



SIEMENS

System-dampkoger

Systemdampovn

System-höyrykypsennin

Ångkokningssystem

HZ24D300

siemens-home.com/welcome

[da] Brugsanvisning	3
[no] Bruksveiledning	6
[fi] Käyttöohje	9
[sv] Bruksanvisning	12

Register
your
product
online

da Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	3
Miljøvenlig bortskaffelse	3
Inden den første ibrugtagning.....	3

Dampning i system-dampkokeren.....	4
Rengøring og pleje.....	5

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis apparatet gives videre til andre, skal anvisningerne også vedlægges.

System-dampkokeren må kun anvendes til damptilberedning af madretter.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Ovndøren som sidde- eller aflægningsplads

Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke ovndøren som frasætningsplads for fade og beholdere.

Miljøvenlig bortskaffelse

Kasseret udstyr er ikke værdiløst affald. Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

Under transporten bliver apparatet beskyttet af emballagen. Alle de anvendte materialer er miljøvenlige og kan genbruges.

Vær med til at beskytte miljøet, og bortskaf emballagen på den miljømæssigt rigtige måde.

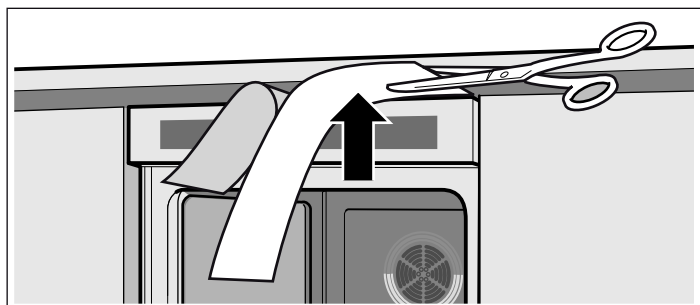
Der kan indhentes oplysninger om de aktuelle bortskaffelsesmåder hos forhandleren eller på den kommunale tekniske forvaltning.

Inden den første ibrugtagning

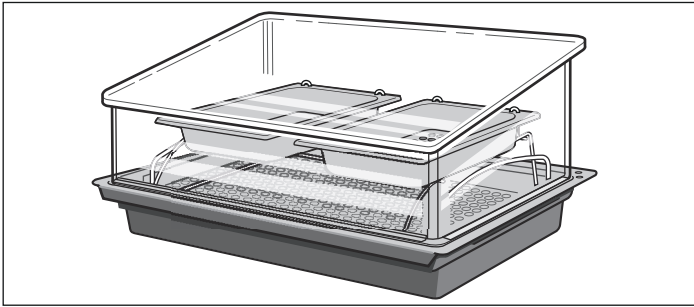
System-dampkokeren må ikke tages i brug, hvis den er beskadiget.

Rengør system-dampkokeren og alle tilbehørsdelene i varmt opvaskevand.

Klæb den vedlagte beskyttelsesfolie på undersiden af køkkenbordets fremspring. Træk beskyttelsesfolien af, klæb den på bordpladen, og klip den til.



Dampning i system-dampkokeren



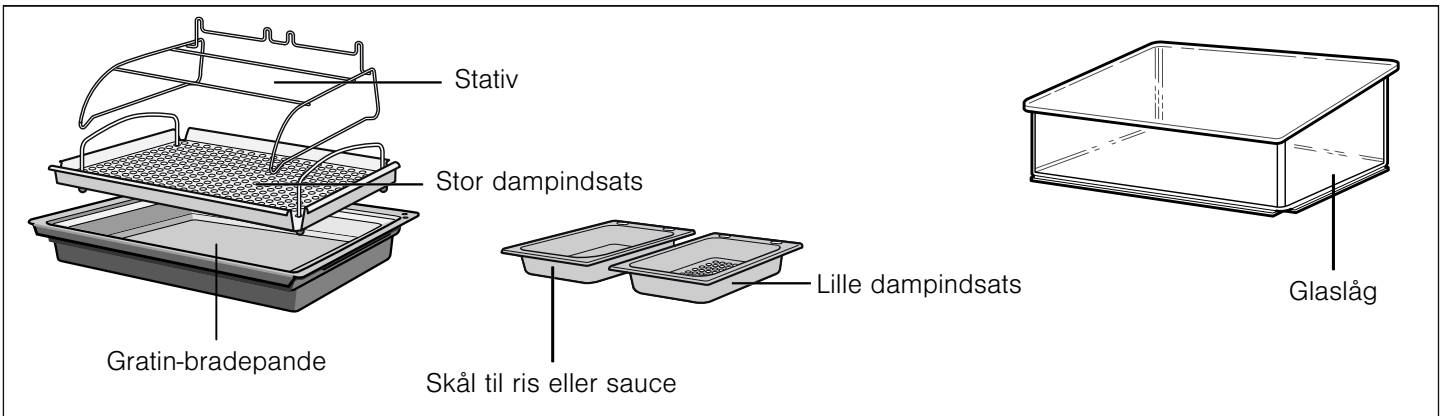
System-dampkokerens grundelementer udgøres af altid gratin-bradepanden, den store dampindsats og af glaslåget.

Ved tilberedning af større mængder og ved tilberedning af ris eller sauce kan stativet med tilberedningsbeholdere også anvendes.

Anvend kun de leverede originaldele.

Der findes yderligere oplysninger om tilberedning med damp i den vedlagte brochure.

Gratin-bradepanden kan også anvendes separat f.eks. ved tilberedning af en stor gratin.




