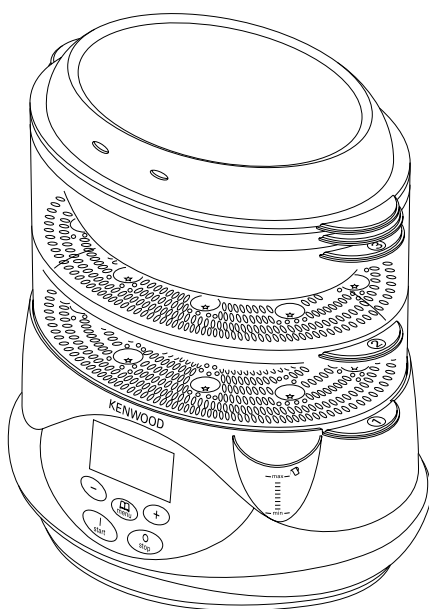
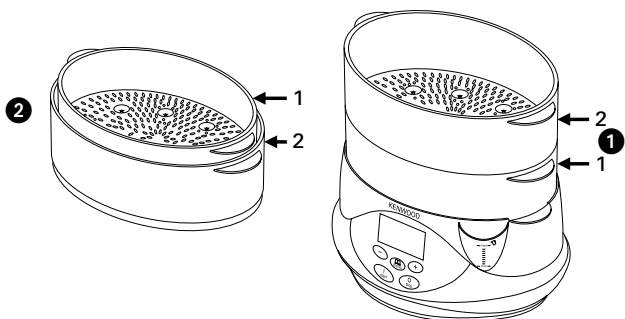
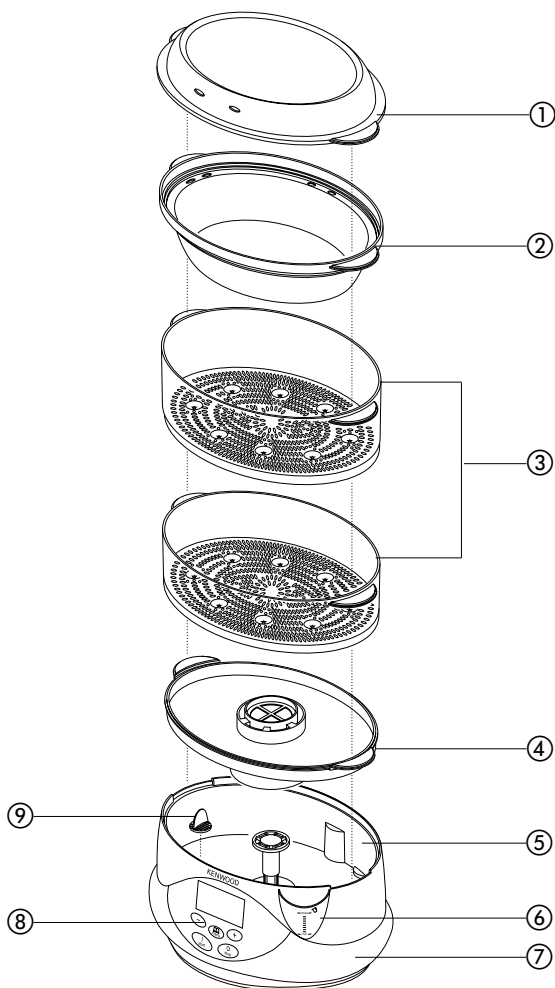


KENWOOD



FS450/FS460 series

English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 17
Deutsch	18 - 22
Italiano	23 - 28
Português	29 - 34
Español	35 - 39
Dansk	40 - 44
Svenska	45 - 49
Norsk	50 - 54
Suomi	55 - 59
Türkçe	60 - 65
Česky	66 - 70
Magyar	71 - 76
Polski	77 - 82
Русский	83 - 88
Ελληνικά	89 - 94
عربي	۹۹ - ۵۹



safety

machine safety

- This machine produces steam which can burn you.
- Don't get burnt by steam coming out of your steamer, especially when removing the lid.
- Be careful when handling anything: any liquid or condensation will be very hot. Use oven gloves.
- Don't let children or infirm people use the steamer without supervision.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged steamer. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the steamer, cord or plug in water – you could get an electric shock. Keep the controls clean and dry.
- Always unplug the steamer when not in use.
- Never put your steamer on a cooker or in an oven.
- Never move your steamer if it contains anything hot.
- Don't let children play with this appliance.
- Only use this appliance for its intended domestic use.

food safety

- Cook meat, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- If you're using more than one basket, put meat, poultry and fish in the bottom basket so that its raw juice cannot drip onto food below.
- Do not reheat cooked rice in your steamer.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your steamer.
- This steamer complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging and any labels.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning'.
- 3 Wipe the water tank with a damp cloth, then dry.
- 4 Push excess cord into the back of the appliance.

know your Kenwood food steamer

- ① lid
- ② rice bowl
- ③ baskets*
- ④ drip tray
- ⑤ water tank
- ⑥ exterior fill funnel
- ⑦ base
- ⑧ controls
- ⑨ strainer

* Your steamer may be supplied with 2 or 3 baskets depending upon the model purchased.

to use your steamer

- Keep your steamer away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
 - Season food **after** cooking. If seasoning gets into the water, it could damage the heating element.
 - See the cooking guides on pages 5 and 6.
- 1 Fit the strainer inside the water tank. (It stops bits getting into the element.)
 - 2 Pour cold water into the tank. Always make sure the water is between the 'Min' and 'Max' levels marked. (When filled to 'Max', this will produce steam for approximately 45-50 minutes.)
- Filtered water is best as it reduces limescale prolonging the life and efficiency of your steamer (Kenwood water filters are widely available).

- Don't add **anything** (even salt or pepper) to the water – it could damage the heating element.
- To avoid the water level dropping below 'Min', you can top up during cooking. Simply add water via the exterior fill funnel, taking care not to overfill.

- 3 Sit the drip tray inside the base.
- 4 Stack the baskets on the base, starting with the lowest numbered basket at the bottom and the highest number at the top **1**. (The numbers are marked on the basket handles).

using the rice bowl

- Put water and rice in the rice bowl. Put the rice bowl into a basket. (You can also cook something in the other basket(s) if required).
- 5 Fit the lid, plug in. The whole display will illuminate and the buzzer will sound. (Should the display fail to illuminate press the 'start' button.)

to select from the menu

Press the 'menu' () button, and each time the button is pressed the menu will scroll around to display a pre-set time and suggested usage. The choices are as follows:- 10 minutes 'keep warm' (), then to cook the following, shellfish 10 minutes, eggs 12 minutes, fish 15 minutes, vegetables 20 minutes, chicken portions 35 minutes and rice 40 minutes. Once the time is displayed on the menu it can if necessary be adjusted higher or lower using the '+' and '-' buttons. Once the desired time has been selected press the 'start' (I) button. To stop the steaming process press and hold down the 'stop' (O) button.

to select a time

To select a time different to the displayed time of 45 minutes, press the '+' or '-' buttons to increase or decrease the time. When the desired time is displayed, press the 'start'

button and the steamer will switch on and the cook symbol () will flash.

To stop the steaming process press and hold down the 'stop' button.

- After 1 minute, if the time/menu is displayed but the start button has not been selected, the display will switch off. To re-select a programme press the 'start' button.
- A buzzer will sound whenever the start button is pressed or when the steamer switches off.

keep warm function

The flavour and nutritional value of steamed food is best when freshly cooked. However, should you wish to keep food warm for a short period of time, select 'keep warm' on the menu and if necessary adjust the time accordingly.

- 6 Unplug and clean after use.

important

At the end of the cooking cycle your steamer will **automatically** switch to the keep warm setting for 10 minutes. During this time the steamer will cycle on and off, so take care as steam may be produced when you're not expecting it.

To switch the steamer off or to cancel the keep warm setting, press and hold down the stop button.

hints

- Condensation will drip from the upper basket into the lower basket. So make sure the flavours go well together.
- Liquid left over in the drip tray is good for making soup or stock. But be careful: it will be very hot.
- You can also use the rice bowl for cooking anything in liquid (eg vegetables in sauces or poaching fish in water).
- Leave gaps between pieces of food. And put the thicker pieces nearer the outside.

- Stir large amounts half way through cooking.
- Smaller amounts cook faster than larger amounts.
- Similar-sized pieces of food cook evenly.
- Like a conventional oven, you can add food as you go along. If something needs less time, add it later.
- If you lift the lid, steam will escape and cooking will take longer.
- The cooking times on pages 5 - 6 are guides based on using the lower basket. The higher the food is, the slower it cooks. So allow an extra 5 - 10 minutes for food in the next basket above. Check that food is thoroughly cooked before eating.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.

care and cleaning

- Before cleaning, always switch off, unplug and let everything cool.
- Never put your steamer base in water or let the cord or plug get wet.

cleaning the water tank

- Empty, then rinse out with warm water and dry.

cleaning the outside

- Wipe with a damp cloth, then dry.

all other parts

- Wash, then dry.
- You can wash the plastic parts (excluding steamer base) on the top rack of your dishwasher, on a low heat.
- For storage, stack the baskets one inside the other, starting with the highest numbered basket and finishing with basket number 1 ②.
- Push excess cord into the back of the steamer.

descaling

- Descale after 7-10 uses, depending on how hard your water is. Descaling increases steam power and helps your steamer last longer.

- 1 Pour clear vinegar into the tank up to 'Min'. **Don't use a descaler.**
- 2 Fit the drip tray, basket and lid.
- 3 Plug in and set the timer for 20-25 minutes. Ensure the room is well ventilated. Unplug if the vinegar overflows.
- 4 Unplug and when the steamer is cool, pour away the vinegar and rinse out the tank several times with water. Wash the drip tray, basket and lid.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

UK

If you need help with:

- using your steamer
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your steamer.

cooking guides

- These cooking times are only guidelines.
- Read 'food safety', page 2, and 'hints', page 3.

vegetables

- Clean vegetables before cooking. Remove stems and peel if you like.

vegetable	quantity	preparation	minutes
Asparagus	454g (1lb)	Trim	15
Beans, green	454g (1lb)	Trim	15-20
Beans, runner	454g (1lb)	Trim and thinly slice	15-20
Broccoli	454g (1lb)	Cut into florets	20
Brussels sprouts	454g (1lb)	Trim and cut bases	25
Cabbage	1 small	Shred	25
Carrots	454g (1lb)	Thinly slice	20
Cauliflower	1 medium	Cut into florets	25
Courgettes	454g (1lb)	Thinly slice	15
Celery	1 head	Thinly slice	15
Leeks	3-4	Thinly slice	15
Mange tout	227g (8oz)	Trim	15
Mushrooms, button	454g (1lb)	Wipe	10
Parsnips	454g (1lb)	Dice or thinly slice	15
Peas	454g (1lb)	Shell	15
Potatoes, new	454g (1lb)	Wipe	30

eggs	preparation	minutes
Boiling* or poaching	Use a cup or ramekin dish for poaching	10-12 for soft, 15-20 for hard

* When boiling eggs, place them in the built in egg holders in the bottom of the basket.

poultry and fish

- Don't overcrowd the baskets.

food	quantity	minutes	comments
Chicken, boneless breasts	4-5	30	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	454g (1lb)	10	Steam until open
Prawns, medium	454g (1lb)	10	Steam until pink
Fish, fillets	227g (8oz)	10	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm (1") thick	15-20	Steam until it flakes
Fish, whole	340g (12oz)	15-20	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	20	Steam until red
Mussels	454g (1lb)	15	Steam until open
Oysters	6	15	Steam until open
Scallops	227g (8oz)	15	Steam until hot and tender

cooking guides *continued*

cereals and grains

- When using the rice bowl, you still put water in the tank. But you can put a different liquid, such as wine or stock, inside the rice bowl to cook your rice in. You can also add seasoning, chopped onions, parsley, almonds or sliced mushrooms.

food	quantity	liquid to add to rice bowl	minutes
White long-grain rice (eg Basmati, easy cook)	100g (4oz)	125ml (4fl oz)	25
	200g (8oz)	250ml (9fl oz)	30
	300g (12oz)	375ml (13fl oz)	35
Brown rice	100g (4oz)	125ml (4fl oz)	40
	200g (8oz)	250ml (9fl oz)	45
	300g (12oz)	375ml (13fl oz)	50
Couscous	200g (8oz)	150ml (5fl oz) warm water	15-20
Porridge	75g (3oz)	450ml (16fl oz) milk/water	40 (stir half way through)
Rice pudding	75g (3oz) pudding rice	25g (1oz) caster sugar and 375-500ml (3/4-1pt) milk	80 (stir half way through)

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

veiligheid

veiligheid apparaat

- Dit apparaat produceert stoom waaraan u zich kunt verbranden.
- Zorg dat u zich niet verbrandt aan de stoom die uit uw stoompan komt, vooral wanneer u de deksel verwijderd.
- Wees voorzichtig bij aanraking van de onderdelen: vocht of condensatie zullen zeer heet zijn. Gebruik ovenwanten.
- Kinderen en zieke personen mogen de stoompan uitsluitend onder toezicht gebruiken.
- Laat het snoer nooit op de grond hangen omdat kinderen het dan vast kunnen pakken.
- Gebruik de stoompan nooit als hij beschadigd is. Laat de pan nakijken of repareren: zie 'klantenservice'.
- Dompel de stoomkoker, het snoer of de stekker nooit onder in water – u zou een elektrische schok kunnen krijgen. Houd de regelknoppen schoon en droog.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als de stoomkoker niet in gebruik is.
- Plaats uw stoompan nooit op een fornuis of in een oven.
- Verplaats uw stoompan nooit als er hete etenswaren of vloeistoffen inzitten.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke doel.
- Warm in de stoomkoker geen gekookte rijst op.

veiligheid voedsel

- Zorg dat vlees, vis en zeevruchten goed gaar zijn. Laat deze producten ontdooien voor gebruik.
- Als u meer dan één mandje gebruikt, moet u vlees, gevogelte en vis in het onderste mandje doen zodat het ongekookte vocht hiervan niet op het onderliggende voedsel kan

druppelen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op de onderzijde van uw stoompan.
- Deze stoompan voldoet aan EG-Richtlijn 89/336/EEC.

voordat u de stoompan voor het eerst gaat gebruiken

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten.
- 2 Was de onderdelen; zie 'onderhoud en reiniging'.
- 3 Doe het waterreservoir af met een vochtige doek en droog het daarna af.
- 4 Berg het overbodige stuk snoer op achter in het apparaat.

ken uw Kenwood stoompan

- ① deksel
- ② rijstkom
- ③ bakken*
- ④ druiptak
- ⑤ waterreservoir
- ⑥ uitwendige vultrechter
- ⑦ onderstel
- ⑧ regelknoppen
- ⑨ zeef

* De stoomkoker wordt geleverd met 2 of 3 bakken afhankelijk van het gekochte model.

gebruik van uw stoompan

- Houd uw stoompan uit de buurt van muren en overhangende kasten: de stoom zou beschadigingen kunnen veroorzaken.
- Kruid voedsel pas na het stomen. Als er specerijen in het water terecht komen, kan het verwarmingselement beschadigen.
- Zie de richtlijnen voor bereiding op pagina 10 - 11.

- 1 Plaats de zeef in het waterreservoir. (Hij voorkomt dat stukjes in het verwarmingselement terechtkomen).
- 2 Giet koud water in het reservoir. Controleer altijd of het waterpeil zich tussen 'Min' en 'Max' bevindt. (Als het reservoir tot 'Max' is gevuld, produceert het stoom gedurende ca. 45-50 minuten.)
- U kunt het best gefilterd water gebruiken, omdat daardoor minder kalksteen ontstaat. Dit leidt tot een langere levensduur en hoger rendement van de stoomkoker (Kenwood waterfilters zijn algemeen verkrijgbaar).
- Voeg **niets** toe aan het water (ook geen zout of peper) - het verwarmingselement zou beschadigd kunnen raken
- Om te voorkomen dat het waterpeil onder 'Min' zakt, kunt u het reservoir tijdens het koken bijvullen. Voeg gewoon water toe via de uitwendige vultrechter. Pas ervoor op dat u het reservoir niet te vol doet.
- 3 Plaats het druppelplateau in het onderstel.
- 4 Stapel de bakken op het onderstel met de bak met het laagste nummer onderaan en de bak met het hoogste nummer bovenaan ①. (De nummers staan op de handgrepen van de bakken).

het gebruik van de rijstkom

- Doe water en rijst in de rijstkom. Plaats de rijstkom in een bak. (U kunt zo nodig daarnaast iets in de andere bak(ken) koken).
- 5 Breng het deksel aan en steek de stekker in het stopcontact. Het hele venster wordt dan verlicht en de zoemer klinkt. (Mocht het venster niet worden verlicht, druk dan op de 'start'-knop.)

een selectie maken in het menu

Druk op de 'menu' () knop. Telkens wanneer u op de knop drukt, verschuift het menu en toont

het de vooraf ingestelde tijd en het gesuggereerde gebruik. De mogelijke selecties zijn als volgt: 10 minuten warm houden ('keep warm', ), dan het volgende koken: schelp- of schaaldieren 10 minuten, eieren 12 minuten, vis 15 minuten, groenten 20 minuten, stukjes kip 35 minuten en rijst 40 minuten. Zodra de tijd in het menu zichtbaar is, kan deze zo nodig met de '+'- en '-'-knoppen worden verlengd of verkort. Druk na het selecteren van de gewenste tijd op de 'start' (I) knop. Het stomen kan worden gestopt door de 'stop' (O) knop in te drukken en ingedrukt te houden.

het selecteren van een tijd

Druk voor het selecteren van een tijd die afwijkt van de vertoonde 45 minuten, op de '+'- of '-'-knop om de tijd te verlengen of te verkorten. Druk, zodra de gewenste tijd is verschenen, op de 'start'-knop. De stoomkoker gaat dan aan en het kooksymbool () knippert. Het stomen kan worden gestopt door de 'stop'-knop in te drukken en ingedrukt te houden.

- Als 1 minuut na het verschijnen van de tijd en het menu de 'start'-knop nog niet is ingedrukt, gaat de verlichting in het venster uit. Druk op de 'start'-knop, als u weer een programma wilt selecteren.
- Telkens wanneer de 'start'-knop wordt ingedrukt of de stoomkoker wordt uitgeschakeld, klinkt er een zoemer.

warmhoudfunctie

De smaak en voedingswaarde van gestoomd voedsel zijn het best als het voedsel vers gekookt is. Mocht u gekookt voedsel echter korte tijd warm willen houden, selecteer dan 'keep warm' in het menu en stel zo nodig de tijd dienovereenkomstig bij.

- 6 Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en reinig de stoomkoker.

belangrijk

Aan het eind van de kookperiode schakelt de stoomkoker

automatisch over op 10 minuten warm houden. Omdat de stoomkoker in deze periode afwisselend aan- en uitgaat, moet u oppassen omdat stoom kan worden geproduceerd wanneer u dat niet verwacht.

Om de stoomkoker uit te zetten of aan het warm houden een einde te maken moet u de 'stop'-knop indrukken en ingedrukt houden.

tips voor gebruik

- Er zal condensatie vanuit het bovenste mandje in het onderste mandje druppen. Zorg er dus voor dat de smaken goed bij elkaar passen.
- Vocht dat op het druppelplateau achterblijft is geschikt voor het bereiden van soep of bouillon. Let op: dit vocht is erg heet.
- U kunt de rijstkom ook gebruiken om gerechten in een vloeistof te bereiden (bijv. groenten met een saus of in water gepocheerde vis).
- Laat ruimte tussen de stukken voedsel en leg dikkere stukken meer aan de buitenkant.
- Roer halverwege de bereiding door grotere hoeveelheden voedsel.
- Kleinere hoeveelheden zijn sneller klaar dan grotere hoeveelheden.
- Stukken voedsel die even groot zijn tegelijk klaar.
- U kunt, net als bij een gewone oven, voedsel toevoegen terwijl de stoompan al bezig is. Als een bepaald ingrediënt een kortere bereidingstijd heeft, kunt u het later toevoegen.
- Als u de deksel van de pan tilt, zal er stoom ontsnappen en zal de bereiding langer duren.
- Het eten zal door blijven koken als uw stoompan uitschakelt, dus haal het direct uit de pan.

- De bereidingstijden op pagina 10 - 11 zijn slechts richtlijnen gebaseerd op gebruik van het onderste mandje. Hoe hoger het voedsel in de pan wordt geplaatst, hoe langer de bereiding zal duren. Laat voedsel in het hogere mandje dus 5-10 minuten extra doorstomen.
- Als het voedsel onvoldoende is gekookt, stel dan opnieuw de tijd in. Mogelijk moet u het reservoir bijvullen.

onderhoud en reiniging

- Voordat u de stoompan gaat reinigen, moet u hem altijd uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en alle onderdelen laten afkoelen.
- Dompel het onderstel van uw stoompan nooit in water en zorg dat het snoer en de stekker niet nat worden.

reiniging van het waterreservoir

- Leeggieten, met warm water spoelen en dan drogen.

reiniging van de buitenzijde

- Met een vochtige doek afvegen en dan drogen.

overige onderdelen

- Afwassen en -drogen.
- U kunt de kunststof onderdelen (met uitzondering van het onderstel van de stoomkoker) op een lage temperatuur afwassen in het bovenste rek van uw afwasmachine.
- Als u de bakken wilt opbergen, plaats ze dan in elkaar met de bak met het hoogste nummer onderaan en bak nr. 1 bovenaan ②.
- Berg het overbodige stuk snoer op achter in de stoomkoker.

ontkalken

- ontkalk de pan als u hem 7-10 keer gebruikt heeft, afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water. Ontkalken vergroot de stoomkracht

en zorgt ervoor dat uw pan langer meegaat.

- 1 Giet heldere azijn in het reservoir tot 'Min'. **Gebruik geen ontkalker.**
- 2 Breng de druipbak, de bak en het deksel aan.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact en stel de timer in op 20-25 minuten. Zorg voor goede ventilatie in het vertrek. Trek de stekker uit het stopcontact, als de azijn overloopt.
- 4 Trek de stekker uit het stopcontact. Giet, zodra de stoomkoker is afgekoeld, de azijn weg en spoel het

reservoir een paar keer met water. Was de druipbak, de bak en het deksel.

klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door KENWOOD of een erkende KENWOOD reparateur.

Als u hulp nodig heeft met:

- het gebruik van uw stoompan, of
 - onderhoud of onderdelen
- neem dan contact op met de winkel waar u uw stoompan gekocht heeft.

richtlijnen voor bereiding

- Deze bereidingstijden zijn slechts richtlijnen.
- Lees 'veiligheid voedsel' op pagina 7 en 'tips voor gebruik' op pagina 9.

groenten

- Maak groenten schoon voordat u ze gaat bereiden. Verwijder stengels en schil de groenten indien gewenst.

groente	hoeveelheid	voorbereiding	minuten
Asperges	454g	Schillen	15
Bonen, groen	454g	Schillen	15-20
Pronkbonen	454g	Schillen en in plakjes snijden	15-20
Broccoli	454g	In roosjes verdelen	20
Spruiten	454g	Schillen en onderkant afsnijden	25
Kool	1 kleine	Schaven	25
Wortels	454g	In plakjes snijden	20
Bloemkool	1 middelmaat	In roosjes verdelen	25
Courgettes	454g	In plakjes snijden	15
Selderij	1 stronk	In plakjes snijden	15
Prei	3-4 stuks	In plakjes snijden	15
Peultjes	227g	Schillen	15
Champignons	454g	Schoonvegen	10
Pastinaak	454g	In blokjes of plakjes snijden	15
Erwten	454g	Doppen	15
Aardappels, nieuwe	454g	Schoonvegen	30

eieren	voorbereiding	minuten
Koken* of pocheren	Gebruik een kopje of bakje voor het pocheren	zacht: 10-12 hard: 15-20

* Als u eieren wilt koken, leg ze dan in de ingebouwde eihouders onder in de bak.

richtlijnen voor bereiding *vervolg*

vis en gevogelte

- Doe de mandjes niet te vol.

voedsel	hoeveelheid	minuten	opmerkingen
Kip, borststukken zonder bot	4-5	30	Stomen tot goed gaar en mals
Schelpdieren	454g	10	Stomen tot schelpen openen
Garnalen, medium	454g	10	Stomen tot ze roze zijn
Vis, filet	227g	10	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, moot	2,5cm dik	15-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, hele	340g	15-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Kreeftenstaartjes	2-4	20	Stomen tot ze rood zijn
Mosselen	454g	15	Stomen tot schelpen openen
Oesters	6	15	Stomen tot schelpen openen
Sint-Jakobsschelpen	227g	15	Stomen tot ze heet en mals zijn

graanproducten

- Als u gebruik maakt van de rijstkom, moet u toch water in het reservoir doen. U kunt de rijstkom echter ook met een andere vloeistof vullen, bijvoorbeeld wijn of bouillon, om de rijst in te koken. U kunt ook specerijen, gesnipperde uien, peterselie, amandelen of gesneden champignons toevoegen.

voedsel	hoeveelheid	hoev. vloeistof in rijstkom	minuten
Witte langkorrelige rijst (bijv. Basmati, snelkookrijst)	100g	125ml	25
	200g	250ml	30
	300g	375ml	35
Bruine rijst	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Koeskoes	200g	150ml warm water	15-20
(Haver)mout pap	75g	450ml melk/water	40 (halverwege doorroeren)
Rijstebrij	75g rijst voor rijstebrij	25g griessuiker en 375-500ml melk	80 (na 60 min. roeren en tijdschakelaar opnieuw instellen. Indien nodig meer water toevoegen)

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

sécurité

sécurité de l'appareil

- Cet appareil produit de la vapeur qui risque de vous brûler.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe car vous pouvez vous brûler.
- Prenez soin d'utiliser des gants lorsque vous utilisez l'appareil, car les liquides et la vapeur sont chauds.
- Ne laissez pas des enfants et des personnes handicapées utiliser cet appareil sans surveillance.
- Evitez de laisser le cordon suspendu, un enfant pourrait s'en emparer.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer: Reportez-vous à la section "Service après-vente".
- Ne jamais plonger l'appareil de cuisson à la vapeur, le cordon ou la prise électrique dans de l'eau – vous pourriez recevoir un choc électrique. Gardez les commandes propres et sèches.
- Débranchez toujours votre appareil de cuisson à la vapeur quand vous ne l'utilisez pas.
- Ne mettez jamais votre appareil sur une plaque de cuisson ou à l'intérieur d'un four.
- Ne déplacez jamais votre appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement : ne l'utilisez pas autrement.

sécurité des aliments

- La viande, le poisson et les fruits de mer doivent être cuits complètement. Ne cuisez jamais des aliments congelés.
- Si vous utilisez plus d'un panier, placez la viande, la volaille et le poisson dans le panier inférieur afin

que les liquides non cuits ne tombent pas sur les aliments placés en-dessous.

- Ne réchauffez pas du riz cuit dans votre appareil de cuisson à la vapeur.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui qui est indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- 2 Lavez les pièces : voir "entretien et nettoyage".
- 3 Essuyez le réservoir à eau avec un chiffon humide et séchez ensuite.
- 4 Poussez le reste du cordon électrique à l'arrière de l'appareil.

faites connaissance avec votre appareil de cuisson à la vapeur Kenwood

- ① couvercle
- ② cocotte pour le riz
- ③ paniers*
- ④ égouttoir
- ⑤ réservoir à eau
- ⑥ entonnoir de remplissage extérieur
- ⑦ base
- ⑧ commandes
- ⑨ passoire

* Votre appareil de cuisson à la vapeur sera fourni avec 2 ou 3 paniers, suivant le modèle que vous avez acheté.

utilisation de votre appareil de cuisson à la vapeur

- Eloignez votre appareil des murs et des placards de cuisine, la vapeur pourrait les abîmer

- Salez votre nourriture **après** la cuisson. Si le sel entrait en contact avec l'élément électrique, il pourrait l'endommager
- Reportez-vous aux guides de cuisson en pages 16 - 17
- 1 Installez la passoire dans le réservoir à eau (cela empêche aux aliments de pénétrer dans l'appareil).
- 2 Versez de l'eau froide dans le réservoir. Assurez-vous toujours que l'eau arrive entre les niveaux 'Min' et 'Max' marqués. (Lorsque rempli jusqu'au niveau 'Max', de la vapeur sera produite pendant approximativement 45 à 50 minutes.)
- L'eau filtrée est préférable car elle ralentit l'entartrage et prolonge ainsi la vie utile et l'efficacité de votre appareil de cuisson à la vapeur (les filtres à eau Kenwood sont en vente partout).
- N'ajoutez **aucun** condiment (ni sel ni poivre) à l'eau, cela pourrait endommager l'élément électrique.
- Pour éviter que le niveau d'eau ne tombe en-dessous de 'Min', vous pouvez ajouter de l'eau en cours de cuisson. Versez tout simplement celle-ci dans l'entonnoir de remplissage extérieur, en faisant bien attention de ne pas trop remplir le réservoir.
- 3 Mettez l'égouttoir à l'intérieur de la base.
- 4 Empilez les paniers sur la base, celui portant le plus petit numéro en bas, et celui avec le plus grand en haut
- ①. (Les numéros sont marqués sur les poignées des paniers).

utilisation de la cocotte pour le riz

- Placez l'eau et le riz dans la cocotte pour le riz. Placez-la ensuite dans un panier. (Vous pouvez aussi cuire autre chose dans un ou plusieurs autre(s) panier(s), si vous le désirez).
- 5 Posez le couvercle et branchez l'appareil. Tout l'affichage s'allume et le minuteur sonne. (Si l'affichage

ne s'allume pas, appuyez sur le bouton 'start' – démarrage).

sélection à partir du menu

Appuyez sur le bouton 'menu' () ; à chaque fois que vous appuyez sur celui-ci, le menu défile et affiche une durée pré-réglée ainsi qu'une suggestion d'usage. Les choix sont les suivants : - 10 minutes 'garder tiède' (), puis pour cuire ce qui suit : fruits de mer 10 minutes, oeufs 12 minutes, poisson 15 minutes, légumes 20 minutes, morceaux de poulet 35 minutes et riz 40 minutes. Une fois que la durée de cuisson a été affichée sur le menu, elle peut être allongée ou raccourcie en utilisant les boutons '+' et '-'. Une fois que vous avez sélectionné la durée désirée, appuyez sur le bouton 'start' (I). Pour interrompre la cuisson à la vapeur, appuyez et maintenez enfoncé le bouton 'stop' (O).

pour sélectionner une durée de cuisson

Pour sélectionner une durée de cuisson autre que les 45 minutes affichées, appuyez sur les boutons '+' ou '-' pour allonger ou raccourcir cette durée. Lorsque la durée désirée est affichée, appuyez sur le bouton 'start' et l'appareil se mettra en marche. Le symbole cuisson () se mettra à clignoter. Pour interrompre la cuisson à la vapeur, appuyez et maintenez enfoncé le bouton 'stop'.

