

**Gaggenau**

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

# VK 230

Ångkokare

Dampkoger

Dampkoker

Höyrykeitin

<b>Innehållsförteckning</b>	<b>3</b>
<b>Indholdsfortegnelse</b>	<b>22</b>
<b>Innholdsfortegnelse</b>	<b>41</b>
<b>Sisällysluettelo</b>	<b>60</b>

---

## Innehållsförteckning

---

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>	<b>4</b>
Skadeorsaker	5
<b>Återvinning</b>	<b>5</b>
Spara effekt	5
Återvinning	5
<b>Din nya apparat</b>	<b>6</b>
Ångkokare	6
Symboler på manöverpanelen och displayen	7
Tillbehör	7
Specialtillbehör	7
Funktioner	7
<b>Användning</b>	<b>8</b>
Före första användningen	8
Kokpunktsutjämning	8
Sätta fast handtaget	8
Påslagning	8
Stänga av	9
Elektronisk timer	9
Barnsäkring	9
Överhettningsskydd	9
Säkerhetsavstängning	10
Tappa ur matlagningssvåtskan	10
<b>Tabeller och tips</b>	<b>11</b>
Ångkoka	11
Koka	11
Sjuda	11
Blanchera	12
Uppvärmning	12
Varmhållning	12
Safta (bär)	12
Inkokning	13
Yoghurt-beredning	13
Jäsa	13
Sterilisera	14
Grönsaker	14
Fisk	15
Kött / fågel / korv	15
Tillbehör: Pasta och knödel, kroppkakor	16
Tillbehör: Ris	16
Tillbehör: Säd	17
Tillbehör: Baljfrukter (torkade)	17
Desserter	18
Övrigt	18
<b>Skötsel och rengöring</b>	<b>19</b>
Rengöra apparaten	19
Använd inte dessa rengöringsmedel	19
<b>Åtgärda fel</b>	<b>20</b>
<b>Kundservice</b>	<b>21</b>

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) och onlineshop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!**

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

### **Brandrisk!**

Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lägg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.

### **Risk för brännskador!**

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Ånginsatsen blir mycket het. Ta bara ur ånginsatsen med det medlevererade handtaget. Handtaget måste snäppa i säkert i insatsen. Handtaget är inte lämpligt till att använda ånginsatsen med, när man ska hälla ur innehållet.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

### **Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

### **Risk för personskador!**

Glaslocket kan spricka om du hanterar det fel. Ät aldrig mat som kan innehålla glassplitter. Byt skadat glaslock direkt.

## Skadeorsaker

### Obs!

- Överhettningsskyddet slår av enheten.: Slå inte på enheten tom. Tråget måste minst vara fyllt upp till minimimarkeringen resp. max. till kantmarkeringen med kallvatten eller spad. Låt inte tråget koka torrt. Hetta aldrig upp olja i tråget.
- Skadat glaslock: Lägg aldrig hett glaslock på våt, kall bänkskiva, skölj heller aldrig av det i kallvatten. Glaslocket kan spricka. Hantera glaslocket försiktigt så att det inte slår emot något. Mekanisk belastning kan ge spänningar i glaset. Det kan få glaslocket att spricka vid nästa upphettning. Byt trasigt glaslock direkt. Går glaslocket sönder och det kommer glassplitter i tråget, så är maten du tillagar inte säker att äta.
- Sakskador på grund av fel tillbehör: Använd bara matchande originaltillbehör.
- Korrosion på grund av salt eller kryddor: Tillsätt alltid salt och buljongtärningar i hett vatten. Tråget är ganska korrosionståligt. Men i vissa fall kan t.ex. salt angripa materialet.

---

## Återvinning

---

Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

### Spara effekt

- Förvärm bara ångkokaren så att den uppnår den temperatur du vill ha.
- Lägg alltid på glaslocket, om det går. Det tätslutande locket motverkar ång- och effektförluster.
- Använder du 2 insatser, så kan du tillaga olika livsmedels samtidigt.

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



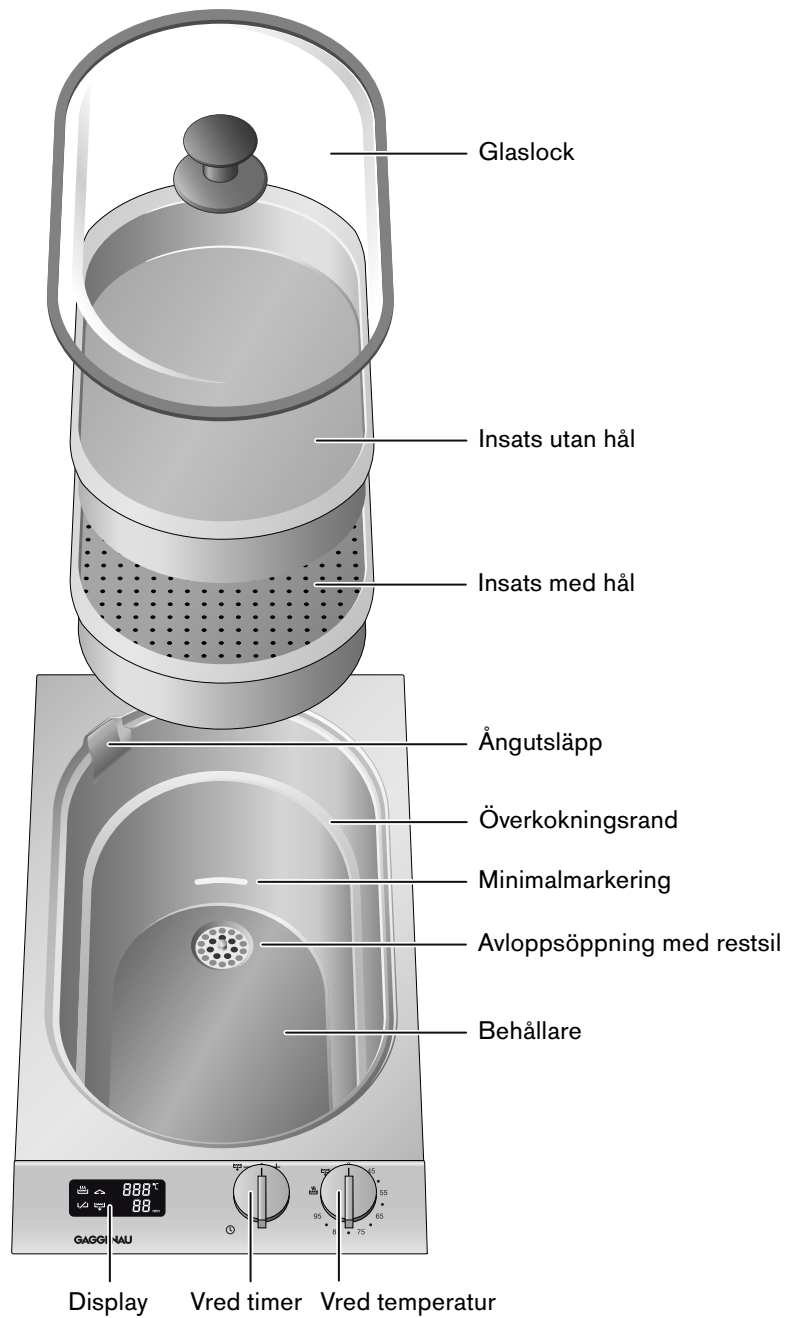
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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





## Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om tillbehöret.

### Ångkokare



## Symboler på manöverpanelen och displayen

-  Ångläge
-  Uppvärmning
-  Vattenavtappningskran öppna / öppen
-  Överhettningsskydd

## Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

- Insats med hål
- Insats utan hål
- Glaslock
- Handtag
- Restsil

## Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

- AG 050 000 Installationsset för avlopp med avstängningsbar bakslagsspärrventil, avloppsgarnityr (DN 40) och anslutningsmuff (1/2" till 1 1/2")
- AG 060 000 Installationsset för avlopp, gör det möjligt att tappa av matlagningsvätskan i en lämplig behållare
- FK 023 000 Pastakorg
- GE 020 010 Insats utan hål
- GE 020 020 Insats med hål
- VD 201 014 Lock i ädelstål
- VD 201 034 Lock av aluminium
- VV 200 014 Kombilist av ädelstål, för kombination med ytterligare Vario-enheter
- VV 200 034 Kombilist av aluminium, för kombination med ytterligare Vario-enheter

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

## Funktioner

Du kan ångkoka, koka, sjuda och blanchera i ångkokaren.

Ångkokning är en tillagning i strömmande vattenånga inom ett temperaturområde på cirka 100 °C. Värmen överförs av vattenågan. Lämpliga livsmedel är t.ex. grönsaker, potatis och fisk.

Ångan omsluter matvaran och förhindrar förlust av näringsämnen hos livsmedlen. Matvaran bibehåller sin form, färg och sin typiska arom. Livsmedlet bryns inte i ångkokaren.

Apparaten ger dig möjlighet att ångkoka maträtter utan tryck i en eller två insatser. I de hålinsatserna kommer ångan åt livsmedlet från alla sidor. På så vis får man en jämn tillagningsprocess även när man lagar stora mängder mat.

Du kan ställa in matlagningsvätskans temperatur i steg om 5 °C mellan 45 - 95 °C. Denna exakta inställning av vattentemperaturen gör det möjligt att t.ex. smälta glasyrer, pochera kött eller koka pasta.

## Användning

### Före första användningen

Beakta följande anvisningar, innan du ångkoker för första gången:

- 1 Rengör apparaten och tillbehörsdelarna noggrant.
- 2 Vid igångsättningen måste man genomföra en kokpunktsutjämning.

**Anvisning:** Om man ångkoker utan att dessförinnan ha utfört en kokpunktsutjämning, kan detta leda till funktionsfel hos apparaten. Då är det möjligt, att det alstras för mycket eller för litet ånga.

- 3 Fyll behållaren med vatten upp till överkokningsranden efter kokpunktsutjämningen och låt apparaten ångkoka i 30 minuter, så att eventuell lukt efter tillverkningen försvinner. Tappa av vattnet och torka ur behållaren noggrant.

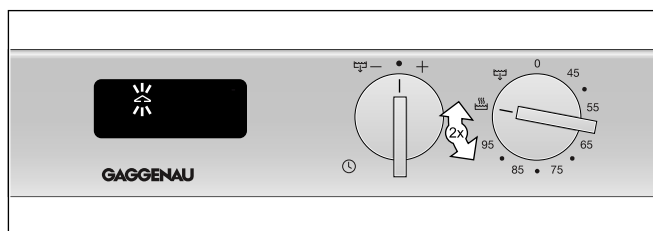
### Kokpunktsutjämning

Kokpunkten är beroende av lufttrycket. Eftersom lufttrycket sjunker vid tilltagande höjd, sjunker även kokpunkten.

Innan du ångkoker för första gången med ångkokaren måste du genomföra en kokpunktsutjämning. Då anpassas ångkokaren till lufttrycket på uppställningsplatsen.

#### Genomföra kokpunktsutjämning

- 1 Fyll behållaren upp till minimalmarkeringen med kallt vatten. Lägg på glaslocket.
- 2 Vrid temperaturvredet till läge 95 °C.
- 3 **Inom 5 sekunder:** Vrid samma temperaturvred två gånger fram och tillbaka mellan läge ☁☁☁ och läge 95 °C. Vrid sedan vredet till läget ☁☁☁.



Symbolen ☁☁☁ blinkar medan kokpunktsutjämningen pågår. Så snart som symbolen ☁☁☁ inte längre blinkar, är kokpunktsutjämningen avslutad. Det tar mellan 3 och 7 minuter.

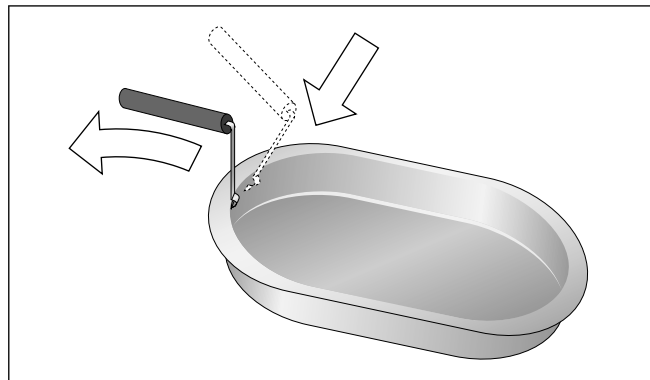
**Anvisning:** Under kokpunktsutjämningen kan det alstras mer ånga än vanligt.

### Sätta fast handtaget

**⚠ Risk för brännskador!**

Ånginsatsen blir mycket het. Ta bara ur ånginsatsen med det medlevererade handtaget. Handtaget måste snäppa i säkert i insatsen. Handtaget är inte lämpligt till att vända ånginsatsen med, när man ska hälla ur innehållet.

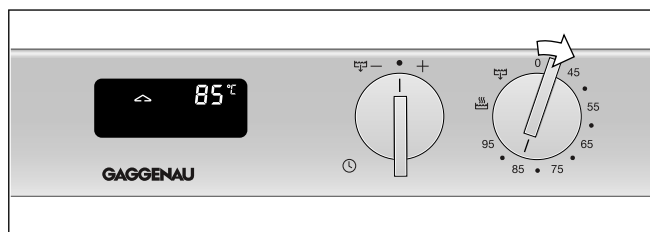
- 1 Stick in handtaget i urtaget på ånginsatsen.
- 2 För tillbaka handtaget. Lyft ånginsatsen i handtaget.



### Påslagning

Fyll behållaren med kallt vatten eller en annan matlagningsvätska (volym 1 - 4 liter, se även tillagningstabellen). Behållaren får inte fyllas med olja. Behållaren måste fyllas minst upp till minimalmarkeringen resp. maximalt till överkokningsranden.

Vrid temperaturvredet till önskat läge. Den inställda temperaturen visas på displayen. Symbolen ☁☁☁ lyser i displayen så länge som apparaten värms upp.



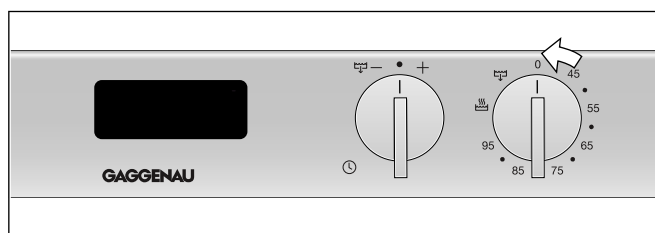
Du kan ställa in temperaturen från 45 - 95 °C. Ställ in ångläge ☁☁☁ för ångkokning.

**Anvisning:** Se till att glaslocket ligger på ordentligt och att ångutsläppet inte är blockerat när du använder ångkokaren.



## Stänga av

Vrid temperaturvredet till läge 0. Indikeringen i displayen slocknar.



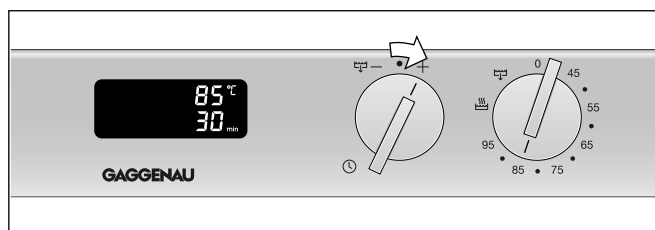
## Elektronisk timer

Timern kan du ställa in från 1 till 90 minuter. Den automatiska frånkopplingsfunktionen stänger av ångkokaren när den inställda tiden har gått ut.

Du kan använda timern även när apparaten är avstängd.

### Ställa in timern

- 1 Ställ in önskad temperatur eller ångläget.
- 2 Vrid timerns vred till **+** eller **-** för att ställa in den önskade tiden.



- 3 Den inställda tiden räknas ned och kan avläsas i displayen. Du kan ändra den inställda tiden medan timern är igång.
- 4 När tiden är slut stängs apparaten av och en ljudsignal hörs. Vrid kort på ett vred för att stänga av signalen.

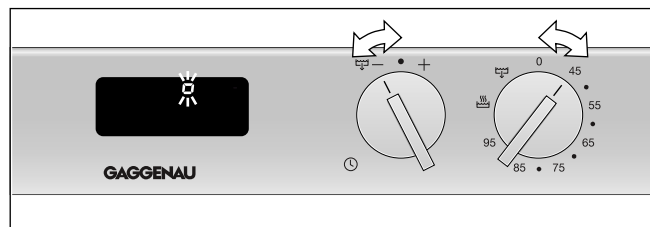
### Anvisningar


- Om du stänger av apparaten tidigare fortsätter timern att gå utan frånkopplingsfunktion.
- Om du först ställer in timern och därefter temperaturen går timern utan automatisk frånkoppling.


## Barnsäkring

### Koppla på barnsäkringen

- 1 Vrid temperaturvredet åt höger till valfri temperatur.
- 2 Vrid timervredet åt vänster till läge minus och håll vredet i detta läge.
- 3 Vrid tillbaka temperaturvredet till läge 0.
- 4 Vrid tillbaka timervredet till läge 0.



På displayen lyser symbolen  och slocknar efter en kort tid. Barnsäkringen är påkopplad. Du kan nu vrida vredet till vilket läge som helst utan att apparaten värms upp.


Om man vrider ett vred medan barnsäkringen är påkopplad, visas symbolen  på displayen och slocknar efter en kort tid.

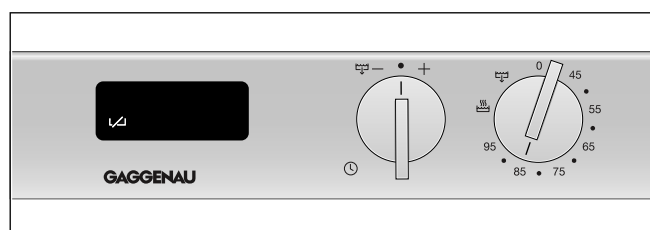
### Koppla från barnsäkringen

- 1 Vrid timervredet åt vänster till läge minus och håll vredet i detta läge.
- 2 Vrid temperaturvredet åt höger till valfri temperatur.
- 3 Vrid tillbaka timervredet till läge 0.

Barnsäkerhetspärren är avaktiverad.

## Överhettningsskydd

För att skydda apparaten och inbyggnadsmöbeln slår apparaten automatiskt från värmeelementet vid överhettning. På displayen visas symbolen . Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt.

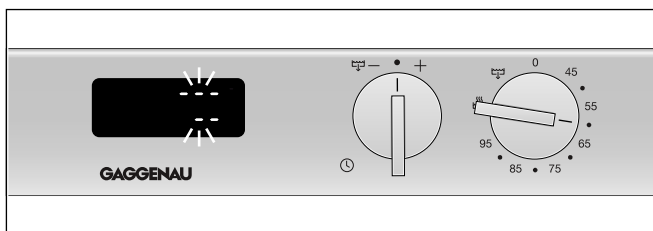


### Möjliga orsaker till överhettning:

- Apparaten har slagits på tom (utan vätska i behållaren).
- Mycket hett vatten har fyllts på i behållaren.
- Apparaten har kokats tom resp. vätskan har sjunkit under minimalmarkeringen.
- Apparaten har använts för länge i ångläget utan lock.
- Behållaren är kraftigt förkalkad.

## Säkerhetsavstängning

För din egen säkerhets skull är apparaten utrustad med en säkerhetsavstängning. Varje uppvärmningsprocess stängs av efter 4 timmar, om inga inställningar har gjorts under denna tid. Vid en temperaturinställning under 70°C stängs uppvärmningsprocessen av efter 8 timmar. I displayen visas blinkande bindestreck.



Vrid temperaturvredet till 0. Därefter kan du använda enheten precis som vanligt igen.



## Tappa ur matlagingsvätskan

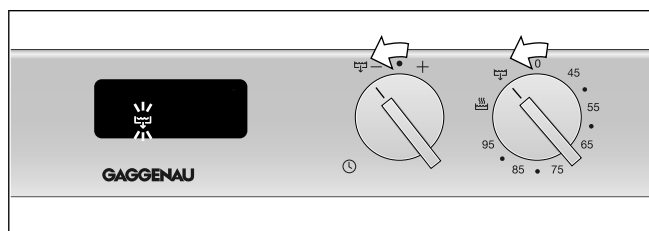
### ⚠ Risk för skällning!



Vid avtappning av vattnet utan fast anslutning för avloppsvattnet: Låt apparaten först kylas av. Ställ en lämplig och tillräckligt stor behållare under apparaten för att samla upp vattnet.

**Anvisning:** Om inte en fast monterad anslutning för avloppsvatten står till förfogande, måste ett Avloppsinstallationsset AG 060 000 installeras och en temperaturbeständig behållare av lämplig storlek (minst 10 l) ställas under avtappningskranen.



### Öppna avtappningskranen

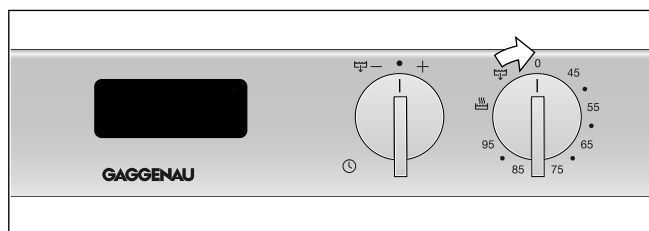
- 1 Vrid temperaturvredet åt vänster till läge .
- 2 Vrid timervredet åt vänster till läge  och håll vredet i detta läge.




Då hörs en ljudsignal. Efter några få sekunder blinkar  i displayen. Avtappningskranen öppnas. När avtappningskranen är öppen lyser  permanent i displayen.

### Stänga avtappningskranen

- 1 Vrid temperaturvredet åt höger till läge 0.
- 2 Då hörs en ljudsignal. Efter några få sekunder blinkar  i displayen. Avtappningskranen stängs. Så snart som avtappningskranen är stängd slocknar .



### Anvisning

- Om avtappningskranen inte är helt öppen eller helt stängd blinkar  i displayen.
- Låt alltid restsilen sitta kvar på avtappningsöppningen. På så sätt undviker du att matrester blockerar avtappningskranen.

---

## Tabeller och tips

---

### Anvisning

- Förvärm alltid apparaten.
- Lägg alltid på glaslocket. Tack vare det tättslutande locket undviks förlust av ånga och energi.
- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering. Den exakta tillagningstiden är beroende av utgångsproduktens kvalitet, temperatur och vikt samt av produktens tjocklek.
- Använd restsilen om du tillsätter kryddor, örter eller grönsaker till vattnet så att avloppet inte täpps till. Avlägsna resterna ur behållaren efter ångkokningen.
- Rengör apparaten särskilt noggrant om du har använt salt, buljong, fond eller kokspad. Rester kan förorsaka korrosion.

### Ångkoka

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det i ångläge.
- Sätt insatsen med maten i behållaren och lägg på glaslocket.
- I hålinsatsen kommer ångan åt livsmedlet från alla sidor. På så sätt tillagas maten jämnt även i större mängder. Insatsen utan hål förhindrar att behållaren smutsas ned eller också används den till rätter som ska svälla.
- De båda insatserna kan användas samtidigt i ångkokaren. Insatsen med hål måste placeras under insatsen utan hål.
- Beroende på hur lång tillagningstid rätterna behöver kan insatserna sättas in samtidigt eller efter vartannat.
- Använder man två insatser samtidigt ska tillagningstiden förlängas med c:a 10 minuter.
- Vid tillagning med ånga lakas livsmedlen inte ur så kraftigt som när de kokas i vatten. Vitaminer, mineralämnen samt livsmedlets form, färg och egensmak bibehålls bättre. Krydda därför helst efter ångkokningen.
- Ångkokning med smaktillsatser: Du kan smaksätta vattnet med örter, kryddor och vin.

### Koka

- Fyll apparaten med 4 liter vatten och förvärm det på ångläge.
- Använd pastakorgen (Specialtillbehör FK 023 000) för tillagning av pasta.
- Vi rekommenderar att lägga på locket.
- Du kan smaksätta eller salta vattnet, men därefter bör du rengöra apparaten särskilt noggrant. Saltrester kan leda till korrosion.