Dampning

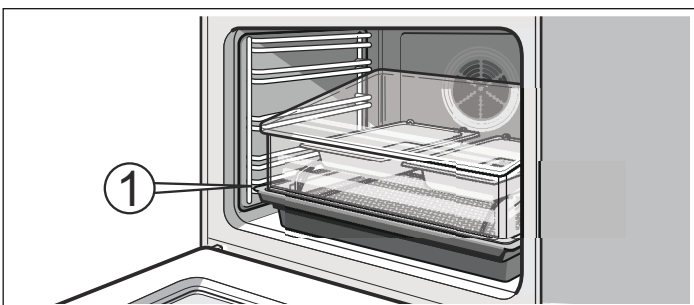
Luk ikke ovnen op under tilberedningen. Undtagelse: Ved kombination af flere levnedsmidler med store forskelle i tilberedningstid.

Det er mængden af levnedsmidler, der afgør tilberedningstidens længde. Ved samtidig tilberedning af levnedsmidler med forskellige tilberedningstider gælder følgende:

- Skær levnedsmidler med længere tilberedningstid ud i mindre stykker
- Forlæng tilberedningstiden for sarte levnedsmidler ved at tilberede dem i større stykker

Generelt bliver der anvendt 500 ml vand (ikke destilleret vand) til dampningen. Undtagelse: Ved levnedsmidler, som opsuger væde (f.eks. kartofler), eller som har lang tilberedningstid, skal der anvendes 750 ml vand (se tilberedningstabellen eller den vedlagte brochure).

1. Forvarm ovnen i 10 minutter ved 150°C undervarme .
2. Hæld vandet i gratin-bradepanden.
3. Læg levnedsmidlerne system-dampkokeren.
4. Placer glaslåget, så det slutter tæt til langs gratin-bradepanden hele vejen rundt.
5. Sæt system-dampkokeren ind på rille 1.



Fare for forbrænding!

Der kan komme meget varm damp ud, når ovnen åbnes. Vær derfor forsigtig, når ovnen åbnes efter tilberedningen.

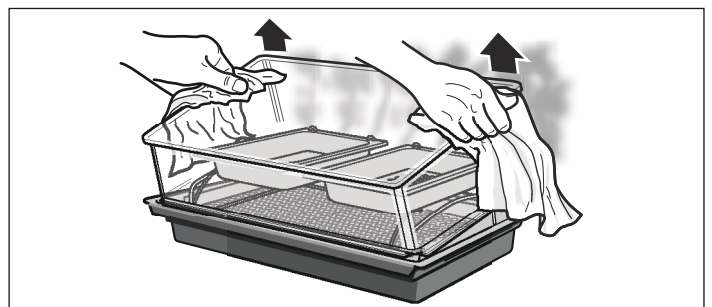
6. Tag system-dampkokeren ud af ovnen, når tilberedningstiden er slut. Anvend egnede grydelapper til dette.

7. Stil system-dampkokeren på bordet. Den må ikke sættes på ovndøren!

Fare for forbrænding!

Der kommer meget varm damp ud, når glaslåget løftes. Løft derfor glaslåget op i bagsiden, så den varme damp kan undslippe modsat kroppen.

8. Tag glaslåget af.



Efter damptilberedningen

1. Lad ovnrummet køle af.
2. Tør ovnrummet af med rent vand.
3. Tør ovnrummet af med en blød klud, og tør også af under dørtætningen, dryprenden og mellem ovndøren og ovnen.

Tilberedningstabel

Angivelserne i tilberedningstabellen er retningsgivende værdier, som kan variere efter levnedsmidlernes art, størrelse og konsistens.

Dybfrosne levnedsmidler skal ikke tøs op inden damptilberedningen. Tilberedningstiden er i så fald ca. 5 minutter længere.

Levnedsmiddel	Tilstand	Vandmængde til damp i ml	Tilberedningstid i minutter
Blomkål	Buketter (med krydssnit i stilken)	500	30 - 35
Blomkål	Hel	500	35 - 40
Blomkål, dybfrosen	Buketter	500	25 - 30
Broccoli, frisk	Buketter (med krydssnit i stilken)	500	30 - 35
Broccoli, dybfrosen	Buketter	500	25 - 30
Ærter, friske		500	25 - 30
Ærter, dybfrosne		500	20 - 25
Fennikel, frisk	Halveret, uden stilke	500	35 - 45
Fennikel, frisk	I skiver	500	20 - 25
Grønne bønner		500	30 - 40
Grønne bønner, dybfrosne		500	30 - 35
Gulerødder	I skiver, fine stave	500	35 - 40
Knoldselleri	I skiver, fine stave	500	35 - 40
Porrer	I fine stave eller tern	500	30 - 35
Majskolber	Hele	750	55 - 60
Peberfrugter	I strimler, afhængigt af modenhed	500	30 - 40
Pillekartofler	afhængigt af størrelse	750	55 - 65
Rosenkål, frisk	Krydssnit i stok	500	35 - 40
Rosenkål, dybfrosen		500	30 - 35
Hvide kartofler	Tynde kartoffelbåde	750	30 - 35
Hvide kartofler	I kvarte	750	35 - 45
Squash	Halveret på langs, i skiver	500	25 - 30
Hele hvide asparges	Afhængigt af tykkelse	500	35 - 45
Grønne asparges	Afhængigt af tykkelse	500	30 - 40
Æg, hårdkogte	Op til 20 stk.	500	25 - 30
Æggestand	I porcelænskopper	500	35 - 40
Ris	200 g ris og 350 ml vand	750	40 - 45
Fiskefilet	F.eks. rødspætte	500	20 - 25
Steaks af fisk	Ca. 150 - 200 g/skive, f.eks. laks, tunfisk	500	25 - 30
Portionsfisk	Ca. 200 - 250 g/stk. f.eks. forel, makrel	500	20 - 25
Store fisk	Ca. 800 - 1000 g/stk. f.eks. forel, brasen	500	30 - 40
Oksekød	Ca. 1000 g afhængigt af tykkelse	750	75 - 90
Svinekød	Filet, ca. 500 g/stk.	750	40 - 50
Fjerkræ	Ca. 200 g/stk. f.eks. kalkun- eller kyllingebryst	500	35 - 45

Rengøring og pleje

Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller ridsende genstande til rengøring.

