



*Thinking of you*  
**Electrolux**

<b>EN</b> Accessories	2
<b>DA</b> Tilbehør	5
<b>FI</b> Varusteet	8
<b>FR</b> Accessoires	11
<b>NO</b> Tilbehør	14
<b>SV</b> Tillbehör	17

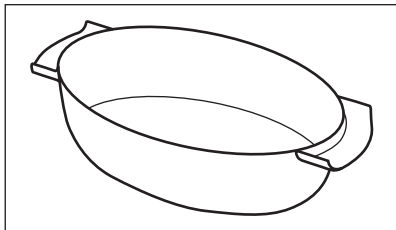


# 1. ACCESSORIES FOR STEAM COOKING

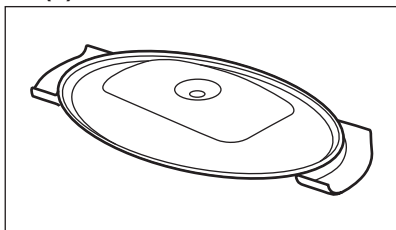
## The dietary baking dish for steam cooking functions

The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.

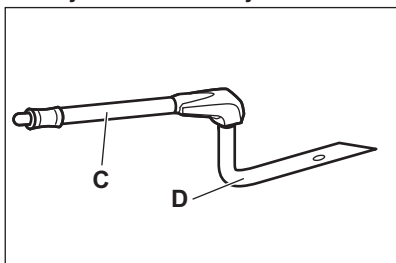
### Glass bowl (A)



### Lid (B)

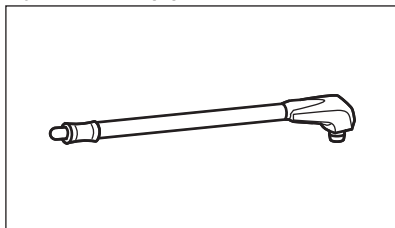


### The injector and the injector tube

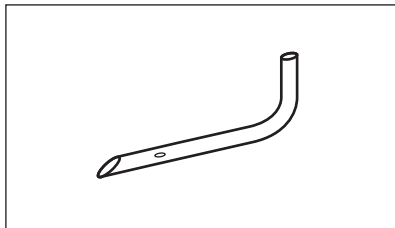


"C" is the injector tube for steam cooking, "D" is the injector for direct steam cooking.

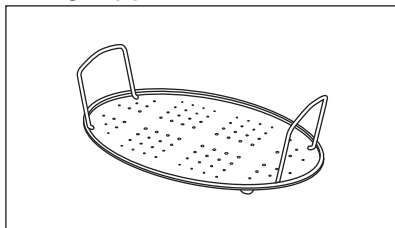
### Injector tube (C)



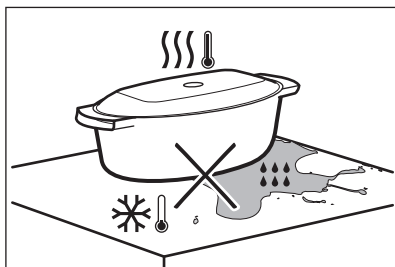
### Injector for direct steam cooking (D)



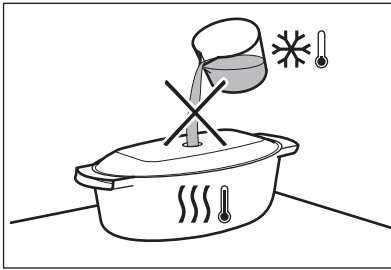
### Steel grill (E)



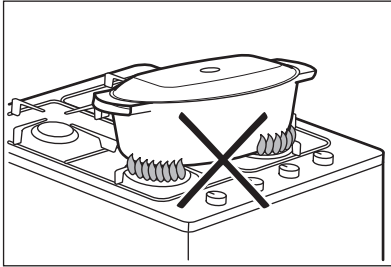
- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



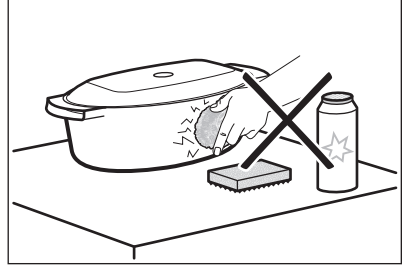
- Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.



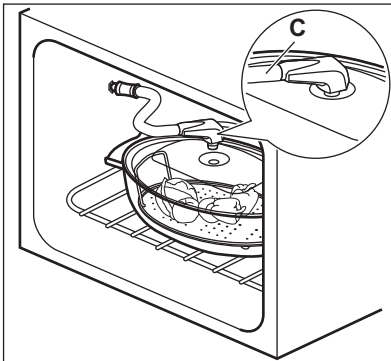
- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.



## 2. STEAM COOKING IN A DIETARY BAKING DISH

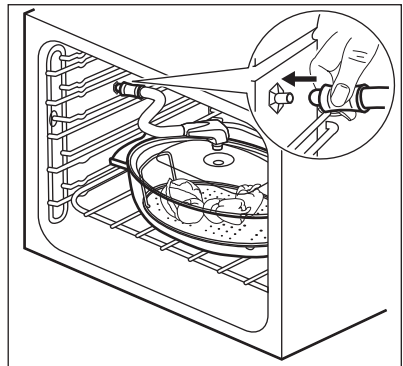
Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it.

1. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish.



2. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.

3. Put the other end of the injector tube into the steam inlet.



Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

4. Set the oven for the steam cooking function.

## 3. DIRECT STEAM COOKING

Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water.



**CAUTION!**

Do not use the lid of the dish.



