

# Cookingbox One EB-XSo1

Elektrische Lunch Box

## Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf eines Miji Küchengerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, mit dem Sie lange Freude haben werden.

Der Name Miji steht dabei für Qualität, Leistungsfähigkeit und Sicherheit.

**Viel Spaß beim Kochen**

## Vorwort

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch.
- Beachten Sie insbesondere die in Kapitel 2 aufgeführten Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie das Handbuch gut auf und fügen Sie es hinzu, falls Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben.
- Prüfen Sie, ob die Gerätespezifikation zu Ihrem Stromanschluss passt.
- Sorgsame, sachgerechte Bedienung und Pflege tragen zu einer langen Lebensdauer des Gerätes bei.
- Prüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Transportschäden. Sollte das Gerät Schaden genommen haben, schließen Sie es nicht an und kontaktieren Sie den Kundenservice.

**Miji Deutschland:** +49 89 381039-69  
service@miji.de

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Kochen und Regenerieren mit Dampf</b> .....	<b>9</b>
	1.1 Funktionsweise und Vorteile von Dampfgaren	
	1.2 Regenerieren mit Dampf	
<b>2</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>10</b>
	2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	
	2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise	
	2.3 Gefahrenquellen	
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>13</b>
	3.1 Lieferumfang	
	3.2 Aufstellung	
<b>4</b>	<b>Bedienung</b> .....	<b>16</b>
	4.1 Bedienelemente	
	4.2 Betrieb des Gerätes	
<b>5</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>Betriebsstörungen</b> .....	<b>22</b>
	6.1 Störungsbehebung	
<b>7</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
<b>8</b>	<b>Umweltschutz</b> .....	<b>24</b>
	8.1 Entsorgung der Verpackung	
	8.2 Entsorgung des Altgerätes	
<b>9</b>	<b>Garantie und Service</b> .....	<b>25</b>

## **1 Kochen mit Dampf**

Die Speisezubereitung mit Wasserdampf ist eine traditionelle Garmethode, die in Asien seit Jahrtausenden zum Einsatz kommt und nun auch bei uns immer beliebter wird.

### **1.1 Funktionsweise und Vorteile von Dampfgaren**

Bei dieser besonders schonenden Art der Zubereitung haben die Lebensmittel keinen direkten Kontakt mit Wasser, sondern werden in einem geschlossenen Behälter mit heißem Wasserdampf gegart. Die Zellstruktur der Lebensmittel bleibt erhalten, Fisch und Fleisch gelingen besonders saftig, Gemüse behält die ursprüngliche Farbe, das Eigenaroma der Zutaten wird unterstützt und intensiviert. Zudem entstehen beim Dampfgaren keine Röstaromen, die einige Menschen nicht vertragen oder mögen. Auch optisch und in der Konsistenz überzeugen Speisen aus dem Dampf.

### **1.2 Regenerieren mit Dampf**

Die beste Art Speisen zu erwärmen ist die Regeneration mit Dampf. Das Gargut trocknet dabei nicht aus und die Inhaltsstoffe werden erhalten. Praktischerweise können Sie mit der Miji Cookingbox One gleichzeitig regenerieren und kochen. So können ganz einfach bereits vorhandene Speisen in ein frisches Menü integriert werden.

## **2 Sicherheitshinweise**

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Trotzdem können von diesem Gerät ausgehende Gefahren nicht ausgeschlossen werden. Nachfolgende Sicherheitshinweise tragen dazu bei, Gefahren für Personen und Gegenstände zu minimieren, können diese aufgrund bestehender Restrisiken jedoch nicht gänzlich ausschließen. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Nehmen Sie sich deshalb vor dem Gebrauch Zeit, sich mit den Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

### **2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt zum Zwecke der Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Es ist nicht zur Verwendung im Labor oder zur Erhitzung von Chemikalien und anderen Flüssigkeiten geeignet. Jede anders geartete Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß anzusehen. Von einer nicht bestimmungsgemäßen Benutzung können Gefahren ausgehen. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes resultieren, sind ausgeschlossen. Das Risiko ist vom Benutzer zu tragen.