Fjern kalkrester med et almindeligt eddikebaseret rengøringsmiddel. Skyl med rent vand, og tør efter med en blød klud.

Skrap ikke indtørrede madrester af, men blød dem op med opvaskevand.

no Innholdsfortegnelse

Sikkerhetshenvisninger	6	Damping i systemdampkokeren	7
Miljøvennlig håndtering	6	Rengjøring og pleie	8
Før første gangs bruk	6		

⚠ Sikkerhetshenvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen. Ta godt vare på bruksanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må bruksanvisningen legges ved.

Systemdampkokeren må bare brukes til damping av mat.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Ovnsdøren som avlastingsbrett eller oppbevaringssted

Ikke sett noe fra deg på den åpne ovnsdøren. Verken kokekar eller tilbehør skal plasseres på ovnsdøren.

Miljøvennlig håndtering

Gamle apparater er ikke verdiløst avfall. Gjennom miljøvennlig skrotning kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

På vei til deg er det nye apparatet godt beskyttet av emballasjen. Alle materialene som er brukt, er miljøvennlige og kan brukes igjen. Du kan bidra ved å kvitte deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

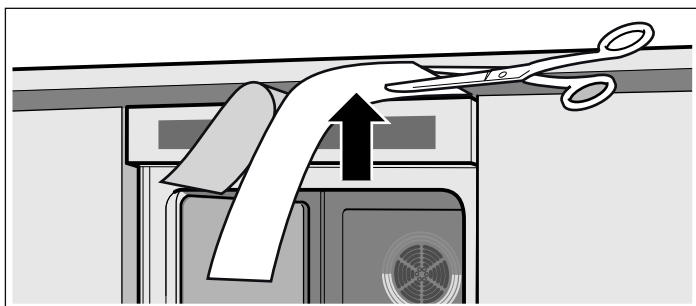
Adressen til avfallsdeponier og miljøstasjoner får du ved å henvende deg til faghandelen eller kommunen der du bor.

Før første gangs bruk

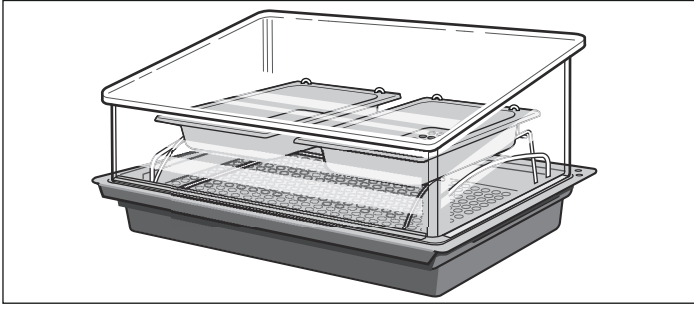
Hvis systemdampkokeren er skadet, må du ikke ta den i bruk.

Rengjør systemdampkokeren og alle tilbehørsdeler med varmt såpevann.

Fest den vedlagte beskyttelsesfolien under arbeidsbenkens forsprang. Det gjør du ved å trekke av beskyttelsesfolien, klebe den på og skjære den til.



Damping i systemdampkokeren



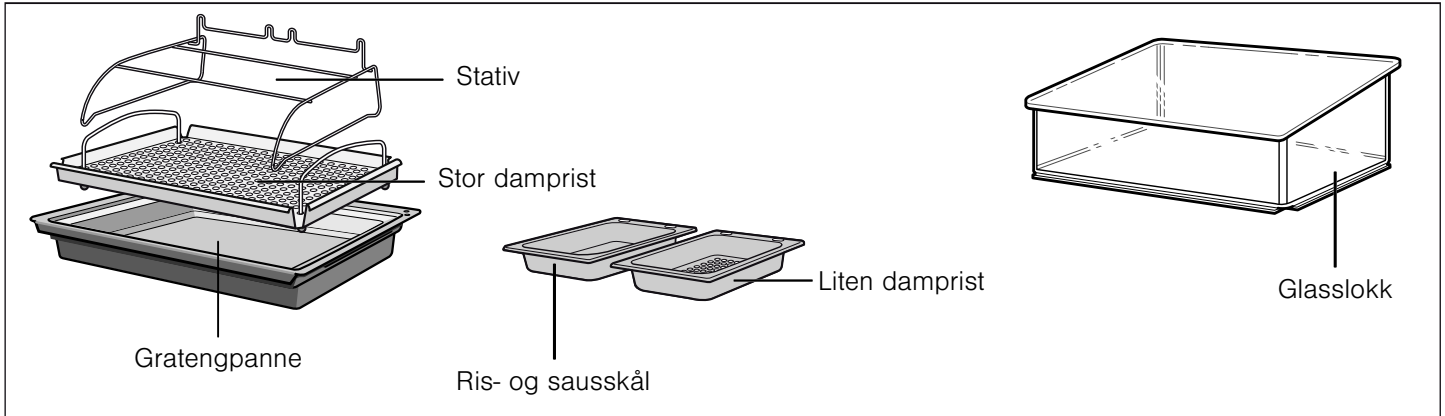
Gratengformen, den store dampristen og glasslokket danner alltid basis for systemdampkokeren.

Ved større mengder eller tilberedning av ris eller saus kan du i tillegg bruke stativet med ovnsformene.

Bruk bare originale deler som følger med ovnen.

Mer informasjon om dampkoking finner du i den vedlagte brosjyren.

Gratengformen kan også brukes separat, f.eks. til tilberedning av store gratenger.