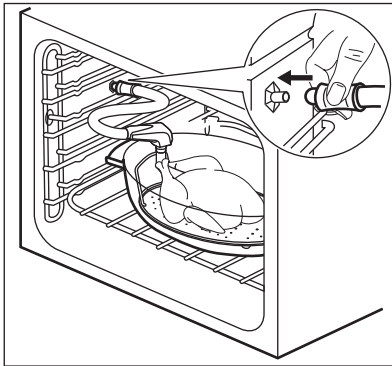
**WARNING!**

Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.



The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

1. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

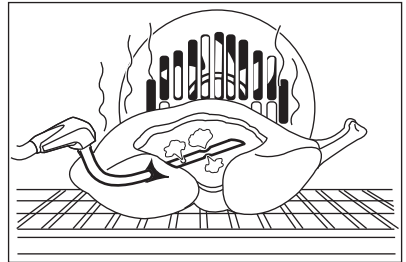


2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom.

Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.



3. Set the oven for the steam cooking function.

When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter "Hints and Tips".

## 4. ENVIRONMENTAL CONCERNS

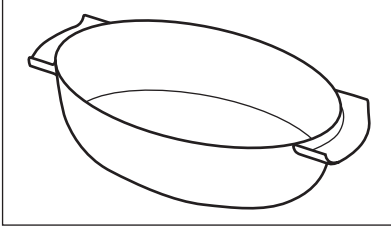
Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# 1. TILBEHØR TIL TILBEREDNING MED DAMP

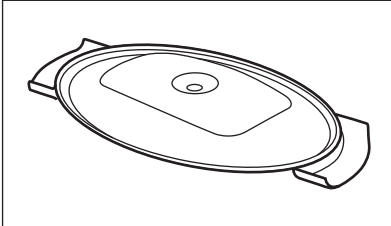
## Dampsættet til damptilberedningsfunktioner

Sættet består af en glasskål, et låg med et hul til dyserøret (C) og en stålrister til at stille på bunden af fadet.

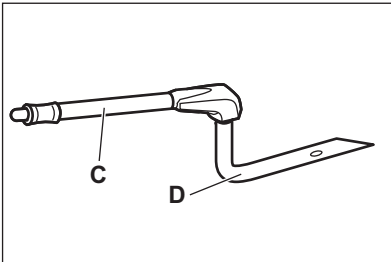
### Glasskål (A)



### Låg (B)

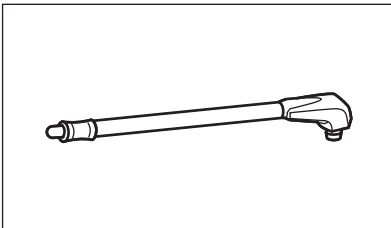


### Dysen og dyserøret

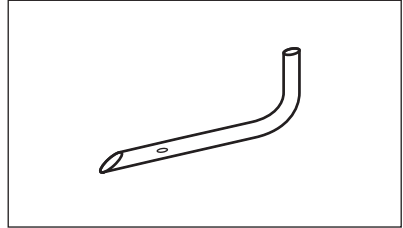


"C" er et dyserør til damptilberedning, "D" er dysen til direkte tilberedning med damp.

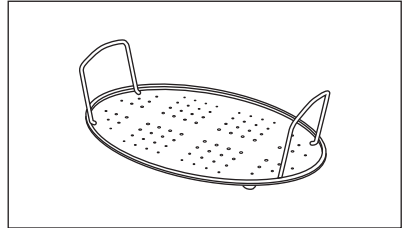
### Dyserør (C)



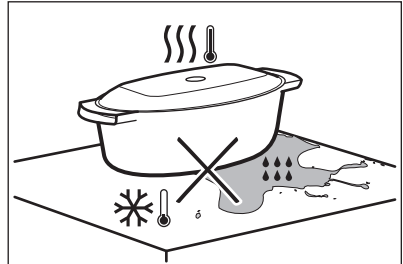
### Dyse til direkte tilberedning med damp (D)



### Stålrister (E)



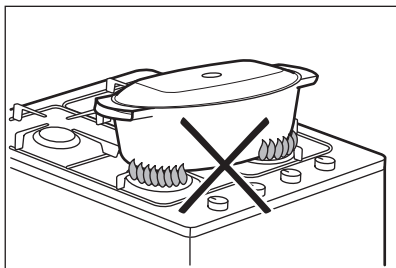
- Stil ikke det varme fad på kolde/våde overflader.



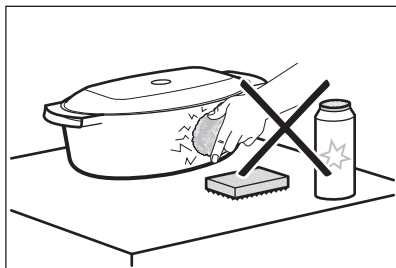
- Hæld ikke kolde væsker i fadet, når det er varmt.



- Brug ikke fadet på en varm kogesektion.



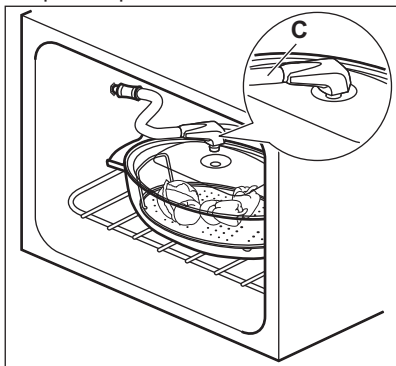
- Rengør ikke fadet med skuremidler, skuresvampe og skurepulver.