## 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät müssen nachfolgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Nur auf ebenen, trockenen, hitzebeständigen Oberflächen benutzen.
- Kontrollieren Sie das Gerät und das Anschlusskabel vor Inbetriebnahme auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen erkennbar sind.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen von Personen, dürfen Kabel, Stecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Siehe Hinweise zur Reinigung.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Bei Beschädigung des Kabels oder Steckers das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen.
- Legen Sie das Kabel nicht auf eine heiße Oberfläche und wickeln sie es nicht um das Gerät oder andere Gegenstände.
- Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- und Elektroherden oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Dampfventil und das Gehäuse während des Kochens nicht abdecken oder berühren. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- Ziehen Sie niemals am Kabel, sondern nur am Stecker.
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels während oder nach dem Kochen. Heißer Dampf kann entweichen und zu Verbrühungen führen.
- Um Beschädigung oder Verformung zu vermeiden, dürfen die Garschalen nicht auf einer Herdplatte oder offener Flamme verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Innentopfes vor dem Einsatz trocken ist, da sonst Beschädigungsgefahr besteht.
- Um das Gerät auszuschalten, betätigen Sie den Ein-/Aus-Knopf und entfernen Sie den Stecker sowohl vom Stromnetz als auch vom Gerät.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie das Gerät während und nach dem Kochvorgang nicht am Deckelgriff.

**WARNUNG:** Verschüttete, gekochte Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Das Gerät samt Kabel fern von Kindern aufbewahren.

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Verbrennungsgefahr

Das mit dem Gerät erhitzte Kochgut, das verwendete Kochgeschirr sowie die Geräteoberfläche können sehr heiß werden. Schützen Sie sich daher vor Verbrennungen.

- Heiße Kochstellen nicht berühren. Während des Betriebes gibt das Kochgefäß Hitze ab, welche die Kochstelle erwärmt.
- Kinder vom Kochfeld fernhalten.
- Das Gerät vor dem Transportieren kurz abkühlen lassen.

### 2.3.2 Brandgefahr

Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Frittieren.
- Sollte es zu einem Brand kommen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und versuchen Sie, die Flammen zu ersticken. Löschen Sie keinesfalls mit Wasser.

### 2.3.3 Stromschlaggefahr

Vermeiden Sie den Kontakt zu unter Spannung stehenden Leitungen und Bauteilen. Es besteht Lebensgefahr!

- Ist die Anschlussleitung oder der Netzstecker beschädigt, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb. Defekte Anschlussleitungen, bzw. Stecker müssen durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Wurde das Gerät in irgendeiner Form beschädigt (Bruch, Sturz etc.) oder arbeitet es nicht ordnungsgemäß, betreiben Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich in einem Garantiefall an den Kundenservice.
- Das Gerät darf nur durch autorisiertes Fachpersonal geöffnet und repariert werden. Das Berühren spannungsführender Teile birgt Stromschlaggefahr.
- Netzstecker und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Führen Sie niemals Gegenstände in Öffnungen des Gerätes ein. Das Berühren spannungsführender Teile birgt Stromschlaggefahr.