### Sjuda

- Fyll apparaten med 4 liter vätska och ställ in en temperatur mellan 75 och 95°C.
- I stället för vatten kan du använda grönsaksbuljong, fiskfond eller köttbuljong. Du kan smaksätta tillagningsvätskan med örter, kryddor eller vin.
- Lägg alltid på glaslocket.

## Blanchera

### Blanchera i ånga (grönsaker):

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det i ångläge.
- Sätt insatsen med grönsakerna i behållaren och lägg på glaslocket. Blanchera max. 500 g grönsaker i taget.
- Ångkoka grönsakerna i 4 - 5 minuter och kyl därefter genast av dem i isvatten.

### Blanchera i sjudande vatten (grönsaker eller fisk):

- Fyll apparaten med 4 liter vatten och förvärm det i ångläge.

- Lägg grönsakerna eller köttet i vattnet och låt det koka upp en gång.
- Ta sedan ur livsmedlet. Kyl av grönsakerna i isvatten, spola först av köttet hett och sedan kallt.
- Använd Pastakorgen (tillbehör FK 023 000). Den underlättar när du ska lägga i och ta ur maträtten.
- Du kan salta vattnet, men därefter bör du rengöra apparaten särskilt noggrant. Saltrester kan leda till korrosion.

## Uppvärmning

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det i ångläge.
- Sätt ner insatsen utan hål med den färdiglagade maten i behållaren och ställ tillbaka temperaturvredet på 95°C.
- Glaslocket måste läggas på.

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Tallriksrätt med kött	1 liter	utan hål	95°C	12 - 15 min.	
Pasta, stärkelsestillbehör (500 g)	1 liter	utan hål	95°C	10 - 12 min.	Smörj insatsens botten med litet smör
Grönsaker (500 g)	1 liter	utan hål	95°C	10 - 12 min.	

## Varmhållning

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det i ångläge.
- Sätt ner insatsen utan hål med den heta maten i behållaren, ställ tillbaka temperaturen på 80 - 85°C och lägg på locket.
- Om du använder två insatser samtidigt, sätt först ner insatsen med hål i apparaten och därefter insatsen utan hål ovanpå.
- Glaslocket måste läggas på.

## Safta (bär)

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det i ångläge.
- Sätt först ner insatsen utan hål i behållaren och därefter hålinsatsen med bären ovanpå och lägg på glaslocket.
- Låt bären vara kvar i behållaren tills det inte kommer ur mer saft (c:a 120 minuter).
- Sedan kan du lägga frukten i en handduk och pressa ur de sista saftresterna.

## Inkokning

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det i ångläge.
- Tillaga livsmedel nyskördade eller strax efter inköpet. Om de lagras längre tid minskar vitaminhalten och de kan också lätt börja jäsa.
- Använd endast felfria grönsaker och frukt.
- Kött lämpar sig inte för inkokning i ångkokaren.
- Kontrollera och rengör konserveringsglas, gummiringar, klämmor och fjädrar noggrant.
- Sterilisera de diskade glasburkarna i ångkokaren (se kapitlet "sterilisera") före inkokningen.
- Ställ glasburkarna i insatsen med hål utan att de kommer i beröring med varandra.
- Ta av glaslocket när tiden har gått ut och ta bort glasburkarna när de har svalnat fullständigt.

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Frukt, grönsaker (utom bönor och ärtor) i stängda konserveringsglas 0,75 - 1l	1 liter	hålinsats	ångkoka	35 - 40 min.	
Bönor eller ärtor i stängda konserveringsglas 0,75 - 1l	1 liter	hålinsats	ångkoka	120 min.	

## Yoghurt-beredning

- Värm upp den pastöriserade mjölken till 90°C på hällen för att undvika att yoghurtkulturerna störs. Viktigt! Låt mjölken sedan kylas av till 40°C i vattenbad så att yoghurtkulturerna inte förstörs.
- UHT-behandlad mjölk (hållbar mjölk) behöver inte upphettas.
- Rör ner produktmärkt naturell yoghurt med fast konsistens i mjölken (minst 10 g yoghurt per 100 ml mjölk). Rör ner yoghurten ordentligt med visp.
- Använder du yoghurtferment, följ anvisningarna på förpackningen.
- Häll mjölken i sköljda yoghurtglasburkar och stäng locken.
- Observera: Du kan dessutom sterilisera de sköljda glasburkarna i din ångkokare i ångläge i 20 minuter innan du håller i mjölken. Se till att glasburkarna hunnit svalna innan du håller i yoghurten.
- Fyll enheten med 1 liter vatten. Sätt ner hålinsatsen i enheten och lägg på glaslocket. Förvärm enheten i minst 5 minuter vid 55°C. Ställ glasburkarna genast i enheten och lägg på locket.
- Yoghurten behöver 6 - 8 timmar vid 55°C för att mogna. Efter 8 timmar stängs enheten av automatiskt (säkerhetsavstängning). Vrid vredet till 0. Därefter kan du sätta på enheten vid behov som vanligt igen.
- Ställ in yoghurten i kylskåpet när den är färdig.
- Tips: Du kan blanda marmelad eller konserverad frukt i mjölken eller botten yoghurtburkarna med sådana tillsatser eller smaksätta mjölken (t.ex. med instantkaffe eller kakaopulver).

## Jäsa

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det vid 45°C.
- Sätt ner insatsen utan lock med deg / fördeg i apparaten.
- Om degen / fördegen ska jäsa i en bunke, korg eller bakform ställer du kärlet med degen / fördegen i hålinsatsen. Se till att glaslocket sluter fullständigt tätt.
- Glaslocket måste läggas på.
- Låt degen / fördegen jäsa vid 45°C tills den har fått betydligt större volym (c:a 30 min.).

## Sterilisera

- Fyll apparaten med 1 liter vatten och förvärm det i ångläge.
- Ställ insatsen med glasburkarna som ska steriliseras (t.ex. marmelad, konserverings- eller yoghurtglasburkar, nappflaskor) i behållaren och lägg på glaslocket.
- Glasburkar som ska steriliseras måste dessförinnan vara ordentligt diskade.
- Ångkoka i 20 minuter.
- Om du använder två insatser samtidigt, sätt först in insatsen med hål i apparaten och därefter insatsen utan hål ovanpå. Ångkoka i så fall 10 minuter längre.

## Grönsaker

- Krydda grönsakerna först efter tillagningen. Vid tillagning med ånga bibehålls grönsakernas naturliga smak bättre än vid kokning och behöver inte kryddas så starkt.
- Om inget annat är angett gäller tillagningstiderna för 1 kg grönsaker.

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Kronärtskockor, stora (å 400 - 500g)	1 liter	hålinsats	ångkoka	40 - 50 min.	
Bladspenat (250 g)	1 liter	hålinsats	ångkoka	4 min.	
Blomkål	1 liter	hålinsats	ångkoka	15 - 20 min.	i buketter
Haricots verts	1 liter	hålinsats	ångkoka	20 - 25 min.	
Broccoli	1 liter	hålinsats	ångkoka	10 - 15 min.	i buketter
Broccoli och morötter (per 1 kg)	1 liter	hålinsats	ångkoka	20 - 25 min.	i buketter / i skivor
Fänköl	1 liter	hålinsats	ångkoka	8 - 12 min.	i strimlor
Grönsaksterrin (1,2 kg)	1 liter	hålinsats	ångkoka	50 - 60 min.	i avlång terrinform
Morötter	1 liter	hålinsats	ångkoka	10 - 15 min.	i skivor
Potatis	1 liter	hålinsats	ångkoka	20 - 25 min.	fyrdelad
Kålrabbi	1 liter	hålinsats	ångkoka	15 - 25 min	i skivor
Purjo	1 liter	hålinsats	ångkoka	5 - 10 min.	i skivor
Mangold	1 liter	hålinsats	ångkoka	12 - 15 min.	Koka först stjälkarna i 8 - 10 min., lägg sedan i bladen och koka ytterligare 5 min.
Pak choi (å 150 - 250 g)	1 liter	hålinsats	ångkoka	5 - 7 min.	halverad på längden
Skalpotatis, små (å ca. 50 g)	1 liter	hålinsats	ångkoka	25 - 30 min.	
Skalpotatis, medelstora (å ca. 70 g)	1 liter	hålinsats	ångkoka	30 - 40 min.	
Skalpotatis, stora (å ca. 100 g)	1 liter	hålinsats	ångkoka	40 - 45 min.	
Brysselkål	1 liter	hålinsats	ångkoka	18 - 22 min.	
Sparris, vit	1 liter	hålinsats	ångkoka	18 - 25 min.	
Sparris, grön	1 liter	hålinsats	ångkoka	10 - 15 min.	
Dra av skalet av tomater	1 liter	hålinsats	ångkoka	3 - 4 min.	Skåras korsvis före ångkokningen. Spolas snabbt med isvatten efter ångkokningen.
Socketärter	1 liter	hålinsats	ångkoka	10 - 15 min.	

## Fisk

- Fiskfiléer eller hela fiskar kan du antingen ångkoka eller sjuda i spadet i insatsen utan hål. Tillagningen i spadet tar c:a 2 - 5 minuter längre i jämförelse med ångkokningen, beroende på mängd och spadets utgångstemperatur.
- Använd i första hand hålsatsen vid ångkokningen. Du kan fetta in insatsen litet om fisken fastnar för lätt.
- Salta fisken först efter det att den är färdiglagad. Då dras det ur mindre vatten ur fisken.
- Om filéerna har skinn: Lägg fisken med skinnsidan uppåt, så att strukturen och aromen bibehålls bättre.
- Du kan förhöja smaken genom att tillsätta vin, fiskfond, grönsaker, örter och kryddor till spadet.

### Risk för förgiftning!

Använd bara felfria, stängda musslor. Ät inte musslor som inte är öppna efter tillagningen.

Livsmedel	Vattenmängd	Insats	Inställning	Tillagningstid	Kommentar
Filé av fiskar med luckert kött (1 - 2 cm tjocka)	1 liter	hålsats	ångkoka	3 - 6 min.	t.ex. torsk, hälleflundra, piggvar, pangasius, gös
Filé av fiskar med fast kött (2 - 3 cm tjocka)	1 liter	hålsats	ångkoka	10 - 15 min.	t.ex. lax, kungsfisk, havslax, tilapia, nilabborre, havsabborre
Dorado fisk, hel (600 g) i spad	1 liter	utan hål	ångkoka	25 - 30 min.	500 ml ljummet spad, t.ex. fiskfond med strimlade grönsaker
Foreller, hela (2 foreller à 200 g) i spad	1 liter	utan hål	ångkoka	10 - 15 min.	500 ml ljummet spad, t.ex. fiskfond med strimlade grönsaker
Fiskterrin (1,2 kg)	1 liter	hålsats	ångkoka	40 - 45 min.	i avlång terrinform
Blåmusslor i vitvin (1 kg)	1 liter	utan hål	ångkoka	8 - 12 min.	500 ml vitvin Använd bara felfria, stängda musslor. Musslorna är färdigkokta så snart som de öppnar sig.
Marulk (3 cm) i spad	1 liter	utan hål	ångkoka	12 - 15 min.	500 ml ljummet spad, t.ex. fiskfond med grönsaker, ingefära, fänkolsfrön och koriander
Sjötungrullar (à 80 - 150 g)	1 liter	hålsats	ångkoka	12 - 15 min.	rulla ihop tillsammans med en skiva rökt lax.
Jakobsmusslor (12 styck)	1 liter	hålsats	ångkoka	4 min.	

## Kött / fågel / korv

Livsmedel	Vattenmängd	Insats	Inställning	Tillagningstid	Kommentar
Köttbullar (à 20 - 30 g)	1 liter	hålsats	ångkoka	6 - 8 min.	Av nötköttfärs. Smörj insatsens botten med litet smör.
Kycklingbröst, fyllt (à 250 - 300 g)	1 liter	utan hål	ångkoka	25 - 30 min.	Bryn efter behag före eller efter ångkokningen. Spadet som bildas kan du använda som bas till sås.
Kalvköttterrin (1,2 kg)	1 liter	hålsats	ångkoka	60 - 75 min.	
Kalkonbröstrullad, fyllt (à 250 - 300 g)	1 liter	utan hål	ångkoka	20 - 30 min.	Bryn efter behag före eller efter ångkokningen. Spadet som bildas kan du använda som bas till sås.
Kokkorv, uppvärmning	4 liter	utan hål	75 - 90 °C	10 - 20 min.	t.ex. bayersk vit kokkorv, falukorv,

## Tillbehör: Pasta och knödel, kroppkakor

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Pasta, torrvara (500 g)	4 liter	Pastakorg	ångkoka	5 - 11 min.	
Pasta, färsk, kyld, ej fylld (500 g)	4 liter	Pastakorg	ångkoka	3 - 4 min.	
Pasta, färsk, kyld, fylld (500 g)	4 liter	Pastakorg	ångkoka	8 - 10 min.	
Gnocchi, färska	1 liter	hålsats	ångkoka	6 - 8 min.	Smörj insatsens botten med litet smör
Potatisbullar (à 80 g)	1 liter	hålsats	ångkoka	15 - 18 min.	Smörj insatsens botten med litet smör
Knödel av vitt bröd (à 80 g)	1 liter	hålsats	ångkoka	12 - 15 min.	Smörj insatsens botten med litet smör

## Tillbehör: Ris

- Häll risgrynen och tillagningsvätskan i de angivna proportionerna i insatsen utan hål. Exempel: 1 : 1,5 = 150 ml vätska per 100 g risgryn.
- Som tillagningsvätska lämpar sig vatten, buljong eller kokspad. Du kan också tillsätta salt, kryddor, grönsaker, citronsaft, vin osv.
- Beakta också tillverkarens anvisningar på förpackningen med avseende på vätskemängden och tillagningstiden

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Basmatiris (1 : 2)	1 liter	utan hål	ångkoka	15 - 18 min.	
Doftris (1 : 2)	1 liter	utan hål	ångkoka	15 - 18 min.	
Kinesiskt ris (1 : 2)	1 liter	utan hål	ångkoka	15 - 18 min.	Ris från nordöstra Kina
Jasminris (1 : 2)	1 liter	utan hål	ångkoka	15 - 18 min.	
Långkornigt ris (1 : 2)	1 liter	utan hål	ångkoka	20 - 25 min.	t.ex. patna, carolina
Mellankornigt eller rundkornigt ris (1 : 2)	1 liter	utan hål	ångkoka	15 - 18 min.	t.ex. arborio (avorio), carnaroli, bomba, padano
Naturris (1 : 1,5)	1 liter	utan hål	ångkoka	40 - 50 min.	allt efter ristyp kan tillagningstiden variera starkt
Parboiled ris (1 : 1,5)	1 liter	utan hål	ångkoka	10 - 15 min.	
Rött ris (Camargue) (1 : 2)	1 liter	utan hål	ångkoka	30 - 35 min.	
Vildris (1 : 3)	1 liter	utan hål	ångkoka	20 - 25 min.	



## Tillbehör: Säd

- Häll säd och tillagningsvätska i de angivna proportionerna i insatsen utan håll. Exempel: 1 : 1,5 = för 100 g säd 150 ml vätska.
- Som tillagningsvätska lämpar sig vatten, buljong eller kokspad. Du kan också tillsätta salt, kryddor, grönsaker, citronsaft, vin osv.
- Beakta också tillverkarens anvisningar på förpackningen vad avser vätskemängden och tillagningstiden.

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Bulgur, fin (1 : 2)	1 liter	utan håll	ångkoka	12 - 15 min.	
Bulgur, grov (1 : 2)	1 liter	utan håll	ångkoka	17 - 20 min.	
Couscous, medelgrov (hårdvetemannagryn) (1 : 2)	1 liter	utan håll	ångkoka	5 - 7 min.	
Hirs (1 : 2,5)	1 liter	utan håll	ångkoka	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 liter	utan håll	ångkoka	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 liter	utan håll	ångkoka	17 - 20 min.	

## Tillbehör: Baljfrukter (torkade)

- Häll säd och tillagningsvätska i de angivna proportionerna i insatsen utan håll. Exempel: 1 : 2 = 200 ml vätska per 100 g baljfrukt. Baljfrukterna måste vara fullständigt täckta med tillagningsvätska.
- Lagg märke till att några av de angivna tillagningstiderna gäller för i förväg blötlagda baljfrukter. Ej blötlagda baljfrukter behöver betydligt längre tillagningstid.
- Som tillagningsvätska lämpar sig vatten, buljong eller kokspad. Du kan också tillsätta salt, kryddor, grönsaker, citronsaft, vin osv.

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Tjocka bönor (bondbönor (1:1))	1 liter	utan håll	ångkoka	50 - 60 min.	Bönorna blötläggs först i 12 timmar.
Kidneybönor (1:1)	1 liter	utan håll	ångkoka	75 - 90 min.	Bönorna blötläggs först i 12 timmar.
Vita bönor (1:1)	1 liter	utan håll	ångkoka	45 - 60 min.	Bönorna blötläggs först i 12 timmar.
Vaktelbönor	1 liter	utan håll	ångkoka	45 - 60 min.	Bönorna blötläggs först i 12 timmar.
Röda linser (1:2)	1 liter	utan håll	ångkoka	10 - 12 min. 20 min.	för sallad för puré
Linser oskalade, bruna (1:2)	1 liter	utan håll	ångkoka	35 - 45 min.	
Gröna linser (1:2)	1 liter	utan håll	ångkoka	25 - 30 min.	
Belugalinser (1:2)	1 liter	utan håll	ångkoka	20 - 25 min.	
Ärtor, gröna eller gula, ska- lade, hela eller halverade (1:2)	1 liter	utan håll	ångkoka	60 - 90 min.	
Kikärtor (1:1)	1 liter	utan håll	ångkoka	60 - 75 min.	Kikärtorna blötlägges först i 12 timmar.

## Desserter

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Brylépudding / flan / karamellpudding (å 120 g)	1 liter	hålinsats	95 °C	35 - 40 min.	Förvärm apparaten i ångläget
Ångkokta vetebullar (å 100 g)	1 liter	utan hål	ångkoka	20 - 25 min.	Låt vetebullarna jäsa i 30 minuter innan de ångkokas (se kapitlet "Jäsa").
Kompott	1 liter	utan hål	ångkoka	10 - 20 min.	t.ex. äpplen, päron, rabarber Socker, vaniljsocker, kanel eller citron- saft tillsätts efter behag. Vatten behöver inte tillsättas.
Risgrynsgröt (250 g ris + 625 ml mjölk)	1 liter	utan hål	ångkoka	35 - 40 min.	Tillsätt frukt, socker eller kanel efter behag.

## Övrigt

Livsmedel	Vatten- mängd	Insats	Inställning	Tillagnings- tid	Kommentar
Äggstanning (1 l)	1 liter	utan hål	95 °C	35 - 40 min.	Förvärm apparaten i ångläget
Mannagrynsklimpar, små (å 20 g)	1 liter	hålinsats, insats utan hål	ångkoka		Söta eller salta som dessert eller tillbe- hör till soppor. Smörj insatsens botten med litet smör.
Ägg, storlek M (6 styck)	1 liter	hålinsats	ångkoka	7,5 min. 10 min. 14 min.	löskokta mjukkokta hårdkokta
Vinglögg (minst 1 l)			75 - 80 °C	120 min.	

## Skötsel och rengöring

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din apparat.

### Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

### Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

## Rengöra apparaten

- Töm behållaren efter varje användning och rengör den med en mjuk diskborste. **Behandla inte behållaren med vårdmedel för ädelstål, eftersom sådana medel ofta inte är riskfria i kontakt med livsmedel.**
- Avlagringar av smuts, salt eller kalk kan förorsaka korrosionsskador.
- Rengör insatserna och restsilen i diskmaskinen eller med mild diskmedelslösning. Rengör handtaget för insatserna endast för hand.
- Torka ur behållaren noggrant med duk. Så länge som behållaren är fuktig får locket inte läggas på.
- Om det bildas en vit beläggning i behållaren på grund av mycket kalkhaltigt vatten: Torka ur behållaren med ättikvatten eller ett avkalkningsmedel, som är riskfritt i beröring med livsmedel. Skölj efter med rent vatten.
- När behållaren har torkat, polera den med mjuk duk och en droppe matolja.

När insatserna och handtaget är rengjorda och torra kan du förvara dem i behållaren. Lägg då glaslocket upp och ner, så att hållskyddet (specialtillbehör) sedan ligger riktigt på hällen.

**Anvisning:** När apparaten har använts i några timmar avtecknar sig uppvärmningskonturerna i behållarens botten. Detta har ingen inverkan på apparatens funktion och kvalitet.






Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Behållare	Rengör med mjuk diskborste och diskmedel och torka ur noggrant med mjuk duk.
Ånginsatser	Diskmaskin
Glaslock	Diskmaskin
Handtag	Rengör med varmt vatten och diskmedel.
Manöverpanelen	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Eftertorka med mjuk duk.  För skötsel av manöverpanelen kan du köpa lämplig skötselolja hos din fackhandlare eller i vår Online Shop (beställnummer 00311135). Fördela skötseloljan jämnt med en mjuk duk på manöverpanelen efter rengöringen.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.  <b>Obs!</b>  Skada på apparaten: Dra inte av vreden vid rengöringen.

## Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Låt inte syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra, osv.) hamna på ramen eller panelen.
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem.

## Åtgärda fel

Om fel uppstår kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar kundservicen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd	
 visas i displayen. Ångkokaren värms inte upp.	Barnsäkringen är aktiverad.	Koppla från barnsäkringen.	
Apparaten stängs av. I displayen blinkar bindestreck.	Säkerhetsavstängning	Slå från apparaten. Sedan kan du slå på den som vanligt igen.	
Displayen visar felmeddelande (t.ex. F01, F02, etc.).	Fel på elektroniken	Anlita Gaggenau kundservice.	
 lyser i displayen. Ångkokaren värms inte upp.	Överhettningsskydd: Ingen vätska i behållaren.	Stäng av apparaten. Fyll på kallt vatten minst till minimalmarkeringen. Låt apparaten kylas av fullständigt.	
	Överhettningsskydd: Apparaten har använts för länge i ångläget  utan glaslock.		Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Lägg på glaslocket vid ångläge.
	Överhettningsskydd: Mycket hett vatten har fyllts på i behållaren.		Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Fyll behållaren med kallt vatten.
	Överhettningsskydd: Behållaren är kraftigt förkalkad. På behållarens botten avtecknar sig värmeslingan som vit beläggning.		Slå från apparaten och låt den kylas av fullständigt. Torka ur behållaren med ättikvatten eller ett avkalkningsmedel, som är riskfritt i beröring med livsmedel. Skölj efter ordentligt med rent vatten.
	Lyser symbolen  även efter påslagningen, trots att apparaten är fullständigt avkyld, ta kontakt med Gaggenau kundservice.		
 blinkar i displayen.	Avtappningskranen är inte fullständigt öppen eller stängd.	Stäng avtappningskranen. Om matrester blockerar avtappningskranen, öppna den då på nytt. Avlägsna sedan matresterna försiktigt med lämpligt föremål (t.ex. ett slevskaft).	

---

## Kundservice

---

Om din apparat behöver repareras finns vår kundservice till för dig. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du på apparatens undersida. Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att du har dem nära till hands om de skulle behövas.