- Après 1 minute, si la durée/le menu est affiché(e) mais le bouton 'start' n'a pas été appuyé, l'affichage s'éteindra. Pour sélectionner à nouveau un programme, appuyez sur le bouton 'start'.
- Un minuteur sonnera quand on appuiera sur le bouton 'start' ou bien quand l'appareil de cuisson à la vapeur s'éteindra.

pour garder les aliments chauds

Le goût et la valeur nutritionnelle des aliments cuits à la vapeur sont meilleurs lorsqu'ils viennent juste d'être cuits. Cependant, si vous désirez garder les aliments chauds pendant un petit moment, sélectionnez 'keep warm' (garder chaud sur le menu et, si nécessaire, ajustez la durée en conséquence.

- 6 Débranchez et nettoyez l'appareil après l'usage.

important

Au terme du cycle de cuisson, votre appareil de cuisson à la vapeur passe **automatiquement** en fonction maintien au chaud pendant 10 minutes. Pendant cette période, votre appareil de cuisson à la vapeur se met en marche par intermittence ; par conséquent, la prudence est recommandée car de la vapeur peut être produite de façon inopinée.

Afin d'éteindre votre appareil de cuisson à la vapeur ou d'annuler la fonction maintien au chaud, appuyez sur le bouton arrêt et maintenez-le enfoncé.

conseils

- Des gouttes de condensation couleront du panier supérieur au panier inférieur. Veillez à cuire des aliments avec des goûts compatibles.
- Les liquides qui s'accumulent dans l'égouttoir sont excellents pour faire de la soupe ou du bouillon. Soyez prudent car ils sont très chauds.
- Vous pouvez aussi utiliser votre cocotte pour le riz pour pocher des aliments (par exemple, des légumes en sauce ou du poisson poché).
- Espacez les aliments et placez les plus gros morceaux vers l'extérieur.
- Remuez les aliments à mi-cuisson pour les grosses quantités.
- La cuisson est plus rapide si vous avez peu d'aliments à cuire.

- Pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des aliments de taille identique.
- Comme dans un four traditionnel, vous pouvez ajouter des ingrédients au fur et à mesure. Si l'un des ingrédients nécessite une cuisson moindre, ajoutez-le plus tard.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappera et le temps de cuisson sera alors plus long.
- Les aliments continuent à cuire quand l'appareil s'arrête, retirez-les immédiatement.
- Les temps de cuisson indiqués pages 16 - 17 sont une indication basée sur l'utilisation du panier inférieur. Plus les éléments sont placés en hauteur, moins leur cuisson est rapide. Par conséquent, ajoutez 5-10 minutes à la cuisson des aliments du panier immédiatement au-dessus. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Si vos aliments ne sont pas assez cuits, remettez le minuteur à zéro. Il vous faudra peut-être ajouter de l'eau.

entretien et nettoyage

- Eteignez, débranchez et laissez toujours votre appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais la base de votre appareil dans de l'eau et ne mouillez pas la prise.

nettoyage du réservoir à eau

- Videz, rincez avec de l'eau tiède puis séchez.

nettoyage de l'extérieur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

les autres parties

- Lavez puis séchez.
- Vous pouvez laver les pièces en plastique (sauf la base de l'appareil de cuisson à la vapeur) en les plaçant dans le plateau supérieur de votre lave-vaisselle, à basse température.

- Pour ranger votre appareil, empilez les paniers les uns dans les autres, en commençant avec celui portant le plus grand numéro pour finir avec celui portant le numéro 1 ②.
- Poussez le reste du cordon électrique à l'arrière de l'appareil de cuisson à la vapeur.

le détartrage

- Détartrez après 7 à 10 utilisations, selon la teneur en calcaire de votre eau. Le détartrage augmente la puissance de la vapeur et la durée de vie de votre appareil.
- 1 Versez du vinaigre incolore dans le réservoir jusqu'au niveau 'Min'.
- N'utilisez pas de détartrant.**
- 2 Installez l'égouttoir, le panier et le couvercle.
 - 3 Branchez et réglez la minuterie sur 20-25 minutes. Veillez à la bonne aération de la pièce. Débranchez si le vinaigre déborde.
 - 4 Débranchez et quand l'appareil de cuisson à la vapeur a refroidi, jetez le vinaigre et rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau. Rincez l'égouttoir, le panier et le couvercle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.
- Si vous avez besoin d'assistance pour:
- utiliser votre appareil
 - entretenir ou faire réparer votre appareil
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson sont approximatifs
- Reportez-vous à la section sur la sécurité page 12, et aux conseils, page 14.

légumes

- Nettoyez les légumes et épluchez-les et parez-les avant la cuisson si vous le désirez.

légumes	quantité	préparation	minutes
Asperges	500g	épluchez	15
Haricots verts	500g	épluchez	15-20
Haricots plats	500g	épluchez/coupez	15-20
Broccoli	500g	en bouquets	20
Choux de bruxelles	500g	épluchez	25
Chou	petit	émincez	25
Carottes	500g	tranches fines	20
Chou-fleur	moyen	en bouquets	25
Courgettes	500g	tranches fines	15
Céleri	1 tête	tranches fines	15
Poireaux	3-4	tranches fines	15
Pois en cosse	250g	épluchez	15
Champignons	500g	essuyez	10
Navets	500g	en dés ou tranches	15
Pois	500g	écossez	15
Pommes de terre nouvelles	500g	essuyez	30

oeufs	préparation	minutes
oeufs à la coque* ou brouillés	Utilisez une tasse ou un ramequin pour pocher	10-12 mollet 15-20 dur

- * Lorsque vous faites des oeufs à la coque, placez-les dans le porte-oeufs incorporé dans le fond du panier.

Temps de cuisson (*suite*)

poisson et volaille

- Ne remplissez pas trop les paniers

aliments	quantité	minutes	remarques
Blancs de poulet	4-5	30	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres
Palourdes	500g	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes	500g	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Poisson (filets)	250g	10	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient roses
Poisson (tranches)	2,5cm	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Poisson (entier)	350g	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent
Langoustes (queues)	2-4	20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient rouges
Moules	500g	5	Cuire jusqu'à leur ouverture
Huîtres	6	15	Cuire jusqu'à leur ouverture
Coquilles saint-Jacques	250g	15	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres

céréales et graines

- Lorsque vous utiliserez le bol de riz, mettez l'eau dans le réservoir. Vous pouvez également mettre un liquide différent, comme le vin ou un bouillon pour cuire votre riz. Vous pouvez également ajouter des condiments, des oignons hachés, du persil, des amandes ou des champignons émincés.

aliments	quantité	liquide à ajouter dans la cocotte pour le riz	minutes
Riz long type	100g	125ml	25
Basmati ou	200g	250ml	30
cuisson rapide	300g	375ml	35
Riz complet	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Couscous	200g	150ml (eau chaude)	15-20
Porridge	75g	1/2 l eau/lait	40 (remuer à micuisson)
Gâteau de riz	75g semoule	25g sucre 375ml/ 1/2 l lait).	80 (après 1h, remuer et remettre le minuteur en marche ; ajouter de l'eau si nécessaire)

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Wichtige Sicherheitshinweise

Vor Gebrauch bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- Achten Sie darauf, daß die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild (Unterseite Topf) übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 89/336/EEC.
- Es besteht Verbrühungsgefahr durch den Dampf, der besonders bei Abnehmen des Deckels austritt. Kondenswasser und andere Flüssigkeiten sind sehr heiß, daher stets Topflappen verwenden.
- Kinder oder körperbehinderte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden.
- Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen, wo ein Kind daran ziehen könnte.
- Ist das Gerät beschädigt, darf es nicht benutzt werden. Bringen Sie das Gerät zum autorisierten Kenwood-Kundendienst (siehe Abschnitt „Kundendienst“).
- Den Dampfkocher, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser tauchen- Gefahr eines elektrischen Schlages. Die Bedienungselemente sauber und trocken halten.
- Bei Nichtgebrauch immer den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nie auf eine heiße Herdplatte oder in den Backofen stellen.
- Während des Garvorgangs Gerät nicht bewegen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Garen stets auftauen.
- Wenn Sie mehr als einen Garkorb verwenden, sollten Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in den unteren Garkorb legen, damit der rohe Saft nicht auf die anderen Speisen tropfen kann.

- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt gedacht.
- Den Dampfgarer nicht zum Aufwärmen von garem Reis verwenden.

Inbetriebnahme

- 1 Verpackung und Etiketten entfernen.
- 2 Spülen der Einzelteile: siehe 'Pflege und Reinigung'.
- 3 Den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch auswischen und abtrocknen.
- 4 Überschüssiges Netzkabel in der Rückseite des Geräts verstauen.

Abbildungsschlüssel Kenwood Dampfgarer

- ① Deckel
- ② Reisschale
- ③ Körbe*
- ④ Tropfschale
- ⑤ Wasserbehälter
- ⑥ Einfülltrichter, extern
- ⑦ Unterteil
- ⑧ Timer
- ⑨ Sieb

* Ihr Dampfkocher hat, je nach Modell, 2 oder 3 Körbe.

Gebrauch des Kenwood Dampfgarers

- Den Dampfgarer nicht unter Hängeschränke oder direkt an die Wand stellen.
 - Die Speisen erst **nach** dem Garvorgang würzen, so vermeiden Sie eine Beschädigung der Heizelemente.
 - Bitte beachten Sie die Garhinweise auf den Seiten 21 - 22.
- 1 Das Sieb in den Wasserbehälter einhängen. (Es verhindert, dass Gargut in das Heizelement gelangt).
 - 2 Kaltes Wasser in den Behälter füllen. Immer darauf achten, dass der

Wasserstand zwischen den Markierungen 'Min' und 'Max' steht. (Ein Füllstand bis 'Max' erzeugt Dampf für ca. 45 – 50 Minuten.)

- Gefiltertes Wasser ist am besten, weil es Kalkablagerungen vermindert und so für längere Lebensdauer und bessere Effizienz des Dampfkochers sorgt. (Kenwood Wasserfilter sind überall im Handel erhältlich)
 - Damit der Wasserstand nicht unter 'Min' absinkt, kann er während des Garens aufgefüllt werden. Dazu einfach Wasser über den Einfülltrichter zugeben, aber darauf achten, den Wasserbehälter nicht zu überfüllen.
- 3 Auffangschale in das Gehäuse einsetzen:
 - 4 Die Körbe auf dem Unterteil stapeln, den Korb mit der kleinsten Nummer unten, den Korb mit der höchsten Nummer oben ❶. (Die Nummern sind auf den Korbgriffen eingeprägt).

Verwenden der Reisschüssel

- Wasser und Reis in die Reisschüssel geben. Die Reisschüssel in einen Dampfkorb stellen. (In den anderen Körben können gleichzeitig andere Speisen gegart werden).
- 5 Den Deckel aufsetzen und den Netzstecker einstecken. Das ganze Anzeigefeld wird erleuchtet und der Summer ertönt. (Wenn das Anzeigefeld nicht erleuchtet wird, die Taste 'start' drücken.)

Aus dem Menü auswählen

Die 'menu' () Taste drücken. Bei jedem Tastendruck schaltet das Menü weiter auf eine voreingestellte Zeit und eine Verwendungsvorschlag. Folgende Voreinstellungen sind vorhanden:- 10 Minuten 'Warmhalten' (), dann Garen: Schalentiere 10 Minuten, Eier 12 Minuten, Fisch 15 Minuten, Gemüse 20 Minuten, Hähnchen 35 Minuten und Reis 40 Minuten. Sobald die Zeit in Menü angezeigt wird, kann sie bei

Bedarf mit den Tasten '+' und '-' verlängert bzw. verkürzt werden. Sobald die gewünschte Zeit gewählt wurde, Taste 'start' (I) drücken. Der Dämpfvorgang kann abgebrochen werden, indem die Taste 'stop' (O) gedrückt und gedrückt gehalten wird.

Zeit wählen

Um eine andere Zeit als die angezeigten 45 Minuten zu wählen, mit der Taste '+' bzw. '-' die angezeigte Zeit verlängern oder verkürzen. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, die Taste 'start' drücken – der Dampfkocher schaltet ein und das Gar-Symbol () blinkt.

Zum Abbrechen des Dämpfvorgangs die Taste 'stop' drücken und gedrückt halten.

- Nach 1 Minute, wenn Uhrzeit/Menü angezeigt, aber die Start-Taste nicht gedrückt wird, schaltet die Anzeige ab. Zur erneuten Auswahl eines Programms die Taste 'start' drücken.
- Wenn die Start-Taste gedrückt wird oder der Dampfkocher abschaltet, ertönt ein Summer.

Warmhalte-Funktion

Frisch gegarte Speisen schmecken am besten und haben den größten Nährwert. Um Speisen eine Zeit lang warm zu halten, im Menü 'Warmhalten' wählen und die Zeit entsprechend einstellen.

- 6 Nach Verwendung den Netzstecker ziehen und das Gerät reinigen.

Wichtig

Am Ende des Garzyklus schaltet der Dampfgarer **automatisch** für 10 Minuten auf Warmhalten. Während der Zeit schaltet der Dampfgarer ein und aus; achten Sie auf unerwartet gebildeten Dampf.

Zum Ausschalten des Dampfgarers oder zum Abschalten des Warmhaltebetriebs den Ausschalter drücken und gedrückt halten.

Tips

- Kondenswasser kann aus dem oberen in den unteren Garkorb tropfen. Achten Sie darauf, daß der Geschmack der Speisen in den Körben zueinander paßt.
- Die Flüssigkeit in der Auffangschale kann für Suppen oder Saucen verwendet werden (Vorsicht, die Flüssigkeit ist sehr heiß).
- Sie können in der Reisschale auch andere Speisen zubereiten, z. B. Gemüse mit Sauce oder pochierten Fisch
- Legen Sie dickere Stücke nach außen und lassen Sie zwischen den Nahrungsmittelstücken etwas Platz.
- Größere Mengen nach etwa der Hälfte der Garzeit umrühren.
- Kleinere Mengen garen schneller als größere Mengen.
- Gleich große Stücke garen gleichmäßig.
- Wie bei einem traditionellen Ofen können Sie während des Garens Nahrungsmittel zufügen. Speisen, die zum Garen weniger Zeit benötigen, können Sie später zufügen.
- Wenn Sie während der Garzeit den Deckel anheben, entweicht Dampf, und das Garen dauert länger.
- Nach Abschalten des Dampfgarers garen Speisen weiter.
- Die auf Seite 21 - 22 aufgeführten Garzeiten sind Richtwerte bei Verwendung nur des unteren Garkorbs. Je höher die Nahrungsmittel eingesetzt sind, desto langsamer garen sie. Jeder höheren Garkorbebene sollten Sie 5 - 10 Minuten mehr Garzeit lassen. Vor dem Verzehr überprüfen, daß die Speisen auch richtig gar sind.
- Wenn die Speisen noch nicht gar sind, die Zeit neu einstellen. Gegebenenfalls Wasser auffüllen.

Reinigung und Pflege

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Gehäuse, Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Reinigen des Wasserbehälters

- Ausschütten, mit warmem Wasser ausspülen und trocknen lassen.

Reinigen der Außenseite

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann trockenreiben.
 - Restwasser entfernen.
 - Die Kunststoffteile (mit Ausnahme des Unterteils) können im oberen Korb der Geschirrspülmaschine in einem Schonprogramm gespült werden.
 - Zur Aufbewahrung die Körbe ineinander stellen, den Korb mit der höchsten Nummer unten, den Korb mit der Nummer 1 oben ②.
 - Überschüssiges Netzkabel in der Rückseite des Gerätes verstauen.
 - Nach 7-10 Einsätzen (je nach Wasserhärte) sollte das Gerät entkalkt werden. Durch das Entkalken wird die Dampfleistung gesteigert und die Lebensdauer Ihres Dampfgarers verlängert.
- 1 Den Wassertank bis zur Markierung 'Min' mit reinem Essig füllen.
- ### Keinen Entkalker verwenden.
- 2 Tropfschale und Korb einsetzen und den Deckel aufsetzen.
 - 3 Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Timer auf 20-25 Minuten stellen. Darauf achten, daß der Raum gut belüftet ist. Wenn der Essig überfließt, den Netzstecker ziehen.
 - 4 Den Netzstecker ziehen. Wenn der Dampfkocher abgekühlt ist, den Essig ausschütten und den Wasserbehälter mehrmals mit klarem Wasser ausspülen. Abtropfschale, Korb und Deckel spülen.

Kundendienst

- Ist das Gerät beschädigt, darf es nicht benutzt werden. Bringen Sie das Gerät zum autorisierten Kenwood-Kundendienst. Sie können sich auch an den Händler wenden, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Garzeiten

- Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte.
- Lesen Sie hierzu auch die Abschnitte „Wichtige Sicherheitshinweise“ und „Tips“.

Gemüse / Eier

- Gemüse vor dem Garen putzen.

	Menge	Vorbereitung	Zeit
Spargel	450 g	schälen	15 Min
Grüne Bohnen	450 g	putzen	15-20 Min
Stangenbohnen	450 g	putzen, in dünne Scheiben schneiden	15-20 Min
Broccoli	450 g	in Röschen teilen	20 Min
Rosenkohl	450 g	putzen, Stengelansatz entfernen	25 Min
Kohl	1 kleiner Kopf	hobeln	25 Min
Karotten	450 g	in dünne Scheiben schneiden	20 Min
Blumenkohl	1 mittlerer Kopf	in Röschen teilen	25 Min
Zucchini	450 g	in dünne Scheiben schneiden	15 Min
Sellerie	1 Knolle	in dünne Scheiben schneiden	15 Min
Porree	3-4 Stangen	in dünne Scheiben schneiden	15 Min
Erbsen	450 g	schälen	15 Min
Zuckererbsen	230 g	putzen	15 Min
Champignons	450 g	putzen	10 Min
Rüben	450 g	in dünne Scheiben schneiden oder würfeln	15 Min
Kartoffeln, neue	450 g	waschen	30 Min

Eier	Vorbereitung	Zeit
Kochen* oder Pochieren	kochen oder pochieren (zum Pochieren Tasse oder Schüssel verwenden)	weich: 10-12 Min hart: 15-20 Min

* Eier zum Kochen in die unten im Korb eingebauten Eierhalter stellen.

Garzeiten *Fortsetzung*

Geflügel / Fisch

- Bei der Verwendung von Geflügel oder Fisch die Garkörbe nicht überfüllen.

	Menge	Zeit	Anmerkungen
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	4-5	30 Min	dämpfen bis Hähnchenbrust weich und gar ist
Venusmuscheln	450 g	10 Min	dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Miesmuscheln	450 g	15 Min	dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Jakobsmuscheln	230 g	15	dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Krabben (mittelgroß)	450 g	10 Min	dämpfen bis Krabben rosa sind
Fischfilet	230 g	10 Min	dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen läßt
Fischsteaks	ca. 2,5 cm dick	15-20 Min	dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen läßt
Fisch, ganz	340 g	15-20 Min	dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen läßt
Krebsschwänze	2-4	20 Min	dämpfen bis Krebsschwänze rot
Austern	6	15 Min	Dämpfen bis Austern geöffnet sind

Getreide / Reis

- Auch beim Garen in der Reisschüssel müssen Sie Wasser in den Behälter füllen. In die Reisschale können Sie aber eine andere Flüssigkeit geben, z. B. Wein oder Brühe, um Ihren Reis etc. darin zu garen. Auch Gewürze, gewürfelte Zwiebeln, Petersilie, Mandeln oder geschnittene Champignons können Sie zugeben.

	Menge	Flüssigkeitsmenge für Reisschüssel	Zeit
Langkornreis	100 g	125 ml	25 Min
	200 g	250 ml	30 Min
	300 g	375 ml	35 Min
Naturreis	100 g	125 ml	40 Min
	200 g	250 ml	45 Min
	300 g	375 ml	50 Min
Couscous	200g	125 ml warmes Wasser	15-20 Min
Porridge	75 g	450 ml Milch / Wasser (nach der halben Garzeit umrühren)	40 Min
Milchreis	75 g Milchreis	25 g Zucker 375-500 ml Milch (nach 60 Min. um- rühren und Zeit-schaltuhr neu einstellen, wenn nötig noch Wasser zugeben)	80 Min

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

sicurezza

sicurezza dell'apparecchio

- Questo apparecchio genera vapore, con cui è possibile scottarsi.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dall'apparecchio, specialmente quando si toglie il coperchio.
- Fare attenzione quando si toccano i componenti dell'apparecchio: il liquido o la condensa presenti saranno molto caldi. Munirsi di guanti da forno.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non lasciare pendere il cavo elettrico da dove un bambino potrebbe tirarlo.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Rivolgersi ad un tecnico per eventuali controlli e riparazioni (vedere la sezione manutenzione e assistenza tecnica).
- Non immergere mai in acqua l'apparecchio, il cavo o la spina, poiché sussiste il rischio di scossa elettrica. Tenere sempre puliti e asciutti i comandi dell'apparecchio.
- Disinserire sempre la spina della pentola per cottura a vapore dalla presa elettrica, quando non la si usa.
- Non appoggiare mai l'apparecchio sul piano di cottura né metterlo in forno.
- Non spostare l'apparecchio se esso contiene qualcosa di caldo.
- Non lasciare che i bambini giochino con questo apparecchio.
- Usare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato concepito.

sicurezza degli alimenti

- Cucinare a fondo carni, pesce e frutti di mare. Non cucinare mai questi alimenti direttamente dal freezer.
- Se si usa più di un cestello, mettere la carne, il pollame o il pesce nel cestello inferiore, in modo che il sugo degli alimenti non possa gocciolare

sugli alimenti sottostanti.

- Non riscaldare il riso già cotto nella pentola per cottura a vapore.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio e tutte le eventuali etichette.
- 2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere la sezione 'cura e pulizia dell'apparecchio').
- 3 Passare un panno umido sul recipiente per l'acqua, quindi asciugarlo.
- 4 Spingere la lunghezza di cavo in eccedenza nella parte retrostante dell'apparecchio.

per conoscere la vostra pentola Kenwood per cottura a vapore

- ① coperchio
- ② vaschetta per riso
- ③ cestelli*
- ④ vassoio di raccolta
- ⑤ recipiente per l'acqua
- ⑥ imbuto esterno di introduzione
- ⑦ base
- ⑧ comandi
- ⑨ filtro

* A seconda del modello, l'apparecchio potrebbe avere 2 o 3 cestelli.

come usare la vostra pentola per cottura a vapore

- Tenere distante l'apparecchio dalle pareti e non collocarlo sotto

- credenze da parete, in quanto il vapore potrà danneggiarle.
- Condire gli alimenti **dopo** averli cotti. Se il condimento si mischia all'acqua, infatti, potrebbe danneggiare l'elemento termico dell'apparecchio.
 - Per la guida alla cottura, vedere alle pagine 27 - 28.
- 1 Inserire il filtro nel recipiente per l'acqua. (Il filtro impedisce l'ingresso di corpi estranei nell'elemento).
 - 2 Versare acqua fredda nel recipiente per l'acqua. Controllare sempre che il livello dell'acqua rientri fra i contrassegni 'Min' e 'Max' indicati. (Riempiendo il recipiente fino a 'Max', l'apparecchio produce vapore sufficiente per 45-50 minuti circa).
 - È meglio usare acqua filtrata, in quanto contiene meno calcare e quindi estende la durata utile e l'efficienza dell'apparecchio (troverete filtri Kenwood in vendita presso i migliori negozi).
 - Non aggiungere **nulla** (neppure sale o pepe) all'acqua, altrimenti si rischia di danneggiare l'elemento termico dell'apparecchio.
 - Per evitare che il livello dell'acqua scenda sotto 'Min', è possibile aggiungere acqua durante la cottura, versandola nell'imbuto esterno di introduzione e avendo cura di non aggiungerne troppa.
 - 3 Collocare il vassoio di raccolta all'interno della base.
 - 4 Mettere i cestelli sulla base dell'apparecchio, uno sopra l'altro, a partire dal cestello col numero più basso e terminando col cestello dal numero più alto ❶. (I numeri sono indicati sui manici dei cestelli).

uso della vaschetta per il riso

- Versare l'acqua e il riso nella vaschetta per il riso, quindi inserire la vaschetta in un cestello (se desiderate, potrete anche cuocere altri alimenti nell'altro cestello (o

cestelli) dell'apparecchio).

- 5 Mettere il coperchio e inserire la spina nella presa elettrica. Ora l'intero display si accende e si sentirà un segnale acustico. (Se il display non dovesse accendersi, premere il pulsante di accensione 'start').

come selezionare dal menu

Premere il pulsante 'menu' (). Con ogni successiva pressione del pulsante, il display mostra un tempo di cottura predeterminato, con dei suggerimenti per l'uso. È possibile scegliere fra:- 10 minuti per tenere in caldo le vivande 'keep warm' (), poi per la cottura di frutti di mare 10 minuti, uova 12 minuti, pesce 15 minuti, verdure 20 minuti, porzioni di pollo 35 minuti e riso 40 minuti. Quando il display mostra il tempo di cottura, se desiderate potrete variarlo, aumentandolo col pulsante '+' oppure riducendolo col pulsante '-'. Quando avrete selezionato il tempo di cottura desiderato, premere il tasto di accensione (I). Per fermare la cottura a vapore, tenere premuto il tasto 'stop' (O).

come selezionare il tempo di cottura

Per selezionare un tempo di cottura diverso da quello di 45 minuti mostrato, premere i pulsanti '+' o '-' rispettivamente per accrescere o ridurre il tempo di cottura. Quando il display mostra il tempo desiderato, premere il pulsante di accensione 'start'. Ora l'apparecchio si accende ed il simbolo di cottura () lampeggia.

Per fermare la cottura a vapore, tenere premuto il tasto 'stop' (O).

- Dopo 1 minuto, se il display mostra il tempo/menu ma non si preme il pulsante di accensione, il display si spegnerà. Per rileselzionare un programma, premere il tasto di accensione 'start'.

- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che si preme il pulsante di accensione, oppure quando l'apparecchio si spegne.

funzione per mantenere calde le vivande

Per avere il sapore e il valore nutritivo offerti dalla cottura a vapore, consumare subito gli alimenti cotti. Tuttavia, se desiderate tenere brevemente in caldo le vivande, selezionare 'keep warm' dal menu e, se necessario, regolare di conseguenza il tempo in display.

- 6 Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica e pulire dopo l'uso.

importante

Al termine del ciclo di cottura, la pentola per cottura a vapore passa **automaticamente** alla funzione scaldavivande, per 10 minuti.

Durante questo periodo l'apparecchio si accende e si spegne, quindi fare attenzione perché potrebbe produrre vapore quando non ve lo aspettate.

Per spegnere la pentola per cottura a vapore, oppure per cancellare la funzione scaldavivande, tenere premuto il pulsante di arresto 'stop'.

consigli

- La condensa gocciolerà dal cestello superiore fino al cestello inferiore, quindi controllate che i sapori dei due cibi cucinati si armonizzino bene.
- Il liquido che si raccoglie nel vassoio è ottimo per preparare minestre o come brodo, ma attenzione: esso sarà molto caldo.
- Potrete usare la vaschetta per il riso anche per cuocere qualunque cosa in liquidi, per es. le verdure in salsa oppure il pesce in bianco.
- Lasciare spazio fra un pezzo di cibo e l'altro e porre i pezzi di maggior spessore più vicino all'esterno.
- A metà cottura, mescolare i cibi se si

cuociono grandi quantità.

- Il tempo di cottura è proporzionale alle dimensioni dei cibi: più alimenti cuocerete e maggiore sarà il tempo necessario.
- Se tagliati in dimensioni simili, i pezzi degli alimenti cuoceranno uniformemente.
- La cottura non si arresta quando l'apparecchio si spegne, quindi togliere immediatamente i cibi cotti dall'apparecchio.
- Proprio come nel caso di un tradizionale forno, potrete aggiungere cibi anche in fase di cottura. Se per cuocere un certo alimento occorre meno tempo, aggiungetelo più tardi.
- Aprendo il coperchio, dalla pentola fuoriuscirà vapore ed occorrerà più tempo affinché i cibi si cuociano.
- I tempi di cottura riportati alle pagine 27 - 28 sono indicativi e si basano sull'uso del cestello inferiore. Più in alto si trovano gli alimenti, più lunghi saranno anche i tempi di cottura. Pertanto, per cuocere gli alimenti nel cestello superiore potranno essere necessari 5-10 minuti in più. Prima di consumare i cibi, controllare che siano ben cotti.
- Se i cibi non sono cotti a sufficienza, resettare il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua.

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo. Lasciare raffreddare tutti i componenti.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio nell'acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrici si bagnino.

pulizia del recipiente per l'acqua

- Svuotare il recipiente, sciacquarlo con acqua tiepida e asciugare.

pulizia dell'esterno dell'apparecchio

- Passare le superfici con un panno umido, quindi asciugare.

tutti gli altri componenti

- Lavarli, quindi asciugarli.
- È possibile lavare i componenti in plastica (fatta eccezione per la base dell'apparecchio) nel cestello superiore della lavastoviglie, a bassa temperatura.
- Per conservare i cestelli, metterli uno dentro l'altro, a partire dal cestello col numero più alto e terminando col cestello numero 1 ②.
- Spingere la lunghezza di cavo in eccedenza nella parte retrostante dell'apparecchio.

disincrostazione

- Disincrostare l'apparecchio dopo 7-10 usi, a seconda della durezza della vostra acqua. Eliminando il calcare si accresce la potenza del vapore e anche la durata utile dell'apparecchio.

