

SIEMENS

De kan tilberede madretter både skånsomt og fedtfattigt med Deres nye dampkoger.

For at få glæde af alle de tekniske fordele bør de læse denne brugsanvisning.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i dampkogerens at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne.

I tabellerne findes et udvalg af retter, egnet tilbehør samt tilberedningstider og de rigtige temperaturer - og alt sammen er selvfølgelig gennemtestet af vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, så finder De også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe små fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu: Rigtig god fornøjelse med madlavningen.

da	Betjeningsvejledning	1-23
no	Bruksveiledning	24-45
sv	Bruksanvisning	46-67
fi	Käyttöohje	68-92

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	3
Deres nye dampkoger	4
Betjeningsfeltet	4
Tilbehør	5
Vandbeholder	6
Klokkeslæt	7
Indstille klokkeslæt	7
Dæmpe indikatoren	8
Børnesikring	9
Dampkogning	10
Sådan fungerer damptilberedning	10
Forberedelse	10
Temperaturer	11
Opvarmningstid	11
Sådan indstiller De	12
Apparatet tænder og slukker automatisk	14
Efter tilberedningen	15
Tips	16
Tabeller	16
Pleje og rengøring	20
Det udvendige af apparatet	20
Apparatets tilberedningsrum	20
Tilbehør	21
En fejl, hvad gør man?	21
Udskiftning af belysning	22
Kundeservice	22
Emballage og kasseret udstyr	23

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.
Dampkokeren må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter.

Varmt tilberedningsrum

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Døren skal altid åbnes med forsigtighed, fordi der slipper meget varm damp ud.
Hold altid børn væk fra apparatet. Fare for skoldning!

Opbevar aldrig brændbare genstande i apparatet.
Brandfare!

Reparationer

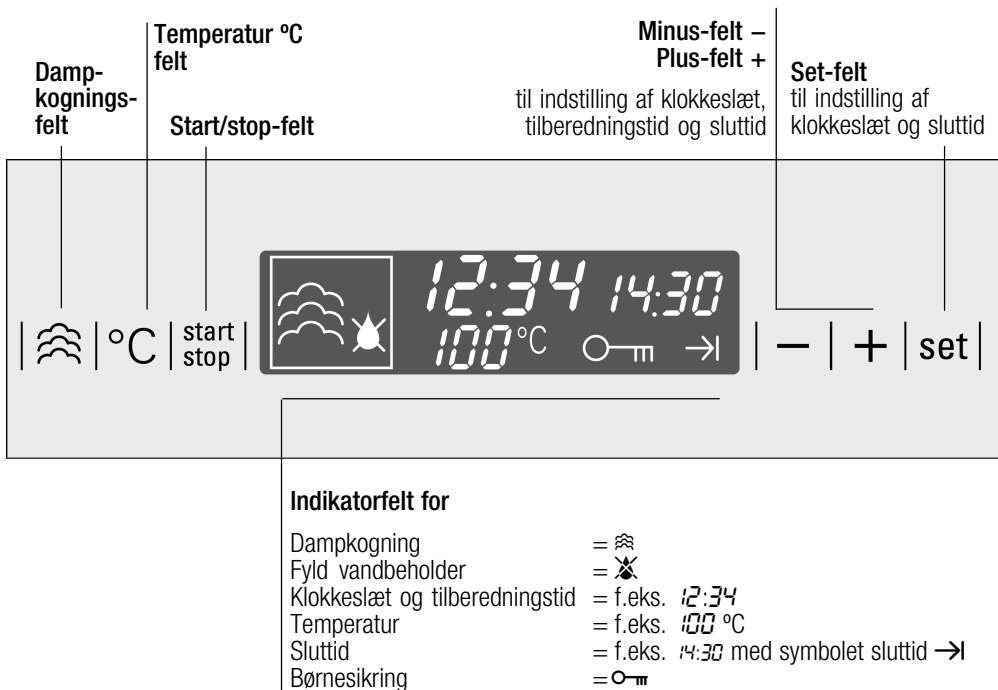


Ukorrekt udførte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!
Reparationer må kun udføres af serviceteknikere, der er uddannet af os.

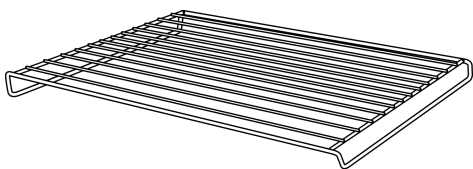
Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af stikdåsen, hvis apparatet er defekt.
Kontakt kundeservice.

Deres nye dampkoger

Betjeningsfeltet

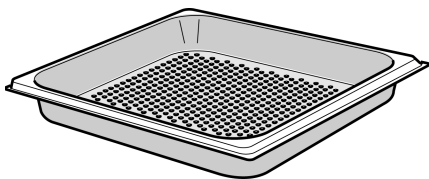


Tilbehør



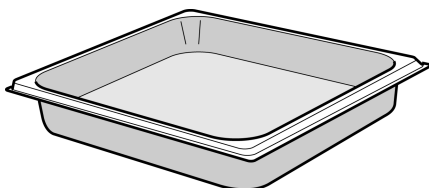
Rist

af rustfrit stål Risten skal altid anvendes.



Si-indsats

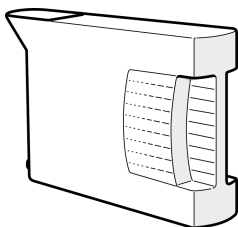
til tilberedning af madretter.
Sæt altid si-indsatsen i
opsamlingspanden.



Opsamlingspande

til opsamling af kondensvand eller til
tilberedning af madretter.

Vandbeholder



Påfylde vand

Beholderen befinder sig i højre side af apparatet, når De åbner døren.

Inden dampkogning skal der altid påfyldes vand op til markeringen MAXI. Hvis ledningsvandet er meget hårdt i Deres område, bør De anvende mineralvand uden kulsyre. Anvend ikke destilleret vand.

Beholderen skal skubbes helt ind. Herved går den i indgreb i et hak.

Beholderen skal tømmes efter hver dampkogning. Tør holderen i apparatet godt af.

Apparatet må aldrig bruges, uden at vandbeholderen er fyldt.

Når symbolet  blinker i indikatoren, og der lyder et signal, er der for lidt vand i vandbeholderen. Luk forsigtigt apparatets dør op. Fyld vandbeholderen, og sæt den på plads i apparatet igen.

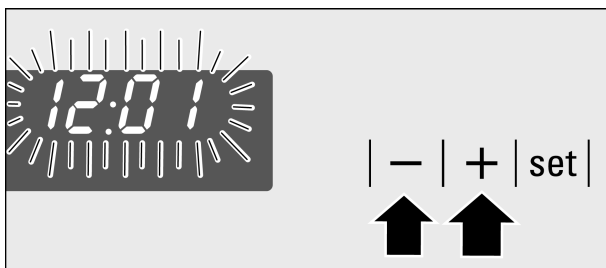
Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter et strømsvigt blinker **12:00** i indikatoren i et minut. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

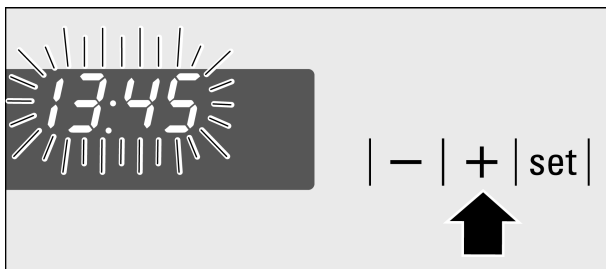
Indstille klokkeslæt

Eksempel: kl. 13:45

1. Berør Plus + og Minus – samtidig. Klokkeslættet blinker.

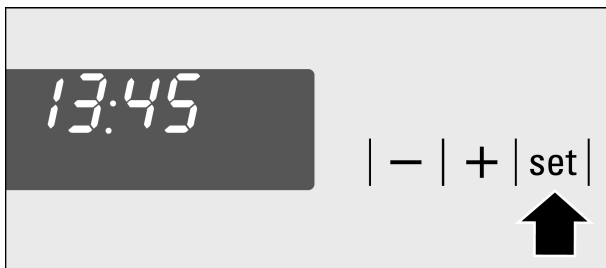


2. Indstil klokkeslættet med Plus + eller Minus –.



3. Berør set-feltet.

Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet.



Ændre fra f.eks. sommer-til vintertid

Indstil, som beskrevet under punkt 1 til 3.

Skjule klokkeslættet

De kan skjule klokkeslættet.

1. Berør Plus + og Minus – samtidig.
Klokkeslættet blinker.
2. Berør Plus + og Minus – samtidig i 5 sekunder.
Klokkeslættet kører videre i baggrunden.

Vise klokkeslæt igen

1. Berør Plus + og Minus – samtidig.
Klokkeslættet i indikatoren blinker.
2. Berør set-feltet.

Tips

Hvis De holder Plus + eller Minus – trykket nede, løber klokkeslæt-indikatoren hurtigere.

Mellem kl. 22.00 og kl. 6.00 lyser klokkeslættet kun med halv lysstyrke. Hvis De benytter dampkokeren i dette tidsrum, lyser indikatoren igen med fuld lysstyrke.

Dæmpe indikatoren

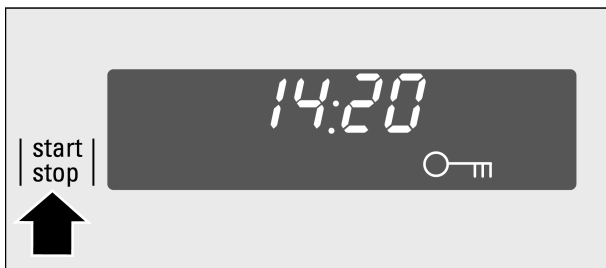
De kan indstille indikatoren til at lyse mindre kraftigt. Forudsætning: I indikatoren vises kun klokkeslættet. Tryk på Minus –, til den ønskede belysning vises. Den mørkeste indstilling svarer til den dæmpede lysstyrke, som vises mellem kl. 22.00 og kl. 6.00. De kan indstille indikatoren til at lyse mere med Plus +.

Børnesikring

De kan låse betjeningsfeltet, så børn ikke kan tænde for apparatet, og så der ikke kan blive tændt for det ved et uheld under rengøringen.

Låse betjeningsfeltet

Berør start/stop-feltet i ca. fire sekunder, indtil symbolet  børnesikring vises.



Frigøre betjeningsfeltet

Berør start/stop-feltet igen, indtil symbolet  børnesikring ikke vises mere.

Tips

Børnesikringen kan ikke indstilles, mens dampkokeren er i brug.

Efter en strømafbrydelse forbliver børnesikringen aktiveret.

Dampkogning

Med dette apparat kan De tilberede maden særligt skånsomt. Dampen omslutter madvarerne og forhindrer således, at der går næringsstoffer tabt. Maden bliver tilberedt uden overtryk. Madvarernes form og karakteristiske aroma bevares.

Forskellige madvarer, der tilberedes sammen, som f.eks. fisk, tilbehør eller frugt, beholder deres særlige smag.

Sådan fungerer damptilberedning

Vandet bliver fra den fulde beholder ført ud over varmepladen i tilberedningsrummet via det lille kunststofrør. Her fordampes vandet, og muliggør på denne måde ægte dampkogning.

Forberedelse

Tag vandbeholderen ud af apparatet.

Den skal altid være fyldt op med vand til markeringen MAXI. Hvis ledningsvandet i Deres område er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes kildevand uden kulsyre. Anvend aldrig destilleret vand.

Skyd vandbeholderen ind i dampkogerens. Den skal gå i indgreb.

Stil det passende tilbehør med madretterne på risten, og luk apparatets dør.

Temperaturer

De kan indstille forskellige temperaturer til de enkelte madretter.

Temperatur	velegnet til
100 °C	Grøntsager, kød
90 °C	Fisk, tyske klöße
80 °C	Tynde fiskefileter, pølser
70 °C	Kogt tilbehør
60 °C	Babymad

Opvarmningstid

Apparatet varmer op inden selve tilberedningen begynder. I tilberedningsrummet dannes den nødvendige dampfyldte luft. Først når apparatet er varmet op, begynder den indstillede tilberedningstid at tælle ned. Opvarmningstiden varierer afhængig af fødevarernes art, udgangstemperatur og mængde. Den er også afhængig af den indstillede temperatur.

Temperatur	Opvarmningstid
100 °C	7 til 15 minutter
90 °C / 80 °C	4 til 8 minutter
70 °C / 60 °C	ca. 2 minutter

Sådan indstiller De

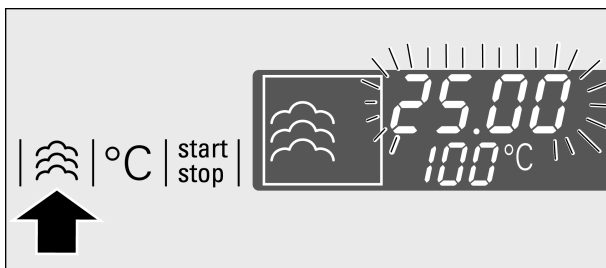
De kan indstille tilberedningstiden til mellem 5 og 60 minutter.

Eksempel: 30 minutter, temperatur 90 °C.

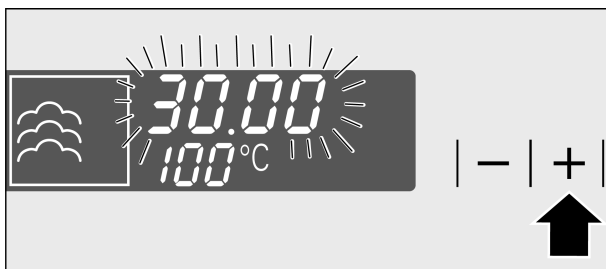
Bemærk venligst:

Dampkogerens skal først varme op, så derfor er rettens samlede tilberedningstid lidt længere.

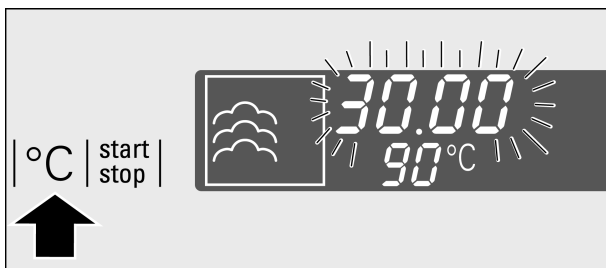
1. Berør feltet Dampkogning .
I indikatoren blinker 25.00 minutter som foreslået tid. Som foreslået temperatur vises 100 °C.



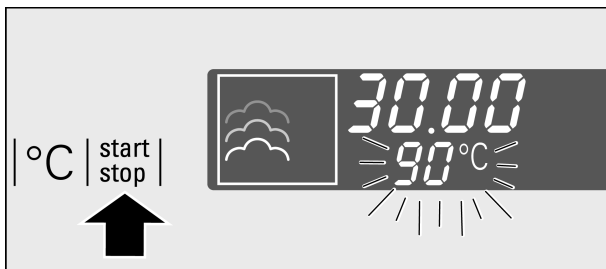
2. Indstil den ønskede tilberedningstid med Plus + eller Minus -.