---

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

---

---

**Kundservice** 

---

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 08 - 734 13 70  
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

---

## Indholdsfortegnelse

---

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b>	<b>23</b>
Årsager til skader	24
<b>Miljøbeskyttelse</b>	<b>24</b>
Energibesparelse	24
Miljøvenlig bortskaffelse	24
<b>Deres nye apparat</b>	<b>25</b>
Dampkoger	25
Symboler på panelet og i displayet	25
Tilbehør	26
Specialtilbehør	26
Funktionsmåde	26
<b>Betjening</b>	<b>27</b>
Før den første ibrugtagning	27
Kogepunktsudligning	27
Sætte håndtaget i	27
Tænde	27
Slukke	28
Elektronisk minutur	28
Børnesikring	28
Overophedningssikring	29
Sikkerhedsfrakobling	29
Aftapning af væsken	29
<b>Tabeller og tips</b>	<b>30</b>
Dampkoge	30
Koge	30
Småkoge	30
Blanchere	31
Regenerering (opvarme)	31
Varmholde	31
Koge saft (bær)	31
Sylte	32
Tilberedning af yoghurt	32
Hævning	32
Desinficering	33
Grøntsager	33
Fisk	34
Kød / fjerkræ / pølser	34
Tilbehør: Pasta og boller	35
Tilbehør: ris	35
Tilbehør: korn	36
Tilbehør: bælgfrugter (tørrede)	36
Desserter	37
Andet	37
<b>Vedligeholdelse og rengøring</b>	<b>38</b>
Rense apparatet	38
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	38
<b>Afhjælpe fejl</b>	<b>39</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>40</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og Online-Shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger**

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

### **Brandfare!**

Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.

### **Fare for forbrænding!**

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Kogeindsatsen bliver meget varmt. Tag kogeindsatsen kun ud vha. det medfølgende håndtag. Håndtaget skal sikkert falde i hak på kogeindsatsen. Håndtaget er ikke egnet til at vende kogeindsatsen og hælde dens indhold ud.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

### **Fare for elektrisk stød!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

## Fare for tilskadekomst!

Glasafdækningen kan springe, hvis den behandles forkert. Spis aldrig retter, som er blevet forurenede med glassplinter. Hvis glasafdækningen er beskadiget, skal den straks udskiftes.

## Årsager til skader

### Pas på!

- Overophedningssikringen slukker apparatet: Tænd ikke for apparatet, når det er tomt. Fyld som minimum tilberedningsbeholderen med koldt vand eller væde til tilberedningen til minimummarkeringen eller maksimalt op til skulpekanten. Lad ikke tilberedningsbeholderen koge tør. Opvarm aldrig olie i tilberedningsbeholderen.
- Beskadigelse af glasafdækningen: Den varme glasafdækning på aldrig lægges på et vådt, koldt køkkenbord eller køles af under koldt vand fra vandhanen. Glasafdækningen kan springe. Glasafdækningen skal behandles forsigtigt og må ikke udsættes for stød. Mekaniske belastninger kan medføre spændinger i glasset. Glasafdækningen kan springe, når den senere opvarmes. Hvis glasafdækningen er beskadiget, skal den straks udskiftes. Hvis der skulle komme glassplinter ned i tilberedningsbeholderen, fordi glasafdækningen er beskadiget, må den tilberedte ret ikke spises.
- Skader på apparatet pga. uegnet tilbehør: Anvend kun det leverede originale tilbehør.
- Korrosion som følge af salt og krydderier: Tilsæt kun salt eller bouillonterninger opløst i varmt vand. Tilberedningsbeholderen er stort set korrosionsbestandig. Men i visse tilfælde kan f.eks. salt angribe materialet.

---

## Miljøbeskyttelse

---

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

## Energibesparelse

- Forvarm kun dampkogerens, til den har nået den ønskede temperatur.
- Læg altid glasafdækningen på, når det er muligt. Det tætsluttende låg forhindrer udslip af damp og tab af energi.
- Med de to tilberedningsindsatser er det muligt at tilberede to forskellige retter samtidig.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

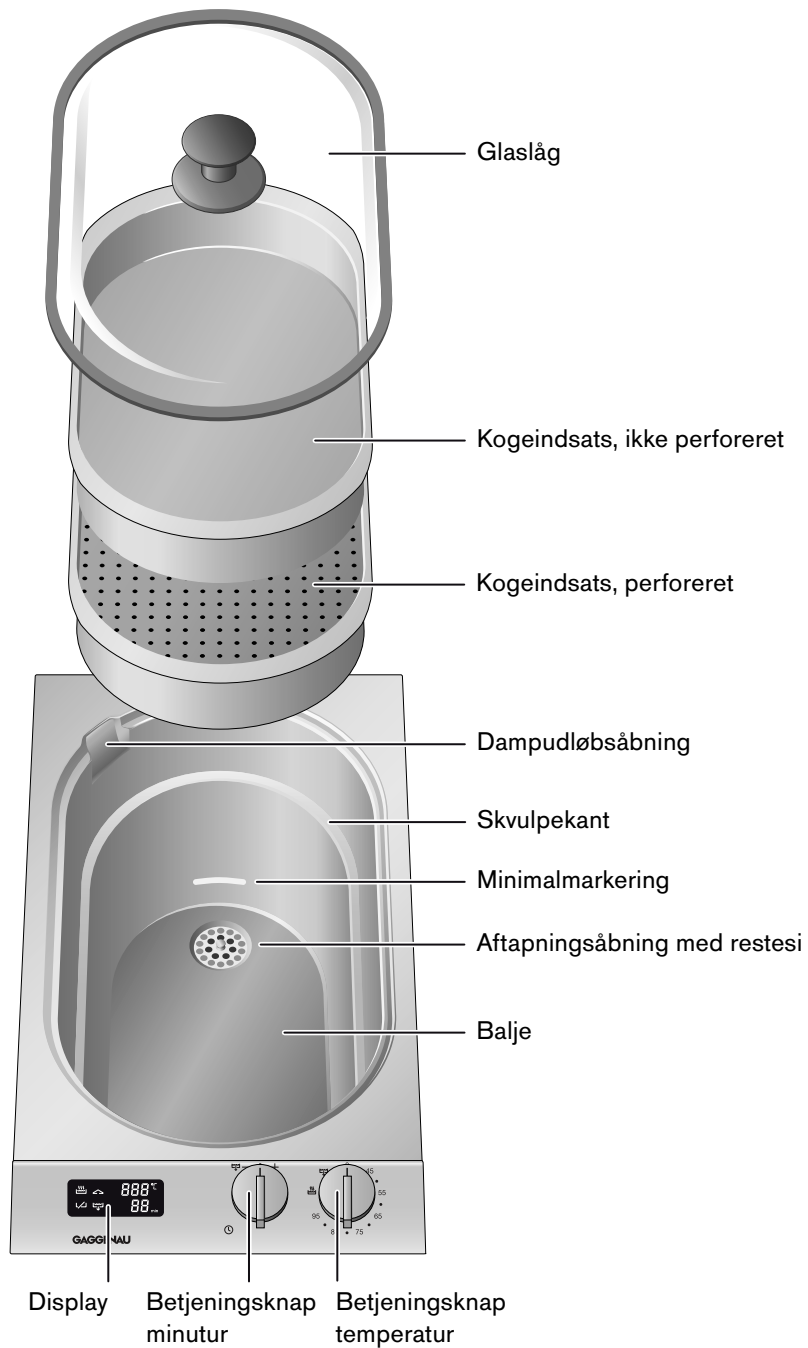
Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.







## Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. tilbehøret.

## Dampkoger



## Symboler på panelet og i displayet

-  Dampkogningstrin
-  Opvarmning
-  Åbne afløbshanen / afløbshane åben
-  Overophedningssikring

## Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Kogeindsats, perforeret  
Kogeindsats, ikke perforeret  
Glaslåg  
Håndtag  
Restesi

## Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

AG 050 000 Afløbsinstallationssæt med låselig tilbageløbsventil, afløbstilbehør (DN 40) og tilslutningsmuffe (½" til 1½")  
AM 060 000 Afløbsinstallationssæt, gør det muligt at aftappe væsken i en passende beholder  
FK 023 000 Pastakurv  
GE 020 010 Kogeindsats, ikke perforeret  
GE 020 020 Kogeindsats, perforeret  
VD 201 014 Låg i ædelstål  
VD 201 034 Låg i aluminium  
VV 200 014 Kombiliste i ædelstål til kombination med yderligere Vario-apparater  
VV 200 034 Kombiliste i aluminium til kombination med yderligere Vario-apparater

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

## Funktionsmåde

I dampkogerens kan De dampkoge, koge, småkoge og blanchere.

Dampkogningen er en tilberedning i strømmende vanddamp. Temperaturen ligger omkring 100 °C. Det er vanddampen, der overfører varmen. Egnede levnedsmidler er f.eks. grøntsager, kartofler, fisk.

Dampen omgiver madvarerne og forhindrer, at levnedsmidlerne taber deres næringsstoffer. Madvarerne bevarer sin form, farve og sin typiske aroma. Levnedsmidlerne bliver ikke brune i dampkogerens.

Med dette apparat har De også mulighed for at dampkoge uden tryk i en eller to kogeindsatser. Ved de perforerede kogeindsatser kan dampen nå hen til madvarerne fra alle sider. Dermed sikres en jævn tilberedning, selvom det drejer sig om større mængder.

De kan indstille væskens temperatur i trin på 5 °C mellem 45 og 95 °C. Med denne nøjagtige indstilling af vandtemperaturen har De mulighed for f.eks. at smelte chokoladeovertræk, pochere kød eller koge pasta.

## Betjening

### Før den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De dampkoger for første gang:



- 1 Rens apparatet og tilbehøret grundigt.
- 2 Ved idriftsættelsen skal der gennemføres en kogepunktsudligning.  
**Bemærk:** At dampkoge uden at have gennemført kogepunktsudligningen kan medføre fejlfunktioner på apparatet. Det er muligt, at der genereres for meget eller for lidt damp.
- 3 Efter kogepunktsudligningen fyldes baljen op til skulpekanten med vand, og apparatet lades koge i 30 minutter for at fjerne eventuelle "nye" lugte. Aftap vandet og tør baljen omhyggeligt ud.

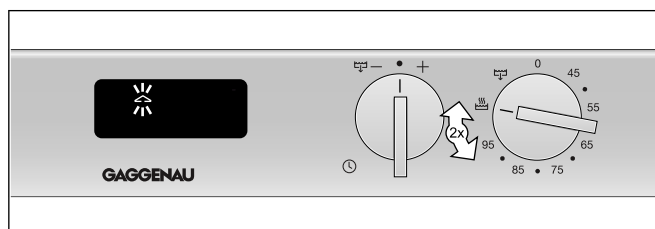
### Kogepunktsudligning



Kogepunktet er afhængigt af lufttrykket. Da lufttrykket falder med stigende højde, falder dermed også kogepunktet.

Inden De dampkoger for første gang med dampkogereren skal De gennemføre en kogepunktsudligning. Derved tilpasses dampkogereren til lufttrykket på opstillingsstedet.

#### Gennemføre kogepunktsudligningen

- 1 Fyld baljen op til minimalmarkeringen med koldt vand. Læg glaslåget på.
- 2 Drej betjeningsknappen Temperatur til position 95 °C.
- 3 **Inden for 5 sekunder:** Drej den samme betjeningsknap Temperatur **to gange** frem og tilbage mellem positionen  og positionen 95 °C. Drej betjeningsknappen derefter tilbage til position .



Symbolet  blinker under kogepunktsudligningen. Så snart symbolet  ikke længere blinker, er kogepunktsudligningen afsluttet. Dette varer mellem 3 og 7 minutter.

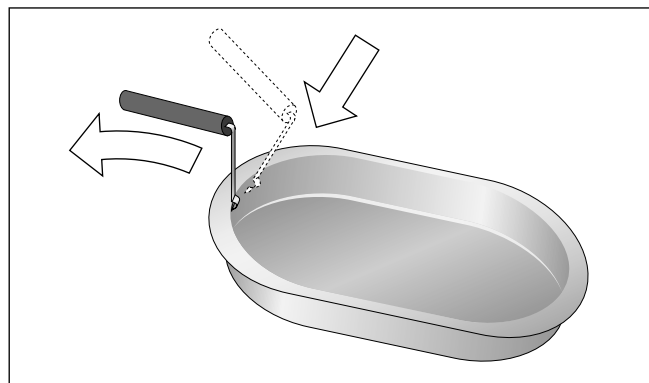
**Bemærk:** Det kan være, at der genereres mere damp under kogepunktsudligningen.

## Sætte håndtaget i

 **Forbrændingsfare!**


Kogeindsatsen bliver meget varmt. Tag kogeindsatsen kun ud vha. det medfølgende håndtag. Håndtaget skal sikkert falde i hak på kogeindsatsen. Håndtaget er ikke egnet til at vende kogeindsatsen og hælde dens indhold ud.

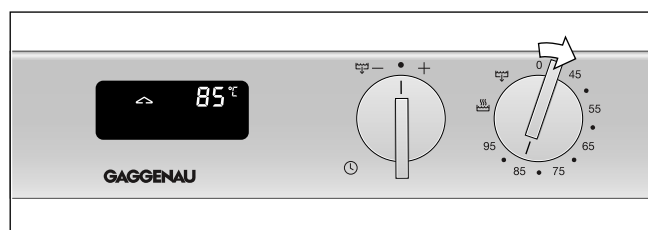
- 1 Skub håndtaget ind i udsparringen ved kogeindsatsen.
- 2 Sving håndtaget tilbage. Løft kogeindsatsen ved håndtaget.



## Tænde

Fyld baljen med koldt vand eller en anden væske (påfyldningsmængde 1 - 4 liter, se også tilberedningstabel). Baljen må ikke påfyldes med olie. Baljen skal mindst være fyldt til minimalmarkeringen og højst til skulpekanten.

Drej betjeningsknappen Temperatur til den ønskede position. Den indstillede temperatur vises i displayet. Symbolet  lyser i displayet, så længe apparatet opvarmes.

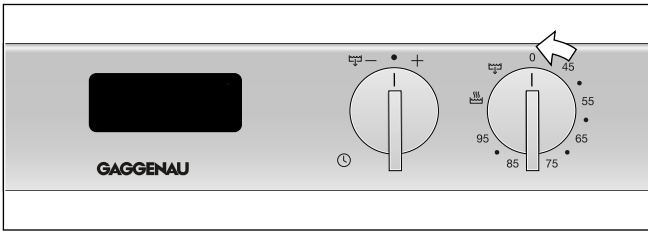


De kan indstille temperaturen fra 45 - 95 °C. Til dampkogningen indstiller De dampkogningstrinet .

**Bemærk:** Vær opmærksom på, at glaslåget ligger godt på under driften og at dampudløbsåbningen ikke er tildækket.

## Slukke

Drej betjeningsknappen Temperatur til position 0. Indikeringen i displayet går ud.



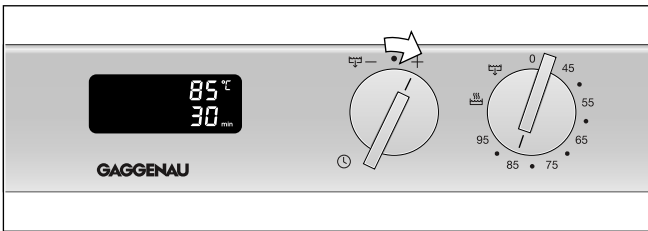
## Elektronisk minutur

Minuturet kan De indstille mellem 1 og 90 minutter. Dampkokeren slukkes af slukautomatikken efter den indstillede tid.

De kan benytte minuturet også, uden slukkefunktion, når der er slukket for apparatet.

### Indstille minuturet

- 1 Indstil den ønskede temperatur eller dampkogningstrinet.
- 2 Drej betjeningsknappen Minutur til **+** eller **-** for at indstille den ønskede tid.



- 3 Den indstillede tid udløber i displayet. De kan forandre den indstillede tid, mens minuturet udløber.
- 4 Når tiden er udløbet, slukkes apparatet og der høres et signal. Drej en betjeningsknap kort for at slukke for signalet.

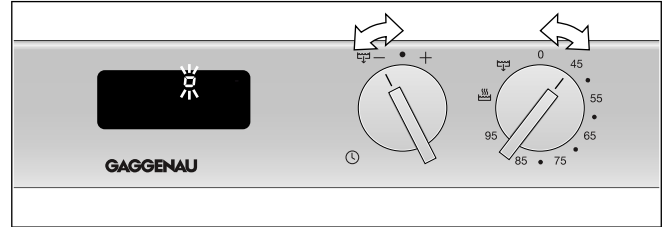
### Anvisninger


- Når De slukker for apparatet før tiden, løber minuturet videre uden slukkefunktion.
- Når De først indstiller minuturet og derefter temperaturen, løber minuturet ud uden slukautomatik.


## Børnesikring

### Tænde for børnesikringen

- 1 Drej betjeningsknappen Temperatur mod højre til en hvilken som helst temperatur.
- 2 Drej betjeningsknappen Minutur mod venstre til position Minus og hold den i denne position.
- 3 Drej betjeningsknappen Temperatur tilbage til position 0.
- 4 Drej betjeningsknappen Minutur tilbage til position 0.



I displayet lyser symbolet  og går ud efter kort tid. Børnesikringen er tændt. Nu kan De dreje betjeningsknappen til en hvilken som helst position, uden at apparatet opvarmer.


Når der drejes en betjeningsknap, mens børnesikringen er tændt, vises symbolet  i displayet og går ud efter kort tid.

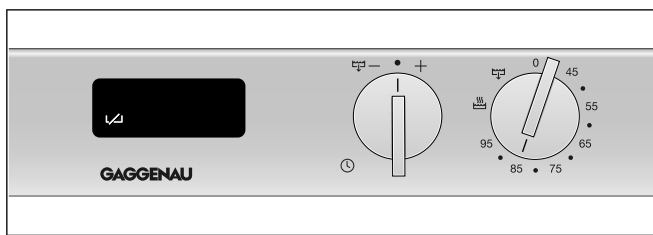
### Slå børnesikringen fra

- 1 Drej betjeningsknappen Minutur mod venstre til position Minus og hold den i denne position.
- 2 Drej betjeningsknappen Temperatur mod højre til en hvilken som helst temperatur.
- 3 Drej betjeningsknappen Minutur tilbage til position 0.

Børnesikringen er slået fra.

## Overophedningssikring

Ved overophedning slår apparatet automatisk varmelegemet fra for at beskytte apparatet og køkkenelementet. I displayet fremkommer symbolet . Sluk for apparatet og lad det fuldstændigt afkøle.

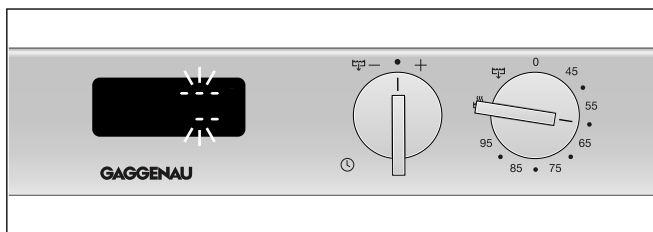


### Mulige årsager for overophedningen:

- Apparatet har været tomt (uden væske i baljen), da det blev tændt.
- Meget varmt vand er blevet fyldt i baljen.
- Apparatet har kogt, indtil det har været tomt, resp. væsken er sunket under minimalmarkeringen.
- Apparatet er blevet brugt i for lang tid på dampkogningstrinet uden låg.
- Baljen er stærkt tilkalket.

## Sikkerhedsfrakobling

Til Deres sikkerhed er apparatet udstyret med en sikkerhedsfrakobling. Ethvert opvarmningsforløb slukkes efter 4 timer, hvis der ikke sker nogen betjening i løbet af denne tid. Ved en temperaturindstilling under 70°C afbrydes opvarmningsforløbet efter 8 timer. I displayet fremkommer blinkende bindestreger.



Drej betjeningsknappen Temperatur til 0, så kan De tage apparatet i drift som sædvanlig.



## Aftapning af væsken

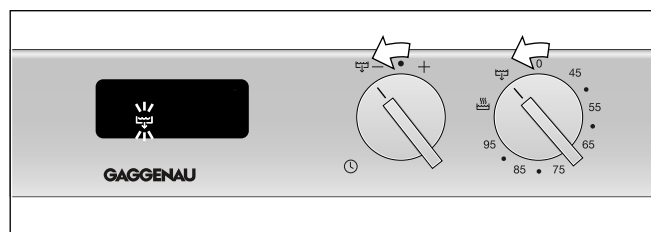
### ⚠ Skoldningsfare!



Ved aftapning af vand uden fast spildevandstilslutning: Lad apparatet afkøle først. Sæt en passende beholder med tilstrækkelig kapacitet under apparatet til at opfange vandet med.

**Bemærk:** Hvis De ikke har en fast monteret spildevandstilslutning til rådighed, skal De installere afløbsinstallationssættet AG 060 000 og sætte en temperaturbestandig beholder af passende størrelse (mindst 10 l) under afløbshanen.



### Åbne afløbshanen

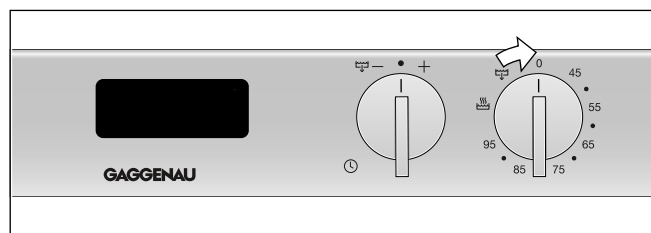
- 1 Drej betjeningsknappen Temperatur mod venstre til position .
- 2 Drej betjeningsknappen Minutur mod venstre til position  og hold den i denne position.




Der høres et signal. Efter få sekunder blinker  i displayet. Afløbshanen åbnes. Når afløbshanen er åben, lyser  permanent i displayet.

### Lukke afløbshanen

- 1 Drej betjeningsknappen Temperatur mod højre tilbage til position 0.
- 2 Der høres et signal. Efter få sekunder blinker  i displayet. Afløbshanen lukkes. Så snart afløbshanen er lukket, går  ud.



### Anvisninger

- Når afløbshanen ikke er fuldstændigt åbnet resp. lukket, blinker  i displayet.
- Lad altid restesien blive på aftapningsåbningen. På den måde ungår De, at madrester blokerer afløbshanen.

---

## Tabeller og tips

---

### Anvisninger

- Forvarm apparatet altid.
- Læg altid glaslåget på. Damp- og energitab undgås vha. af det tæt lukkende låg.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af udgangsvarens kvalitet og temperatur samt vægten og tykkelsen af madvarerne, der skal tilberedes.

### Dampkoge

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Sæt kogeindsatsen med madvarerne ind i baljen og læg glaslåget på.
- Ved den perforerede kogeindsats kan dampen nå hen til madvarerne fra alle sider. Dermed sikres en jævn tilberedning, selvom det drejer sig om større mængder. Den ikke perforerede kogeindsats forhindrer en tilsmudsning af baljen eller bruges til at udbløde madvarer.
- Dampkogereren kan benyttes med begge kogeindsatser samtidigt sat i. Den perforerede indsats skal sættes ind under den ikke perforerede.

### Koge

- Fyld apparatet med 4 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Brug pastakurven (specialtilbehør FK 023 000) til at tilberede pasta i.

### Småkoge

- Fyld apparatet med 4 liter væske og indstil en temperatur mellem 75 og 95 °C.
- I stedet for vand kan De også bruge grøntsagsbouillon, fiskefond eller kødbouillon. De kan aromatisere væsken også med krydderurter, krydderier eller vin.
- Læg altid glaslåget på.

- Benyt restesien, når De kommer krydderier, krydderurter eller grøntsager i vandet, således at afløbet ikke tilstoppes. Fjern rester efter dampkogningen fra baljen.
- Rens apparatet særdeles grundigt, når De har brugt salt, fond eller klar suppe. Rester fra tilsætningsstofferne kan medføre korrosion.

- Afhængig af madvarernes tilberedningstider kan begge kogeindsatser bruges samtidigt eller efter hinanden.
- Når to kogeindsatser benyttes samtidigt, bliver tilberedningstiden ca. 10 minutter længere.
- Dampkogning af levnedsmidler udvander dem mindre stærk end tilberedning i kogende vand. Vitaminer, mineralstoffer samt form, farve og smag bevares bedre. Madvarerne skal derfor først dampkoges og kryddres bagefter.
- Aromadampkogning: De kan aromatisere vandet med krydderurter, krydderier og vin.