- 1 Versare dell'aceto bianco nella vaschetta dell'apparecchio, fino al livello 'Min'. **Non usare alcun prodotto anticalcare.**
- 2 Montare il vassoio di raccolta, il cestello e il coperchio.
- 3 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica e regolare il timer a 20-25 minuti. Verificare che l'ambiente sia ben ventilato. Se l'aceto dovesse traboccare, disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- 4 Togliere la spina dalla presa elettrica e, quando l'apparecchio si è raffreddato, gettare l'aceto e sciacquare varie volte il recipiente con acqua. Lavare il vassoio di raccolta, il cestello e il coperchio.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
 - l'assistenza tecnica o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

guida alla cottura

- Questi tempi di cottura sono solo indicativi.
- Vedere le sezioni 'sicurezza degli alimenti' a pagina 23 e 'consigli' a pagina 25.

verdure

- Pulire le verdure prima di cucinarle. Asportate i gambi e sbucciatele, se preferite.

verdura	quantità	preparazione	minuti
Asparagi	454g	Spuntare	15
Fagiolini verdi	454g	Spuntare	15-20
Fagioli di Spagna	454g	Spuntare e affettare finemente	15-20
Broccoli	454g	Tagliare in piccoli fioretti	20
Cavolini di Bruxelles	454g	Spuntare e tagliare la base	25
Cavoli	1 piccolo	Sminuzzare	25
Carote	454g	Affettare finemente	20
Cavolfiore	1 medio	Tagliare in piccoli fioretti	25
Zucchine	454g	Affettare finemente	15
Sedano	1 testa	Affettare finemente	15
Porri	3-4	Affettare finemente	15
Piselli mangiatutto	227g	Spuntare	15
Funghi champignon	454g	Pulire con un panno	10
Pastinaca	454g	Tagliare a dadini o affettare finemente	15
Piselli	454g	Sgusciare	15
Patate novelle	454g	Pulire con un panno	30

Uova	preparazione	minuti
Per uova sode* o in camicia	Per le uova in camicia, usare una tazza o apposito piattino	10-12 se alla coque, 15-20 minuti se sode

* Per bollire le uova, metterle negli appositi portauova sul fondo del cestello.

guida alla cottura - *continuazione*

pollame e pesce

- Non riempire eccessivamente i cestelli.

alimento	quantità	minuti	Commenti
Petti di pollo disossati	4-5	30	Cuocere fino a quando sono teneri e ben cotti
Frutti di mare	454g	10	Cuocere fino a quando si aprono
Gamberetti medi	454g	10	Cuocere fino a quando diventano rosati
Pesce, filetti	227g	10	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, tranci	Spessore 2,5cm	15-20	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, intero	340g	15-20	Cuocere fino a quando si sfalda
Code di aragosta	2-4	20	Cuocere fino a quando diventano rosse
Cozze	454g	15	Cuocere fino a quando si aprono
Ostriche	6	15	Cuocere fino a quando si aprono
Pettini	227g	15	Cuocere fino a quando sono teneri e caldi

cereali e farinacei

- Anche se si usa la vaschetta per il riso occorre comunque mettere acqua nel recipiente dell'apparecchio. Tuttavia, si può usare anche un liquido diverso, per esempio vino o brodo, all'interno della vaschetta del riso per cuocere il riso. Nella vaschetta potrete inoltre aggiungere condimento, cipolle tagliate fini, prezzemolo, mandorle o funghi affettati.

alimento	quantità	liquido da versare nella vaschetta per il riso	Minuti
Riso bianco a chicchi lunghi (es. Basmati a rapida cottura)	100g	125ml	25
	200g	250ml	30
	300g	375ml	35
Riso integrale	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Couscous	200g	150ml di acqua tiepida	15-20
Farinata d'avena	75g	450g di latte/acqua	40 (mescolare a metà cottura)
Budino di riso	75g di riso per budini	25g di zucchero bianco raffinato e 375-500ml di latte	80 (dopo 60 minuti, mescolare e resettare il timer. Se necessario, aggiungere altra acqua)

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

precauções

precauções com o aparelho

- Este aparelho produz vapor que o pode queimar.
- Tenha cuidado para não se queimar com o vapor que sai do aparelho, especialmente quando retirar a tampa.
- Previna-se quando estiver a mexer em qualquer coisa: os líquidos e a condensação estarão muito quentes. Utilize luvas de forno.
- Não permita que crianças ou pessoas doentes utilizem a panela a vapor sem serem vigiadas.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado em locais onde as crianças possam chegar.
- Nunca utilize uma panela a vapor danificada. Mande verificá-la e repará-la: consulte “Serviços de assistência ao cliente” na página.
- Nunca mergulhe o cozedor a vapor, o cabo ou a ficha em água pois poderá apanhar um choque eléctrico. Mantenha os controlos limpos e secos.
- Desligue sempre a ficha do cozedor a vapor da tomada de corrente quando o aparelho não estiver em utilização.
- Nunca coloque a panela a vapor no fogão ou dentro do forno.
- A panela a vapor não deve ser colocada se esta contiver qualquer coisa quente no seu interior.
- Não permita que as crianças brinquem com este aparelho.
- Utilize este aparelho exclusivamente para a sua finalidade doméstica.

precauções com os alimentos

- Cozinhe muito bem a carne, o peixe e os mariscos. Nunca comece a cozinhá-los se ainda estiverem congelados.
- Se estiver a utilizar mais de um cesto, coloque a carne e o peixe no cesto inferior, para que o suco cru não caia em cima de outros alimentos.

- Não reaqueça arroz cozido no seu cozedor a vapor.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na parte de baixo da panela a vapor.
- Esta panela cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes da primeira utilização

- 1 Retire a panela a vapor da embalagem e todas as etiquetas que esta tiver.
- 2 Lave as peças: consulte “manutenção e limpeza”
- 3 Limpe o reservatório de água com um pano húmido e depois seque.
- 4 Introduza o excesso de cabo nas costas do aparelho.

descrição da panela a vapor da Kenwood

- ① tampa
- ② taça para arroz
- ③ cestos*
- ④ tabuleiro apara-pingos
- ⑤ depósito de água
- ⑥ funil de enchimento externo
- ⑦ base
- ⑧ controlos
- ⑨ coador

* O seu cozedor a vapor poderá trazer 2 ou 3 cestos, dependendo do modelo comprado.

utilização da panela a vapor

- Mantenha a panela a vapor afastada de paredes e de armários suspensos: o vapor pode danificá-los.
- Tempere os alimentos apenas **depois** de cozinhados. Se os temperos caírem dentro de água, podem danificar o elemento de aquecimento.

- Consulte o guia de cozinha nas páginas 33 - 34.
- 1 Instale o coador dentro do depósito de água. (O coador impede que resíduos entrem na resistência).
- 2 Deite água fria no depósito. Certifique-se sempre de que o nível da água se situa entre as marcas de “Min” e “Max”. (Quando se enche até à marca de “Max”, esta quantidade de água produzirá vapor para aproximadamente 45-50 minutos).
- É melhor utilizar água filtrada pois esta reduz a formação de calcário, prolongando a vida útil e a eficiência do seu cozedor a vapor (os filtros de água Kenwood encontram-se à venda em muitos estabelecimentos).
- Não adicione rigorosamente **nada** (nem mesmo sal ou pimenta) à água – pode danificar o elemento de aquecimento.
- Para evitar que o nível da água desça abaixo da marca de “Min”, poderá acrescentar mais água durante a cozedura. Adicione simplesmente a água pelo funil de enchimento externo, tendo o cuidado de não encher demasiado.
- 3 Coloque o tabuleiro de recolha de gotas dentro da base.
- 4 Empilhe os cestos sobre a base, começando pelo cesto de número mais baixo na parte inferior e acabando com o cesto de número mais alto na parte superior ❶. (Os números estão marcados nas pegas dos cestos).

utilização da taça para arroz

- Coloque a água e o arroz na taça para arroz. Coloque a taça para arroz num cesto. (Poderá também cozer outros alimentos no(s) outro(s) cesto(s), se desejar fazê-lo).
- 5 Coloque a tampa e ligue a ficha à tomada. O visor iluminar-se-á totalmente e soará o sinal sonoro (besouro). (Se o visor não se

iluminar, pressione o botão “start” (começar)).

para seleccionar do menu

Pressione o botão de “menu” () e, de cada vez que o botão for pressionado, o menu desenrolará e mostrará um tempo pré-ajustado e sugestões de utilização. As opções são as seguintes: 10 minutos “keep warm” (manter quente) (), e para cozinhar: marisco 10 minutos, ovos 12 minutos, peixe 15 minutos, legumes 20 minutos, bocados de frango 35 minutos e arroz 40 minutos. Quando o tempo aparece no menu, pode ajustar-se para mais ou para menos com os botões “+” e “-”. Depois de seleccionar o tempo desejado, pressione o botão “start” (começar) (I). Para parar o processo de cozedura a vapor, pressione continuamente o botão “stop” (parar) (O).

para seleccionar o tempo

Para seleccionar um tempo diferente do tempo de 45 minutos apresentado no visor, pressione os botões “+” e “-” para aumentar ou diminuir o tempo. Quando o tempo desejado aparecer, pressione o botão “start” (começar) e o cozedor a vapor ligar-se-á e o símbolo de cozinhar () piscará. Para parar o processo de cozedura a vapor, pressione continuamente o botão “stop” (parar).

- Após 1 minuto, se for visualizado o tempo/menu mas o botão “start” não for pressionado, o visor desligar-se-á. Para tornar a seleccionar um programa, pressione o botão “start”.
- Sempre que o botão “start” for pressionado ou quando o cozedor a vapor se desligar soará um sinal sonoro (besouro).

função “keep warm” (manter quente)

O sabor e o valor nutricional dos alimentos cozidos ao vapor são melhores quando acabados de cozinhar. Contudo, se desejar manter os alimentos quentes por um período curto, seleccione “keep warm” no menu e, se necessário, ajuste o tempo.

- 6 Desligue a ficha da tomada e limpe após a utilização.

importante

No final do ciclo de cozedura, o seu cozedor a vapor mudará

automaticamente para o ajuste de “keep warm” (manter quente) por 10 minutos. Durante este período, o cozedor a vapor irá ligar-se e desligar-se ciclicamente, por isso tenha cuidado pois poderá ser produzido vapor em momentos imprevistos.

Para desligar o cozedor a vapor ou para cancelar o ajuste “keep warm” (manter quente), pressione continuamente o botão de paragem (stop).

sugestões

- O vapor condensado cai do cesto superior para o cesto inferior. Certifique-se de que os sabores de ambos os alimentos se conjugam bem quando misturados.
- O líquido que cai para o tabuleiro de recolha de gotas pode ser utilizado para fazer sopa ou caldo. Mas tenha cuidado: estará bastante quente.
- Também pode utilizar a taça para arroz para cozinhar outros alimentos submersos em líquido (por exemplo, legumes ou peixe cozido).
- Coloque os alimentos de forma a que fiquem com uma pequena separação entre si. E coloque os alimentos mais volumosos mais perto da parte de fora do cesto.
- Quando estiver a cozinhar grandes quantidades de alimentos, mexa -os

a meio da cozedura.

- Os alimentos em menor quantidade cozinham mais rapidamente que em maiores quantidades.
- Vários pedaços com o mesmo tamanho cozinham de forma mais uniforme.
- Tal como acontece com um forno convencional, poderá adicionar alimentos à medida que necessitar. Se algo precisar de menos tempo, deverá ser adicionado mais tarde.
- Se levantar a tampa, o vapor escapará e o cozinhado levará mais tempo.
- Os alimentos continuam a cozer quando se desliga a panela a vapor. Retire os alimentos imediatamente.
- Os tempos de cozinhado nas páginas 33 - 34 servem de orientação para cozinhar no cesto inferior. Quanto mais altos estiverem os alimentos, mais lentamente cozinham. Deverá portanto contar com 5 - 10 minutos extra para os alimentos que cozinhareem no cesto imediatamente superior. Verifique se os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Se os seus alimentos não estiverem suficientemente cozidos, torne a ajustar o temporizador. Poderá ter que acrescentar mais água.

manutenção e limpeza

- Antes de limpar desligue sempre a panela a vapor, retire o cabo da tomada e deixe todas as peças arrefecerem.
- Nunca coloque a base da panela a vapor dentro de água nem molhe o cabo ou a ficha eléctrica.

limpeza do depósito de água

- Despeje, enxagúe com água quente e seque.

limpeza do exterior

- Limpe com um pano húmido e depois seque.

as restantes peças:

- Lave, depois seque.
- Pode lavar as peças plásticas (excluindo a base do cozedor a vapor) na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça, a baixa temperatura.
- Ao arrumar, empilhe os cestos uns dentro dos outros, começando pelo cesto com o número mais alto e terminando com o cesto número 1 **2**.
- Introduza o excesso de cabo nas costas do cozedor a vapor.

calcário:

- Retire o calcário após 7-10 utilizações, dependendo da dureza da água que utiliza. Ao retirar o calcário aumenta a força do vapor e ajuda a prolongar a vida útil da panela a vapor.
- 1 Deite vinagre de vinho branco no depósito até à marca de "Min" (Mínimo). **Não utilize um produto descalcificante.**
 - 2 Instale o tabuleiro apara-pingos, o cesto e a tampa.
 - 3 Ligue a ficha à tomada e regule o temporizador para 20-25 minutos. Certifique-se de que a cozinha se encontra bem ventilada. Retire a ficha da tomada caso o vinagre transborde.
 - 4 Desligue a ficha da tomada e, quando o cozedor a vapor estiver frio, despeje o vinagre e enxagúe o depósito várias vezes com água. Lave o tabuleiro apara-pingos, o cesto e a tampa.

serviços de assistência técnica ao cliente

- Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, tem que ser substituído por um posto de assistência técnica autorizado.

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- Como utilizar a panela a vapor
 - Assistência ou reparações
- Contacte a loja onde comprou a panela a vapor.

guia de cozinha

- Os tempos de cozedura aqui indicados servem apenas para referência.
- Leia o capítulo “Precauções com os alimentos” na página 29 e “Sugestões” na página 31.

legumes

- Lave os legumes antes de os cozinhar. Retire os talos e descasque-os, se assim o desejar.

Legumes	Quantidade	Preparação	Minutos
Espargos	454g	Cortado	15
Feijão verde	454g	Cortado	15-20
Couve-flor	454g	Cortada em tiras finas	15-20
Brócolos	454g	Cortados em pequenos ramos	20
Couve de Bruxelas	454g	Cortada e com a base retirada	25
Couve Portuguesa	1 pequena	Aos bocados	25
Cenoura	454g	Cortada em pequenas rodela	20
Couve francesa	1 média	Cortada em pequenos ramos	25
Courgette	454g	Cortada em fatias finas	15
Aipo	1 cabeça	Cortado em fatias finas	15
Alho-porro	3-4	Cortado em pequenas rodela	15
Beterraba	227g	Cortada	15
Cogumelos	454g	Limpos	10
Nabos	454g	Cortada às rodela ou às tiras finas	15
Ervilhas	454g (1lb)	Sem casca	15
Batata nova	454g (1lb)	Limpa	30

Ovos-	Preparação-	Minutos
Cozer* ou escalfar-	Utilize uma taça ou forma para escalfar	10-12 para ficar mal cozido, 15-20 para ficar bem cozido

* Ao cozer ovos com casca, coloque-os nos suportes para ovos incorporados, no fundo do cesto.

guias de cozinha (continuação)

aves e peixe

- Não encha demasiado os cestos.

Alimento	Quantidade	Minutos	Comentários
Peito de frango desossado	4-5	30	Cozer até estar bem passado e tenro
Amêijoas	454g	10	Cozer até abrirem
Camarão, médio	454g	10	Cozer até ficar cor-de-rosa
Filetes de peixe,	227g	10	Cozer até ser possível lascar
Peixe em posta	2,5cm de espessura	15-20	Cozer até ser possível lascar
Peixe, (inteiro)	340g	15-20	Cozer até ser possível lascar
Lagosta	2-4	20	Cozer até ficarem vermelhas
Mexilhão	454g	15	Cozer até abrirem
Ostras	6	15	Cozer até abrirem
Escalopes	227g	15	Cozer até ficarem quentes e tenros

cereais e grãos

- Quando utilizar a taça para o arroz tem na mesma que colocar água no reservatório. Mas pode colocar um líquido diferente, como vinho ou caldo, dentro da taça onde irá cozinhar o arroz. Pode ainda juntar temperos, cebola picada, salsa, amêndoas ou cogumelos cortados às tiras.

Alimento	Quantidade	líquido a adicionar à taça para arroz	Minutos
Arroz agulha (por exemplo, de cozedura rápida)	100g	125ml	25
	200g	250ml	30
	300g	375ml	35
Arroz integral	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Couscous	200g	150ml água morna	15-20
Papa de aveia	75g	450ml leite/água	40 (mexer a meio do tempo de cozedura)
Arroz doce	75g arroz próprio para arroz doce	25g de açúcar em pó e 375-500ml de leite	80 (após 60 minutos mexa e reinicialize o temporizador. Junte mais água se for necessário)

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

seguridad

seguridad del aparato

- Este aparato produce vapor que podría quemarle.
- No se queme con el vapor que sale de su vaporizador, sobre todo al quitar la tapa.
- Tenga cuidado con el manejo de las cosas: cualquier líquido o condensación estará muy caliente. Utilice guantes para horno.
- No permita que los niños o las personas discapacitadas utilicen la olla al vapor sin la supervisión de otra persona.
- Nunca deje el cable cuelgue de sitios donde un niño podría agarrarlo.
- Nunca utilice una olla al vapor dañada. Que la revisen o arreglen: vea "servicio y atención al cliente".
- Nunca ponga la olla de cocción al vapor, el cable o enchufe en agua – le podría dar una descarga eléctrica. Mantenga los controles limpios y secos.
- Desenchufe siempre la olla al vapor cuando no se esté utilizando.
- Nunca coloque su olla al vapor en una placa de calor o en el horno.
- Nunca mueva su olla al vapor si contiene algo caliente.
- No deje que los niños jueguen con este aparato.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.

seguridad alimenticia

- Cocine bien la carne, pescado y marisco. Nunca cocine estos alimentos directamente del congelador.
- Si está utilizando más de una cesta, coloque la carne, las aves y el pescado en la cesta inferior para que el jugo no gotee sobre ningún alimento colocado debajo.
- No vuelva a calentar el arroz cocinado en su olla al vapor.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que la que se muestra en la parte inferior de la olla al vapor.
- Esta olla al vapor cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje y las etiquetas.
- 2 Lave las piezas: ver 'cuidado y limpieza'.
- 3 Pase un paño húmedo por el depósito de agua, luego séquelo.
- 4 Coloque el exceso de cable en la parte posterior del aparato.

conozca su olla al vapor de alimentos de Kenwood

- ① tapadera
- ② bol para arroz
- ③ cestas*
- ④ bandeja antigoteo
- ⑤ depósito de agua
- ⑥ embudo de llenado exterior
- ⑦ base
- ⑧ controles
- ⑨ colador

* Su olla de cocción al vapor puede suministrarse con 2 ó 3 cestas, dependiendo del modelo comprado.

para usar su olla al vapor

- Mantenga su olla al vapor lejos de las paredes y de armarios suspendidos: el vapor podría dañarlos.
- Condimente los alimentos **después de** cocinarlos. Si los condimentos entran en el agua, se podría dañar la placa de calor.

- Consulte las guías de cocción de las páginas 38 - 39.
- 1 Coloque el colador dentro del depósito de agua. (Hace que los trocitos no entren en las resistencias).
- 2 Vierta agua fría en el depósito. Asegúrese siempre de que el agua está entre las marcas 'Min' y 'Max'. (Cuando se llene hasta 'Max', se producirá vapor durante aproximadamente 45-50 minutos.)
- Es mejor utilizar agua filtrada ya que reduce las incrustaciones de cal prolongando así la vida y el rendimiento de su olla de cocción al vapor (los filtros de agua de Kenwood están ampliamente disponibles).
- No añada **nada** (incluyendo sal y pimienta) al agua - podría dañar la placa de calor.
- A fin de evitar que el nivel de agua baje más allá de la marca 'Min', puede ir rellenándola durante el cocinado. Añada simplemente agua por el embudo de llenado exterior, teniendo cuidado de no llenarla demasiado.
- 3 Coloque la bandeja contra goteo en la base.
- 4 Apile las cestas en la base, empezando por la cesta con el número más bajo en la parte inferior y el número más alto en la parte superior ❶. (Los números se encuentran en las asas de las cestas). uso del bol para arroz
- Ponga agua y arroz en el bol para arroz. Ponga el bol de arroz en una cesta. (También puede cocinar otra cosa en la(s) otra(s) cesta(s), si es necesario).
- 5 Ponga la tapadera; enchufe. La pantalla se iluminará y sonará un ruido de zumbido. (Si la pantalla no se ilumina, pulse el botón 'start', empezar).

para seleccionar del menú

Pulse el botón 'menu' () y cada vez que se pulse se mostrará el menú y se visualizará un tiempo prefijado y sugerencias de uso. Las opciones son las siguientes:- 10 minutos 'keep warm' (mantener caliente) (), y para cocinar: marisco 10 minutos, huevos 12 minutos, pescado 15 minutos, verduras 20 minutos, trozos de pollo 35 minutos y arroz 40 minutos. Una vez que se muestra el tiempo en el menú, se puede ajustar, en caso necesario, a más o menos tiempo utilizando los botones '+' y '-'. Una vez seleccionada la temperatura deseada, pulse el botón 'start' (empezar) (I). Para detener el proceso de cocinado, pulse y mantenga pulsado el botón 'stop' (parar) (O).

para elegir el tiempo

Para elegir un tiempo diferente al tiempo mostrado de 45 minutos, pulse los botones '+' o '-' para aumentar o disminuir el tiempo. Cuando se muestra la temperatura deseada pulse el botón 'start' (empezar) y se encenderá la olla de cocción al vapor y el símbolo de cocinado parpadeará (). Para detener el proceso de cocinado, pulse y mantenga pulsado el botón 'stop' (parar).

- Después de 1 minuto, si se muestra el tiempo/menú pero no se ha pulsado el botón de empezar, se apagará la pantalla. Para volver a seleccionar un programa, pulse el botón 'start' (empezar).
- Sonará un ruido de zumbido siempre que se pulse el botón 'start' (empezar) o cuando se apague la olla de cocción al vapor.

función de mantener caliente

El sabor y los valores nutricionales de los alimentos cocinados en la olla de cocción al vapor son mejores

cuando están recién cocinados. Sin embargo, si desea conservar la comida caliente durante un tiempo corto, elija 'keep warm' (mantener caliente) en el menú y en caso necesario, ajuste el tiempo.

6 Desenchufe y limpie después del uso.

importante

Al final del ciclo de cocción, su olla al vapor se cambiará

automáticamente al ajuste de mantener el calor durante 10 minutos. Durante este tiempo, la olla al vapor se encenderá y apagará así que tenga cuidado ya que podrá salir el vapor cuando no lo espere.

Para apagar la olla al vapor o para cancelar el ajuste de mantener el calor, pulse y mantenga pulsado el botón de parar.

consejos

- La condensación goteará de la bandeja superior a la bandeja inferior. Por lo tanto, asegúrese de que los sabores vayan bien mezclados.
- El líquido que queda en la bandeja contra goteo es bueno para hacer sopa o salsa. Sin embargo, tenga cuidado: estará muy caliente.
- También puede utilizar el bol para arroz para cocinar otros alimentos en líquido (por ej., verduras en salsa o pescado escalfado en agua).
- Deje espacio entre las piezas de comida. Y coloque las piezas más gruesas más cerca del exterior.
- Remueva las cantidades grandes a mitad del tiempo de cocción.
- Las cantidades pequeñas se cocinan antes que las cantidades grandes.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cocinan de forma uniforme.
- Al igual que un horno convencional, puede añadir alimentos durante el proceso de cocción. Si algún alimento necesita menos tiempo, añádalo más adelante.
- Si levanta la tapa, el vapor se escapará y se prolongará el tiempo

de cocción.

- La comida continuará cocinándose una vez desconectada la olla al vapor; por lo tanto, sáquela inmediatamente.
- Los tiempos de cocción de las páginas 38 - 39 son guías basadas en el uso de la cesta inferior. Cuanto más alta esté la comida, más tarda en cocinarse. Por lo tanto, deje unos 5 - 10 minutos más para que los alimentos de la cesta de arriba se cocinen bien. Compruebe que los alimentos están bien cocinados antes de apagar la olla.
- Si los alimentos no se han cocinado del todo, reajuste el tiempo. Tal vez sea necesario rellenar el nivel de agua.

cuidado y limpieza

- Siempre apague, desenchufe y deje enfriar antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la base de la olla al vapor en agua ni permita que el cable o el enchufe se mojen.

limpieza del depósito de agua

- Vacíe, a continuación aclare con agua templada y seque.

limpieza del exterior

- Pase un paño húmedo; a continuación seque.

resto de las partes

- Límpielas, luego séquelas.
- Las piezas de plástico se pueden lavar (excluyendo la base de la olla de cocción al vapor) en la bandeja superior del lavavajillas a baja temperatura.
- Para el almacenamiento, apile las cestas una dentro de la otra, empezando con la cesta del número más alto y acabando con la cesta del número 1 ②.
- Coloque el exceso de cable en la parte posterior del aparato.

para quitar la cal

- Quite la cal después de 7-10 usos, dependiendo de la dureza del agua. Al quitar la cal, aumenta la potencia

del vapor y ayuda a que su olla al vapor dure más tiempo.

- 1 Vierta vinagre transparente en el depósito hasta 'Min'. **No utilice ningún producto desincrustante.**
- 2 Acople la bandeja antigoteo, la cesta y la tapadera.
- 3 Enchufe y ajuste el temporizador para 20-25 minutos. Asegúrese de que la cocina está bien aireada. Desenchufe si se sale el vinagre.
- 4 Desenchufe y cuando la olla de cocción al vapor esté fría, deseche el vinagre y aclare el depósito varias veces con agua. Limpie la bandeja

antigoteo, la cesta y la tapadera.

servicio y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de la olla al vapor o
- el servicio o asistencia técnica, Contacte con la tienda donde compró su olla al vapor.

guías de cocción

- Estos tiempos de cocción son sólo de guía.
- Lea 'seguridad alimenticia' en la página 35, y 'consejos' en la página 37.

verduras

- Lave las verduras antes de cocinarlas. Quite los tallos y pélelas si lo desea.

verduras	cantidad	preparación	minutos
Espárragos	454 g	Recortar	15
Judías verdes redondas	454 g	Recortar	15-20
Judías verdes	454 g	Recortar y hacer trozos finos	15-20
Brócoli	454 g	Cortar en racimos	20
Coles de Bruselas	454 g	Recortar y cortar las bases	25
Berza	1 pequeña	Trocear	25
Zanahorias	454 g	Hacer rodajas finas	25
Coliflor	1 mediana	Cortar en racimos	20
Calabacines	454 g	Hacer rodajas finas	25
Apio	1 cogollo	Hacer rodajas finas	15
Puerros	3-4	Hacer rodajas finas	15
Judías verdes pequeñas	227 g	Recortar	15
Champiñones	454 g	Limpiar	10
Chirivías	454 g	Cortar en taquitos o rodajas finas	15
Guisantes	454 g	Pelar	15
Patatas nuevas	454 g	Limpiar	30

huevos	preparación	minutos
Hervido * o escalfado	Utilice una taza o un tarro para descalfar	10-12 para blando 15-20 para duro

* Cuando hierva huevos, póngalos en las hueveras permanentes de la parte inferior de la cesta.

guías de cocción, *continuación*

aves de corral y pescado

- No sobrecargue las cestas.

alimento	cantidad	minutos	comentarios
Pollo, pechugas sin hueso	4-5	30	Cocinar al vapor hasta que esté bien hecho y tierno
Almejas	454 g	10	Cocinar al vapor hasta que se abran
Gambas, tamaño mediano	454 g	10	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rosa
Pescado, en filetes	227 g	10	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, en tajadas	2,5 cm de grosor	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, entero	340 g	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Colas de langosta	2-4	20	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rojo
Mejillones	454 g	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Ostras	6	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Vieiras	227 g	15	Cocinar al vapor hasta que se calienten y estén tiernas

cereales y granos

- Cuando se utilice el bol para arroz, sigue poniendo agua en el depósito. Pero puede poner un líquido diferente, como vino o salsa, dentro del bol para arroz para cocinar el arroz. También puede añadir condimentos, cebollas troceadas, perejil, almendras o champiñones en rodajitas.

alimento	cantidad	añadir líquido al bol para arroz	minutos
Arroz en grano largo y blanco	100 g	125 ml	25
	200 g	250 ml	30
	300 g	375 ml	35
Arroz moreno	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
Cuscús	200 g	150 ml de agua templada	15-20
Copos de avena	75 g	450 ml de agua o leche	40 (remover a mitad del tiempo de cocción)
Arroz con leche	75 g arroz para pudding	25 g de azúcar y 375-500 ml de leche	80 (después de 60 minutos remover y ajustar el reloj. Añadir más agua si fuera necesario)

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

sikkerhed

sikkerhed ved brug af dampkokeren

- Denne dampkoger producerer skoldhed damp.
- Pas på ikke at blive skoldet af dampen, der kommer ud af dampkokeren, når låget fjernes.
- Vær forsigtig, når du rører ved dampkokeren: evt. væske eller kondensvand er meget varmt. Brug grydelapper el.lign.
- Lad ikke børn eller svagelige mennesker anvende maskinen uden opsyn.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Brug aldrig en beskadiget dampkoger. Få den efterset eller repareret: se 'service og kundeservice'.
- Kom aldrig dampkoger, ledning eller stik i vand – det kan give elektriske stød. Hold betjeningsanordningerne rene og tørre.
- Når dampkokeren ikke er i brug, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten.
- Sæt aldrig dampkokeren på et komfur eller i en varm ovn.
- Flyt aldrig dampkokeren, hvis den indeholder noget varmt.
- Lad aldrig børn lege med dampkokeren.
- Dampkokeren er kun beregnet til privat husholdningsbrug.

fødevarerikkerhed

- Kød, fisk og skaldyr skal koges grundigt og må kun lægges i dampkokeren i optøet stand.
- Hvis der anvendes mere end 1 kurv, skal kød, fjerkræ og fisk kommes i nederste kurv, så rå saft ikke kan dryppe ned på maden nederunder.
- Opvarm ikke kogt ris i dampkokeren.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af dampkokeren.

