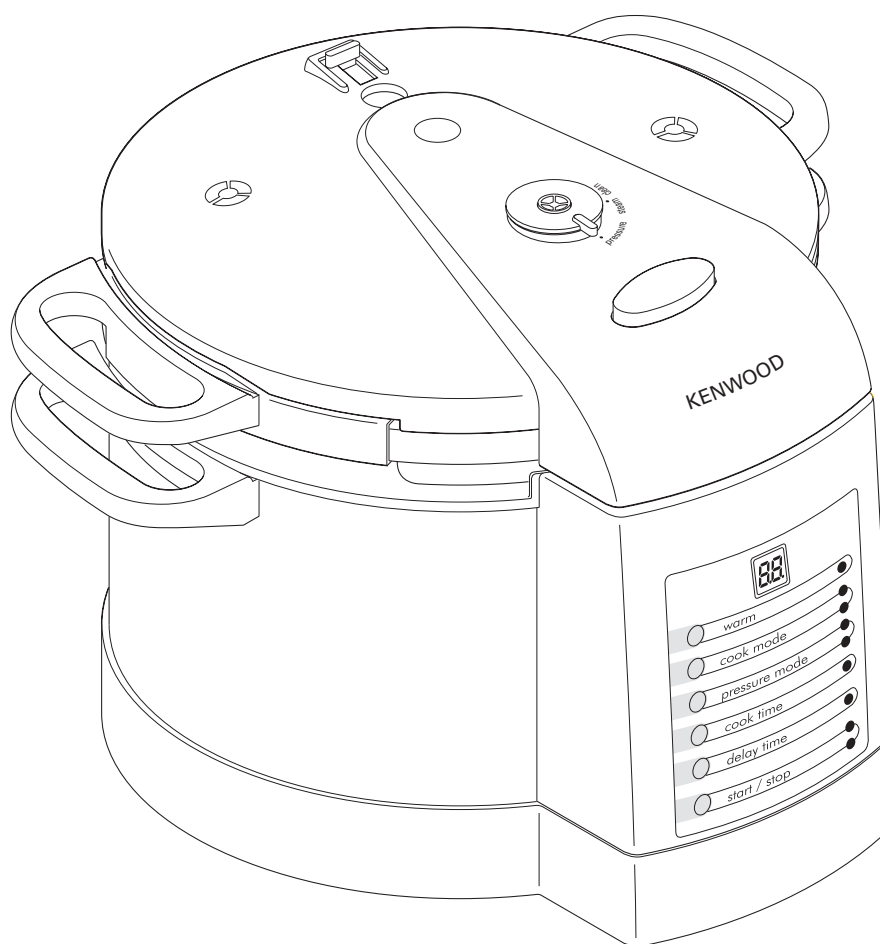




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

KENWOOD



PC400

English	2 - 7
----------------	--------------

Nederlands	8 - 13
-------------------	---------------

Français	14 - 20
-----------------	----------------

Deutsch	21 - 27
----------------	----------------

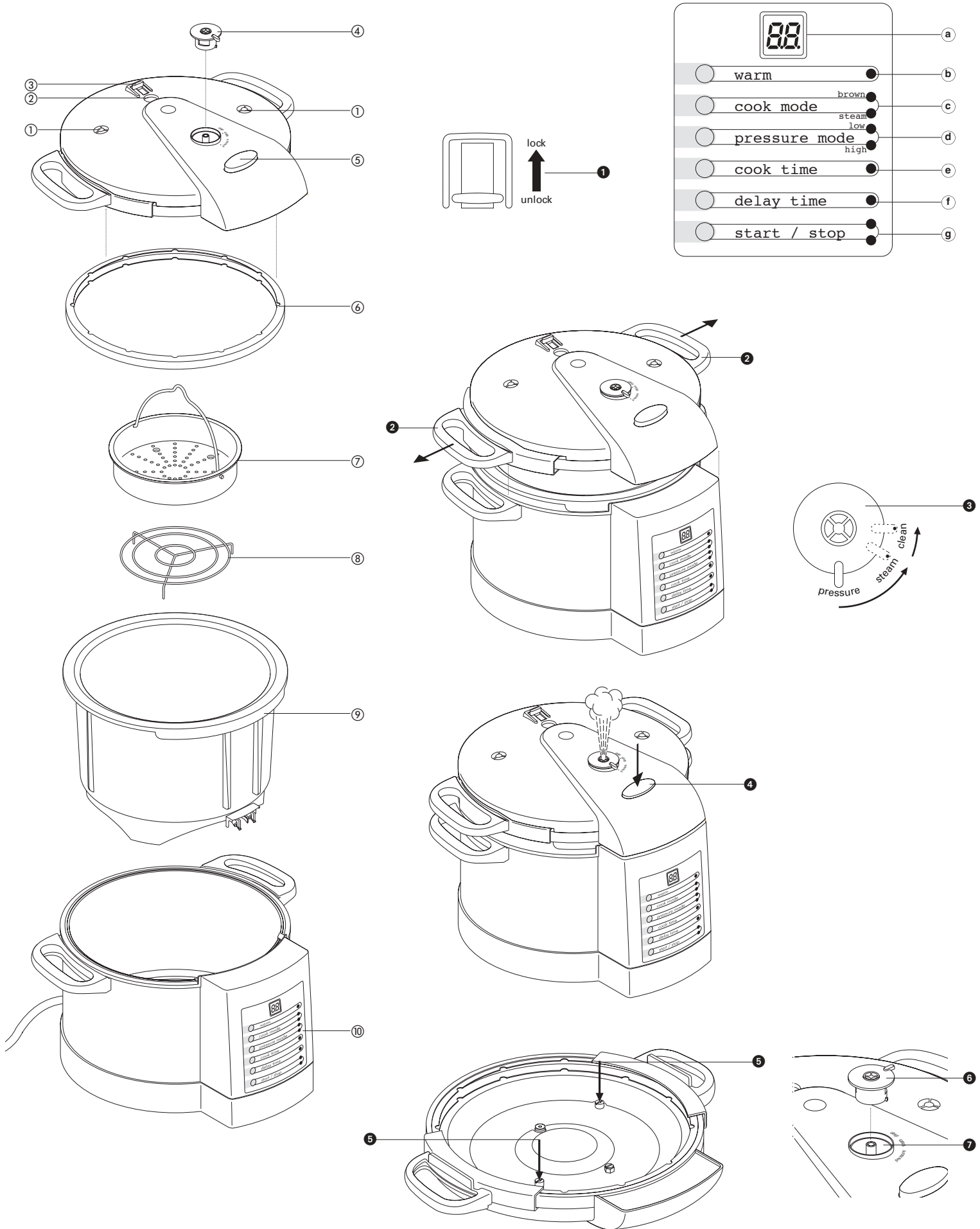
Italiano	28 - 34
-----------------	----------------

Dansk	35 - 40
--------------	----------------

Svenska	41 - 46
----------------	----------------

Norsk	47 - 52
--------------	----------------

Suomi	53 - 58
--------------	----------------



English

Before reading, please unfold front page showing the illustrations

Because pressure cooking locks in more nutrients and flavour, your Kenwood Electric Pressure Cooker brings healthy eating one step closer.

Whether you're pressure cooking, steaming or browning, your new Pressure Cooker could hardly be more versatile or convenient. Simple push-button programming puts control at your fingertips. It will even keep your food warm or start cooking at a pre-set time. And because we've designed it with your safety in mind, the pressure you choose is controlled automatically.

safety

- During pressure cooking, never attempt to remove the lid or depress the orange pressure indicator - you could get hurt.
- Only remove the lid after the orange pressure indicator has dropped.
- Be careful not to get burnt by steam coming out:
 - during steaming; or
 - when you press the steam release button.
- When touching hot surfaces use oven gloves.
- Always use the correct amounts: see 'To pressure cook', page 3.
- Pressure cooking needs a liquid that'll steam, eg water, stock. Never use oil or fat instead or use your appliance for deep frying.
- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly, and never from frozen.
- Never put the appliance in water or let the cord or plug get wet – you could get an electric shock.
- Before each use, ensure:
 - the cooking pot and electric pins are dry;
 - the safety devices in the lid are clean and unblocked.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service', page 3.
- Never cook anything that'll froth or rise (eg dumplings) – it could block the safety devices.
- Never remove the cooking pot with its lid still on – it'll drop if you pull the handles apart.
- Keep children away from the appliance. And never let the cord hang down where a child could grab it.
- Don't let infirm people use the appliance without supervision.
- Never move the appliance if it's on or contains anything hot.
- Only use this appliance for its intended domestic use.
- Never put the cooking pot on a cooker or in an oven.
- Unplug after use.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth,
Blue = Neutral,
Brown = Live.
- Your appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging and any labels.
- 2 Disassemble: see page 2.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning', page 3.
- 4 To ensure the rubber ring fits correctly:
 - fill the cooking pot to 'max' with water;
 - cook at high pressure for 15 minutes: see 'to pressure cook', page 3;
 - release the pressure slowly, then remove the lid;
 - disassemble and clean.

key

- ① Safety valves
- ② Orange Pressure indicator
- ③ Lid lock
- ④ Control dial
- ⑤ Steam release button
- ⑥ Rubber ring
- ⑦ Basket
- ⑧ Rack
- ⑨ Cooking pot
- ⑩ Control panel

- a shows the remaining cooking time
 - b warm:
keeps food warm. (You can press this when programming your cooking and warming will start when cooking stops)
 - c cook mode:
 - brown - for browning and sealing food before pressure cooking
 - steam - for steaming food
 - d pressure mode:
 - low - for gentler cooking (fish, certain vegetables, desserts)
 - high - for most other foods (meat, poultry, root vegetables)
 - e cook time:
(not for browning or warming): sets the cooking time (up to 99 minutes)
 - when steaming, the timer starts when you press 'start'
 - when pressure cooking, the timer starts when the appliance reaches the correct pressure
 - f delay time:
allows cooking to be delayed for up to 2 hours
 - g start/stop:
 - to start, press once
 - to stop or cancel, hold down for two seconds
- Once you've set your programme, press 'start'.**

to disassemble, assemble and cook

to disassemble

- 1 Slide the lid lock to 'unlock' ①.
- 2 Remove the lid: pull its handles apart, then lift ②.

