



DESIGNING GOOD LIFE

Steam Insert SUPREME STEEL

For functional and stylish cooking



Making good!

Bruksanvisning - svenska.....sida	3 - 5
Brugsanvisning - dansk.....side	6 - 8
Bruksanvisning - norsk.....side	9 - 11
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	12 - 14
Instructions of use - english.....page	15 - 17

Innan användning

Innan produkten tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom noggrant och sparas till framtida bruk.

OBH Nordicas ånginsats passar till alla Supreme grytor i storlekarna 2-, 3- och 6 liter. Använd gärna lock när du ångkokar för bästa och snabbaste resultat (locken till 3- och 6 litersgrytorna passar till ånginsatsen).

Vid ångkokning bibehålls råvarornas smak och färg bättre än vid vanlig matlagning. Vänta därför med att salta råvarorna tills efter tillagningen.

Alla råvaror som kan kokas i vanliga kokkärl kan även ångkokas. Tillagningstiderna brukar vara ungefär desamma vid traditionell kokning som vid ångkokning.

Ångkokning grönsaker

Håll vatten i grytan. Vattennivån får inte nå botten på ånginsatsen när den sätts ner i grytan.

Förbered grönsakerna genom att skölja dem och eventuellt skära dem i mindre bitar. Djupfrysta grönsaker behöver inte tinas innan ångkokning om de inte frysts in i stora block.

Notera att mindre grönsaker så som ärter kan täppa för hålen i ånginsatsen och därmed förhindra ångan från att tränga upp.

Lägg grönsakerna i ånginsatsen och sänk ner ånginsatsen i grytan med vatten. Sätt på locket på grytan och koka upp vattnet på den högsta temperaturinställningen.

Tillagningstiden varierar beroende på vad som ska ångkokas, dess storlek samt hur genomkokt du vill ha grönsakerna. Ungefärliga tillagningstider finns i tabellen längre fram i bruksanvisningen. Kontrollera med en potatissticka om grönsakerna är klara.

Ångkokning fisk

Håll vatten i grytan. Vattennivån får inte nå botten på ånginsatsen när den sätts ner i grytan.

Förbered fisken genom att rensa den om så behövs. Djupfryst fisk bör tinas innan den ångkokas.

Krydda fisken om så önskas och lägg den i ånginsatsen. Sänk ner ånginsatsen i grytan med vatten. Sätt på locket på grytan och koka upp vattnet på den högsta temperaturinställningen. Tillagningstiden varierar beroende på vilken typ av fisk som ångkokas, samt dess tjocklek. Ungefärliga tillagningstider finns i tabellen längre fram i bruksanvisningen.

Ångkokning kött

Häll vatten i grytan. Vattennivån får inte nå botten på ångsatsen när den sätts ner i grytan.

Förbered köttet som vanligt. Djupfryst kött bör tinas innan ångkokning. Kött som ska tillagas i ångsatsen bör först brynas i stekpanna innan det läggs i ångsatsen.

Lägg köttet i ångsatsen och sänk ner den i grytan med vatten. Sätt på locket på grytan och koka upp vattnet på den högsta temperaturinställningen. Tillagningstiden varierar beroende på vilken typ av kött som ångkokas samt dess tjocklek. Ungefärliga tillagningstider finns i tabellen längre fram i bruksanvisningen.

Notera att ångan är mycket het, hantera alltid kärl och lock med försiktighet.

Ungefärliga tillagningstider

Notera att angivna tider endast ska användas som riktlinjer. Kontrollera alltid råvaran efter kortast angivna tid och fortsatt därefter tillagningen om så behövs.

Råvara

Kronärtskockor, hela

Blomkålsbukett

Ärtskidor

Morötter, stavar

Potatis, skalad och halverad

Rödbetor, hela

Sparris, grön

Vitkål, strimlad

Rekommenderad tid

30-40 min

5-10 min

3-10 min

5-10 min

20-30 min

20-40 min

5-10 min

10-20 min

Abborre

5-8 min

Laxfilé

5-10 min

Rödspetta, filé

3-9 min

Tonfisk

3-8 min

Fläsklägg

80-95 min

Kycklingbröstfilé

10-12 min

Grytbitar

45-55 min

Rengöring och underhåll

Ångsatsen kan diskas i diskmaskin.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.