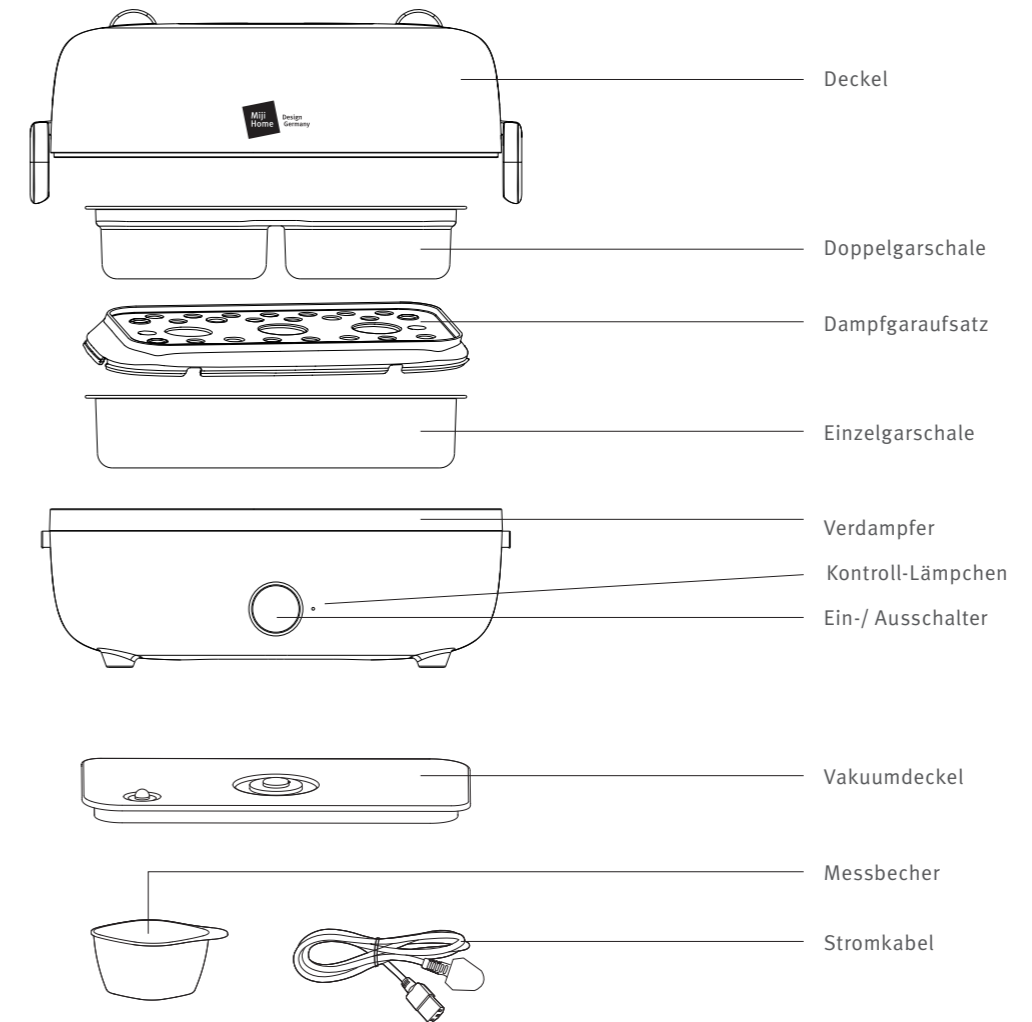
### 3 Inbetriebnahme

Beachten Sie die in diesem Kapitel enthaltenen Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Diese helfen Ihnen Beschädigungen und Gefahren zu vermeiden.

#### 3.1 Lieferumfang

- Cookingbox 1
- Garschalen 2
- Dampfgaraufsatz 1
- Messbecher 1
- Vakuumdeckel 2
- Stromkabel 1
- Bedienungsanleitung 1
- Garantieunterlagen 1

Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und sichtbare Beschädigungen. Lassen Sie sich Transportschäden unverzüglich vom Spediteur bestätigen. Im Falle einer Beanstandung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.



### 3.2 Aufstellung

Folgende Anforderungen sollte der Aufstellort erfüllen, um einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten:

- Platzieren Sie das Gerät auf einer horizontalen, stabilen, hitzebeständigen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen oder anderen Wärmequellen auf.
- Brennbare Gegenstände vom Gerät fernhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Das Anschlusskabel darf nicht mit scharfen Gegenständen oder Hitze in Berührung kommen.
- Anschlusskabel nicht unter dem Gerät einklemmen.

## 4 Bedienung

### Beschreibung

Die Miji Cookingbox One ist ein elektrischer Dampfgarer.