to assemble

- 1 Insert the cooking pot (electric pins towards the front).
- 2 Fit the rubber ring under the lid's rim.
- 3 Fit the lid: slide the lid lock to 'unlock'. Pull the handles apart and place on the cooking pot. Then release the handles so that the lid grips the pot.
- 4 Slide the lid lock to 'lock' – **otherwise the orange pressure indicator won't rise and pressure won't build up. If this happens, switch off and press the steam release button to release any pressure. Then refit the lid.**

important cooking information

- Read 'safety', page 2.
- Use non-stick utensils in the cooking pot.
- To ensure even cooking, don't overfill the basket.
- Don't leave food in the cooking pot for a long time – it could mark the non-stick coating.
- The appliance beeps during, or after, some programmes – this is normal.

to brown

- 1 Remove the lid.
 - 2 Press 'cook mode' to select 'brown'.
 - 3 Press 'start'.
 - 4 Pre-heat for 5 minutes, then put your food in the cooking pot.
- You can't set a cook time when browning. The appliance will beep every 10 minutes.

to steam

- 1 Put the rack inside the cooking pot.
 - 2 Add water – no higher than the rack (except for some puddings: see page 5).
 - Hint: use boiling water: steaming will start sooner.
 - 3 Put your food on the rack (use the basket for vegetables etc).
 - 4 Lock the lid on.
 - 5 Turn the control dial to 'steam' ③.
 - 6 Press 'cook mode' twice to select 'steam'.
 - 7 Press 'cook time' to set a cooking time.
 - 8 Press 'start'. The timer starts immediately (before the steam appears)
- During cooking, steam will hiss out of the control dial. But if liquid spits out, switch off immediately – your food is unsuitable because it froths (eg mussels, oysters).

to pressure cook

- 1 Put your food in the cooking pot. Or you can put a bowl on the rack provided it's heatproof and there's room for air to circulate around and above it.
- 2 Ensure your level is not more than:

maximum amounts (including liquid)

- 'max' for solids (eg vegetables, joints of meat)
- ½ full for liquids and cereal (eg soup, fruit, stew, rice, cereal)
- ⅓ full for pulses (eg soya beans, chick peas)

The above maximum amounts must include the following liquid capacities in the cooking pot.

minimum liquid amounts

- 300 ml (¼ pt) for the first 15 minutes (or part period) and
- 150ml (¼ pt) for each 15-minute period (or part period) after that.

important

- Use a liquid that'll steam, eg water, stock. Never use oil or fat instead or use your appliance for deep frying.
 - Never cook anything that'll rise (eg dumplings) – it could block the safety devices.
 - Hint: using boiling liquid helps the appliance reach the correct pressure faster.
- 3 Lock the lid on.
 - 4 Turn the control dial to 'pressure' ❸.
 - 5 Press 'pressure mode' once to select 'low' or twice to select 'high'.
 - 6 Press 'cook time' to set a cooking time.
 - 7 Press 'start'.
- The orange pressure indicator will rise as the pressure builds.
 - The timer will start when the appliance reaches the correct pressure.
 - If the control dial gets blocked, steam and food may shoot up out of the safety valves.
- 8 When the cooking time ends, the appliance will beep.
 - 9 Remove the lid after the orange pressure indicator drops.
- Release pressure slowly by allowing the unit to cool to room temperature (the appliance will beep regularly as it cools).
 - Release pressure quickly by pressing the steam release button in short bursts ❹. Steam will hiss out of the control dial.
 - See cooking guide for recommendations.
- **Only remove the lid after the orange pressure indicator has dropped.**

to delay start

- 1 After selecting your programme, if you want cooking to start in 30, 60, 90 or 120 minutes, press the 'delay' start to set the time to '0.5', '1.0', '1.5', '2.0'.
 - 2 Press 'start'
- the delay timer starts immediately.

Don't use this for perishable food (meat, poultry, fish, seafood)

care and cleaning

- Before cleaning, unplug and let everything cool. Never pour cold water into a hot pressure cooker.
- Never put the appliance in water or let the cord or plug get wet – you could get an electric shock.
- Clean all parts after every use – keep the safety valves unblocked.

cooking pot, lid, rubber ring

- 1 Remove the rubber ring.
 - 2 Wash up in mildly soapy water. Use a sponge – nothing abrasive.
 - 3 Rinse and dry.
- Replace the rubber ring every year, or sooner if it's worn or hard: for a replacement, see 'Service and customer care', page 3.

lid safety valves

Press from underneath to ensure they move freely ❺.

control dial, pipe

- 1 Press and turn the dial to 'clean' ❸. Then pull out the control dial ❻.
- 2 Wash under the tap.
- 3 Check the spring in the control dial moves freely.
- 4 **Important** - Clean the pipe under the control dial in the lid ❷. Hold the lid up to the light to check the pipe's clean.
- 5 Refit the dial.

rack, basket

Wash up in hot soapy water, then dry.

outside

Wipe with a damp cloth, then dry.

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 appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood on 023 9239 2333 and ask for Customer Care. Have your model number ready – it's on the underside of your appliance. Alternatively, contact your authorised Kenwood repairer: look in YELLOW PAGES under 'Electrical appliance repairs'.

Eire

See our advertisement in Golden Pages.

other countries

Contact the shop where you bought your appliance.

cooking guide

Important - always maintain the correct levels: see ‘maximum amounts’ and ‘minimum amounts’, page 3.

cereals, pulses, rice

Don't cook pasta or oatmeal in this appliance.

	Amount	Method	Basket & Rack	Pressure	Approx. minutes	Use pressure release button
cereal						
Pearl barley	100g (3½ oz)	Pour 750ml (1¼ pt) boiling water into the cooking pot.	No	High	20	No
pulses						
Butter beans	200g (7oz)	Don't mix pulses - some cook faster and could block the safety devices.	No	High	20	No
Chick peas	200g (7oz)		No	High	35	No
Green lentils	200g (7oz)	Cover with plenty of boiling water and soak	No	High	5	No
Haricot beans	200g (7oz)	for 1 hour first till fully swollen. Strain. To each	No	High	20	No
Soya beans	200g (7oz)	200g (7oz) pre-soaked weight of pulses add	No	High	30	No
Split peas	200g (7oz)	568ml (1pt) cold water. Add salt after cooking.	No	High	10	No
rice						
Brown, eg American	200g (7oz)	Wash the rice in several lots of clean water.	No	Low	1-2	No
Brown, easy cook	200g (7oz)	Add salt and 1 litre (1¾ pt) boiling water. To dry after cooking, strain and put in a warm oven.	No	Low	3-4	No
White, eg basmati	150g (5oz)	Put the rice in a bowl with 300ml (10fl oz)	Rack only	High	9	No
White, easy cook	150g (5oz)	water. Cover with greaseproof paper and tie securely. Pour 300ml (10fl oz) boiling water into the cooking pot. To dry after cooking, strain and put in a warm oven for a few minutes.	Rack only	High	11	No

fish

	Basket and Rack	Pressure	Approx minutes	Use pressure release button
Casserole	No	Low	6-8	No
Fillets, rolled, eg plaice	Optional	Low	4	Yes
Steaks, eg salmon, 2.5cm (1") thick	Optional	Low	5	Yes
Whole, eg sardines, small mackerel, mullet	Optional	Low	7 per 454g (1lb)	Yes

fruit

	Preparation	Basket and Rack	Pressure	Approx minutes	Use pressure release button
fresh fruit					
Apples (cooking)	Peel, core and slice	No	Low	3-4	No
Apricots	Halve and stone	No	Low	3-5	No
Blackcurrants, redcurrants etc.	Cook in a bowl in own juice. Cover with two layers of greaseproof paper tied securely	Rack only	Low	10	No
Gooseberries	Top and tail	No	Low	4	No
Peaches	Halve and stone	No	Low	4	No
Pears	Skin and leave whole	No	Low	6	No
Plums	Halve and stone	No	Low	3-5	No
Rhubarb	Trim and cut into short lengths	No	Low	3-5	No
dried fruit					
Apricots	Cover 225g (8oz) fruit with 300ml	No	High	5	No
Fruit salad	(½ pt) boiling water and soak	No	High	15	No
Prunes	for 10 minutes first. Before cooking, ensure you have enough liquid.	No	High	5	No

hints

- To avoid overcooking, cook soft fruit in a bowl on its own; to other fruit add 150ml (⅓ pt) liquid. Cover with two layers of greaseproof paper tied securely. Put the bowl on the rack. Add liquid. Cooking may take longer.
- For whole fruit, pierce the skin with a fork.

meat and poultry

	Hints	Basket and Rack	Pressure	Approx minutes	Use pressure release button
Beef: braised	You can select 'brown' and brown before cooking	No	High	25	Yes
Beef: joint, eg topside		No	High	20-25 per 454g (1lb)	No
Beef: stew	You can select 'brown' and	No	High	30	Yes
Beef: minced	brown before cooking	No	High	15	Yes
Chicken portions	Boneless chicken breasts weighing 125-150g take 10 minutes	No	High	10-15	Yes
Chicken: whole		No	High	10 per 454g (1lb)	No
Gammon joint		No	High	20-25 per 454g (1lb)	No
Lamb chops	You can select 'brown' and	No	High	15	Yes
Lamb curry	brown before cooking	No	High	20-25	Yes
Lamb joint, eg shoulder, boned and rolled		No	High	30-35 per 454g (1lb)	No
Liver and bacon	You can select 'brown' and	No	High	8	Yes
Pork chops	brown before cooking	No	High	15	Yes
Pork joint, eg shoulder, boned and rolled		No	High	30-35 per 454g (1lb)	No

hints

- Always use the correct amounts: see 'maximum amounts' and 'minimum amounts', page 3.
- If you need longer than 99 minutes, immediately reset the timer. Only allow pressure release after completion of full cooking time.