- Denne dampkoger opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene: se 'pasning og rengøring'.
- 3 Vask vandbeholderen af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- 4 Skub overflødig ledning ind på bagsiden af dampkokeren.

kend din dampkoger

- ① låg
- ② risskål
- ③ kurve*
- ④ drypbakke
- ⑤ vandbeholder
- ⑥ udvendig påfyldningstragt
- ⑦ underdel
- ⑧ betjeningsanordninger
- ⑨ si

* Med dampkokeren kan der følge 2 eller 3 kurve afhængig af den købte model.

sådan anvender du dampkokeren

- Hold dampkokeren væk fra vægge og skabe, da dampen kan beskadige dem.
 - Tilsæt krydderier **efter** kogning. Hvis der kommer krydderier i vandet, kan varmelegemet blive beskadiget.
 - Se vejledende kogetider på side 43 - 44.
- 1 Anbring sien nede i vandbeholderen. (Det hindrer, at der kommer små stykker ned i elementet).
 - 2 Hæld koldt vand i beholderen. Sørg altid for, at vandet står mellem 'Min' og 'Max' mærket. (Når dampkokeren er fyldt til 'Max' mærket, afgiver den damp i ca. 45-50 minutter.)

- Filtreret vand er bedst, da det reducerer kedelsten, forlænger dampkogerens levetid og gør den mere effektiv (Kenwood vandfiltre forhandles mange steder).
 - Tilsæt **ikke noget** (selv ikke salt eller peber) til vandet - det kan beskadige varmelegemet.
 - For at undgå at vandstanden falder under 'Min', kan der hældes lidt vand på under kogningen. Hæld blot vand på gennem den udvendige påfyldningstragt, men pas på ikke at fylde for meget på.
- 3 Anbring drypbakken nede i underdelen.
 - 4 Sæt kurvene ovenpå hinanden på underdelen, idet kurven med det laveste nummer skal være nederst og kurven med det højeste nummer øverst **1**. (Numrene er afmærket på kurvenes håndtag).

sådan anvender du risskålen

- Kom vand og ris i risskålen. Anbring risskålen i en kurv. (Du kan evt. også koge noget i den (de) anden (andre) kurv(e).)
- 5 Læg låget på og sæt stikket i stikkontakten. Hele displayet lyser så og summeren lyder. (Hvis displayet ikke lyser, så tryk på 'start' knappen.)

sådan vælger du fra menuen

Tryk på 'menu' () knappen, og hver gang der trykkes på knappen ruller menuen videre og viser en forhåndsindstillet tid og forslag til brug.

Der findes så følgende valg:- 10 minutter hvor maden 'holdes varm' (), så for at koge følgende: skaldyr 10 minutter, æg 12 minutter, fisk 15 minutter, grøntsager 20 minutter, kyllingestykker 35 minutter og ris 40 minutter. Når tiden vises på menuen, kan den om nødvendigt justeres op eller ned med '+' og '-' knapperne. Når den ønskede tid er valgt, tryk på 'start' () knappen.

Dampkogningen standses ved at trykke på 'stop' () knappen og holde den nede.

sådan vælger du en tid

Hvis du ønsker at vælge en anden tid end den viste tid på 45 minutter, skal du trykke på '+' eller '-' knappen for at øge eller mindske tiden. Når den ønskede tid vises på displayet, tryk på 'start' knappen, hvorefter dampkogerens tændes og kogesymbolet () blinker. Dampkogningen standses ved at trykke på 'stop' knappen og holde den nede.

- Hvis tiden/menuen vises, men der efter 1 minuts forløb ikke er blevet trykket på startknappen, slukker displayet. Et program vælges igen ved at trykke på 'start' knappen.
- En summer lyder, hver gang der trykkes på 'start' knappen eller når dampkogerens slukker.

funktion der holder maden varm

Smagen og næringsværdien af dampkogt mad er bedst, når den er friskkogt. Hvis du dog ønsker at holde maden varm et kort stykke tid, skal du blot vælge denne funktion på menuen og evt. justere tiden derefter.

- 6 Fjern stikket fra stikkontakten og rengør efter brug.

vigtigt

Når kogecykklussen er slut, skifter dampkogerens **automatisk** til indstillingen, hvor maden holdes varm i 10 minutter. I denne periode tænder og slukker dampkogerens, så pas på, da der kan dannes damp, når du ikke venter det.

Du slukker dampkogerens og annullerer indstillingen, hvor maden holdes varm, ved at trykke på stop-knappen og holde den nede.

tips

- Kondensvand drypper fra den øverste kurv ned i den nederste kurv. Pas på det ikke giver afsmag.
- Den væske, der bliver tilbage i drypbakken, er god til at lave suppe eller sovs med. Men pas på, den kan være skoldhed.
- Risskålen kan også anvendes til kogning af stuede grøntsager eller dampkogning af fisk i vand.
- De forskellige stykker mad må ikke røre ved hinanden. Læg de tykkere stykker nærmest ydersiden.
- Ved store mængder bør man røre med en grydeske fra tid til anden.
- Små stykker bliver hurtigere kogt end store.
- Mad, der er skåret i ensartede stykker, bliver kogt mere jævnt.
- Ligesom i en normal ovn kan man komme mere mad i dampkokeren under kogningen. Hvis noget ikke skal koges så længe, skal det kommes i senere.
- Hvis låget løftes, slipper der damp ud, så maden tager længere at koge.
- Maden bliver ved med at koge, selv om der er blevet slukket for dampkokeren. Maden skal derfor tages op, når den er kogt.
- Kogetiderne på side 43 – 44 er vejledende og er baseret på brug af den nederste kurv. Jo højere maden er anbragt, jo langsommere koger den. Så der skal beregnes ekstra 5 – 10 minutter, hvis maden er i næste kurv ovenover. Kontrollér at maden er gennemkogt, før den spises.
- Hvis maden ikke er kogt nok, skal timeren indstilles igen. Det kan være nødvendigt at hælde mere vand på.

pasning og rengøring

- Inden dampkokeren rengøres, sluk for den, tag stikket ud af stikkontakten og lad alle dele køle af.
- Nedsænk aldrig dampkogerens

underdel i vand eller andre væsker, og lad aldrig ledningen og stikket blive våde.

rengøring af vandbeholderen

- Tøm vandbeholderen, skyl den med varmt vand og tør efter med et viskestykke.

rengøring af ydersiden

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.

alle andre dele

- Vask alle delene og tør dem med et viskestykke.
- Alle plasticdelene (undt. dampkogerens underdel) kan vaskes i opvaskemaskinen på øverste stativ ved lav varme.
- Ved opbevaring af kurvene kan de sættes ind i hinanden, idet der begyndes med kurven med det højeste nummer og sluttet med kurv nummer 1 ②.
- Skub overflødig ledning ind på bagsiden af dampkokeren.

afkalkning

- Dampkokeren skal afkalkes, når den har været brugt 7-10 gange, alt efter hvor hårdt vandet er. Afkalkning øger dampens kraft og får dampkokeren til at holde længere.

- 1 Hæld klar eddike i tanken op til 'Min'. **Brug ikke afkalkningsmiddel.**
- 2 Sæt drypbakken, kurven og låget på.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren på 20-25 minutter. Sørg for, at der er god ventilation i rummet. Hvis eddiken koger over, skal stikket fjernes fra stikkontakten.
- 4 Fjern stikket fra stikkontakten. Når dampkokeren er afkølet, hældes eddiken væk og beholderen skylles flere gange med vand. Vask drypbakken, kurven og låget.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller af en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis man har brug for hjælp med:

- brug af dampkokeren
- service eller reparationer, skal man kontakte den forretning, hvor dampkokeren er købt.

vejledende kogetider

- Følgende kogetider er kun vejledende.
- Læs 'fødevaresikkerhed', side 40, og 'tips', side 42.

grøntsager

- Rengør grøntsagerne, inden de koges. Skær stilkene af og skræl grøntsagerne, hvis det ønskes

grøntsag	mængde	forberedelse	minutter
Asparges	454g	Skær den nederste del af	15
Bønner, grønne	454g	Skær stilk og spids af	15-20
Pralbønner	454g	Skær stilk og spids af, og snit fint	15-20
Broccoli	454g	Del i buketter	20
Rosenkål	454g	Fjern visne blade og den nederste del af stokken	25
Kål	1 lille hoved	Snit	25
Gulerødder	454g	Skær i tynde skiver	20
Blomkål	1 mellemstort hoved	Del i buketter	25
Courgetter	454g	Skær i tynde skiver	15
Bladselleri	1 hoved	Skær i tynde skiver	15
Porrer	3-4	Skær i tynde skiver	15
Sukkerærter	227g	Skær stilk og spids af	15
Champignon - små	454g	Tør dem af	10
Pastinakker	454g	Skær i terninger eller tynde skiver	15
Ærter	454g	Bælg dem	15
Kartofler, nye	454g	Tør dem af	30

æg	forberedelse	minutter
Kogning* eller pochering	Slået ud i en kop/ portionsform til pochering	10-12 til blød 15-20 til hård

* Når der koges æg, skal de anbringes i de indbyggede æggeholdere i bunden af kurven.

vejledende kogetider *fortsat*

fjerkræ og fisk

- Kom ikke for meget i kurvene.

mad	mængde	minutter	bemærkning
Kyllingebryst, uden ben	4-5	30	Dampkog, til kødet er gennemkogt og mørt
Kæmpemuslinger	454g	10	Dampkog, til skallerne åbner sig
Rejer, mellemstore	454g	10	Dampkog, til rejerne er lyserøde
Fisk, fileter	227g	10	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, portionsskiver	2,5 cm tykke	15-20	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, hel	340g	15-20	Dampkog, til fisken er mør
Hummerhaler	2-4	20	Dampkog, til halerne er røde
Muslinger	454g	15	Dampkog, til skallerne åbner sig
Østers	6	15	Dampkog, til skallerne åbner sig
Kammuslinger	227g	15	Dampkog, til muslingerne er varme og møre

korn- og risprodukter

- Når risskålen anvendes, skal man stadig komme vand i beholderen. Men man kan bruge anden væske som f.eks. vin eller suppe i risskålen til at koge risen i. Man kan også tilsætte krydderier, hakkede løg, persille, mandler eller snittede champignon.

mad	mængde	væske, der skal hældes i risskålen	minutter
Langkornet hvid ris (f.eks. Basmati, hurtigris)	100g	125 ml	25
	200g	250 ml	30
	300 g	375 ml	25
Brun ris	100g	125 ml	40
	200g	250 ml	45
	300g	375 ml	50
Couscous	200g	150 ml varmt vand	15-20
Havregrød	75g	450 ml mælk/vand	40 (omrøres efter halvdelen af kogetiden)
Risengrød	75g grødris	25 sukker og 375-500 ml mælk	80 (efter 60 minutters grødris forløb omrøres grøden og timeren indstilles igen. Tilsæt evt. mere vand)

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

säkerheten

säkerheten vid ångkokningen

- Denna apparat avger ånga som du kan bränna dig på.
- Bränn dig inte på ångan som kommer ut ur ångkokaren, särskilt när du tar av locket.
- Var försiktig vid hantering av alla delar. Vätskan och kondensen är mycket varm. Använd grytlapp.
- Låt inte barn eller handikappade använda ångkokaren utan översikt.
- Låt inte sladden hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig en skadad ångkokare. Få den kontrollerad eller reparerad. Se "service och kundtjänst".
- Doppa aldrig ångkokaren, sladden eller kontakten i vatten – då kan du få en elektrisk stöt. Håll knapparna rena och torra.
- Låt inte kontakten sitta i när ångkokaren inte används.
- Ställ aldrig ångkokaren på spisen eller i ugnen.
- Flytta aldrig på ångkokaren om den innehåller något varmt.
- Låt inte barn leka med ångkokaren.
- Använd bara ångkokaren för det den är avsedd för i hushållet.

livsmedelssäkerheten

- Laga kött, fisk och skaldjur ända genom. Ångkoka dem aldrig otinade.
- Om du använder mer än en korg i taget ska kött, kyckling eller fisk ångkokas i den lägre korgen så att råa köttsafter inte kan droppa ner på grönsakerna under.
- Värm inte lagat ris i ångkokaren.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på ångkokarens undersida.
- Ångkokaren uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder ångkokaren första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter.

- 2 Diska alla delar: se "skötsel och rengöring".
- 3 Torka ur vattentanken med en fuktig trasa och torka torrt.
- 4 Tryck in överflödig sladd på baksidan av ångkokaren.

lär känna din ångkokare från Kenwood

- ① lock
- ② risskål
- ③ korgar*
- ④ droppbricka
- ⑤ vattentank
- ⑥ yttre påfyllningstratt
- ⑦ bas
- ⑧ knappar
- ⑨ sil

* Det kan följa med två eller tre korgar med ångkokaren, alltefter vilken modell du valde.

användning av din ångkokare

- Håll ångkokaren på avstånd från väggar och väggskåp. Ångan kan skada dem.
 - Krydda **efter** ångkokningen. Om det kommer kryddor i vattnet kan det skada värmeelementet.
 - Se tillagningstabellerna på sid. 48 - 49.
- 1 Montera silen i vattentanken. (Den förhindrar att det kommer in matrester i elementet).
 - 2 Håll kallt vatten i tanken. Kontrollera alltid att vattnet når upp till mellan nivåerna markerade "Min" och "Max". När vattnet når upp till "Max", avges ånga i ca 45-50 minuter.)
- Filtrerat vatten är bäst, eftersom det minskar kalkavlagringar och därmed förlänger ångkokarens livslängd och effektivitet (Kenwood vattenfilter finns att köpa i handeln).
 - Tillsätt inte **någonting** (inte ens salt och peppar) i vattnet - då kan värmeelementet skadas.

- För att undvika att vattennivån sjunker under "Min" kan du hålla på mer vatten under ångningen. Då håller du helt enkelt i vatten i den yttre påfyllningstratten. Var försiktig så du inte fyller på för mycket.
- 3 Sätt i droppbrickan inuti basen.
- 4 Stapla skålarna på basen. Den med lägst nummer ska stå längst ned och den med högst nummer överst ❶. (Numren hittar du på korghandtagen).

använda risskålen

- Lägg i risskålen i en korg. (Du kan också laga något i den/de andra skålen/skålarna, om du så vill.)
- 5 Sätt på locket och sätt i kontakten. Då tänds hela displayen och ett summerljud hörs. (Om displayen inte tänds trycker du på startknappen.)

välja i menyn

Tryck på "meny" (). Varje gång du trycker på knappen rullar menyn och visar förinställd tid och föreslagen användning. Följande val finns: 10 minuter varmhållning (), sedan tillagning av följande: skaldjur 10 minuter, ägg 12 minuter, fisk 15 minuter, grönsaker 20 minuter, kycklingbitar 35 minuter och ris 40 minuter. När tiden visas i menyn kan du om du vill justera den uppåt eller neråt med knapparna "+" och "-". När du har ställt in önskad tid trycker du på startknappen (I). Om du vill avbryta ångkokningen håller du ner stoppknappen (O).

ställa in tid

Om du vill ställa in en annan tid än de 45 minuter som visas trycker du på "+" eller "-" för att öka respektive minska tiden. När rätt tid visas trycker du på startknappen. Då kopplar ångkokaren på sig, och ångningssymbolen () blinkar. Om du vill avbryta ångkokningen håller du ner stoppknappen.

- Efter en minut stänger displayen av sig, om tid/meny har visats men

startknappen inte tryckts ner. (Om displayen inte tänds trycker du på startknappen.)

- Ett summerljud hörs alltid när startknappen trycks ner eller ångkokaren stängs av.

varmhållningsfunktionen

Ångkokad mat har bäst smak och högst näringsvärde när den är nylagad. Om du emellertid skulle behöva hålla maten varm en kort stund, väljer du varmhållning i menyn och justerar tiden efter behov.

- 6 Dra ut kontakten och gör ren ångkokaren efter användningen.

viktigt

I slutet av tillagningscykeln kopplas ångkokaren **automatiskt** över till varmhållning i 10 minuter. Under den tiden slås ångkokaren på och av, så tänk på att den kan avge ånga när du inte väntar sig det.

Om du vill koppla av ångkokaren eller avbryta varmhållningen håller du ner stoppknappen.

tips

- Det kommer att droppa kondensvatten från den övre korgen ner i den nedre. Tänk på att smakerna måste passa ihop.
- Vätskan som blir över i droppbrickan är god att använda i soppor eller buljonger, men var försiktig - den är mycket varm.
- Du kan också använda risskålen för rätter som du vill laga i vätska (t.ex. grönsaker i sås eller för att sjuda fisk).
- Lämna plats mellan bitarna som ska ångkokas. Lägg tjockare bitar mot utsidan.
- Rör om halvvägs genom tillagningen om du lagar stora mängder.
- Små mängder blir färdiga snabbare än större.
- Om bitarna är av lika storlek blir allt färdigt samtidigt.
- Precis som med en konventionell ugn kan du lägga till mer livsmedel

att lagas vartefter. Om något kräver kortare tid, lägger du in det senare.

- Om du lyfter på locket släpper du ut ångan, och då tar tillagningen längre tid.
- Tillagningen fortsätter även när ångkokaren är avstängd, så ta genast upp den färdiga maten.
- Ångningstiderna på sid. 48 - 49 är riktlinjer baserade på användning av den lägre korgen. Ju högre upp ett livsmedel ligger desto längre tar det att lagas. Räkna därför med 5-10 minuter extra för korgen över. Kontrollera före serveringen att allt är ordentligt genomlagat.
- Om maten inte är tillräckligt lagad, ställer du om tiden. Du kan behöva fylla på mer vatten.

skötsel och rengöring

- Innan du gör ren ångkokaren måste du stänga av den, dra ut kontakten och låta allt kallna.
- Ställ aldrig ångkokaren i vatten och låt inte sladden och kontakten bli våta.

göra ren vattentanken

- Töm tanken, skölj ur den med varmt vatten och torka den.

göra ren utsidan

- Torka med en fuktig trasa och torka efter med en torr.

övriga delar

- Diska och torka.
- Plastdelarna (utom ångbasen) kan maskindiskas i övre korgen på låg värme.
- För förvaring staplar du korgarna inuti varandra. Börja med den med högst nummer och sluta med korg nummer 1 ②.
- Tryck in överflödigt sladd på baksidan av ångkokaren.

avkalkning

- Avkalka ångkokaren efter 7-10 gånger, beroende på hur hårt vattnet är. Avkalkningen ökar ångkraften och

får ångkokaren att hålla längre.

- 1 Håll ättikslösning i tanken upp till 'Min'. **Använd inte avkalkningsmedel.**
- 2 Montera droppbrickan, korgen och locket.
- 3 Sätt i kontakten och ställ timern på 20-25 minuter. Se till att rummet är väl ventilerat. Stäng av om ättikslösningen rinner över.
- 4 Dra ut kontakten. När ångkokaren har kallnat håller du bort vinägern och sköljer ur tanken flera gånger med vatten. Diska droppbrickan, korgen och locket.

service och kundtjänst

- Om sladden skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- hur du använder ångkokaren, eller
 - service eller reparationer
- ombedes du kontakta butiken där du köpte ångkokaren.

tillagningstabeller

- Tillagningstiderna är bara riktlinjer.
- Läs "livsmedelssäkerheten" på sid. 45 och "tips" på sid. 46.

grönsaker

- Tvätta grönsakerna före tillagningen. Ansa och eventuellt skala dem.

grönsak	mängd	förberedelse	minuter
Sparris	500 g	Ansa	15
Bönor, gröna	500 g	Ansa	15-20
Skärbönor	500 g	Ansa och skiva runt	15-20
Broccoli	500 g	Dela i buketter	20
Brysselkål	500 g	Ansa och snitta	25
Vitkål	en liten	Strimla	25
Morötter	500 g	Skär tunt	20
Blomkål	en medelstor	Dela i buketter	25
Zucchini	500 g	Skär tunt	15
Selleri	1 huvud	Skär tunt	15
Purjolök	3-4	Skär tunt	15
Sockerärter	250 g	Ansa	15
Svamp, små	500 g	Torka av	10
Palsternacka	500 g	Skär i tärningar eller skivor	15
_rter	500 g	Sprita	15
Färsch potatis	500 g	Torka av	30

ägg	förberedelse	minuter
Koka* eller pochera	Använd koppar eller individuella suffléformar för förlorade ägg	10-12 för löskokta, 15-20 för hårdkokta

* När du ska koka ägg lägger du dem i de inbyggda ägghållarna längst ned i korgen.

tillagningstabeller, *forts.*

fågel och fisk

- Lägg inte för mycket i korgarna.

livsmedel	mängd	minuter	kommentarer
Kyckling, benfritt bröst	4-5	30	Ångkoka tills de är färdiga alltigenom och möra
Snäckor	500 g	10	Ånga tills de öppnar sig
Räkor, medelstora	500 g	10	Ånga tills de blir skära
Fisk, filéer	250 g	10	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, kotletter	2,5 cm tjocka	15-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, hel	350 g	15-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Hummerstjärtar	2-4	20	Ånga tills de blir röda
Musslor	500 g	15	Ånga tills de öppnar sig
Ostron	6	15	Ånga tills de öppnar sig
Pilgrimssnäckor	250 g	15	Ånga tills de blir varma och möra

ris och gryn

- När du använder risskålen måste du ändå fylla vatten i tanken. I risskålen kan du använda en annan vätska, t.ex. vin eller buljong, för att koka riset i. Du kan också tillsätta kryddor, hackad lök, persilja, mandlar eller skivad svamp.

livsmedel	mängd	vätska att tillsättas i risskålen	minuter
Vitt långkornigt ris (t.ex. Basmati, eller snabbris)	100 g	125 ml	25
	200 g	250 ml	30
	300 g	375 ml	35
Brunt ris	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
Couscous	200 g	150 ml	15-20
Havregrynsgröt	75 g havregryn	450 ml mjölk /vatten	40 (rör om efter halva tiden)
Risgrynsgröt	75 g rundkornigt ris	25 g socker och 275-500 ml mjölk	80 (rör om efter 60 min. och ställ om timern. Tillsätt mer vatten vid behov)

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhetshensyn

sikkerhetshensyn som gjelder utstyret

- Dampkokeren lager damp som kan brenne deg.
- Pass opp for damp som kommer ut av dampkokeren under kokingen og spesielt hvis du løfter på lokket eller tar det av.
- Vær forsiktig når du håndterer noe - væske eller kondens kan være glovarm. Bruk grytekluter e.l.
- Dampkokeren er ikke tenkt å brukes av mindre barn eller uføre, hold i så fall øye med dem.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken hvor barn kan få tak i den.
- Hvis det er skade på dampkokeren, skal den ikke brukes. Få den undersøkt eller reparert - se under "Service og kundetjeneste".
- Ikke legg dampkokeren, ledningen eller støpselet i vann – du kan få elektrisk støt. Hold kontrollene rene og tørre.
- Trekk alltid ut støpselet når dampkokeren ikke er i bruk.
- Sett aldri dampkokeren på en kokeplate eller i ovn.
- Ikke flytt på dampkokeren hvis innholdet er varmt.
- Pass på at barn ikke leker med dampkokeren.
- Dampkokeren skal kun brukes til det den er laget for, i private husholdninger.

sikkerhetshensyn som gjelder matvarer

- Sørg for at kjøtt, fisk og skalldyr blir godt gjennomkokt. Ikke kok dem hvis de er frosne.
- Hvis du bruker mer enn en kurv, legg kjøtt, kylling, fisk o.l. i den nederste kurven slik at den rå kjøttsaften ikke drypper ned på annen mat.
- Ikke bruk dampkokeren til å varme opp kokt ris.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av dampkokeren.
- Denne dampkokeren oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

før du tar dampkokeren i bruk

- 1 Fjern all emballasje og alle etiketter eller merkelapper
- 2 Vask delene: se 'stell og rengjøring'.
- 3 Tørk over vannbeholderen med en fuktig klut og tørk den.
- 4 Skyv overflødig ledning inn bak på dampkokeren.

bli kjent med Kenwood dampkoker

- ① lokk
- ② risbolle
- ③ kurver*
- ④ dråpesamler
- ⑤ vanntank
- ⑥ utvendig påfyllingstrakt
- ⑦ understell
- ⑧ kontroller
- ⑨ sil

* Dampkokeren kommer med 2 eller 3 kurver, avhengig av hvilken modell du har kjøpt.

bruk av dampkokeren

- Du bør ikke la dampkokeren stå og koke like ved en vegg eller under et skap hvor dampen kan gjøre skade.
- Tilsett salt og krydder **etter at** maten er ferdigdampet. Hvis salt eller krydder kommer i vannet, kan varmeelementet ta skade.
- Se oversikt over koketider på side 53 - 54.
- 1 Sett silen ned i vanntanken. (Det forhindrer at biter kommer inn i elementet).
- 2 Hell kaldt vann på tanken. Pass på at vannet er mellom de avmerkede 'Min' og 'Max'-nivåene. (Når det fylles til 'Max', produseres det damp i ca. 45-50 minutter.)

- Filtrert vann er best, da det reduserer eventuell kalkavleiring og forlenger levetiden og effektiviteten på dampkokeren (Kenwood vannfiltre er å få kjøpt).
 - Ikke ha **noe som helst** i vannet (ikke engang salt eller pepper), det kan skade varmeelementet.
 - For å unngå at vannnivået faller under 'Min', kan du etterfylle med vann under koking. Du setter til vann via den utvendige påfyllingstrakten, men pass på at du ikke fyller på for mye.
- 3 Legg kraftbeholderen i bunnen.
 - 4 Stable kurvene på understellet. Begynn med kurven med lavest tall nederst, og det høyeste tallet øverst
 - ①. (Tallene er avmerket på kurvhåndtakene).

bruke risbollen

- Hell vann og ris i risbollen. Sett risbollen i en kurv. (Du kan også koke andre ting i de(n) andre kurven(e) hvis nødvendig.
- 5 Sett på lokket, og sett i støpslet. Displayet lyser og du hører et lydsignal. (Hvis displayet ikke lyser skal du trykke på 'start'-knappen.)

velge fra menyen

Trykk på 'menu' ()-knappen, og hver gang knappen trykkes inn blir menyen gjennom for å vise en forhåndsinnstilt tid og foreslått bruk. Valgene er som følger:- 10 minutter 'keep warm' (hold varm) (), så for å koke følgende, skalldyr 10 minutter, egg 12 minutter, fisk 15 minutter, grønnsaker 20 minutter, kyllingbiter 35 minutter og ris 40 minutter. Når tiden vises på menyen kan den om nødvendig justeres opp eller ned ved hjelp av '+' og '-' knappene.

Når du har valgt ønsket tid skal du trykke på 'start' (I)-knappen. Dampeprosessen stanses ved å trykke på og holde nede 'stopp' (O)-knappen

velge tid

Hvis du ønsker å velge en annen tid enn den viste tiden på 45 minutter, trykker du på '+' eller '-' knappene for å øke eller redusere tiden. Når ønsket tid vises skal du trykke på 'start'-knappen og dampkokeren slås på og kokesymbolet () blinker.

Dampeprosessen stansen ved å trykke på og holde nede 'stop'-knappen.

- Hvis tid/meny vises men startknappen ikke er valgt etter ett minutt, slås displayet av. Et program velges igjen ved å trykke på 'start'-knappen.
 - Du hører et lydsignal hver gang du trykker på start-knappen, eller når dampkokeren slås av. hold varm-funksjon Smaken og næringsverdien i dampkokt mat er best når den er nykokt. Hvis du imidlertid ønsker å holde maten varm i en kortere periode kan du velge 'keep warm' (hold varm) på menyen, og om nødvendig justere tiden etter behov.
- 6 Trekk ut støpslet og rengjør etter bruk.

viktig

Når koketiden er ferdig slås dampkokeren **automatisk** over på 'hold varm'-innstillingen i 10 minutter. I løpet av denne tiden slår dampkokeren seg på og av, så vær forsiktig da det kan produseres damp når du ikke venter det.

For å slå dampkokeren av, eller avbryte 'hold varm'-innstillingen, skal du trykke inn og holde nede stopp-knappen.

tips

- Kondens vil dryppe fra den øverste kurven ned i den nederste. Pass derfor på at smakssammensetningen passer.
- Væsken som blir igjen i kraftbeholderen passer godt til å lage suppe eller kraft. Vær forsiktig: Den er veldig varm.

- Du kan også bruke risbollen til å koke noe i væske (f.eks. grønnsaker i saus eller pochere fisk i vann).
- La det være et mellomrom mellom matstykkene. Legg de største stykkene ytterst.
- Damer du mye mat, bør du røre i den etter kokingstiden.
- Små mengder blir raskere ferdigkokt enn større mengder.
- Stykker som er omtrent like store blir jevnt kokt.
- I likhet med en vanlig ovn, kan du legge i mer mat etterhvert. Mat som tenger kortere kokingstid kan legges i senere.
- Hvis du løfter på lokket, slipper du dampen ut og kokingstiden vil forlenges.
- Maten fortsetter å koke etter at dampkokeren er slått av, så ta den ut straks.
- Kokingstidene som er oppgitt på side 51 - 52 er veiledende, og gjelder ved bruk av den nederste kurven. Jo høyere maten er stablet, jo langsommere koker den. Beregn 5-10 minutter ekstra for maten som er i kurven over den i bunnen. Undersøk om maten er gjennomkokt før du serverer den.
- Hvis maten ikke er godt nok kokt kan du stille klokken igjen. Du må kanskje etterfylle vann.

stell og rengjøring

- Før rengjøring, pass på at dampkokeren er slått av, trekk ut støpselet og la den avkjøle seg.
- Du må aldri legge bunnen på dampkokeren i vann eller la ledningen eller støpselet bli våte.

rengjøre vanntanken

- Tøm, skyll med varmt vann og tørk.

utvendig rengjøring

- Tørk av med fuktig klut, og tørk.

alle andre deler

- Vask og tørk dem.