- Det anbefales, at lægge glaslåget på.
- De kan aromatisere eller salte vandet, men apparatet burde efterfølgende renses særdeles grundigt. Saltrester kan medføre korrosion.

## Blanchere

### Blanchering i damp (grøntsager):

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Sæt den perforerede kogeindsats med madvarerne ind i baljen og læg glaslåget på. Blancher maks. 500 g grønnsager pr. gang.
- Dampkog i 4 - 5 minutter og kom grønnsagerne derefter omgående i isvand.

### Blanchering i kogende vand (grønnsager eller kød):

- Fyld apparatet med 4 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.

- Kom grønnsagerne eller kødet i vandet og lad opkoge en gang.
- Tag madvarerne ud. Kom grønnsagerne i isvand og skyl kødet først med varmt og derefter med koldt vand.
- Brug pastakurven (tilbehør FK 023 000) for nemt at sætte madvarerne ind og tage dem ud.
- De kan salte vandet, men burde efterfølgende rense apparatet særdeles grundigt. Saltrester kan medføre korrosion.

## Regenerering (opvarme)

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Kom den ikke perforerede kogeindsats med de tilberedte madvarer i baljen og skru tilbage til 95 °C.
- Glaslåget skal lægges på.

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Portionsanretning med kød	1 liter	ikke perforeret	95 °C	12 - 15 min.	
Pasta, stivelsesholdigt tilbehør (500 g)	1 liter	ikke perforeret	95 °C	10 - 12 min.	Kogeindsatsens bund skal smøres let smør
Grønnsager (500 g)	1 liter	ikke perforeret	95 °C	10 - 12 min.	

## Varmholde

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Kom den ikke perforerede kogeindsats med de varme madvarer i baljen og skru tilbage til 80 - 85 °C og læg glaslåget på.
- Når De bruger to kogeindsatser samtidigt, skal De først sætte den perforerede indsats ind i apparatet og derefter den ikke perforerede indsats oven over.
- Glaslåget skal lægges på.

## Koge saft (bær)

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Kom først den ikke perforerede kogeindsats i baljen og derefter den perforerede kogeindsats med bærrerne oven på og læg derefter glaslåget på.
- Frugterne burde forblive i apparatet, indtil der ikke længere siver nogen saft ud (ca. 120 minutter).
- Derefter kan De udpresse bærrerne i et viskestykke for at få de sidste saftrester med.

## Sylte

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Sylt levnedsmidler omgående efter at have købt eller høstet dem. En længere opbevaring reducerer vitaminindholdet og resulterer hurtigere i gæring.
- Benyt kun upåklagelige frugt og grøntsager.
- Kød er ikke egnet til at blive syltet i dampkogerens.
- Kontroller og rens sylteglassene, gummiringene, klemmerne og fjedrene grundigt.
- Desinficer de skyllede glas før syltning i dampkogerens (se afsnit "Desinficere").
- Sæt glassene ind i den perforerede kogeindsats, således at de ikke berører hinanden.
- Åbn glaslåget efter at tilberedningstiden er udløbet, og tag glassene ud, når disse er fuldstændig afkølet.

Madvarer	Vand-mængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Frugt, grøntsager (bortset fra bønner og ærter) i lukkede sylteglas 0,75 - 1l	1 liter	perforeret	Dampkoge	35 - 40 min.	
Bønner eller ærter i lukkede sylteglas 0,75 - 1l	1 liter	perforeret	Dampkoge	120 min.	

## Tilberedning af yoghurt

- Opvarm pasteuriseret mælk på kogetoppen til 90 °C for at undgå problemer med yoghurt-kulturerne. Vigtigt! Lad mælken derefter afkøle i vandbadet til 40° for ikke at ødelægge yoghurt-kulturerne.
- Langtidsholdbar mælk behøver ikke at blive opvarmet.
- Tilføj fast naturyoghurt med yoghurtkulturer til mælken (min. 10 g yoghurt pr. 100 ml mælk). Rør yoghurten omhyggeligt i med en piskeris.
- Ved yoghurtferment skal De være opmærksom på producentens oplysninger.
- Fyld mælken i skyllede yoghurtglas og luk lågene.
- NB: De kan derudover desinficere de skyllede yoghurtglas i Deres dampkoger på dampkogningstrinet i 20 minutter, før De fylder mælken ind. Husk at afkøle glassene, inden De påfylder dem.
- Fyld apparatet med 1 liter vand. Sæt tilberedningsindsatsen med huller ind i apparatet og sæt glasafdækningen på. Forvarm apparatet i mindst 5 minutter ved 55 °C. Sæt glassene hurtigt ind i apparatet og luk afdækningen.
- Yoghurten burde modne i 6 - 8 timer ved 55 °C. Efter 8 timer slukkes apparatet automatisk (sikkerhedsafbrydning). Drej betjeningsknappen til 0. Efterfølgende kan De i givet fald tænde apparatet igen på almindelig vis.
- Stil yoghurten efter fremstillingen ind i køleskabet.
- Tips: De kan blande marmelade eller dåsefrugt i mælken eller komme dem på yoghurtglassenes bund eller aromatisere mælken (f.eks. med pulverkaffe eller chokoladepulver).

## Hævning

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det ved 45 °C.
- Sæt den ikke perforerede kogeindsats med dejen / fordejen ind i apparatet.
- Når dejen / fordejen skal hæve i en skål eller bageform, skal De bruge den perforerede indsats, hvori De sætter beholderen med dejen / fordejen. Vær opmærksom på, at glaslåget kan lukkes fuldstændigt.
- Glaslåget skal lægges på.
- Lad dejen / fordejen hæve ved 45 °C, indtil den tydeligt har forøget sin volumen (ca. 30 min.).



## Desinficering

- Fyld apparatet med 1 liter vand og forvarm det på dampkogningstrinet.
- Sæt den perforerede kogeindsats med de genstande, der skal desinficeres (f.eks. marmelade-, sylte- eller yoghurtglas, sutteflasker) ind i baljen og læg glaslåget på.
- Genstande, der skal desinficeres, skal grundigt skylles inden da.
- Dampkog i 20 minutter.
- Når De bruger to kogeindsatser samtidigt, skal De først sætte den perforerede indsats ind i apparatet og derefter den ikke perforerede indsats oven over og dampe 10 minutter længere.

## Grøntsager

- Madvarerne skal først tilberedes og krydres bagefter. Ved dampkogning bevares grøntsagernes naturlige smag bedre end ved kogning, og der skal krydres mindre stærkt.
- Hvis ikke andet er angivet, gælder tilberedningstiderne for 1 kg grøntsager.

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Artiskokker, store (å 400 - 500 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	40 - 50 min.	
Bladspinat (250 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	4 min.	
Blomkål	1 liter	perforeret	Dampkoge	15 - 20 min.	i buketter
Bønner, grønne	1 liter	perforeret	Dampkoge	20 - 25 min.	
Brokkoli	1 liter	perforeret	Dampkoge	10 - 15 min.	i buketter
Brokkoli og gulerødder (1 kg hver)	1 liter	perforeret	Dampkoge	20 - 25 min.	i buketter / i skiver
Fennikel	1 liter	perforeret	Dampkoge	8 - 12 min.	i strimler
Grøntsagsterrin (1,2 kg)	1 liter	perforeret	Dampkoge	50 - 60 min.	i en aflang terrin
Gulerødder	1 liter	perforeret	Dampkoge	10 - 15 min.	i skiver
Kartofler	1 liter	perforeret	Dampkoge	20 - 25 min.	i kvarte
Kålroe	1 liter	perforeret	Dampkoge	15 - 25 min.	i skiver
Porre	1 liter	perforeret	Dampkoge	5 - 10 min.	i skiver
Bladbede	1 liter	perforeret	Dampkoge	12 - 15 min.	Først tilberedes stilkene i 8 - 10 min., bladene tilføjes og tilberedes yderligere 5 min.
Pak Choi (å 150 - 250 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	5 - 7 min.	halveret på langs
Pillekartofler, små (å ca. 50 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	25 - 30 min.	
Pillekartofler, mellemstore (å ca. 70 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	30 - 40 min.	
Pillekartofler, store (å ca. 100 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	40 - 45 min.	
Rosenkål	1 liter	perforeret	Dampkoge	18 - 22 min.	
Asparges, hvid	1 liter	perforeret	Dampkoge	18 - 25 min.	
Asparges, grøn	1 liter	perforeret	Dampkoge	10 - 15 min.	
Flå tomater	1 liter	perforeret	Dampkoge	3 - 4 min.	Rids huden på tværs inden dampkogningen. Kom dem efter dampkogningen i isvand.
Sukkerærter	1 liter	perforeret	Dampkoge	10 - 15 min.	

## Fisk

- De kan enten dampkoge fiskefileter eller hele fisk eller tilberede dem i en fond i den ikke perforerede kogeindsats. Tilberedningen i en fond varer i forhold til dampkogning ca. 2 - 5 minutter længere, afhængig af fondens mængde og udgangstemperatur.
- Til dampkogning burde De fortrinsvis benytte den perforerede kogeindsats. De kan indfedte den, hvis fisken klæber for meget fast.
- Salt den dampkogte fisk først efter tilberedningen. På den måde udvandes fisken mindre.

- Ved filetter med hud: læg fisken i med hudsiden opad, så bevares strukturen og aromaen endnu bedre.
- De kan krydre fonden med vin, fiskefond, grøntsager, krydderurter og krydderier.

### **Forgiftningsfare!**

Tilbered kun fejlfrie, lukkede muslinger. De må aldrig spise muslinger, som er lukkede efter tilberedningen.

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Filet fra fisk, som er løse i kødet (1 - 2 cm tyk)	1 liter	perforeret	Dampkoge	3 - 6 min.	f.eks. torsk, helleflynder, pighvar, pangasius, sandart
Filet fra fisk, som er faste i kødet (2 - 3 cm tyk)	1 liter	perforeret	Dampkoge	10 - 15 min.	f.eks. laks, rød fisk, gråsej, tilapia, victoriefisk, havkat
Dorade, hel (600 g), i fond	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	25 - 30 min.	500 ml lunken fond, f.eks. fiskefond med grøntsagsstrimler
Ørreder, hel (2 ørreder à 200 g), i fond	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	10 - 15 min.	500 ml lunken fond, f.eks. fiskefond med grøntsagsstrimler
Fiskegryde (1,2 kg)	1 liter	perforeret	Dampkoge	40 - 45 min.	i en aflang terrin
Blåmuslinger i hvidvin (1 kg)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	8 - 12 min.	500 ml hvidvin Brug kun fejlfrie, lukkede muslinger. Muslingerne er færdige, så snart de åbner sig.
Havtaskefilet (3 cm), i fond	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	12 - 15 min.	500 ml lunken fond, f.eks. fiskefond med grøntsager, ingefær, fennikelfrø og koriander
Søtungeroulader (à 80 - 150 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	12 - 15 min.	Rul en skive røget laks med ind.
Jakobsmuslinger (12 stk.)	1 liter	perforeret	Dampkoge	4 min.	

## Kød / fjerkræ / pølser

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Frikadelleboller (à 20 - 30 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	6 - 8 min.	Af hakket oksekød. Kogeindsatsens bund skal smøres let med smør
Kyllingebryst, fyldt (à 250 - 300 g)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	25 - 30 min.	Skal brunes efter smag inden eller efter dampkogning. Fond, der opstår, kan anvendes som basis til sovser.
Kalvekødsterrin (1,2 kg)	1 liter	perforeret	Dampkoge	60 - 75 min.	
Kalkunbrystroulade, fyldt (à 250 - 300 g)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	20 - 30 min.	Skal brunes efter smag inden eller efter dampkogning. Fond, der opstår, kan anvendes som basis til sovser.
Pølse (kogt) opvarmes	4 liter	uden	75 - 90 °C	10 - 20 min.	f.eks. medisterpølse

## Tilbehør: Pasta og boller

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Pasta, tør (500 g)	4 liter	Pastakurv	Dampkoge	5 - 11 min.	
Pasta, frisk, kølet, ikke fyldt (500 g)	4 liter	Pastakurv	Dampkoge	3 - 4 min.	
Pasta, frisk, kølet, fyldt (500 g)	4 liter	Pastakurv	Dampkoge	8 - 10 min.	
Gnocchi, frisk	1 liter	perforeret	Dampkoge	6 - 8 min.	Kogeindsatsens bund skal smøres let med smør
Kartoffelboller (å 80 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	15 - 18 min.	Kogeindsatsens bund skal smøres let med smør
Sydtyske boller (å 80 g)	1 liter	perforeret	Dampkoge	12 - 15 min.	Kogeindsatsens bund skal smøres let med smør

## Tilbehør: ris

- Kom ris og væske i det angivne forhold ind i kogeindsatsen. Eksempel: 1 : 1,5 = pr. 100 g ris 150 ml væske.
- Egnede som væske er vand eller klar suppe. De kan også tilføje salt, krydderier, grøntsager, citronsaft, vin osv.
- Med hensyn til den nødvendige væskemængde og tilberedningstid skal De også altid være opmærksom på producentens oplysninger på pakken

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Basmatiris (1 : 2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	15 - 18 min.	
Duftris (1 : 2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	15 - 18 min.	
Kinesisk ris (1 : 2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	15 - 18 min.	Ris fra Kinas nordøstlige del
Jasminris (1 : 2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	15 - 18 min.	
Langkornede ris (1 : 2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	20 - 25 min.	f.eks. Patna, Carolina
Mediumkornede eller kortkornede ris (1 : 2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	15 - 18 min.	f.eks. Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Brune ris (1 : 1,5)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	40 - 50 min.	afhængig af rissorten kan tilberedningstiden variere meget
Parboiled ris (1 : 1,5)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	10 - 15 min.	
Røde ris (Camargue) (1 : 2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	30 - 35 min.	
Vilde ris (1 : 3)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	20 - 25 min.	

## Tilbehør: korn

- Kom korn og væske i det angivne forhold ind i kogeindsatsen. Eksempel: 1 : 1,5 = pr. 100 g korn 150 ml væske.
- Egnede som væske er vand eller klar suppe. De kan også tilføje salt, krydderier, grøntsager, citronsaft, vin osv.
- Med hensyn til den nødvendige væskemængde og tilberedningstid skal De også altid være opmærksom på producentens oplysninger på pakken.

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Bulgur, fin (1 : 2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	12 - 15 min.	
Bulgur, grov (1 : 2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	17 - 20 min.	
Couscous, mellemstor (semuljegryn af hård hvede) (1 : 2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	5 - 7 min.	
Hirse (1 : 2,5)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	17 - 20 min.	

## Tilbehør: bælgfrugter (tørrede)

- Kom bælgfrugter og væske i det angivne forhold ind i kogeindsatsen. Eksempel: 1 : 2 = pr. 100 g bælgfrugter 200 ml væske. Bælgfrugterne skal være fuldstændig tildækket af væsken.
- Vær opmærksom på, at nogle angivelser refererer til bælgfrugter, der har været lagt i blød. Bælgfrugter, der ikke er lagt i blød, kræver en væsentlig længere tilberedningstid.
- Egnede som væske er vand eller klar suppe. De kan også tilføje salt, krydderier, grøntsager, citronsaft, vin osv.

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Hestebønner (1:1)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	50 - 60 min.	Bønner, lagt i blød i 12 timer
Kidneybønner (1:1)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	75 - 90 min.	Bønner, lagt i blød i 12 timer
Hvide bønner (1:1)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	45 - 60 min.	Bønner, lagt i blød i 12 timer
Vagtelbønner	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	45 - 60 min.	Bønner, lagt i blød i 12 timer
Røde linser (1:2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	10 - 12 min. 20 min.	til salat til puré
Linser (1:2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	35 - 45 min.	
Grønne linser (1:2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	25 - 30 min.	
Belugalinser (1:2)	1 liter	ikke perforet	Dampkoge	20 - 25 min.	

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Ærter, grønne eller gule, pillede, hele eller flækkede (1:2)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	60 - 90 min.	
Kikærter (1:1)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	60 - 75 min.	Kikærter, lagt i blød i 12 timer

## Desserter

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Crème brûlée / Flan / Crème caramel (à 120 g)	1 liter	perforeret	95 °C	35 - 40 min.	Forvarm apparatet på dampkogningstrinet
Gærboller (à 100 g)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	20 - 25 min.	Gærboller skal inden dampkogning hæve i 30 min. (se afsnit "Hævning").
Kompot	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	10 - 20 min.	f.eks. æbler, pærer, rabarber Smag til med sukker, vaniljesukker, kanel eller citronsaft. Det er ikke nødvendigt at tilføje vand.
Risengrød (250 g ris + 625 ml mælk)	1 liter	ikke perforeret	Dampkoge	35 - 40 min.	Kom efter ønske frugt, sukker eller kanel i.

## Andet

Madvarer	Vandmængde	Kogeindsats	Indstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Æggestand (1 l)	1 liter	ikke perforeret	95 °C	35 - 40 min.	Forvarm apparatet på dampkogningstrinet
Semuljeboller (à 20 g)	1 liter	perforeret, ikke perforeret	Dampkoge		Sød eller salt som dessert eller fyld i suppen. Kogeindsatsens bund skal smøres let med smør
Æg, størrelse M (6 stk.)	1 liter	perforeret	Dampkoge	7,5 min. 10 min. 14 min.	blød mellem hård
Gløgg (mindst 1 l)			75 - 80 °C	120 min.	

---

## Vedligeholdelse og rengøring

---

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af Deres apparat.

### Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

### Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

## Rense apparatet

- Baljen skal tømmes efter hver brug og renses med opvaskemiddel og en blød opvaskebørste. **Baljen må ikke behandles med plejemidler til ædelstål, da disse oftest ikke er egnede til levedsmidler.**
- Aflejringer af smuds, salt eller kalk kan medføre korrosionsskader.
- Rens kogeindsatserne og restesien i opvaskemaskinen eller med en mild sæbelud. Håndtaget til kogeindsatserne skal kun renses med hånden.
- Tør baljen grundigt ud med en klud. Så længe baljen stadigvæk er fugtig, burde glaslåget ikke lægges på.
- Hvis der har dannet sig en hvid belægning i baljen på grund af meget kalkholdigt vand: Tør baljen ud med eddikevand eller et afkalkningsmiddel, der er egnet til levedsmidler. Skyl godt efter med klart vand.
- Efter at baljen er tør skal den poleres med en blød klud og en dråbe spiseolie.

Efter at kogeindsatserne og håndtaget er rensed og tørret kan de opbevares i baljen. For at låget (specialtilbehør) rigtigt ligger på kogesektionen, skal glaslåget vendes.

**Bemærk:** Efter nogle driftstimer aftegner sig varmeslangen på baljens bund. Dette påvirker ikke apparatets funktion og kvalitet.






Apparatdel/ overflade	Anbefalet rengøring
Balje	Renses med en blød opvaskebørste og opvaskemiddel og tørres grundigt af med en blød klud.
Kogeindsats	Opvaskemaskine
Glaslåg	Opvaskemaskine
Håndtag	Renses med varmt vand og opvaskemiddel.
Betjeningspanel	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.  Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De en egnet plejeolie (bestilingsnr. 00311135) til at pleje betjeningspanelet. Påfør plejeolien efter rengøringen med en blød klud jævnt på betjeningspanelet.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.  <b>Pas på!</b>  Skade på apparatet: Træk betjeningsknapperne ikke af for at rense dem.

## Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.) må ikke kommes på rammen eller panelet
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringsvampe, børster eller skrubbervampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug.

## Afhjælp fejl

Tit kan De selv afhjælp fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
 vises i displayet. Dampkogerens opvarmer ikke.	Børnesikringen er aktiveret.	Slå børnesikringen fra.
Apparatet slukkes. I displayet blinker bindestreger.	Sikkerhedsafbryder	Sluk for apparatet. Så kan De tænde det igen som sædvanlig.
Displayet viser fejlmelding (f.eks. F01, F02 osv.).	Fejl i elektronikken	Ring efter Gaggenau-kundeservicen.
 lyser i displayet. Dampkogerens opvarmer ikke.	Overophedningssikring: Ingen væske i baljen.	Sluk for apparatet. Påfyld koldt vand mindst op til minimalmarkeringen. Lad apparatet afkøle fuldstændigt.
	Overophedningssikring: Apparatet er blevet brugt i for lang tid på dampkogningstrinet  uden glaslæg.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Læg glaslaget på, når De benytter dampkogningstrinet.
	Overophedningssikring: Meget varmt vand er blevet fyldt i baljen.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Fyldt koldt vand i baljen.
	Overophedningssikring: Baljen er stærkt tilkalket. På baljens bund aftegner varmeslangen sig som hvid belægning.	Sluk for apparatet og lad det afkøle fuldstændigt. Tør baljen ud med eddikevand eller et afkalkningsmiddel, der er egnet til levnedsmidler. Skyl godt efter med klart vand.
	Lyser symbolet  også efter at apparatet er blevet tændt og skønt det er afkølet fuldstændigt, skal De kontakte Gaggenau-kundeservicen.	
 blinker i displayet.	Afløbshanen er ikke fuldstændigt åbnet eller lukket.	Luk afløbshanen. Hvis madrester blokerer afløbshanen, skal den åbnes igen. Fjern madrester forsigtigt med en passende genstand (f.eks. skaften af en grydeske).

---

## Kundeservice

---

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene findes på apparatets bund. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

---

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

---

---

**Kundeservice** 

---

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.



---

## Innholdsfortegnelse

---

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b>	<b>42</b>
Årsaker til skader	43
<b>Miljøvern</b>	<b>43</b>
Energisparing	43
Miljøvennlig håndtering	43
<b>Ditt nye apparat</b>	<b>44</b>
Dampkoker	44
Symboler på panelet og i displayet	44
Utstyr	45
Spesialutstyr	45
Funksjonsmåte	45
<b>Betjening</b>	<b>46</b>
Før førstegangs bruk	46
Kokepunktjustering	46
Henge inn håndtak	46
Innkobling	46
Utkobling	47
Elektronisk timer for korttid	47
Barnesikring	47
Overopphetingsbeskyttelse	47
Sikkerhetsutkobling	48
Avtapping av kokevæsken	48
<b>Tabeller og tips</b>	<b>49</b>
Dampkoking	49
Lage mat	49
Trekking	49
Forvelling	50
Regenerere (varme opp)	50
Holde varm	50
Safte (bærfukter)	50
Hermetisering	51
Tilberedning av yoghurt	51
Heve (la heves)	51
Desinfisere	52
Grønnsaker	52
Fisk	53
Kjøtt / fjærkre / pølsevarer	54
Tilbehør: Pasta og melboller	54
Tilbehør: Ris	54
Tilbehør: Korn	55
Tilbehør: Belgfrukter (tørket)	55
Desserter	56
Annet	56
<b>Stell og rengjøring</b>	<b>57</b>
Rengjør apparatet	57
Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes	57
<b>Feilfjerning</b>	<b>58</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>59</b>

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og nettbutikk: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger**

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### **Brannfare!**

Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.

### **Fare for forbrenning!**

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Kokekaret blir meget varmt. Ta kokekaret bare ut med det medleverte håndtaket. Håndtaket må smekke inn sikkert på kokekaret. Håndtaket er ikke egnet for å snu kokekaret til å helle ut innholdet.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekslet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekslet på. Bruk ikke dekslet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

### **Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### **Fare for personskader!**

Glassdekslet kan sprekke hvis det ikke håndteres forskriftsmessig. Varer som har fått glassbiter i seg, må aldri inntas. Blir glassdekslet skadet, må det skiftes ut umiddelbart.