puddings

	Ingredients	Method	Basket & Rack	Pressure	Approx. minutes	Use pressure release button
Christmas pudding: - cooking	Use your favourite recipe	Cover your bowl with three layers of greased greaseproof paper and a layer of foil. Tie securely. For a 454g (1 lb) pudding pour 1.25 litre (2½ pt) boiling water into the cooking pot.	Rack only	*For a 454g (1lb) pudding, steam for 25 minutes. Then pressure cook on 'high' for 99 minutes. Reset the timer and cook for another 6 minutes		No
Christmas pudding: - reheating		Pour 450ml (16fl oz) boiling water into the cooking pot	Rack only	High	30	No
Egg custard	2 large eggs 375ml (13fl oz) warmed milk 25g (1oz) caster sugar	Whisk the ingredients together. Strain into a 568ml (1pt) bowl. Cover with two layers of greaseproof paper tied securely. Pour 300ml (½ pt) cold water into the cooking pot	Rack only	Low	3	No
Rice pudding	500ml (18fl oz) milk 50g (2oz) pudding rice 25g (1oz) caster sugar	Put in cooking pot and stir well. It'll thicken and absorb milk after cooking	No	High	15	No
**Sponge pudding	100g (4oz) caster sugar 100g (4oz) block margarine 2 eggs 150g (6oz) self-raising flour Milk	Cream the sugar and margarine. Beat in the eggs. Fold in the flour and a little milk for a soft-dropping consistency. Put in a greased 850ml (1½ pt) bowl. The mixture will rise, so don't fill the bowl more than ¾ full. Cover with two layers of greaseproof paper tied securely. Pour 1 litre (1¾ pt) boiling water into the cooking pot	Rack only	*Steam for 20 minutes. Then pressure cook on 'Low' for 45 minutes		No

puddings continued overleaf

puddings continued

	Ingredients	Method	Basket & Rack	Pressure	Approx. minutes	Use pressure release button
**Suet pudding	150g (5oz) self-raising flour with pinch of salt 75g (3oz) suet 50g (2oz) caster sugar 125ml (4fl oz) milk	Mix the ingredients. Take a greased 850ml (1½ pt) bowl and, if you like, put a spoonful of jam in the bottom. Add the mixture. The mixture will rise, so don't fill the bowl more than ¾ full. Cover with two layers of greaseproof paper tied securely. Pour 1 litre (1¾ pt) boiling water into the cooking pot	Rack only		*Steam for 20 minutes. Then pressure cook on 'Low' for 45 minutes	No

* Wait for steaming to finish before programming pressure cooking.

** For a lighter pudding, don't use the delay timer but cook straight away.

soups and stocks

	Preparation	Basket and Rack	Pressure	Approx minutes	Use pressure release button
Beef stock		No	High	45	No
Fish Chowder		No	Low	4	Yes
French onion soup	First, select 'brown' and brown onions in butter till golden	No	High	6	Yes
Leek and potato soup	First, select 'brown' and fry vegetables	No	High	12	Yes
Minestrone	First, select 'brown' and fry vegetables, bacon etc.	No	High	15	Yes
Poultry stock		No	High	20	No
Tomato Soup	First, select 'brown' and fry vegetables	No	High	8	Yes

vegetables: pressure cooking

	Preparation	Basket and Rack	Pressure	Approx minutes	Use pressure release button
Asparagus	Tie together	Rack only	Low	2-3	Yes
Beetroot	Trim, leaving 2.5cm (1") of stalk and root. Wash without breaking skin	No	High	15-20 if small	Yes
Broccoli	Cut into florets	Yes	Low	4	Yes
Brussels sprouts	Trim and cut bases	Yes	Low	4	Yes
Cabbage	Finely slice	Yes	Low	4	Yes
Carrots	0.5cm (¼") slices	Yes	High	4	Yes
Cauliflower	Cut into florets	Yes	Low	5	Yes
Celery	2.5cm (1") slices	Yes	Low	4	Yes
Courgettes		Yes	Low	3	Yes
Leeks	2.5cm (1") slices, halved	Yes	Low	4	Yes
Marrow	Peel and cut into 2.5cm (1") cubes	Yes	Low	3	Yes
New potatoes	Use small potatoes or cut into pieces	Yes	High	15	Yes
Parsnips	1cm (½") cubes	Yes	High	4	Yes
Runner beans	Trim and slice	Yes	Low	5	Yes
Swede	2.5cm (1") cubes	Yes	High	8	Yes

Hints

- Clean before cooking.
- You can cook vegetables in water in the cooking pot, adjust cooking times accordingly.
- Cutting up smaller will reduce cooking time.

vegetables: steaming

	Preparation	Method	Basket and rack	*Approx minutes
Asparagus	Tie in a small bundle	Pour in water up to the rack. Steam older stems for longer	Rack only	10
Broccoli	Cut into florets	Pour in water up to the rack	Yes	15
Cauliflower		Pour in water up to the rack	Yes	20
Courgettes	1cm (1/4") slices	Pour in water up to the rack	Yes	15
Leeks	2.5cm (1") lengths, halved	Pour in water up to the rack	Yes	15
Marrow	Peel and cut into 2.5cm (1") cubes	Pour in water up to the rack	Yes	10
New potatoes: small	Whole	Pour in water up to the rack	Yes	25
Runner beans	Trim and slice	Pour in water up to the rack	Yes	20

* Cooking times are based on using boiling, not cold, water. If you need to top up, use boiling water.

Nederlands

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

Aangezien koken met een hogedrukpan ervoor zorgt dat er meer voedingsstoffen en smaak behouden blijven, is uw Kenwood Elektrische Snelkookpan een stap in de goede richting van een gezonde voeding.

Ongeacht of u voedsel kookt, stoomt of bruint, uw nieuwe Hogedrukpan kan nauwelijks veelzijdiger of gemakkelijker zijn. Met de eenvoudige druktoetsprogrammering heeft u de bediening zo in de vingers. De pan houdt uw eten zelfs warm of begint het te bereiden op een van tevoren ingestelde tijd. Omdat we de pan hebben ontworpen met het oog op uw veiligheid, wordt de druk die u kiest automatisch beheerst.

veiligheid

- Probeer nooit tijdens het bereiden de deksel te verwijderen of de oranje drukindicator in te drukken – u zou uzelf kunnen bezeren.
- Verwijder de deksel uitsluitend nadat de oranje drukindicator gezakt is.
- Wees voorzichtig dat u zich niet verbrandt aan de vrijkomende stoom:
 - tijdens het stomen; of
 - wanneer u de stoomafvoerknop indrukt.
- Gebruik ovenhandschoenen wanneer u hete oppervlakken aanraakt.
- Gebruik altijd correcte hoeveelheden: zie ‘het gebruik van de hogedrukpan’, pagina 9.
- Het gebruik van een hogedrukpan vraagt om een vloeistof die zal stomen, bijvoorbeeld water of bouillon. Gebruik nooit olie of vet, en gebruik uw apparaat ook niet om te frituren.
- Zorg dat u vlees, gevogelte, vis en zeevruchten altijd grondig bereidt en nooit vanuit bevroren toestand.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.
- Zorg er voor ieder gebruik voor dat:
 - de binnenpan en elektrische pinnen droog zijn;
 - de veiligheidsinrichtingen in de deksel schoon zijn en niet worden geblokkeerd.
- Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Laat het dan nakijken of repareren: zie ‘service’, pagina 9.
- Bereid nooit een gerecht dat gaat schuimen of rijzen (bijv. knoedels) – de veiligheidsinrichtingen zouden geblokkeerd kunnen raken.
- Verwijder de binnenpan nooit met de deksel er nog op – de pan zal vallen als u de handgrepen van elkaar trekt.
- Laat kinderen niet bij het apparaat in de buurt komen en laat het snoer nooit omlaag hangen waar een kind het kan vastpakken.
- Laat zieken het apparaat niet gebruiken zonder toezicht.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of een heet gerecht bevat.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor huishoudelijk gebruik, waar het ook voor gemaakt is.
- Plaats de binnenpan nooit op een fornuis of in een oven.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg ervoor dat uw stroomtoevoer overeenkomt met de toevoer die vermeld staat aan de onderzijde van uw apparaat.
- Uw apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt

- 1 Verwijder de gehele verpakking en eventuele labels.
- 2 Haal het apparaat uit elkaar: zie pagina 8.
- 3 Was de onderdelen: zie ‘reiniging’, pagina 9.
- 4 Om er zeker van te zijn dat de rubberen ring goed past:
 - Vul de binnenpan met water tot aan de ‘max’-aanduiding;
 - Kook gedurende 15 minuten onder hoge druk: zie ‘het gebruik van de hogedrukpan’, pagina 9;
 - Verminder de druk langzaam en verwijder vervolgens de deksel;
 - Haal het apparaat uit elkaar en reinig de onderdelen.

verklaring

- ① Veiligheidsventielen
- ② Oranje drukindicator
- ③ Dekselvergrendeling
- ④ Bedieningsschijf
- ⑤ Stoomafvoerknop
- ⑥ Rubberen ring
- ⑦ Mandje
- ⑧ Rekje
- ⑨ Binnenpan
- ⑩ Bedieningspaneel

- a Geeft de resterende bereidingstijd aan
 - b warm:
 - houdt eten warm (u kunt deze toets indrukken wanneer u de etensbereiding programmeert en het warmhouden zal beginnen wanneer de bereiding stopt)
 - c bereidingswijze (cook mode):
 - bruinen (brown)– voor het bruinen en dichtschroeien van voedsel voordat u het stoomt
 - stomen (steam) – voor het stomen van voedsel
 - d druksoort: (pressure mode)
 - laag (low) – voor lichtere bereiding (vis, bepaalde groenten, desserts)
 - hoog (high) – voor de meeste andere gerechten (vlees, gevogelte, wortelachtigen)
 - e bereidingstijd (cook time):
 - (niet voor bruinen of warmhouden) stelt de bereidingstijd in (maximaal 99 minuten)
 - bij stomen; de tijdschakelaar begint wanneer u op ‘start’ drukt
 - bij hogedrukberedding; de tijdschakelaar begint wanneer het apparaat de juiste druk bereikt
 - f vertragingstijd (delay time):
 - maakt het mogelijk de bereiding maximaal 2 uur uit te stellen
 - g start/stop:
 - eenmaal indrukken om bereiding te starten
 - twee seconden ingedrukt houden om de bereiding te stoppen of te annuleren
- Als u uw programma heeft ingesteld, drukt u op ‘start’.**

demontage, montage en bereiding

demontage

- 1 Schuif de deksel naar ‘ontgrendelen’ (unlock).
- 2 Verwijder de deksel: trek de handgrepen van elkaar en til de deksel op .