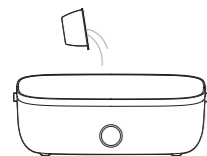
#### 4.1 Vor der Verwendung des Gerätes:

Bitte lesen Sie sorgfältig:

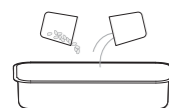
- Öffnen Sie das Paket und entnehmen Sie den gesamten Inhalt.
- Entfernen Sie die Plastikverpackung.
- Öffnen Sie den Deckel an den seitlich angebrachten Verschlüssen und nehmen Sie die Garschalen und den Dampfgaraufsatz heraus.
- Reinigen und trocknen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung.
- Wir empfehlen einen Kochdurchlauf mit Wasser in den Garschalen, bevor Sie mit Lebensmitteln kochen.
- Die mitgelieferten Vakuumdeckel der Garschalen sind vor dem Kochen unbedingt zu entfernen. Sie dienen zur sicheren Lagerung und dem Transport von Lebensmitteln.
- Achten Sie auf Einhaltung der Kühlkette und ein vollständiges Durchgaren bei empfindlichen Lebensmitteln wie z. B. Fisch, Huhn etc.



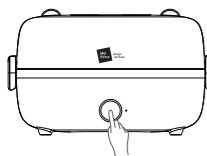
## 4.2 Betrieb des Gerätes



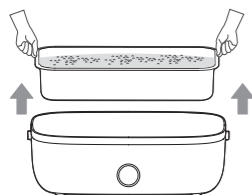
- Geben Sie so viel Wasser wie im Rezept angegeben oder bis max. Linie des Messbechers in den Verdampfer.



- Die Zutaten für das Gericht vorbereiten und nach Belieben in die Schalen füllen. Wasser oder Brühe je nach Rezept und Geschmack dazu geben.



- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er fest verschlossen ist. Schließen Sie das Kabel erst am Gerät, dann an der Steckdose an. Drücken Sie den Knopf, bis das Licht aufleuchtet.



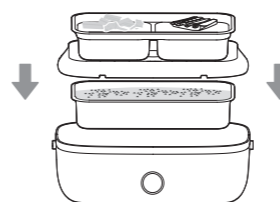
- Der Kochvorgang ist nach 30-40 min. beendet. Bevor Sie den Deckel aufmachen, stecken Sie das Stromkabel des Gerätes aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Garschalen entnehmen, oder seien Sie besonders vorsichtig.

Es können alle Arten von Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, eingefüllt werden. Für die meisten Gemüsesorten sind ca. 2 cm große Würfel perfekt. Hartes Gemüse wie Karotten, Kohlrabi etc., sollte etwas feiner geschnitten werden.



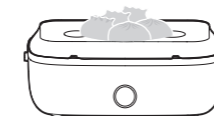
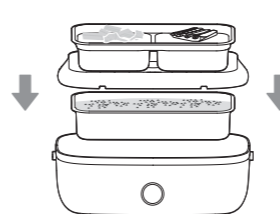
### Regenerieren

- Geben Sie so viel Wasser wie im Rezept angegeben oder bis max. Linie des Messbechers in den Verdampfer.
- Stellen Sie die befüllten Garschalen samt Dampfaraufsatz in das Gerät.
- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er fest verschlossen ist. Schließen Sie das Kabel erst am Gerät, dann an der Steckdose an. Drücken Sie den Knopf, bis das Licht aufleuchtet.
- Das Regenerieren ist noch nicht beendet, wenn die Kontrolllampe erlischt. Bevor Sie den Deckel aufmachen, trennen Sie den Stecker vom Strom. Lassen Sie das Gerät etwas abkühlen.