Før brug

Før produktet tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

OBH Nordica dampindsats passer til alle Supreme 2-, 3- og 6-liters gryder. For at opnå det bedste resultat anbefales det at anvende låg under dampkogning (låget til 3- og 6-liters gryderne passer til dampindsatsen).

Ved dampkogning bibeholdes råvarernes smag og farve bedre end ved traditionel tilberedning. Vent derfor med at tilsætte salt til efter tilberedningen.

Alle råvarer, der kan koges i traditionelt køkkengrej, kan også dampkoges. Tilberedningstiderne ved dampkogning er nogenlunde de samme som ved traditionel kogning.

Dampkogning af grøntsager

Hæld vand i gryden. Vandniveauet må ikke nå op til dampindsatsens bund, når den sættes ned i gryden.

Tilbered grøntsagerne ved at skylle dem og eventuelt skære dem i mindre stykker. Det er ikke nødvendigt at optø dybfrosne grøntsager inden dampkogning, hvis de ikke er frosset i store blokke.

Bemærk, at mindre grøntsager som f.eks. ærter kan tilstoppe hullerne i dampindsatsen og dermed forhindre dampen i at trænge op.

Læg grøntsagerne i dampindsatsen og sænk dampindsatsen ned i gryden med vand. Læg låget på gryden og kog vandet ved højeste temperaturindstilling. Tilberedningstiden varierer afhængigt af de råvarer, der skal dampkoges, deres størrelse samt hvor gennemkogt grøntsagerne skal være. Cirka tilberedningstider findes i tabellen senere i denne brugsanvisning. Kontroller med en kartoffelstikker, om grøntsagerne er færdige.

Dampkogning af fisk

Hæld vand i gryden. Vandniveauet må ikke nå op til dampindsatsens bund, når den sættes ned i gryden.

Tilbered fisken ved at rense den, hvis det er nødvendigt. Dybfrossen fisk bør optøs, inden den dampkoges.

Krydr evt. fisken og læg den i dampindsatsen. Sænk dampindsatsen ned i gryden med vand. Læg låget på gryden og kog vandet ved højeste temperaturindstilling. Tilberedningstiden varierer afhængigt af hvilken type fisk, der dampkoges, samt tykkelsen på fisken. Cirka tilberedningstider findes i tabellen senere i denne brugsanvisning.

Dampkogning af kød

Hæld vand i gryden. Vandniveauet må ikke nå op til dampindsatsens bund, når den sættes ned i gryden.

Tilbered kødet som normalt. Dybfrosset kød bør optøs, inden det dampkoges. Kød, der tilberedes i dampindsatsen, bør først brunes i en stegepande, inden det lægges i dampindsatsen. Læg kødet i dampindsatsen og sænk dampindsatsen ned i gryden med vand. Læg låget på gryden og kog vandet ved højeste temperaturindstilling.

Tilberedningstiden varierer afhængigt af hvilken type kød, der dampkoges, samt tykkelsen på kødet. Cirka tilberedningstider findes i tabellen senere i denne brugsanvisning.

Bemærk, at dampen er meget varm, dampindsats, gryde og låg skal derfor altid håndteres med største forsigtighed.

Cirka tilberedningstider

Bemærk at de angivne tider udelukkende skal anvendes som en rettesnor. Kontroller altid råvaren efter den kortest angivne tid og fortsæt derefter tilberedningen, hvis det er nødvendigt.

Råvare

Artiskokker, hele
Blomkålsbuketter
Ærtebælg
Gulerødder, stave
Kartoffel, skrællet og halveret
Rødbeder, hele
Asparges, grønne
Hvidkål, strimlet

Anbefalet tid

30-40 min.
5-10 min.
3-10 min.
5-10 min.
20-30 min.
20-40 min.
5-10 min.
10-20 min.