3. Tryk gentagne gange kort på feltet °C, til den ønskede temperatur kommer frem, hvis De har brug for at anvende en anden temperatur.



4. Berør start/stop-feltet.



Apparatet varmer op

Under opvarmningen blinker temperatur-indikatoren, og damp-indikatoren bevæger sig. Tilberedningstiden er endnu ikke begyndt at tælle ned.

Tilberedning

Når opvarmningstiden er gået, lyder der et signal. Tilberedningstiden tæller ned. Temperatur-indikatoren holder op med at blinke. Med mellemrum kommer der et stød damp ud af apparatet - dette er helt normalt.

Når tilberedningstiden er udløbet

I indikatoren står der **00.00**, og der lyder et signal. Luk apparatets dør op. Klokkeslættet bliver vist igen.

Ændre tilberedningstiden efter start

Tilberedningstiden ændres med Plus + eller Minus -. De kan ikke ændre temperaturen. I de sidste 3 minutter kan tilberedningstiden ikke ændres.

Slette før start

Berør feltet Dampkogning .

Slette efter start

I det første minut efter start:
Berør start/stop-feltet. Klokkeslættet bliver vist igen.

Senere:

Berør start/stop-feltet. Indikatoren springer tilbage til **03.00** minutter.

I løbet af de næste 3 minutter kommer den overskydende damp ud af apparatet. Vær forsigtig, hvis De åbner apparatets dør med det samme, fordi der kommer en stor dampsky ud.

Apparatet tænder og slukker automatisk

De kan udskyde tidspunktet for tilberedningens afslutning. Apparatet starter automatisk på det rigtige tidspunkt.

Bemærk venligst: Apparatet lægger automatisk opvarmningstiden til sluttidspunktet. Derfor bliver retten færdig lidt senere.

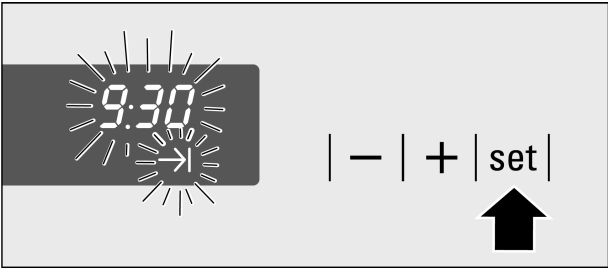
Opvarmningstider

Temperatur	Opvarmningstid
100 °C	7 til 15 minutter
90 °C / 80 °C	4 til 8 minutter
70 °C / 60 °C	ca. 2 minutter

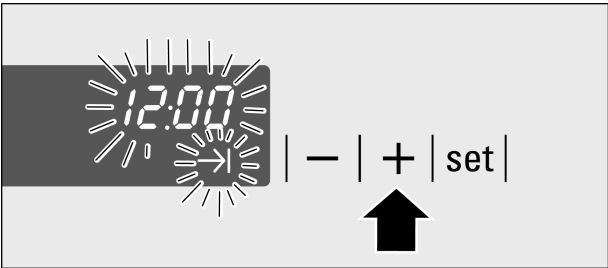
Eksempel:
Klokken er 9:00. De har en vigtig aftale og skal af sted. Rettens tilberedningstid er 30 minutter ved 90 °C. Den skal være færdig kl. 12.00.

Fyld vandbeholderen, og sæt retten ind i dampkokeren.
Foretag indstillingen som beskrevet i punkt 1 til 3.
Start ikke dampkokeren endnu.

4. Berør set-feltet.
I den lille indikator blinker slut-tiden. Det er det tidspunkt, hvor retten vil være færdig.

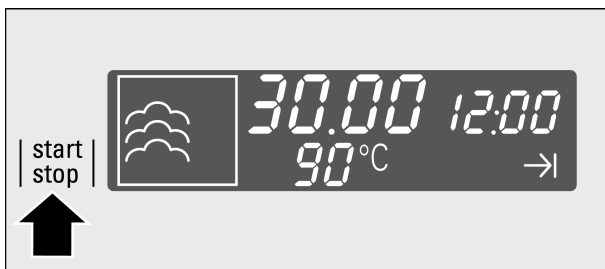


5. Foretag ændring af slut-tiden til et senere tidspunkt med Plus +.



6. Berør start/stop-feltet.

Indstillingen vises i indikatoren, indtil tilberedningen automatisk starter.



Efter opvarmningen lyder der et signal. Opvarmningstiden bliver automatisk lagt til sluttidspunktet. Tilberedningstiden tæller ned.

Når tilberedningstiden er udløbet

I indikatoren vises **00.00**, og der lyder et signal. Luk apparatets dør op. Klokkeslættet bliver vist igen.

Ændre indstilling

Før start:

Tryk på set-feltet én gang = Tilberedningstid og temperatur ændres

Tryk på set-feltet to gange = Sluttidspunktet ændres

Efter start:

Det er ikke muligt at foretage ændringer.

Slette indstilling

Før start:

Berør start/stop-feltet. Klokkeslættet bliver vist igen.

Efter start:

Berør start/stop-feltet. Hvis apparatet allerede producerer damp, springer urdisplayet tilbage til 3 minutter.

Efter tilberedningen

Tør tilberedningsrummet og opsamlingsrenden grundigt af, hver gang dampkokeren har været i brug.

Tøm altid vandbeholderen, når dampkokeren har været i brug.

Tips

Normalt bør apparatets dør ikke åbnes under tilberedningen.

Undtaget fra denne regel er f.eks. visse opskrifter, som f.eks. tilberedning af menuer, eller hvis indikatoren ✕ Fyld vandbeholder kommer frem. Luk forsigtigt apparatets dør op. Der kommer damp ud! Tilberedningstiden stopper. Følg anvisningerne i opskriften, eller fyld vandbeholderen, og sæt den på plads igen. Luk apparatets dør. Når den indstillede temperatur igen er nået, løber tilberedningstiden videre.

Under tilberedningen kommer der med mellemrum et stød damp ud af apparatet - dette er helt normalt.

I løbet af sidste tre minutter af tilberedningstiden lukker apparatet dampen ud gennem ventilationsåbningen over døren.

Tabeller

I tabellerne finder De et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i dampkokeren. Her kan De også se, hvilket tilbehør, der er bedst egnet, samt de korrekte tilberedningstider.

Tilbehør og fade

Brug altid risten i dampkokeren, og placer tilbehør eller fade på den.

Opsamlingspanden med si-indsatsen er velegnet til de fleste retter. Men De kan også anvende skåle af glas eller af porcelæn. Stil skålene direkte på risten.

Madretter, der normalt skal tilberedes i vandbad, skal dækkes til.

Sørg for, at maden altid er jævnt fordelt i fade eller tilbehør. Hvis lagene har forskellig højde, bliver levnedsmidlerne tilberedt forskelligt.

Tilberedningstid

Tilberedningstiden er uafhængig af mængden, men afhænger af madvarernes art, kvalitet og størrelsen af de enkelte stykker. Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. Brug størrelsen af de enkelte stykker som udgangspunkt. Hvis De tilbereder mindre stykker, bliver tilberedningstiden kortere. Hvis De tilbereder større stykker, bliver tilberedningstiden tilsvarende længere.

Samlet tilberedningstid

Den samlede tilberedningstid udgøres af den indstillede tilberedningstid (se tabellerne) og opvarmningstiden.

Grøntsager

	Stykkernes størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilberedningstid, minutter
Artiskokker	hele	opsamlingspande, si-indsats	100	35
Bønner, grønne	ca. 5 cm lange	opsamlingspande, si-indsats	100	30
Blomkål	1 kg, hel	opsamlingspande, si-indsats	100	30
Blomkål	buketter	opsamlingspande, si-indsats	100	25
Broccoli	hele	opsamlingspande, si-indsats	100	20
Broccoli	buketter	opsamlingspande, si-indsats	100	15
Pillekartofler	Ø 2 - 3 cm	opsamlingspande, si-indsats	100	35
Kartofler	i stykker	opsamlingspande, si-indsats	100	25
Gulerødder	ca. 1 cm tykke skiver	opsamlingspande, si-indsats	100	30
Gulerødder	hele, Ø 2,5 cm	opsamlingspande, si-indsats	100	35
Kålrabi	ca. ½ cm tykke skiver	opsamlingspande, si-indsats	100	25
Ris*	—	skål	100	30
Rosenkål	hele rosenkål	opsamlingspande, si-indsats	100	25
Porre	ca. 1 cm tykke skiver	opsamlingspande, si-indsats	100	20
Rødkål	i strimler	opsamlingspande, si-indsats	100	35
Spinat	blade	opsamlingspande, si-indsats	100	10
Asparges	Ø 1,5 cm	opsamlingspande, si-indsats	100	30

Stykkernes størrelse	Rist og	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid, minutter
Hvidkål i strimler	opsamlingspande, si-indsats	100	35
* Hæld ca. 60 g ris og 100 ml vand i en skål pr. person			

Kød

	Stykkernes størrelse	Rist og	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid, minutter
Kyllingebryst	hele	opsamlingspande, si-indsats	100	25
Hamburgerryg med ben*	i skiver	opsamlingspande, si-indsats	100	30
Roastbeef, medium**	7-9 cm høj	opsamlingspande, si-indsats	100	35
Svinefilet*	hel	opsamlingspande, si-indsats	100	30
Svinemedaljoner	i skiver ca. 3-4 cm tykke	opsamlingspande, si-indsats	100	10
Wienerpølser	—	opsamlingspande, si-indsats	80	

- * Hamburgerryg med ben og svinefilet rulles ind i alufolie.
- ** Brun kraftigt på alle sider i panden forinden. Pak kødet ind i alufolie efter tilberedningen, og lad det hvile i 5 minutter.

Fisk

	Stykkernes størrelse	Rist og	Tempera- tur °C	Tilbered- ningstid, minutter
Foreller	hele, ca. 300 g	opsamlingspande, si-indsats	90	20
Laksesteak	ca. 250 g	opsamlingspande, si-indsats	100	20
Søtunge	filet	opsamlingspande, si-indsats	80	30
Havtaske	filet	opsamlingspande, si-indsats	90	10
Lakseterrine*	ca. 5 cm tykke	firkantet form	100	45

- * Dæk til med mikrobølgefolie.

Æg og æggeretter

	Stykkernes størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilberedningstid, minutter
Æg, hårdkogte	M	opsamlingspande, si-indsats	100	10
Æg, blødkogte	M	opsamlingspande, si-indsats	100	5
Æggecreme	125 ml pr. form	Små souffléforme*	100	10

* Dæk formene til med mikrobølgefolie.

Optøning og opvarmning samt tilberedning

	Stykkernes størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilberedningstid, minutter
Ærter	–	skål	100	10
Foreller	hele	opsamlingspande, si-indsats	100	40
Grønne bønner	ca. 5 cm lange	opsamlingspande, si-indsats	100	35
Porre	i skiver	opsamlingspande, si-indsats	100	30
Rosenkål	hele rosenkål	opsamlingspande, si-indsats	100	25
Helbladet spinat*	ca. 350 g	skål	100	35
Dybfrost-menu*	ca. 400 g	menuskål/tallerken	100	40

* Dæk skål eller tallerken til med mikrobølgefolie.

Opvarmning

	Stykkernes størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilberedningstid, minutter
Tallerkenret *	–	menuskål/tallerken	70	20
Babymad	et glas	et glas	60	15
Tilbehør		fad	80	

* Dæk skål eller tallerken til med mikrobølgefolie.

Pleje og rengøring

Brug som grundregel aldrig højtryksrensere eller dampstrålerensere!

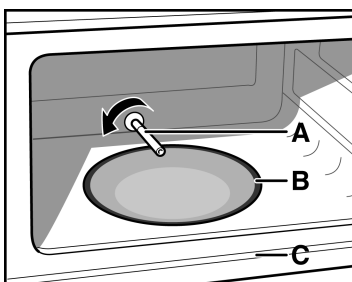
Det udvendige af apparatet

Ved rengøring af betjeningsfeltet er det bedst at aktivere børnesikringen.

Normalt er det tilstrækkeligt, hvis apparatet tørres af med en fugtig klud. Hvis dampkokeren er mere tilsmudset, kan der tilsættes nogle dråber opvaskemiddel til rengøringsvandet. Tør apparatet af med en tør klud.

Der må ikke bruges kraftige eller skurende rengøringsmidler, fordi der herved dannes matte steder på overfladen. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på kabinettet, skal det straks tørres af med vand.

Apparatets tilberedningsrum



Tør tilberedningsrummet, apparatets dør og opsamlingsrenden grundigt af, hver gang dampkokeren har været i brug.

Skru kunststofrøret ud, så det kan rengøres. Kunststofrøret og varmepladen i bunden rengøres bedst med eddikevand.

A = Kunststofrør

B = Varmeplade

C = Opsamlingsrende

Rengør vandbeholderen med eddikevand. Låget kan tages af.

Tilbehør

Det bedste er at sætte tilbehøret i blød i vand tilsat lidt opvaskemiddel umiddelbart efter brugen. Madrester kan derefter let fjernes med en børste eller en svamp. Alt tilbehøret kan rengøres med eddikevand eller i opvaskemaskine.

En fejl, hvad gør man?

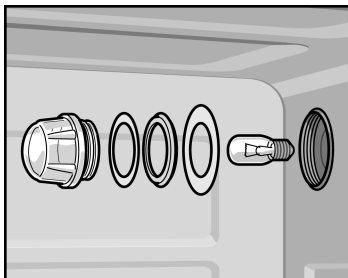
Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Inden De kontakter kundeservice, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Vandstandsindikatoren  blinker, selv om beholderen er fuld.	Beholderen er ikke sat helt ind på plads. Sensorsystemet fungerer ikke.	Sørg for, at beholderen er korrekt i indgreb. Kontakt kundeservice.
Indikatorfeltet er mørkt	Strømafbrydelse. Elektronikken er defekt.	Kontroller strømforsyningen. Kontakt kundeservice.
Der vises et forkert klokkeslæt.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Pæren i apparatet lyser ikke.	Pæren er defekt.	Skift pæren ud. Se herom i kapitlet "Udskifte pæren".
Der kommer damp ud af ventilationsåbningen under tilberedningen.		Dette er normalt.
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedningen.	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp.	Dette er normalt.
Apparatet kan ikke indstilles.	Børnesikringen er aktiveret. (Symbolet  i indikatorfeltet)	Deaktiver børnesikringen.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

Hvis Deres apparat bliver repareret fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Udskiftning af belysning



Hvis en pære i belysningen er sprunget, så skal den udskiftes. Det kan De selv gøre.
Temperaturbestandige pærer kan købes i faghandlen.