## Årsaker til skader

### Obs!

- Overopphetingsvernet slår av apparatet: Ikke slå på apparatet når det er tomt. Når du fyller tilberedningskaret med kaldt vann eller annen væske, må nivået ikke ligge under minimumsmerket og ikke over maksimumsmerket. Ikke kok tilberedningskaret helt tomt. Ikke varm opp olje i tilberedningskaret.
- Skader på glassdekselet: Ikke legg det varme glassdekselet på en våt og kald benkeplate eller kjøøl det ned under kaldt vann. Glassdekselet kan sprekke.  
Håndter glassdekselet forsiktig og ikke utsett det for støt. Mekanisk belastning kan føre til spenning i glasset. Når glassdekselet så varmes opp senere, kan det sprekke.  
Blir glassdekselet skadet, må det skiftes ut umiddelbart. Hvis glassdekselet er skadet og det kommer glassbiter i tilberedningskaret, må du ikke innta varene som er tilberedt i det.
- Skader på apparatet på grunn av uegnet tilbehør: Bruk bare originalt tilbehør og slik det er tiltenkt.
- Korrosjon på grunn av salt eller krydder: Salt og buljongterninger må kun tilsettes i varmt vann. Tilberedningskaret er i det store og hele korrosjonsbestandig. Likevel kan f.eks. salt tære på materialet i visse tilfeller.

---

## Miljøvern

---

Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

### Energisparing

- Bare ha dampkokeren på forvarming til den har nådd ønsket temperatur.
- Legg alltid på glassdekselet hvis det er mulig. Legg på lokket ordentlig for å unngå damp- og energitap.
- Benytt deg av muligheten til å tilberede forskjellige matvarer samtidig med de to pannene.

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



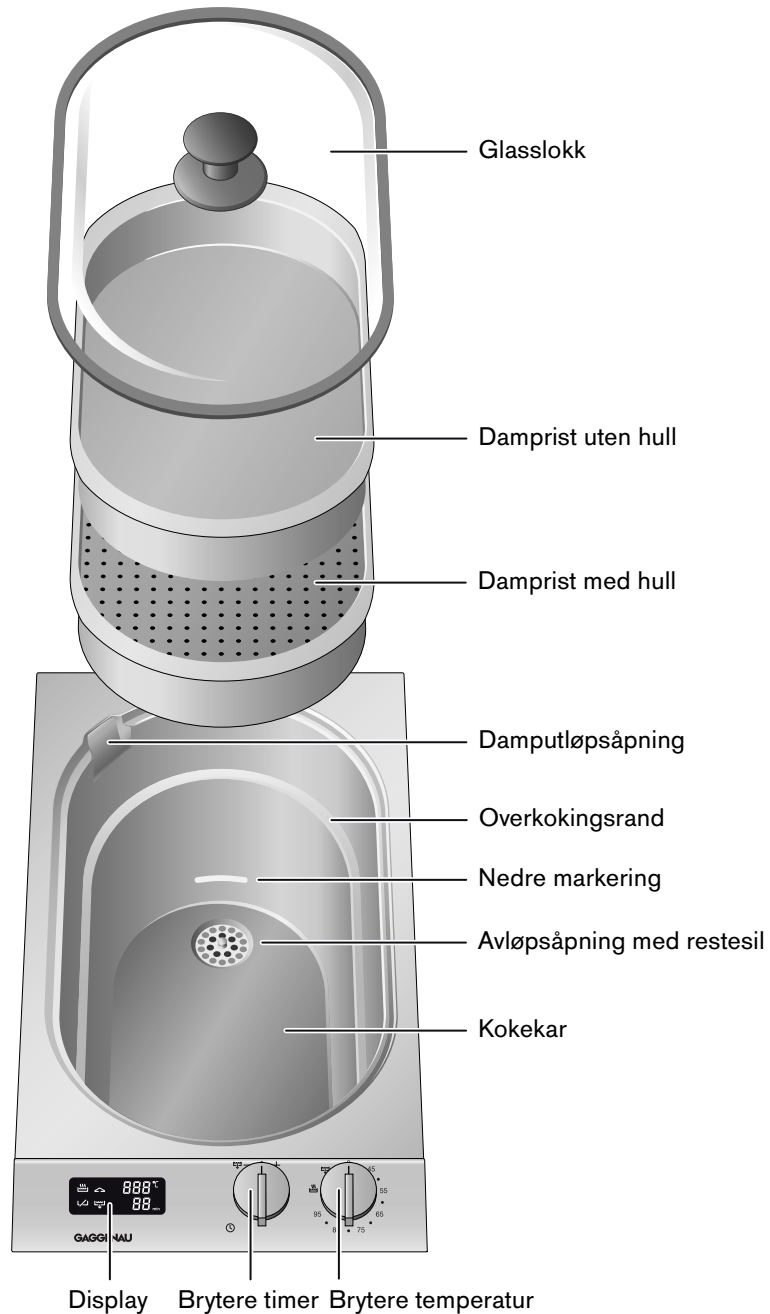
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.





## Ditt nye apparat

Her lærer du ditt nye apparat å kjenne og får informasjon om utstyret.

## Dampkoker



## Symboler på panelet og i displayet

-  Dampkoketrinn
-  Varme opp
-  Tappekran åpnes / åpen
-  Overopphetingsbeskyttelse

## Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringingen:

Damprist med hull

Damprist uten hull

Glasslokk

Håndtak

Restesil

## Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

- AG 050 000 Avløps-installasjonssett med låsbar tilbakeslagsventil, avløpsgarnityr (DN 40) og koblingsmuffe (½" på 1½")
- AG 060 000 Avløps-installasjonssett, gjør det mulig at kokevæsken kan tømmes i en egnet beholder
- FK 023 000 Pastakurv
- GE 020 010 Damprist, uten hull
- GE 020 020 Damprist med hull
- VD 201 014 Dekkplate i edelstål
- VD 201 034 Dekkplate i aluminium
- VV 200 014 Kombilist i edelstål, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater
- VV 200 034 Kombilist i aluminium, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

## Funksjonsmåte

I dampkokeren kan du dampkoke, koke, trekke og forvelle.

Dampkoking er koking i strømmende vanndamp. Temperaturområdet ligger omkring 100 °C. Vanndampen overfører varmen. Egnede næringsmidler er f. eks. grønnsaker, poteter, fisk.

Dampen omgir maten fra alle sider og forhindrer at næringsstoffene til maten går tapt. Maten beholder sin form, farge og typiske aroma. Maten brunes ikke i dampkokeren.

Apparatet kan brukes til dampkoking med en eller to damprister uten trykk. Dampristene med hull slipper dampen gjennom til maten fra alle sider. På denne måten garanteres en jevn tilberedning også med større matmengder.

Du kan innstille kokevæskens temperatur i 5 °C skritt mellom 45 - 95 °C. Den nøyaktige innstillingen av vanntemperaturen gjør det f. eks. mulig å smelte sjokoladeglasur, posjere kjøtt eller koke nudler.

## Betjening

### Før førstegangs bruk

Ta hensyn til de følgende henvisningene før du dampkoker for første gang:

- 1 Rengjør apparat og utstyrsdelene grundig.
- 2 Ved førstegangs bruk må det gjennomføres en kokepunktjustering.

**Merk:** Dampkoking uten kokepunktjustering på forhånd kan føre til feilfunksjoner av apparatet. Det er mulig at det produseres for mye eller for lite damp.



- 3 Fyll kokekaret med vann til overkokingsranden etter kokepunktjusteringen og ha på apparatet på dampkoketrinnet i 30 minutter for å fjerne mulig nylukt. Tøm vannet og tørk kokekaret grundig.

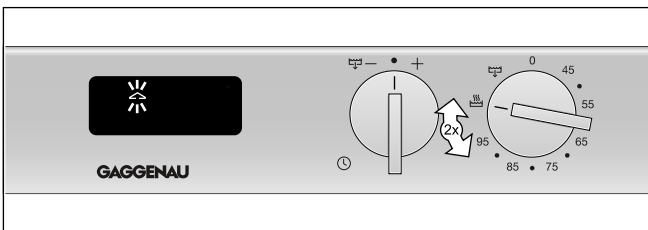
### Kokepunktjustering



Kokepunktet er avhengig av lufttrykket. Da lufttrykket avtar med tiltagende høyde, synker derved også kokepunktet.

Før første bruk av dampkokeren må det gjennomføres en kokepunktjustering. Derved tilpasser dampkokeren seg lufttrykket på oppstillingsstedet.

#### Gjennomføre kokepunktjustering

- 1 Fyll kokekaret med kaldt vann til den nedre markeringen. Legg på glasslokk.
- 2 Drei temperaturbryteren til posisjon 95 °C.
- 3 **Innen 5 sekunder:** Drei temperaturbryteren **to ganger** frem og tilbake mellom posisjon  og posisjon 95 °C. Drei deretter bryteren til posisjon .



Symbolet  blinker under kokepunktjusteringen. Så snart symbolet  ikke lenger blinker, er kokepunktjusteringen avsluttet. Tiden er mellom 3 og 7 minutter.

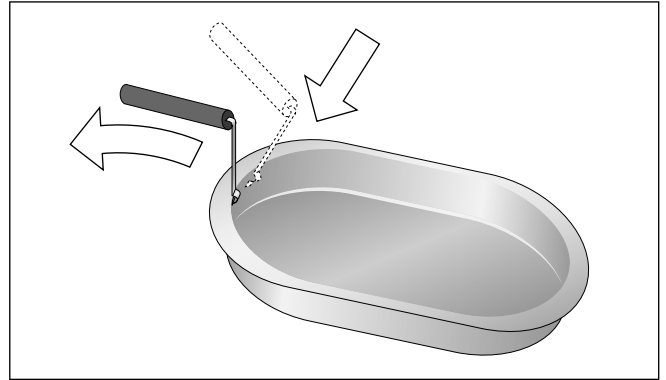
**Merk:** Under kokepunktjusteringen kan det produseres mer damp.

### Henge inn håndtak

**⚠ Forbrenningsfare!**


Kokekaret blir meget varmt. Ta kokekaret bare ut med det medleverte håndtaket. Håndtaket må smekke inn sikkert på kokekaret. Håndtaket er ikke egnet for å snu kokekaret til å helle ut innholdet.

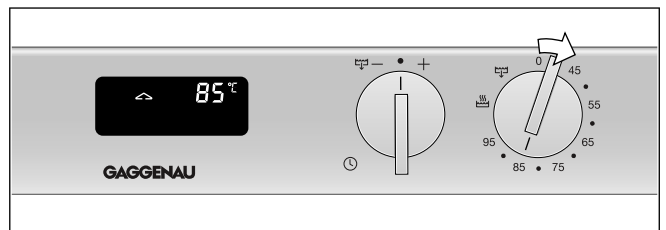
- 1 Skyv håndtaket i utsparingen på kokekaret.
- 2 Sving håndtaket tilbake. Løft dampristen opp med håndtaket.




### Innkobling

Fyll kokekaret med kaldt vann eller en annen kokevæske (fyllemengde 1 - 4 liter, se også tilberedningstabell). Kokekaret må ikke fylles med olje. Kokekaret må fylles minst til den nedre markeringen eller maksimalt til overkokingsranden.

Drei temperaturbryteren til ønsket posisjon. Den innstilte temperaturen vises i displayet. Symbolet  lyser i displayet så lenge apparatet varmer opp.

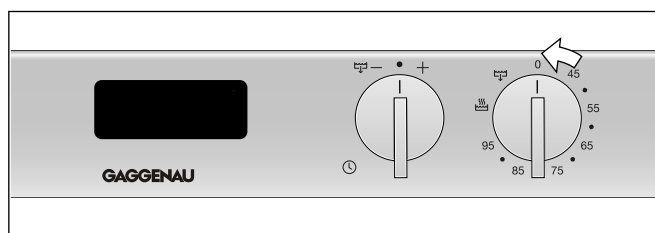


Du kan stille inn temperaturen fra 45 - 95 °C. For dampkoking stiller du inn dampkoketrinnet .

**Merk:** Pass på at glasslokket ligger godt på og at damputløpsåpningen ikke er tildekket under bruk.

## Utkobling

Drei temperaturbryteren til posisjon 0. Visningen i displayet slukner.



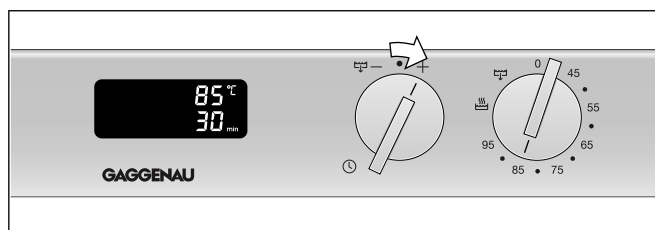
## Elektronisk timer for korttid

Du kan stille inn timeren for korttid fra 1 til 90 minutter. Dampkokeren utkobler automatisk etter innstilt tid.

Du kan benytte timeren for korttid uten automatisk utkobling, også når apparatet er slått av.

### Innstille timeren for korttid

- 1 Innstille ønsket temperatur eller dampkoketrinn.
- 2 Drei korttidsbryteren på + eller - for å stille inn ønsket tid.



- 3 Den innstilte tiden utløper i displayet. Du kan endre den innstilte tiden mens timeren for korttid utløper.
- 4 Etter at tiden har utløpt kobler apparatet ut og det lyder et signal. Drei en bryter kort for å slå av signalet.

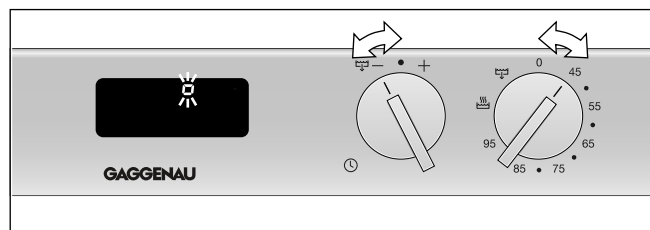
### Merknader


- Hvis du kobler ut apparatet tidligere, løper timeren for korttid ut uten automatisk utkobling.
- Hvis du først stiller inn timeren for korttid og deretter temperaturen, løper timeren for korttid ut uten automatisk utkobling.


## Barnesikring

### Koble inn barnesikring

- 1 Drei temperaturbryter mot høyre på en ønsket temperatur.
- 2 Drei korttidsbryteren mot venstre til posisjon minus og hold den på denne posisjonen.
- 3 Drei temperaturbryteren tilbake igjen til posisjon 0.
- 4 Drei korttidsbryteren tilbake igjen til posisjon 0.



I displayet lyser symbolet  og slukner etter kort tid. Barnesikringen er innkoblet. Du kan nå dreie bryteren til en hvilken som helst posisjon uten at apparatet varmer opp.


Når en bryter dreies mens barnesikringen er innkoblet, vises symbolet  i displayet og slukner etter kort tid.

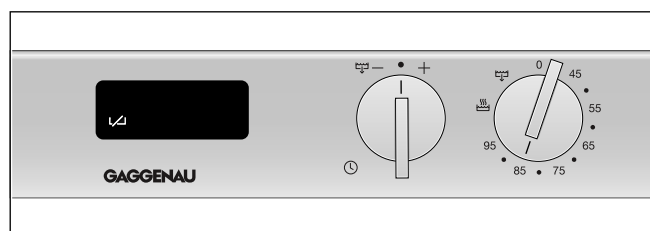
### Barnesikring kobles ut

- 1 Drei korttidsbryteren mot venstre til posisjon minus og hold den i denne posisjon.
- 2 Drei temperaturbryter mot høyre til en ønsket temperatur.
- 3 Drei korttidsbryteren tilbake igjen til posisjon 0.

Barnesikringen er urkoblet.

## Overopphetingsbeskyttelse

Ved overoppheting utkobler apparatet automatisk varmelegemet for å beskytte apparat og kjøkkenmøbler. I displayet vises symbolet . Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig.

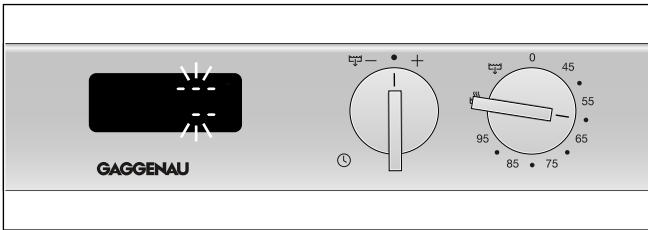


### Mulige årsaker for overoppheting:

- Apparatet ble koblet inn tomt (uten væske i kokekaret).
- Det ble fylt meget varmt vann i kokekaret.
- Apparatet ble kokt tomt for vann eller væsken er synket under den nedre markeringen.
- Apparatet var for lenge i bruk på dampkoketrinnet uten lokk.
- Kokekaret har store kalkavleiringer.

## Sikkerhetsutkobling

Til din beskyttelse er apparatet utstyrt med en sikkerhetsutkobling. Hver oppvarmingsprosess utkobles etter 4 timer, hvis apparatet ikke betjenes i denne tiden. Ved en temperaturinnstilling under 70°C utkobles oppvarmingsprosessen etter 8 timer. I displayet vises blinkende bindestreker.



Drei temperaturbryteren på 0, du kan da ta apparatet i bruk igjen som vanlig.



## Avtapping av kokevæsken

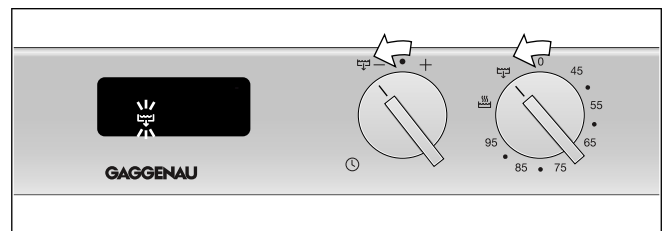
### ⚠ Forbrenningsfare!



Ved tømning av vann uten fast spillvannstilkobling: La apparatet avkjøles først. Sett en egnet beholder med tilstrekkelig rominnhold under apparatet for å samle opp vannet.

**Merk:** Hvis du ikke har fast montert spillvannstilkobling, må du installere avløps-installasjonssettet AG 060 000 og sette en temperaturbestandig beholder i tilsvarende størrelse (minst 10 l) under tappekranen.



### Åpne tappekran

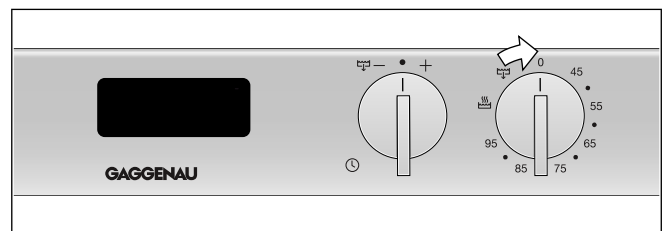
- 1 Drei bryteren temperatur mot venstre til posisjon .
- 2 Drei korttidsbryteren mot venstre til posisjon  og hold den i denne posisjonen.




Det lyder et signal. Etter noen sekunder blinker  i displayet. Tappekranen åpnes. Ved åpnet tappekran lyser  permanent i displayet.

### Steng tappekran

- 1 Drei temperaturbryteren mot høyre til posisjon 0.
- 2 Det lyder et signal. Etter noen sekunder blinker  i displayet. Tappekranen stenges. Så snart tappekranen er stengt, slukner .



### Merknader

- Hvis tappekranen ikke er helt åpnet eller stengt, blinker  i displayet.
- La alltid restesilen være igjen på tappeåpningen. Slik unngår du at matrester blokkerer tappekranen.



---

## Tabeller og tips

---

### Merknader

- Forvarm alltid apparatet.
- Sett alltid glasslokket på igjen. Damp- og energitap unngås ved et tettsittende lokk.
- De oppgitte koketider tjener som orientering. Den faktiske koketiden påvirkes av varens kvalitet og temperatur, vekten og tykkelsen av maten.

### Dampkoking

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.
- Sett damperisten med maten i kokekaret og lukk glasslokket.
- Ved damperisten med hull slipper dampen gjennom til maten fra alle sider. På denne måten garanteres en jevn tilberedning også ved større matmengder. Damperisten uten hull forhindrer tilsmussing av kokekaret eller benyttes til svelling av mat.
- Dampkokeren kan brukes med begge damperistene samtidig. Damperisten med hull må settes under den uten hull.

### Lage mat

- Fyll apparatet med 4 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.
- Benytt pastakurven (spesialutstyr FK 023 000) for tilberedning av pasta.

### Trekking

- Fyll apparatet med 4 liter væske og still temperatur inn mellom 75 und 95 °C.
- Istedenfor vann kan du bruke grønnsakkraft, fiskekraft eller kjøttbuljong. Du kan også aromatisere kokevæsken med urter, krydder eller vin.
- Sett glasslokket alltid på.

- Benytt restesilen når du tilsetter vannet krydder, urter eller grønnsaker slik at avløpet ikke blir tilstoppet. Fjern restene fra kokekaret etter dampkokingen.
- Rengjør apparatet spesielt grundig når du har brukt salt, buljong, sjy eller kraft. Rester etter tilsetningene kan forårsake korrosjon.

- Alt etter matens koketid kan damperistene brukes samtidig eller etter hverandre.
- Ved samtidig bruk av to damperister forlenges koketiden med ca. 10 minutter.
- Dampkoking utvanner maten mindre enn ved koking i kokende vann. Vitaminer, mineralstoffer samt form, farge og egen smak bevares bedre. Krydre derfor først etter dampkokingen.
- Aromadampkoking: Du kan aromatisere vannet med urter, krydder og vin.

- Det anbefales å legge på glasslokket.
- Du kan aromatisere eller salte vannet, men du bør rengjøre apparatet deretter spesielt grundig. Saltrester kan føre til korrosjon.

## Forvelling

### Forvelling i damp (grønnsaker):

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.
- Sett damperisten med hull med grønnsakene i kokekaret og lukk glasslokket. Forvell maks. 500 g grønnsaker pr. gjennomgang.
- Dampkok i 4 - 5 minutter og hell deretter straks isvann over grønnsakene.

### Forvelling i kokende vann (grønnsaker eller kjøtt):

- Fyll apparatet med 4 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.

- Legg grønnsaker eller kjøtt i vannet og la det koke opp en gang.
- Ta ut maten. Hell isvann over grønnsakene, skyll kjøttet først varmt, så kaldt.
- Bruk pastakurven (utstyr FK 023 000) for enkelt å legge inn og ta ut maten.
- Du kan salte vannet, men bør rengjøre apparatet deretter spesielt grundig. Saltrester kan føre til korrosjon.

## Regenerere (varme opp)

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.
- Sett damperisten uten hull med tilberedt mat i kokekaret og still tilbake til 95°C.
- Glasslokket må settes på.

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Småretter med kjøtt	1 liter	uten hull	95°C	12 - 15 min.	
Pasta, tilbehør som inneholder stivelse (500 g)	1 liter	uten hull	95°C	10 - 12 min.	Smør kokekarets bunn lett inn med smør
Grønnsaker (500 g)	1 liter	uten hull	95°C	10 - 12 min.	

## Holde varm

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.
- Sett damperisten uten hull med den varme maten i kokekaret og koble tilbake til posisjon 80 - 85°C og lukk glasslokket.
- Hvis du benytter to damprister samtidig, sett først dampristen med hull i apparatet og deretter dampristen uten hull over den.
- Glasslokket må settes på.

## Safte (bærfrukter)

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.
- Sett først damperisten uten hull i kokekaret og deretter damperisten med hull og bærfruktene over den og lukk glasslokket.
- Frukten bør være så lenge i apparatet til det ikke lenger renner ut saft (ca. 120 minutter).
- Du kan deretter presse ut bærene i et kjøkkenhåndkle for å få de siste saftrestene.

## Hermetisering

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det på dampkoke-trinnet.
- Hermetiser næringsmidler med en gang etter innkjøpet eller innhøstingen. Lengre lagring reduserer vitamininnholdet og fører lett til gjæring.
- Bruk kun feilfrie frukter og grønnsaker.
- Kjøtt er ikke egnet for hermetisering i dampkokeren.
- Kontroller og rengjør grundig Norgesglass, gummiringer, klemmer og fjær.
- Desinfiser de vaskede glass i dampkokeren før hermetisering (se kapittel "Desinfisere").
- Sett glassene i damperisten med hull slik at de ikke berører hverandre.
- Åpne glasslokket etter at koketiden har utløpt og ta ut glassene når disse er avkjølt fullstendig.