### Nützliche Hinweise

- Die Garschalen können einzeln oder zusammen verwendet werden.
- Unter Verwendung des Garaufsatzes, kann in der unteren Schale gekocht und in der oberen Garschale Essen regeneriert werden.
- Beim Transport von Speisen die beiliegenden Vakuumdeckel benutzen und Flüssigkeiten erst kurz vor dem Kochen dazugeben.
- Der Dampfaraufsatz kann auch zum Garen von Kartoffeln, Knödeln etc., verwendet werden.



## Rezeptbuch

(weitere Rezepte auf [www.miji.de](http://www.miji.de))

Funktion/ Zutaten	Menge	Wassermenge für die Einzelgarschale	Wassermenge für den Verdampfer (Minimum)	Angaben zur Kochzeit	Kochstufe
Reis (Wildreis doppelt so viel Wasser)	1 Messbecher Reis	120 ml	100 ml	25-40 Minuten	Garen
	2 Messbecher Reis	240 ml	100 ml	25-40 Minuten	
Kartoffel oder Fleisch	1 Schale voll	-----	Bis max. Wasserlinie	Je nach Größe 30-40 Minuten	Garen
Fisch	1 Schale voll	-----		Ca. 30 Minuten	
Brokkoli oder Möhren	1 Schale voll	-----		Je nach Größe 25-40 Minuten	
Speisen regenerieren	1 Schale voll	-----	80 ml	8-20 Minuten	Regeneration
	2 Schalen voll	-----		15-20 Minuten	

## 5 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur optimalen Pflege und Reinigung der Miji Cookingbox One. Beachten Sie diese Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden.

**Achtung:** Nach dem Kochvorgang das Wasser stets ausleeren und die Cookingbox gut reinigen und trocknen.

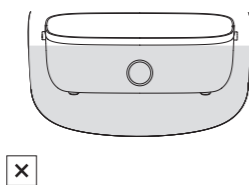
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Die Reinigung sollte erst erfolgen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie Kochrückstände, um ein Einbrennen zu verhindern.
- Verwenden Sie keine ätzenden, aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in Geräteöffnungen eindringen kann.

### Reinigen und Entkalken

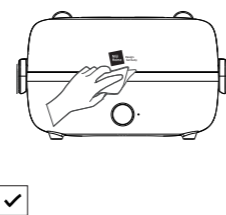
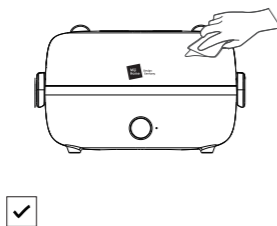
1. Geben Sie einen mit bis zur max. Linie gefüllten Messbecher Wasser in den Verdampfer.
2. Fügen Sie etwas Zitronensäure oder weißen Essig (ca. 30 ml) hinzu.
3. Verschließen Sie den Deckel gut mit beiden seitlichen Verschlüssen.
4. Heizen Sie für etwa 10 min.
5. Entfernen Sie das Kabel und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Wasser-Essiggemisch ausleeren.
6. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie dann Wasser zum Reinigen, bis kein Essiggeruch mehr wahrnehmbar ist.

## Reinigungsarten

Falsch



Richtig



## Pflege

- Das Stromkabel nach Benutzung des Gerätes immer ausstecken und die Flüssigkeit ausleeren.
- Niemals das Gerät mit Stahlwolle oder einem ähnlichen Produkt reinigen.
- Reinigen Sie die Oberfläche nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch.
- Benutzen Sie zum Kochen jedes Mal frisches Wasser.
- Bitte die elektronischen Teile nicht mit Wasser reinigen.
- Nur die Edelstahlgarschalen sind spülmaschineneeignet.