- Du kan vaske plastdelene (unntatt understellet på dampkokeren) på øverste hylle i oppvaskmaskinen, på lav temperatur.
- Oppbevar kurvene stablet inni hverandre, med det høyeste tallet først og kurv nummer 1 til slutt ②.
- Skyv overflødig ledning inn bak på dampkokeren.

avkalking

- Bør avkalkes etter 7-10 gangers bruk, avhengig av hvor hardt vannet er. Avkalking virker til at det blir mer damp og dampkokeren vil vare lenger.
- 1 Hell klar eddik i tanken, opp til 'Min'.
- Du må ikke bruke kalkfjerningsmiddel.**
- 2 Sett på dråpesamler, kurv og lokk.
 - 3 Sett støpselet i kontakten og still tiden på 20-25 minutter. Sørg for at rommet er godt ventilert. Trekk ut støpselet dersom eddiken flyter over.
 - 4 Trekk ut støpselet når dampkokeren har kjølt seg ned, hell ut eddiken og skyll tanken med vann flere ganger. Vask dråpesamleren, kurven og lokket.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke dampkokeren
- utføre vedlikehold eller reparasjon ta kontakt med din forhandler.

veiledende koketider

- Disse koketidene er kun til veiledning.
- Les 'Sikkerhetshensyn som gjelder matvarer' på side 50 og 'Tips' på side 51.

grønnsaker

- Vask grønnsakene godt før de kokes, skjær av stilker og skrell dem om nødvendig.

grønnsaker	mengde	forberedelser	minutter
Asparges	450 g	Beskjær	15
Bønner - aspargesbønne	450 g	Beskjær	15-20
Bønner - prydbønne	450 g	Fjern stilk/strengler, skjær opp	15-20
Brokkoli	450 g	Del opp i blomster	20
Rosenkål	450 g	Fjern stilk, skjær kryss i den	25
Kål	1 lite kålhode	Snittes	25
Gulrøtter	450 g	Tynne skiver	20
Blomkål	1 middels	Del opp i blomster	25
Squash	450 g	Tynne skiver	15
Stangselleri	1 hode	Tynne skiver	15
Purre	3-4	Tynne skiver	15
Sukkererter	230 g	Fjern stilk/strengler	15
Sjampinjong (små)	450 g	Tørk av dem	10
Pastinakk	450 g	Skjær i terninger el. skiver	15
Grønne erter	450 g	Fjern skolmene	15
Nypoteter	450 g	Tørk av dem	30

Egg	Forberedelser	Minutter
Koking* eller posjering	Bruk en kopp eller ramekin fil pochering	10-12 for bløtkokt 15-20 for hardkokt

* Når du koker egg skal du sette dem i de innebygde eggholderne i bunnen av kurven.

veiledende koketider *forts.*

fisk og fjørfe

- Ikke legg for mye i kurven

matvare	mengde	minutter	anmerkninger
Kylling - bryst uten bein	4-5	30	Dampes til gjennomkokt og mør
Sandskjell	450 g	10	Dampes til de åpner seg
Reker - middels	450 g	10	Dampes til de blir lyserøde
Fiskefileter	230 g	10	Dampes til flakene løsner
Fiskeskiver	2,5 cm tykke	15-20	Dampes til flakene løsner
Hel fisk	340 g	15-20	Dampes til flakene løsner
Hummerhaler	2-4	20	Dampes til den blir rød seg
Blåskjell	450 g	15	Dampes til de åpner
Østers	6	15	Dampes til de åpner seg
Kamskjell	230 g	15	Dampes til de er varme og møre

kornmat

- Når du bruker risbollen, må du likevel ha vann i vannbeholderen. Du kan imidlertid ha en annen slags væske, som f.eks. vin eller kraft, i risbollen når du koker ris. Du kan også tilsette krydder og salt, hakket løk, persille, mandler eller sjampinjongsiver.

matvare	nengde	væskemengde i risbollen	ninutteri
Langkornet hvit ris (f.eks. Basmati, Lettkokt ris)	100 g	125 ml	25
	200 g	250 ml	30
	300 g	375 ml	35
Brun ris	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
Couscous	200 g	150 ml varmt vann	15-20
Grøt	75 g	450 ml melk/vann	40 (rør om etter halv tid)
Risgrøt	75 g grøttris	25 g sukker og 375-500 ml melk	80 (etter 60 min rør om og tilbakestill timeren. Fyll på mer vann om nødvendig)

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

turvallisuus

koneen turvallisuus

- Kone tuottaa polttavaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Kantta avatessasi varo ulos tulevaa höyryä - se polttaa.
- Ole varovainen käsitellessäsi konetta. Kaikki siinä oleva neste ja höyry on polttavan kuumaa. Käytä patakintaita.
- Älä anna lapsien tai taitamattomien henkilöiden käyttää höyrykeitintä ilman valvontaa.
- Älä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä vioittunutta höyrykeitintä. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja käyttökysymykset'.
- Älä aseta höyrykeitintä, virtajohtoa tai pistoketta veteen – voit saada sähköiskun. Pidä säätimet puhtaina ja kuivina.
- Irrota höyrykeittimen pistoke pistorasiasta, jos höyrykeitin ei ole käytössä.
- Älä koskaan aseta höyrykeitintä tai sen osia liedelle tai uuniin.
- Älä koskaan siirrä höyrykeitintä, jos sen sisällä on jotakin kuumaa.
- Älä anna lasten leikkiä tällä koneella.
- Käytä konetta vain sen käyttötarkoitukseen kotitalouskäytössä.

ruoan turvallisuus

- Valmista liha, kala tai äyriäiset täysin kypsiksi. Jäiset tuotteet tulee sulattaa ennen käyttöä.
- Jos käytät useampaa höyrytysastiaa samaan aikaan, laita liha, kana tai kala alemmalle tasolle, jotta lihasnesteet eivät pääse valumaan ruoan päälle.
- Älä lämmitä kypsennettyä riisiä höyrykeittimessä.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.

- Höyrykeitin täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- 2 Pese osat: katso ohjeet kohdasta "hoito ja puhdistus"
- 3 Pyyhi vesisäiliö kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se sitten.
- 4 Työnnä liika johto koneen taakse.

tutustu Kenwood höyrykeittimeen

- ① kansi
- ② riisikulho
- ③ höyrytysastiat*
- ④ nesteenkerääjä
- ⑤ vesisäiliö
- ⑥ ulkotäyttösuppilo
- ⑦ alusta
- ⑧ ajastin
- ⑨ siivilä

* Höyrykeittimessä saattaa olla 2 tai 3 höyrytysastiaa riippuen hankitusta mallista.

höyrykeittimen käyttö

- Älä käytä höyrykeitintä seinän vieressä tai kaapin alapuolella, sillä höyry voi vahingoittaa pintoja.
 - Mausta ruoka vasta valmistuksen **jälkeen**. Jos mausteet pääsevät veteen, ne voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementtiä.
 - Katso ruokien 'valmistusohjeet' sivuilta 58 - 59.
- 1 Aseta siivilä vesisäiliöön. (Se estää ruoan palasten tippumisen kuumennuselementtiin).
 - 2 Kaada säiliöön kylmää vettä. Varmista, että vesi on merkittyjen "Min"- ja "Max"-kohtien välillä. (Jos säiliö täytetään "Max"-kohtaan asti, siinä muodostuu höyryä noin 45-50 minuutin ajan.)

- Suodatettu vesi on parasta, koska se vähentää kalkkikiven muodostumista ja pidentää siten höyrykeittimen kestoikää ja tehokkuutta (Kenwoodin vesisuodattimia on saatavissa).
 - Älä lisää veteen **mitään** (ei edes suolaa tai pippuria), sillä mausteet voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementin.
 - Voit estää veden tasoa laskemasta "Min"-kohdan alle lisäämällä vettä keittämisen aikana. Lisää vesi ulkotäytösupplon kautta; älä täytä liian täyteen.
- 3 Aseta nesteeneräjä alustan sisään.
 - 4 Pinoa höyrytysastiat alustalle siten, että pienimmällä numerolla varustettu astia on pohjalla ja suurimmalla numerolla varustettu päällä ❶. (Numerot on merkitty höyrytysastioiden kahvoihin.)

riisikulhon käyttö

- Pane vesi ja riisi riisikulhoon. Pane riisikulho höyrytysastiaan. (Voit halutessasi kypsentää jotakin myös muissa höyrytysastioissa.)
- 5 Aseta kansi paikalleen, kytke pistoke pistorasiaan. Näyttöön syttyy valo ja kuuluu äänimerkki. (Jos näyttöön ei syty valoa, paina "start"-painiketta.)

valikkovaihtoehtojen valinta

Paina "menu" () -painiketta. Aina kun painiketta painetaan, valikkoon ilmestyvät vuorotellen säädetty aika ja käyttöehdotus. Vaihtoehdot ovat seuraavat: 10 minuuttia "lämpimänä pitäminen" (), sitten kypsennysohjeet seuraaville: äyriäiset 10 minuuttia, kananmunat 12 minuuttia, kala 15 minuuttia, vihannekset 20 minuuttia, kananpalat 35 minuuttia ja riisi 40 minuuttia. Kun aika näkyy valikossa, sitä voidaan tarvittaessa säätää korkeammalle tai matalammalle käyttämällä "+" ja "-" painikkeita. Kun haluttu aika on valittu, paina "start" (I) -painiketta. Voit pysäyttää höyrystämisen

painamalla "stop" (O) -painiketta ja pitämällä sitä alhaalla.

ajan valinta

Jos haluat valita muun kuin näytössä näkyvän 45 minuutin ajan, paina "+" tai "-" painikkeita ajan suurentamiseksi tai pienentämiseksi. Kun näytössä näkyy haluttu aika, paina "start"-painiketta, jolloin höyrykeitin kytkeytyy päälle ja kypsennyssymboli () vilkkuu. Voit pysäyttää höyrystämisen painamalla "stop"-painiketta ja pitämällä sitä alhaalla.

- Näyttö sammuu 1 minuutin kuluttua, jos aika/valikko näkyy näytössä, mutta start-painiketta ei ole valittu. Voit valita ohjelman uudelleen painamalla "start"-painiketta.
 - Äänimerkki kuuluu aina start-painiketta painettaessa tai kun höyrykeitin kytkeytyy pois päältä. lämpimänä pitämisen toiminto Höyrystetyn ruoan maku ja ravintoarvot ovat parhaimpia heti ruoan kypsymisen jälkeen. Jos kuitenkin haluat pitää ruoan lämpimänä lyhyen aikaa, valitse valikosta "keep warm" ja säädä aikaa tarvittaessa sen mukaisesti.
- 6 Irrota pistoke seinästä ja puhdista laite käytön jälkeen..

tärkeää

Kypsennysjakson jälkeen lämmitysasetus kytkeytyy **automaattisesti** päälle 10 minuutiksi. Tänä aikana höyrykeitin on jaksottain päällä. Ole varovainen, sillä höyryä voi muodostua tietämättäsi.

Kytke höyrykeitin pois päältä tai keskeytä lämmitysasetus painamalla ja pitämällä pysäytyspainiketta alhaalla.

vihjeitä

- Vedeksi tiivistynyt höyry valuu ylemmästä höyrytysastiasta alempaan, joten varmista, että valmistamasi ruoan maut sopivat yhteen.
- Nesteeneräjäään valunut neste sopii hyvin keiton tai liemen valmistukseen. Muista kuitenkin olla

varovainen, sillä neste on hyvin kuumaa.

- Voit käyttää sisäästiaa mihin tahansa nesteessä kypsennykseen (esim. kasviksien valmistamiseen kastikkeissa tai kalan keittämiseen).
- Jätä ruokapalojen väliin rakoja ja aseta paksummat palat lähemmäksi reunaa.
- Valmistaessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Pienet määrät kypsyvät nopeammin kuin suuret.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Tavallisen uunin tapaan voit lisätä ruoka-aineita valmistusvaiheessa. Jos jonkin ruoka-aineen kypsyminen on lyhyempi, lisää se myöhemmin.
- Jos nostat kantta, höyryä pääsee karkaamaan ja kypsyminen pitenee.
- Ruokien kypsyminen jatkuu, kun höyrykeitin kytkeytyy pois päältä. Nosta kypsä ruoka välittömästi pois keittimeltä.
- Sivujen 58 - 59 keittoajat ovat ohjeellisia aikoja, kun ruoka kypsytetään alemmassa höyrytysastias-
sassa. Mitä korkeammalla tasolla ruoka on, sitä hitaammin se kypsyi. Lisää kypsyminen 5-10 minuuttia, jos se kypsennetään ylemmällä tasolla. Tarkista, että ruoka on täysin kypsää ennen sen nauttimista.
- Jos ruoka ei ole täysin kypsä, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään samalla vettä.

perushuolto

- Ennen puhdistamista katkaise aina virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna koneen osien jäähtyä.
- Älä koskaan upota höyrykeitin alustaa veteen tai anna virtajohdon tai pistokkeen kastua.

vesisäiliön puhdistus

- Tyhjennä, huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa.

ulkopintojen puhdistus

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa.

kaikki muut osat

- Pese ja kuivaa sitten.
- Voit pestä muoviset osat (höyrykeitin alustaa lukuun ottamatta) astianpesukoneen yläkorissa alhaisella lämmöllä.
- Pinoa höyrytysastiat säilytystä varten sisäkkäin siten, että alimmaisena on suurimmalla numerolla varustettu astia ja päällimmäisenä astia numero 1 **2**.
- Työnnä liika johto höyrykeitin taakse.

Epäpuhtauksien poistaminen

- Riippuen käytössäsi olevan veden kovuudesta poista kalkkikivi 7-10 käyttökerran jälkeen. Kalkin poistaminen lisää höyrytehoa ja pidentää höyrykeitin ikää.
- 1 Kaada säiliöön puhdasta etikkaa kohtaan 'Min' asti. **Älä käytä muita kalkin poistoon tarkoitettuja aineita.**
 - 2 Kiinnitä nesteeneräjä, höyrytysastia ja kansi.
 - 3 Kytke pistoke pistorasiaan ja säädä ajastin 20-25 minuutiksi. Huolehdi huoneen tuulettamisesta. Irrota pistoke pistorasiasta, jos etikka kuohuu yli.
 - 4 Irrota pistoke pistorasiasta, ja kun höyrykeitin on jäähtynyt, kaada etikka pois ja huuhtelee säiliö useita kertoja vedellä. Pese nesteeneräjä, höyrytysastia ja kansi.

Huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ottakaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD - kauppiaalta tai maahantuojalta.
- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ottakaa yhteys maahantuojaan.

- Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.
- Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

valmistusohjeet

- Nämä keittoajat ovat ainoastaan ohjeellisia.
- Katso kohdat 'ruoan turvallisuus' sivulta 55 ja 'vihjeitä' sivulta 56.

vihannekset

- Puhdista vihannekset ennen valmistamista. Poista kannat ja kuori halutessasi.

vihannes	määrä	valmistelu	minuutit
Parsa	454 g	Puhdista	15
Vihreät pavut	454 g	Puhdista	15-20
Ruusupavut	454 g	Puhdista ja paloittele	15-20
Parsakaali	454 g	Leikkaa kukinnot	20
Ruusukaali	454 g	Puhdista ja leikkaa kanta pois	25
Kaali	1 pieni	Suikaloi	25
Porkkana	454 g	Paloittele	20
Kukkakaali	1 keskikok.	Leikkaa kukinnot	25
Kesäkurpitsa	454 g	Paloittele	15
Lehtiselleri	1 kokonainen	Paloittele	15
Purjo	3-4	Paloittele	15
Sokeriherne	227 g	Puhdista	15
Herkkusienet	454 g	Pyyhi	10
Palsternakka	454 g	Kuutioi tai paloittele	15
Herneet	454 g	Irrota paloista	15
Uudet perunat	454 g	Pyyhi	30

kananmuna	valmistelu	minuutit
Keittäminen* tai uppokeittäminen	Käytä uppomuniin kuppia tai pientä kohokasvuokaa	10-12, pehmeä 15-20, kova

* Kun haluat keittää kananmunia, aseta ne höyrytysastian pohjassa oleviin munanpitimiin.

valmistusohjeet jatkuu

linnut ja kala

- Älä täytä höyrytysastioita liian täysiksi.

ruoka	määrä	minuutit	huomautuksia
Broileri, luuttomat rintapalat	4-5	30	Höyrytä läpikypsäksi ja mureaksi
Simpukat	454 g	10	Höyrytä kunnes aukeavat
Katkaravut, keskikok.	454 g	10	Höyrytä vaaleanpunai-siksi
Kala, file	227 g	10	Höyrytä kunnes murenee
Kala, pala	2,5 cm paksu	15-20	Höyrytä kunnes murenee
Kala, kokonainen	340 g	15-20	Höyrytä kunnes murenee
Hummerin pyrstöt	2-4	20	Höyrytä punaisiksi
Sinisimpukat	454g	15	Höyrytä kunnes aukeavat
Osterit	6	15	Höyrytä kunnes aukeavat
Kampa-Simpukat	227 g	15	Höyrytä kunnes kuumia ja pehmenneitä

viljat ja jyvät

- Sisäastiaan voit laittaa erimukaisia kypsennysnesteitä, kuten viiniä, liha- tai kasvislientä. Astiaan voit lisätä mausteita, hienonnettua sipulia, persiljaa, manteleita tai pilkottuja sieniä. Muista täyttää vesisäiliö vaikka käytät sisäastiaa.

ruoka	määrä	riisikulhoon lisättävä neste	minuutit
Pitkäjyväinen riisi (esim. Basmati, pikariisi)	100 g 200 g 300 g	125 ml 250 ml 375 ml	25 30 35
Täysjyväriisi	100 g 200 g 300 g	125 ml 250 ml 375 ml	40 45 50
Kuskus	200 g	150 ml lämmintä vettä	15-20
Puuro	75 g	450 ml maitoa/vettä	40 (sekoita puolivälissä)
Riisipuuro, makea	75 g puuroriisiä	25 g sokeria ja 375-500 ml maitoa	80 (60 min. jälkeen ja säädä sekoita ajastin uudelleen. Lisää vettä jos tarpeellista.)

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik önlemleri

aygıtın güvenli kullanımı

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken buharlı pişiriciden gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Buharlı pişiricini ellerken dikkatli olunuz: aygıttan akacak herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olacaktır. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin otomatik buharlı pişiriciyi kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip buharlı pişiriciyi düşürebilirler.
- Buharlı pişiricide herhangi bir hasar varsa kullanmayınız. Hasarlı buharlı pişiriciyi onarımcıya götürüp denetimden geçirtiniz. Sayfadaki "Servis ve Müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
- Buharlı pişiricinin elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız ve ıslak yerlerden uzakta tutunuz. Çünkü, cereyana çarpılabilirsiniz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Buharlı pişiriciyi kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Buharlı pişiricini kesinlikle ocak üzerine koymayınız, fırın içine sokmayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak madde varken buharlı pişiriciyi kesinlikle yerinden oynatmayınız.
- Çocukların buharlı pişirici ile oynamalarına izin vermeyiniz.
- Aygıtı yalnızca yönergelerde belirtilen pişirme işlemi için ve evde kullanınız.

yiyeceklerin güvenli pişirilmesi

- Et, balık ve deniz ürünlerini iyice pişiriniz. Bu tür yiyecekleri doğrudan donmuş hallerindeyken pişirmeye başlamayınız. Önce buzun çözülmesini bekleyiniz.
- Birden fazla sepet kullanıyorsanız et, kümes hayvanları ve balıkları alt sepete koyunuz. Çünkü, bu yiyeceklerden akan öz sular diğer yiyeceklerle karışmaz.
- Pısmis pirinci buharlı pişiricide tekrar ısıtmayınız.

elektrik akımına bağlanması

- Buharlı pişiriciyi çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının buharlı pişiricinin alt yüzeyinde belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu buharlı pişirici Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/EEC sayılı yönergesine uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Tüm ambalajları ve yapışkan etiketleri çıkarınız.
- 2 Aygıtın parçalarını yıkayınız. Bunun için 'bakım ve temizlik' kısmına bakınız.
- 3 Su haznesini nemli bir bezle silip kurulayınız.
- 4 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki yuvaya sarınız.

Kenwood buharlı pişiricini tanıyınız

- ① kapak
- ② pirinç çanağı
- ③ sepetler*
- ④ damlama tablası
- ⑤ su haznesi
- ⑥ dış doldurma oluğu
- ⑦ taban
- ⑧ kumandalar
- ⑨ süzgeç

* Satın aldığınız modele göre buharlı pişirici 2 ya da 3 sepetli olabilir.

buharlı pişiricinizin kullanımı

- Buharlı pişiricinizi duvarlardan ve duvara asılı dolaplardan uzak bir yerde tutunuz. Aygıttan çıkacak buhar bu yüzeylere zarar verebilir.
 - Yiyecekleri pişirdikten **sonra** çeşnilendiriniz. Yiyeceği pişmeden önce çeşnilendirirseniz ve çeşni malzemesi suya karışırsa aygıtınızın ısıtma donatısını bozabilir.
 - Bu konuda 64.- 65. sayfalarda verilen pişirme önerilerine bakınız.
- 1 Süzgeci su haznesinin içine yerleştiriniz. (Süzgeç yabancı maddelerin ısıtma donatısına girmesine engel olur).
 - 2 Su haznesine soğuk su koyunuz. Doldurduğunuz su düzeyinin 'Min' (asgari) ve 'Max' (azami) çizgilerin arasındaki bir düzeyde olmasına dikkat ediniz. 'Max' (azami) düzeye kadar su doldurulduğu zaman yaklaşık 45-50 dakika buhar elde edilir).
 - Filtre edilmiş su daha iyi sonuçlar verir ve kireçlenmeyi önleyerek aygıtın ömrünü uzatır. Ayrıca, aygıttan daha etkin sonuçlar almanızı sağlar. (Kenwood su filtreleri kullanabilirsiniz ve satın alabilirsiniz).
 - Su haznesine koyacağınız suya hiçbir şey eklemeyiniz (tuz ya da biber bile) - aksi halde buharlı pişiricinin ısıtma donatısını bozabilirsiniz.
 - Su düzeyinin 'Min' (asgari) düzeyin altına düşmesini önlemek için pişirme sırasında su katabilirsiniz. Çok fazla su doldurmamaya dikkat ederek dış doldurma olduğundan su doldurabilirsiniz.
 - 3 Damlama tepsisini tabanın içine oturtunuz.
 - 4 Sepetleri birbiri üzerine tabana yerleştiriniz. Sepetleri en küçük numaralı sepet en alta, en yüksek numaralı sepet ❶ en üste gelecek

biçimde yerleştiriniz. (Sepetlerin saplarında numaraları yazılıdır).

pirinç çanağının kullanımı

- Pirinç çanağına su ve pirinç koyunuz. Pirinç çanağını sepete yerleştiriniz. (İsterseniz, diğer sepette ya da sepetlerde başka bir şey pişirebilirsiniz).
- 5 Kapağı yerleştiriniz ve aygıtın fişini prize takınız. Tüm gösterge aydınlanacak ve zil sesi çalacaktır. (Gösterge aydınlanmazsa, 'start' (çalıştırma) düğmesine basınız).

menü seçimi

'menu' () düğmesine basınız. Düğmeye her basıldığında gösterge üzerindeki seçeneklerin üzerinden geçecek ve ayarlanacak süreyi belirtecektir. Seçenekler şunlardır: - 10 dakika 'keep warm' (sıcak tutma) (), pişirilecek yiyecekler; kabuklu deniz ürünleri 10 dakika, yumurta 12 dakika, balık 15 dakika, sebzeler 20 dakika, tavuk parçaları 35 dakika ve pilav 40 dakika. Zamanı menüde ayarladıktan sonra '+' ve '-' düğmelerini kullanarak süreyi artırabilir ya da azaltabilirsiniz. İstedığınız süreyi seçtikten sonra 'start' (I) (çalıştırma) düğmesine basınız. Buharla pişirme işlemini durdurmak için 'stop' (O) (durdurma) düğmesine basınız ve aşağı doğru tutunuz.

süre seçimi

Zaman göstergesindeki 45 dakikalık sürede istediğiniz dakikayı seçmek '+' ya da '-' düğmelerine basarak süreyi artırabilir ya da azaltabilirsiniz. İsteddiğiniz süre görüntülediği zaman 'start' (çalıştırma) düğmesine basınız. Bu düğmeyi bastığınız zaman buharlı pişirici çalışmaya başlayacak ve pişirme simgesi () yanıp sönmeye başlayacaktır. Buharla pişirme işlemini durdurmak için 'stop' (O) (durdurma) düğmesine basınız ve aşağı doğru tutunuz.

- Zaman/menü göstergede 1 dakika kalacaktır. 1 dakika içinde çalıştırma düğmesine basılmadığı takdirde gösterge sönecektir. Yeniden seçmek için 'start' (çalıştırma) düğmesine basınız.
- Çalıştırma düğmesine basıldığında ya da buharlı pişiricinin çalışması durduğu zaman aygıttan bir zil sesi çıkacaktır.

sıcak tutma işlevi

Buharla pişirilmiş yiyeceklerin tadı ve besinsel değerinden en iyi biçimde yararlanabilmek için yiyecekleri tazeyken tüketiniz. Ancak, pişirdiğiniz yiyecekleri kısa bir süre sıcak tutmak isterseniz, menüdeki 'keep warm' (sıcak tutma) konumunu seçiniz ve gerekirse süreyi yeniden ayarlayınız.

- 6 Aygıtın fişini prizden çekiniz ve kullandıktan sonra temizleyiniz.

önemli bilgiler

Pisirdiğiniz yiyecekler pistikten sonra, buharlı pisirici **otomatik** olarak sıcak tutma ayarına geçecek ve yiyeceği 10 dakika sıcak tutacaktır. Bu süre içinde buharlı pisirici zaman zaman çalışacak ve kapanacaktır. Bu sırada aygıttan buhar çıkabilir. Bu yüzden dikkatli olunuz. Buharlı pisiriciyi durdurmak için sıcak tutma ayarını iptal ediniz ve durdurma düğmesini basarak aşağı doğru tutunuz.

Faydalı Bilgiler

- Buğulanma nedeniyle üstteki sepetten alttaki sepete buhar suyu damlayacaktır. Bu nedenle sepetlerde pişen yiyeceklerin birbirleriyle uyumlu olmasına özen gösteriniz.
- Damlama tepsisinde biriken tirit, çorba ya da et suyu olarak iyi bir biçimde değerlendirilebilir. Ama dikkatli olun, bu tirit çok sıcak olur.
- Pilav çanağını herhangi bir yiyeceği sulu olarak (sıvı içinde) pişirmek

için de kullanabilirsiniz (örneğin sebzeleri sos içinde pişirmek ya da balık haşlamak için).

- Yiyecek parçalarını aralıklı yerleştiriniz. Büyük parçaları çeperlere yakın yerlere koyunuz.
- Büyük miktarda yiyecek pişiriyorsanız pişirme süresinin ortalarında karıştırınız.
- Az miktarda yiyecek daha çabuk pişer.
- Benzer büyüklükteki yiyecek parçaları eşit sürede pişer.
- Bu pişiriciye geleneksel fırınlarda olduğu gibi daha az pişirme süresi isteyen yiyecekleri pişirme sırasında ilave edebilirsiniz.
- Kapağı kaldırırsanız, buhar kaçacağından pişirme süresi daha fazla zaman alır.
- Buharlı pişiriciniz durduktan sonra içindeki yiyecek pişmeye devam edecektir. Bu nedenle yiyecek piştikten hemen sonra buharlı pişiriciden çıkarınız.
- 64. - 65. sayfalarda belirtilen pişirme süreleri yalnızca alttaki sepetin kullanımı için geçerlidir. Üst sepette olan yiyeceklerin pişme süresi daha uzundur. Bu yüzden, üst sepetteki yiyeceklerin pişmesi 5-10 dakika arası daha fazla bir zaman alır. Yemeye başlamadan önce yiyeceğin iyice pişmiş olmasına dikkat ediniz.
- Pişirdiğiniz yiyecek yeterli derecede pişmemişse, zaman ayarlayıcıyı yeniden ayarlayınız. Daha fazla sü eklemeniz gerekebilir.

bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce mutlaka aygıtı durdurup fişini prizden çekiniz ve soğumaya bırakınız.
- Buharlı pişiricinizin tabanını kesinlikle suya batırmayınız ve elektrik kordonu ile fişini ıslak yerlere deđdirmeyiniz.

su haznesinin temizlenmesi

- Su haznesindeki suyu boşaltınız. Ilık suyla çalkalayınız ve arkasından kurulayınız.

buharlı pişiricinin dış yüzeylerinin temizlenmesi

- Nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

tüm diğer parçalar

- Yıkadıktan sonra kurulayınız.
- Aygıtın plastikten yapılmış parçalarını (süzgeç tabanı hariç) bulaşık makinesinin üst rafında düşük ısıda yıkayabilirsiniz.
- Sepetleri saklamak için en büyük sayıdaki sepetten başlayarak 1. numaralı sepet en alta gelecek biçimde birbiri içine yerleştiriniz ②.
- Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki yuvaya sarınız.

kireç giderme

- Kullandığınız suyun sertliğine göre buharlı pişiricinizi 7 ile 10 kere arasında kullandıktan sonra biriken kireci gideriniz. Kireç giderme aygıtın buhar gücünü artırır ve ömrünü uzatır.