montage

- 1 Zet de binnenpan in de pan (elektrische pinnen naar voor gericht).
- 2 Plaats de rubberen ring onder de rand van de deksel.
- 3 Plaats de deksel op de pan: schuif de dekselvergrendeling naar ‘ontgrendelen’ (unlock). Trek de handgrepen van elkaar en plaats de deksel op de binnenpan. Laat vervolgens de handgrepen los zodat de deksel de binnenpan vastgrijpt.
- 4 Schuif de dekselvergrendeling naar ‘vergrendelen’ (lock) – **anders komt de oranje drukindicator niet omhoog en wordt er geen druk opgebouwd. Als dit gebeurt, schakel het apparaat dan uit en druk op de stoomafvoerknop om eventuele druk af te voeren. Plaats de deksel vervolgens opnieuw op de pan.**

belangrijke bereidingsinformatie

- Lees ‘veiligheid’ op pagina 8 door.
- Gebruik hulpmiddelen met een antiaanbaklaag in de binnenpan.
- Om een gelijkmatige nereodomg ne garanderen, het mandje niet te vol cloen.
- Laat nooit voedsel in de binnenpan zitten gedurende een langere periode – er zouden vlekken kunnen ontstaan op de antiaanbaklaag.
- Het apparaat piept tijdens, of na, sommige programma’s – dit is normaal.

bruinen

- 1 Verwijder de deksel.
- 2 Druk op ‘bereidingswijze’ (cook mode) om ‘bruinen’ (brown) te selecteren.
- 3 Druk op ‘start’.
- 4 Verwarm het apparaat 5 minuten voor; doe vervolgens uw eten in de binnenpan.
- Bij het bruinen kunt u geen bereidingstijd instellen. Het apparaat zal iedere 10 minuten piepen.

stomen

- 1 Plaats het rekje in de binnenpan.
- 2 Voeg water toe – niet hoger dan het rekje (behalve voor sommige puddingsoorten; zie pagina 12)
- Tip: gebruik kokend water: het stomen zal eerder beginnen.
- 3 Plaats uw eten op het rekje (gebruik het mandje voor groenten enz.).
- 4 Vergrendel de deksel.
- 5 Draai de bedieningsschijf naar ‘stomen’ (steam) ③.
- 6 Druk tweemaal op ‘bereidingswijze’ (cook mode) om ‘stomen’ (steam) te selecteren.
- 7 Druk op ‘bereidingstijd’ (cook time) om een bereidingstijd te selecteren.
- 8 Druk op ‘start’. De tijdschakelaar begint onmiddellijk (voordat de stoom verschijnt).
- Tijdens de bereiding zal er stoom uit de bedieningsschijf sissen. Als er echter ook vloeistof naar buiten spettert, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen – uw voedsel is niet geschikt omdat het schuimt (bijv. mosselen, oesters).

hogedrukbereiding

- 1 Plaats uw voedsel in de binnenpan. U kunt ook een kom op het rekje plaatsen mits die hittebestendig is en er ruimte overblijft voor luchtcirculatie naast en boven de schaal.
- 2 Zorg ervoor dat het peil niet hoger is dan:

maximale hoeveelheden (inclusief vloeistof)

- 'max' voor vast voedsel (bijv. groenten, stukken vlees)
- ½ vol voor vloeistoffen en granen (bijv. soep, fruit, stoofpot, rijst, graanproducten)
- ⅔ vol voor peulvruchten (bijv. sojabonen, kikkererwten)

Bij de hierboven vermelde maximale hoeveelheden moeten de volgende hoeveelheden vloeistof in de binnenpan aanwezig zijn.

minimale vloeistofhoeveelheden

- 300 ml voor de eerste 15 minuten (of gedeelte hiervan) en
- 150 ml voor iedere periode van 15 minuten (of gedeelte hiervan) daarna.

belangrijk

- Gebruik een vloeistof die zal stomen, bijvoorbeeld water of bouillon. Gebruik nooit olie of vet, en gebruik uw apparaat ook niet om te frituren.
 - Bereid nooit een gerecht dat gaat rijzen (bijv. knoedels) – de veiligheidsinrichtingen zouden geblokkeerd kunnen raken.
 - Tip: door kokende vloeistoffen te gebruiken zal het apparaat eerder de correcte druk bereiken.
- 3 Vergrendel de deksel.
 - 4 Draai de bedieningsschijf naar 'druk' (pressure) ❸.
 - 5 Druk eenmaal op 'druksoort' (pressure mode) om 'laag' (low) te selecteren of tweemaal om 'hoog' (high) te selecteren.
 - 6 Druk op 'bereidingstijd' (cook time) om een bereidingstijd te selecteren.
 - 7 Druk op 'start'.
 - De oranje drukindicator zal omhoog komen naarmate de druk wordt opgebouwd.
 - De tijdschakelaar zal beginnen wanneer het apparaat de juiste druk bereikt.
 - Als de bedieningsschijf geblokkeerd raakt, kan er stoom en voedsel uit de veiligheidsventielen schieten.
 - 8 Wanneer de bereidingstijd beëindigd is, zal het apparaat beginnen te piepen.
 - 9 Verwijder de deksel nadat de oranje drukindicator gezakt is.
 - Voer de druk langzaam af door de eenheid langzaam te laten afkoelen tot kamertemperatuur (het apparaat zal regelmatig piepen terwijl het afkoelt).
 - Voer de druk snel af door met korte stoten op de stoomafvoerknop te drukken ❹. Er zal stoom uit de bedieningsschijf sissen.
 - Zie de bereidingsrichtlijnen voor aanbevelingen.
 - **Verwijder de deksel pas nadat de oranje drukindicator gezakt is.**

om de start te vertragen

- 1 Nadat u, als u wilt dat de bereiding over 30, 60, 90 of 120 minuten begint, het gewenste programma geselecteerd heeft, drukt u de start 'vertraging' (delay) in om de tijd in te stellen op '0,5', '1,0', '1,5', '2,0'.
- 2 druk op 'start'.
- De vertragingsschakelaar begint onmiddellijk.

Gebruik deze functie niet voor voedsel dat beperkt houdbaar is (vlees, gevogelte, vis, zeevruchten)

onderhoud en reiniging

- Alvorens het apparaat te reinigen, moet u eerst de stekker uit het stopcontact halen en het laten afkoelen. Giet nooit koud water in een hete snelkookpan.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.
- Reinig alle onderdelen na ieder gebruik – zorg ervoor dat de veiligheidsventielen niet geblokkeerd raken.

binnenpan, deksel, rubberen ring

- 1 Verwijder de rubberen ring.
- 2 Was af in een mild sopje. Gebruik een spons – geen schurend voorwerp.
- 3 Spoel en droog af.
- Vervang de rubberen ring eens per jaar of eerder als deze versleten of hard is: zie voor vervangstukken 'klantenservice' op pagina 9.

veiligheidsventielen deksel

Druk hier van onderaf op om er zeker van te zijn dat ze vrij kunnen bewegen ❺.

bedieningsschijf, pijpje

- 1 Druk op de schijf en draai hem naar 'reinigen' (clean) ❸. Trek vervolgens de bedieningsschijf eruit ❻.
- 2 Was de schijf af onder de kraan.
- 3 Controleer of de veer in de bedieningsschijf vrijelijk kan bewegen.
- 4 **Belangrijk** – Reinig het pijpje onder de bedieningsschijf in de deksel ❷. Houd de deksel tegen het licht om te controleren of het pijpje schoon is.
- 5 Plaats de schijf terug op zijn plaats.

rekje, mandje

Afwassen in warm afwaswater, vervolgens afdrogen.

buitenzijde

Schoonvegen met een vochtige doek, vervolgens afdrogen.

klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegd Kenwood-monteur.

Als u hulp nodig heeft met:

- het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud, reserveonderdelen of reparaties
- Neem contact op met de winkel waar u uw apparaat gekocht heeft.

bereidingsrichtlijnen

Belangrijk - houd altijd het juiste peil aan: zie ‘maximale hoeveelheden’ en ‘minimale hoeveelheden’ op pagina 9.

Graanproducten, peulvruchten, rijst

Bereid geen pasta of havermout in dit apparaat.