Damping

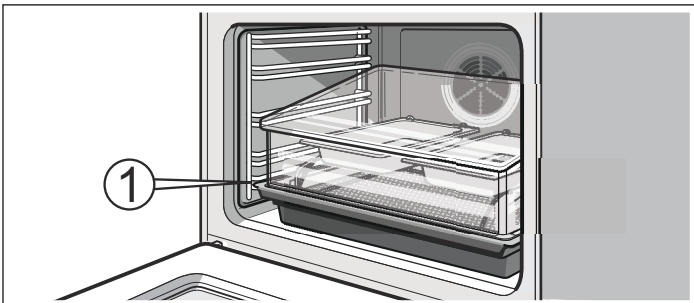
Ovnen må ikke åpnes under tilberedning, med mindre du tilbereder råvarer med helt forskjellig koketid.

Koketiden bestemmes av størrelsen på maten. Når du tilbereder råvarer med ulik koketid samtidig, gjelder følgende:

- Kutt opp råvarer som krever lengre koketid, i mindre biter.
- Forleng koketiden til ømfintlige matvarer ved å tilberede større biter.

I utgangspunktet brukes det 500 ml vann (ikke destillert vann) til damping. Unntak: Ingredienser med lang koketid og mat som sveller (f.eks. poteter), trenger 750 ml vann (se koketabellen eller vedlagte brosjyre).

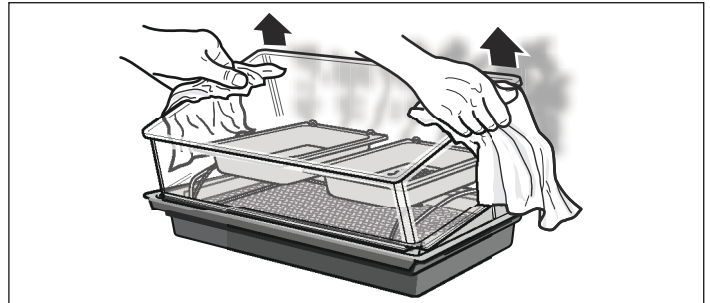
1. Formvarm ovnen i 10 minutter ved 150 °C undervarme .
2. Ha vann i gratengpannen.
3. Legg maten i systemdampkokeren.
4. Sett glasslokket på slik at det dekker hele gratengpannen.
5. Skyv systemdampkokeren inn i høyde 1.



Fare for skålding!

Når du løfter glasslokket, strømmer det ut varm damp. Løft det opp bak først, slik at den varme dampen slipper ut i retning fra kroppen din.

8. Ta av glasslokket.



Etter dampingen

1. La ovnsrommet avkjøles.
2. Bruk rent vann til å tørke ut av ovnsrommet.
3. Bruk en myk klut til å gni tørt i ovnsrommet, bak dørpakningen og dråperennen, mellom ovnsdøren og ovnen.

Fare for skålding!

Når du åpner ovnen, kan det strømme ut varm damp. Åpne ovnen forsiktig etter damping.

6. Når koketiden er over, tar du systemdampkokeren ut av ovnen. Bruk grytekluter.
7. Sett fra deg systemdampkokeren. Ikke plasser den på ovnsdøren!

Koketabell

Angivelsene i koketabellen er bare retningsgivende og kan variere i henhold til råvaretype, størrelse og modenhet.

Dypfrysede råvarer skal ikke tines før damping. Koketiden forlenges med ca. 5 minutter.

Stekevare	Oppkutting	Dampvæske i ml	Varighet i minutter
Blomkål	Buketter (stilken deles i biter)	500	30–35
Blomkål	Hele	500	35–40
Blomkål, dypfrost	Buketter	500	25–30
Brokkoli, fersk	Buketter (stilken deles i biter)	500	30–35
Brokkoli, dypfrost	Buketter	500	25–30
Erter, ferske		500	25–30
Erter, dypfrysede		500	20–25
Fennikel, fersk	Halvert, stilken fjernet	500	35–45
Fennikel, fersk	Skiver	500	20–25
Grønne bønner		500	30–40
Grønne bønner, dypfrysede		500	30–35
Gulrøtter	Skiver, staver	500	35–40
Knollselleri	Skiver, staver	500	35–40
Purre	Fine strimler eller terninger	500	30–35
Maiskolber	Hele	750	55–60
Paprika	Kuttet i strimler, avhengig av modenhet	500	30–40
Poteter med skall	Avhengig av størrelse	750	55–65
Rosenkål, fersk	Stilken fjernet	500	35–40
Rosenkål, dypfrost		500	30–35
Skelte poteter	Smale potetbåter	750	30–35
Skelte poteter	Delt i fire	750	35–45
Squash	Delt på langs, i skiver	500	25–30
Asparges	Avhengig av tykkelse	500	35–45
Asparges, grønn	Avhengig av tykkelse	500	30–40
Egg, hardkokt	Inntil 20 stykk	500	25–30
Eggstand	I kopp	500	35–40
Ris	200 g ris og 350 ml vann	750	40–45
Fiskefilet	f.eks. flyndre	500	20–25
Fiskekoteletter	ca. 150–200 g/kotelett, f.eks. laks, tunfisk	500	25–30
Porsjonsfisk	ca. 200–250 g/stykke, f.eks. ørret, makrell	500	20–25
Store fisker	ca. 800–1000 g, f.eks. ørret, brasme	500	30–40
Oksekjøtt	ca. 1000 g, avhengig av tykkelse	750	75–90
Svinekjøtt	Filet, ca. 500 g/stykk	750	40–50
Fjærkre	ca. 200 g/stykk, f.eks. kalkun- og kyllingfilet	500	35–45

Rengjøring og pleie

Ved rengjøring må du ikke bruke etsende eller skurende midler, og heller ingen gjenstander som lager riper.

Fjern kalkrester med et eddiksbasert rengjøringsmiddel. Skyll med rent vann og gni tørt med myk klut.