Tekniske data til belysning:
15-25 W, 220/240 V, 300 °C, lampesokkel E14.

Fremgangsmåde:

1. Træk sikringen ud af sikringskasse, eller træk stikket ud af stikkontakten.
2. Drej afskærmningen ud mod venstre.
3. Skru også pæren ud mod venstre.
4. Udskift pæren med den samme slags pære.
5. Skru atter pære og afskærmning i. Sørg for, at pakningerne er placeret rigtigt.
7. Tilslut atter apparatet og indstil klokkeslættet på ny.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. De finder adresse og telefonnummer på det nærmeste kundeserviceværksted i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabriktionsnummer (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservice. De finder typeskiltet med numrene, når De åbner apparatets dør. De kan notere informationerne for apparatet her, så De ikke skal lede efter dem, hvis der optræder en driftsforstyrrelse.

E-nr.

FD

Kundeservice 🏠

Tekniske data

Strømforsyning:	220-240 V, 50 Hz/60 Hz
Samlet tilsluttet effekt:	1770 W
Sikring:	10 A

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.

SIEMENS

Med den nye dampovnen din kan du tilberede mat skånsomt og med lite fett.

For at du skal kunne utnytte alle de tekniske fordelene, bør du lese bruksanvisningen.

Du blir kjent med viktig informasjon om sikkerheten. Du blir da nærmere kjent med de enkelte delene i den nye dampovnen din. Og vi viser deg trinn for trinn hvordan du foretar de ulike innstillingene.

I tabellene finner du et utvalg retter, passende utstyr og koketider - alt er selvsagt testet i prøvekjøkkenet vårt.

Og hvis det skulle oppstå en feil, finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre feilen.

Ved hjelp av den utførlige innholdsfortegnelsen er det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Vi ønsker deg lykke til med dampkokingen.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	26
Din nye dampovn	27
Betjeningsfelt	27
Tilbehør	28
Vannbeholderen	29
Klokkeslett	30
Stille inn klokkeslett	30
Dimme display	31
Barnesikring	32
Dampkoking	33
Slik fungerer kokingen	33
Forberedelse	33
Temperatur	33
Oppvarmingstid	34
Slik stiller du inn:	34
Apparatet slås automatisk på og av	36
Etter kokingen	38
Veiledning	38
Tabeller	38
Vedlikehold og rengjøring	42
Utsiden av apparatet	42
I ovnsrommet	42
Tilbehør	42
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	43
Bytte av lampe	44
Kundeservice	44
Emballasje og gammel maskin	45

Sikkerhetsanvisninger

Varmt ovnsrom



Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Dampovnen må bare brukes til tilberedning av mat.

Apparatet blir varmt under tilberedningen. Åpne døren forsiktig, det kommer varm damp ut.

Barn må alltid holdes borte fra disse. Fare for forbrenning!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet. Fare for brann!

Reparasjon



Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller slå av sikringen i sikringsboksen. Ring til kundeservice.

Din nye dampovn

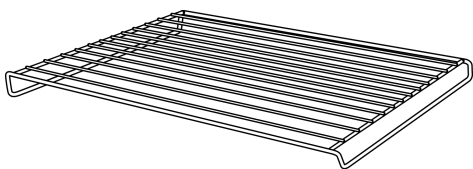
Betjeningsfelt



Visningsfelt for

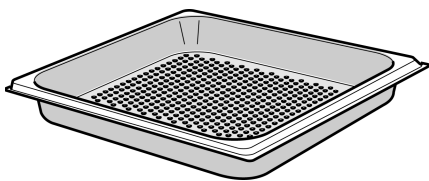
- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Dampkoking | = |
| Fyll vannbeholder | = |
| Klokkeslett og koketid | = f.eks. 12:34 |
| Temperatur | = f.eks. 100 °C |
| Slutt | = f.eks. 14:30 med symbolet sluttid → |
| Barnesikring | = |

Tilbehør



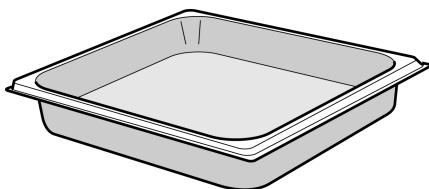
Rist

av rustfritt stål. Rusten må alltid skyves inn.



Sil

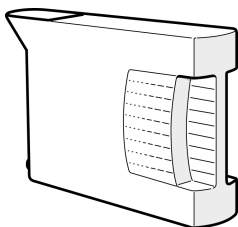
til koking av matvarer.
Sett alltid silen inn i oppsamlingsskålen.



Oppsamlingsskål

for oppsamling av kondensvann eller til koking av retter i stekeovnen.

Vannbeholderen



Fyll på vann

Beholderen befinner seg på høyre side av apparatet når du åpner døren.

Den må fylles opp med vann til nivå MAXI før hver dampkoking. Hvis vannet fra springen inneholder svært mye kalk, anbefaler vi vann uten kullsyre fra butikken. Ikke bruk destillert vann.

Beholderen må skyves helt inn. Da går den på plass i hakket.

Tøm beholderen etter hver dampkoking. Tørk godt av holderen i apparatet.

Bruk aldri dampovnen uten at vannbeholderne er fylt opp.

Når symbolet  blinker i displayet og det høres et signal, er det for lite vann i vannbeholderen. Åpne ovnsdøren forsiktig. Fyll på vannbeholderen og sett den inn igjen.

Klokkeslett

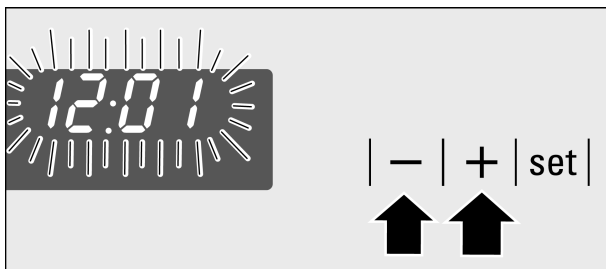
Etter at du har koblet til apparatet for første gang eller etter et strømbrudd blinker **12:00** i displayet i ett minutt.

Still inn riktig klokkeslett.

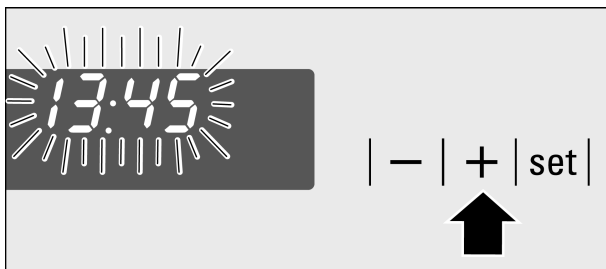
Stille inn klokkeslett

Eksempel: kl. 13:45

1. Berør symbolene pluss + og minus – samtidig. Klokkeslettet blinker.

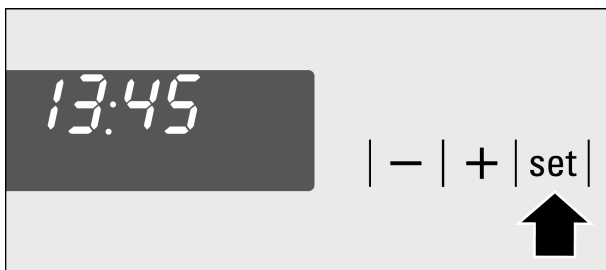


2. Still inn riktig klokkeslett med tastene pluss + eller minus –.



3. Berør feltet set.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.



Endring, f.eks. fra sommer-til vintertid

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 3.

Skjul klokke

Du kan skjule visning av klokken.

1. Berør symbolene pluss + og minus – samtidig. Klokkeslettet blinker.
2. Berør symbolene pluss + og minus – samtidig i 5 sekunder.

Klokken går i bakgrunnen.

Vise klokkeslett igjen

1. Berør symbolene pluss + og minus – samtidig. Klokkeslettet blinker i displayet.
2. Berør feltet set.

Veiledning

Hvis du holder inne plus + eller minus –, forandrer klokkeslettet seg raskere.

Mellom klokken 22:00 og 6:00 lyser klokkeslettet med halv intensitet. Hvis du vil bruke dampkokeren i dette tidsrommet, lyser displayet opp igjen.

Dimme display

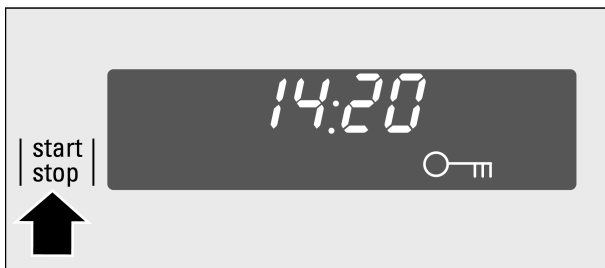
Du kan stille inn displayet til mørkere. Forutsetning: Displayet må bare vise klokkeslettet. Hold inne minus – inntil du har oppnådd ønsket lysstyrke. Den mørkeste innstillingen tilsvarer visningen med halv styrke mellom klokken 22:00 og 6:00. Ved hjelp av pluss + kan du stille inn displayet lysere igjen.

Barnesikring

For at barn ikke skal kunne bruke apparatet og for at det ikke skal bli slått på i vanvare under rengjøring, kan du låse betjeningsfeltet.

Låse betjeningsfeltet

Berør feltet start/stopp i ca. fire sekunder, inntil symbolet  barnesikring vises i displayet.



Låse opp betjeningsfeltet

Berør feltet start/stopp igjen, inntil symbolet  barnesikring slukkes.

Veiledning:

Barnesikringen kan ikke stilles inn mens dampkokeren er i bruk.

Barnesikringen forblir aktiv etter et strømbrydd.

Dampkoking

Med dette apparatet kan du tilberede mat på en ekstra skånsom måte. Dampen omslutter retten og hindrer dermed at næringsstoffene i maten går tapt. Du koker uten overtrykk. Matens form, farge og typiske aroma beholdes.

Forskjellig mat som blir tilberedt samtidig, som f.eks. fisk, garnityr og frukt, beholder sin egen smak.

Slik fungerer kokingen

Vannet fra den fulle beholderen går via plastrøret til varmeplaten i bunnen av ovnsrommet. Der fordamper vannet, slik at det blir mulig å oppnå ekte dampkoking.

Forberedelse

Ta vannbeholderen ut av apparatet.

Fyll den med kun med vann opp til MAXI-mærkingen. Hvis vannet fra springen inneholder svært mye kalk, anbefaler vi vann uten kullsyre fra butikken. Ikke bruk destillert vann.

Skyv vannbeholderen inn i dampovnen. Den skal klikke på plass.

Sett inn det passende tilbehøret sammen med retten på risten og lukk døren.

Temperatur

Du kan stille inn forskjellige temperaturer for retten.

Temperatur	Egnet til
100 °C	Grønnsaker, kjøtt
90 °C	Fisk, melboller
80 °C	Tynn fiskefilet, pølser som skal trekke
70 °C	tilberedt tilbehør
60 °C	Babymat

Oppvarmingstid

Apparatet varmes opp før kokingen. Slik oppstår den nødvendige dampatmosfæren i ovnsrommet. Koketiden starter først etter at oppvarmingen er ferdig. Oppvarmingstiden varierer avhengig av metode, utgangstemperatur og mengde. Den er avhengig av innstilt temperatur.

Temperatur	Oppvarmingstid
100 °C	7 til 15 minutter
90 °C / 80 °C	4 til 8 minutter
70 °C / 60 °C	ca. 2 minutter

Slik stiller du inn:

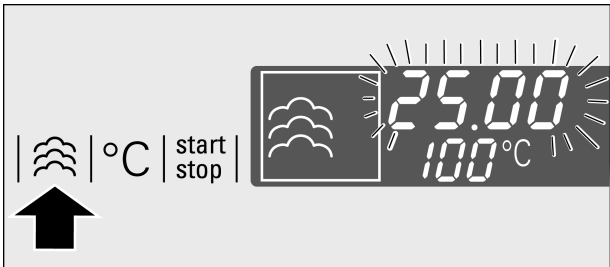
Du kan stille inn en varighet fra 5 til 60 minutter.

Eksempel: 30 minutter, temperatur 90 °C.

Vær oppmerksom på følgende:

Dampkokeren varmes først opp, derfor tar tilberedningen litt lengre tid.

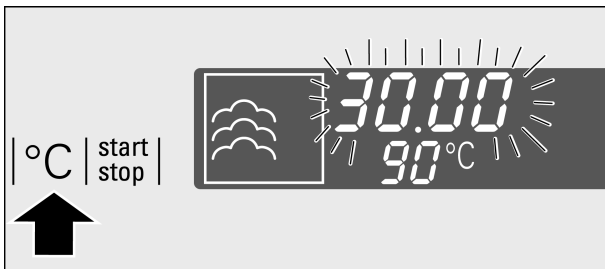
- 1. Berør feltet for dampkoking ☁. På displayet foreslås en tid på 25.00 minutter. Forslagstemperaturen som vises, er 100 °C.



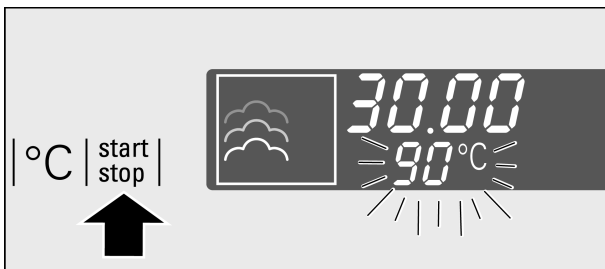
- 2. Still inn ønsket tid med feltet pluss + eller minus -.



3. Hvis du ønsker en annen temperatur, berører du feltet °C inntil ønsket temperatur vises.



4. Berør feltet start/stopp.



Apparatet varmes opp

Under oppvarmingstiden blinker temperaturvisningen. Dampvisningen beveger seg. Koketiden går enda ikke ned.

Koking

Når oppvarmingstiden er over, hører du et signal. Koketiden begynner. Temperaturvisningen slutter å blinke. Nå og da kommer det støt med damp, det er normalt.

Når tiden er gått

Displayet viser 00.00 og det lyder et signal. Åpne ovnsdøren. Klokken vises igjen.

Endre koketiden etter start

Endre ønsket tid med pluss + eller minus -. Du kan ikke endre temperaturen. I løpet av de siste minuttene er det ikke lenger mulig å endre.

Slette før start

Berør feltet for dampkoking ☁.

Slette etter start

I første minutt etter start:
Berør feltet start/stopp. Klokkeslettet vises igjen.

Senere:

Berør feltet start/stopp. Displayet tilbakestilles til **03.00** minutter.

De neste 3 minuttene kommer det ut restdamp. Vær forsiktig hvis du åpner døren på apparatet med en gang, da kommer det en sky av damp mot deg.