	Hoeveelheid	Methode	Mandje & rekje	Druk	Minuten bij benadering	Gebruik drukafvoerknop
graanproducten						
Parelgerst	100 g	Giet 750 ml kokend water in de binnenpan.	Nee	Hoog (High)	20	Nee
peulvruchten						
Wasbonen	200 g	Meng geen peulvruchten – sommige koken	Nee	Hoog (High)	20	Nee
Kikkererwten	200 g	sneller en kunnen de veiligheidsinrichtingen	Nee	Hoog (High)	35	Nee
Groene linzen	200 g	blokkeren. Met voldoende kokend water	Nee	Hoog (High)	5	Nee
Snijbonen	200 g	bedekken en eerst 1 uur laten weken tot ze	Nee	Hoog (High)	20	Nee
Sojabonen	200 g	volledig geweld zijn. Voeg aan iedere 200 g	Nee	Hoog (High)	30	Nee
Splitenwten	200 g	voorgeweekt gewicht aan peulvruchten 568 ml koud water toe. Voeg na de bereiding zout toe.	Nee	Hoog (High)	10	Nee
rijst						
Bruin, bijv. Amerikaanse	200 g	Was de rijst in diverse delen schoon water.	Nee	Laag (Low)	1-2	Nee
Bruin, bijv. snelkook	200 g	Voeg zout en 1 liter kokend water toe. Om na het koken te drogen, afgieten en in een warme oven plaatsen.	Nee	Laag (Low)	3-4	Nee
Wit, bijv. basmati	150 g	Doe de rijst in een kom met 300 ml water.	Alleen rekje	Hoog (High)	9	Nee
Wit, bijv. snelkook	150 g	Afdekken met vetvrij papier en stevig vastmaken. Giet 300 ml kokend water in de binnenpan. Om na het koken te drogen, afgieten en enkele minuten in een warme oven plaatsen.	Alleen rekje	Hoog (High)	11	Nee

vis

	Mandje en rekje	Druk	Minuten bij benadering	Gebruik drukafvoerknop
Stoofschotel	Nee	Laag (Low)	6-8	Nee
Filet, gerold, bijv. schol	Optioneel	Laag (Low)	4	Ja
Moot, bijv. zalm, 2,5 cm dik	Optioneel	Laag (Low)	5	Ja
Heel, bijv. sardines, kleine makreel, mul	Optioneel	Laag (Low)	7 per 454 g	Ja

fruit

	Bereiding	Mandje en rekje	Druk	Minuten bij benadering	gebruik drukafvoerknop
Vers Fruit					
Appels (moes-)	Schillen, van het klokhuis ontdoen en in plakjes snijden	Nee	Laag (Low)	3-4	Nee
Abrikozen	Halveren en ontpitten	Nee	Laag (Low)	3-5	Nee
Zwarte bessen, rode bessen, enz.	In een schaal koken in eigen sap. Goed afdekken met twee lagen vetvrij papier.	Alleen rekje	Laag (Low)	10	Nee
Kruisbessen	Schoonmaken	Nee	Laag (Low)	4	Nee
Perziken	Halveren en ontpitten	Nee	Laag (Low)	4	Nee
Peren	Schillen en heel laten	Nee	Laag (Low)	6	Nee
Pruimen	Halveren en ontpitten	Nee	Laag (Low)	3-5	Nee
Rabarber	Afknippen en in korte stukjes snijden	Nee	Laag (Low)	3-5	Nee
Gedroogde vruchten					
Abrikozen	225 g fruit bedekken met 300 ml	Nee	Hoog (High)	5	Nee
Fruitsalade	kokend water en eerst 10 minuten	Nee	Hoog (High)	15	Nee
Pruimen	laten weken. Controleer voor het bereiden of u voldoende vloeistof heeft.	Nee	Hoog (High)	5	Nee

tips

- Kook zacht fruit apart in een kom om overkoken te voorkomen; voeg aan ander fruit 150 ml vloeistof toe. Stevig afdekken met twee lagen vetvrij papier. Plaats de kom op het rekje. Voeg vloeistof toe. De bereiding kan langer duren.
- Prik voor hele vruchten de schil door met een vork.

vlees en gevogelte

	Tips	Mandje en rekje	Druk	Minuten bij benadering	Gebruik drukafvoerknop
Rundvlees: gesmoord	U kunt 'bruinen' (brown) selecteren voor de bereiding	Nee	Hoog (High)	25	Ja
Rundvlees: lap, bijv. biefstuk		Nee	Hoog (High)	20-25 per 454 g	Nee
Rundvlees: stoofvlees	U kunt 'bruinen' (brown) selecteren voor de bereiding	Nee	Hoog (High)	30	Ja
Rundvlees: gehakt		Nee	Hoog (High)	15	Ja
Kipdelen	Kippenborsten zonder bot van 125-150 g hebben 10 minuten nodig	Nee	Hoog (High)	10-15	Ja
Kip: heel		Nee	Hoog (High)	10 per 454 g	Nee
Hamlap		Nee	Hoog (High)	20-25 per 454 g	Nee
Lamskotelet	U kunt 'bruinen' (brown) selecteren voor de bereiding	Nee	Hoog (High)	15	Ja
Kerrieschotel met lamsvlees		Nee	Hoog (High)	20-25	Ja
Lamsbout, bijv. schouder, ontbot en gerold		Nee	Hoog (High)	30-35 per 454 g	Nee
Lever en bacon	U kunt 'bruinen' (brown) selecteren voor de bereiding	Nee	Hoog (High)	8	Ja
Varkenskarbonade		Nee	Hoog (High)	15	Ja
Schouderstuk, ontbot en gerold		Nee	Hoog (High)	30-35 per 454 g	Nee

tips

- Gebruik altijd de correcte hoeveelheden, zie 'maximale hoeveelheden' en 'minimale hoeveelheden', pagina 9.
- Als u meer dan 99 minuten nodig heeft, stel de tijdschakelaar dan onmiddellijk opnieuw in. Pas als de bereidingstijd volledig verstreken is, mag de druk worden afgevoerd

pudding

	Ingrediënten	Bereidingswijze	Mandje & rekje	Druk	Minuten bij benadering	Gebruik drukafvoerknop
Kerstpudding: bereiding	Gebruik uw favoriete recept	Bedek uw schaal met drie lagen ingevet vetvrij papier en een laag folie. Maak stevig vast. Voor een pudding van 454 g giet u 1,25 liter kokend water in de binnenpan.	Alleen rekje	*Voor een pudding van 454 g, 25 minuten stomen. Vervolgens onder hoge druk bereiden op 'hoog' (high) gedurende 99 minuten. Tijdschakelaar opnieuw instellen en nog 6 minuten bereiden.		Nee
Kerstpudding: opwarmen		Giet 450 ml kokend water in de binnenpan	Alleen rekje	Hoog (High)	30	No
Custardpudding	2 grote eieren 375 ml warme melk 25 g poedersuiker	Klop de ingrediënten samen. Giet in een kom van 568 ml. Stevig afdekken met twee lagen vetvrij papier. 300 ml koud water in de binnenpan gieten.	Alleen rekje	Laag (Low)	3	Nee
Rijstebrij	500 ml melk 50 g papkokende rijst 25 g poedersuiker	Doe ingrediënten in de binnenpan en goed roeren. Pudding zal dikker worden en na het koken de melk absorberen	Nee	Hoog (High)	15	Nee
**Sponge pudding'	100g poedersuiker 100 g margarine 2 eieren 150 g zelfrijzend bakmeel Melk	Meng de poedersuiker en margarine tot een romig geheel. Schep het bakmeel en een beetje melk erdoor voor een zacht druppelend geheel. Doe dit mengsel in een ingevette schaal van 850 ml. Het mengsel zal rijzen, dus vul de schaal niet verder dan 2/3. Stevig afdekken met twee lagen vetvrij papier. Giet 1 liter melk in de binnenpan.	Alleen rekje	*20 minuten stomen. Vervolgens op 'Laag' (Low) onder hoge druk bereiden gedurende 45 minuten.		Nee
**Nervetpudding	150 g zelfrijzend bakmeel met een snufje zout 75 g niervet 50 g poedersuiker 125 ml melk	Meng de ingrediënten. Neem een ingevette kom van 850 ml en doe, indien gewenst, een lepel jam op de bodem. Voeg het mengsel toe. Het mengsel zal gaan rijzen, dus vul de kom niet verder dan 2/3. Stevig afdekken met twee lagen vetvrij papier. Giet 1 liter kokend water in de binnenpan.	Alleen rekje	*20 minuten stomen. Vervolgens op 'Laag' (Low) gedurende 45 minuten onder hoge druk bereiden.		Nee

* Wacht tot het stomen beëindigd is voordat u de hogedrukbereiding programmeert.

**Maak voor een lichtere pudding geen gebruik van de vertragingsschakelaar maar laat de bereiding direct starten.

soepen en bouillons

	Vorbereitung	Mandje en rekje	Druk	Minuten bij benadering	Gebruik drukafvoerknop
Rundvleesbouillon		Nee	Hoog (High)	45	Nee
Vissoep		Nee	Laag (Low)	4	Ja
Franse uiensoep	Selecteer eerst 'bruinen' (brown) en bruin de uien goudkleurig in boter	Nee	Hoog (High)	6	Ja
Prei- en aardappelsoep	Selecteer eerst 'bruinen' (brown) en bak de groenten	Nee	Hoog (High)	12	Ja
Minestrone	Selecteer eerst 'bruinen' (brown) en bak de groenten, bacon, enz.	Nee	Hoog (High)	15	Ja
Kippenbouillon		Nee	Hoog (High)	20	Nee
Tomatensoep	Selecteer eerst 'bruinen' (brown) en bak de groenten	Nee	Hoog (High)	8	Ja

groenten: hogedrukbereiding

	Vorbereiding	Mandje en rekje	Druk	Minuten bij benadering	Gebruik drukafvoerknop
Asperges	Samenbinden	Alleen rekje	Laag (Low)	2-3	Ja
Bieten	Bijknippen, waarbij u 2,5 cm van de stengel en wortel overlaat. Wassen zonder de buitenste laag te beschadigen.	Nee	Hoog (High)	15-20 bij kleine exemplaren	Ja
Broccoli	In roosjes snijden	Ja	Laag (Low)	4	Ja
Brusselse spruiten	Schoonmaken en onderkanten afsnijden	Ja	Laag (Low)	4	Ja
Kool	Zeer dun snijden	Ja	Laag (Low)	4	Ja
Wortels	Plakjes van 0,5 cm snijden	Ja	Hoog (High)	4	Ja
Bloemkool	In roosjes snijden	Ja	Laag (Low)	5	Ja
Bleekselderij	Plakjes van 2,5 cm snijden	Ja	Laag (Low)	4	Ja
Courgette		Ja	Laag (Low)	3	Ja
Prei	Plakjes van 2,5 cm snijden, gehalveerd	Ja	Laag (Low)	4	Ja
Pompoen	Schillen en in blokjes van 2,5 cm snijden	Ja	Laag (Low)	3	Ja
Nieuwe aardappels	Gebruik kleine aardappels of snijd in stukjes	Ja	Hoog (High)	15	Ja
Pastinaak	Blokjes van 1 cm snijden	Ja	Hoog (High)	4	Ja
Pronkboontjes	Schoonmaken en in plakjes snijden	Ja	Laag (Low)	5	Ja
Koolraap	Blokjes van 2,5 cm snijden	Ja	Hoog (High)	8	Ja