Unngå å skrape av inntørkede matrester. Myk heller opp med såpevann.

Turvallisuusohjeet	9	Höyrykypsennys System-höyrykypsentimellä	10
Ympäristöystävällinen hävittäminen	9	Puhdistus	11
Ennen ensimmäistä käyttöä	9		

⚠ Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttöohje. Jos annat laitteen eteenpäin, anna käyttöohje laitteen mukana.

Käytä System-höyrykypsennintä vain ruokien höyrykypsennykseen.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Uuninluukku istuin- tai säilytysalustana

Älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita uuninluukun päälle.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Käytetyt laitteet eivät ole arvotonta jätettä. Asianmukaisen hävittämisen avulla voidaan arvokkaita raaka-aineita käyttää uudelleen.

Laite on suojattu kuljetusta varten pakkauksella. Kaikki käytetyt materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää.

Osallistu ympäristöystävälliseen jätehuoltoon toimittamalla pakkausmateriaali kierrätykseen.

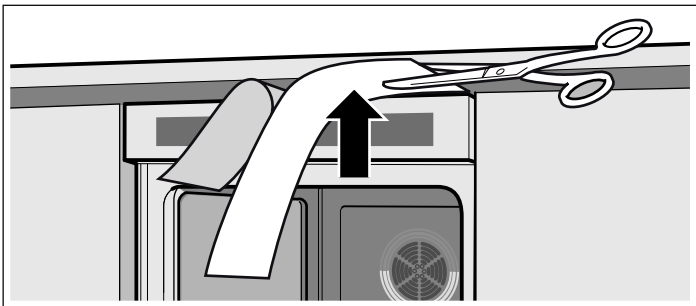
Lähempiä tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat alan liikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

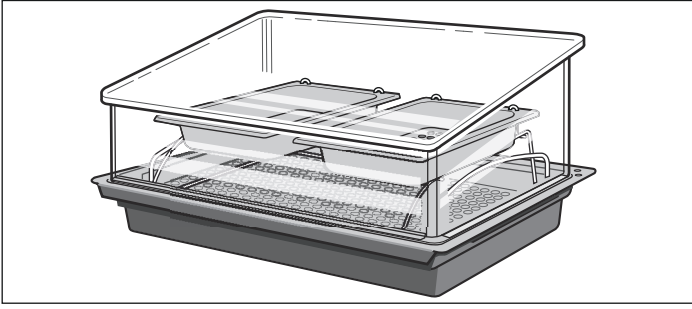
Jos System-höyrykypsennin on vaurioitunut, sitä ei saa ottaa käyttöön.

Puhdista System-höyrykypsennin ja kaikki varusteet kuumalla astianpesuaineliuksella.

Liimaa mukana toimitettu suojakalvo työtason ulkoneman alapuolelle. Vedä sitä varten suojakalvo irti, liimaa paikalleen ja leikkaa sopivaksi.



Höyrykypsennys System-höyrykypsentimellä



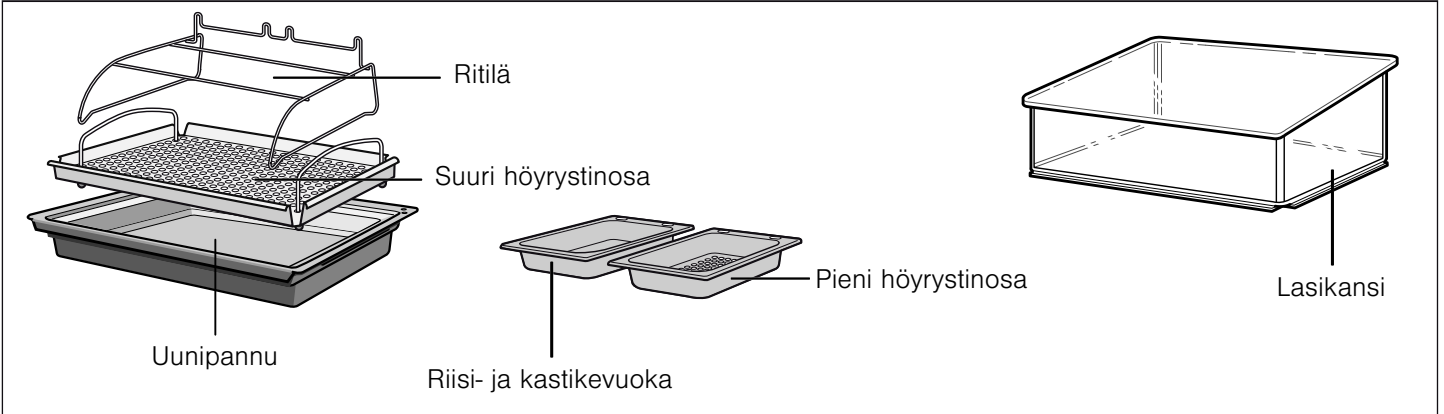
System-höyrykypsentimen perusosat ovat uunipannu, suuri höyrystinosa ja lasikansi.

Suurempien ruokamäärien ja riisin tai kastikkeiden valmistamiseen voit käyttää lisäksi ritilää ja kypsennysastioita.

Käytä vain mukana toimitettuja alkuperäisosa.

Lisätietoja höyrykypsennyksestä löydät mukana toimitetusta esitteestä.

Voit käyttää uunipannua myös erikseen esimerkiksi suurten paistomäärien valmistamiseen.