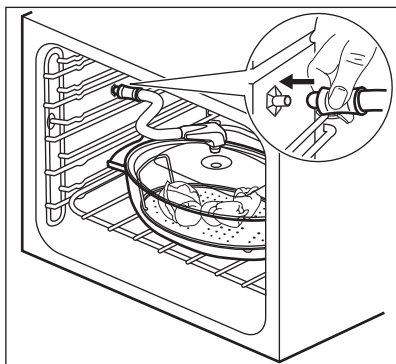
## 2. TILBEREDNING MED DAMP MED DAMPSÆT

Sæt stålristen i fadet, og sæt låget på.

1. Sæt dysen i det specielle hul i låget på dampsettet.



2. Stil fadet på anden ribbe fra bunden.
3. Sæt dyserørets anden ende i dampåbningen.



Pas på ikke at klemme dyserøret eller lade det komme i berøring med varmelegemet øverst i ovnen.

4. Indstil ovnen til tilberedning med dampfunktionen.

## 3. DIREKTE TILBEREDNING MED DAMP

Stil maden på stålristen i fadet. Tilsæt vand.



**PAS PÅ!**  
Brug ikke fadets låg.

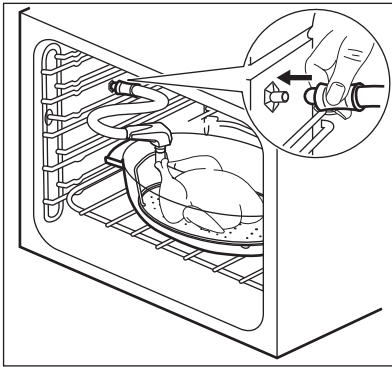


**ADVARSEL!**  
Vær forsigtig, når du benytter dysen under ovns brug. Tag altid ovnhandsker på, hvis du skal røre ved dysen, når ovnen er varm. Fjern altid dysen fra ovnen, når du ikke benytter dampfunktionen.



Dyserøret er specielt fremstillet til madlavning og indeholder ikke farlige materialer.

1. Sæt dysen (D) i dyserøret (C). Tilslut den anden ende til dampåbningen.

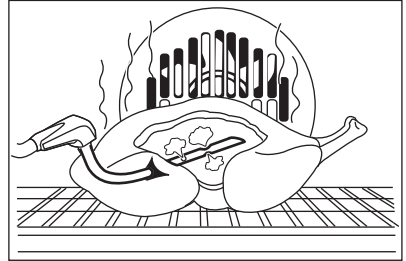


- 2.** Stil fadet på første eller anden ribbe fra bunden.

Pas på ikke at klemme dyserøret eller lade det komme i berøring med varmelegemet øverst i ovnen.



- 3.** Indstil ovnen til tilberedning med dampfunktionen.

Når du tilbereder mad, som f.eks. kylling, and, kalkun eller store fisk, skal du sætte dysen (D) direkte ind i kødets tomme del. Pas på ikke at tilstoppe hullerne.



Se tilberedningstabellerne for tilberedning med damp for at få mere at vide om tilberedning med damp i kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

## 4. MILJØHENSYN

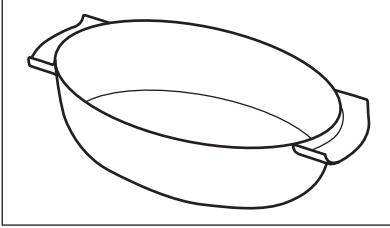
Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

# 1. HÖYRYKYPSENNYKSEN LISÄVARUSTEET

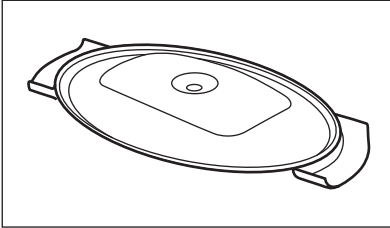
## Erityisruokavalion keittoastia höyrykypsennystoimintoihin

Keittoastiassa on lasikulho ja kansi, jossa on reikä syöttöputkea (C) varten sekä teräsgrilli keittoastian pohjalle.

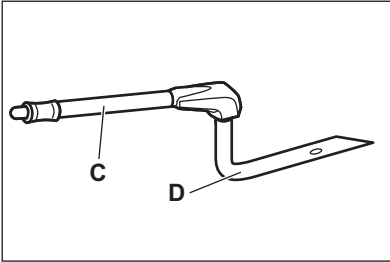
### Lasikulho (A)



### Kansi (B)

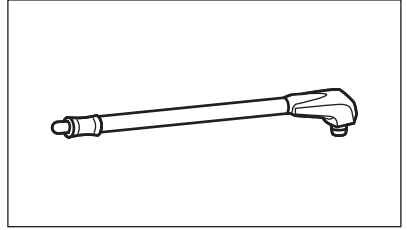


### Suutin ja syöttöputki.

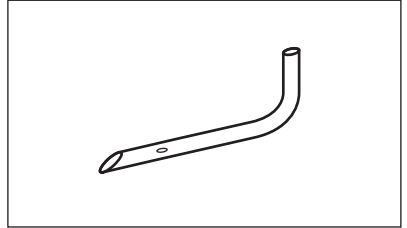


"C" on syöttöputki höyrykypsennykseen,  
"D" on suutin suoraa höyrykypsennystä  
varten.

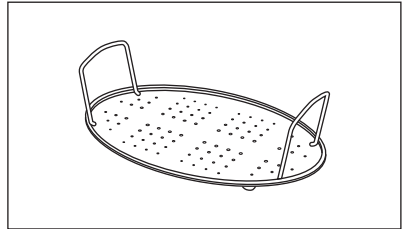
### Syöttöputki (C)



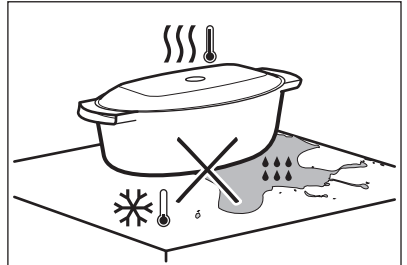
### Suutin suoraa höyrykypsennystä varten (D)



### Teräsgrilli (E)

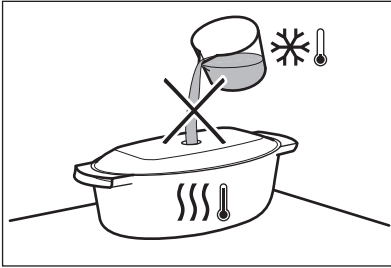


- Älä aseta kuumaa keittoastiaa kylmälle/märälle alustalle.