Aborre

Laksefilet
Rødspætte, filet
Tunfisk
Svineskank
Kyllingebryst, filet
Kød i tern

5-8 min.
5-10 min.
3-9 min.
3-8 min.
80-95 min.
10-12 min.
45-55 min.

Rengøring og vedligeholdelse

Dampindsatsen kan vaskes i opvaskemaskine.

Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1

2630 Taastrup

Tlf.: 43 350 350

www.obhnordica.dk

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Før bruk

Før produktet tas i bruk skal bruksanvisningen leses og deretter spares til senere bruk.

OBH Nordica dampinnsats passer til alle Supreme gryter i størrelse: 2, 3 og 6 liter. Bruk gjerne lokk når du dampkoker for å få beste og raskeste resultat (lokket til 3 og 6 liters gryte passer til dampinnsatsen).

Ved dampkoking beholder råvarene smak og farge bedre enn med vanlig kokning. Vent derfor med å salte råvarene til etter tilberedningen.

Alle råvarer som kan kokes på vanlig måte kan også dampkokes. Tilberedningstiden bruker være omtrent det samme med tradisjonell kokning som ved dampkoking.

Dampkoke grønnsaker

Ha vann i gryten. Vannivået skal ikke rekke til bunnen på dampinnsatsen, når den settes ned i gryten.

Forbered grønnsakene med å skylle de og eventuelt dele de i mindre biter. Dypfryste grønnsaker trenger ikke tines før de dampkokes, hvis de ikke er frosset til store klumper.

Husk at mindre grønnsaker slik som erter kan stenge hullene på dampinnsatsen og forhindre dampen å komme gjennom.

Legg grønnsakene i dampinnsatsen og sett den i gryten med vann. Sett lokket på gryten og kok opp på høyeste temperaturinnstilling.

Tilberedningstiden varierer beroende på hva som skal dampkokes, størrelse og hvor gjennomkokt du vil ha grønnsakene. Foreslåtte tilberedningstider står i tabellen lengre bak i bruksanvisningen. Kontroller med en spiss kniv om grønnsakene er ferdige.

Dampkoking av fisk

Ha vann i gryten. Vannivået skal ikke rekke til bunnen på dampinnsatsen, når den settes ned i gryten.

Forbered fisken med å rense den hvis det er behov. Dypfryst fisk bør tines før det dampkokes.

Krydre fisken hvis det ønskes og legg den i dampinnsatsen. Sett dampinnsatsen i gryten med vann. Sett lokket på gryten å kok opp vannet på høyeste temperaturinnstilling. Tilberedningstiden varierer beroende på hvilken type fisk som dampkokes og tykkelsen på fisken. Foreslåtte tilberedningstider står i tabellen lengre bak i bruksanvisningen.

Dampkoking av kjøtt

Ha vann i gryten. Vannivået skal ikke rekke til bunnen på dampinnsatsen, når den settes ned i gryten.

Forbered kjøttet som vanlig. Dypfryst kjøtt bør tines før det dampkokes. Kjøtt som skal tilberedes i dampinnsatsen bør først brunes i stekepanne før det legges i dampinnsatsen.

Legg kjøttet i dampinnsatsen og sett den i gryten med vann. Sett lokket på gryten og kok opp vannet på høyeste temperaturinnstilling. Tilberedningstiden varierer beroende på hvilken type kjøtt som skal dampkokes og tykkelsen på kjøttet. Foreslåtte tilberedningstider finnes i tabellen lengre bak i bruksanvisningen.

Husk at dampen er veldig varm, håndter derfor delene og lokket med forsiktighet.

Foreslåtte tilberedningstider

Husk at angitte tider kun skal brukes som retningslinjer. Kontroller alltid råvarene etter kortest angitt tid og fortsett deretter tilberedningen hvis det trengs.

Råvare	Anbefalt tid
Artisjokker, hele	30-40 min
Blomkålbuketter	5-10 min
Erter	3-10 min
Gulrøtter, staver	5-10 min
Poteter, skrelte og delte	20-30 min
Rødbeter, hele	20-40 min
Asparges, grønne	5-10 min
Kål, strimlet	10-20 min
Abbor	5-8 min
Laksefilét	5-10 min
Rødspette filét	3-9 min
Tunfisk	3-8 min
Svin	80-95 min
Kyllingfilet	10-12 min
Kjøttbiter til gryte	45-55 min

Rengjøring og vedlikehold

Dampinnsatsen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Norway

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Rett til løpende endringer forbeholdes.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöönottoa ja säästä ne myöhempää tarvetta varten.