- 1 En az 'Min' çizgisine kadar hazneye beyaz sirke koyunuz. **Kireç gidericeler kullanmayınız.**
- 2 Damlama tablasını, sepeti ve kapağı takınız.
- 3 Aygıtın fisini prize takınız ve zaman ayarlayıcıyı 20-25 dakikaya ayarlayınız. Odanın iyice havalandırıldığından emin olunuz. Sirke tasarsa, aygıtın fisini prizden çekiniz.
- 4 Buharlı pişirici soğuduğu zaman fisini prizden çekiniz. İçine sirke serpiştiriniz ve hazneyi birkaç kez suyla çalkalayınız. Damlama tablasını, sepeti ve kapağı yıkayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kordon hasar görmüşse, güvenlik nedenleriyle KENWOOD veya KENWOOD'un yetkili kıldığı bir onarım birimi tarafından değiştirilmesi gerekir.
- aygıtın kullanımı ya da
- bakımı ve onarımı gibi konularda yardıma gereksinim duyarsanız buharlı pişiricinizi satınaldığınız satıcıya başvurunuz.

pişirme önerileri

- Aşağıda verilen pişirme süreleri yalnızca önerilen sürelerdir.
- Bu konuda ayrıca 60. sayfadaki "yiyeceklerin güvenli pişirilmesi" ve 62 sayfadaki "faydalı bilgiler" bölümlerine bakınız.

sebzeler

- Pişirmeden önce sebzeleri temizleyiniz. Saplarını ayırıp isterseniz soyunuz.

sebze	miktar	hazırlanması	dakika
Kuşkonmaz	454g	sapını alın	15
Taze fasulye	454g	saplarını alın	15-20
çalı fasulyesi	454g	saplarını alıp ince ince doğrayın	15-20
Broccoli (yeşil karnıbahar)	454g	diklemesine ufak parçalara ayırın	20
Brüksel lahanası	454g	saplarını alıp köklerini kesin	25
Lahana	1 adet	dilimlere ayırın küçük boy	25
Havuç	454g	İnce ince doğrayın	20
Karnabahar orta boy	1 adet	diklemesine ufak parçalara ayırın	25
Kabak	454g	İnce ince doğrayın	15
Kereviz	1 baş	İnce ince doğrayın	15
Pırasa	3-4	İnce ince doğrayın	15
Mange tout (kısa ve tanesiz bir tür taze fasulye)	227g	saplarını alın	15
Küçük boy mantar	454g	bastırarak yıkayın	10
Yabani havuç	454g	Kare biçiminde ya da ince ince doğrayın	15
Bezelye	454g	kabuğunu çıkarın	15
Taze patates	454g	bastırarak yıkayın	30

yumurtalar	hazırlanması	dakika
Rafadan* ya da haşlama yumurta pişirme	Suya kırma yöntemiyle yapmak için bir bardak ya da kalıp kabı kullanın	Rafadan yumurta için 10-12 dakika, Katı yumurta için 15-20 dakika

* Rafadan yumurta pişirirken, yumurtaları sepetin dibindeki yumurta yuvalarına yerleştiriniz.

pişirme önerileri *devam*

kümes hayvanları ve balık

- sepetleri fazla doldurmayınız.

yiyecek	miktar	dakika	açıklama
Tavuk, kemiksiz göğüs	4-5	30	İyice pişip yumuşayana kadar buharla pişirin
Deniz tarağı	454g	10	Açılana kadar buharla pişirin
Karides, orta boy	454g	10	Pembeleşinceye kadar buharla pişirin
Balık, fileto	227g	10	İyice inceltinceye kadar buharla pişirin
Balık, dilim	2,5cm kalınlığında	15-20	İyice inceltinceye kadar buharla pişirin
Balık, tüm	340g	15-20	İyice inceltinceye kadar buharla pişirin
İstakoz kuyruğu	2-4	20	Kızarıncaya kadar buharla pişirin
Midye	454g	15	Açılıncaya kadar buharla pişirin
İstiridye	6	15	Açılıncaya kadar
Tarak	227g	15	İyice ısınıp yumuşayıncaya kadar buharla pişirin

tahıllar ve taneli bitkiler

- Pilav çanağı kullanılırken de su haznesine su konulur. Ancak pilav çanağının içine şarap ya da et suyu gibi farklı bir sıvı koyarak da pilav yapmak olasıdır. Ayrıca çeşnilendiriciler, doğranmış soğan, maydanoz, badem ya da doğranmış mantar da koyabilirsiniz.

yiyecek	miktar	pirinç çanağına doldurulacak su miktarları	dakika
Beyaz, uzun taneli pirinç	100g	125ml	25
	200g	250ml	30
(örn. Basmati pirinci, çabuk pişen pirinç)	300g	375ml	35
Kahverengi pirinç	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Kuskus	200g	150ml ılık su	15-20
Lapa	75g	450ml süt/su	40 (20. dakikadan sonra karıştırınız)
Sütlaç	75g sütlaç pirinci	25g pudra şekeri ve 375-500ml süt	80 (60. dakikadan sonra karıştırıp çalar süre ayarını yeniden kurunuz. Gerekirse biraz daha su katabilirsiniz)

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

bezpečnost

bezpečnost při obsluze spotřebiče

- Tento spotřebič produkuje páru, která hrozí opařením.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili párou vycházející z pařáku, zejména při snímání poklice.
- Pozor, tekutiny i kondenzace v pařáku jsou vždy velmi horké. Při zacházení se spotřebičem se proto chraňte speciálními teplovzdušnými rukavicemi.
- Tento spotřebič nesmí bez dozoru obsluhovat děti nebo nemocné či jinak oslabené osoby.
- Přípojnou šňůru nenechávejte přepadat přes okraj stolu v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Dejte ho zkontrolovat a opravit: blíže viz část "servis a služba zákazníkům".
- Propařovací vařič, jeho napájecí kabel, ani zástrčku nikdy nedávejte do vody – mohli byste být zasaženi elektrickým proudem. Dbejte, aby ovládací prvky spotřebiče byly čisté a suché.
- Propařovací varic vždy odpojte od sítě, když jej nepoužíváte.
- Pařák nedávejte na sporák ani do trouby.
- Pařák nepřenášejte, je-li v něm něco horkého.
- Nedovolte dětem, aby si s tímto spotřebičem hrály.
- Používejte tento spotřebič v domácnosti pouze k těm účelům, k nimž je určen.

bezpečnost při zpracovávání potravin

- Maso, ryby a mořské produkty řádně provařte. Před vařením je vždy nechte rozmrazit.
- V případě, že používáte více než jeden košík, vložte maso, drůbež či ryby do spodního košíku, aby z nich syrové šťávy nemohly kapat na žádné potraviny.

- V propařovacím varici neohrívajte uvařenou rýži.

před zapnutím do zásuvky

- Překontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku na spodku spotřebiče odpovídá napětí v síti.
- Tento spotřebič splňuje Direktivu Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

- 1 Spotřebič vybalte a sundejte z něj všechny nálepky.
- 2 Mytí dílů: viz 'péče a čištění'.
- 3 Nádržku na vodu vytřete navlhčeným hadříkem a pak vysušte.4 Nadbytečnou část napájecího kabelu zasuňte do zadní části spotřebiče.

popis parního hrnce Kenwood

- ① poklička
- ② miska na rýži
- ③ propařovací kastrolky*
- ④ odkapávací miska
- ⑤ vodní nádržka
- ⑥ vnější plnicí hrdlo
- ⑦ základna
- ⑧ ovládací prvky
- ⑨ sítko

* Propařovací vařič se v závislosti na modelu dodává se dvěma nebo třemi propařovacími kastrolky.

postup použití parního hrnce

- Pařák nestavějte do blízkosti stěn a pod kuchyňské skříňky: unikající pára by je mohla poškodit.
 - Vařená jídla ochucujte až po uvaření. Kdyby se koření dostalo do vody, mohlo by poškodit topný článek.
 - Prostudujte si "návod k vaření" na str. 69 - 70.
- 1 Do vodní nádržky vložte sítko (které

zabraňuje, aby se dovnitř dostaly kousky potravin).

- 2 Vodní nádržku naplňte studenou vodou. Dbejte, aby hladina vody byla mezi značkami 'Min' a 'Max'. (Jestliže je nádržka naplněna vodou do značky 'Max', pára se bude tvořit přibližně 45-50 minut.)

- Nejlepší je používat filtrovanou vodu, jelikož omezuje usazování vodního kamene, čímž prodlužuje životnost a zvyšuje účinnost propařovacího vařiče (za tímto účelem jsou k dispozici vodní filtry Kenwood).
- Do vody **nic** nepřidávejte (ani sůl či pepř)-mohlo by dojít k poškození topného tělesa.
- Aby hladina vody v nádržce neklesla pod značku 'Min', můžete ji během vaření doplňovat. Vodu jednoduše přidávejte přes vnější plnicí hrdlo a dbejte, abyste nádržku nepřelili.
- 3 Na těleso pařáku nasadte odkapávací misku.
- 4 Propařovací kastrolky umístěte na základnu tak, aby byl kastrolek označený nejnižším číslem dole a kastrolek s nejvyšším číslem zcela nahoře ❶. (Číslajsou vyznačena na rukojetích propařovacích kastrolků.)

použití misky na rýži

- Do misky na rýži dejte vodu a rýži. Misku na rýži umístěte na propařovací kastrolek (v případě potřeby můžete ostatní kastrolky také použít k vaření).
- 5 Misku přikryjte pokličkou a spotřebič připojte k síti. Celý displej se rozsvítí a ozve se bzučák. (Pokud se displej nerozsvítí, stiskněte tlačítko 'start'.)

volba z menu

Stiskněte tlačítko 'menu' () a při každém dalším stisknutí tohoto tlačítka se menu přetočí, aby se zobrazil předem nastavený čas a doporučené použití. Existují tyto

volby:- 10 minut 'udržovat teplotu' (), volby pro vaření: korýši 10 minut, vejce 12 minut, ryby 15 minut, zelenina 20 minut, porcované kuře 35 minut a rýže 40 minut. Jakmile se v menu zobrazí čas, lze jej v případě potřeby prodloužit nebo zkrátit pomocí tlačítek '+' a '-'. Po zvolení požadovaného času stiskněte tlačítko 'start' (I). Chcete-li proces propařování zastavit, stiskněte tlačítko 'stop' (O) a podržte je ve stisknuté poloze.

volba času

Chcete-li zvolit čas, který se liší od zobrazeného času 45 minut, stisknutím tlačítka '+' nebo tlačítka '-' se čas prodlouží nebo zkrátí. Jakmile se zobrazí požadovaný čas, stiskněte tlačítko 'start', propařovací vařič se zapne a rozsvítí se indikátor vaření (). Chcete-li proces propařování zastavit, stiskněte tlačítko 'stop' a podržte je ve stisknuté poloze.

- Pokud se 1 minutu po zobrazení času nebo menu nestiskne tlačítko 'start', displej se vypne. Za účelem nové volby programu stiskněte tlačítko 'start'.
- Bzučák se ozve při každém stisknutí tlačítka 'start' nebo při vypnutí propařovacího vařiče.

funkce udržování teploty

Chuť a výživnost pokrmu připravovaného v páře je nejlepší, když je pokrm čerstvě uvařený. Pokud si však přejete uchovat pokrm po krátký časový úsek teplý, zvolte v menu funkci 'udržet teplotu' a v případě potřeby odpovídajícím způsobem nastavte čas.

- 6 Po použití spotřebič odpojte od sítě a očistěte.

důležité

Na konci cyklu varení propařovací varic **automaticky** nastaví funkci udržování teploty po dobu 10 minut.

Behem této doby buďte opatrní, jelikož se proparovací varic bude strídave zapínat a vypínat, takže se může vytvořit pára, když to nebudete očekávat.

Chcete-li proparovací varic vypnout nebo zrušit udržování teploty, stisknete tlačítkový vypínač a podržte jej v této poloze.

radý

- Sražené pára kape z horního košíku do dolního. Dbejte tedy na to, aby se chutě navzájem doplňovaly.
- Tekutina nashromážděná v odkapávací misce je vhodná k přípravě polévek a vývaru. Ale pozor: tekutina je po dovaření velmi horká.
- Mísu na rýži můžete též použít k vaření v tekutině (např. zeleniny v omáčce nebo ryb ve vodě- "poaching").
- Mezi jednotlivými kousky potravin nechte mezery. Větší kousky umístěte blíže k okrajům.
- Vaříte-li větší množství, v polovině vaření jídlo promíchejte.
- Malá množství se uvaří rychleji, než velká množství.
- Kousky jídla stejné velikosti se provaří stejně.
- Podobně jako u běžné trouby, i do parního hrnce můžete přidávat další potraviny během vaření. Pokud některé potraviny vyžadují kratší dobu vaření, přidejte je do hrnce později.
- V případě, že zvednete poklici, unikne pára a vaření pak potrvá déle.
- Jídlo se vaří dál i po automatickém vypnutí paráku; proto ho z paráku okamžitě vyndejte.
- Doby vaření uvedené na straně 69-70 slouží jako vodítko při použití spodního košíku. čím výše jsou potraviny v hrnci umístěny, tím pomaleji se vaří. Doba vaření v

košíku, který je umístěn přímo nad spodním košíkem. je proto potřeba prodloužit o 5-10 minut. Před podáváním jídla se vždy přesvědčte, že je jídlo řádně provařené.

- Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně uvařené, nastavte znovu čas vaření. Zároveň bude pravděpodobně zapotřebí doplnit vodu.

údržba a čištění

- Před čištěním vždy spotřebič nejdříve vypněte, zástrčku vytáhněte ze zásuvky a nechte vše vychladnout.
- Těleso paráku nikdy neponořujte do vody a dbejte na to, aby se šňůra ani zástrčka nenavlhčily.

čištění vodní nádržky

- Nádržku vyprázdněte a potom ji opláchněte teplou vodou a osušte.

čištění vnějšího povrchu

- Povrch otřete vlhkým hadříkem a potom jej osušte.

ostatní součásti

- Umyjte, a pak vysušte.
- Plastové díly (s výjimkou základny propařovacího vařiče) můžete mýt v horní části myčky nádobí při nízkém ohřevu vody.
- Propařovací kastrolky uchovávejte umístěné jeden do druhého tak, že začnete kastrolkem s nejvyšším číslem a skončíte kastrolkem s číslem 1 ②.
- Nadbytečnou část napájecího kabelu zasuňte do zadní části propařovacího vařiče.

odstraňování vodního kamene

- Nánosy vodního kamene je potřeba odstranit po 7-10 použití, v závislosti na tvrdosti vody v místě bydliště. Odstranění nánosů zvyšuje sílu páry a pomáhá prodloužit životnost paráku.

- Po znacku 'Min' nalijte do nádržky čistý ocet. **Nepoužívejte prostředek k odstranování vodního kamene.**
- Uložte odkapávací misku, propařovací kastrolek a pokličku.
- Prístroj pripojte k síti a časový spínač nastavte na 20-25 minut. Zajistete náležitě vetrání místnosti. Jestliže ocet pretece, odpojte přístroj od sítě.
- Propařovací vařič odpojte od sítě, a když vychladne, vylijte z něj ocet a několikrát propláchněte nádržku vodou. Omyjte odkapávací misku, propařovací kastrolek a pokličku.

servis a služba zákazníkům

- Výměnu poškozené šňůry síťového přívodu smí z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna. Pokud potřebujete pomoc s:
 - použitím pařáku nebo
 - servisem či opravou, obraťte se na obchod, v němž jste spotřebič zakoupili.

návody k vaření

- Následující časy uvádějící délku vaření slouží jen jako vodítko.
- Přečtěte si část "bezpečnost při zpracovávání potravin" na str. 66 a "rady" na str. 68.

zelenina

- Zeleninu před vařením očistěte. Odstraňte z ní stonky a případně ji oloupejte.

zelenina	množství	příprava	minuty
Brambory, nové	454g	otřít	40
Brokolice	454g	rozkrájet na růžičky	20
Celer	1	najemno nakrájet	15
Cukíny	454g	najemno nakrájet	15
Hrách	454g	vyloupat	15
Chřest	454g	očistit	17
Jarní hrášek (lusky)	227g	očistit	15
Květák	1střední	rozkrájet na růžičky	25
Mrkev	454g	najemno nakrájet	20
Pastíňák	454g	nakrájet na kostky/najemno	15
Pórek	3-4	najemno nakrájet	15
Růžičková kapusta	454g	očistit a zespodu ořezat	25
Zelené fazolky	454g	očistit	15-20
Zelené fazolky	454g	očistit a najemno nakrájet	15-20
Zelí	malá hlávka	nakrouhat	25
Žampiony	454g	otřít	10

vejce	příprava	minuty
Vaření* nebo dušení	K vaření "ztracených" vajec použijte šálek nebo misku	10-12 naměkko 15-20 natvrdo

* Pokud vaříte vejce, umístěte je do držáku vajec na dně propařovacího kastrolku.

návody k vaření *pokračování*

drůbež a ryby

- Košíky nepřeplyňujte

kuře/ryba	množství	minuty	poznámky
Hřebenatky	227g	15	Vařte, až jsou horké a měkké
Humr, ocas	2-4	20	Vařte v páře do červena
Krevety (střední)	340g	12	Vařte v páře do růžova
Kuře, prsa bez kostí	4-5	30	Vařte v páře, až je maso zcela provařené a měkké
Mušle	454g	15	Vařte, dokud se neotevřou
Škeble	454g	10	Přestat vařit jakmile se otevřou
Ryba, filé	227g	10	Vařte, až se maso dá loupát
Ryba, řížky	2,5cm silné	15-20	Vařte, až se maso dá loupát
Ryba, vcelku	340g	15-20	Vařte, až se maso dá loupát
Ústřice	6	15	Vařte, dokud se neotevřou

obilniny a rýže

- Do nádržky na vodu musí dát vodu, i když používáte mísu na rýži. Ale do mísy na rýži pak můžete dát rýži vařit v jiné tekutině, jako například ve víně nebo ve vývaru. Do mísy můžete dále přidat koření, nasekanou cibuli, zelenou petrželku, mandle nebo na plátky nakrájené houby.

potravina	množství	tekutina k přidání do misky na rýži	minuty
Bílá dlouhozrnná rýže (např. Basmati či "easy cook")	100g	125ml	25
	200g	250ml	30
	300g	375ml	35
Hnědá rýže	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Kuskus	200g	150ml teplé vody	15-20
Ovesná kaše	75g	450ml mléko/voda	40 (v polovině vaření promíchat)
Rýžový pudink	75g pudinková rýže	25g jemného cukru a 375-500ml mléka	80 (po 60 min. promíchat a znovu nastavit minutku. V případě potřeby přidat vodu.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

fontos biztonsági előírások

a készülék használata közben

- Párolás közben a készülék forró gőzt termel, amely gondatlanság esetén égési sérülést okozhat.
- A készülék fedelét mindig óvatosan nyissa fel, és ügyeljen arra, hogy a kiáramló gőz ne érjen a bőréhez.
- Használjon hőálló konyhai kesztyűt. Ne feledje, hogy a készülékben levő víz és lecsapódott pára is forró lehet.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.
- Ha a készülék megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. (Lásd a Javíttatás.)
- A készüléket, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe, mert ez áramütést okozhat. A kezelőszerveket tartsa tisztán és szárazon.
- Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- Az ételpárolót soha ne tegye főzőlapra vagy a sütőbe.
- Ne mozdítsa el a párolót addig, amíg a benne levő folyadék le nem hűlt.
- Ne engedje, hogy kisgyermekek játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra szabad használni.

az ételek elkészítése közben

- A hús és halféleségeket mindig alaposan főzze meg. A fagyasztott húsokat előbb olvassza fel.

- Ha egyszerre két pároló kosarat használ, a húsokat tegye az alsó kosárba, hogy a hús leve ne csepegjen a másik kosárban párolt ételre.
- Az ételpároló főtt rizs újramelegítésére nem használható.

csatlakoztatás

- Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.
- Figyelem: A készüléket csak földelt aljzatba szabad csatlakoztatni!
- A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC számú előírásának.

az első használat előtt

- 1 Minden csomagolóanyagot és reklámcímkét vegyen le a készülékről.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (lásd Tisztítás).
- 3 A víztartályt nedves ruhával törölje ki, majd hagyja megszáradni.
- 4 A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a készülék hátsó részén levő tároló rekeszbe.

a Kenwood ételpároló részei

- ① Fedél
- ② Rizsfőző edény
- ③ Pároló kosarak*
- ④ Cseppgyűjtő tál
- ⑤ Víztartály
- ⑥ Külső töltőnyílás
- ⑦ Melegítő egység
- ⑧ Kezelőpult
- ⑨ Szűrő

*Az ételpároló a típustól függően két vagy három pároló kosárral kerül forgalomba.

az ételpároló használata

- A készüléket ne helyezze a fal közelébe vagy szekrény alá, mert a kiáramló gőz károsíthatja a falburkolatot, illetve a bútort.
 - Az ételeket csak párolás **után** fűszerezze meg, mert a víztartályba került fűszer károsíthatja a fűtőelemet.
 - A párolási időkről a 75 - 76. oldalon található táblázatok adnak bővebb tájékoztatást.
- 1 Helyezze a szűrőt a víztartályba. (A szűrő megakadályozza, hogy ételdarabok kerüljenek a fűtőelemre.)
 - 2 Töltsön hideg vizet a tartályba. Mindig győződjön meg arról, hogy a víz szintje a Min és a Max jelzés között van. (Ha a tartályt a Max szintig tölti fel, a készülék kb. 45-50 percig termel gőzt a pároláshoz.)
 - Az ételpárolóhoz ajánlatos szűrt vizet használni, mert ez csökkenti a vízkőképződést, ami hatékonyabbá teszi a pároló működését és az élettartamát is meghosszabbítja. (A Kenwood vízszűrő kannák széles választéka kapható.)
 - A tartályban levő vízbe ne tegyen **semmilyen** ízesítőszert, még sót vagy borsot sem, ezek ugyanis károsíthatják a fűtőelemet.
 - Ha a vízszint közelít a Min jelzéshez, a külső töltőnyíláson át párolás közben is utántöltheti a víztartályt. Ügyeljen arra, hogy ne töltsen túl a tartályt.
 - 3 Illessze a cseppgyűjtő tálat a melegítő egységbe.
 - 4 Helyezze a kosarakat a melegítő egységre. A legkisebb számmal jelzett kosarat tegye legalulra, majd erre helyezze rá a következő kosarat, míg a legnagyobb számmal jelzett kosár kerüljön legfelülre ❶. (A kosarak számjelzése a fogókon található.)

a rizsfőző edény használata

- Tegye a rizst az edénybe, majd öntsön rá vizet. Az edényt helyezze valamelyik kosárba. (A másik kosárban/kosarakban közben más ételt is párolhat.)
- 5 Tegye fel a fedelet, és csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Ekkor kigyullad a kezelőpult kijelzője, és a figyelmeztető síp is megszólal. (Ha a kijelző nem gyullad ki, nyomja meg a Start gombot.)

programválasztó menü

Nyomja meg a Menü  gombot: a kijelzőn megjelenik egy előre beállított párolási idő és a javasolt alkalmazás. A gomb minden egyes újbóli megnyomására újabb előre beállított idő jelenik meg. A következő lehetőségek közül választhat: 10 perc "melegen tart"  üzemmód, majd a gomb újbóli megnyomásával: kagyló 10 perc, tojás 12 perc, halak 15 perc, zöldségek 20 perc, csirkedarabok 35 perc és végül rizs 40 perc. A kijelzőn megjelenő párolási idő az egyéni ízlésnek megfelelően módosítható: a + gombbal hosszabbra, a – gombbal rövidebbre állíthatja az időt. A kívánt párolási idő beállítása után nyomja meg a Start gombot. A párolás leállításához nyomja meg, és rövid ideig tartsa lenyomva a Stop gombot.

a párolási idő beállítása

A kijelzőn bekapcsoláskor megjelenő 45 perc párolási időt a + és – gombokkal módosíthatja: a + gombbal hosszabbra, a – gombbal rövidebbre állíthatja az időt. A kívánt párolási idő beállítása után nyomja meg a Start gombot. Ekkor a készülék bekapcsol, és a kijelzőn villogni kezd a párolás szimbólum .

- A párolás leállításához nyomja meg, és rövid ideig tartsa lenyomva a Stop gombot.

Ha a párolási idő beállítása után 1 percen belül nem nyomja le a Start gombot, a kijelző automatikusan kialszik. A párolási idő újbóli beállításához nyomja meg a Start gombot.

- A párolási idő lejártára a sípszó figyelmeztet. A síp a Start gomb lenyomásakor is megszólal.

"melegen tart" üzemmód

A párolt étel íze és tápértéke is akkor a legjobb, ha frissen készítik. Ha azonban a megfőtt ételt egy ideig még melegen kívánja tartani, a menüből válassza a "melegen tart" üzemmódot, és szükség szerint állítsa be a melegítés idejét.

- 6 Használat után a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és tisztítsa meg a készüléket.

fontos megjegyzés

A beállított párolási idő letelte után a készülék **automatikusan** "melegen tart" üzemmódra kapcsol, és további 10 percen át melegít (eközben a fűtőelem többször ki- és bekapcsol). Az edényből még ilyenkor is gőz csaphat ki, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzá. A "melegen tart" üzemmód kikapcsolásához nyomja le, és kb. két másodpercig tartsa lenyomva a STOP gombot.

néhány jó tanács

- A felső kosárban levő ételen lecsapódó gőz az alsó kosár tartalmára csepeg, ezért az együtt párolt ételeket úgy válassza meg, hogy az ízek keveredése ne ronthassa el az ételt.
- A cseppgyűjtő tálon összegyűlt léből ízletes leves vagy csontlé készíthető. Ne feledje azonban, hogy a párolás után ez a lé is forró.
- A rizsfőző edényben mindenféle ételt (zöldséget, halat) főzhet. Víz helyett mártást is tölthet a rizsfőző

edénybe, amelyben zamatos zöldségeket lehet főzni.

- A párolt ételdarabokat ne tegye szorosan egymás mellé. A nagyobb darabokat mindig a kosár széle közelében helyezze el.
- Ha egyszerre nagyobb mennyiséget tesz a kosarakba, a párolás felénél keverje meg az ételt.
- A kisebb adagok kevesebb párolást igényelnek, mint a nagyobb mennyiségek.
- Egyenletesebben párolódik az étel, ha azonos nagyságú darabokra vágja.
- A hagyományos sütőkhöz hasonlóan, a párolás megkezdése után is lehet ételt tenni a kosarakba. Ha valamelyik hozzávalót kevesebb ideig kell párolni, csak később tegye a párolóba.
- Ha felemeli a fedelet, a gőz kiáramlik a készülékből, és lassabban fő az étel.
- A párolás a fűtőelem kikapcsolása után is folytatódik, ezért az óra jelzésekor azonnal vegye ki az ételt a készülékből.
- A 75 - 76. oldalon szereplő táblázatokban megadott párolási idők az alsó kosár használatára vonatkoznak, és csak tájékoztató jellegűek. Minél magasabban van az étel, annál lassabban fő meg, ezért az eggyel feljebb levő kosárban 5-10 perccel tovább kell párolni az ételdarabokat. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze, hogy teljesen átfőtt-e az étel.
- Ha az étel nem főtt meg eléggé, állítsa vissza az időkapcsolót, és párolja tovább. Ilyenkor szükség lehet a víztartály utántöltésére.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg minden alkatrész lehűl.

- A melegítő egységet soha ne tegye vízbe, és ügyeljen arra, hogy a hálózati vezetékét és a dugaszt se érje nedvesség.

a víztartály tisztítása

- Öntse ki a tartályban maradt vizet, meleg vízzel öblítse ki, majd szárítsa meg.

a külső felületek tisztítása

- Nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg.

alkatrészek

- A többi alkatrészt mosogassa el, majd törölje szárazra.
- A melegítő egység kivételével a készülék műanyag alkatrészei mosogatógépben (a felső polcon és alacsony hőmérsékleten) is tisztíthatók.
- Ha nem használja a készüléket, a pároló kosarakat illessze egymásba: kezdje a legnagyobb számjelzésű kosárral, és utoljára tegye be az 1 számjelzésű kosarat ②.
- A hálózati vezetékét tolja vissza a készülék hátsó részén levő tároló rekeszbe.

vízköttlenítés

- A készüléket - a vezetékes víz keménységétől függően - 7-10-szeri használat után vízköttleníteni kell, mert a lerakódó vízkő csökkenti a készülék hatékonyságát, és a készülék élettartamát is lerövidítheti.

- 1 Töltsön ecetoldatot a tartályba (a "MIN" szintig). **Ne használjon vízköttlenítő szert!**

vízköttlenítő szert!

- 2 Helyezze fel a cseppgyűjtő tálat, a kosarat és a fedelet.
 - 3 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, és a párolási időt állítsa 20-25 percre. Ügyeljen arra, hogy a helyiség megfelelően szellőzzön. Ha az ecetoldat túlfolyik, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- 2 Helyezze fel a cseppgyűjtő tálat, a kosarat és a fedelet.

- 4 Húzza ki a dugaszt a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl. Öntse ki az ecetet, és tiszta vízzel többször is öblítse ki a víztartályt. Mossa el a cseppgyűjtő tálat, a kosarat és a fedelet.

javíttatás

- Figyelem: A megsérült hálózati vezetékét azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

Ha az ételpároló

- használatával, vagy
- javíttatásával kapcsolatban további segítségre van szüksége, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

párolási idők

- Atáblázatokban megadott párolási idők csak tájékoztató jellegűek.
- Az ételek előkészítése közben tartsa be a biztonsági előírásokat (lásd 71. oldal). További hasznos információkat talál a 73. oldalon (Néhány jó tanács).

zöldségfélék

- Párolás előtt a zöldségeket tisztítsa meg. Ha szükséges, a szárazakat távolítsa el és hámozza meg a zöldséget.

zöldségfélé	menyiség	előkészítés	párolási idő (perc)
spárga	454 g	tisztítsa meg	15
zöldbab	454 g	tisztítsa meg	15-20
futóbab	454 g	tisztítsa meg és szeletelje vékonyra	15-20
brokkoli	454 g	szedje darabokra	20
kelbimbó	454 g	tisztítsa meg és vágja le a tövét	25
káposzta	1 kis fej	gyalulja meg	25
sárgarépa	454 g	vágja vékony szeletekre	20
karfiol	1 közepes fej	szedje darabokra	25
cukkíni	454 g	vágja vékony szeletekre	15
zeller	1 fej	vágja vékony szeletekre	15
póréhagyma	3-4 db	vágja vékony szeletekre	15
borsó hüvelyében	227 g	tisztítsa meg	15
gomba	454 g	kaparja tisztára	10
paszternák	454 g	vágja kockákra vagy vékony szeletekre	15
borsó	454 g	tisztítsa meg	15
új burgonya	454 g	kaparja tisztára	30

tojás	előkészítés	párolási idő (perc)
lágú- és kemény tojás*, bevert tojás	a bevert tojához használjon bögrét	Minlágútojás: 10-12 kemény tojás: 15-20

* Lágú- és kemény tojás készítésekor helyezze a tojásokat a kosár alján kiképzett tojástartókba.

párolási idők (folytatás)

szárnyasok és halak

- Ne tegyen túl sok húst a kosarakba

étel	menyiség	párolási idő (perc)	megjegyzés
csirke, mell filé	4-5 db	30	Párolja addig, amíg teljesen átfő és puha lesz.
kagyló	454 g	10	Párolja addig, amíg felnyílik
garnélarák, közepes méretű	454 g	10	Párolja addig, amíg rózsaszínű lesz.
halfilé	227 g	10	Párolja addig, amíg omlós lesz.
halszelet	2,5 cm vastag	15-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
hal egészben	340 g	15-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
homárfarok	2-4 db	20	Párolja addig, amíg vörös lesz.
étikagyló	454 g	15	Párolja addig, amíg felnyílik
osztriga	6 db	15	Párolja addig, amíg felnyílik
fésűkagyló	227 g	15	Párolja addig amíg forró és puha lesz.

rizsfélék

- A víztartályt a rizsfőző edény használatakor is fel kell tölteni vízzel. A rizsfőző edénybe azonban nemcsak vizet, hanem bort, csontlevet stb. is önthet, és ebben főzheti meg a rizst. A rizsfőző edénybe fűszereket, apróra vágott hagymát, petrezselymet, mandulát vagy szeletelt gombát is tehet.