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Frukt, grønnsaker (unntatt bønner og erter) i lukkede norgesglass 0,75 - 1l	1 liter	med hull	Dampko- king	35 - 40 min.	
Bønner eller erter i lukkede norgesglass 0,75 - 1l	1 liter	med hull	Dampko- king	120 min.	

## Tilberedning av yoghurt

- Varm opp pasteurisert melk til 90°C på koketoppen for å unngå at yoghurtkulturene forstyrres. Viktig! La melk deretter avkjøles til 40°C i vannbad for ikke å ødelegge yoghurtkulturene.
- Melk som er varmet opp ultrahøyt (H-melk) må ikke varmes opp.
- Tilsett melken fast naturell yoghurt med yoghurtkulturer (minst 10 g yoghurt pr. 100 ml melk). Rør i yoghurten grundig med en visp.
- Ta ved yoghurtferment hensyn til henvisningene på forpakningen.
- Fyll melk i de vaskede yoghurtglassene og lukk lokkene.
- Bemerk: Du kan i tillegg desinfisere de vaskede yoghurtglassene i dampkokeren på dampkoke-trinnet i 20 minutter før du fyller på melk. Pass på å avkjøle glassene før du fyller dem.
- Fyll apparatet med 1 liter vann. Sett dampristen med hull i apparatet og lukk glasslokket. Forvarm apparatet i minst 5 minutter ved 55°C. Sett glassene raskt inn i apparatet og lukk dekkplaten.
- Yoghurten bør modne i 6 - 8 timer ved 55°C. Etter 8 timer utkobles apparatet automatisk (sikkerhetsutkobling). Drei bryteren på 0. Deretter kan du slå på apparatet igjen normalt.
- Sett yoghurten i kjøleskapet etter at den er tilberedt.
- Tips: Du kan blande syltetøy eller frukt på boks i melken eller legge det på yoghurtglassenes bunn eller aromatisere melken (f.eks. med instantkaffe eller sjokoladepulver).

## Heve (la heves)

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det ved 45 °C.
- Sett damperisten uten hull i kokekaret med deig / satt deig.
- Hvis deig / satt deig skal heve seg i en skål, hevekurv eller bakeform, sett beholderen med deig / satt deig i kokekaret med hull. Pass på at glasslokket kan lukke fullstendig.
- Glasslokket må settes på.
- La deig / satt deig heve seg ved 45°C til volumet er blitt tydelig større (ca. 30 min.).

## Desinfisere

- Fyll apparatet med 1 liter vann og forvarm det på dampkoketrinnet.
- Plasser damperisten med hull med gjenstandene som skal desinfiseres (f.eks. syltetøy-, sylte- eller yoghurtglass, tåteflasker) i kokekaret og lukk glasslokket.
- Gjenstandene som skal desinfiseres må være vasket og skylt grundig på forhånd.
- Dampkok i 20 minutter.
- Hvis du benytter to damperister samtidig, sett først damperisten med hull i apparatet og deretter damperisten uten hull over den og damp 10 minutter lenger.

## Grønnsaker

- Krydre grønnsakene først etter at de er kokt. Ved dampkokingen bevares grønnsakenes naturlige smak bedre enn ved koking og det må krydres mindre.
- Hvis ikke noe annet er angitt, refererer koketidene seg til 1 kg grønnsaker.

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Artisjokker, store (å 400 - 500 g)	1 liter	med hull	Dampkoke	40 - 50 min.	
Spinat (250 g)	1 liter	med hull	Dampkoking	4 min.	
Blomkål	1 liter	med hull	Dampkoking	15 - 20 min.	i buketter
Bønner, grønne	1 liter	med hull	Dampkoking	20 - 25 min.	
Brokkoli	1 liter	med hull	Dampkoking	10 - 15 min.	i buketter
Brokkoli og gulrøtter (hvv. 1 kg)	1 liter	med hull	Dampkoking	20 - 25 min.	i buketter / i skiver
Fenikkel	1 liter	med hull	Dampkoking	8 - 12 min.	i strimler
Grønnsaksterrin (1,2 kg)	1 liter	med hull	Dampkoking	50 - 60 min.	i avlang terrinform
Gulrøtter	1 liter	med hull	Dampkoking	10 - 15 min.	i skiver
Poteter	1 liter	med hull	Dampkoking	20 - 25 min.	delt i fire
Knutekål	1 liter	med hull	Dampkoking	15 - 25 min	i skiver
Purré	1 liter	med hull	Dampkoking	5 - 10 min.	i skiver
Mangold	1 liter	med hull	Dampkoking	12 - 15 min.	Kok først stilkene i 8 - 10 min., tilsett blader og kok videre i 5 min.
Pak choi (å 150 - 250 g)	1 liter	med hull	Dampkoking	5 - 7 min.	delt på langs
Uskrelte kokte poteter, små (å ca. 50 g)	1 liter	med hull	Dampkoking	25 - 30 min.	
Uskrelte kokte poteter, middels (å ca. 70 g)	1 liter	med hull	Dampkoking	30 - 40 min.	
Uskrelte kokte poteter, store (å ca. 100 g)	1 liter	med hull	Dampkoking	40 - 45 min.	
Rosenkål	1 liter	med hull	Dampkoking	18 - 22 min.	

Mat	Vannmengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Asparges, hvit	1 liter	med hull	Dampkoking	18 - 25 min.	
Asparges, grønn	1 liter	med hull	Dampkoking	10 - 15 min.	
Flå tomater	1 liter	med hull	Dampkoking	3 - 4 min.	Skjær kryss i tomatene før dampkokingen. Hell isvann over etter dampkokingen.
Sukkererter	1 liter	med hull	Dampkoking	10 - 15 Min.	

## Fisk

- Fiskefileter eller hele fisker kan du enten dampkoke eller koke i kraft i kokekar uten hull. Tilberedningen i kraft varer sammenlignet med dampkoking ca. 2 - 5 minutter lenger, alt etter mengde og kraftens utgangstemperatur.
- Bruk fortrinnsvis kokekaret med hull for dampkoking. Du kan sette denne lett inn med fett hvis fisken skulle klebe for sterkt.
- Salt den dampkokte fisken først etter dampkokingen. Slik trekkes mindre vann ut av fisken.
- Ved fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik bevares struktur og aroma enda bedre.
- Du kan tilsette kraften vin, fiskekraft, grønnsaker, urter og krydder.

### **Forgiftningsfarer!**

Tilbered kun feilfrie, lukkede muslinger. Spis aldri muslinger som ikke er åpnet etter kokingen.

Mat	Vannmengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Filet av fisk med løst kjøtt (1 - 2 cm tykk)	1 liter	med hull	Dampkoking	3 - 6 min.	f.eks. torsk, kveite, piggvar, pangasius, gjørs
Filet av fisker med fast kjøtt (2 - 3 cm tykk)	1 liter	med hull	Dampkoking	10 - 15 min.	f.eks. laks, uer, sei, tilapia, Nil-abbor fra Viktoriasjøen, havabbor
Hel gullmakrell (600 g) i kraft	1 liter	uten hull	Dampkoking	25 - 30 min.	500 ml lunken kraft, f.eks. fiskekraft med grønnsakstrimler
Hele ørreter (2 ørreter hver 200 g) i kraft	1 liter	uten hull	Dampkoking	10 - 15 min.	500 ml lunken kraft, f.eks. fiskekraft med grønnsakstrimler
Fisketerrin (1,2 kg)	1 liter	med hull	Dampkoking	40 - 45 min.	i avlang terrinform
Blåskjell i hvitvin (1 kg)	1 liter	uten hull	Dampkoking	8 - 12 min.	500 ml hvitvin Bruk kun feilfrie, lukkede muslinger. Muslingene er kokt med en gang de åpner seg.
Breiflabbfilet (3 cm) i kraft	1 liter	uten hull	Dampkoking	12 - 15 min.	500 ml lunken kraft, f.eks. fiskekraft med grønnsaker, ingefær, fennikelfrø og koriander
Sjøtungeruller (à 80 - 150 g)	1 liter	med hull	Dampkoking	12 - 15 min.	Rull med inn en skive røkelaks.
Kamskjell (12 stk.)	1 liter	med hull	Dampkoking	4 min.	

## Kjøtt / fjærkre / pølsevarer

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Kjøttboller (à 20 - 30 g)	1 liter	med hull	Dampko- king	6 - 8 min.	Kjøttdeig av storfekjøtt. Smør kokeka- rets bunn lett inn med smør.
Kyllingbryst, fylt (à 250 - 300g)	1 liter	uten hull	Dampko- king	25 - 30 min.	Brun etter smak før eller etter dampko- kingen. Benytt kokekraften som grunn- lag for sausen.
Kalvekjøtterrin (1,2 kg)	1 liter	med hull	Dampko- king	60 - 75 min.	
Kalkunbryststrulade, fylt (à 250 - 300 g)	1 liter	uten hull	Dampko- king	20 - 30 min.	Brun etter smak før eller etter dampko- kingen. Benytt kokekraften som grunn- lag for sausen.
Varme opp pølse (kokt)	4 liter	uten	75 - 90 °C	10 - 20 min.	f.eks. urøkt pølse, lyoner

## Tilbehør: Pasta og melboller

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Pasta, tørr vare (500 g)	4 liter	Pastakurv	Dampko- king	5 - 11 min.	
Pasta, fersk, kjølt, ufyllt (500 g)	4 liter	Pastakurv	Dampko- king	3 - 4 min.	
Pasta, fersk, kjølt, fylt (500 g)	4 liter	Pastakurv	Dampko- king	8 - 10 min.	
Gnocchi, ferske	1 liter	med hull	Dampko- king	6 - 8 min.	Smør kokekarets bunn lett inn med smør
Potetboller (à 80 g)	1 liter	uten hull	Dampko- king	15 - 18 min.	Smør kokekarets bunn lett inn med smør
Semmelknødel (à 80 g)	1 liter	uten hull	Dampko- king	12 - 15 min.	Smør kokekarets bunn lett inn med smør

## Tilbehør: Ris

- Legg ris og kokevæske med angitt forhold i damperisten uten hull. Eksempel: 1 : 1,5 = pr. 100 g ris 150 ml væske.
- Som kokevæske egner seg vann, buljong eller kraft. Du kan også tilsette salt, krydder, grønnsaker, sitronsaft, vin osv.
- Når det gjelder nødvendig væskemengde og koketid må du alltid ta hensyn til produsentens angivelser på pakningen

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Basmatiris (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	15 - 18 min.	
Duftris (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	15 - 18 min.	
Kinesisk ris (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	15 - 18 min.	Ris fra Nordøstkina
Jasminris (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	15 - 18 min.	
Langkornet ris (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	20 - 25 min.	f. eks. patna, carolina

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Rundkornet ris (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	15 - 18 min.	f.eks. arborio (avorio), carnaroli, bomba, padano
Naturris (1 : 1,5)	1 liter	uten hull	Dampko- king	40 - 50 min.	alt etter ristype kan koketiden variere sterkt
Parboiled ris (1 : 1,5)	1 liter	uten hull	Dampko- king	10 - 15 min.	
Rød ris (Camargue) (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	30 - 35 min.	
Villris (1 : 3)	1 liter	uten hull	Dampko- king	20 - 25 min.	

## Tilbehør: Korn

- Legg korn og kokevæske med angitt forhold i damperisten uten hull. Eksempel: 1 : 1,5 = pr. 100 g korn 150 ml væske.
- Som kokevæske egner seg vann, buljong eller kraft. Du kan også tilsette salt, krydder, grønnsaker, sitronsaft, vin osv.
- Når det gjelder den nødvendige væskemengden og koketiden, ta alltid hensyn til produsentens angivelser på pakningen.

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Bulgur, fin (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	12 - 15 min.	
Bulgur, grov (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	17 - 20 min.	
Couscous, middels størrelse (semule av durum-hvete) (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	5 - 7 min.	
Hirse (1 : 2,5)	1 liter	uten hull	Dampko- king	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 liter	uten hull	Dampko- king	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 liter	uten hull	Dampko- king	17 - 20 min.	

## Tilbehør: Belgfrukter (tørket)

- Legg belgfrukter og hell kokevæske med angitt forhold i damperisten uten hull. Eksempel: 1 : 2 = pr. 100 g belgfrukter 200 ml væske. Belgfruktene må være komplett dekket med kokevæske.
- Vær oppmerksom på at noen angivelser refererer til belgfrukter som er lagt i vann på forhånd. Belgfrukter som ikke er lagt i vann på forhånd trenger en vesentlig lengre koketid.
- Som kokevæske egner seg vann, buljong eller kraft. Du kan også tilsette salt, krydder, grønnsaker, sitronsaft, vin osv.

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Tykke bønner (hestebønner) (1:1)	1 liter	uten hull	Dampkoking	50 - 60 min.	Bønner lagt i vann i 12 timer
Kidneybønner(1:1)	1 liter	uten hull	Dampkoking	75 - 90 min.	Bønner lagt i vann i 12 timer
Hvite bønner(1:1)	1 liter	uten hull	Dampkoking	45 - 90 min.	Bønner lagt i vann i 12 timer
Pintobønner(1:1)	1 liter	uten hull	Dampkoking	45 - 90 min.	Bønner lagt i vann i 12 timer

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Røde linser (1:2)	1 liter	uten hull	Dampkoking	10 - 12 min. 20 min.	for salat for puré
Linser(1:2)	1 liter	uten hull	Dampkoking	35 - 45 min.	
Grønne linser (1:2)	1 liter	uten hull	Dampkoking	25 - 30 min.	
Beluga linser (1:2)	1 liter	uten hull	Dampkoking	20 - 25 min.	
Erter, grønne eller gule, skrellet, hele eller halverte (1:2)	1 liter	uten hull	Dampkoking	60 - 90 min.	
Kikerter (1:1)	1 liter	uten hull	Dampe	60 - 75 min.	Kikerter lagt i vann i 12 timer

## Desserter

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Crème brûlée / pudding / crème caramel (à 120 g)	1 liter	med hull	95 °C	35 - 40 min.	Oppvarm apparat på dampkoketrinnet
Dampkokte gjærboller (à 100 g)	1 liter	uten hull	Dampkoking	20 - 25 min.	La gjærbollene heves 30 minutter før dampkokingen (se kapittel "Heving").
Kompott	1 liter	uten hull	Dampkoking	10 - 20 min.	f.eks. epler, pærer, rabarbra Tilsett etter ønske sukker, vaniljesukker, kanel eller sitronsaft. Ikke nødvendig å tilsette vann.
Risgrøt (250 g ris + 625 ml melk)	1 liter	uten hull	Dampkoking	35 - 40 min.	Tilsett etter ønske frukt, sukker eller kanel.

## Annet

Mat	Vann- mengde	Damperist	Innstilling	Koketid	Bemerkninger
Eggestand (1 l)	1 liter	uten hull	95 °C	35 - 40 min.	Forvarm apparat på dampkoketrinnet
Boller av semulegryn (à 20 g)	1 liter	med hull, uten hull	Dampkoking		Søt eller salt som dessert eller suppetilsetning. Smør kokekarets bunn lett inn med smør.
Egg, størrelse M (6 stk.)	1 liter	med hull	Dampkoking	7,5 min. 10 min. 14 min.	bløt middels hard
Glühwein (minst 1 l)			75 - 80 °C	120 min.	



---

## Stell og rengjøring

---

I dette kapittelet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av apparatet.

### **Forbrenningsfare!**

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

### **Fare for elektrisk støt!**

Det må ikke brukes høytrykksspyler eller damprenser til rengjøring av apparatet.

## Rengjør apparatet

- Tøm kokekaret etter hver bruk og rengjør med oppvaskmiddel og en myk oppvaskbørste. **Kokekaret må ikke behandles med pleiemidler for edelstål, da disse ofte ikke er egnet for næringsmidler.**
- Avleiringer av smuss, salt eller kalk kan forårsake korrosjonsskader.
- Dampristene og restesilen kan vaskes i oppvaskmaskinen eller med mildt oppvaskvann. Håndtaket for dampristene må bare rengjøres for hånd.
- Tørk kokekaret grundig med en klut. Så lenge kokekaret fremdeles er fuktig, bør glasslokket ikke settes på.
- Hvis det dannes et hvitt belegg i kokekaret på grunn av meget kalkholdig vann: Tørk kokekaret ut med eddikvann eller avkalkningsmiddel egnet for næringsmidler. Skyll godt med klart vann.
- Etter tørking poler kokekaret med en myk klut og en dråpe matolje.

Etter rengjøring og tørking kan du oppbevare de rene dampristene og håndtaket i kokekaret. Glasslokket må snus slik at dampkokerbeskyttelsen (spesialutstyr) sitter riktig på trauet.

**Merk:** Etter noen driftstimer vises varmelegemets konturer på karets bunn. Dette påvirker ikke apparatets funksjon og kvalitet negativt.

---

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Kokekar	Rengjør med myk oppvaskbørste og oppvaskmiddel og tørk grundig med en myk klut.
Kokekar	Oppvaskmaskin
Glasslokk	Oppvaskmaskin
Håndtak	Rengjør med varmt vann og oppvaskmiddel.
Bryterpanel	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Tørk etter med en myk klut.  For pleie av bryterpanelet får du en egnet pleieolje (bestillingsnummer 00311135) hos din fagforhandler eller i vår online shop. Påfør bryterpanelet pleieoljen jevnt med en myk klut etter rengjøringen.
Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.  <b>Obs!</b>  Skader på apparatet: Trekk ikke brytere av for rengjøring.






---

## Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- La ikke syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.) komme på rammen eller panelet
- Klorholdige eller meget alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Nye svampkluter må vaskes grundig før bruk.

## Feilfjerning

Du kan ofte lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Feil	Mulig årsak	Løsning	
 vises i displayet. Dampkokeren varmer ikke opp.	Barnesikringen er aktivert.	Koble ut barnesikringen.	
Apparatet kobler ut. I displayet blinker bindestreker.	Sikkerhetsutkobling	Koble ut apparatet. Du kan da koble det inn igjen som vanlig.	
Display viser feilmelding (f. eks. F01, F02, etc.).	Elektronikkfeil	Ring Gaggenau-kundeservice.	
 lyser i displayet. Dampkokeren varmer ikke opp.	Overopphetingsbeskyttelse: Ingen væske i kokekaret.	Koble ut apparatet. Fyll kaldt vann minst til den nedre markeringen. La apparatet avkjøles fullstendig.	
	Overopphetingsbeskyttelse: Apparatet var for lenge i bruk på dampkoke-trinnet  uten glasslokk.		Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Legg glasslokket på ved dampkoke-trinnet.
	Overopphetingsbeskyttelse: Det ble fylt meget varmt vann i kokekaret.		Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Fyll kokekaret med kaldt vann.
	Overopphetingsbeskyttelse: Kokekaret har store kalkavleiringer. På kokekarets bunn vises varmelegemet som hvitt belegg.		Koble ut apparatet og la det avkjøles fullstendig. Tørk kokekaret ut med eddikvann eller avkalkningsmiddel egnet for næringsmidler. Skyll godt med klart vann.
	Når det lyser symbolet  også etter innkoblingen selv om apparatet er avkjølt fullstendig, ta kontakt med Gaggenau-kundeservice.		
 blinker i displayet.	Tappekran er verken komplett åpnet eller stengt.	Steng tappekran. Hvis matrester blokkerer tappekransen, åpne denne på nytt. Fjern så matrestene forsiktig med en egnet gjenstand f. eks. skjeskaft).	

---

## Kundeservice

---

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødige besøk av teknikere.

Vennligst oppgi produktnummeret (E-nr.) og fabrikkasjonsnummeret (FD-nr.) når du ringer, slik at du får kvalifisert hjelp. Typeskiltet med numrene finner du på apparatets underside. Her kan du føre inn dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservicen slik at du ved behov ikke må lete lenge.

---

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

---

---

**Kunderservice** 

---

Vær oppmerksom på at besøket av en tekniker fra kundeservicen ved en feilbetjening også i garantitiden ikke er kostnadsfritt.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

---

## Sisällysluettelo

---

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ja Online-Shopista: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

<b>Tärkeitä turvaohjeita</b>	<b>61</b>
Vaurioiden syyt	62
<b>Ympäristönsuojelu</b>	<b>62</b>
Energiansäästö	62
Ympäristöystävällinen hävittäminen	62
<b>Uusi laitteesi</b>	<b>63</b>
Höyrykeitin	63
Paneelissa ja näytössä olevat symbolit	64
Lisätarvikkeet	64
Erityislisätarvikkeet	64
Toimintatapa	64
<b>Käyttö</b>	<b>65</b>
Ensimmäinen käyttöönotto	65
Kiehumapisteen tarkistus	65
Erikoispitimen kiinnitys	65
Päällekytkentä	65
Poiskytkentä	66
Elektroninen ajastin	66
Lapsilukko	66
Ylikuumentamissuoja	67
Turvakatkaisu	67
Kypsytysnesteen poislasku	67
<b>Taulukot ja vihjeet</b>	<b>68</b>
Höyryttäminen	68
Keittäminen	68
Jatkokypsytytys	68
Blancheeraus	69
Uudelleenlämmitys	69
Lämpimänäpittäminen	69
Mehun valmistus (marjahedelmät)	69
Steriointi	70
Jugurtin valmistus	70
Taikinan nostattaminen	70
Desinfiointi	71
Vihannekset	71
Kala	72
Liha / Linnun liha / makkarat	73
Lisukkeet: Jauhotuotteet ja pyörykät	73
Lisukkeet: riisi	73
Lisukkeet: Viljatuotteet	74
Lisukkeet: Kuivatut palkokasvit	74
Jälkiruuat	75
Muut	75
<b>Hoito ja puhdistus</b>	<b>76</b>
Laitteen puhdistus	76
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	76
<b>Pienet viat voi poistaa itse</b>	<b>77</b>
<b>Huoltopalvelu</b>	<b>78</b>

## **⚠ Tärkeitä turvaohjeita**

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

### **Palovaara!**

Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

### **Palovamman vaara!**

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Valmistusastia tulee erittäin kuumaksi. Valmistusastian voi ottaa höyrykeittimestä vain toimitukseen kuuluvalla erikoispitimellä. Erikoispitimen tulee lukkiutua valmistusastiaan niin, että kuuluu napsahdus. Erikoispidintä ei voi käyttää apuvälineenä esim. silloin, kun kaadetaan valmistusastiassa oleva ruoka pois.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumentuminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

### **Sähköiskun vaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

### **Loukkaantumisvaara!**

Lasikansi voi särkyä, jos sitä käsitellään epäasianmukaisesti. Älä nauti elintarvikkeita, joiden joukkoon on päässyt lasinsirpaleita. Vaihda vaurioitunut lasikansi heti.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Ylikuumenemissuoja kytkee laitteen pois päältä: Älä kytke laitetta päälle tyhjänä. Laita kypsennysaltaaseen kylmää vettä tai kypsennysnestettä vähintään minimimerkintään tai enintään ylimenoreunaan saakka. Älä päästä kypsennysallasta kiehumaan tyhjäksi. Älä kuumenna kypsennysaltaassa öljyä.
- Lasikannen vaurio: Älä laske kuumaa lasikantta märälle, kylmälle työtasolle tai jäähdytä sitä kylmän juoksevan veden alla. Lasikansi voi särkyä. Käsittele lasikantta varovasti ja varo kolhimasta sitä. Mekaaninen kuormitus voi aiheuttaa lasiin jännitteitä. Kun lasikansi sitten kuumennetaan myöhemmin, se voi särkyä. Vaihda vaurioitunut lasikansi heti. Jos vaurioituneesta lasikannesta joutuu lasinsirpaleita kypsennysaltaaseen, astiassa kypsennetyt elintarvikkeet eivät kelpaa enää ruoaksi.
- Soveltumattomien varusteiden aiheuttamat laitevauriot: Käytä vain tarkoitukseen suunniteltuja alkuperäisiä varusteita.
- Suolan tai mausteiden aiheuttama korroosio: Laita suola ja liemikuutiot vain kuumaan veteen. Kypsennysastia kestää hyvin korroosiota. Esimerkiksi suola voi kuitenkin eräissä tapauksissa vaikuttaa materiaaliin.

## Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

- Esikuumenna höyrykeitintä vain niin kauan, kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan aina lasikantta. Hyvin sulkeutuva kansi estää höyryn ja energian häviämisen.
- Käytä mahdollisuutta kypsentää eri elintarvikkeita samanaikaisesti kahdella kypsennysastian sisäosalla.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



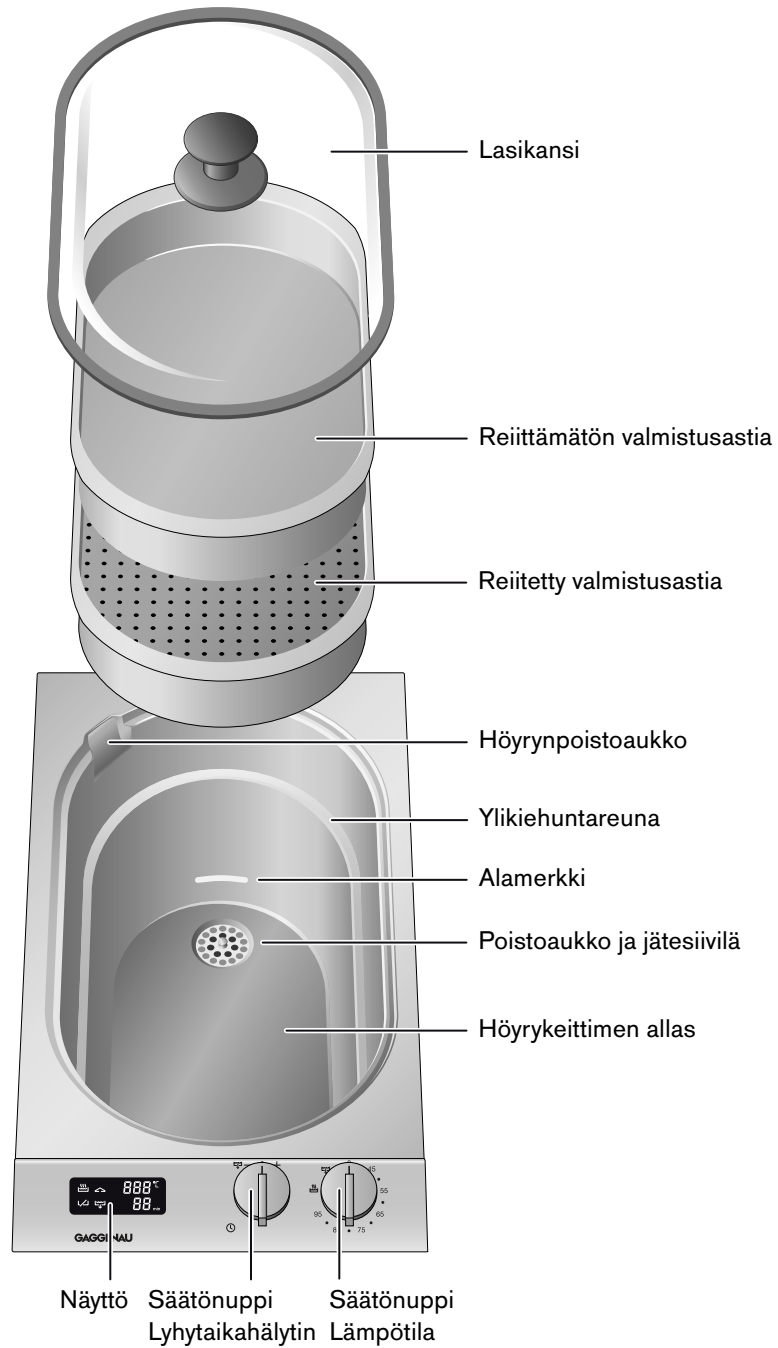
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.



## Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

## Höyrykeitin



## Paneelissa ja näytössä olevat symbolit

-  Höyrytysasento
-  Kuumentaminen
-  Poistovesihanavan avaus / auki
-  Ylikuumenemissuoja

## Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

- Reiitetty valmistusastia
- Reiittämätön valmistusastia
- Lasikansi
- Erikoispidin
- Jätessiivilä

## Eriyislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- AG 050 000 Poistovesijohdon asennussarja, suljettava takaikuventtiili, poistovesivarusteet (DN 40) ja liitosmuhvi (1/2" 1 1/2":aan)
- AG 060 000 Poistovesijohdon asennussarjan avulla on mahdollista johtaa kypsytyksneste sopivaan astiaan
- FK 023 000 Pastakori
- GE 020 010 Reiittämätön valmistusastia
- GE 020 020 Reiitetty valmistusastia
- VD 201 014 Laitteen jaloteräksinen suojalevy
- VD 201 034 Laitteen alumiini suojalevy
- VV 200 014 Jaloteräksinen yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin
- VV 200 034 Alumiini yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin

Käytä lisätarvikkeita ohjeita noudattaen. Valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat lisälaitteiden vääränlaisesta käytöstä.

## Toimintatapa

Höyrykeittimessä ruokaa valmistetaan höyryttämällä, kiehattamalla, kypsentämällä ja blanseeraamalla.

Höyryttäminen on ruuan valmistamista vesihöyryssä. Lämpötila on tällöin n. 100 °C. Vesihöyryn mukana siirtyy lämpö elintarvikkeisiin. Höyryttämällä voidaan kypsentää esim. vihanneksia, perunoita, kalaa.

Höyryttäessä elintarvikkeista ei pääse valumaan ravinneaineita veteen. Höyrytetty ruoka säilyttää alkuperäisen muotonsa, luonnollisen värinsä ja ominaisen arominsa. Höyrytettäessä ei ruokaa ruskisteta.

Höyrykeittimessä voidaan valmistaa ruokaa paineettomasti yhdessä tai kahdessa valmistusastiassa. Reiitetyissä valmistusastioissa höyry pääsee joka suunnalta valmistettavaan ruokaan. Täten saadaan varmasti tasainen kypsentäminen myös silloin, kun on kysymyksessä suuremmat ruokamäärät.

Voit säätää kypsytyksnesteeseen lämpötilan 5 °C:teen jaksoissa 45 ja 95 °C:teen välille. Näin tarkka veden lämpötilan säätö mahdollistaa esim. kuorutusten sulattamisen, lihan kypsyttämisen tai nuudeleiden keittämisen.



## Käyttö

### Ensimmäinen käyttöönotto

**Huomioi seuraavat seikat ennen kuin rupeat ensimmäistä kertaa höyryttämään:**



- 1 Puhdista laite ja sen lisätarvikkeet huolellisesti.
- 2 Ennen ensikäyttöä täytyy tehdä kiehumapisteen tarkistus.  
**Huomautus:** Mikäli aloitetaan höyryttäminen eikä kiehumapisteen tarkistusta ole tehty voi seurauksena olla virhetoimintoja. Höyryä syntyy liikaa tai ei ollenkaan.
- 3 Täytä höyrykeittimen allas kiehumapisteen tarkistuksen jälkeen ylikiehuntareunaan asti vedellä ja käytä laitetta 30 minuuttia höyrytysasennossa poistaaksesi mahdolliset uudesta laitteesta lähtevät hajut. Laske vesi pois ja kuivaa höyrykeittimen allas huolellisesti.

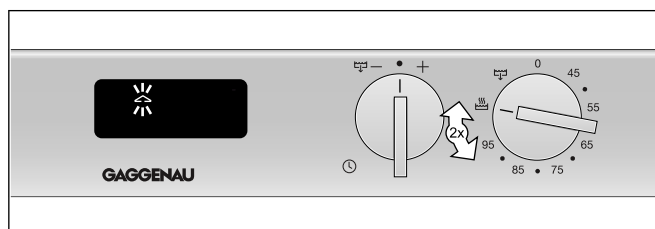
### Kiehumapisteen tarkistus



Kiehumapiste määräytyy ilmanpaineen mukaan. Painesuhde laskee käyttöpaikan ollessa korkeammalla, ja siten laskee myös kiehumapiste.

Ennen ensimmäistä höyrykeittimellä tehtävää höyrytystä on suoritettava ensin kiehumapisteen tarkistus. Kiehumapisteen tarkistuksessa laite sovelletaan käyttöpaikalla vallitsevaan painesuhteeseen.

#### Kiehumapisteen tarkistus

- 1 Täytä höyrykeittimen allas alamerkkiin asti kylmällä vedellä. Aseta lasikansi päälle.
- 2 Kierrä lämpötilan säätönappi 95 °C:seen.
- 3 **Suorita 5 sekunnin sisällä:** Kierrä samaa lämpötilan säätönappia **kaksi kertaa** edestakaisin asennon  ja 95 °C:teen välillä. Kierrä sen jälkeen säätönappi asentoon .



Kiehumapisteen tarkistuksen aikana vilkkuu symboli . Kiehumapisteen tarkistus on suoritettu, kun symboli  lakkaa vilkkumasta. Toimenpiteen kesto on 3 - 7 minuuttia.

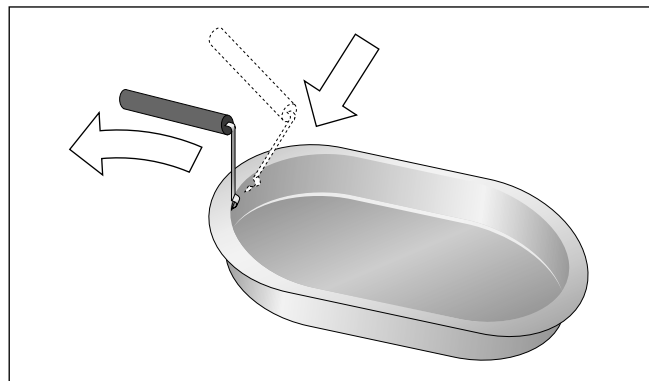
**Huomautus:** Kiehumapisteen tarkistuksen aikana voi höyryn syntyminen olla voimakkaampaa.

## Erikoispitimen kiinnitys

**⚠ Palovammanvaara!**


Valmistusastia tulee erittäin kuumaksi. Valmistusastian voi ottaa höyrykeittimestä vain toimitukseen kuuluvalla erikoispitimellä. Erikoispitimen tulee lukkiutua valmistusastiaan niin, että kuuluu napsahdus. Erikoispitintä ei voi käyttää apuvälineenä esim. silloin, kun kaadetaan valmistusastiassa oleva ruoka pois.

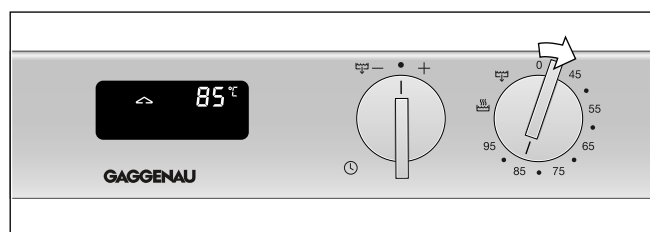
- 1 Työnnä erikoispidin valmistusastiassa olevaan aukkoon.
- 2 Kallista erikoispitintä taaksepäin. Nosta valmistusastiaa erikoispitimellä.




### Päällekytkentä

Täytä höyrykeittimen allas kylmällä vedellä tai muulla nesteellä (täyttömäärä 1 - 4 litraa, katso kohta Kypytystaulukko). Höyrykeittimen altaaseen ei saa täyttää öljyä. Höyrykeittimen allas on täytettävä vähintään alamerkkiin ja enintään ylikiehuntareunaan asti.

Käännä lämpötilan säätönappi haluttuun asentoon. Säädetty lämpötila ilmestyy näyttöön. Näytössä palaa symboli  niin kauan kuin laite kuumentaa.

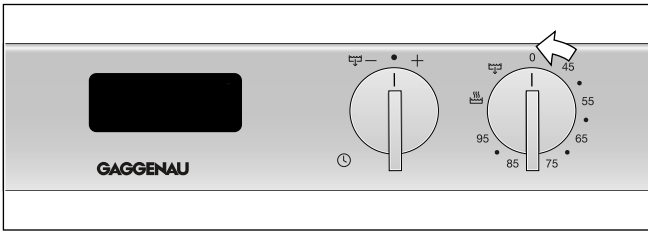


Voit säätää lämpötilan 45 ja 95 C:teen välille. Höyryttämistä varten laite säädetään höyrytysasentoon .

**Huomautus:** Varmista, että lasikansi on käytön aika kiinni eikä höyrynpoistoaukko ole tukossa.

## Poiskytkentä

Kierrä lämpötilan säätönappi 0-asentoon. Näyttö sammuu.



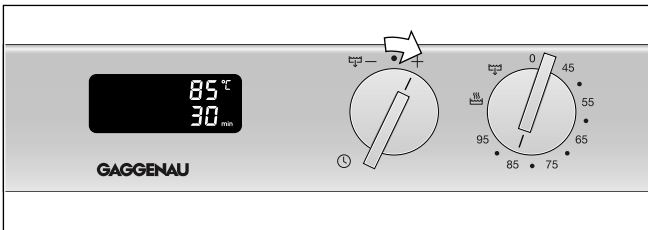
## Elektroninen ajastin

Lyhytaikahälyttimen mahdollinen säätöaika on 1 ja 90 minuutin väliltä. Kun säätämäsi aika on kulunut loppuun, kytkeytyy höyrykeitin automaattisesti pois päältä.

Lyhytaikahälytintä voi käyttää, ilman automaattista katkaisutoimintoa, myös laitteen ollessa poiskytkettynä.

### Lyhytaikahälyttimen säätö

- 1 Säädä haluamasi lämpötila tai valitse höyrytysasento.
- 2 Käännä lyhytaikahälyttimen säätönappi asentoon + tai - halutun kestoajan säätämiseksi.



- 3 Säädetyt ajan kuluminen näkyy näytössä. Voit muuttaa säädettyä aikaa myös säädetyn ajan kuluessa lyhytaikahälyttimessä.
- 4 Kun säätämäsi aika on kulunut loppuun, kytkeytyy laite pois päältä ja merkkiäänäni soi. Kääntämällä säätönappia hieman saat signaalin sammumaan.

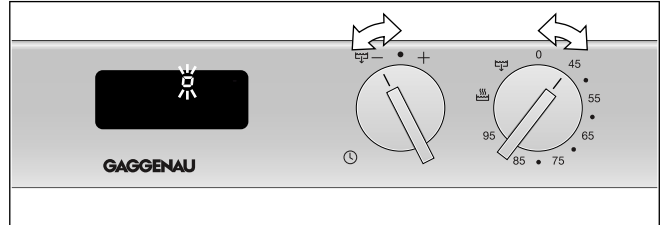
### Huomautuksia


- Mikäli kytket laitteen pois päältä ennen kuin säätämäsi aika on kulunut loppuun käy lyhytaikahälytin ilman automaattista katkaisutoimintoa.
- Mikäli säädät ensin lyhytaikahälyttimen ja sen jälkeen lämpötilan käy lyhytaikahälytin ilman automaattista katkaisutoimintoa.


## Lapsilukko

### Lapsilukon päällekytkentä

- 1 Kierrä lämpötilan säätönappia oikealle mille tahansa lämpötilalle.
- 2 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappia vasemmalle miinus-asentoon ja pidä säätönappia tässä asennossa.
- 3 Kierrä lämpötilan säätönappi takaisin 0-asentoon.
- 4 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappi takaisin 0-asentoon.



Näyttöön sytty symboli  joka sammuu lyhyen ajan kuluttua. Lapsilukko on aktivoitu. Nyt laite ei kuumenna, vaikka säätönappia kierrettäisiin jollekin lukemalle.


Jos jotakin säätönappia kierretään lapsilukon ollessa aktivoituna, ilmestyy näyttöön symboli , joka sammuu lyhyen ajan kuluttua.

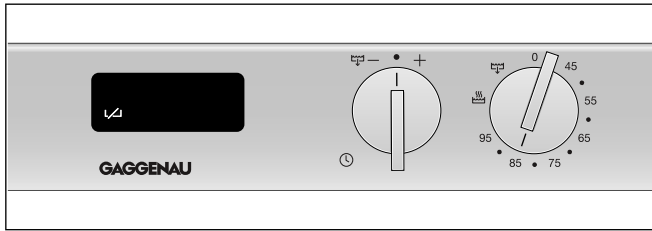
### Kytke lapsilukko pois päältä.

- 1 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappia vasemmalle miinus-asentoon ja pidä säätönappia tässä asennossa.
- 2 Kierrä lämpötilan säätönappia oikealle mille tahansa lämpötilalle.
- 3 Kierrä lyhytaikahälyttimen säätönappi takaisin 0-asentoon.

Lapsilukko on kytketty pois päältä.

## Ylikuumentumissuoja

Jos laite on ylikuumentunut, katkaisee se automaattisesti lämpövastuksen pois päältä laitteen ja kaapiston suojelemiseksi. Näyttöön ilmestyy symboli . Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä täysin.

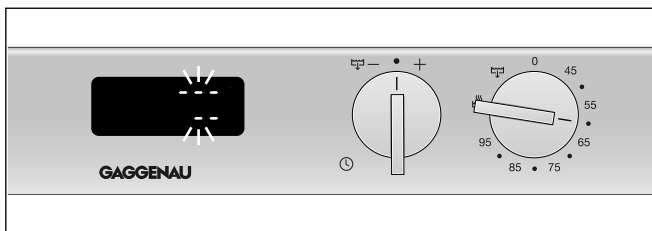


### Ylikuumentumisen mahdolliset aiheuttajat:

- Laite on kytketty päälle tyhjänä (ilman nestettä höyrykeittimen altaassa).
- Höyrykeittimen altaaseen on täytetty erittäin kuumaa vettä.
- Laitetta on käytetty kuivaksi asti tai nesteen määrä on laskenut alle alamerkin.
- Laitetta on käytetty liian pitkään höyrytysasennossa ilman lasikantta.
- Höyrykeittimen allas on voimakkaasti kalkkiintunut.

## Turvakatkaisu

Laite on varustettu turvallisen käytön takaamiseksi turvakatkaisulla. Laite lakkaa aina 4 tunnin päästä kuumentamasta, jos sinä aikana ei tehdä mitään käyttötoimintoa. Jos lämpötilan asetus on alle 70°C, lakkaa laite 8 tunnin päästä kuumentamasta. Näytössä näkyvät vilkkuvat viivat.



Kierrä lämpötilan säätönappi 0-asentoon, sitten voit ottaa laitteen taas totuttuun tapaan käyttöön.



## Kypsytysnesteen pois-lasku

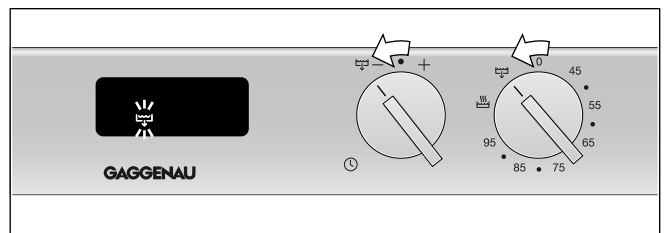
### ⚠ Älä polta itseäsi kuumassa vedessä!



Ellei sinulla ole kiinteästi asennettua poistovesiliitäntää: Anna laitteen ensin jäähtyä ja laske vesi vasta sitten pois. Aseta laitteen alle vastaavan kokoinen astia veden laskemista varten.

**Huomautus:** Ellei sinulla ole suoraa viemäriiliitäntää, on asennettava poistovesi-asennussarja AG 060 000 ja asetettava poistovesihanana alle vastaavan kokoinen kuumuuttakestävä astia (väh. 10 litran ämpäri).



### Avaa poistovesihana

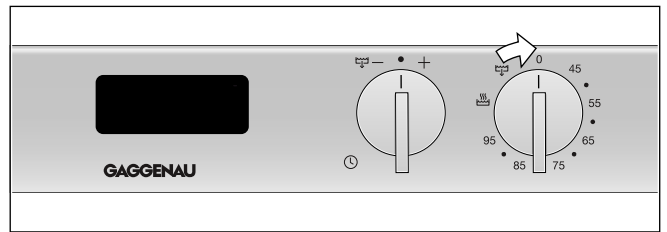
- 1 Käännä lämpötilan säätönappi vasemmalle asentoon .
- 2 Käännä lyhytaikahälyttimen säätönappi vasemmalle asentoon  ja pidä säätönappia tässä asennossa.




Merkkiääni soi. Muutaman sekunnin kuluttua vilkkuu näytössä . Poistovesihana avautuu. Poistovesihanana ollessa auki palaa näytössä .

### Sulje poistovesihana.

- 1 Kierrä lämpötilan säätönappia oikealle 0-asentoon.
- 2 Merkkiääni soi. Muutaman sekunnin kuluttua vilkkuu näytössä . Poistovesihana sulkeutuu. Poistovesihanana sulkeuduttua sammuu .



### Huomautuksia

- Mikäli poistovesihana ei ole täysin auki tai se on suljettu, vilkkuu näytössä .
- Jättesivilän tulee aina olla veden poistoaukolla. Siten ruuanjätteet eivät pääse tukkimaan poistovesihanana.

---

## Taulukot ja vihjeet

---

### Huomautuksia

- Esikuumenna laite aina.
- Aseta lasikansi aina päälle. Kun hyvin sulkeva kansi on päällä, säästyy energiaa ja höyry ei pääse karkaamaan.
- Annetut kypsytysajat ovat ohjearvoja. Todelliset kypsytysajat ovat riippuvaisia ruoka-aineiden laadusta ja lähtölämpötilasta, painosta ja paksuudesta.

### Höyryttäminen

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se höyryasennossa.
- Laske elintarvikkeilla täytetty valmistusastia altaaseen ja sulje lasikansi.
- Reiitetyssä valmistusastiassa höyry pääsee joka suunnalta valmistettavaan ruokaan. Täten saadaan varmasti tasainen kypsentyminen myös silloin, kun on kysymyksessä suuremmat ruokamäärät. Reiittämätön valmistusastia estää altaan likaantumisen ja sitä käytetään ruokien turvottamiseen.
- Höyrykeittimessä voidaan käyttää molempia valmistusastioita samanaikaisesti. Reiitetty valmistusastia on asetettava reiittämättömän valmistusastian alle.

### Keittäminen

- Täytä laitteeseen 4 litra vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.
- Käytä pastakoria (erityislisätarvike FK 023 000) tuorepastan valmistukseen.

### Jatkokypsytyt

- Lisää laitteeseen 4 litraa nestettä ja säädä lämpötila 75 ja 95 °C:teen välille.
- Voit käyttää veden sijasta vihanneslientä, kalalientä tai lihalientä. Voit lisätä kypsytysnesteeseen yrttejä, mausteita ja viiniä niiden aromien vuoksi.
- Aseta lasikansi aina päälle.

- Siivilöi kypsytysnesteestä siihen mahdollisesti lisätyt mausteet, yrtit tai vihannekset, siten veden poistoputki ei tukkeennu. Poista altaasta ruuan rippeet höyrytyksen jälkeen.
- Puhdista laite huolellisesti, jos käytä suolaa tai lihalientä. Lisäämistäsi aineista jäävät rippeet voivat syövyttää laitetta.

- Ruomien kypsytysajasta riippuen voit asettaa valmistusastiat altaaseen samanaikaisesti tai toisen valmistusastian vasta myöhemmin.
- Mikäli käytetään samanaikaisesti kahta valmistusastiaa pitenee kypsytysaika noin 10 minuutilla.
- Höyrytettäessä ruoka-aineet säilyttävät ravintoaineensa paremmin kuin kiehuva vedessä keitettäessä. Ruoka säilyttää alkuperäisen muotonsa, luonnollisen värinsä ja ominaisen arominsa. Lisää mausteet tästä syystä vasta höyrytyksen jälkeen.
- Aromihöyrytys: Voit lisätä veteen yrttejä, mausteita ja viiniä niiden aromien vuoksi.