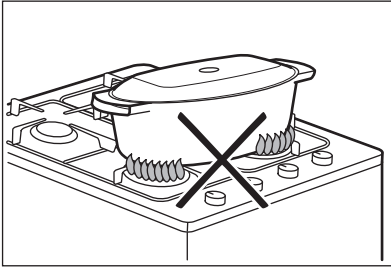


- Älä lisää kylmiä nesteitä kuumaan keittoastiaan.

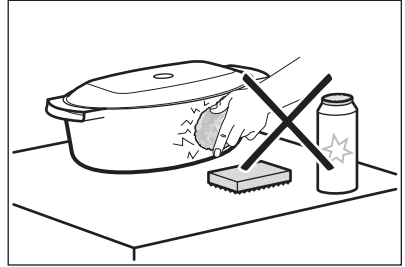




- Älä käytä keittoastiaa kuumalla keittotasolla.



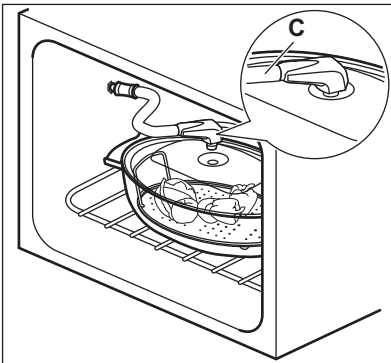
- Älä puhdista keittoastiaa hankausaineilla, patapesimellä tai jauheilla.



## 2. HÖYRYKYPSENNYS ERITYISRUOKAVALION KEITTOASTIALLA

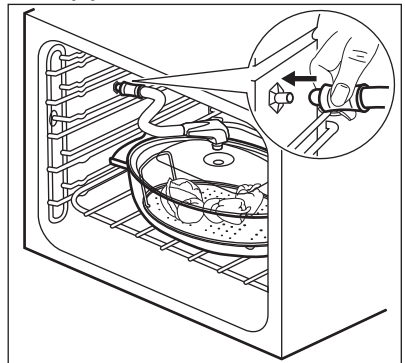
Aseta ruoka-ainekset teräsgrillille keittoastiaan ja aseta kansi paikoilleen.

1. Aseta syöttöputki erityisruokavalion keittoastian kannen reikään.



2. Aseta keittoastia toiselle kannattimatasolle alhaalta lukien.

3. Liitä syöttöputken toinen pää höyryntuloaukkoon.



Varmista, ettei syöttöputki jää puristuksiin tai ettei se kosketa uunin yläosassa olevaan lämpövastukseen.

4. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

### 3. SUORA HÖYRYKYPSENNYS

Aseta ruoka-ainekset teräsgrilliin keittoastiaan. Lisää hieman vettä.



#### **HUOMIO!**

Älä käytä astian kantta.



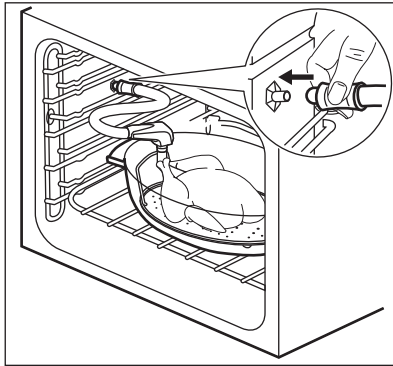
#### **VAROITUS!**

Käytä suutinta varoen uunin ollessa toiminnassa. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet suutinta uunin ollessa kuuma. Poista suutin aina uunista, kun et käytä höyrytoimintoa.



Syöttöputki on tarkoitettu erityisesti ruoanlaittoon eikä se sisällä vaarallisia materiaaleja.

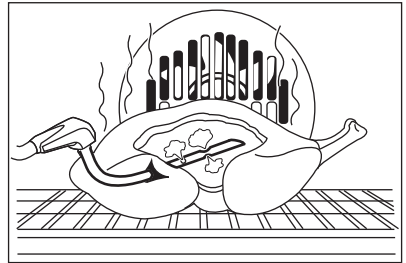
1. Aseta suutin (D) syöttöputkeen (C). Liitä toinen pää höyryntuloaukkoon.



2. Aseta keittoastia ensimmäiselle tai toiselle kannatintasolle alhaalta lukien.


Varmista, ettei syöttöputki jää puristuksiin tai ettei se kosketa uunin yläosassa olevaan lämpövastukseen.


3. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto. Kun kypsennät ruokia kuten kanaa, ankkua, kalkkunaa, vuohenlihaa tai suuria kaloja, aseta suutin (D) suoraan lihan tyhjään osaan. Varmista, etteivät reiät tukkiudu.



Katso lisätietoa höyrykypsennyksestä vastaavista paistotalukoista luvussa "Vihjeitä ja neuvoja".