Höyrykypsennys

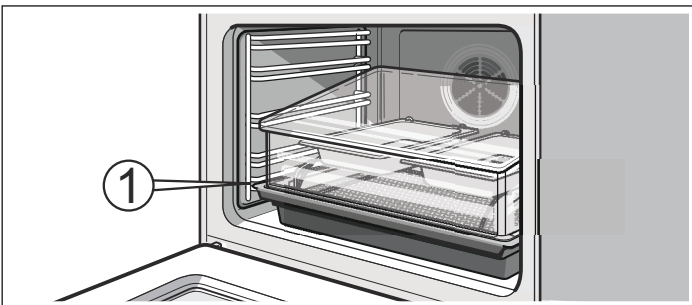
Älä avaa uunia kypsennyksen aikana. Poikkeus: kypsennysajaltaan hyvin erilaisten tuotteiden samanaikainen kypsentyminen.

Kypsennysaika riippuu kypsennettävän tuotteen koosta. Jos kypsennät samanaikaisesti kypsennysajaltaan erilaisia elintarvikkeita:

- Leikkaa pidempää kypsennysaikaa tarvitsevat tuotteet pienemmiksi paloiksi
- Pidennä hellävaraista käsittelyä vaativien elintarvikkeiden kypsennysaikaa kypsentämällä ne suurempina paloina

Höyrykypsennykseen käytetään tavallisesti 500 ml vettä (ei tislattua vettä). Poikkeus: turpoaviin elintarvikkeisiin (esimerkiksi perunat) ja pitkää kypsennysaikaa vaativiin aineksiin tarvitaan 750 ml vettä (ks. kypsennystaulukko tai mukana toimitettu esite).

1. Kuumenna uunia 10 minuutin ajan alalämmöllä lämpötilassa 150 °C.
2. Kaada vesi uunipannuun.
3. Laita kypsennettävä tuote System-höyrykypsentimeen.
4. Aseta lasikansi paikalleen siten, että se peittää uunipannun joka puolelta.
5. Työnnä System-höyrykypsennin uuniin korkeudelle 1.



⚠ Palamisvamman vaara!

Uunista voi tulla ulos kuumaa höyryä, kun avaat uunin. Avaa uuni varovasti, kun kypsennys on päättynyt.

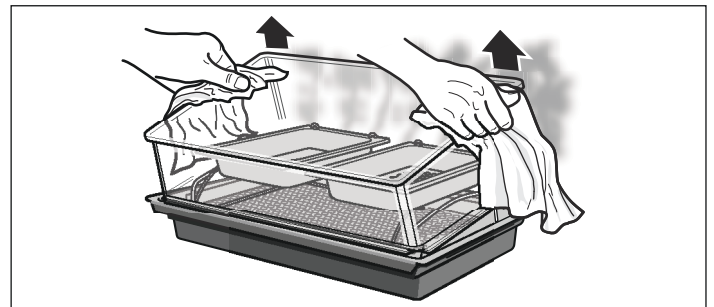
6. Ota System-höyrykypsennin kypsennysajan päätyttyä pois uunista. Käytä sopivia patalappuja.

7. Laske System-höyrykypsennin alustalle. Älä aseta sitä uuninluukulle!

⚠ Palamisvamman vaara!

Kypsentimestä tulee ulos kuumaa höyryä, kun nostat lasikantta. Nosta lasikantta takaosasta, jotta kuuma höyry pääsee poistumaan sinusta pois päin.

8. Ota lasikansi pois paikaltaan.



Höyrykypsennyksen päätyttyä

1. Anna uunitilan jäähtyä.
2. Pyyhi uunitila puhtaalla vedellä.
3. Kuivaa uunitila, tiivisteiden tausta ja valumakouru uuninluukun ja uunin välissä.

Kypsennystaulukko

Kypsennystaulukon arvot ovat ohjearvoja, jotka voivat vaihdella kypsennettävän tuotteen ominaisuuksien, koon ja kypsyyden mukaan.

Älä sulata pakastettuja elintarvikkeita ennen höyrykypsennystä. Kypsennysaika pitenee noin 5 minuuttia.

Kypsennettävä tuote	Valmistus	Höyrytysneste ml	Toiminta-aika minuutteina
Kukkakaali	Nuppuina (kantaan leikattu viilto)	500	30 - 35
Kukkakaali	Kokonaisena	500	35 - 40
Kukkakaali, pakastettu	Nuppuina	500	25 - 30
Parsakaali, tuore	Nuppuina (kantaan leikattu viilto)	500	30 - 35
Parsakaali, pakastettu	Nuppuina	500	25 - 30
Herneet, tuoreet		500	25 - 30
Herneet, pakastetut		500	20 - 25
Fenkoli, tuore	Halkaistuna, kanta poistettu	500	35 - 45
Fenkoli, tuore	Viipaleina	500	20 - 25
Vihreät pavut		500	30 - 40
Vihreät pavut, pakastetut		500	30 - 35
Porkkanat	Viipaleina, suikaleina	500	35 - 40
Juuriselleri	Viipaleina, suikaleina	500	35 - 40
Purjo	Ohuina suikaleina tai vinoina viipaleina	500	30 - 35
Maissintähkät	Kokonaisena	750	55 - 60
Paprika	Suikaleina, kypsyyden mukaan	500	30 - 40
Kuoriperunat	Koon mukaan	750	55 - 65
Ruusukaali, tuore	Leikkaa varteen viilto	500	35 - 40
Ruusukaali, pakastettu		500	30 - 35
Kuoritut perunat	Kapeina lohkoina	750	30 - 35
Kuoritut perunat	Neljänneksinä	750	35 - 45
Kesäkurpitsa	Pitkittäin halkaistuna, viipaleina	500	25 - 30
Tankoparsa	Paksuuden mukaan	500	35 - 45
Parsa, vihreä	Paksuuden mukaan	500	30 - 40
Kananmunat, kovaksi keitetyt	Enintään 20 kpl	500	25 - 30
Munahyydyke	Posliinikupeissa	500	35 - 40
Riisi:	200 g riisiä ja 350 ml vettä	750	40 - 45
Kalafilee	Esim. punakampela	500	20 - 25
Kalapihvi	Noin 150 - 200 g/viipale, esimerkiksi lohi, tonnikala	500	25 - 30
Kokonainen kalanpala	Noin 200 - 250 g/kpl esim. purotaimen, makrilli	500	20 - 25
Suuret kalat	Noin 800 - 1000 g esim. purotaimen, ahven	500	30 - 40
Naudanliha	Noin 1000 g paksuuden mukaan	750	75 - 90
Porsaanliha	Filee noin 500 g/kpl	750	40 - 50
Linnunliha	Noin 200 g/kpl esim. kalkkunan- ja broilerinrinta	500	35 - 45

Puhdistus

Älä käytä puhdistamiseen hankausaineita, syövyttäviä aineita tai naarmuttavia esineitä.