Apparatet slås automatisk på og av

Du kan endre sluttiden. Apparatet starter automatisk på riktig tidspunkt.

Vær oppmerksom på følgende: Apparatet legger automatisk til oppvarmingstiden. Derfor blir retten ferdig litt senere.

Oppvarmingstid

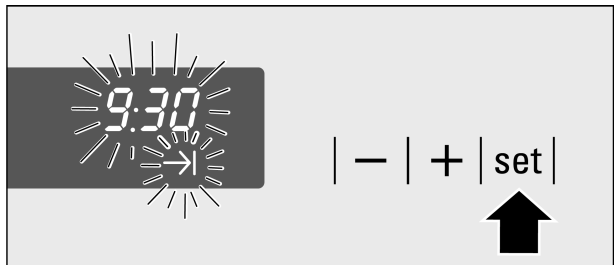
Temperatur	Oppvarmingstid
100 °C	7 til 15 minutter
90 °C / 80 °C	4 til 8 minutter
70 °C / 60 °C	ca. 2 minutter

Eksempel:

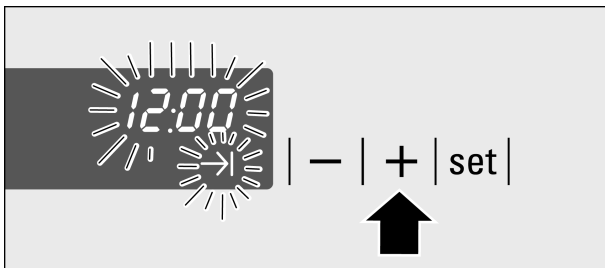
Klokken er 09:00. Du har viktige avtaler og må gå. Retten din skal stå i 30 minutter på 90 °C. Den skal være ferdig ca. klokken 12:00.

Fyll vannbeholderen og sett retten i dampkokeren. Still inn som beskrevet i punkt 1 til 3. Ikke start dampkokeren enda.

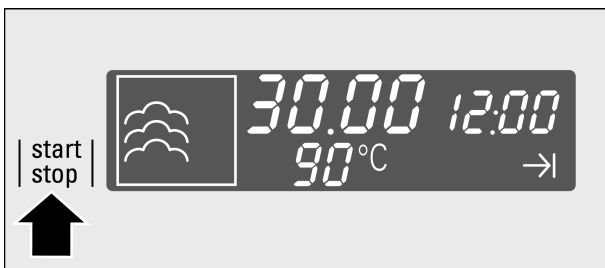
4. Berør feltet set.
I indikasjonen vises sluttiden. Dette er tidspunktet da retten er ferdig.



5. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med feltet pluss +.



6. Berør feltet start/stopp
Innstilligen står i displayet til apparatet starter.



Etter oppvarmingen hører du et signal.
Oppvarmingstiden legges automatisk til
tilberedningstiden. Koketiden begynner.

Når tiden er gått

Displayet viser **00.00** og det lyder et signal. Åpne
ovnsdøren. Klokken vises igjen.

Endre innstilling

Før start:
Berør feltet set en gang = endre koketid og
temperatur
Berør feltet set to ganger = endre sluttid

Etter start:
Det er ikke mulig å endre.

Slette innstillingen

Før start:
Berør feltet start/stopp. Klokken vises igjen.

Etter start:
Berør feltet start/stopp. Hvis apparatet allerede
produserer damp, går tidsvisningen tilbake til tre
minutter.

Etter kokingen

Tørk godt opp i ovnsrommet og oppsamlingsrennen etter hver dampkoking.

Vannbeholderen må alltid tømmes etter koking.

Veiledning

Normalt sett bør du ikke åpne døren på apparatet under kokingen.

Det finnes unntak ved visse oppskrifter f.eks. menykoking eller når displayet viser  fyll vannbeholder.

Åpne ovnsdøren forsiktig. Det kommer ut damp! Koketiden stopper.

Gå frem som beskrevet i oppskriften, eller fyll vannbeholderen og sett den inn igjen. Lukk stekeovnsdøren. Når innstilt temperatur er nådd, går koketiden videre.

Under kokingen kommer det nå og da damp i støt, det er normalt.

De siste tre minuttene av koketiden bruker apparatet til å slippe ut dampen gjennom lufteåpningen over døren.

Tabeller

I tabellene finner du et utvalg av retter som du kan tilberede i dampovnen. Her kan du lese hvilket tilbehør som egner seg og hvilken koketid som passer best.

Tilbehør og kokekar

Sett alltid risten i dampovnen når du skal koke. Sett tilbehør eller kokekar oppå risten.

For de fleste rettene er oppsamlingssskålen med sil velegnet. Du kan også bruke kokekar av glass eller porselen. Sett fatet direkte på risten.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes.

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret eller tilbehøret. Hvis maten er ujevnt fordelt, blir den ujevnt kokt.

Koketid

Koketiden er uavhengig av mengden, men avhengig av type, kvalitet og størrelse på matvarene. Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. Ta utgangspunkt i den oppgitte størrelsen for matvarene. Hvis du vil tilberede mindre stykker, blir koketiden kortere. Hvis du bruker større stykker, blir koketiden tilsvarende lengre.

Samlet tid

Den innstilte koketiden (se tabell) og oppvarmingstiden utgjør den samlede tilberedningstiden.

Grønnsaker

	Størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Artisjokker	hel	Oppsamlingsskål, sil	100	35
Bønner, grønne	ca. 5 cm lange	Oppsamlingsskål, sil	100	30
Blomkål	1 kg, helt	Oppsamlingsskål, sil	100	30
Blomkål	buketter	Oppsamlingsskål, sil	100	25
Brokkoli	hel	Oppsamlingsskål, sil	100	20
Brokkoli	buketter	Oppsamlingsskål, sil	100	15
Skrelte poteter	Ø 2 - 3 cm	Oppsamlingsskål, sil	100	35
Poteter	i biter	Oppsamlingsskål, sil	100	25
Gulrøtter	ca. 1 cm tykke skiver	Oppsamlingsskål, sil	100	30
Gulrøtter	hele Ø 2,5 cm	Oppsamlingsskål, sil	100	35
Kålrot	ca. 1/2 cm tykke skiver	Oppsamlingsskål, sil	100	25
Ris*	—	Bolle	100	30
Rosenkål	hele	Oppsamlingsskål, sil	100	25
Purre	ca. 1 cm tykke skiver	Oppsamlingsskål, sil	100	20
Rødkål	i strimler	Oppsamlingsskål, sil	100	35
Spinat	blader	Oppsamlingsskål, sil	100	10
Asparges	Ø 1,5 cm	Oppsamlingsskål, sil	100	30

	Størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Hvitkål	i strimler	Oppsamlingsskål, sil	100	35
* beregn ca. 60 g ris og 100 ml vann per person, og ha alt i en bolle				

Kjøtt

	Størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Kyllingbryst	hel	Oppsamlingsskål, sil	100	25
Sommerkoteletter*	i skiver	Oppsamlingsskål, sil	100	30
Roastbeef medium **	7-9 cm høy	Oppsamlingsskål, sil	100	35
Svinefilet*	hel	Oppsamlingsskål, sil	100	30
Svinemedaljonger	i skiver ca. 3-4 cm høy	Oppsamlingsskål, sil	100	10
Wienerpølser	—	Oppsamlingsskål, sil	80	
* Pakk inn sommerkotelettene og svinefileten i aluminiumsfolie.				
** Brun alle sidene godt på forhånd. Pakk inn i aluminiumsfolie etter dampkokingen og la hvile i 5 minutter.				

Fisk

	Størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Ørret	ca. 300 g, hel	Oppsamlingsskål, sil	90	20
Lakseskiver	ca. 250 g	Oppsamlingsskål, sil	100	20
Sjötunge	filet	Oppsamlingsskål, sil	80	30
Breiflabb	filet	Oppsamlingsskål, sil	90	10
Laksegryte*	ca. 5 cm høy	Brødform	100	45
* Dekk til med folie som tåler mikrobølgeovn.				

Egg og eggeretter

	Størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Egg, hardkokt	M	Oppsamlingsskål, sil	100	10
Egg, bløtkokt	M	Oppsamlingsskål, sil	100	5
Eggekrem	125 ml per form	Suffléformer*	100	10

* Formene må tildekkes med folie som tåler mikrobølgeovn.

Opptining og oppvarming eller koking

	Størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Erter	–	Bolle	100	10
Ørret	hel	Oppsamlingsskål, sil	100	40
Grønne bønner	ca. 5 cm lange	Oppsamlingsskål, sil	100	35
Purre	i skiver	Oppsamlingsskål, sil	100	30
Rosenkål	hele	Oppsamlingsskål, sil	100	25
Bladspinat*	ca. 350 g	Bolle	100	35
Meny*	ca. 400 g	Porsjonstallerken/tallerken	100	40

* Dekk til bollen eller porsjonstallerken/tallerkenen med folie som tåler mikrobølgeovn.

Oppvarming

	Størrelse	Rist og	Temperatur °C	Tilbered- ningstid i minutter
Middagsporsjon*	–	Porsjonstallerken/tallerken	70	20
Babymat	et glass	Glass	60	15
Tilbehør		Utstyr	80	

* Dekk til bollen eller porsjonstallerken/tallerkenen med folie som tåler mikrobølgeovn.

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

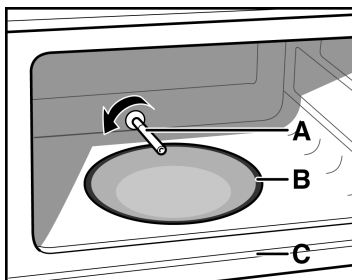
Utsiden av apparatet

Det er best å koble til barnesikringen ved rengjøring av betjeningsfeltet.

Det er nok å rengjøre apparatet med en fuktig klut. Dersom det er sterkt tilsmusset, heller du noen dråper oppvaskmiddel i rengjøringsvannet. Tørk apparatet med en tørr klut etterpå.

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, det kan da oppstå glansløse partier. Dersom et slikt middel skulle havne på kabinettet, må det straks vaskes bort med vann.

I ovnsrommet



Tørk godt opp i ovnsrommet og oppsamlingsrennen etter hver steking.

Skrut ut plastrøret for rengjøring. Plastrøret og varmeplaten i dampromsbunnen rengjøres best med eddikvann.

A = Plastrør

B = Varmeplate

C = Oppsamlingsrenne

Rengjør vannbeholderen med eddikvann. Du kan ta av lokket.

Tilbehør

Tilbehøret bør helst legges i bløt i oppvaskvann straks etter bruk. Matrester kan deretter lett fjernes med børste eller klut. Hele tilbehøret kan rengjøres i eddikvann eller i oppvaskmaskin.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

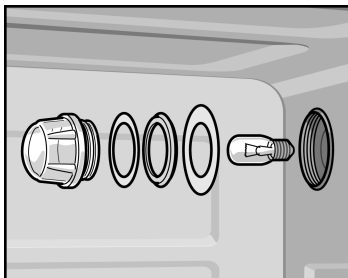
Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Vannivåindikatoren  blinker selv om beholderen er full.	Beholderen er ikke skjøvet helt inn.	Kontroller at beholderen har klikket på plass.
	Detektorsystemet fungerer ikke.	Ring til kundeservice.
Displayet er mørkt.	Strømbrydd	Kontroller strømforsyningen.
	Elektronikken er defekt.	Ring til kundeservice.
Klokkeslettet stemmer ikke.	Strømbrydd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Lampen i apparatet lyser ikke.	Lampen er defekt.	Bytt lampe. Slå opp under "byte av lampe"
Under kokingen kommer det ut damp gjennom lufteåpningen.		Dette er normalt.
Det kommer en "plopp"-lyd under kokingen.	Kulde/varme-effekt ved dypfrysede varer, dette kommer av vanndampen.	Dette er normalt.
Det er ikke mulig å slå på apparatet.	Barnesikringen er aktiv. (Symbolet  i displayet)	Slå av barnesikringen.

Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Bytte av lampe



Dersom lampen er gått, må den skiftes ut. Dette kan du gjøre selv. Reservelamper som tåler høy temperatur fås i faghandelen.

Tekniske data for lampen:

15-25 W, 220/240 V, 300 °C, lampesokkel E14.

Slik går du fram:

1. Skru ut sikringen i sikringsskapet eller trekk ut støpselet.
2. Drei avdekningen mot venstre.
3. Skru også ut lampen mot venstre.
4. Bytt ut lampen med en lampe av samme type og samme wattstyrke.
5. Skru lampe og avdekning på igjen. Kontroller at tetningene ligger på riktig plass.
7. Koble apparatet til strømnettet igjen og still inn klokken på nytt.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservice-sentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet ditt overfor kundeservice. Typeskiltet med disse numrene finner du når du åpner døren på apparatet. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.

FD

Kundeservice 📞

Tekniske data

Strømforsyning:	220-240 V, 50 Hz / 60 Hz
Samlet effekt:	1770 W
Sikring:	10 A

Emballasje og gammel maskin

Miljøvennlig fjerning



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

SIEMENS

Med den nya ångkokaren kan du tillaga maträtter skonsamt och med bara lite fett.

Läs noga igenom hela bruksanvisningen så att du lär dig använda alla de tekniska funktioner som ångkokaren är utrustad med.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna ångkokarens enskilda delar närmare. Steg för steg visar vi hur du ställer in ångkokaren.

I tabellerna hittar du ett urval rätter, lämpliga tillbehör, tillagningstider och passande temperaturer - allt har givetvis testats i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Mycket nöje med ångkokningen!

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	48
Din nya ångkokare	49
Manöverpanel	49
Tillbehör	50
Vattenbehållaren	51
Klockslag	52
Ställa in klockan	52
Dämpa displayen	53
Barnspärr	54
Ångkokning	55
Så fungerar det	55
Förberedelser	55
Temperaturer	55
Uppvärmningstid	56
Gör så här	56
Enheten kopplas på och stängs av automatiskt	58
Efter tillagningen	60
Anmärkning	60
Tabeller	60
Skötsel och rengöring	64
Produktens utsida	64
Ångkokarens insida	64
Tillbehör	64
Råd vid fel	65
Byta lampa	66
Kundtjänst	66
Förpackningen och den gamla spisen	67

Säkerhetsanvisningar

Utrustningen är bara avsedd för hemanvändning. Använd ångkokaren uteslutande för tillagning av maträtter.

Varm ångkokare



Enheten blir varm vid användning. Öppna luckan försiktigt, varm ånga släpps ut. Håll barn borta från ångkokaren. Risk för skållning!

Förvara aldrig brännbara föremål i enheten. Brandfara!

Reparationer



Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar!