### 4. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus asettamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

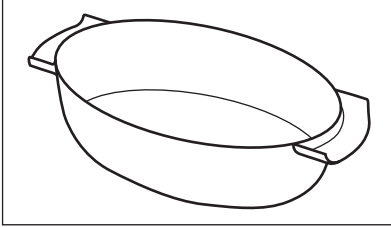
Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

# 1. ACCESSOIRES POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

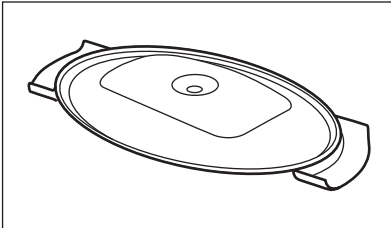
## Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur.

Le plat est composé d'un récipient en verre, d'un couvercle doté d'un orifice pour le tube de l'injecteur (C) et d'une grille en acier à placer au fond du plat de cuisson.

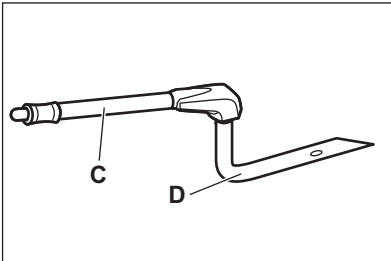
### Récipient en verre (A)



### Couvercle (B)

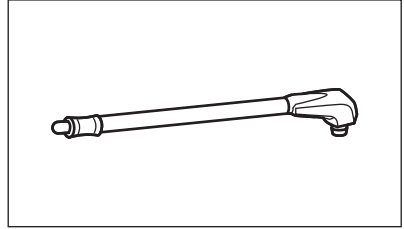


### L'injecteur et le tube de l'injecteur

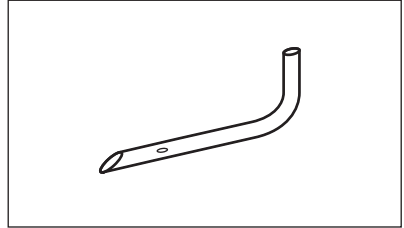


« C » est le tube de l'injecteur pour la cuisson à la vapeur, « D » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur directe.

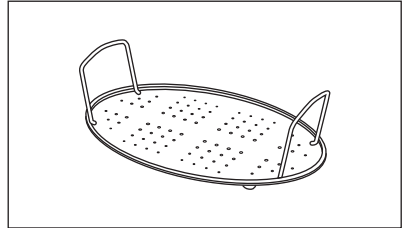
### Tube de l'injecteur (C)



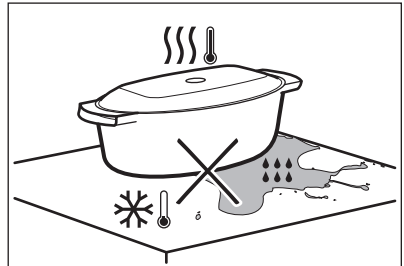
### Injecteur pour une cuisson directe à la vapeur (D)



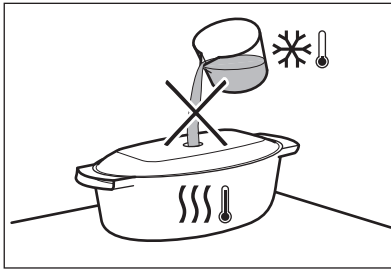
### Grille en acier (E)



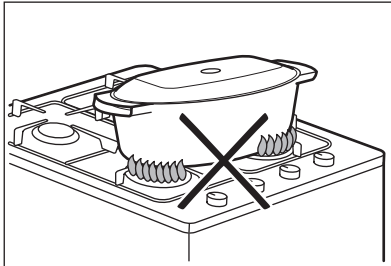
- Ne posez pas de plat de cuisson chaud sur une surface froide ou mouillée.



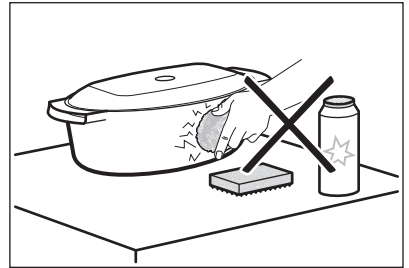
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.



- N'utilisez pas le plat de cuisson sur une table de cuisson chaude.



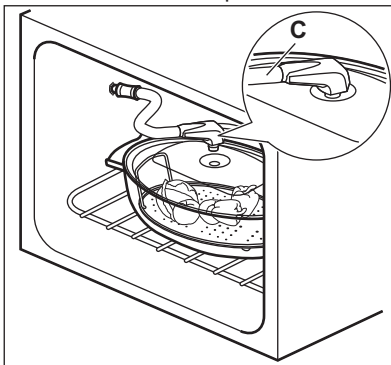
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des produits ou poudres abrasifs, ni avec une éponge métallique.



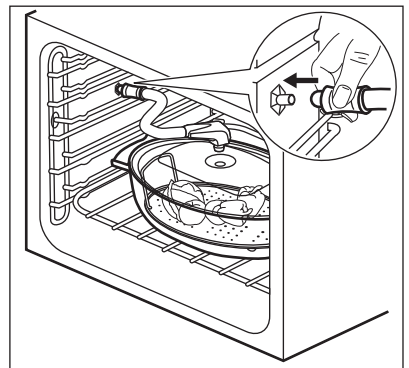
## 2. CUISSON À LA VAPEUR DANS UN PLAT DE CUISSON DIÉTÉTIQUE

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson puis couvrez-le.

1. Insérez le tube de l'injecteur dans l'orifice spécial du couvercle du plat de cuisson diététique.



2. Placez le plat de cuisson sur le 2e niveau en partant du bas.
3. Insérez l'autre extrémité du tube de l'injecteur dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.



Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.

4. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

### 3. CUISSON À LA VAPEUR DIRECTE

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau.



#### ATTENTION!

N'utilisez pas le couvercle du plat.