Poista kalkkijäämät tavallisella etikkapohjaisella puhdistusaineella. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä raavi kiinni kuivuneita ruoantähteitä irti, vaan liota ne astianpesuaineliuoksella.

SV Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	12	Ånga i systemångkokare	13
Återvinning	12	Rengöring och skötsel	14
Före första användningen	12		

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Skicka med anvisningarna om enheten byter ägare.

Systemångkokaren är bara avsedd för matlagning.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Sitta eller ställa saker på ugnsluckan

Ställ inget på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Ställ aldrig formar eller tillbehör på ugnsluckan.

Återvinning

Uttjänta enheter är inte värdelöst avfall. Det går att återvinna värdefulla råmaterial ur dem.

Förpackningen skyddar enheten på väg till dig. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och går att återvinna. Hjälptill och släng förpackningen i återvinningen.

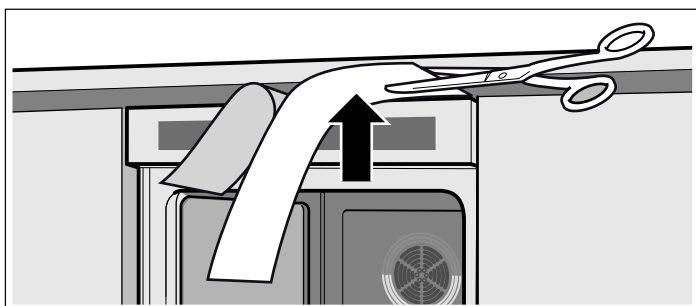
Information om återvinning får du av återförsäljaren eller hos kommunen.

Före första användningen

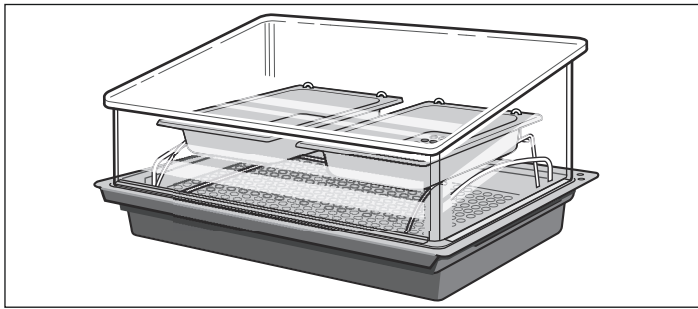
Använd inte systemångkokaren om den är trasig.

Rengör systemångkokaren och tillbehören med varmt vatten och diskmedel.

Fäst den medföljande skyddsfolien under utsticket på bänkskivan. Dra av skyddsfolien, fäst och skär till.



Ånga i systemångkokare



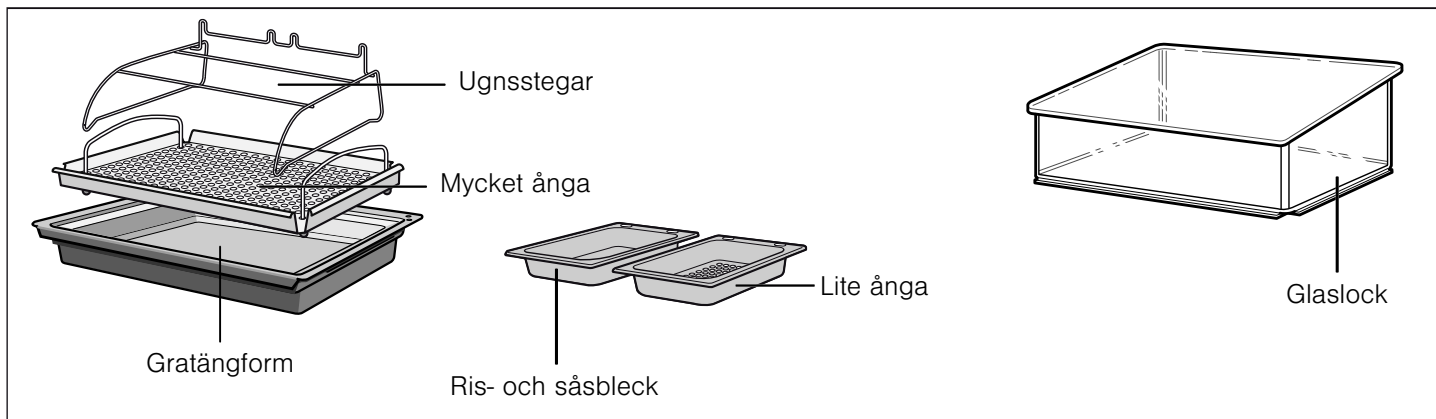
Grunden till systemångkokaren består av gratängformen, den stora ångsatsen och glaslocket.

Ska du göra mycket mat eller ris och såser, så kan du dessutom använda ugnstegarna och långpannorna.

Använd bara de medföljande originaldelarna.

Mer info om ångning hittar du i den medföljande broschyren.

Gratängformen kan du även använda separat, t.ex. för att göra stora gratänger.