étel	menyiség	folyadék a rizsfőző edényben	párolási idő (perc)
fehér,	100 g	125 ml	25
hosszúszemű	200 g	250 ml	30
rizs	300 g	375 ml	35
barna rizs	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
kuszkusz	200 g	150 ml meleg víz	15-20
zabkása	75 g	450 ml tej/víz	40 (félidőben keverje meg)
tejberizs	75 g rizs	25 g finomított kristálycukor és 375-500 ml tej	80 (60 perc elteltével keverje meg, és az órát állítsa újabb 20 percre. Szükség esetén töltsön még vizet a tartályba.)

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

bezpieczeństwo pracy

bezpieczeństwo obsługi

- Garnek wytwarza parę, którą można się oparzyć.
- Uważaj, aby się nie oparzyć parą wychodzącą z garnka, szczególnie przy zdejmowaniu pokrywy.
- Uważaj przy obchodzeniu się z garnkiem: woda wewnątrz lub skroplona para będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.
- Nie zezwalaj dzieciom ani osobom niepełnosprawnym na używanie garnka bez nadzoru.
- Nigdy nie dopuszczaj, aby sznur zwisał tam, gdzie dziecko może za niego złapać.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego garnka. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis i łączność z klientami".
- Nigdy nie należy umieszczać garnka do gotowania na parze, przewodu ani wtyczki w wodzie, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Elementy układu sterowania należy utrzymywać w czystości i suche.
- Zawsze wyjąć wtyczkę garnka do gotowania na parze z gniazdka, jeśli nie jest w użyciu.
- Nigdy nie używaj garnka na kuchence lub w piecyku.
- Nigdy nie przesuwaj garnka, jeśli znajduje się w nim coś gorącego.
- Nie należy pozwalać dzieciom, aby bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie do celu, do jakiego przewidział je producent w zastosowaniach domowych.

bezpieczna obróbka cieplna

- Mięso, ryby i produkty rybne muszą być ugotowane na wskroś. Przed gotowaniem na parze zawsze należy je najpierw rozmrozić.
- Używając więcej, niż jednego koszyka, kładź mięso, drób i rybę

do dolnego kosza, aby surowe soki nie kapwały na żywność poniżej.

- Nie odgrzewać ponownie gotowanego ryżu w garnku do gotowania na parze.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane pod spodem garnka.
- Garnek do gotowania na parze jest zgodny z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania i nalepki.
- 2 Wymyj części (patrz 'pielęgnacja i czyszczenie').
- 3 Przetrzyj zbiornik wody wilgotną ściereczką, a następnie suchą.
- 4 Nadmiar przewodu należy schować z tyłu urządzenia.

poznaj swój garnek Kenwooda do gotowania na parze

- ① pokrywa
- ② miska na ryż
- ③ koszyki*
- ④ tacka na skropliny
- ⑤ zbiornik wody
- ⑥ zewnętrzny lejek do napełniania
- ⑦ podstawa
- ⑧ elementy sterowania
- ⑨ sito

* Garnek do gotowania na parze może posiadać 2 lub 3 koszyki, w zależności od zakupionego modelu.

jak używać garnka do gotowania na parze

- Stawiaj garnek z daleka od ścian i szafek wiszących; para może je uszkodzić.
- Doprabiaj jedzenie **po ugotowaniu**; jeśli sól dostanie się

do wody, to może uszkodzić element grzejny.

- Postępuj zgodnie ze wskazówkami obróbki cieplnej na str. 81 - 82.
- 1 Włóż sito do wewnątrz zbiornika wody (zapobiega ono dostawianiu się okruszków do garnka).
- 2 Nalej zimnej wody do zbiornika. Zawsze upewnij się, że woda znajduje się między oznaczonymi poziomami 'Min' i 'Max'. (Po napełnieniu do poziomu 'Max', para będzie wytwarzana przez około 45-50 minut).
- Najlepsza jest woda przefiltrowana, gdyż ogranicza ona gromadzenie się kamienia wapiennego, w ten sposób wydłużając żywotność i skuteczność garnka do gotowania na parę (filtry do wody firmy Kenwood są powszechnie dostępne).
- Nie dodawaj **niczego** do wody (nawet soli lub pieprzu) - może to uszkodzić element grzejny.
- Aby nie dopuścić do spadku poziomu wody poniżej 'Min', ilość wody w garnku można uzupełnić w trakcie gotowania. Wystarczy dodać wodę przez zewnętrzny lejek do napełniania, uważając, aby nie przepelnić.
- 3 Włóż tacę na soki do garnka.
- 4 Umieść koszyki na podstawie, zaczynając od koszyka z najniższym numerem na dole i najwyższym numerem na górze ❶. (Numery koszyków podane są na ich uchwytych).

używanie miski na ryż

- Wlej wodę i wsyp ryż do miski. Umieść miskę na ryż w koszyku. (W tym samym czasie można również gotować co innego w pozostałym koszyku lub koszykach, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 5 Załóż pokrywę i podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego. Podświetlony zostanie cały ekran, brzęczyk wygeneruje dźwięk (jeśli ekran nie

zostanie podświetlony, należy nacisnąć przycisk 'start').

wybór opcji w menu

Naciśnij przycisk 'menu' (). Za każdym razem, gdy naciskany jest przycisk, menu przewinie na ekranie wcześniej ustawiony czas i sugerowane użycie. Dostępne są następujące opcje: 'keep warm' (podgrzewanie) - 10 minut (), a następnie gotowanie skorupiaków - 10 minut, jajek - 12 minut, ryb - 15 minut, warzyw - 20 minut, porcji kurczaka - 35 minut i ryżu - 40 minut. Po wyświetleniu czasu na ekranie menu, można go w razie potrzeby wyregulować przy użyciu przycisków '+' i '-'. Po wybraniu czasu, należy nacisnąć przycisk 'start' (I). Aby zatrzymać proces parowania, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk 'stop' (O).

ustawianie czasu

Aby wybrać czas inny niż wyświetlany na ekranie wynoszący 45 minut, należy naciskać przyciski '+' lub '-', zwiększając lub zmniejszając ustawienie czasu. Po wyświetleniu na ekranieżądanego czasu, naciśnij przycisk 'start', a garnek do gotowania na parze włączy się i zacznie migać symbol gotowania (). Aby zatrzymać proces parowania, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk 'stop'.

- Po 1 minucie, jeśli na ekranie jest wyświetlany czas/menu, ale przycisk 'start' nie został wciśnięty, ekran wyłączy się. Aby ponownie wybrać program, należy nacisnąć przycisk 'start'.
- Za każdym naciśnięciem przycisku 'start' lub przy wyłączaniu się garnka, z brzęczyka zostanie wygenerowany dźwięk.

funkcja podgrzewania

Smak i wartość odżywcza żywności gotowanej na parze są najlepsze, gdy produkt został świeżo

- ugotowany. Niemniej niekiedy zachodzi konieczność utrzymania ciepła potrawy przez krótki czas. W tym celu należy wybrać przycisk 'keep warm' (podgrzewanie) w menu i w razie potrzeby odpowiednio wyregulować czas.
- 6 Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i wyczyścić po użyciu.

ważne

Pod koniec cyklu gotowania garnek do gotowania na parze **automatycznie** przełączy się na ustawienie utrzymywania ciepła przez 10 minut. W tym czasie garnek do gotowania na parze będzie pracował w przerywanym cyklu, dlatego należy uważać na parę, która może zostać wytworzona w nieoczekiwanym momencie.

Aby wyłączyć garnek do gotowania na parze lub anulować ustawienie utrzymywania ciepła, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk 'stop'.

wskazówki

- Skroplona para będzie kapać z górnego koszyka do dolnego. Upewnij się więc, że smaki będą wzajemnie harmonizowały.
- Płyn pozostający w tacy na soki świetnie się nadaje na zupę lub rosół. Uważaj jednak, gdyż będzie bardzo gorący.
- Miskę na ryż możesz również wykorzystać do gotowania w wodzie (np. warzyw w sosie lub ryby w wodzie).
- Pozostaw przerwy między kawałkami żywności. Kładź grubsze kawałki bliżej ścianek.
- Większe ilości przemieszaj w połowie gotowania.
- Mniejsze ilości gotują się szybciej, niż duże.
- żywność w kawałkach o podobnych rozmiarach gotuje się bardziej równomiernie.

- Podobnie jak w zwykłym prodiżu, żywność można dodawać podczas obróbki cieplnej. Jeśli surowiec wymaga krótszego czasu, dodaj go później.
- Gdy podniesiesz pokrywkę, para ucieknie i gotowanie będzie trwało dłużej.
- żywność gotuje się dalej po wyłączeniu się garnka, dlatego wyjmij ją od razu.
- Czasy gotowania na str. 81 - 82 są orientacyjne i opierają się na gotowaniu w dolnym koszyku. Im wyżej położyć żywność, tym dłużej będzie się ona gotować. Dlatego też trzeba przewidzieć dodatkowe 5-10 minut na następny koszyk powyżej. Przed jedzeniem sprawdź, czy żywność jest ugotowana na wskroś.
- Jeśli żywność nie ugotowała się dostatecznie, zresetuj czas. Konieczne może się okazać uzupełnienie poziomu wody.

pielęgnacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze wyłącz garnek, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj do ostygnięcia wszystkich części.
- Nigdy nie wkładaj podstawy garnka do wody i nie dopuszczaj do zamoczenia sznura lub wtyczki.

czyszczenie zbiornika wody

- Opróżnij, a następnie wypłucz ciepłą wodą i wysusz.

czyszczenie zewnętrznych części

- Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie osusz.

wszystkie inne części

- Umyj i osusz.
- Części z tworzyw sztucznych (z wyjątkiem podstawy garnka) można myć na górnej półce zmywarki do naczyń w niskiej temperaturze.

- Koszyki należy przechowywać, umieszczając jeden w drugim, zaczynając od koszyka o najwyższym numerze, a kończąc z koszykiem o numerze 1 ②.
- Nadmiar przewodu należy schować z tyłu garnka do gotowania na parze.

usuwanie kamienia

- Usuwać kamień wapienny po 7- lub 10-krotnym użyciu, zależnie od twardości wody. Usuwanie kamienia polepsza skuteczność parowania i przedłuża trwałość garnka.
- 1 Nalać czystego octu do zbiornika do poziomu 'Min'. **Nie należy stosować środków do usuwania kamienia.**
 - 2 Założyć tackę na skropliny, koszyk i pokrywę.
 - 3 Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić czasomierz na 20-25 minut. Upewnić się, że pomieszczenie posiada dobrą wentylację. Jeśli ocet zacznie się wylewać, wyjąć wtyczkę z gniazdka.
 - 4 Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i, gdy garnek ostygnie, wylej ocet, a następnie wypłucz zbiornik kilka razy wodą. Wymyj tackę na skropliny, koszyk i pokrywę.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawczy KENWOODA.

Gdy potrzebujesz pomocy:

- w posługiwaniu się garnkiem do gotowania na parze
- w serwisie lub naprawie prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swego garnka.

wskazówki do gotowania na parze

- Podane czasy gotowania są wyłącznie orientacyjne.
- Przeczytaj punkty 'bezpieczna obróbka cieplna' na str. 77 i 'wskazówki' na str. 79.

warzywa

- Umyj warzywa przed gotowaniem. Usuń żyły lub obierz, jeśli trzeba.

warzywa	ilość	przygotowanie	minut
Szparagi	454 g	Obciąć	15
Fasolka zielona	454 g	Obciąć	15-20
Fasolka szparagowa	454 g	Obiąć i cienko pokrajać	15-20
Brokuły	454 g	Pokrajać na florety	20
Brukselka	454 g	Obciąć i naciąć głąby	25
Kapusta	1 mała	Poszatkować	25
Marchew	454 g	Cienko pokrajać	20
Kalafior	1 średni	Pokrajać na florety	25
Cukinie	454 g	Cienko pokrajać	15
Seler łądowy	1 główka	Cienko pokrajać	15
Pory	3-4	Cienko pokrajać	15
Groszek w strąkach	227 g	Obciąć	15
Małe pieczarki	454 g	Wytrzeć	10
Pasternak	454 g	Pokrajać w plasterki lub cienko posiekać	15
Groszek	454 g	Obłuskać	15
Młode ziemniaki	454 g	Oskrobać	40

jajka	przygotowanie	minut
Gotowanie* lub gotowanie we wrzątku	Użyj specjalnej tacki do jajek w koszulkach	10-12 na miękko 15-20 na twardo

* Podczas gotowania jajek należy umieścić je we wbudowanych uchwytach na jajka w dolnej części koszyka.

wskazówki do gotowania na parze c.d.

drób i ryby

- Nie przepełniaj koszyków.

surowiec	ilość	minut	uwagi
Filety z kurczęcia bez kości	4-5	30	Parować, aż ugotowane na wskroś i miękkie
Mięczaki	454 g	10	Parować, aż się otworzą
Krewetki, średnie	454 g	10	Parować, aż będą różowe
Ryba, filety	227 g	10	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba, dzwonka	grub. 2,5 cm	15-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba w całości	340 g	15-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Szyjki homarów	2-4	20	Parować, aż będą czerwone
Muszle	454 g	15	Parować, aż się otworzą
Ostrygi	6	15	Parować, aż się otworzą
Przegrzebki	227 g	15	Parować, aż będą gorące i miękkie

kasze i produkty zbożowe

- Również do gotowania ryżu w misce trzeba wlać wody do zbiornika. Można jednak gotować ryż w innym płynie, np. wlać do miski wina lub rosółu. Można również dodać do ryżu przyprawę, siekaną cebulę, pietruszkę, migdały lub posiekane pieczarki.

surowiec	ilość	ilość płynu dodawana do miski na ryż	minut
Ryż biały długozłarnisty (np. Basmati, łatwy)	100 g	125 ml	25
	200 g	250 ml	30
	300g	375 ml	35
Ryż brązowy	100 g	125 ml	40
	200 g	250 ml	45
	300 g	375 ml	50
Kuskus	200 g	150 ml cieplej wody	15-20
Płatki owsiane	75 g	450 ml wody/mleka	40 (zamieszać w połowie gotowania)
Budyń z ryżu	75 g	25 cukru-kryształu i 375-500 ml mleka	80 (po 60 min zamieszać i przestawić zegar. Dodać wody, jeśli trzeba)

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

Пароварка

- Это устройство вырабатывает пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, в особенности в момент удаления крышки.
- Будьте внимательны при работе с пароваркой: любая жидкость или конденсат будут очень горячими. Используйте прихватки или рукавички.
- Не позволяйте детям и недееспособным людям пользоваться пароваркой без присмотра.
- Никогда не оставляйте шнур питания висеть в местах, где за него могут схватиться дети.
- Никогда не пользуйтесь неисправной пароваркой. Осмотрите или отремонтируйте ее: см. раздел "Обслуживание и уход".
- Во избежание поражения электрическим током запрещается погружать в воду пароварку, сетевой шнур или вилку. Держите панель управления чистой и сухой.
- Если пароварка не используется, отключите ее от сети питания.
- Никогда не ставьте пароварку на плиту или в духовку.
- Никогда не передвигайте пароварку, содержащую горячую пищу.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- этот прибор предназначен только для бытового применения.

Пища

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности. Всегда используйте только размороженные продукты.
- Если Вы пользуетесь одновременно несколькими корзинами, кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину,

чтобы сырой сок не стекал на продукты внизу.

- Не подогревайте в пароварке приготовленный рис.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что ваш источник тока соответствует требованиям, приведенным на нижней стороне пароварки.
- Эта пароварка соответствует Требованиям Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первоначальным использованием

- 1 Удалите упаковку и любые наклейки.
- 2 Вымойте детали пароварки: см. «Уход и очистка
- 3 Протрите бачок для воды влажной, а затем сухой тканью.
- 4 Уберите лишний электрошнур в задний отсек пароварки.

Познакомьтесь с пароваркой Kenwood

- ① крышка
- ② чаша для риса
- ③ корзины;
- ④ водосборный поднос
- ⑤ резервуар для воды
- ⑥ воронка для добавления воды
- ⑦ подставка
- ⑧ панель управления
- ⑨ фильтрующее сито

* Ваша пароварка может быть укомплектована 2 или 3 корзинами в зависимости от модели.

Как пользоваться пароваркой

- Не устанавливайте пароварку вблизи стен и навесных шкафчиков: пар может их повредить.
- Приправляйте еду **после** ее приготовления. Если приправа попадет в воду, она может

повредить нагревательный элемент.

- См. советы по приготовлению пищи на стр. 87 - 88.
- 1 Поместите фильтрующее сито в резервуар для воды. (это препятствует попаданию частиц продукта на нагревательный элемент.)
- 2 Заполните резервуар холодной водой. Убедитесь в том, что вода находится между отметками «Min» и «Max» (Заполнение водой до отметки «Max» позволяет получать пар приблизительно в течение 45-50 минут.)
- Предпочтительно используйте фильтрованную воду, поскольку это уменьшает образование накипи, увеличивает эффективность и срок службы вашей пароварки. (Фильтры для очистки воды фирмы Kenwood имеются в продаже.)
- **Ничего** не добавляйте к воде (даже соль или перец), это может повредить нагревательные элементы.
- Чтобы избежать понижения уровня воды ниже отметки «Min» можно добавить воду во время приготовления. Добавьте воду через воронку для доливки воды, стараясь не переполнить пароварку.
- 3 Установите на основание поддон для сбора сока.
- 4 Установите корзины на подставку, начиная с корзины, имеющей наименьший номер, и поместив наверх корзину с наибольшим номером **1**. (Номера указаны на ручках корзины.)

Использование чаши для риса

- Залейте воду и положите рис в чашу. Поместите чашу с рисом в корзину. (При необходимости вы можете одновременно готовить другое блюдо в другой корзине.)
- 5 Закройте крышку, включите устройство в электросеть. Засветится весь дисплей, и вы

услышите звуковой сигнал. (Если дисплей не засветился, нажмите на кнопку «ыефке»)

Выбор из меню

Нажмите кнопку «menu» (), при каждом нажатии кнопки меню будет меняться, показывая заранее заданное время работы и предлагаемое использование. Имеются следующие варианты: - 10 минут «хранение в горячем виде» () ж приготовление: моллюсков (ракообразных) - 10 минут, яиц - 12 минут, рыбы - 15 минуты, овощей - 20 минут, кусков курицы - 35 минут и риса - 40 минут. После появления на дисплее времени приготовления это время может быть изменено в большую или меньшую сторону нажатием кнопок «+» и «-». После установки требуемого времени нажмите на кнопку «start(I)». Для остановки процесса варки нажмите и удерживайте кнопку «stop(O)».

Установка времени

Для выбора времени, отличного от показанного времени (45 минут), нажимайте на кнопки «+» или «-» для увеличения или уменьшения времени. При появлении индикации установленного времени нажмите на кнопку «start», пароварка включится, а на дисплее будет мигать символ варки (). Для остановки процесса варки нажмите и удерживайте кнопку «stop»

- Если через 1 минуту после выбора времени/меню кнопка «start» не нажата, дисплей выключится. В этом случае необходимо повторно установить программу, для чего нажмите на кнопку «ыефке»
- Звуковой сигнал будет звучать всякий раз, когда нажата кнопка «start» или когда пароварка выключается.

Функция хранения готовых блюд в горячем виде

Приготовленные на пару продукты имеют наилучший аромат и пищевую ценность непосредственно после завершения процесса варки. Однако, если необходимо некоторое время поддержать продукты в горячем виде, выберите в меню функцию «хранение в горячем виде» при необходимости установите требуемое время.

- 6 Выключите пароварку из сети и вымойте после использования.

ВНИМАНИЕ!

В конце цикла приготовления пищи пароварка **автоматически** переключается в режим сохранения тепла на 10 минут. В течение этого времени пароварка периодически включается и отключается. Соблюдайте осторожность, поскольку парообразование может произойти неожиданно.

Для выключения пароварки или отключения режима сохранения тепла нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «стоп».

Советы

- Конденсат, образующийся на верхней корзине, будет стекать в нижнюю. Поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне для сбора сока, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: она очень горячая.
- Вы также можете использовать чашу для варки риса для приготовления какого-либо блюда в жидкости, например, овощей в соусе или варки рыбы.
- Оставляйте свободное пространство между кусочками

продуктов. Помещайте более толстые кусочки ближе к краям.

- Большие количества продуктов следует перемешивать при полуготовности.
- Небольшие количества приготавливаются быстрее больших.
- Кусочки одинакового размера готовятся равномерно.
- Как и в случае с обычной духовкой, Вы можете добавлять продукты в процессе приготовления. Если какие-то продукты готовятся быстрее, положите их позже.
- Если Вы откроете крышку, пар выйдет и приготовление пищи займет больше времени.
- Пища будет продолжать приготавливаться даже после выключения пароварки, поэтому вынимайте ее немедленно.
- На стр. 87 - 88 приведено примерное время приготовления, рассчитанное для нижней корзины. Чем выше располагаются продукты, тем дольше они готовятся. Таким образом, прибавляйте по 5-10 минут для продуктов в каждой следующей (расположенной выше) корзине. Перед подачей на стол проверяйте готовность пищи.
- Если продукты недоварены, повторно установите время. Возможно, потребуется добавить воду.

Уход и очистка

- Перед очисткой выключите пароварку, отсоедините ее от сети и дайте ей остыть.
- Никогда не погружайте основание пароварки в воду, и не допускайте попадания воды на шнур питания и вилку.

Очистка резервуара для воды

- Вылейте воду, затем ополосните теплой водой и высушите.

Очистка внешней поверхности

- Протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Остальные детали

- Вымойте, затем вытрите насухо.
- Вы можете вымыть пластмассовые части (исключая подставку пароварки) на верхней полке посудомоечной машины в режиме низкого нагрева.
- Для хранения сложите корзины одну в другую, начиная с корзины, имеющей наибольший номер и закрывая корзиной номер 1 ②.
- Уберите лишний шнур в задний отсек пароварки.

Удаление накипи

- Удаляйте накипь после 7-10 применений в зависимости от жесткости применяемой воды. Удаление накипи способствует лучшему парообразованию и продлевает срок службы пароварки.
- 1 Залейте в бак осветленный уксус до отметки "Min". **Средства для удаления накипи использовать запрещается.**
 - 2 Присоедините водосборный поднос, корзину и крышку.
 - 3 Вставьте вилку в розетку и установите таймер на 20-25 мин. Убедитесь в том, что помещение хорошо вентилируется. Если уксус начинает переливаться через край, отключите пароварку от сети.
 - 4 Отсоедините пароварку от электросети, дождитесь охлаждения пароварки, вылейте уксус и ополосните водой резервуар несколько раз. Вымойте водосборный поднос, корзину и крышку.

Обслуживание и уход

- Если шнур питания оказался поврежден, в целях безопасности замените его в фирме KENWOOD или уполномоченном сервисном центре фирмы KENWOOD.

Если потребуется помощь:

- при использовании пароварки или
- для ее обслуживания или ремонта обращайтесь в магазин, где вы приобрели пароварку.

Советы по приготовлению пищи

- Указанное время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое.
- См. разделы "Пища" на стр. 83 и "Советы" на стр. 85.

Овощи

- Вымойте овощи перед приготовлением. Удалите стебли и при желании снимите кожицу.

Овощи	Количество	Приготовление	Минуты
Спаржа	454 г	Очистить	15
Зеленая фасоль	454 г	Почистить	15-20
Вьющаяся фасоль	454 г	Почистить и тонко нарезать	15-20
Брокколи	454 г	Порезать на кочанчики	20
Брюссельская капуста	454 г	Порезать и удалить основание	25
Белокочанная капуста	1 маленький кочан	Порубить кочан	25
Морковь	454 г	Тонко нарезать	20
Цветная капуста	1 средняя головка	Порезать на кочанчики	25
Кабачки	454 г	Тонко нарезать	15
Сельдерей	1 головка	Тонко нарезать	15
Лук порей	3-4	Тонко нарезать	15
Манжту, спаржевая фасоль	227 г	Почистить	15
Грибы (шляпки)	454 г	Обтереть	10
Пастернак	454 г	Порезать кубиками или тонкими дольками	15
Горох	454 г	Вылущить	15
Картофель, молодой	454 г	Обтереть	30

Яйца	Приготовление	Минуты
Приготовление вареных* яиц в скорлупе или без скорлупы	Используйте чашку или формочку для варки без скорлупы	10-12 - в мешочек 15-20 вкрутую

* Для варки яиц, поместите их в держатель, предусмотренный в основании корзины.

Советы по приготовлению пищи (продолжение)

Птица и рыба

- Не переполняйте корзины

Продукты	Количество	Минуты	Комментарии
Курица, грудки без костей	4-5	30	Готовьте до мягкости и полной готовности
Моллюски	454 г	10	Готовьте до раскрытия раковин
Креветки, среднего размера	454 г	10	Готовьте до приобретения розового цвета
Филе рыбы	227 г	10	Готовьте до разделения на кусочки
Рыбные стейки	2,5 см толщиной	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыба целиком	340 г	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Хвосты лобстеров	2-4	20	Готовьте до красного цвета
Мидии	454 г	15	Готовьте до раскрытия раковин
Устрицы	6	15	Готовьте до раскрытия
Эскалопы	227 г	15	Готовьте до мягкости и полного прогревания

Каши и крупы

- При использовании чаши для варки риса вы все же наливаете воду в бачок для воды. Но в чашу вы можете налить другую жидкость - например, вино или бульон. Вы можете добавить в нее приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Количество	Жидкость для добавления в чашу для риса	Минуты
Белый длиннозерный рис (например быстро приготавливаемый Basmati)	100 г	125 мл	25
	200 г	250 мл	30
	300 г	375 мл	35
Бурый рис	100 г	125 мл	40
	200 г	250 мл	45
	300 г	375 мл	50
Кускус	200 г	150 мл теплой воды	15-20
Каша	75 г	450 мл молока/воды	40 (помешать при полуготовности)
Рисовый пудинг	75 г риса для пудинга	25 г неочищенного сахара и 375-500 мл молока	80 (через час помешать и переустановить таймер, при необходимости добавить воды)

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

ασφάλεια

ασφάλεια της συσκευής

- Η συσκευή αυτή παράγει ατμό που μπορεί να σας προκαλέσει εγκαύματα.
- Προσέξτε μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από τον ατμομάγειρα, ιδίως όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα: τα υγρά, είτε σε ρευστή είτε σε συμπακνωμένη μορφή, είναι πολύ καυτά. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μην αφήνετε παιδιά ή ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τον ατμομάγειρα χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται από σημεία που μπορεί να το πιάσουν τα παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον ατμομάγειρα εάν έχει υποστεί ζημιά. Στείλτε τον για έλεγχο ή επισκευή: δείτε την ενότητα «τεχνική υπηρεσία και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μην βάζετε τον ατμομάγειρα, το καλώδιο ή το φιν στο νερό – μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία. Διατηρείτε τα όργανα ελέγχου καθαρά και στεγνά.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα, βγάζετε τον πάντα από την πρίζα.
- Μην βάζετε ποτέ τον ατμομάγειρα πάνω σε ηλεκτρική εστία ή μέσα στο φούρνο.
- Μην μετακινείτε ποτέ τον ατμομάγειρα, εάν το περιεχόμενό του είναι καυτό.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή αυτή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.

ασφάλεια των τροφών

- Μαγειρεύετε καλά το κρέας, το ψάρι και τα θαλασσινά, αλλά ποτέ κατεψυγμένα.

- Εάν χρησιμοποιείτε πάνω από ένα καλάθι, τοποθετείτε το κρέας, τα πουλερικά και το ψάρι στο κάτω καλάθι, ώστε ο ωμός ζωμός τους να μη στάζει πάνω σε άλλα φαγητά που βρίσκονται από κάτω.
- Μην ξαναζεσταίνετε μαγειρεμένο ρύζι στον ατμομάγειρα.

πριν από τη συνδεση στο ρευμα

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος είναι η ίδια με αυτή που αναγράφεται στη κάτω μέρος του ατμομάγειρα.
- Αυτός ο ατμομάγειρας είναι κατασκευασμένος σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- 2 Πλένετε τα διάφορα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'φροντίδα και καθαρισμός'.
- 3 Σκουπίστε τη λεκάνη νερού με υγρό πανί και μετά στεγνώστε.
- 4 Βάζετε το καλώδιο που περισεύει στο πίσω μέρος της συσκευής.

γνωρίστε τον ατμομάγειρα Kenwood

- ① καπάκι
- ② λεκάνη για το ρύζι
- ③ καλάθια*
- ④ δίσκος αποστράγγισης
- ⑤ δεξαμενή νερού
- ⑥ εξωτερική χοάνη πλήρωσης
- ⑦ βάση
- ⑧ όργανα ελέγχου
- ⑨ στραγγιστήρι

* Ο ατμομάγειράς σας μπορεί να συνοδεύεται από 2 ή

πώς να χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα

- Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα μακριά από τοίχους και

- υπερυψωμένα ντουλάπια: ο ατμός μπορεί να τα καταστρέψει.
- Καρυκεύετε τα φαγητά **μετά** το μαγείρεμα. Σε περίπτωση που τα καρυκεύματα πέσουν στο νερό, μπορεί να καταστρέψουν την ηλεκτρική αντίσταση.
 - Δείτε τις οδηγίες μαγειρέματος στις σελίδες 93 - 94.
- 1 Προσαρμόστε το στραγγιστήρι στη δεξαμενή νερού. (Εμποδίζει τα κομματάκια από τις τροφές να μπουν μέσα στη συσκευή).
 - 2 Ρίξτε κρύο νερό στη δεξαμενή. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το νερό βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων 'Min' και 'Max'. (Όταν βρίσκεται στο 'Max', η παραγωγή ατμού διαρκεί περίπου 45-50 λεπτά.)
 - Το φιλτραρισμένο νερό είναι καλύτερο διότι μειώνει τα άλατα και παρατείνει τη διάρκεια ζωής και την αποτελεσματικότητα του ατμομάγειρα (τα φίλτρα νερού της Kenwood θα τα βρείτε παντού).
 - Μην προσθέτετε **τίποτα** (ούτε αλάτι ή πιπέρι) στο νερό γιατί μπορεί να καταστρέψει την ηλεκτρική αντίσταση.
 - Για να αποφύγετε την πτώση της στάθμης του νερού κάτω από το 'Min', μπορείτε να προσθέτετε νερό κατά το μαγείρεμα. Προσθέστε το απλά διαμέσου της εξωτερικής χοάνης πλήρωσης, προσέχοντας μην παραγεμίσετε τον ατμομάγειρα.
 - 3 Εφαρμόστε το δίσκο αποστράγγισης μέσα στη βάση.
 - 4 Τοποθετήστε τα καλάθια στη βάση, βάζοντας το αριθμητικά μικρότερο καλάθι στο κάτω μέρος και το αριθμητικά μεγαλύτερο καλάθι στο πάνω μέρος. ❶. (Τα νούμερα αναγράφονται στις λαβές των καλαθιών).