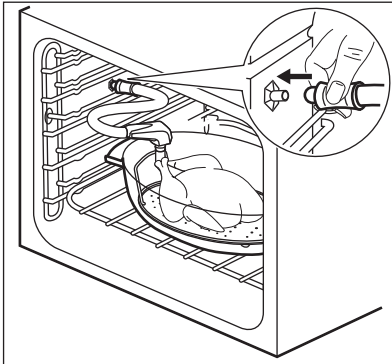
#### AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous utilisez l'injecteur tandis que le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'injecteur lorsque le four est chaud. Démontez toujours l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.



Le tube de l'injecteur est spécialement conçu pour la cuisson d'aliments et ne contient pas de substances nocives.

1. Insérez l'injecteur (D) dans le tube de l'injecteur (C). Insérez l'autre extrémité dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.

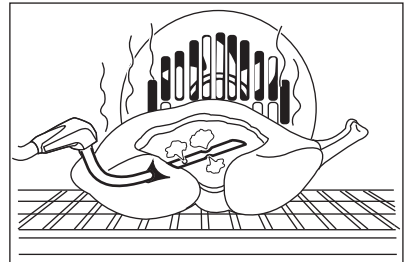


2. Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas.

Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.



3. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Pour cuire des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde, du chevreau ou de gros poissons, insérez l'injecteur (D) directement dans la partie vide de la viande. Veillez à ne pas boucher les trous.



Pour plus d'informations sur la cuisson à la vapeur, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la vapeur dans le chapitre « Conseils ».

### 4. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec

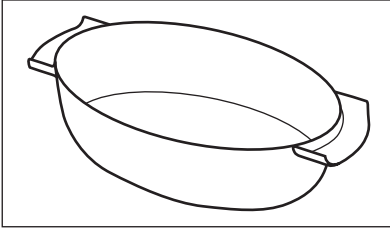
les ordures ménagères. Apportez ce produit à votre centre de recyclage local ou contactez votre administration municipale.

# 1. TILBEHØR FOR DAMPKOKING

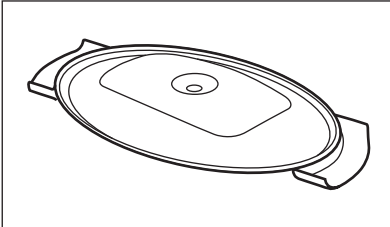
## Dieltform for dampkokingsfunksjoner

Fatet består av en glasskål, et lokk med et hull til injektorslangen (C) og en stålgrill som settes på bunnen av kokekaret.

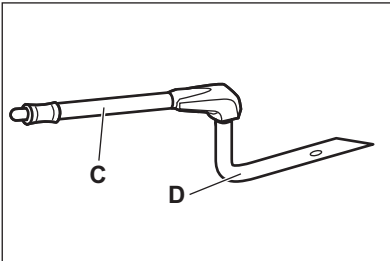
### Glassbolle (A)



### Lokk (B)

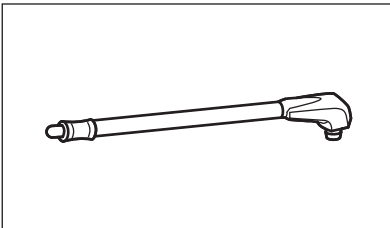


### Injektoren og injektorslangen

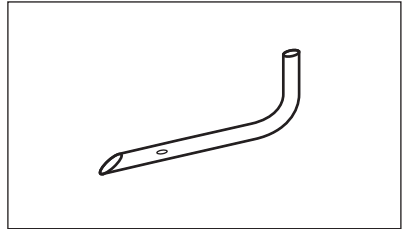


"C" er injektorslangen for dampkoking, "D" er injektoren for dampkoking.

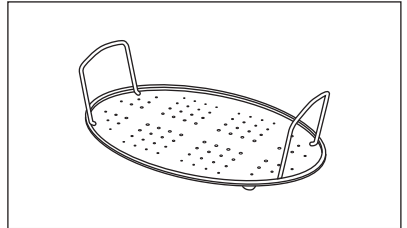
### Injektorslange (C)



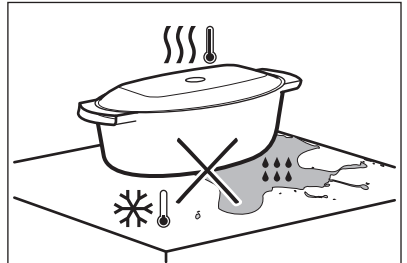
### Injektor for direkte dampkoking (D)



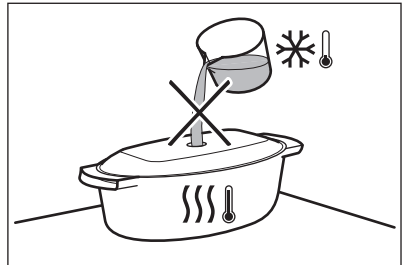
### Stålgrill (E)



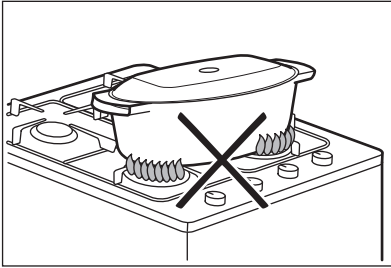
- Ikke legg det varme kokekaret på kalde/våte overflater.



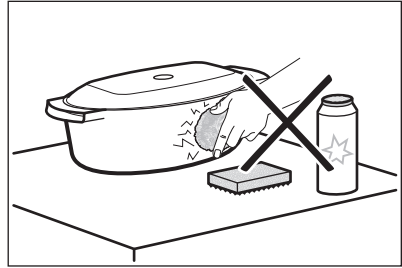
- Ikke ha i kalde væsker i den ildfaste formen når den er varmt.