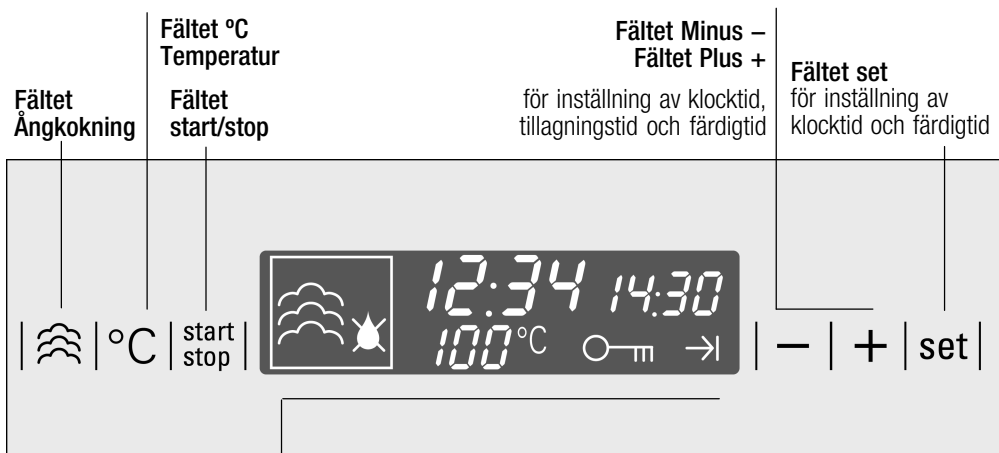
Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget om utrustningen är defekt.

Kontakta service.

Din nya ångkokare

Manöverpanel



Display för

Ångkokning



Fyll vattenbehållaren



Klocktid och tillagningstid

= t.ex. 12:34

Temperatur

= t.ex. 100 °C

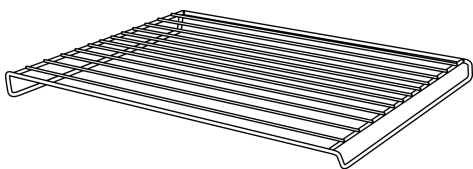
Färdigtid

= t.ex. 14:30 med symbolen Färdigtid →

Barnspärr

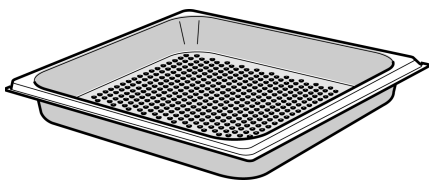


Tillbehör



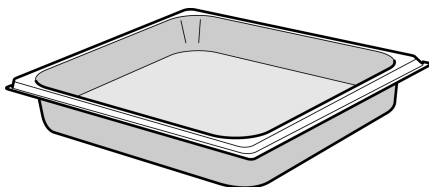
Galler

av rostfritt stål. Gallret måste alltid skjutas in.



Silinsats

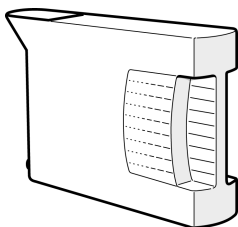
för tillagning av maträtter.
Placera alltid silinsatsen i uppsamlingskärlet.



Uppsamlingskärl

för uppsamling av kondensvatten eller för tillagning.

Vattenbehållaren



Fylla på vatten

Vattenbehållaren sitter till höger i ångkokaren när man öppnar luckan.

Den måste alltid fyllas på med vatten upp till markeringen MAXI före tillagning. Om vattenledningsvattnet innehåller mycket kalk, rekommenderar vi vatten på flaska utan kolsyra. Använd inte destillerat vatten.

Behållaren måste skjutas in helt. Den hakar då i en spärr.

Töm behållaren efter varje tillagning. Torka av hållaren i ångkokaren ordentligt.

Starta aldrig ångkokaren utan fylld vattenbehållare.

Det är för lite vatten i vattenbehållaren när symbolen  blinkar i displayen och en signal hörs. Öppna luckan försiktigt. Fyll på vattenbehållaren och sätt tillbaka den.

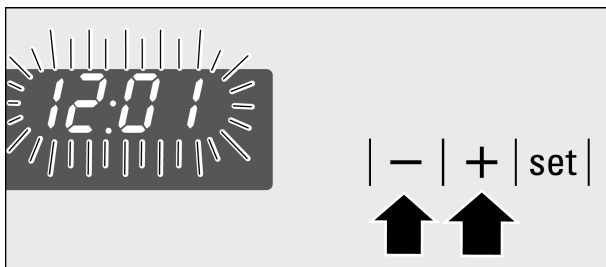
Klockslag

Efter den första anslutningen eller efter ett strömavbrott blinkar **12:00** i displayen under en minut. Ställ in den aktuella klocktiden.

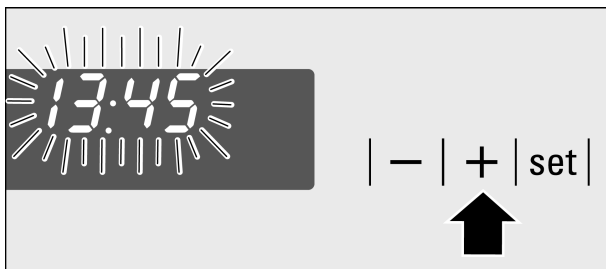
Ställa in klockan

Exempel: Kl. 13:45

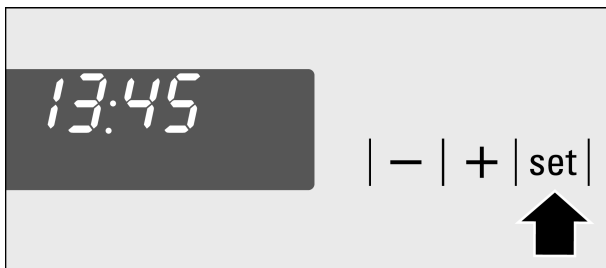
1. Tryck samtidigt på Plus + och Minus -. Klocktiden blinkar.



2. Aktualisera klocktiden med Plus + eller Minus -.



3. Tryck på fältet set.
Efter några sekunder är klockslaget inställt.



Ändra t.ex. från sommartid till vintertid

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 till 3.

Koppla bort klockan

Det går att koppla bort klockan.

1. Tryck samtidigt på Plus + och Minus –. Klocktiden blinkar.
2. Tryck samtidigt på Plus + och Minus – i 5 sekunder.

Klockan fortsätter att gå i bakgrunden.

Visa klockan igen

1. Tryck samtidigt på Plus + och Minus –. Klocktiden i displayen blinkar.
2. Tryck på fältet set.

Anmärkning

Om du håller Plus + eller Minus – nedtryckt går visningen av klocktiden snabbare.

Mellan klockan 22:00 och 6:00 lyser klocktiden med halverad ljusstyrka. Om du använder ångkokaren under den här tiden blir displayen ljus igen.

Dämpa displayen

Du kan göra displayen mörkare. Förutsättning: Endast klocktiden visas i displayen. Tryck på Minus – tills displayen visar önskad ljusstyrka.

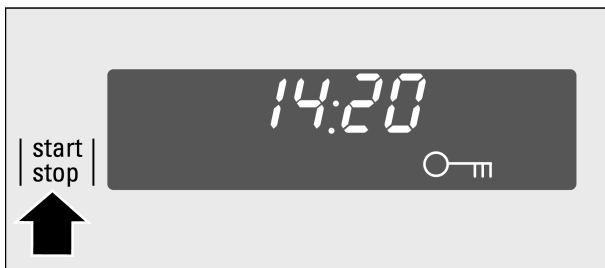
Den mörkaste inställningen motsvarar den halverade ljusstyrka som displayen har mellan 22:00 och 6:00. Med Plus + kan du göra displayen ljusare igen.

Barnspärr

För att barn inte ska kunna använda enheten, och för att den inte ska kopplas på oavsiktligt vid rengöring, rekommenderar vi att du låser manöverfältet.

Låsa manöverfältet

Vidrör fältet start/stop i ca 4 sekunder tills symbolen  för barnspärr visas i displayen.



Låsa upp manöverfältet

Tryck på fältet start/stop igen tills symbolen  för barnspärr slocknar.

OBS!

Barnspärren kan inte ställas in medan ångkokaren är i drift.

Barnspärren är fortsatt aktiv efter ett strömavbrott.

Ångkokning

Med ångkokaren kan du laga mat extra skonsamt. Ångan omsluter maträtterna och förhindrar att livsmedlen förlorar näringsvärde. Tillagningen sker utan övertryck. Matens form och typiska arom bibehålls på detta sätt.

Maten tar inte smak av annan mat om man tillagar olika livsmedel tillsammans, som t.ex. fisk, potatis och frukt.

Så fungerar det

Via plaströret kommer vattnet ur den fulla behållaren över till värmeplattan på ångkokarens botten. Där förångas vattnet och maten ångkokas.

Förberedelser

Ta ut vattenbehållaren ur ångkokaren.

Fyll endast på med vatten till markeringen MAXI. Om vattenledningsvattnet är mycket kalkhaltigt, rekommenderar vi vatten på flaska utan kolsyra. Använd aldrig destillerat vatten.

Skjut in vattenbehållaren i ångkokaren. Den måste haka i.

Ställ maträtten i ett lämpligt tillbehör, placera det på gallret och stäng luckan.

Temperaturer

Du kan ställa in maträtten på olika temperaturen.

Temperatur	lämplig för
100 °C	Grönsaker, kött
90 °C	Fisk, klimp
80 °C	Tunn fiskfilé, korv
70 °C	Tillagade tillbehör
60 °C	Barnmat

Uppvärmningstid

Enheten värms upp före tillagningen. Den ångatmosfär som behövs bildas då i ångkokaren. Först efter uppvärmningen börjar den tillagningstid som ställts in räknas ned. Uppvärmningstiden varierar beroende på livsmedlets art, utgångstemperatur och mängd. Den är beroende av den temperatur som ställts in.

Temperatur	Uppvärmningstid
100 °C	7 - 15 minuter
90 °C / 80 °C	4 - 8 minuter
70 °C / 60 °C	Ca 2 minuter

Gör så här

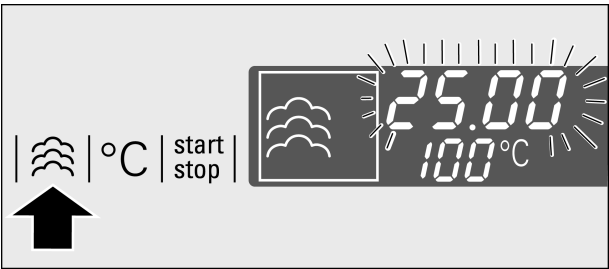
Du kan ställa in en tid på 5 till 60 minuter.

Exempel: 30 minuter, temperatur 90 °C.

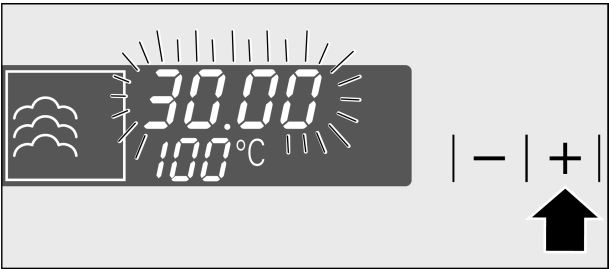
Observera:

Först värms ångkokaren upp, därför tar maträtten lite längre tid.

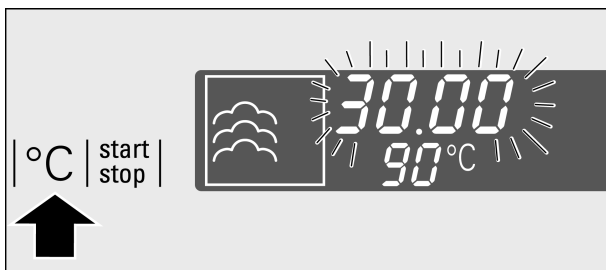
- 1. Tryck på fältet Ångkokning ☁. På displayen visas en förslagstid på 25.00 minuter. Som förslagstemperatur visas 100 °C.



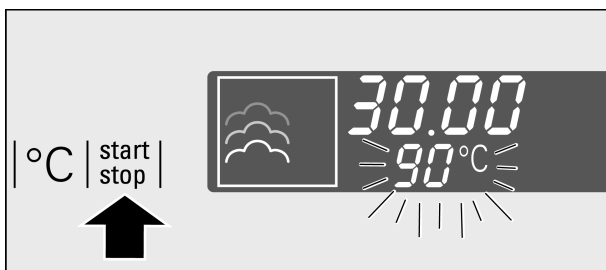
- 2. Ställ in önskad tillagningstid med Plus + eller Minus -.



3. Om du vill ha en annan temperatur vidrör du fältet °C, tills önskad temperatur visas.



4. Tryck på fältet start/stop.



Enheten värms upp

Temperaturdisplayen blinkar under uppvärmningstiden, och ångindikeringen rör sig. Tillagningstiden har ännu inte börjat.

Tillagning

Om uppvärmningstiden är över hörs en signal. Tillagningstiden börjar. Temperaturdisplayen slutar blinka. Då och då strömmar ånga ut stötvis. Detta är helt normalt.

När tillagningstiden har löpt ut

I displayen står **00.00** och en signal hörs. Öppna ugnsluckan. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Ändra tillagningstid efter start

Ändra tillagningstiden med Plus + eller Minus -. Du kan inte ändra temperaturen. Under de sista tre minuterna kan inga ändringar göras.

Radera före start

Tryck på fältet Ångkokning ☁.

Radera efter start

Under den första minuten efter start: Tryck på fältet start/stop. Aktuellt klockslag visas.

Senare:

Tryck på fältet start/stop. Displayen går tillbaka till **03.00** minuter.

Under de följande 3 minuterna strömmar överflödigt ånga ut. Var försiktig! Ånga väller emot dig om du öppnar luckan genast.

Enheten kopplas på och stängs av automatiskt

Du kan förflytta tillagningstidens slut. Enheten startar automatiskt vid rätt tidpunkt.

Observera: Enheten lägger automatiskt till uppvärmningstiden till färdigtiden. Därför blir maträtten färdig något senare.

Uppvärmningstider

Temperatur	Uppvärmningstid
100 °C	7 - 15 minuter
90 °C / 80 °C	4 - 8 minuter
70 °C / 60 °C	Ca 2 minuter

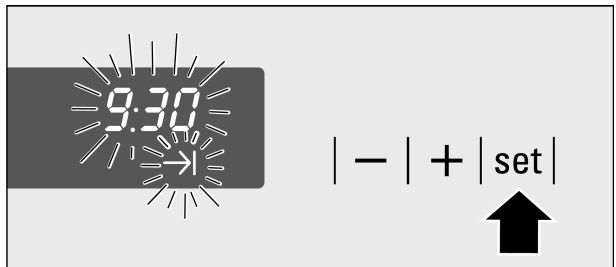
Exempel:

Klockan är 09:00. Du har en tid att passa och måste iväg. Maträtten tar 30 minuter att tillaga i 90 °C. Den ska vara klar ca kl. 12:00.