OBH Nordican höyrytysosa sopii kaikkiin kahden, kolmen ja kuuden litran Supreme-kattiloihin. Paras ja nopein lopputulos syntyy, kun höyrykypsennyksen yhteydessä käytetään kantta (kolmen ja kuuden litran kattiloissa kantta voi käyttää höyrytysosan päällä).

Höyrykypsennyksessä raaka-aineiden maku ja värit säilyvät paremmin kuin tavallisessa ruoanvalmistuksessa. Lisää siis raaka-aineisiin suolaa vasta kypsennyksen jälkeen.

Kaikki raaka-aineet, joita voidaan keittää tavallisissa keittoastioissa, sopivat myös höyrykypsennettäväksi. Valmistusaika on höyrykypsennyksessä yleensä yhtä pitkä kuin perinteisessä kypsennyksessä.

Vihannesten höyrykypsennys

Kaada kattilaan vettä. Vedenpinta ei saa ulottua kattilaan asetettavan höyrytysosan pohjaan asti.

Esikäsittele vihannekset huuhtomalla ja leikkaamalla ne tarvittaessa pienemmiksi paloiksi. Pakastevihannekset tarvitsee sulattaa ennen höyrykypsennystä vain silloin, kun vihannekset on jäädytetty suuriksi lohkariksi.

Huomaa, että herneiden kaltaiset pienet vihannekset saattavat tukkia höyrytysosan reiät ja siten estää höyryä kulkeutumasta vapaasti.

Siirrä vihannekset höyrytysosaan ja aseta höyrytysosa vesikattilaan. Aseta kansi kattilan päälle ja kiehauta vesi käyttämällä korkeinta lämpötilaa. Valmistusaika vaihtelee kypsennettävästä vihanneksesta, sen koosta sekä halutusta kypsyysasteesta riippuen. Ohjeellisia valmistusaikoja annetaan jäljempänä olevassa taulukossa. Kokeile vihannesten kypsyttä tikulla.

Kalan höyrykypsennys

Kaada kattilaan vettä. Vedenpinta ei saa ulottua kattilaan asetettavan höyrytysosan pohjaan asti.

Esikäsittele kala puhdistamalla se tarvittaessa. Pakastettu kala tulee sulattaa ennen höyrykypsennystä.

Mausta kala halutessasi ja siirrä se höyrytysosaan. Aseta höyrytysosa vesikattilaan. Aseta kansi kattilan päälle ja kiehauta vesi käyttämällä korkeinta lämpötilaa. Valmistusaika riippuu kypsennettävästä kalalajista ja kalan paksuudesta. Ohjeellisia valmistusaikoja annetaan jäljempänä olevassa taulukossa.

Lihan höyrykypsennys

Kaada kattilaan vettä. Vedenpinta ei saa ulottua kattilaan asetettavan höyrytyksosan pohjaan asti.

Esivalmistele liha tavalliseen tapaan. Pakastettu liha tulee sulattaa ennen höyrykypsennystä. Höyrykypsennettävä liha tulee ensin ruskistaa paistinpannussa, ennen kuin se siirretään höyrytyksosaan.

Siirrä liha höyrytyksosaan ja aseta höyrytyksosa vesikattilaan. Aseta kansi kattilan päälle ja kiehua vesi käyttämällä korkeinta lämpötilaa. Valmistusaika riippuu kypsennettävästä lihatyypistä sekä lihan paksuudesta. Ohjeellisia valmistusaikoja annetaan jäljempänä olevassa taulukossa.

Huomaa, että höyry on erittäin kuumaa. Käsittele kattilaa ja kantta aina varoen.