- Ikke bruk kokekaret på en varm platetopp.



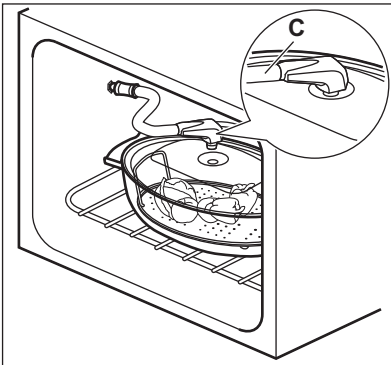
- Ikke rengjør kokekaret med slipemidler, avfettingsmidler og pulver.



## 2. DAMPKOKING I DIETTFORM

Sette inn maten i stålgrillen i ildfast form og legg lokk på den.

1. Sett injektorslangen inn i det spesielle hullet i lokket til diettformen.



2. Sett stekebrettet på andre brett plassering fra bunnen.

## 3. DIREKTE DAMPKOKING

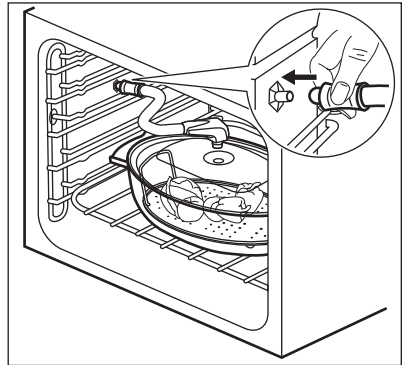
Sett maten på stålgrillen i formen. Tilsett litt vann.



### OBS!

Ikke bruk lokket til formen.

3. Sett den andre enden av injektorslangen inn i damptilførselen.



Pass på så du ikke klemmer injektorslangen eller lar den berøre et varmeelement på toppen av ovnen.

4. Still inn ovnen for dampkoking.

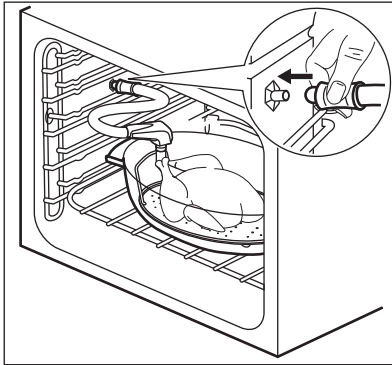


### ADVARSEL!

Vær forsiktig når du bruker injektoren når ovnen er i bruk. Bruk alltid grytekluter hvis du tar på injektoren når ovnen er varm. Fjern alltid injektoren fra ovnen når du ikke bruker en dampfunksjon.


**i** Injektorslangen er spesielt laget for matlaging og inneholder ingen farlige materialer.


1. Sett injektoren (D) inn i injektorslangen (C). Koble den andre enden i damptilførselen.



2. Sett stekebrettet på første eller andre brett plassering fra bunnen.

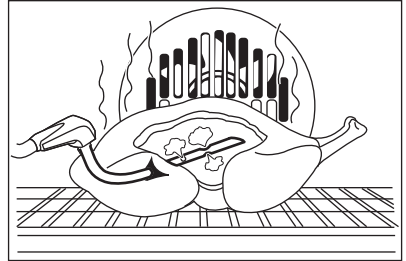
## 4. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast

produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Ta med produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakte noen i kommunen din for å få hjelp.

Pass på så du ikke klemmer injektorslangen eller lar den berøre et varmeelement på toppen av ovnen.

3. Still inn ovnen for dampkoking. Når du tilbereder mat som kylling, and, kalkun eller stor fisk, plasserer du injektoren (D) direkte inn i den tomme delen av kjøttet. Pass på at du ikke blokkerer hullene.



For mer informasjon om dampkoking, henviser vi til tilberedningstabellene for dampkoking i kapittelet "Råd og tips".

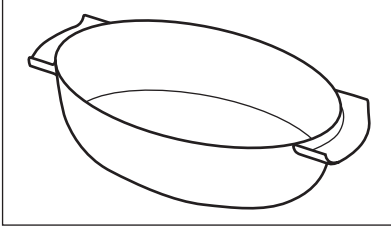


# 1. TILLBEHÖR FÖR TILLAGNING MED ÅNGA

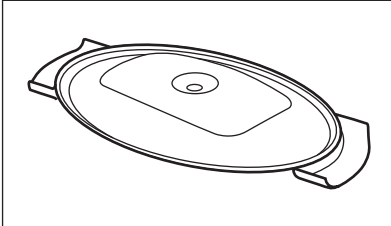
## Lågkaloriformen för tillagning med ångfunktionerna

Formen består av en glasskål, ett lock med ett hål för injektorröret (C) och en stålgrill att sätta i botten på formen.

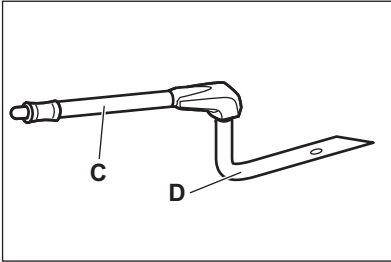
### Glasskål (A)



### Lock (B)

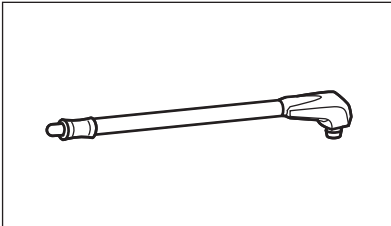


### Injektorn och injektorröret

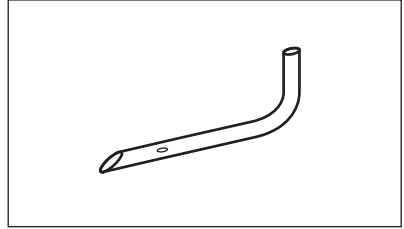


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

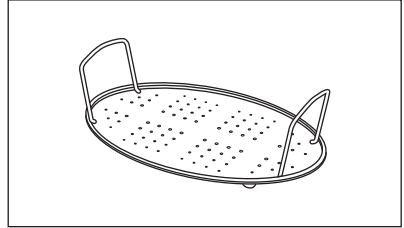
### Injektorrör (C)