## 6 Betriebsstörungen

### 6.1 Störungsbehebung

In den meisten Fällen lassen sich Betriebsstörungen auf kleine Details zurückführen. Nachfolgende Auflistung soll Ihnen Ratschläge und Hinweise zur Fehlerbehebung geben. Sollten Sie den Fehler mithilfe der genannten Maßnahmen nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Lichtanzeige bleibt aus und das Gerät heizt nicht	Das Stromkabel ist nicht richtig angesteckt	Stecken Sie das Stromkabel erneut an
	Elektronik-Problem	Bitte das Gerät zur Reparatur schicken
	Sicherung beschädigt	
Lichtanzeige ist an, aber das Gerät heizt nicht	Elektronik-Problem	Bitte das Gerät zur Reparatur schicken
	Heizelement defekt	
Das Essen ist ungekocht	Nicht genug Wasser im Verdampfer	Füllen Sie das Wasser immer bis zur max. Linie
Das Wasser im Verdampfer läuft über	Zu viel Wasser im Verdampfer	Füllen Sie das Wasser nicht über die max. Linie

## 7 Technische Daten

### Miji Cookingbox One

Spannung	220–240V~, 50–60 Hz
Leistung	250 W
Stand-by	< 1 W
Fassungsvermögen	1,0 L
Anzahl Kochzonen	3
Regelung	An-/Ausschalter
Installation	Portabel
Abmessungen (B x H x T)	264 x 164 x 130 mm
Gewicht	1,25 kg

### Lebensmittelkontaktmaterialliste

Unsere Angaben für Lebensmittelkontakt lauten wie folgt:

Bauteile	Material	Bemerkung
Garschalen, Verdampfer, Schrauben	Edelstahl	SUS304
Kieselgel	PDMS	Silikonkautschuk
PTC Heizelement	Aluminiumlegierung	Nicht mit säurehaltigen Speisen in Kontakt bringen
Deckel, Gehäuse, Messbecher, Dampfgeräuf Aufsatz	Polypropylen	PP
Garschalendeckel	Polycarbonat	PC, nicht erhitzen

## 8 Umweltschutz

Nachfolgende Hinweise geben Ihnen Anhaltspunkte, wie Sie zum Umweltschutz beitragen können.

### 8.1 Entsorgung der Verpackung

Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden nach Gesichtspunkten der Umweltverträglichkeit ausgewählt und sind somit recyclingfähig. Zur Rohstoffeinsparung und Verringerung des Abfallaufkommens sollte dieses Verpackungsmaterial dem Materialkreislauf zugeführt werden. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial umweltgerecht.

**Tipp:** Bewahren Sie die Originalverpackung während der Garantiezeit auf, um im Falle einer Einsendung an den Kundenservice einen sicheren Transport gewährleisten zu können.

### 8.2 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie das Gerät an einem Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte ab.

## 9 Garantie und Service

Unser Kundenservice steht Benutzern für Reparaturen des Gerätes sowie dem Kauf von Zubehör und Ersatzteilen zur Verfügung.

Im Rahmen eines anerkannten Garantiefalles ist die Inanspruchnahme des Kundenservices kostenfrei. Für den Fall, dass kein Garantiefall vorliegt, insbesondere bei unsachgemäßer Bedienung des Gerätes, ist der Reparaturservice kostenpflichtig, auch wenn der Schaden innerhalb der Garantielaufzeit aufgetreten ist.

Zur Geltendmachung eines berechtigten Garantieanspruches wenden Sie sich bitte vor einer Rücksendung an unseren Kundenservice und beachten die Garantiebestimmungen der beiliegenden Garantiekarte.

### Kontakt Kundenservice

**Telefon** +49 89 381039-69

**E-Mail** service@miji.de

**Website** www.miji.de

### Haftungsbeschränkungen

Ansprüche gegenüber Miji, in Anlehnung an die in diesem Handbuch beschriebenen Produkte, richten sich ausschließlich nach den Garantiebestimmungen.

Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Miji übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit des Inhalts dieser Bedienungsanleitung.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

### Urheberrecht

© 2012 Miji GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Bedienungsanleitungen und Handbücher sind urheberrechtlich geschützt. Das Kopieren, Vervielfältigen, Übersetzen oder Umsetzen in irgendein elektronisches Medium oder maschinell lesbare Form im Ganzen oder in Teilen ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Miji ist nicht gestattet.

