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E-9	Schwimmer-Fehler	Überprüfen Sie, ob der Tank korrekt eingesetzt und ausreichend befüllt wurde.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Mikrowelle einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.



AT

Technische Daten

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Nennleistungen

Grill: 1250 W

Dampf: 1650 W

Abmessungen (H x B x T) in mm

Gerät: 293 × 454 × 411

Innenraum: 220 × 315 × 312

Garraumvolumen: 22 Liter

Nettogewicht: 10,9 kg

Wassertankkapazität: 1,2 Liter

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 12176 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.



Impressum

Copyright © 2015

Alle Rechte vorbehalten.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

Medion AG

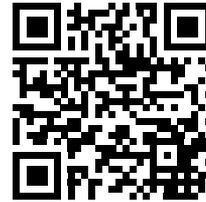
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medion.com/at/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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





AT

KITCHENWARE ::

GARANTIEKARTE

EDELSTAHL-DAMPFGARER

MD 12176

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____

 _____ E-Mail _____

Datum des Kaufs* _____

* Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren.

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten produkt an:

MEDION Service Center
 Franz-Fritsch-Str. 11
 4600 Wels
 AUSTRIA
 www.medion.at

KUNDENDIENST

 **AT 0810 - 00 10 48**  **www.medion.at**

0,10 €/Min.

MODELL: MD 12176 ARTIKELNUMMER: 45268 01/2016



Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benutzung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z. B.: Leuchtmittel, Akkus, etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Der Verkäufer und der Garantiegeber übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollte die Reparatur für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitäts-Endkontrolle. Sollte dieses Gerät wider Erwarten nicht einwandfrei funktionieren, so wenden Sie sich bitte zunächst an die nachstehende Servicerufnummer, um das weitere Vorgehen abzustimmen.

MSN 5005 0290