χρησιμοποιώντας τη λεκάνη για το ρύζι

- Βάλτε το νερό και το ρύζι μέσα στη λεκάνη και, στη συνέχεια, βάλτε τη

λεκάνη μέσα σε ένα καλάθι.

(Μπορείτε επίσης, αν θέλετε, να μαγειρέψετε κάτι και στο άλλο καλάθι/στα άλλα καλάθια).

- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και βάλτε το φιν στην πρίζα. Οι ενδεικτικές λυχνίες θα ανάψουν και ο βομβητής θα ηχήσει. (Αν δεν ανάψουν οι ενδεικτικές λυχνίες, πιέστε το κουμπί έναρξης 'tuasu').

επιλογή μενού

Πιέστε το κουμπί 'νεξφ' (). Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί 'νεξφ' φωτίζεται και ένας διαφορετικός προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος με την αντίστοιχη προτεινόμενη χρήση.

Οι επιλογές έχουν ως εξής:

διατήρηση του φαγητού ζεστού για 10 λεπτά - ένδειξη 'λεεπ ψασν' (), και στη συνέχεια έχουμε τις ακόλουθες δυνατότητες για μαγείρεμα: Οστρακοειδή: 10 λεπτά, αυγά: 12 λεπτά, ψάρια: 15 λεπτά, λαχανικά: 20 λεπτά, κοτόπουλο σε μερίδες: 35 λεπτά και ρύζι: 40 λεπτά. Μπορείτε, αν το επιθυμείτε, να τροποποιήσετε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά '+' αξδ '-' για να τον αυξήσετε ή να τον μειώσετε αντίστοιχα. Όταν εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί έναρξης 'tuasu' (I). Για να σταματήσετε τη διαδικασία, πιέστε το κουμπί διακοπής 'tyoup' (O) και κρατήστε το πατημένο.

επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Για να επιλέξετε χρόνο μαγειρέματος διαφορετικό από τον χρόνο των 45 λεπτών, πιέστε τα κουμπιά '+' οσ '-' για να τον αυξήσετε ή να τον μειώσετε αντίστοιχα. Όταν εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί έναρξης 'tuasu'. Ο ατμομάγειρας θα ενεργοποιηθεί και το σύμβολο μαγειρέματος () θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

Για να σταματήσετε τη διαδικασία, πιάστε το κουμπί διακοπής 'τυοπ' και κρατήστε το πατημένο.

- Αν κάποια ένδειξη χρόνου/μενού είναι αναμμένη για 1 λεπτό χωρίς το κουμπί έναρξης 'τυαυ' να έχει επιλεγεί, η ένδειξη θα σβήσει. Για να επιλέξετε εκ νέου πρόγραμμα πιάστε το κουμπί έναρξης 'τυαυ'.
- Όποτε πατάτε το κουμπί έναρξης 'τυαυ' και όποτε ο ατμομάγειρας απενεργοποιείται θα ηχεί ο βομβητής.

Λειτουργία "Λεεπ ψασν"

Η γεύση του φαγητού που έχει μαγειρευτεί στον ατμό είναι καλύτερη και η θρεπτική του αξία μεγαλύτερη όταν είναι φρέσκο. Αν, ωστόσο, επιθυμείτε να το διατηρήσετε ζεστό για κάποιο μικρό διάστημα, πατήστε στο μενού το κουμπί 'λεεπ ψασν' και, αν το επιθυμείτε, τροποποιήστε το χρόνο κατά βούληση.

- 6 Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και καθαρίστε τη συσκευή.

σημαντικό

Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ο ατμομάγειρας θα μεταπηδήσει **αυτόματα** στην κατάσταση διατήρησης θερμοκρασίας για 10 λεπτά. Για το διάστημα αυτό, ο ατμομάγειρας θα μεταβαίνει από τη μία κατάσταση στην άλλη, γι' αυτό προσέξτε διότι ενδέχεται να αρχίσει να παράγεται ατμός ενώ δεν το περιμένετε.

Για να απενεργοποιήσετε τον ατμομάγειρα ή να ακυρώσετε την κατάσταση διατήρησης θερμοκρασίας, πιάστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας ("stop") και κρατήστε το πατημένο.

χρήσιμες συμβουλές

- Τα συμπυκνωμένα υγρά θα στάζουν από το πάνω καλάθι στο κάτω. Γι' αυτό, βεβαιωθείτε ότι οι γεύσεις των τροφών ταιριάζουν.

- Το υγρό που μένει στο δίσκο αποστράγγισης είναι καλό για να κάνετε σούπα ή ζωμό. Προσοχή όμως, γιατί θα είναι πολύ καυτό.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λεκάνη για το ρύζι για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε μέσα σε υγρό (π.χ. λαχανικά με σάλτσα ή ψάρι βραστό).
- Αφήντε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών και βάζετε τα πιο χοντρά κομμάτια προς τα τοιχώματα της συσκευής.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Οι μικρές ποσότητες μαγειρεύονται γρηγορότερα από τις μεγάλες.
- Τα κομμάτια των τροφών με το ίδιο περίπου μέγεθος μαγειρεύονται ομοιόμορφα.
- Μπορείτε να προσθέτετε τρόφιμα στον ατμομάγειρα κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, όπως ακριβώς και σε κάποιον συμβατικό φούρνο. Εάν κάποιο υλικό απαιτεί λιγότερο χρόνο για μαγείρεμα, προσθέστε το αργότερα.
- Εάν σηκώσετε το καπάκι ο ατμός θα φύγει και το μαγείρεμα θα κρατήσει περισσότερο.
- Το φαγητό θα συνεχίσει να μαγειρεύεται και αφού σταματήσει ο ατμομάγειρας, γι' αυτό να το αδειάζετε αμέσως.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στις σελίδες 93 - 94 είναι ενδεικτικοί και βασίζονται στη χρήση μόνο του κάτω καλάθιου. Όσο ψηλότερα είναι τοποθετημένα τα τρόφιμα, τόσο πιά αργά μαγειρεύονται. Θα πρέπει λοιπόν να υπολογίζετε 5 - 10 λεπτά παραπάνω για τρόφιμα στο αμέσως παραπάνω καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το φάτε.
- Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά, ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Ίσως χρειαστεί να ξαναγεμίσετε τον ατμομάγειρα με νερό.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν από το καθάρισμα, πάντα να σβήνετε τον ατμομάγειρα, να τον βγάξετε από την πρίζα και να τον αφήνετε να κρυώσει.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση του ατμομάγειρα μέσα σε νερό ούτε να αφήνετε το καλώδιο και το φινιρίσματα εκτεθειμένα σε νερό.

καθαρισμός της δεξαμενής νερού

- Αδειάστε τη, στη συνέχεια ξεπλύντε με ζεστό νερό και στεγνώστε.

καθαρισμός των εξωτερικών επιφανειών

- Σκουπίστε τις με υγρό πανί και μετά στεγνώστε τις.

λεκάνη νερού

- Αδειάστε τη, στη συνέχεια ξεπλύντε με ζεστό νερό και στεγνώστε.
- Μπορείτε να πλύνετε τα πλαστικά μέρη (εκτός από τη βάση του ατμομάγειρα) στην πάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων, σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Για τη φύλαξη, βάλτε τα καλάθια το ένα μέσα στο άλλο, αρχίζοντας από το αριθμητικά μεγαλύτερο και τελειώνοντας με το καλάθι υπ' αριθμόν 1 ❷.
- Βάλτε το καλώδιο που περισσεύει στο πίσω μέρος του ατμομάγειρα.

καθαρισμός από άλατα

- Καθαρίζετε από τα άλατα μετά από 7-10 χρήσεις, ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού που χρησιμοποιείτε. Ο καθαρισμός από τα άλατα αυξάνει την ισχύ του ατμού και επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής του ατμομάγειρά σας.

1 Ρίξτε καθαρό ξίδι στη λεκάνη, μέχρι την ένδειξη 'Min'. **Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό αλάτων.**

2 Προσαρμόστε το δίσκο αποστράγγισης, το καλάθι και το καπάκι.

- 3 Συνδέστε τον ατμομάγειρα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα 20-25 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά. Αν το ξίδι ξεχειλίζει, βγάλτε το φινιρίσματα από την πρίζα.
- 4 Βγάλτε το φινιρίσματα από την πρίζα και, μόλις ο ατμομάγειρας κρυώσει, αδειάστε το ξύδι και ξεπλύνετε τη δεξαμενή με άφθονο νερό. Πλύνετε το δίσκο αποστράγγισης, το καλάθι και το καπάκι.

τεχνική υπηρεσία και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή άλλη τεχνική υπηρεσία εξουσιοδοτημένη από την KENWOOD.

Σε περίπτωση που χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τον τρόπο χρήσης του ατμομάγειρα ή
 - τις εργασίες συντήρησης ή επισκευής
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τον ατμομάγειρα.

οδηγίες μαγειρέματος

- Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί.
 - Διαβάστε τις ενότητες «ασφάλεια των τροφών», σελίδα 89, και «χρήσιμες συμβουλές», σελίδα 91.
- λαχανικά**
- Καθαρίζετε τα λαχανικά προτού τα μαγειρέψετε. Αφαιρείτε τα κοτσάνια και αν θέλετε, τη φλούδα.

είδος λαχανικού	ποσότητα	προετοιμασία	λεπτά
Αρακάς	454 γρ. (1 lb)	Ξεφλουδίζετε	15
Γλυκομπίζελα	227 γρ. (8 oz)	Κόβετε τις άκρες	15
Παστινάκι (δαυκί)	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε κύβους ή λεπτές φέτες	15
Καρότα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	20
Κολοκυθάκια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	15
Κουνουπίδι	1 μέτριο	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	25
Λαχανάκια Βρυξελλών	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και τους μίσχους	25
Λάχανο	1 μικρό	Κόβετε σε κομμάτια	25
Μανιτάρια	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	10
Μπρόκολο	454 γρ. (1 lb)	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	20
Πατάτες πρώιμες	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	30
Πράσα	3-4	Κόβετε σε λεπτές φέτες	15
Σέλινο	1 ρίζα	Κόβετε σε λεπτές φέτες	15
Σπαράγγια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	15
Φασόλια Ισπανίας	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και σε μικρά κομμάτια	15-20
Φασόλια, πράσινα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	15-20

αυγά	προετοιμασία	λεπτά
Αυγά βραστά* ή ποσέ	Χρησιμοποιήστε μία κούπα ή ένα ειδικό σκεύος για αυγά ποσέ	10-12 για μελάτα 15-20 για σφιχτά

* Όταν βράζετε αυγά, τοποθετείτε τα στην ενσωματωμένη ειδική υποδοχή στο κάτω μέρος του καλαθιού.

οδηγίες μαγειρέματος συνέχεια

πουλερικά και ψάρια

- Μην γεμίζετε πολύ τα καλάθια.

είδος	ποσότητα	λεπτά	σχόλια
Αστακοουρές	2-4	20	Στον ατμό μέχρι να κοκκινίσουν
Αχιβάδες	454 γρ. (1 lb)	10	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Γαρίδες, μέτριες	454 γρ. (1 lb)	10	Στον ατμό μέχρι να ροδίσουν
Κοτόπουλο, στήθος χωρίς κόκαλο	4-5	30	Στον ατμό μέχρι να ψηθούν καλά
Μύδια	454 γρ. (1 lb)	15	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Στρείδια	6	15	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Χτένια	227 γρ. (8 oz)	15	Στον ατμό μέχρι να είναι καυτά και τρυφερά
Ψάρι ολόκληρο	340 γρ. (12 oz)	15-20	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Ψάρι φέτα	2,5 εκ. (1") πάχος	15-20	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Ψάρι φιλέτο	227 γρ. (8 oz)	15	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა

δημητριακά και όσπρια

- Ακόμη και όταν χρησιμοποιείτε τη λεκάνη για το ρύζι, προσθέτετε νερό στη λεκάνη νερού. Μπορείτε όμως να γεμίσετε τη λεκάνη για το ρύζι με κάποιο άλλο υγρό, όπως κρασί ή ζωμό, μέσα στο οποίο θα μαγειρέψετε το ρύζι. Επίσης, μπορείτε να προσθέσετε καρυκεύματα, κομμένο κρεμμύδι, μαϊντανό, αμύγδαλα κομμένα μανιτάρια.

είδος	ποσότητα	υγρό που πρέπει να προστεθεί στη λεκάνη για το ρύζι	λεπτά
Άσπρο ρύζι σπυρωτό (π.χ. Basmati)	100 γρ. (4 oz)	125 ml (4fl oz)	25
	200 γρ. (8 oz)	250 ml (9fl oz)	30
	300 γρ. (12 oz)	375 ml (13fl oz)	35
Μαύρο ρύζι	100 γρ. (4 oz)	125 ml (4fl oz)	40
	200 γρ. (8 oz)	250 ml (9fl oz)	45
	300 γρ. (12 oz)	375 ml (13fl oz)	50
Κουσκούς	200 γρ. (8 oz)	150 ml (5fl oz) ζεστό νερό	15-20
Χυλός (Πόρριτζ)	75 γρ. (3 oz)	450 ml (16fl oz)	40 (ανακατέψτε γάλα/νερό στη μέση του μαγειρέματος)
Ρυζόγαλο	75 γρ. (3 oz) ρύζι για ρυζόγαλο	25 γρ. (1 oz) ζάχαρη άχνη και 375-500 ml (3/4-1 pt) γάλα	80 (στα 60 λεπτά, ανακατέψτε και ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Προσθέστε επιπλέον νερό, αν χρειάζεται)

دليل الطبخ تتمة

الحبوب بانواعها

- عند استعمال وعاء الرز، يمكن وضع الماء في الخزان. ولكن يمكنكم ايضا وضع سائل اخر مثل النبيذ او المرق داخل وعاء الرز لطبخ الرز فيه. كما ويمكن ايضا وضع مواد التتبيل، البصل المفروم، البقدونس، اللوز او الفطر المقطع.

الوقت بالدقائق	السائل الواجب اضافته لوعاء الرز	الكمية	الطعام
٢٥	١٢٥ مل	١٠٠ جم	رز ابيض طويل الحبة
٣٠	٢٥٠ مل	٢٠٠ جم	(مثل البسمتي، سهل الطبخ)
٣٥	٣٧٥ مل	٣٠٠ جم	الرز الاسمر
٤٠	١٢٥ مل	١٠٠ جم	
٤٥	٢٥٠ مل	٢٠٠ جم	
٥٠	٣٧٥ مل	٣٠٠ جم	
١٥-٢٠	١٥٠ مل ماء ساخن	٢٠٠ جم	القصقص
٤٠ (يحرك في منتصف المدة)	٤٥٠ مل حليب / ماء	٧٥ جم	عصيدة
٨٠ (يحرك في منتصف المدة)	٢٥ جم سكر الكاسترو ٣٧٥-٥٠٠ مل (١-٣ لتر) حليب	٧٥ جم بودنغ الرز	بودنغ الرز

ارشادات الطبخ

- ان اوقات الطبخ هذه هي ذات طبيعة ارشادية فقط.
- اقرأ "تعليمات السلامة بالطعام" في الصفحة ٢ و "ملاحظات مفيدة" في الصفحة ٣.

الخضار

- تنظف الخضار قبل الطبخ. تزال السيقان او تقشر اذا رغبتم بذلك.

الوقت بالدقائق	الاعداد	الكمية	الخضار
١٥	يشذب	٤٥٤ جم	الهلين
١٥-٢٠	يشذب	٤٥٤ جم	فاصوليا خضراء
١٥-٢٠	تشذب وتقطع	٤٥٤ جم	لوبيا
٢٠	يقطع الى ازهار	٤٥٤ جم	بركولي
٢٥	يشذب ويتقطع القاعدة	٤٥٤ جم	الكرنب
٢٥	يفرم	رأس صغير	الملفوف
٢٠	يقطع شرائح دقيقة	٤٥٤ جم	الجزر
٢٥	يقطع الى ازهار	رأس متوسط	القرنبيط
١٥	يقطع شرائح دقيقة	٤٥٤ جم	كوسى
١٥	يقطع شرائح دقيقة	رأس واحد	الكرفس
١٥	يقطع شرائح دقيقة	٣-٤	الكراث
١٥	يشذب	٢٢٧ جم	الباقلاء
١٠	يمسح	٤٥٤ جم	الفطر، صغير
١٥	يفرم او يقطع شرائح دقيقة	٤٥٤ جم	الجزر الابيض
١٥	تزال القشرة	٤٥٤ جم	البازلا
٣٠	تمسح	٤٥٤ جم	البطاطس، جديدة

الوقت بالدقائق	الاعداد	البيض
١٢-١٠ طري ١٥-٢٠ صلب	يستعمل فنجان او صحن فخاري	السلق او السلق بالفقص* في الماء الغالي

* عند سلق البيض، يوضع البيض في الاماكن المخصصة لذلك والواقعة في اسفل السلة.

الدجاج والاسماك

- لا تفرط بتعبئة السلة

الوقت بالدقائق	الكمية	الطعام	ملاحظات
٣٠	٤-٥	دجاج، صدر بدون عظام	يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح طريا
١٠	٤٥٤ جم	البطلينوس (clams)	يطبخ بخاريا الى ان ينفتح
١٠	٤٥٤ جم	قريدس، وسط	يطبخ بخاريا ليصبح وردي
١٠	٢٢٧ جم	سمك، شرائح طرية	يطبخ بخاريا حتى يقشر
١٥-٢٠	٢٠٥ سمك	سمك، شرائح	يطبخ بخاريا حتى يقشر
١٥-٢٠	٣٤٠ جم	سمك، كامل	يطبخ بخاريا حتى يقشر
٢٠	٢-٤	سرطان البحر، ذنب	يطبخ بخاريا حتى يحمر
١٥	٤٥٤ جم	بلح البحر	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
١٥	٦	محار	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
١٥	٢٢٧ جم	سكالوب	يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا

- وكما هو الحال مع الافران التقليدية، يمكنكم اضافة الطعام مع تقدم عملية الطبخ. اذا كانت مادة ما بحاجة الى طبخ اقل فتضاف لاحقا.
- اذا رفع الغطاء يهرب البخار وتأخذ عملية الطبخ وقتا اطول.
- ان اوقات الطبخ المذكورة في الصفحتين ٥ و ٦ انما هي اوقات ارشادية قائمة على اساس استعمال السلة التحتيّة. وكلما ازداد ارتفاع الطعام ازداد الوقت اللازم للطبخ. لذلك اضع ٥-١٠ دقائق اضافية للطعام الموجود في السلة التالية في الاعلى. تأكد ان الطعام قد نضج تماما قبل تناوله.
- اذا لم يطبخ الطعام بما فيه الكفاية، اعد ضبط الوقت. قد يكون عليكم اضافة مزيد من الماء.

الرعاية والتنظيف

- قبل التنظيف، عليكم دائما وقف التشغيل وفصل الجهاز من الكهرباء وترك كل شيء يبرد.
- ابدا لا تضع قاعدة الجهاز في الماء او تسمح بابتلال السلك او الكابس.

تنظيف خزان الماء

- افرغه ثم اشطفه بماء ساخن وجففه.

تنظيف السطح الخارجي

- يمسح بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل ثم تجفف.
- يمكنكم غسل الاجزاء البلاستيكية (باستثناء القاعدة) في الرف الاعلى لغسالة الصحون، على حرارة منخفضة.
- لاجل التخزين، توضع السلال واحدة داخل الاخرى، بدءا بالسلة التي تحمل الرقم الاعلى وانتهاء بالسلة رقم ١ ②.
- يدفع السلك الزائد في الناحية الخلفية للجهاز.

ازالة القشور الكلسية

- تزال الترسبات الكلسية بعد ٧-١٠ استعمالات اعتمادا على مدى عسرة الماء لديكم.
- ان ازالة الترسبات التكلسية يزيد من قوة البخار ويساعد على اطالة عمر الجهاز.

- ١ صب خل ابيض في الخزان الى العلامة "الدنيا" (Min). لا تستعمل مزيل ترسبات كلسية.
- ٢ ركب صينية القطر والسلة والغطاء.
- ٣ اوصل بالكهرباء واضبط ساعة التوقيت على ٢٠-٢٥ دقيقة. تأكد من ان الغرفة جيدة التهوية. افصل الجهاز من الكهرباء اذا طفق الخل.
- ٤ افصل الجهاز من الكهرباء وعندما يبرد اسكب الخل واشطف الخزان لعدة مرات بالماء. اغسل صينية القطر والسلة والغطاء.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- اذا احتجتم الى مساعدة تتعلق بك استعمال الجهاز
- الخدمة او التصليح
- فالرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

● ان الماء المرشح هو الافضل لهذا الغرض حيث انه يؤدي الى تقليل تكون الترسبات الكلسية ويطيل عمر ويرفع كفاءة الجهاز (تتوفر مرشحات الماء كينوود على نطاق واسع).

● لا تضيف اي شيء (حتى الملح او الفلفل) الى الماء - فقد تضرر بعنصر التسخين.
● لتجنب هبوط مستوى الماء تحت الحد "الادنى"، يمكنكم اضافة الماء اثناء الطهي ببساطة يضاف الماء خلال قمع التعبئة الخارجي، مع الانتباه الى ضرورة عدم الافراط بالماء.

٣ تجلس صينية القطر داخل القاعدة.

٤ توضع السلال واحدة فوق الاخرى على القاعدة. بدءاً بوضع السلة الاقل رقماً في القعر والسلة الاعلى رقماً في الاعلى ①.
(ان الارقام معلمة على مقابض السلال).

استعمال وعاء الرز

ضع الماء والرز في وعاء الرز. ضع وعاء الرز في سلة (يمكنكم ايضا طبخ شيء اخر في السلة (او السلال) الاخرى اذا لزم ذلك).
٥ ركب الغطاء واوصل الجهاز بالكهرباء.
سوف تضاء لوحة العرض باكملها ويطلق صوت جرس. (اذا لم يطلق صوت الجرس اضغط زر "بدء التشغيل").

لانتقاء من القائمة (menu)

اضغط زر "القائمة" (Menu)، في كل مرة يضغط فيها الزر سوف تتحرك القائمة لعرض الوقت المسبق الضبط والاستعمال المقترح. ان الخيارات المتوفرة هي كما يلي: ١٠ دقائق "ابقه ساخناً" (Keep Warm) ثم لطبخ المواد التالية: المحار ١٠ دقائق، البيض ١٢ دقيقة، السمك ١٥ دقيقة، الخضار ٢٠ دقيقة، قطع الدجاج ٣٥ دقيقة والرز ٤٠ دقيقة. حالما يتم عرض الوقت على القائمة يمكن- اذا لزم الامر- تعديله زيادة او نقصانا باستعمال الازرار "+" او "-".
وعند انتقاء الوقت المرغوب، اضغط على زر "بدء التشغيل" (I). ولوقوف عملية الطبخ البخاري، اضغط بشكل متواصل على زر "الايقاف" (O).

لانتقاء وقت ما

لانتقاء وقت (مدة) طبخ مختلف عن مدة ال ٤٥ دقيقة المعروضة، اضغط على الازرار "+" او "-" لزيادة او انقاص الوقت. وعندما يعرض الوقت المرغوب اضغط على زر "بدء التشغيل" وعندها يبدأ الجهاز بالعمل وتومض رمز الطبخ (Cooking).

ولوقوف عملية الطبخ البخاري، اضغط بشكل متواصل على زر "الايقاف".

● بعد دقيقة واحدة، اذا تم عرض الوقت القائمة لكن زر بدء التشغيل لم يضغط بعد، فسوف تتوقف لوحة العرض عن التشغيل. ولاعادة انتقاء برنامج ما اضغط زر "بدء التشغيل".
● سوف يطلق صوت الجرس كلما ضغط زر "بدء التشغيل" او توقف الجهاز عن العمل.

وضيفة ابقاء الطعام ساخناً

ان نكهة الطعام المطبوخ بخارياً وقيمتة الغذائية تكون على افضل حال عندما يكون الطعام طازج الطبخ. وعلى اية حال، اذا رغبت في الابقاء على الطعام ساخناً لفترة قصيرة من الوقت، انتق وظيفة "ابقه ساخناً" (keep warm) الواقعة على القائمة، وعدل الوقت حسب اللزوم اذا كان ذلك ضرورياً.
٦ افصل الجهاز من الكهرباء ونظفه بعد الاستعمال.

ملاحظة هامة

في نهاية دورة الطبخ سيقوم جهاز الطبخ البخاري، تلقائياً، بالتحويل الى نقطة التشغيل التي تحافظ على الطعام ساخناً لمدة ١٠ دقائق. واثناء هذه الفترة يتناوب الجهاز بين تشغيل وتوقف، لذا يجب توخي الحذر حيث ان البخار قد يتولد بشكل غير متوقع. ولاجل ايقاف الجهاز عن العمل او الغاء عملية ابقاء الطعام، ساخناً اضغط بشكل متواصل على زر الايقاف.

ملاحظات مفيدة

● سوف تقطر السوائل المتكاثفة من السلة العليا الى السلة السفلى. لذا تأكد من ملائمة النكهات المختلفة بعضها مع بعض.
● ان السائل المتبقي في صينية القطر مناسب لاعداد الحساء او المرق. لكن كن حذراً: فهو ساخن جداً.
● يمكنكم ايضا استعمال وعاء الرز لطبخ اي شيء في سائل (مثل الخضار في الصلصة او لسلق السمك بالماء).
● تترك فجوات بين قطع الطعام. توضع القطع الاكثر سمكاً اقرب الى الخارج.
● تحرك الكميات الكبيرة في منتصف عملية الطبخ.
● ان الكميات القليلة تطبخ اسرع من الكميات الكبيرة.
● ان قطع الطعام التي هي من حجم واحد تنضج بشكل تجانس.

السلامة

تعليمات السلامة المتعلقة بالجهاز

- يولد هذا الجهاز بخار يمكن ان يؤدي الى الاكتواء.
- تجنب الاكتواء بالبخار الخارج من جهاز الطبخ البخاري، خصوصا عند ازالة الغطاء.
- كن معتنيا عند تداول اي شيء: ان اي سائل او ماء متكاثف سيكون ساخنا جدا. استعمل قفازات فرن.
- لا تسمح للاطفال او الاشخاص الواهنين باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- ابدأ لا تسمح للسلك بالتدلي حيث يمكن لطفل الامساك به.
- ابدأ لا تستعمل جهازا متضررا، بل اكشف عليه او اصلحه: انظر "الخدمة ورعاية الزبائن".
- ابدأ لا تضع الجهاز او السلك او القابس في الماء - فقد تصيبكم صدمة كهربائية. حافظ على ازرار التحكم نظيفة وجافة.
- دائما افصل جهاز الطبخ البخاري من الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستعمال.
- ابدأ لا تضع الجهاز على طباق او في فرن.
- ابدأ لا تحرك الجهاز اذا احتوى على اي شيء ساخن.
- لا تسمح للاطفال باللعب بهذا الجهاز.
- يستعمل هذا الجهاز لغرض المقرر له فقط.

تعليمات السلامة المتعلقة بالطعام

- تطبخ اللحوم والاسماك والاغذية البحرية جيدا. ابدأ لا تطبخ هذه الاشياء وهي مجمدة.
- اذا كنت تستعمل اكثر من سلة واحدة، ضع اللحم والدواجن والاسماك في السلة التحتية بحيث لا تقطر منها السوائل على الطعام الواقع تحتها.
- لا تعيد تسخين الرز المطبوخ ثانية في الجهاز.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من مصدر الكهرباء المتوفر لديك مماثل للقيم المذكورة على الجهة التحتية للجهاز.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف واية ملصقات.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر: "الخدمة ورعاية الزبائن".
- ٣ يمسح خزان الماء بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.
- ٤ يدفع السلك الزائد عن الحاجة في الناحية الخلفية للجهاز.

تعرفوا على جهاز الطبخ البخاري كينود

- ① الغطاء
 - ② وعاء الرز
 - ③ سلال*
 - ④ صينية القطر
 - ⑤ خزان الماء
 - ⑥ قمع التعبئة الخارجي
 - ⑦ القاعدة
 - ⑧ ازرار التحكم
 - ⑨ مصفاة
- * قد يزود الجهاز بعدد ٢ او ٣ سلة وذلك حسب الطراز المشتري.

لاستعمال جهاز الطبخ البخاري

- ابق الجهاز بعيدا عن الجدران والخزانات: فقد يضر بها البخار.
- يتبل الطعام بعد الطبخ. اذا دخلت مواد التتبيل في الماء فقد تضر بعنصر التسخين.
- انظر دليل الطبخ في الصفحتين ٥ و ٦.
- ١ ركب المصفاة داخل خزان الماء (فهي تمنع جزيئات الطعام من الوصول الى عنصر التسخين).
- ٢ اسكب ماء باردا في الخزان. تأكد دائما ان مستوى الماء هو بين العلامتين "الدنيا" (Min) و "القصوى" (Max). عند الملء بالماء الى العلامة "القصوى" فسوف تكفي كمية الماء هذه لتوليد البخار لمدة ٤٥-٥٠ دقيقة تقريبا).



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

54063/3