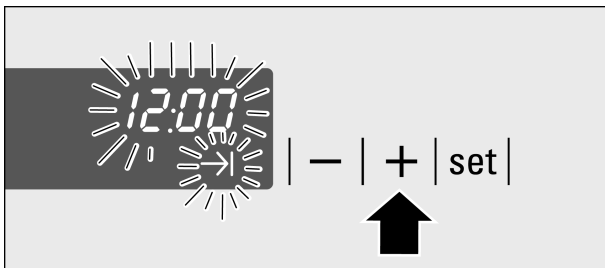
Fyll vattenbehållaren och ställ in maträtten i ångkokaren.

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 till 3. Starta inte ångkokaren än.

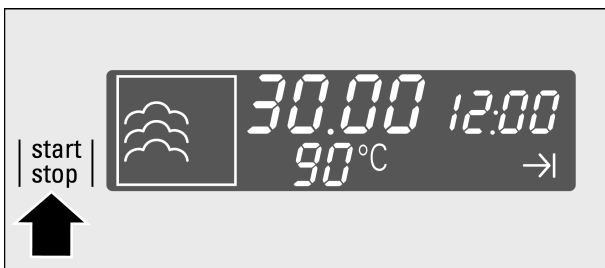
- 4.** Tryck på fältet set.
I den lilla displayen blinkar färdigtiden. Det är den tidpunkt då maträtten är klar.



5. Flytta fram färdigtiden med Plus +.



6. Tryck på fältet start/stop.
Inställningen visas i displayen tills driften startar automatiskt.



Efter uppvärmningen hörs en signal.
Uppvärmningstiden läggs automatiskt till på färdigtiden. Tillagningstiden börjar.

När tillagningstiden har löpt ut

I displayen visas 00.00 och en signal hörs. Öppna ugnsluckan. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Ändra inställning

Före starten:

Tryck på fältet set en gång = ändra tillagningstid och temperatur

Tryck på fältet set två gånger = ändra färdigtiden.

Efter starten:

Inga ändringar kan göras.

Radera inställning

Före starten:

Tryck på fältet start/stop. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Efter starten:

Tryck på fältet start/stop. Klockdisplayen går tillbaka till tre minuter om enheten redan bildar ånga.

Efter tillagningen

Torka ångkokarens inre och uppsamlingsrännan ordentligt torra efter varje ångkokning.

Töm alltid vattenbehållaren efter tillagning.

Anmärkning

I normalfallet ska luckan aldrig öppnas under tillagningen.

Undantag görs i vissa recept, t.ex. vid menytillagning eller när indikeringen ✕ Fyll vattenbehållare visas.

Öppna luckan försiktigt. Ånga strömmar ut!

Tillagningstiden stoppas.

Gör som det står i receptet, resp. fyll vattenbehållaren och sätt tillbaka den. Stäng luckan. Tillagningstiden fortsätter när den inställda temperaturen uppnås.

Då och då under tillagningen strömmar ånga ut stötvis. Detta är helt normalt.

Tillagningstidens sista tre minuter går åt till att släppa ut ånga genom ventilationsspringan ovanför luckan.

Tabeller

I tabellerna finns ett urval rätter som lämpar sig för tillagning i ångkokare. Här kan du läsa vilket tillbehör som är lämpligt, och vilka tillagningstider du bör välja.

Tillbehör och kärl

Ställ alltid gallret i ångkokaren, och placera tillbehöret eller ett lämpligt kärl på det.

Uppsamlingsskärlet med silinsats passar till de flesta maträtter. Du kan dock även använda skålar av glas eller porslin. Ställ skålen direkt på gallret.

Täck alltid över livsmedel som vanligen tillreds i vattenbad.

Fördela livsmedlen jämnt i kärl resp. tillbehör. Om skikthöjderna varierar tillagas livsmedlen ojämnt.

Tillagningstid

Tillagningstiden är oberoende av mängden, men beroende av livsmedlets typ, kvalitet och styckestorlek. Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. Rätta dig efter den angivna styckestorleken. Tillagningstiden förkortas om du tillagar mindre stycken. Den förlängs om du använder större stycken.

Total tillagningstid

Den totala tiden bildas av den inställda tillagningstiden (se tabell) och uppvärmningstiden tillsammans.

Grönsaker

	Styckestorlek	Galler och	Tempe- ratur °C	Tillag- ningstid i minuter
Kronärtskockor	hela	Uppsamlingskär! , silinsats	100	35
Bönor, gröna	ca 5 cm långa	Uppsamlingskär! , silinsats	100	30
Blomkål	1 kg, hela	Uppsamlingskär! , silinsats	100	30
Blomkål	stammar	Uppsamlingskär! , silinsats	100	25
Broccoli	hela	Uppsamlingskär! , silinsats	100	20
Broccoli	stammar	Uppsamlingskär! , silinsats	100	15
Oskalad potatis	Ø 2 - 3 cm	Uppsamlingskär! , silinsats	100	35
Potatis	i bitar	Uppsamlingskär! , silinsats	100	25
Morötter	ca 1 cm tjocka skivor	Uppsamlingskär! , silinsats	100	30
Morötter	hela Ø 2,5 cm	Uppsamlingskär! , silinsats	100	35
Kålrabbi	ca ½ cm tjocka skivor	Uppsamlingskär! , silinsats	100	25
Ris*	–	Skål	100	30
Brysselkål	hela stammar	Uppsamlingskär! , silinsats	100	25
Purjolök	ca 1 cm tjocka skivor	Uppsamlingskär! , silinsats	100	20
Rödkål	i strimlor	Uppsamlingskär! , silinsats	100	35
Spenat	blad	Uppsamlingskär! , silinsats	100	10
Sparris	Ø 1,5 cm	Uppsamlingskär! , silinsats	100	30
Vitkål	i strimlor	Uppsamlingskär! , silinsats	100	35
* per person ca 60 g ris och 100 ml vatten hålls i en skål				

Kött

	Styckestorlek	Galler och	Tempe- ratur °C	Tillag- ningstid i minuter
Kycklingbröst	hela	Uppsamlingskär, silinsats	100	25
Kassler*	i skivor	Uppsamlingskär, silinsats	100	30
Rostbiff, medium**	7-9 cm hög	Uppsamlingskär, silinsats	100	35
Fläskfilé *	hel	Uppsamlingskär, silinsats	100	30
Fläskmedaljonger	i skivor ca 3-4 cm höga	Uppsamlingskär, silinsats	100	10
Wienerkorv	–	Uppsamlingskär, silinsats	80	

* Vira in kassler och fläskfilé i aluminiumfolie.

** Förstek först kraftigt på alla sidor. Linda in i aluminiumfolie efter ångkokningen och låt vila i 5 minuter.

Fisk

	Styckestorlek	Galler och	Tempe- ratur °C	Tillag- ningstid i minuter
Forell	ca 300 g totalt	Uppsamlingskär, silinsats	90	20
Laxkotlett	ca 250 g	Uppsamlingskär, silinsats	100	20
Sjötunga	Filé	Uppsamlingskär, silinsats	80	30
Marulk	Filé	Uppsamlingskär, silinsats	90	10
Laxterrin*	ca 5 cm hög	Avlång form	100	45

* Täck över med mikrovågsfolie.

Ägg och ägggrätter

	Styckestorlek	Galler och	Tempe- ratur °C	Tillag- ningstid i minuter
Ägg, hårdkokta	M	Uppsamlingskär, silinsats	100	10
Ägg, löskokta	M	Uppsamlingskär, silinsats	100	5

	Styckestorlek	Galler och	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Äggkräm	125 ml per form	Suffléformar*	100	10

* Täck över formarna med mikrovågsfolie.

Upptining och uppvärmning resp. tillagning

	Styckestorlek	Galler och	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Ärter	–	Skål	100	10
Foreller	hela	Uppsamlingskär, silinsats	100	40
Gröna bönor	ca 5 cm långa	Uppsamlingskär, silinsats	100	35
Purjolök	i skivor	Uppsamlingskär, silinsats	100	30
Brysselkål	hela stammar	Uppsamlingskär, silinsats	100	25
Bladspenat*	ca 350 g	Skål	100	35
Djupfrystmeny*	ca 400 g	Menyskål/tallrik	100	40

* Täck över skålen eller menyskålen/tallriken med mikrovågsfolie.

Uppvärmning

	Styckestorlek	Galler och	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Tallriksmeny*	–	Menyskål/tallrik	70	20
Barnmat	ett glas	Glas	60	15
Tillbehör		Kär	80	

* Täck över skålen eller menyskålen/tallriken med mikrovågsfolie.

Skötsel och rengöring

Använd aldrig högtryckstvätt eller ångtvätt!

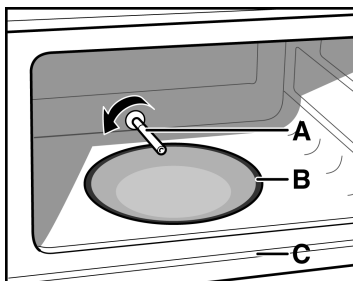
Produktens utsida

Aktivera helst barnspärren innan du rengör manöverfältet.

Det räcker att torka av ångkokaren med fuktig trasa. Om den är mycket smutsig kan du hälla ett par droppar diskmedel i rengöringsvattnet. Torka sedan enheten med en torr trasa.

Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel, dessa kan bilda matta fläckar. Om ett sådant medel hamnar på höljet ska det genast sköljas bort med vatten.

Ångkokarens insida



Torka ångkokarens inre, luckan och uppsamlingsrännan torra efter varje användning.

Dra ut det lilla plaströret vid rengöring. Plaströret och värmeplattan på ångkokarens golv rengörs enklast med ättikslösning.

A = Plaströr

B = Värmeplatta

C = Uppsamlingsränna

Rengör vattenbehållaren med ättikslösning. Du kan ta bort locket.

Tillbehör

Lägg tillbehören i blöt i vatten och lite diskmedel. Matrester kan sedan enkelt avlägsnas med en diskborste eller disktrasa. Hela tillbehöret kan rengöras med ättikslösning eller i diskmaskinen.

Råd vid fel

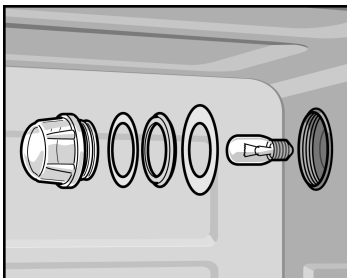
Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Vattenindikeringen  blinkar fast behållaren är full.	Behållaren är inte inskjuten helt.	Kontrollera att behållaren har hakat i.
	Indikationssystemet fungerar inte.	Kontakta service.
Displayen är mörk.	Strömavbrott	Kontrollera strömförsörjningen.
	Det är fel på elektroniken.	Kontakta service.
Klocktiden är inte korrekt.	Strömavbrott	Ställ in klockan på nytt.
Lampan i ångkokaren lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan. Läs mer under "Byta lampa".
Ånga tränger ut ur ventilationsspringan under tillagningen.		Det är normalt.
Ett "plopp"-ljud hörs under tillagningen.	Ångan orsakar en kallt/varmt-effekt på djupfrysta varor.	Det är normalt.
Ångkokaren går inte att ställa in.	Barnspärren är aktiverad. (Symbolen  i displayfältet)	Koppla ifrån barnspärren.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Byta lampa



Om lampan är trasig måste den bytas. Det kan du göra själv. Värmebeständiga ersättningslampor finns att köpa i fackhandeln.

Lampans tekniska data:
15-25 W, 220/240 V, 300 °C, sockel E14.

Gör så här:

1. Koppla ur säkringen i säkringslådan eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget.
2. Skruva skyddet åt vänster och tag bort det.
3. Skruva även ut lampan åt vänster.
4. Byt ut den trasiga glödlampan mot en ny av samma typ och med samma wattal.
5. Skruva i lampan och sätt tillbaka skyddet. Kontrollera att tätningarna sitter korrekt.
7. Anslut ångugnen till elnätet igen och ställ in tiden på nytt.

Kundtjänst

Om ångkokaren måste repareras står vår service till din tjänst. I telefonkatalogen hittar du adress och telefonnummer till närmaste serviceverkstad. Kundservice kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Vid service ska alltid produktnumret (E-nr) och tillverkningsnumret (FD-nr) för spisen anges. Typskylten med numren syns när du öppnar luckan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på ångkokaren.

E-nr

FD-nr

Kundtjänst 📞

Tekniska data

Strömförsörjning:	220-240 V, 50 Hz/60 Hz
Totalt anslutningsvärde:	1770 W
Säkring:	10 A

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta.

SIEMENS

Uudella höyryuunillasi voit laittaa ruokaa hellävaraisesti ja vähärasvaisesti.

Voidaksesi käyttää kaikkia teknisiä etuja, lue käyttöohjeet.

Saat tärkeitä turvallisuustietoja. Opit tuntemaan höyryuunin yksittäiset osat paremmin. Näytämme sinulle askel askeleelta kuinka teet säätöjä.

Taulukoista löydät joukon ruokia, sopivat varusteet ja kypsymisajat sekä sopivat lämpötilat - kaikki on luonnollisestikin testattu koekeittiössämme.

Jos joskus esiintyy häiriöitä - tästä löydät tietoja siitä, kuinka itse voit korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa sinua löytämään nopeasti tarvitsemasi.

Ja nyt - hauskoja hetkiä höyryuunisi parissa.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	70
Uusi höyryuunisi	71
Ohjauspaneeli	71
Varusteet	72
Vesisäiliö	73
Kellonaika	74
Kellonajan asetus	74
Näytön himmennys	75
Lapsilukko	76
Höyrykypsennys	77
Näin kypsennys toimii	77
Esivalmistelut	77
Lämpötilat	77
Lämpenemisaika	78
Toimi näin	78
Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja päältä	80
Kypsennyksen jälkeen	82
Huomautus	82
Taulukot	82
Hoito ja puhdistus	86
Laite ulkopuolelta	86
Kypsymistilan sisäpinta	86
Varusteet	86
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	87
Lampun vaihto	88
Huoltopalvelu	88
Pakkaus ja vanha laite	89

Turvallisuusohjeet

Kuuma kypsymistila



Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä höyryuunia ainoastaan ruoan kypsentämiseen.

Laite kuumenee kypsennettäessä. Avaa laitteen luukku varovasti, sieltä tulee kuumaa höyryä ulos. Pidä lapset poissa laitteen luota. Palovammojen vaara!

Älä säilytä helpostisyttyviä esineitä laitteessa. Palovaara!