Ångning

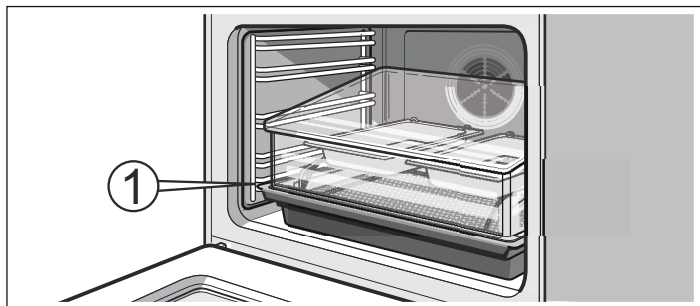
Öppna inte ugnsluckan under ångningen. Undantag: om du blandat mat med olika tillagningstider.

Det är matens storlek som avgör tillagningstiden. Tillagar du livsmedel med olika tillagningstid gäller:

- skär livsmedlet med längre tillagningstid i småbitar
- förläng tillagningstiden för känsliga livsmedel genom att tillaga större delar

Det går åt 0,5 l vatten (inte destillerat) vid ångning. Undantag: svällande livsmedel (t.ex. potatis) och ingredienser med lång tillagningstid kräver 0,75 l vatten (se tillagningstabellen eller den medföljande broschyren).

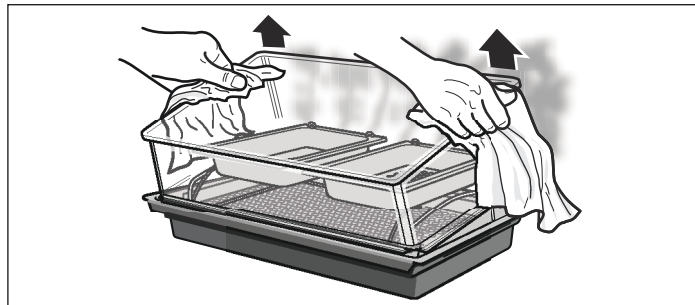
1. Förvärm ugnen i 10 minuter på 150°C undervärme .
2. Häll vattnet i gratängformen.
3. Lägg det du ska ånga i systemångkokaren.
4. Sätt på glaslocket så att det ligger på över hela gratängformen.
5. Sätt in systemångkokaren på fals 1.



Risk för skällningsskador!!

Det tränger ut het ånga när du lyfter på glaslocket. Lyft bakkanten på glaslocket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.

8. Ta av glaslocket.



Efter ångning

1. Låt ugnen svalna.
2. Torka ur ugnsutrymmet med ren trasa.
3. Torka ugnsutrymmet torrt med mjuk trasa, men även bakom lucktätningen och dropplisten samt mellan lucka och ugn.

Risk för skällningsskador!!

Det kan tränga ut het ånga när du öppnar ugnsluckan. Öppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen är klar.

6. Ta ut systemångkokaren ur ugnen när tillagningstiden gått ut. Använd grytlappar.
7. Ställ ned systemångkokaren. Ställ den inte på ugnsluckan!

Tillagningstabell

Tabelluppgifterna är riktvärden som kan variera beroende på mattyp, mängd och mognad.

Tina inte djupfryst före ångning. Förläng tillagningstiden med ca 5 minuter.

Livsmedel	Beredning	Vätskevolym i ml	Tillagningstid i minuter
Blomkål	buketter (snitta stammen)	500	30 - 35
Blomkål	hel	500	35 - 40
Blomkål, djupfryst	buketter	500	25 - 30
Broccoli, färsk	buketter (snitta stammen)	500	30 - 35
Broccoli, djupfryst	buketter	500	25 - 30
Ärtor, färska		500	25 - 30
Ärtor, djupfrysta		500	20 - 25
Fänkål, färsk	Halverad, stammen borttagen	500	35 - 45
Fänkål, färsk	skivor	500	20 - 25
Gröna bönor		500	30 - 40
Gröna bönor, djupfrysta		500	30 - 35
Morötter	skivade, strimlade	500	35 - 40
Rotselleri	skivad, strimlad	500	35 - 40
Purjolök	finstrimlad eller hackad	500	30 - 35
Majskolvar	hela	750	55 - 60
Paprika	strimlad, beroende på mognad	500	30 - 40
Skalpotatis	beroende på storlek	750	55 - 65
Brysselkål, färsk	snitta stjälken	500	35 - 40
Brysselkål, djupfryst		500	30 - 35
Skalad potatis	finklyftad	750	30 - 35
Skalad potatis	kvartad	750	35 - 45
Zucchini	halverad, skivad	500	25 - 30
Hel sparris	beroende på tjocklek	500	35 - 45
Sparris, grön	beroende på tjocklek	500	30 - 40
Ägg, hårdkokta	upp till 20 st.	500	25 - 30
Äggstanning	i porslinskoppar	500	35 - 40
Ris	200 g ris och 3,5 dl vatten	750	40 - 45
Fiskfilé	t.ex. flundra	500	20 - 25
Fiskbit	ca 150 - 200 g/skiva t.ex. lax, tonfisk	500	25 - 30
Portionsfisk	ca 200 - 250 g/st. t.ex. forell, makrill	500	20 - 25
Stor fisk	ca 0,8 - 1,0 kg t.ex. forell, braxen	500	30 - 40
Nötkött	ca 1 kg beroende på tjocklek	750	75 - 90
Fläskkött	Filé ca 0,5 kg/st.	750	40 - 50
Fågel	ca 200 g/st. t.ex. kalkon - och kycklingfilé	500	35 - 45

Rengöring och skötsel

Använd inte starka skurmedel eller föremål som repar vid rengöring.

Ta bort kalkavlagringar med vanlig ättika. Torka av med ren trasa och torka torrt med mjuk trasa.

Skrapa inte bort intorkade matrester, utan blöt upp med varmt vatten och diskmedel.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000913488 950305