- On suositeltavaa sulkea lasikansi.
- Voit lisätä veteen suolaa tai aromeja, mutta laite on sen jälkeen puhdistettava erityisen hyvin. Suolajäämät voivat syövyttää laitetta.

## Blancheeraus

### Vihannesten blancheeraus höyryssä:

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.
- Aseta vihanneksilla täytetty valmistusastia altaaseen ja sulje lasikansi. Blancheeraa korkeintaan 500 g vihanneksia kerrallaan.
- Höyrytä 4 - 5 minuutin ajan ja säilytä vihannekset sen jälkeen jäävedessä.

### Blancheeraa kiehuvaan vedessä (vihannekset ja liha).

- Täytä laitteeseen 4 litraa vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.

- Pane vihannekset tai liha veteen ja anna kiehahtaa kerran.
- Ota ruoka-aineet vedestä. Säilytä vihannekset jäävedessä, huuhtelee liha ensin kuumassa ja sitten kylmässä vedessä.
- Käytä pastakoria (erityislisätarvike FK 023 000) kun panet elintarvikkeet veteen ja otat pois.
- Voit lisätä veteen suolaa, mutta laite on sen jälkeen huuhdeltava hyvin. Suolan rippeet voivat syövyttää laitetta.

## Uudelleenlämmitys

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.
- Laske kypsennetyllä ruualla täytetty valmistusastia altaaseen ja kytke lämpötila takaisin 95°C:seen.

- Lasikannen on oltava suljettuna.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Lihaiset lautasruuat	1 litra	reiittämätön	95°C	12 - 15 min.	
Jauhotuotteet, tärkkelyspitoiset lisukkeet (500 g)	1 litra	reiittämätön	95°C	10 - 12 min.	voitele kypsennysastian pohja kevyesti voilla
Vihannekset (500 g)	1 litra	reiittämätön	95°C	10 - 12 min.	

## Lämpimänäpittäminen

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.
- Laita kuuma ruoka reiittämättömässä valmistusastiassa altaaseen ja kierrä säätönuppi takaisin lämpötilalle 80 - 85 °C ja sulje lasikansi.

- Mikäli käytät yhtäaikaan kahta valmistusastiaa laske ensin reiitetty valmistusastia laitteeseen ja sen päälle reiittämätön valmistusastia.
- Lasikannen on oltava suljettuna.

## Mehun valmistus (marjahedelmät)

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.
- Aseta ensin reiittämätön valmistusastia altaaseen ja sen päälle marjahedelmillä täytetty reiitetty valmistusastia. Sulje lasikansi.
- Anna hedelmien olla niin kauan laitteessa, kunnes mehun tippuminen lakkaa (n. 120 minuuttia).
- Voit vielä kääriä marjat keittiöliinaan ja puristaa niistä loputkin mehut.

## Steriointi

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.
- Sterioi elintarvikkeet heti ostettuasi tai poimittuasi ne. Pitempi säilytys laskee vitamiinisisältöä ja aiheuttaa helposti käymistilan.
- Käytä vain ensiluokkaisia hedelmiä ja vihanneksia.
- Lihaa ei voi sterioida höyrykeittimessä.
- Tarkista säilykepurkit, kumirenkaat, kiinnittimet ja jouset hyvin,
- Pane huuhdotut säilykepurkit ennen steriointia höyrykeittimeen ja desinfioi ne (katso kohta "Desinfiointi").
- Aseta lasipurkit reititettyyn valmistusastiaan niin, etteivät ne kosketa toisiaan.
- Avaa lasikansi sen jälkeen, kun kypsytysaika on kulunut loppuun ja ota lasipurkit höyrykeittimestä vasta, kun ne on täysin jäähtyneet.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Hedelmät, vihannekset (paitsi pitkät pavut ja herneet) suljetuissa 0,75 - 1 litran lasipurkeissa	1 litra	reititetty	Höyryttämisen	35 - 40 min.	
Pitkät pavut ja herneet suljetuissa 0,75 - 1 litran lasipurkeissa	1 litra	reititetty	Höyryttämisen	120 min.	

## Jugurtin valmistus

- Kuumenna pastörisoitu maito keittotasolla 90°C:seen, jotta maitohappobakteerit eivät tuhoutuisi. Tärkeää! Jäähdytä tämän jälkeen maito vesihauteessa 40°C:seen, jotta jugurttibakteerit eivät tuhoutuisi.
- Kestomaitoa ei tarvitse kuumentaa.
- Sekoita maustamatonta jogurttia maitoon (väh. 10 g jogurttia ja 100 ml maitoa). Sekoita jogurtti vispilällä.
- Jos on kyseessä jogurtti fermentti, noudata pakkauksen päällä olevia ohjeita.
- Täytä maito huuhdeltuihin jogurttilaseihin ja sulje kannet.
- Vihje: Voit desinfioida huuhdellut jogurttilasit vielä höyrykeittimessä höyrytysasennossa 20 minuutin ajan, ennen kuin täytät niihin maidon. Anna lasien jäähtyä, ennen kuin täytät niihin maidon.
- Täytä laitteeseen 1 litra vettä. Aseta laitteeseen reititetty valmistusastiat ja sulje lasikansi. Kuumenna laitetta vähintään 5 minuuttia 55°C:ssa. Aseta lasit välittömästi laitteeseen ja sulje laitteen suoja levy.
- Jugurtin tulee kypsyä 6 - 8 tuntia 55°C:ssa. Laitte kytkeytyy 8 tunnin päästä automaattisesti pois päältä (turvakatkaisu). Kierrä säätönuppi 0-asentoon. Tämän jälkeen voi laitteen ottaa taas totuttuun tapaan käyttöön.
- Pane jogurtti valmistuksen jälkeen jääkaappiin.
- Vihje: Maitoon voi sekoittaa myös marmelaadia tai purkkihedelmiä tai lisätä jogurttilasien pohjalle tai maitoon aromeja (esim. murokahvia tai sulkaajauhetta).

## Taikinan nostattaminen

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se 45°C:ssa.
- Aseta taikinalla / taikinan alulla täytetty reiittämätön valmistusastia laitteeseen.
- Mikäli taikina / taikinan alku on kohoamassa kulhossa, kohotuskorissa tai kakkuvuoassa, käytä reititettyä valmistusastiat ja aseta taikinalla / taikinan alulla täytetty astia siihen. Varmista, että lasikansi sulkeutuu kunnolla.
- Lasikannen on oltava suljettuna.
- Anna taikinan / taikinan alun kohota 45°C:ssa, kunnes se on selvästi noussut (n. 30 min.).

## Desinfiointi

- Täytä laitteeseen 1 litra vettä ja esikuumenna se höyrytysasennossa.
- Aseta altaaseen reiitetty valmistusastia, jossa on desinfioitavat lasit tai pullo (esim. marmelaadi-, säilyke- tai jogurttipurkit, tuttipullo) ja sulje lasikansi.
- Desinfioitavat tuotteet on ensin huuhdeltava hyvin.
- Höyrytä 20 minuuttia.
- Mikäli käytät yhtäaikaan kahta valmistusastiaa, laske ensin reiitetty valmistusastia laitteeseen ja sen päälle reiittämätön valmistusastia. Tällöin höyrytysaika pitenee 10 minuuttia.

## Vihannekset

- Lisää vihanneksiin mausteet vasta kypsytyksen jälkeen. Vihanneksille ominainen maku säilyy höyryksessä paremmin kuin vedessä keitettäessä ja niitä ei tarvitse maustaa niin voimakkaasti.
- Mikäli taulukossa ei ole ilmoitettu muita määriä, ovat annetut kypsytysajat tarkoitettu 1 kilolle vihanneksia.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Artisokka, iso (à 400 - 500 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	40 - 50 min.	
Lehtipinaatti (250 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	4 min.	
Kukkakaali	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	15 - 20 min.	ruusukkeina
Palkopavut, vihreät	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	20 - 25 min.	
Parsakaali	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	10 - 15 min.	ruusukkeina
Parsakaali ja porkkanat (molempia 1 kg)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	20 - 25 min.	ruusukkeina / viipaleina
Fenkoli	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	8 - 12 min.	suikaleina
Vihannesterrini (1,2 kg)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	50 - 60 min.	pitkulainen terrinivuoka
Porkkanat	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	10 - 15 min.	viipaneina
Perunat	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	20 - 25 min.	neljäosalohkoina
Kyssäkaali	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	15 - 25 min.	viipaneina
Purjosipuli	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	5 - 10 min.	viipaneina
Lehtijuurikas (mangoldi)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	12 - 15 min.	Kypsennä ensin varsia 8 - 10 min., lisää lehdet ja jatka kypsytystä 5 min.
Pak choi (à 150 - 250 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	5 - 7 min.	pituuussuunnassa puolitettuna
Kuoriperunat, pienet (à n. 50 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	25 - 30 min.	
Kuoriperunat, keskisuuret (à n. 70 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	30 - 40 min.	
Kuoriperunat, suuret (à n. 100 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	40 - 45 min.	
Ruusukaali	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	18 - 22 min.	
Parsa, valkoinen	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	18 - 25 min.	

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Parsa, vihreä	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	10 - 15 min.	
Tomaatin kaltaus	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	3 - 4 min.	Leikkaa tomaattiin ennen höyryttämistä ristiviilto. Jäähdytä höyryttämisen jälkeen kylmässä vedessä.
Herneenpalot	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	10 - 15 min.	

## Kala

- Kalafileet tai kokonaiset kalat voi joko höyryttää tai kypsentää keittoliemessä käyttäen reiittämätöntä valmistusastiaa. Keittoliemessä kypsentäminen kestää noin 2 - 5 minuuttia kauemmin kuin höyryttäminen, riippuen kypsennettävien elintarvikkeiden määristä ja keittoliemen lähtölämpötilasta.
- Käytä höyryttämiseen etupäässä reiitettyä valmistusastiaa. Sen voi voidella kevyesti, mikäli kala juuttuu liaksi kiinni.
- Suolaa kala vasta höyryttämisen jälkeen. Siten kala säilyy mehevämpänä.
- Nahallinen filee: aseta kala nahkapuoli ylöspäin, siten kalan koostumus ja aromit säilyvät paremmin.
- Keittoveteen voi lisätä viiniä, kalalientä, vihanneksia, yrttejä ja mausteita.

### Myrkytysvaara!

Käytä vain ehjiä, kiinni olevia simpukoita. Älä koskaan syö simpukoita, joiden kuori on vielä kiinni valmistuksen jälkeen.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Pehmeälihaisen kalan filee (1 - 2 cm paksu)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	3 - 6 min.	esim. turska, ruijanpallas, piikkikampela, pangasius, kuha
Pehmeälihaisen kalan filee (2 - 3 cm paksu)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	10 - 15 min.	esim. lohi, ruijanahven, merilohi, viktoriaahven, susiahven
Kokonainen doradi (600 g) keittoliemessä	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	25 - 30 min.	500 ml haaleaa keittolientä, esim. kalalientä ja vihannessuikaleita
Kokonainen forelli (2 forellia à 200 g) keittoliemessä	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	10 - 15 min.	500 ml haaleaa keittolientä, esim. kalalientä ja vihannessuikaleita
Kalaterriini (1,2 kg)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	40 - 45 min.	pitkulainen terriinivuoka
Sinisimpukat valkoviinissä (1 kg)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	8 - 12 min.	500 ml valkoviiniä Käytä vain ehjiä, kiinni olevia simpukoita Kun simpukat ovat auenneet, ne ovat kypsiä.
Merikrottifilee (3 cm) keittoliemessä	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	12 - 15 min.	500 ml haaleaa keittolientä, esim. kalaliemi ja vihannekset, inkivääri, fenkolinsiemenet ja korianderi
Merianturarullat (à 80 - 150 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	12 - 15 min.	Kierrä rullan sisään myös yksi lohivii-pale.
Kampasimpukat (12 kpl)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	4 min.	



## Liha / Linnun liha / makkarat

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Lihapullat (à 20 - 30 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	6 - 8 min.	Naudanlihasta. Voitele kypsennysastian pohja kevyesti voilla.
Täytetty kanan rintapala (à 250 - 300g)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	25 - 30 min.	Voidaan maun mukaan ruskistaa ennen höyrytystä tai sen jälkeen. Tee kastike syntyneestä keittoliemestä.
Vasikanlihaterriini (1,2 kg)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	60 - 75 min.	
Täytetty kalkkunanrintarulla (à 250 - 300 g)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	20 - 30 min.	Voidaan maun mukaan ruskistaa ennen höyrytystä tai sen jälkeen. Tee kastike syntyneestä keittoliemestä.
Keittomakkaran lämmitys	4 litraa	ilman	75 - 90 °C	10 - 20 min.	esim. valkomakkara, lyoninmakkara

## Lisukkeet: Jauhotuotteet ja pyörökät

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Jauhotuotteet, kuivatuotteet (500 g)	4 litraa	Pastakori	Höyryttäminen	5 - 11 min.	
Jauhotuotteet, tuoreet, jäädytetyt, ilman täytettä (500 g)	4 litraa	Pastakori	Höyryttäminen	3 - 4 min.	
Jauhotuotteet, tuoreet, jäädytetyt, täytetyt (500 g)	4 litraa	Pastakori	Höyryttäminen	8 - 10 min.	
Gnocchi, tuore	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	6 - 8 min.	voitele kypsennysastian pohja kevyesti voilla
Perunapyörökät (à 80 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	15 - 18 min.	voitele kypsennysastian pohja kevyesti voilla
Sämpyläpyörökät (à 80 g)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	12 - 15 min.	voitele kypsennysastian pohja kevyesti voilla

## Lisukkeet: riisi

- Kaada riisi ja kypsytyksenne annetussa suhteessa reiittämättömään kypsytyksastiaan. Esimerkki: 1 : 1,5 = 100 g riisiä ja 150 ml nestettä.
- Kypsytyksenneeksi sopii vesi, liemi tai lihaliemi. Voit lisätä myös suolan, mausteet, vihannekset, sitruunamehun, viinin jne.
- Nesteen määrää ja kypsytyksaika valitessasi ota aina huomioon myös elintarvikepakkauksessa olevat ohjeet

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Basmatiriisi (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	15 - 18 min.	
Jasmiiniriisi (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	15 - 18 min.	
Kiinalainen riisi (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	15 - 18 min.	Koilliskiinan riisi
Jasmiiniriisi (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	15 - 18 min.	
Pitkäjyväinen riisi (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	20 - 25 min.	esim. Patnan riisi, Carolina-riisi

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Keskipitkä- tai pyöreäjyväinen riisi (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	15 - 18 min.	esim. Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Luonnonriisi (1 : 1,5)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	40 - 50 min.	riisilajista riippuen voi kypsytysaika vaihdella suuresti
Parboiled-riisi (1 : 1,5)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	10 - 15 min.	
Punainen Carmargue-riisi (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	30 - 35 min.	
Villiriisi (1 : 3)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	20 - 25 min.	

## Lisukkeet: Viljatuotteet

- Kaada jyvät ja kypsytysneste annetussa suhteessa reiittämättömään kypsytysastiaan. Esimerkki: 1 : 1,5 = 100 g jyviä ja 150 ml nestettä.
- Kypsytysnesteeksi sopii vesi, liemi tai lihaliemi. Voit lisätä myös suolan, mausteet, vihannekset, sitruunamehun, viinin jne.
- Nesteen määrää ja kypsytysaikaa valitessasi ota aina huomioon myös elintarvikepakkauksessa olevat ohjeet.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Bulgur, hieno (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	12 - 15 min.	
Bulgur, karkea (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	17 - 20 min.	
Couscous, keskikarkea (vehnäsuurimot) (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	5 - 7 min.	
Hirssi (1 : 2,5)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	10 - 15 min.	
Kvinoa (1 : 2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	17 - 20 min.	

## Lisukkeet: Kuivatut palkokasvit

- Kaada palkokasvit ja kypsytysneste annetussa suhteessa reiittämättömään kypsytysastiaan. Esimerkki: 1 : 2 = 100 g palkokasveja ja 200 ml nestettä.
- Huomio, että ohjeissa annetut arvot koskevat liossa pidettyjä palkokasveja. Liottamattomat palkokasvit tarvitsevat huomattavasti pidemmän kypsytysajan.
- Kypsytysnesteeksi sopii vesi, liemi tai lihaliemi. Voit lisätä myös suolan, mausteet, vihannekset, sitruunamehun, viinin jne.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Härkäpavut (1:1)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	50 - 60 min.	12 tuntia liotetut pavut
Kidneypavut (1:1)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	75 - 90 min.	12 tuntia liotetut pavut
Kidneypavut (1:1)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	45 - 60 min.	12 tuntia liotetut pavut
Pintopavut	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	45 - 60 min.	12 tuntia liotetut pavut

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Punaiset linssit (1:2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	10 - 12 min. 20 min.	salaattia varten perunamuusia varten
Pienet linssit (1:2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	35 - 45 min.	
Vihreät linssit (1:2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	25 - 30 min.	
Beluga-linssit (1:2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	20 - 25 min.	
Herneet, vihreät tai keltaiset, kuoritut, kokonaiset tai halkaistut (1:2)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	60 - 90 min.	
Kahviherneet (1:1)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	60 - 75 min.	12 tuntia liotetut kahviherneet

## Jälkiruuat

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Crème brûlée / Flan / Crème caramel (à 120 g)	1 litra	reiitetty	95°C	35 - 40 min.	Esikuumenna laite höyrytysasennossa
Hiivataikinapyörykät (à 100 g)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	20 - 25 min.	Anna hiivataikinapyöryköiden nousta 30 minuutin ajan (katso kohta "Taikinan nostattaminen").
Hillot	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	10 - 20 min.	esim. omenat, päärynät, raparperi Lisää mieleesi mukaan vanilliinisokeria, kanelia tai sitruunamehua. Vettä ei ole tarvis lisätä.
Riisipuuro (250 g + 625 ml maitoa)	1 litra	reiittämätön	Höyryttäminen	35 - 40 min.	Lisää mieleesi mukaan hedelmiä, sokeria tai kanelia.

## Muut

Kypsennettävät elintarvikkeet	Vesimäärä	Valmistusastia	Säätö	Kypsytysaika	Huomautuksia
Muna	1 litra	reiittämätön	95°C	35 - 40 min.	Esikuumenna laite höyrytysasennossa
Mannaklimpit (à 20 g)	1 litra	reiitetty, reiittämätön	Höyryttäminen		Makea tai suolainen jälkiruoka tai keittoainekset. Voitele kypsennysastian pohja kevyesti voilla.
Munat, M-koko (6 kpl)	1 litra	reiitetty	Höyryttäminen	7,5 min. 10 min. 14 min.	pehmeäksi keitetty puolipehmeä kova
Glögi (väh. 1 l)			75 - 80°C	120 min.	

## Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä laitteen parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

### Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### Sähköiskun vaara!

Älä puhdistu laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

## Laitteen puhdistus

- Tyhjennä ja pese höyrykeittimen allas pehmeällä tiskiharjalla jokaisen käytön jälkeen. **Allasta ei tulisi hoitaa teräspintojen hoitoaineella, koska ne eivät yleensä sovi elintarvikkeiden yhteydessä käytettäväksi.**
- Lika, suola tai kalkki voivat aiheuttaa syöpymisvaurioita.
- Pese valmistusastiat ja jätesiviliä astianpesukoneessa tai miedolla saippualluoksella. Valmistusastioiden erikoispiteimet saa pestä vain käsin.
- Kuivaa höyrykeittimen allas kunnolla riepua käyttäen. Lasikantta ei saa panna paikalleen niin kauan, kun allas on kostea.
- Jos hyvin kalkkipitoinen vesi muodostaa altaaseen valkoisen kerroksen on on allas pyyhittävä etikkavedellä tai elintarvikkeiden yhteydessä käytettäväksi sopivalla kalkinpoistoaineella. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä.
- Kiillota allas kuivaamisen jälkeen pehmeällä rievulla ja tilkalla ruokaöljyä.

Puhdistamisen ja kuivaamisen jälkeen voit säilyttää puhtaat valmistusastiat ja erikoispiteimen höyrykeittimen altaassa. Jotta laitteen suojalevy (erikoislisävaruste) asettuu oikein paikalleen syvennykseen, on lasikansi käännettävä väärinpäin.

**Huomautus:** Muutaman käyttötunnin jälkeen piirtyvät altaan pohjaan lämmityskuviot. Niillä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.






Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Höyrykeittimen allas	Puhdistu pehmeää tiskiharjaa ja tiskiainetta käyttäen ja kuivaa kunnolla pehmeää riepua käyttäen.
Valmistusastiat	Astianpesukone
Lasikansi	Astianpesukone
Erikoispidin	Puhdistu lämpimällä vedellä ja tiskiainella.
Käyttöpaneeli	Puhdistu pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.  Käyttöpaneelin hoitoon saat alan ammattiliikkeestä tai Online-shopistamme sopivaa hoitoöljyä (tilausno 00311135). Levitä hoitoöljy pehmeää riepua käyttäen tasaisesti käyttöpaneelille.
Säätönupit	Puhdistu pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä.  <b>Huomio!</b>  Laitteauriot: Säätönuppeja ei saa irrottaa puhdistusta varten.

## Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Laitteen rungolle tai käyttöpaneelille ei saa päästää happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa, sitruunahappoja)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

## Pienet viat voi poistaa itse

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu	
 ilmestyy näyttöön. Höyrykeitin ei kuumenna.	Lapsilukko on aktivoitu.	Kytke lapsilukko pois päältä.	
Laite kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy vilkkuvat viivat.	Turvakytkentä	Kytke laite pois päältä. Sitten voit kytkeä sen taas totuttuun tapaan päälle.	
Näyttöön ilmestyy vikailmoitus (esim. F01, F02 jne.)	Elektroniikkavika	Ota yhteys Gaggenau-huoltoon.	
 ilmestyy näyttöön. Höyrykeitin ei kuumenna.	Ylikuumenemissuoja: Höyrykeittimen altaassa ei ole vettä.	Kytke laite pois päältä. Täytä kylmää vettä vähintään alamerkkiin asti. Anna laitteen jäähtyä täysin.	
	Ylikuumenemissuoja: Laitetta on käytetty liian pitkään höyrytysasennossa  ilman lasikantta.		Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Aseta höyrytysasennossa lasikansi päälle.
	Ylikuumenemissuoja: Höyrykeittimen altaaseen on täytetty erittäin kuumaa vettä.		Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Täytä höyrykeittimen allas kylmällä vedellä.
	Ylikuumenemissuoja: Höyrykeittimen allas on voimakkaasti kalkkiintunut. Höyrykeittimen altaan pohjalla näkyy lämpövastuksen kohdalla valkoinen kalkkikerros.		Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä täysin. Sitten allas on pyyhittävä etikkavedellä tai elintarvikkeiden yhteydessä käytettäväksi sopivalla kalkinpoistoaineella. Huuhtele hyvin puhtaalla vedellä.
	Mikäli symboli  palaa laitteen päällekytkennän jälkeen, vaikka laite on täysin jäähtynyt, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.		
 ilmestyy näyttöön.	Poistovesihana ei ole täysin auki tai se on suljettu.	Sulje poistovesihana. Mikäli ruuanjätteet tukkivat poistovesihanan, avaa se uudelleen. Poista sitten ruuanjätteet varoen sopivaa välinettä käyttäen (esim. kauhanvarrella).	

---

## Huoltopalvelu

---

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Nämä tiedot on merkitty tyyppikilpeen, joka on sijoitettu laitteen pohjaan. Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvitessasi.

---

**E-numero**

**FD-numero**

---

**Huoltopalvelu** 

---

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainenkaan käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### **Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa**

**FIN** 020 751 0750

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min  
(alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu +  
17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000847811 sv, da, no, fi (950602)