Korjaukset



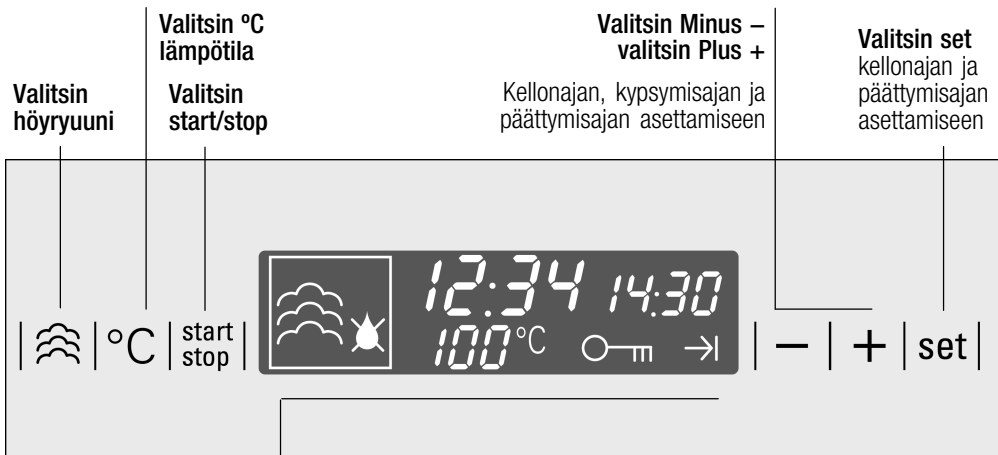
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!

Korjaukset saa suorittaa yksinomaan tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Jos laite on viallinen, irrota verkkopistoke tai sammuta sulake sulakekotelossa. Soita huoltoon.

Uusi höyryuunisi

Ohjauspaneeli



Näyttöalue

höyrykypsennys



vesisäiliön täyttö



kellonaika ja kypsymisaika = z.B. 12:34

lämpötila

= esim. 100 °C

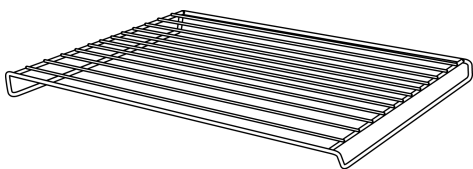
päättymisaika

= esim. 14:30 symbolilla päättymisaika →

lapsilukko

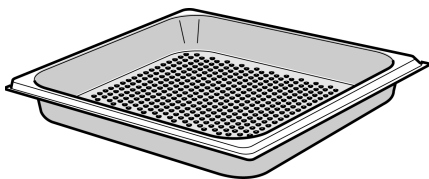


Varusteet



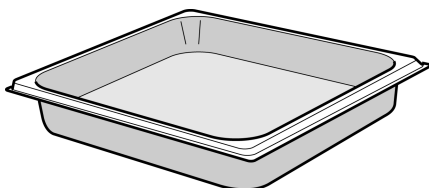
Ritilä

terästä. Ritilä täytyy aina olla sisällä.



Siivilä

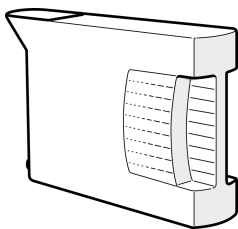
ruokien kypsentämiseen.
Laita siivilä aina keräysastiaan.



Keruuastia

kondenssiveden keräykseen tai ruokien
kypsentämiseen.

Vesisäiliö



Veden täyttö

Vesisäiliö sijaitsee laitteessa oikealla puolella alhaalla.

Ennen kypsennystä on säiliö täytettävä vedellä MAXI-merkkiin asti. Mikäli johtovesi on kovin kalkkipitoista, on hankittava ammattiliikkeestä hiilihapotonta vettä. Älä käytä tislattua vettä.

Säiliö on työnnettävä kokonaan sisään. Tällöin se lukkiutuu paikoilleen.

Tyhjennä säiliö jokaisen kypsennyksen jälkeen. Kuivaa säiliön kiinnike perusteellisesti.

Vesisäiliön on oltava aina täynnä, kun otat höyryuunin käyttöön.

Kun näytössä vilkkuu symboli ☒ ja kuulet äänimerkin, vesisäiliössä on liian vähän vettä. Avaa laitteen luukku varovasti. Täytä vesisäiliö vedellä ja laita se taas paikalleen.

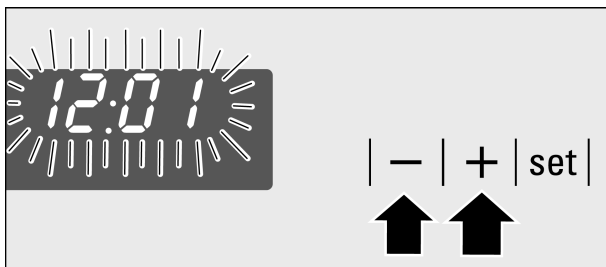
Kellonaika

Ensiliitännän tai sähkökatkoksen jälkeen näytössä vilkkuu 12:00 minuutin ajan.
Aseta ajankohtainen kellonaika.

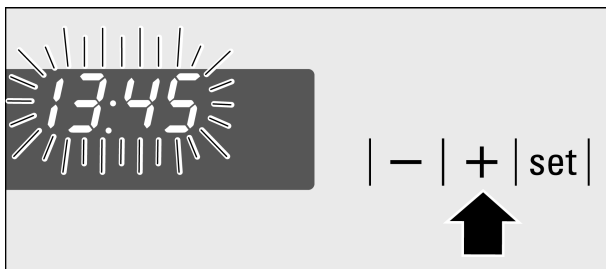
Kellonajan asetus

Esimerkki: 13:45

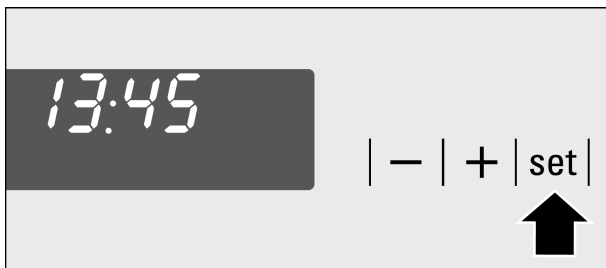
1. Kosketa valitsimia Plus + und Minus – yhtäaikaan. Kellonaika vilkkuu.



2. Päivitä kellonaika valitsimista Plus + tai Minus –.



3. Kosketa valitsinta set. Muutaman sekunnin jälkeen kellonaika astuu voimaan.



Muutos esim. kesäajasta talviaikaan

Aseta kohtien 1 - 3 mukaan.

Kellonaika pois näytöstä

Voit piilottaa kellonajan pois näytöstä.

1. Kosketa valitsimia Plus + ja Minus – yhtäaikaan. Kellonaika vilkkuu.
2. Kosketa valitsimia Plus + ja Minus – yhtäaikaan 5 sekunnin ajan.

Kellonaika käy taustalle edelleen.

Kellonaika taas näkyviin

1. Kosketa valitsimia Plus + ja Minus – yhtäaikaan. Kellonaika näytössä vilkkuu.
2. Kosketa valitsinta set.

Huomautus

Kun pidät valitsimia Plus + tai Minus – painettuna, kellonajan näyttö käy nopeammin.

Kello 22:00 ja 6:00 välillä kellonaika näkyy himmeänä. Jos käytät höyryuunia yöaikaan, näyttö muuttuu taas kirkkaaksi.

Näytön himmennys

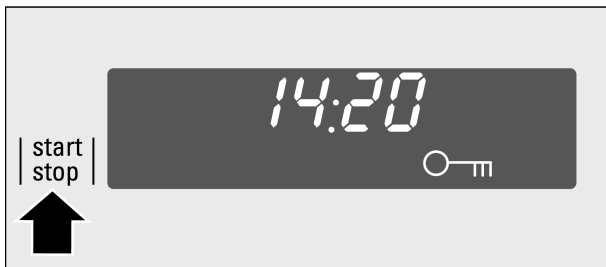
Voit säätää näytön himmeämmäksi. Edellytys: Näytössä näkyy vain kellonaika. Kosketa valitsinta Minus – kunnes saavutat haluamasi kirkkauden. Tummin asetus vastaa himmeää näyttöä kello 22:00 ja 6:00 välillä. Valitsimesta Plus + voit taas säätää näytön kirkkaammaksi.

Lapsilukko

Lasten estämiseksi käyttämästä laitetta tai laitteen päällekytkeytymisen ehkäisemiseksi sitä puhdistettaessa, voit lukita ohjauspaneelin.

Ohjauspaneelin lukinta

Kosketa valitsinta start/stop n. neljän sekunnin ajan kunnes näytössä näkyy symboli  lapsilukko.



Ohjauspaneelin vapautus

Kosketa uudelleen valitsinta start/stop kunnes symboli  lapsilukko sammuu.

Huomautus

Lapsilukkoa ei voida asettaa höyryuunin ollessa käytössä.

Sähkökatkon jälkeen lapsilukko on edelleen aktiivinen.

Höyrykypsennys

Tällä laitteella voit kypsentää erittäin hellävaraisesti. Höyry ympäröi ruoan ja estää siten ravintoaineiden menetyksen. Se kypsentää ilman ylipainetta. Ruoan muoto ja tyypillinen aroma jää jäljelle.

Voit kypsentää eri ruokalajeja yhdessä, esim. kala, lisukkeet ja hedelmät säilyttävät ominaismakunsa.

Näin kypsennys toimii

Vesi siirtyy täydestä säiliöstä muoviputkea pitkin kypsennystilan pohjalla olevaan kuumennuslevyyn. Siellä vesi haihtuu ja tekee höyrykypsennyksen mahdolliseksi.

Esivalmistelut

Ota vesisäiliö laitteesta pois.

Täytä se ainostaan vedellä, merkintään MAXI asti. Jos vesijohtovesi on erittäin kalkkipitoista, suosittelemme pullotettua hiilihapotonta vettä. Älä käytä tislattua vettä.

Työnnä vesisäiliö höyryuuniin sisään. Sen on lukkiuduttava.

Aseta sopivat varusteet ja ruoat rutilälle ja sulje laitteen luukku.

Lämpötilat

Voit asettaa ruoallesi eri lämpötiloja.

Lämpötila	sopii
100 °C	vihannekset, liha
90 °C	kala, mykyt
80 °C	kalafilee, ohut, keittomakkara
70 °C	kypsät lisukkeet
60 °C	Vauvanruoka

Lämpenemisaika

Laite lämpenee ennen kypsennystä. Kypsymistilassa muodostuu siten tarvittava höyrypain. Säädetty kypsymisaika alkaa käydä vasta lämpenemisen jälkeen. Lämpenemisaika vaihtelee aina elintarvikkeen lajin, lähtölämpötilan ja määrän mukaan. Se riippuu säädetystä lämpötilasta.

Lämpötila	Lämpenemisaika
100 °C	7 - 15 minuuttia
90 °C / 80 °C	4 - 8 minuuttia
70 °C / 60 °C	n. 2 minuuttia

Toimi näin

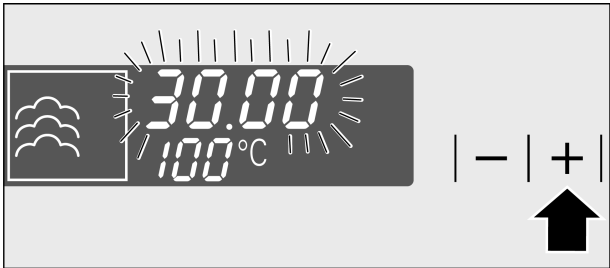
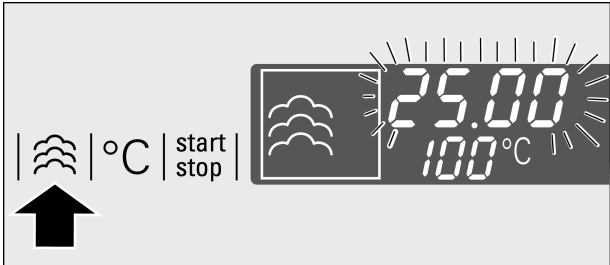
Voit säätää ajan 5 - 60 minuuttiin.

Esimerkki: 30 minuuttia, lämpötila 90 °C.

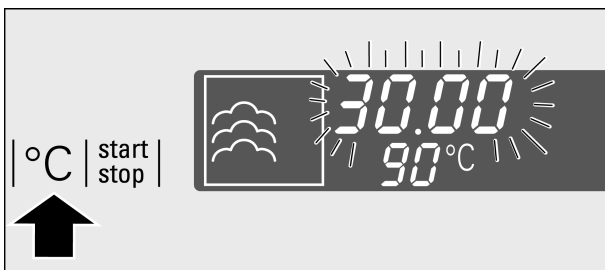
Ota huomioon:

Höyryuuni lämpenee ensin, siksi kypsytminen kestää vähän kauemmin.

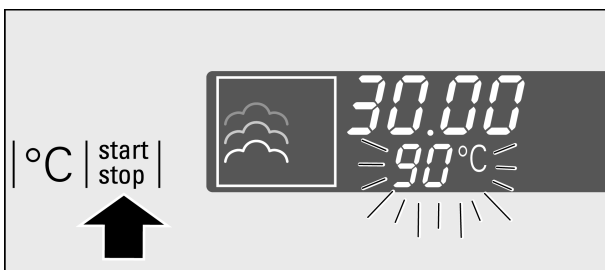
- 1. Kosketa valitsinta höyrykypsennys . Näytössä vilkkuu ehdotusaikana 25.00 minuuttia. Ehdotuslämpötilana näkyy 100 °C.
- 2. Aseta haluttu kypsymisaika valitsimista Plus + tai Minus -.



3. Jos tarvitset toisen lämpötilan, kosketa valitsinta °C kunnes haluttu lämpötila tulee näkyviin.



4. Kosketa valitsinta start/stop.



Laite lämpiää

Lämpenemisajan aikana lämpötilan näyttö vilkkuu, höyryn näyttö liikkuu. Kypsymisaika ei käy vielä.

Kypsennys

Kun lämpenemisaika on päättynyt, kuulet äänimerkin. Kypsymisaika käy. Lämpötilan näyttö ei enää vilku. Silloin tällöin höyryä tulee ulos, se on normaalia.

Kypsymisajan mentyä umpeen

Näytössä näkyy 00.00 ja kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku. Kellonaika tulee taas näkyviin.

Kypsymisajan muuttaminen käynnistyksen jälkeen

Muuta kypsytusaikaa valitsimista plus + tai minus -. Lämpötilaa et voi muuttaa. Viimeisten kolmen minuutin aikana muutokset eivät enää ole mahdollisia.

Poistaminen ennen käynnistystä

Kosketa valitsinta höyrykypsennys ☁.

Poistaminen käynnistyksen jälkeen

Ensimmäisen minuutin aikana käynnistyksen jälkeen: kosketa valitsinta start/stop. Kellonaika ilmestyy näkyviin.

Myöhemmin:

Kosketa valitsinta start/stop. Näyttö siirtyy takaisin kohtaan **03.00** minuuttia.

Seuraavien 3 minuutin aikana ylimääräinen höyry poistuu. Varo, kun avaat laitteen luukun, vastaasi iskee höyryaalto.

Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja päältä

Voit siirtää kypsymisajan päättymistä myöhemmäksi. Laite käynnistyy automaattisesti oikeana ajankohtana.