Tips

- Reinig de groenten voor de bereiding.
- U kunt groenten in water koken in de binnenpan; pas de bereidingstijd naar behoeven aan.
- Door de stukken kleiner te snijden vermindert u de bereidingstijd.

groenten: stomen

	Vorbereiding	Methode	Mandje en rekje	*Minuten bij benadering
Asperges	In een klein bosje samenbinden	Met water vullen tot aan het rekje. Oudere stengels langer stomen.	Alleen rekje	10
Broccoli	In roosjes snijden	Met water vullen tot aan het rekje.	Ja	15
Bloemkool		Met water vullen tot aan het rekje.	Ja	20
Courgette	Plakjes van 1 cm snijden	Met water vullen tot aan het rekje.	Ja	15
Prei	Stukken van 2,5 cm snijden, gehalveerd	Met water vullen tot aan het rekje.	Ja	15
Pompoen	Schillen en in blokjes van 2,5 cm snijden	Met water vullen tot aan het rekje.	Ja	10
Nieuwe aardappels: klein	Heel	Met water vullen tot aan het rekje.	Ja	25
Pronkboontjes	Schoonmaken en in plakjes snijden	Met water vullen tot aan het rekje.	Ja	20

* De bereidingstijden zijn gebaseerd op het gebruik van kokend water, geen koud water. Als u moet bijvullen, gebruik dan kokend water

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

Etant donné que la cuisson à la vapeur conserve davantage les nutriments et le goût, votre appareil électrique de cuisson à la vapeur Kenwood vous permet d'avoir un régime alimentaire encore plus sain.

Que vous décidiez de vous servir de l'autocuiseur, de faire cuire à la vapeur ou de faire dorer vos aliments, votre nouvel appareil de cuisson à la vapeur ne pourrait être plus polyvalent ou utile. Sa programmation par bouton-poussoir simple vous permet de le contrôler en un clin d'oeil. Il peut aussi garder vos aliments chauds ou commencer la cuisson à un moment prédéterminé. Et puisque nous l'avons conçu en pensant à votre sécurité, la pression que vous avez choisie est contrôlée automatiquement.

consignes de sécurité

- Pendant l'autocuiseur, ne jamais tenter de soulever le couvercle ou d'appuyer sur l'indicateur de pression orange - une blessure pourrait s'ensuivre.
- Ne soulever le couvercle que lorsque l'indicateur de pression orange est retombé.
- Faire attention de ne pas se brûler avec la vapeur qui se dégage :
 - pendant la cuisson à la vapeur, ou bien
 - quand on appuie sur le bouton de libération de la vapeur
- Pour toucher des surfaces chaudes, porter des gants à four
- Toujours utiliser les quantités appropriées : voir "Pour cuire à la vapeur", page 15.
- La cuisson à la vapeur exige un liquide qui peut se transformer en vapeur, par exemple de l'eau ou du bouillon. Ne jamais utiliser de l'huile ou des matières grasses à la place ou se servir de l'appareil pour faire des fritures.
- Toujours bien cuire la viande, les volailles, le poisson et les fruits de mer et ne jamais les faire cuire congelés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou mouiller le cordon ou la prise - un choc électrique pourrait s'ensuivre.
- Avant chaque usage, s'assurer que :
 - le bol de cuisson et les broches électriques sont secs ;
 - les dispositifs de sécurité situés dans le couvercle sont propres et non obstrués.
- Ne jamais utiliser un appareil endommagé. Le faire vérifier ou réparer : voir "Entretien", page 15.
- Ne jamais cuire quelque chose qui formera de l'écume ou qui lèvera (par exemple des boulettes de pâte) - cela pourrait bloquer les dispositifs de sécurité.
- Ne jamais enlever le bol de cuisson quand il est encore recouvert de son couvercle - il tombera si vous séparez les poignées.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Et ne jamais laisser pendre le cordon où un enfant pourrait l'attraper.
- Ne pas laisser des personnes infirmes se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil s'il est en marche ou s'il contient quelque chose de chaud.
- N'utiliser cet appareil que pour l'usage domestique auquel il est exclusivement destiné.
- Ne jamais mettre le bol de cuisson sur la cuisinière ou dans un four.
- Débrancher l'appareil après son usage.

avant de brancher l'appareil

- S'assurer que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui 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 Retirer tous les emballages et les étiquettes.
- 2 Le démonter : voir page 14.
- 3 Laver les différents éléments : voir "nettoyage", page 15.
- 4 Pour s'assurer que le joint en caoutchouc est fixé comme il faut :
 - remplir le bol cuisson d'eau jusqu'au repère "maximum" (max).
 - cuire sous haute pression pendant 15 minutes : voir "pour la cuisson à l'autocuiseur", page 15.
 - laisser la pression se dissiper doucement, puis enlever le couvercle.
 - démonter l'appareil et le nettoyer.

légende

- ① Soupapes de sécurité
- ② Indicateur de pression orange
- ③ Verrouillage du couvercle
- ⑤ Bouton de contrôle
- ⑥ Bouton de libération de la vapeur
- ⑦ Joint en caoutchouc
- ⑧ Support
- ⑨ Bol de cuisson
- ⑩ Panneau de contrôle

- Ⓐ indique le temps de cuisson qu'il reste
 - Ⓑ tiède (warm) :
 - garde les aliments tièdes (vous pouvez appuyer sur cette option lors de la programmation de cuisson et le réchauffage commencera dès que la cuisson sera terminée)
 - Ⓒ mode de cuisson (cook mode) :
 - faire dorer (brown) : pour dorer et sceller les aliments avant de les passer à l'autocuiseur
 - vapeur (steam) : pour cuire les aliments à la vapeur
 - Ⓓ mode de pression (pressure mode):
 - faible (low) : pour une cuisson plus douce (poisson, certains légumes, desserts)
 - forte (high) : pour la plupart des autres aliments (viande, volaille, légumes à racines comestibles)
 - Ⓔ temps de cuisson (cook time):
 - (autre que pour faire dorer ou réchauffer) : règle le temps de cuisson (99 minutes maximum)
 - pour la cuisson à la vapeur, la minuterie démarre quand vous appuyez sur "début" (start)
 - pour la cuisson en autocuiseur, la minuterie démarre quand l'appareil a atteint la pression correcte
 - Ⓕ cuisson différée (delay time) :
 - permet de différer la cuisson de 2 heures maximum
 - Ⓖ début/fin (start/stop):
 - pour commencer, appuyer une fois
 - pour arrêter ou annuler, appuyer et maintenir enfoncé pendant deux secondes
- Dès que vous avez réglé votre programme, appuyer sur "début" (start).**

pour démonter, assembler et cuire

pour démonter

- 1 Placer le dispositif de verrouillage du couvercle sur "déblocage" (unlock) ①
- 2 Enlever le couvercle : séparer ses poignées et soulever ②

pour assembler

- 1 Introduire le bol de cuisson (les broches électriques étant tournées vers l'avant).
- 2 Fixer le joint en caoutchouc sous la lèvre du couvercle.
- 3 Fixer le couvercle : placer le dispositif de verrouillage du couvercle sur "déblocage" (unlock). Séparer les poignées et placer sur le bol de cuisson. Puis, dégager les poignées de manière à ce que le couvercle attrape le bol.
- 4 Placer le dispositif de verrouillage du couvercle sur "blocage" (lock) - **sinon, l'indicateur de pression orange ne remontera pas et la pression ne s'accumulera pas. Si cela se produit, éteindre l'appareil et appuyer sur le bouton de libération de la vapeur pour éliminer la pression. Puis, remettre le couvercle en place.**

informations importantes pour la cuisson

- Bien lire toutes les consignes de sécurité à la page 14.
- Utiliser des ustensiles anti-adhésifs dans le bol de cuisson.
- Pour s'assurer que les aliments sont cuits uniformément, ne pas trop remplir le panier.
- Ne pas laisser des aliments dans le bol de cuisson pendant longtemps - ils pourraient marquer l'enduit anti-adhésif.
- L'appareil fait bip-bip durant ou après certains programmes - cela est normal.

pour faire dorer

- 1 Enlever le couvercle.
 - 2 Appuyer sur "mode de cuisson" (cook mode) pour choisir "dorer" (brown).
 - 3 Appuyer sur "début" (start).
 - 4 Préchauffer pendant 5 minutes, puis placer les aliments dans le bol de cuisson.
- Il est impossible de fixer un temps de cuisson pour faire dorer. L'appareil fera bip-bip toutes les 10 minutes.

pour faire cuire à la vapeur

- 1 Placer le support dans le bol de cuisson.
- 2 Ajouter de l'eau - ne pas dépasser le support (à part pour certains desserts : voir page 18).
- Conseil pratique : utiliser de l'eau bouillante : de la vapeur se dégagera plus vite.
- 3 Placer les aliments sur le support (utiliser le panier pour les légumes, etc.).
- 4 Verrouiller le couvercle.
- 5 Mettre le bouton de contrôle sur "vapeur" (steam) ❸.
- 6 Appuyer sur "mode de cuisson" (cook mode) deux fois pour sélectionner "vapeur" (steam).
- 7 Appuyer sur "temps de cuisson" (cook time) pour fixer la durée de la cuisson.
- 8 Appuyer sur "début" (start) : la minuterie est déclenchée immédiatement (avant que la vapeur n'apparaisse).
- Pendant la cuisson, de la vapeur chuintera du bouton de contrôle. Mais si ce dernier crache du liquide, éteindre immédiatement l'appareil - vos aliments ne conviennent pas pour ce genre de cuisson parce qu'ils forment de l'écume (par exemple moules ou huîtres).

pour l'autocuison

- 1 Placer les aliments dans le bol de cuisson. Ou bien placer un récipient sur le support, à condition qu'il soit résistant à la chaleur et qu'il y ait assez d'espace autour et au dessus pour permettre à l'air de circuler.
- 2 S'assurer que le niveau ne dépasse pas :

les quantités maximales (liquide compris)