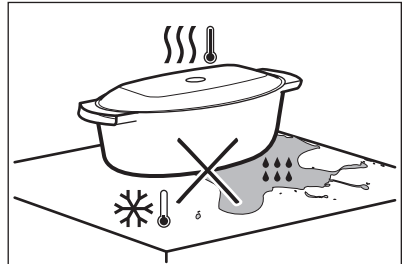
### Injektor för direkt ångkokning (D)



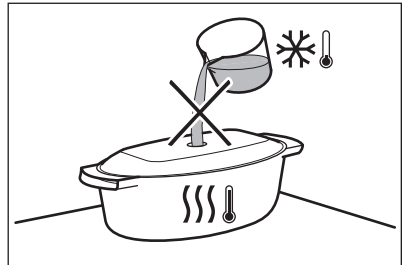
### Stålgrill (E)



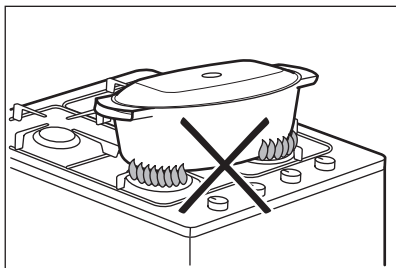
- Sätt inte den heta formen på kalla / våta ytor.



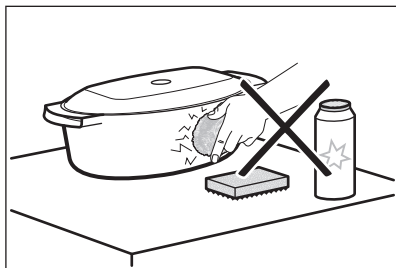
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är het.



- Använd inte formen på en het kokyta.



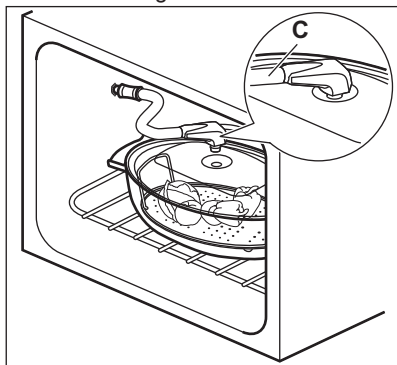
- Rengör inte formen med slipande medel, skurmedel eller skurpulver.



## 2. ÅNGKOKNING I EN LÅGKALORIFORM

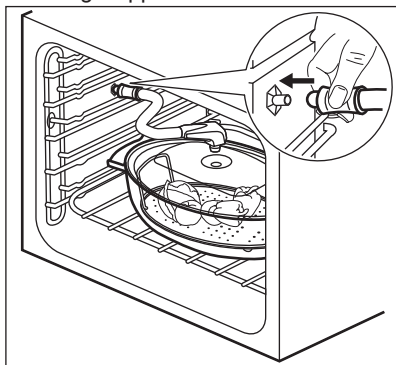
Lägg maten på stålgrillen i formen och sätt på locket.

1. Sätt injektorröret i det speciella hålet i locket till lågkaloriformen.



2. Sätt formen på den andra ugnsnivån räknat nerifrån.

3. Sätt den andra änden av injektorröret i ånginloppet.



Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

4. Ställ in ugnen på ångkokning.

## 3. DIREKT ÅNGKOKNING

Lägg maten på stålgrillen i formen. Tillsätt lite vatten.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte locket på formen.



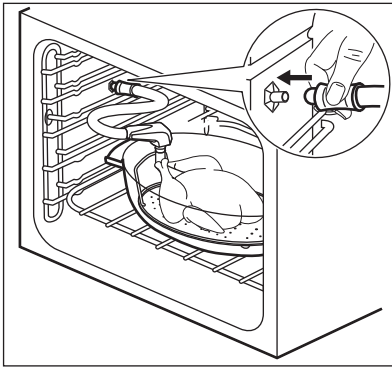
### VARNING!

Var försiktig om du använder injektorn när ugnen är på. Använd alltid ugnsvantar om du ska vidröra injektorn när ugnen är varm. Ta alltid ut injektorn ur ugnen när du inte använder en ångfunktion.



Injektorröret är specialgjort för kokning och innehåller inga farliga material.

1. Sätt injektorn (D) i injektorröret (C). Anslut den andra änden till ånginloppet.




- 2.** Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån räknat nerifrån.


Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

- 3.** Ställ in ugnen på ångkokning.

## 4. MILJÖSKYDD

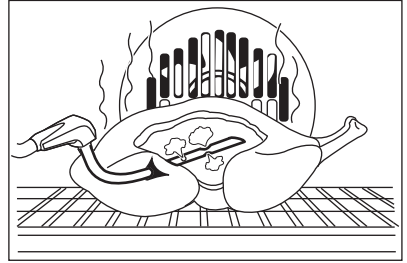
Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta

med symbolen  med hushållsavfallet.

Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

Vid tillagning av t.ex. kyckling, anka, kalkon och större fiskar ska injektorn (D) sättas in direkt i den tomma delen av köttet. Hålen får inte blockeras.



För mer information om ångkokning, se tillagningstabellerna för ångkokning i avsnittet "Råd och tips".

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867304155-A-042014