Ota huomioon: Laite lisää automaattisesti lämpenemisajan päättymisaikaan. Siksi ruoka on valmista vähän myöhemmin.

Lämpenemisajat

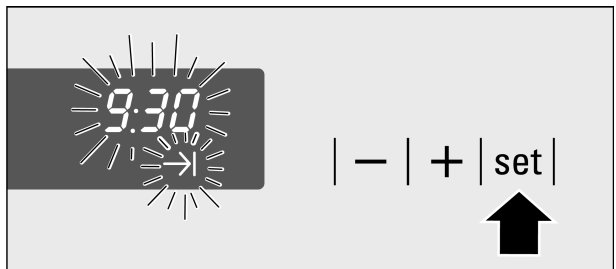
Lämpötila	Lämpenemisaika
100 °C	7 - 15 minuuttia
90 °C / 80 °C	4 - 8 minuuttia
70 °C / 60 °C	n. 2 minuuttia

Esimerkki:

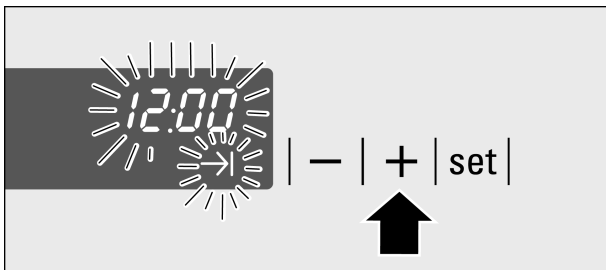
Kello on 9:00. Sinulla on tärkeä tapaaminen ja sinun on lähdettävä kotoa. Ruoan valmistuminen kestää 30 minuuttia 90 °C:ssa. Sen pitäisi olla valmista n. klo 12:00.

Täytä vesisäiliö ja laita ruoka höyryuuniin. Aseta kohtien 1 - 3 mukaan. Älä käynnistä höyrykypsennystä vielä.

4. Kosketa valitsinta set. Pienessä näytössä vilkkuu päättymisaika. Se on ajankohta, jolloin ruoka on valmista.

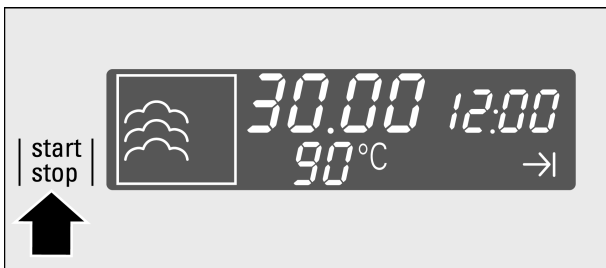


5. Siirrä päättymisaikaa myöhemmäksi valitsimesta plus +.



6. Kosketa valitsinta start/stop.

Asetus näkyy näytössä kunnes laite käynnistyy automaattisesti.



Kun lämpenemisaika on päättynyt, kuulet äänimerkin. Lämpenemisaika lisätään automaattisesti päättymisaikaan. Kypsymisaika käy.

Kypsymisajan mentyä umpeen

Näytössä näkyy 00.00 ja kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku. Kellonaika tulee taas näkyviin.

Säädön muutos

Ennen käynnistystä:

Paina kerran valitsimesta set = kypsymisajan ja lämpötilan muutos

Paina kaksi kertaa valitsimesta set = päättymisajan muutos.

Käynnistyksen jälkeen:

Muutos ei ole mahdollista.

Asetuksen poistaminen

Ennen käynnistystä:

Kosketa valitsinta start/stop. Kellonaika tulee taas näkyviin.

Käynnistyksen jälkeen:

Kosketa valitsinta start/stop. Jos laite muodostaa jo höyryä, kellon näyttö siirtyy takaisin kolmeen minuuttiin.

Kypsennyksen jälkeen

Pyyhi laitteen kypsymistila ja keruukouru kunnolla kuivaksi jokaisen höyrykypsennyksen jälkeen.

Tyhjennä vesisäiliö aina kypsennyksen jälkeen.

Huomautus

Tavallisesti sinun ei tarvitse avata laitteen luukkua kypsennyksen aikana.

Poikkeuksena on tietyt ruokaohjeet, esim. menukypsennys tai kun näyttö ✕ täytä vesisäiliö palaa.

Avaa laitteen luukku varovasti. Höyryä tulee ulos! Kypsymisaika pysähtyy.

Toimi ruokaohjeen mukaan tai täytä vesisäiliö ja laita se paikalleen. Sulje laitteen luukku. Jos säädetty lämpötila on saavutettu, kypsymisaika käy edelleen.

Kypsennyksen aikana tulee silloin tällöin höyryä ulos, se on normaalia.

Kypsymisajan kolmen viimeisen minuutin aikana laite vaatii, että höyry pääsee poistumaan oven yläreunassa olevasta tuuletusaukosta.

Taulukot

Varusteet ja astiat

Taulukoista löydät joukon ruokia, jotka voidaan valmistaa höyryuunissa. Tästä näet, mitkä varusteet ovat sopivia ja mikä kypsymisaika on paras valita.

Aseta aina ritalä höyryuuniin ja sen päälle varuste tai sopiva astia.

Useimmille ruokalajeille sopii keruuastia siivilöineen. Voit käyttää myös lasi- tai posliinikulhoa. Laita kulho suoraan ritalälle.

Peitä aina elintarvikkeet, jotka yleensä valmistetaan vesihauteessa.

Levitä ruoka tasaisesti astiaan tai varusteelle. Jos ruokaa on eri tasoilla, se kypsy epätasaisesti.

Kypsymisaika

Kypsymisaika ei riipu määrästä, mutta elintarvikkeen lajista, laadusta ja kappalekoosta. Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Tarkasta mainitut kappalekoot. Jos haluat valmistaa pienempia paloja, lyhennä kypsymisaikaa. Jos käytät suurempia paloja, pidennä kypsymisaikaa vastaavasti.

Kokonaiskypsymisaika

Kokonaiskypsymisaika koostuu säädetyistä kypsymisajasta (katso taulukko) ja lämpenemisajasta.

Vihannekset

	Kappalekoko	Ritilä ja	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuttia
Artisokat	kokonaisina	keruuastia, siivilä	100	35
Pavut, vihreät	n. 5 cm pitkiä	keruuastia, siivilä	100	30
Kukkakaali	1 kg kokonaisena	keruuastia, siivilä	100	30
Kukkakaali	kimppuina	keruuastia, siivilä	100	25
Parsakaali	kokonaisina	keruuastia, siivilä	100	20
Parsakaali	kimppuina	keruuastia, siivilä	100	15
Kuoriperunat	Ø 2 - 3 cm	keruuastia, siivilä	100	35
Perunat	paloina	keruuastia, siivilä	100	25
Porkkanat	n. 1 cm paksuina viipaleina	keruuastia, siivilä	100	30
Porkkanat	kokonaisina Ø 2,5 cm	keruuastia, siivilä	100	35
Kyssäkaali	n. ½ cm paksuina viipaleina	keruuastia, siivilä	100	25
Riisi*	–	kulho	100	30
Ruusukaali	kokonaisina	keruuastia, siivilä	100	25
Purjo	n. 1 cm paksuina viipaleina	keruuastia, siivilä	100	20
Punakaali	suikaleina	keruuastia, siivilä	100	35
Pinaatti	lehtinä	keruuastia, siivilä	100	10
Parsa	Ø 1,5 cm	keruuastia, siivilä	100	30

	Kappalekoko	Ritilä ja	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuttia
Valkokaali	suikaleina	keruuastia, siivilä	100	35
* lisää henkilöä kohti n. 60 g riisiä ja 100 ml vettä kulhoon				

Liha

	Kappalekoko	Ritilä ja	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuttia
Broilerin rinta	kokonaisina	keruuastia, siivilä	100	25
Kassler*	viipaleina	keruuastia, siivilä	100	30
Paahtopaisti, medium**	7-9 cm korkea	keruuastia, siivilä	100	35
Porsaanfilee*	kokonaisina	keruuastia, siivilä	100	30
Porsaanmedaljongit	viipaleina n. 3-4 cm korkeita	keruuastia, siivilä	100	10
Wienermakkarat	—	keruuastia, siivilä	80	

* Kääri kassler ja porsaanfilee alumiinifolioon.

** Ruskista ensin voimakkaasti joka puolelta. Kääri höyrykypsennyksen jälkeen alumiinifolioon ja anna imeytyä 5 minuuttia.

Kala

	Kappalekoko	Ritilä ja	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuttia
Forelli	n. 300 g kokonaisena	keruuastia, siivilä	90	20
Lohipihvi	n 250 g	keruuastia, siivilä	100	20
Meriantura	filee	keruuastia, siivilä	80	30
Merikrotti	filee	keruuastia, siivilä	90	10
Lohiterriini*	n. 5 cm korkea	pitkänomainen vuoka	100	45

* Peitä mikroaaltokelmulla.

Munat ja munaruoat

	Kappalekoko	Ritilä ja	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuttia
Munat, kovaksi keitetyt	M	keruuastia, siivilä	100	10
Munat, pehmeäksi keitetyt	M	keruuastia, siivilä	100	5
Munakreemi	125 ml vuokaa kohti	kohokasvuoka*	100	10

* Peitä vuoat mikroaaltokelmulla.

Sulatus ja kuumennus tai kypsennys

	Kappalekoko	Ritilä ja	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuttia
Herneet	—	kulho	100	10
Forellit	kokonaisina	keruuastia, siivilä	100	40
Vihreät pavut	n. 5 cm pitkiä	keruuastia, siivilä	100	35
Purjo	viipaleina	keruuastia, siivilä	100	30
Ruusukaali	kokonaisina	keruuastia, siivilä	100	25
Lehtipinaatti*	n 350 g	kulho	100	35
Pakastevalmisruoka*	n 400 g	kulho/lautanen	100	40

* Peitä kulho/lautanen mikroaaltokelmulla.

Lämmittäminen

	kappalekoko	Ritilä ja	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuttia
Lautasruoka*	—	kulho/lautanen	70	20
Vauvanruoka	purkki	lasi	60	15
Lisukkeet		astia	80	

* Peitä kulho/lautanen mikroaaltokelmulla.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta!

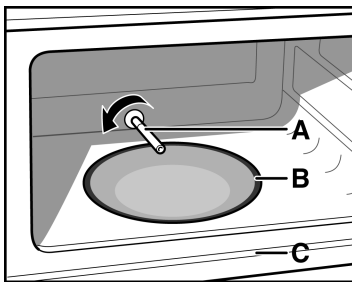
Laite ulkopuolelta

Ohjauspaneelin puhdistukseen on parasta kytkeä lapsilukko päälle.

Se riittää, jos pyyhit laiteen kostealla rätillä. Jos se on voimakkaammin likaantunut, laita muutama tippa pesuainetta puhdistusveteen. Pyyhi laite lopuksi kuivalla rätillä.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, muuten muodostuu himmeitä kohtia. Jos sellaista ainetta pääsee laitteen pinnalle, pyyhi se heti pois vedellä.

Kypsymistilan sisäpinta



Pyyji kypsymistila, laitteen luukku ja keruukouru joka kypsennyksen jälkeen kuivaksi.

Kierrä muoviputki puhdistusta varten irti. Muoviputken ja kypsennystilan pohjalla olevan kuumennuslevyn puhdistaminen onnistuu parhaiten etikkavedellä.

A = muoviputki

B = kuumennuslevy

C = keruukouru

Puhdista vesisäiliö etikkavedellä. Voit ottaa kannen irti.

Varusteet

Varusteet on parasta käsitellä tiskiaineella heti käytön jälkeen. Ruojätteet voidaan poistaa helposti harjalla tai sienellä. Kaikki varusteet voidaan puhdistaa etikkavedellä tai astianpesukoneessa.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

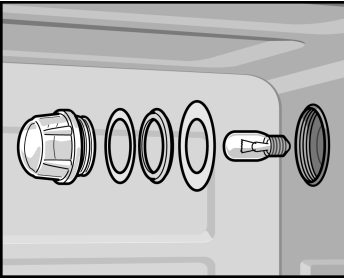
Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkujuttu. Ennen kuin soitat huoltoon, ota seuraavat ohjeet huomioon:

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje / apu
Veden näyttö  vilkkuu, vaikka säiliö on täynnä.	Säiliötä ei ole työnnetty kokonaan sisään.	Varmista, että säiliö on kunnolla paikallaan.
	Tunnistusjärjestelmä ei toimi.	Soita huoltoon.
Näyttöalue on tumma.	Sähkökatkos	Tarkasta sähkönhuolto.
	Elektroniikka on rikki.	Soita huoltoon.
Väärä kellonaika.	Sähkökatkos	Aseta kellonaika uudelleen.
Laitteen lamppu ei pala.	Lamppu on rikki.	Vaihda lamppu. Katso kohdasta "Lampun vaihto".
Kypsennyksen aikana tuuletusraosta tulee höyryä ulos.		Se on normaalia.
Kypsennyksen aikana kuuluu "plop"-ääni.	Kylmä/kuuma-vaikutus pakasteissa, johtuu vesihöyrystä.	Se on normaalia.
Laitetta ei voida säätää.	Lapsilukko on päällä. (Symboli  näyttöalueella)	Kytke lapsilukko päältä.

Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutettu huoltohenkilö.

Jos laitetta korjataan asiattomasti, se voi johtaa vaarallisiin tilanteisiin.

Lampun vaihto



Viallinen lamppu on vaihdettava. Voit tehdä sen itse. Lämmönkestäviä varalamppuja saat ammattiliikkeistä.

Lampun tekniset tiedot:
15-25 W, 220/240 V, 300 °C, lampun sokkeli E14.

Toimi näin:

1. Kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä tai irroita pistoke pistorasiasta.
2. Ruuvaa lampun suojus vastapäivään irti.
3. Ruuvaa lamppu myös vastapäivään irti.
4. Korvaa lamppu samantyyppisellä lampulla, jonka teho (W) on sama.
5. Ruuvaa lamppu ja lampun suojus takaisin paikoilleen. Varmista, että tivistheet ovat oikeassa paikassa.
7. Liitä laite sähköverkkoon ja säädä kellonaika.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi vaatii korjausta, huoltopalvelumme auttaa sinua. Sinua lähellä olevan huoltopalvelun osoitteen ja puhelinnumron löydät puhelinluettelosta. Mainitut huoltopalvelukeskukset ilmoittavat myös mielellään sinulle lähimmän huoltopalvelupisteen.

E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltopalveluun aina laitteesi valmistenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteen luukusta. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapauksessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
-------	--------

Huoltopalvelu 🏠

Tekniset tiedot

virtalähde:	220-240 V, 50 Hz/60 Hz
kokonaisliitosarvo:	1770 W
sulake:	10 A

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus
ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja
elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic
equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin
2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden
palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.