- "max" pour les solides (par ex. légumes, rôtis)
- à moitié plein pour les liquides et les céréales (par ex. soupe, fruit, ragoût, riz, céréale)
- à moitié plein pour les graines de légumineuses (soja, pois chiches)

Les quantités maximales ci-dessus doivent inclure les capacités liquides suivantes dans le bol de cuisson.

les quantités liquides minimales

- 300 ml pour les 15 premières minutes (ou une partie de ces 15 mn) et
- 150 ml pour chaque période de 15 minutes (ou une partie de ces 15 mn) par la suite.

important

- Utiliser un liquide qui peut se transformer en vapeur, soit de l'eau ou du bouillon. Ne jamais utiliser de l'huile ou des matières grasses à la place ou votre appareil pour faire des fritures.
- Ne jamais cuire quelque chose qui lèvera (par ex. boulettes de pâte) - cela pourrait obstruer les dispositifs de sécurité.
- Petit conseil pratique : le fait d'utiliser du liquide bouillant aide l'appareil à atteindre la pression correcte plus vite.
- 3 Verrouiller le couvercle.
- 4 Placer le bouton de contrôle sur "pression" (pressure) ❸.
- 5 Appuyer sur "mode pression" (pressure mode) une fois pour sélectionner "faible" (low) ou deux fois pour sélectionner "forte" (high).
- 6 Appuyer sur "temps de cuisson" (cook time) pour fixer la durée de la cuisson.
- 7 Appuyer sur "début" (start).
- L'indicateur de pression orange remontera au fur et à mesure que la pression s'accumulera.
- La minuterie sera déclenchée quand l'appareil atteindra la pression requise.
- Si le bouton de contrôle vient à se bloquer, de la vapeur et les aliments risquent de sortir par les soupapes de sécurité.
- 8 Quand le temps de cuisson est terminé, l'appareil fera bip-bip.
- 9 Enlever le couvercle dès que l'indicateur de pression orange est retombé.
- Libérer lentement la pression en laissant l'appareil refroidir à la température ambiante (l'appareil fera régulièrement bip-bip pendant qu'il refroidit).
- Libérer rapidement la pression en appuyant sur le bouton de libération de la vapeur par à-coups ❹. La vapeur chuintera du bouton de contrôle.
- Voir le guide de la cuisson pour les recommandations.
- **N'enlever le couvercle que lorsque l'indicateur de pression orange est retombé.**

pour différer la cuisson

- 1 Après avoir sélectionné un programme, si l'on veut que la cuisson ne commence qu'à 30, 60, 90 ou 120 minutes, appuyer sur le bouton de cuisson "différée" (delay) pour régler le temps sur "0,5", "1,0", "1,5", "2,0".
- 2 Appuyer sur "début" (start).
- La minuterie pour cuisson différée est déclenchée immédiatement.

Ne pas utiliser cette option pour des aliments périssables (viande, volaille, poisson, fruits de mer).

entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer, débrancher et laisser tout refroidir. Ne jamais verser de l'eau froide dans un autocuiseur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou mouiller le cordon ou la prise - un choc électrique pourrait s'ensuivre.
- Nettoyer tous les éléments après chaque usage - garder les soupapes de sécurité non obstruées.

bol de cuisson, couvercle, joint en caoutchouc

- 1 Enlever le joint en caoutchouc.
- 2 Le laver dans de l'eau légèrement savonneuse. Utiliser une éponge - rien d'abrasif.
- 3 Rincer et sécher.
- Remplacer le joint en caoutchouc une fois par an, ou même avant ce délai s'il est usé ou s'il s'est durci : pour un joint de rechange, voir "Service clientèle et après-vente" à la page 15.

soupapes de sécurité du couvercle

Appuyer en dessous des soupapes pour s'assurer qu'elles peuvent bouger sans contrainte ❺.

bouton de contrôle, tuyau

- 1 Appuyer et placer le bouton de contrôle sur "nettoyer" (clean) ❸. Puis, tirer le bouton de contrôle ❻.
- 2 Laver sous l'eau du robinet.
- 3 Vérifier que le ressort du bouton de contrôle se déplace sans contrainte.
- 4 **Important** - Nettoyer le tuyau situé sous le bouton de contrôle et dans le couvercle ❷. Tenir le couvercle à la lumière pour vérifier que le tuyau est propre.
- 5 Remettre le bouton de contrôle en place.

support, panier

Laver dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.

extérieur de l'appareil

Essuyer avec un chiffon humide, puis sécher.

service à la clientèle et 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'aide pour :

- utiliser votre appareil ou
 - son entretien, ses pièces de rechange ou sa réparation (qu'il soit encore sous garantie ou non)
- contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil.

temps de cuisson

Important - toujours maintenir les niveaux requis : voir “quantités maximales” et “quantités minimales” à la page 15.

céréales, graines de légumineuses, riz

Ne pas faire cuire des nouilles ou de la farine d’avoine dans cet appareil.

	Quantité	Méthode	Panier et Support	Pression	Minutes (approx.)	Utilisation du bouton de libération de la pression
céréales						
Orge perlé	100 g	Verser 750 ml d’eau bouillante dans le bol de cuisson.	Non	Forte (High)	20	Non
graines de légumineuses						
Haricots de Lima	200 g	Ne pas mélanger des graines de légumineuses - certaines cuisent plus vite et risquent d’obstruer les dispositifs de sécurité. Couvrir complètement d’eau bouillante et laisser tremper pendant 1 heure pour qu’ils gonflent entièrement. Egoutter. A chaque 200 g de graines de légumineuses prétrempées, ajouter 568 ml d’eau froide. Ajouter du sel à la fin de la cuisson.	Non	Forte (High)	20	Non
Pois chiches	200g		Non	Forte (High)	35	Non
Lentilles vertes	200 g		Non	Forte (High)	5	Non
Haricots blancs	200 g		Non	Forte (High)	20	Non
Haricots de soja	200 g		Non	Forte (High)	30	Non
Pois cassés	200 g		Non	Forte (High)	10	Non
riz						
Complet, par ex. américain	200 g	Laver le riz plusieurs fois dans de l’eau propre. Ajouter du sel et 1 litre d’eau	Non	Faible (Low)	1 - 2	Non
Complet, cuisson facile	200 g	bouillante. Pour sécher après la cuisson, égoutter et mettre dans un four tiède.	Non	Faible (Low)	3 - 4	Non
Blanc, par ex. basmati	150 g	Placer le riz dans un bol avec 300 ml d’eau. Couvrir avec du papier sulfurisé et bien	Support seulement	Forte (High)	9	Non
Blanc, cuisson facile	150 g	l’attacher. Verser 300ml d’eau bouillante dans le bol de cuisson. Pour sécher après la cuisson, égoutter et placer dans un four tiède pendant quelques minutes.	Support seulement	Forte (High)	11	Non

poisson

	Panier et support	Pression	Minutes (approx.)	Utilisation du bouton de libération de la pression
Ragoût	Non	Faible (Low)	6 - 8	Non
Filets, roulés, par ex. limande	Facultatif	Faible (Low)	4	Oui
Steaks, par ex. saumon, de 2,5 cm d’épaisseur	Facultatif	Faible (Low)	5	Oui
Entiers, par ex. sardines, petits maquereaux, rougets	Facultatif	Faible (Low)	7 pour 454 g (1 lb)	Oui

fruits

	Préparation	Panier et Support	Pression	Minutes (approx.)	Utilisation du bouton de libération de la pression
fruits frais					
Pommes (à cuire)	Peler, évider et couper en rondelles	Non	Faible (Low)	3 - 4	Non
Abricots	Couper en deux et enlever le noyau	Non	Faible (Low)	3 - 5	Non
Cassis, groseilles, etc.	Faire cuire dans un bol dans leur propre jus. Couvrir de deux couches de papier sulfurisé bien attaché.	Support seulement	Faible (Low)	10	Non
Groseilles à maquereaux	Equeuter	Non	Faible (Low)	4	Non
Pêches	Couper en deux et enlever le noyau	Non	Faible (Low)	4	Non
Poires	Peler et laisser entières	Non	Faible (Low)	6	Non
Prunes	Couper en deux et enlever le noyau	Non	Faible (Low)	3 - 5	Non
Rhubarbe	Couper en petits tronçons	Non	Faible (Low)	3 - 5	Non
fruits secs					
Abricots	Recouvrir 225 g de fruits avec 300 ml	Non	Forte (High)	5	Non
Salade de fruits	d'eau bouillante et laisser tremper	Non	Forte (High)	15	Non
Pruneaux	pendant 10 minutes. Avant de faire cuire, s'assurer qu'il y a assez de liquide.	Non	Forte (High)	5	Non

Petits conseils pratiques

- Pour éviter de trop faire cuire, cuire d'abord les fruits mous seuls dans un bol; aux autres fruits, ajouter 150 ml (1/4 de pinte) de liquide. Recouvrir de deux couches de papier sulfurisé bien attaché. Placer le bol sur le support. Ajouter du liquide. La cuisson risque de prendre plus longtemps.
- Dans le cas des fruits entiers, percer la peau avec une fourchette.

viande et volaille

	Conseils pratiques	Panier et support	Pression	Minutes (approx.)	Utilisation du bouton de libération de la pression
Boeuf : braisé	Vous pouvez choisir "dorer" (brown) et faire dorer avant la cuisson	Non	Forte (High)	25	Oui
Boeuf: rôti, par ex. gîte à la noix		Non	Forte (High)	20 - 25 pour 454 g	Non
Boeuf : ragoût	Vous pouvez choisir "dorer" (brown)	Non	Forte (High)	30	Oui
Boeuf : haché	et faire dorer avant la cuisson	Non	Forte (High)	15	Oui
Portions de poulet	Des filets de poulet désossés de 125 - 150 g prennent 10 minutes	Non	Forte (High)	10 - 15	Oui
Poulet : entier		Non	Forte (High)	10 pour 454 g	Non
Jambon		Non	Forte (High)	20 - 25 pour 454 g	Non
Côtelettes d'agneau	Vous pouvez choisir "dorer" (brown)	Non	Forte (High)	15	Oui
Curry d'agneau	et faire dorer avant la cuisson	Non	Forte (High)	20 - 25	Oui
Rôti d'agneau, par ex. épaule, désossée et roulée		Non	Forte (High)	30 - 35 pour 454 g	Non
Foie et bacon	Vous pouvez choisir "dorer" (brown)	Non	Forte (High)	8	Oui
Côtelettes de porc	et faire dorer avant la cuisson	Non	Forte (High)	15	Oui
Rôti de porc, par ex. épaule, désossée et roulée		Non	Forte (High)	30 - 35 pour 454 g	Non