Ohjeellisia valmistusaikoja

Huomaa, että jäljempänä ilmoitetut ajat ovat pelkästään ohjeellisia. Tarkista raaka-aineen kypsytys aina lyhimmän ilmoitetun ajan kuluttua ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Raaka-aine

Latva-artisokat, kokonaisina

Kukkakaali, kukintoina

Herneenpalot

Porkkanat, tikkuina

Perunat, kuorittuina ja halkaistuina

Punajuuret, kokonaisina

Parsa, vihreä

Keräkaali, suikaloituna

Ahven

Lohifilee

Punakampelafilee

Tonnikala

Sianpotka

Broilerin rintafilee

Palapaisti

Suositus aika

30–40 min

5–10 min

3–10 min

5–10 min

20–30 min

20–40 min

5–10 min

10–20 min

5–8 min

5–10 min

3–9 min

3–8 min

80–95 min

10–12 min

45–55 min

Puhdistus ja hoito

Höyrytyksosa kestää konepesun.

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Oikeus muutokseen pidätetään.

Before use

Before you use the appliance for the first time, read the instruction manual carefully and save it for future use.

The OBH Nordica steam insert fits all Supreme pots, 2, 3 and 6 litres. We recommend that you put a lid on the pot in order to get the best and fastest result (the lid for the 3 and 6 litres pots fits the steam insert).

Steaming preserves the taste and the colour better than traditional cooking. Consequently, do not add salt until the cooking is done.

All raw materials that can be cooked in a normal pot can also be steamed. The cooking times should be about the same for traditional cooking and for steaming.

Steaming of vegetables

Pour water in the pot. Make sure that the water level does not reach the bottom of the steam insert when you put it in the pot.

Prepare the vegetables by rinsing them and cut them in small pieces, if necessary. Frozen vegetables do not have to be defrosted before steaming, unless they are frozen lumps.

Note that small-size vegetables such as peas, may block the holes in the steam insert and prevent the steam from rising.

Put the vegetables in the steam insert and lower the steam insert into the pot with water. Put the lid on the pot and bring the water to a boil at the highest temperature setting.

The cooking time depends on the product to be steamed, its size and how much you want the vegetables to be cooked. Approximate cooking times appear from the table later in the instruction manual. Check with a needle whether the vegetables are done.

Steaming of fish

Pour water in the pot. Make sure that the water level does not reach the bottom of the steam insert when you put it in the pot.

Prepare the fish by rinsing it if necessary. Frozen fish should be defrosted before steaming.

Spice the fish if you want to and put it in the steam insert. Lower the steam insert into the pot with water. Put the lid on the pot and bring the water to a boil at the highest temperature setting. The cooking time varies depending on the type of fish to be steamed and its size. Approximate cooking times appear from the table later in the instruction manual.

Steaming of meat

Pour water in the pot. Make sure that the water level does not reach the bottom part of the steam insert when you put it in the pot.

Prepare the meat as usual. Frozen meat should be defrosted before steaming. Meat to be prepared in the steam insert should first be browned in the frying pan before you put it in the steamer.

Put the meat in the steam insert and lower the steam insert into the pot with water. Put the lid on the pot and bring the water to a boil at the highest temperature setting.

The cooking time varies depending on the type of meat to be steamed and the thickness. Approximate cooking times appear from the table later in the instruction manual.

Please note that the steam is very hot, so always handle the pot and the lid with care.

Approximate cooking times

Note that the cooking times are only indicative. Always check the raw material after a little while and continue the cooking if necessary.

Raw material

Recommended cooking time

Artichokes, whole	30-40 min.
Cauliflower florets	5-10 min.
Sugar peas	5-10 min.
Potatoes, peeled and halved	20-30 min.
Beetroot, whole	20-40 min.
Asparagus, green	5-10 min.
Cabbage, shredded	10-20 min.

Perch	5-8 min.
Salmon fillet	5-10 min.
Plaice fillet	3-9 min.
Tuna fish	3-8 min.

Pork shank	80-95 min.
Chicken breast fillet	10-12 min.
Stew	45-55 min.

Cleaning and maintenance

The steam insert is dishwasher safe.

Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Tel: +46 08-629 25 00

www.obhnordica.se

These instructions are subject to alterations or improvements.