Petits conseils pratiques :

- Toujours utiliser les quantités correctes : voir "quantités maximales" et "quantités minimales" à la page 15.
- Si vous avez besoin de faire cuire pendant plus de 99 minutes, remettre immédiatement la minuterie à zéro. Ne libérer la pression qu'après la durée totale de la cuisson.

desserts

	Ingrédients	Méthode	Panier et support	Pression	Minutes (approx.)	Utilisation du bouton de libération de la pression
Pudding de Noël : cuisson	Utiliser votre recette préférée	Couvrir le bol de trois couches de papier sulfurisé graissé et d'une couche de papier aluminium. Bien attacher. Pour un pudding de 454 g verser 1,25 litre d'eau bouillante dans le bol de cuisson	Support seulement	Pour un pudding de 454 g, faire cuire à la vapeur pendant 25 minutes. Puis, faire cuire à l'autocuiseur sur "forte" (high) pendant 99 minutes. Remettre la minuterie à zéro et cuire pour 6 minutes de plus.		Non
Pudding de Noël : réchauffage		Verser 450 ml d'eau bouillante dans le bol de cuisson	Support seulement	Forte (High)	30	Non
Flan aux oeufs	2 gros oeufs 375 ml de lait tiède 25 g de sucre semoule	Battre les ingrédients ensemble. Passer dans un bol de 568 ml. Couvrir de deux couches de papier sulfurisé bien attaché. Verser 300 ml d'eau froide dans le bol de cuisson	Support seulement	Faible (Low)	3	Non
Riz au lait	500 ml de lait 50 g de riz à grains ronds 25 g de sucre semoule	Placer dans le bol de cuisson et bien mélanger. Il s'épaissira et absorbera le lait après la cuisson	Non	Forte (High)	15	Non
**Gâteau au bain-marie	100 g de sucre semoule 100 g de margarine en bloc 2 oeufs 150 g de farine à gâteau lait	Travailler le sucre et la margarine. Battre les oeufs dans ce mélange. Ajouter la farine et un peu de lait pour une consistance molle. Placer dans un bol graissé de 850 ml. Le mélange lèvera, donc ne pas remplir plus qu'aux 2/3. Couvrir de deux couches de papier sulfurisé bien attaché. Verser 1 litre d'eau bouillante dans le bol de cuisson.	Support seulement	* Faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Puis passer à l'autocuiseur sur "faible" (Low) pendant 45 minutes		Non
**Gâteau à la graisse de rognon	150 g de farine pincée de sel 75 g de graisse de rognon 50 g de sucre semoule 125 ml de lait	Mélanger les ingrédients. Prendre un bol graissé de 850 ml et, si on le a gâteau désire, ajouter une cuillerée de confiture au fond. Ajouter le mélange. Le mélange lèvera, donc ne pas remplir le bol plus qu'aux 2/3. Couvrir de 2 couches de papier sulfurisé bien attaché. Verser 1 litre d'eau bouillante dans le bol de cuisson	Support seulement	*Faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Puis passer à l'autocuiseur sur "Faible" (Low) pendant 45 minutes		Non

* Attendre que la cuisson à la vapeur soit terminée pour programmer la cuisson en autocuiseur.

** Pour un gâteau plus léger, ne pas utiliser la minuterie pour cuisson différée mais faire cuire de suite.

soupes et bouillons

	Préparation	Panier et support	Pression	Minutes (approx.)	Utilisation du bouton de libération de la pression
Bouillon de boeuf		Non	Forte (High)	45	Non
Soupe épaisse avec fruits de mer et légumes		Non	Faible (Low)	4	Oui
Soupe à l'oignon à la française	D'abord, choisir "dorer" (brown) et faire dorer les oignons dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés	Non	Forte (High)	6	Oui
Soupe aux poireaux et aux pommes de terre	D'abord, choisir "dorer" (brown) et faire frire les légumes	Non	Forte (High)	12	Oui
Minestrone	D'abord, choisir "dorer" (brown) et faire frire les légumes, le bacon, etc.	Non	Forte (High)	15	Oui
Bouillon de volaille		Non	Forte (High)	20	Non
Soupe à la tomate	D'abord, choisir "dorer" (brown) et faire frire les légumes	Non	Forte (High)	8	Oui

légumes : cuisson en autocuiseur

	Préparation	Panier et support	Pression	Minutes (approx.)	Utilisation du bouton de libération de la vapeur
Asperges	Les attacher ensemble	Support seulement	Faible (Low)	2 - 3	Oui
Betterave	Couper, en gardant 2,5 cm de tige et de racine. Laver sans inciser la peau.	Non	Forte (High)	15 - 20 si petite	Oui
Brocolis	Couper en bouquets	Oui	Faible (Low)	4	Oui
Choux de Bruxelles	Couper et couper la base	Oui	Faible (Low)	4	Oui
Choux	Couper en lamelles fines	Oui	Faible (Low)	4	Oui
Carottes	Rondelles de 0,5 cm	Oui	Forte (High)	4	Oui
Choux-fleur	Couper en bouquets	Oui	Faible (Low)	5	Oui
Céleri	Tronçons de 2,5 cm	Oui	Faible (Low)	4	Oui
Courgettes		Oui	Faible (Low)	3	Oui
Poireaux	Tronçons de 2,5 cm, coupés au milieu	Oui	Faible (Low)	4	Oui
Courge	Peler et couper en cubes de 2,5 cm	Oui	Faible (Low)	3	Oui
Pommes de terre nouvelles	Utiliser des petites pommes de terre ou bien les couper en morceaux	Oui	Forte (High)	15	Oui
Panais	Cubes de 1 cm	Oui	Forte (High)	4	Oui
Haricots verts	Equeuter et couper en lamelles	Oui	Faible (Low)	5	Oui
Rutabaga	Cubes de 2,5 cm	Oui	Forte (High)	8	Oui

Petits conseils pratiques

- Laver avant la cuisson
- Vous pouvez faire cuire les légumes dans de l'eau dans le bol de cuisson : ajuster le temps de cuisson en conséquence
- Si les légumes sont coupés en petits morceaux, le temps de cuisson sera réduit.

légumes : cuisson à la vapeur

	Préparation	Méthode	Panier et support	*Minutes (approx.)
Asperges	Attacher en un petit paquet	Verser de l'eau jusqu'au support. Cuire les tiges plus vieilles pendant plus longtemps.	Support seulement	10
Brocolis	Couper en bouquets	Verser de l'eau jusqu'au support	Oui	15
Choux-fleur		Verser de l'eau jusqu'au support	Oui	20
Courgettes	Rondelles de 1 cm	Verser de l'eau jusqu'au support	Oui	15
Poireaux	Tronçons de 2,5 cm de longueur, coupés au milieu	Verser de l'eau jusqu'au support	Oui	15
Courge	Peler et couper en cubes de 2,5 cm	Verser de l'eau jusqu'au support	Oui	10
Pommes de terre nouvelles : petites	Entières	Verser de l'eau jusqu'au support	Oui	25
Haricots verts	Equeuter et couper en lamelles	Verser de l'eau jusqu'au support	Oui	20

* Les temps de cuisson sont déterminés en utilisant de l'eau bouillante et non de l'eau froide. Si vous devez rajouter de l'eau, ajouter de l'eau bouillante.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinanderklappen

Da beim Dampfgaren mehr Nährstoffe und Geschmack erhalten bleiben, hilft Ihnen Ihr elektrischer Dampfkocher von Kenwood zu einer gesunden Ernährungsweise.

Ob Sie dampfgaren, dünsten oder anbraten wollen – Ihr neuer Dampfkocher ist flexibel und praktisch. Seine einfache Programmierweise über Drucktasten macht eine simple Kontrolle auf Fingerdruck möglich. Er kann Ihre Mahlzeit auch warmhalten oder zu einer einprogrammierten Zeit mit dem Garen beginnen. Und da wir beim Design auf Ihre Sicherheit geachtet haben, wird der von Ihnen gewählte Druck automatisch geregelt.

Sicherheitshinweise

- Während des Dampfgarens niemals den Deckel abnehmen oder die orangefarbene Dampfanzeige herunterdrücken – es besteht Verletzungsgefahr.
- Den Deckel nur abnehmen, nachdem sich die orangefarbene Dampfanzeige gesenkt hat.
- Achten Sie darauf, sich nicht an austretendem Dampf zu verbrennen:
 - während des Dampfgarens; oder
 - beim Drücken des Dampfventils.
- Heiße Oberflächen nur mit Topfhandschuhen anfassen.
- Immer geeignete Mengen verwenden: siehe 'Dampfgaren', Seite 22.
- Zum Dampfgaren eine Flüssigkeit verwenden, die verdampft, z.B. Wasser, Brühe. Das Gerät nicht mit Öl oder Fett oder zum Fritieren verwenden.
- Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte gut garen und niemals in tiefgekühltem Zustand in den Dampfkocher geben.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen oder Netzkabel oder Stecker naß werden lassen – Elektroschockgefahr.
- Vor jedem Gebrauch sicherstellen:
 - daß Kochtopf und Elektroanschlüsse trocken sind;
 - daß die Sicherheitsventile im Deckel sauber und nicht blockiert sind.
- Niemals ein beschädigtes Gerät verwenden. Überprüfen und reparieren lassen: siehe 'Kundendienst', Seite 22.
- Nichts kochen, was schäumen oder aufgehen könnte (z.B. Dampfnudeln) – die Sicherheitsventile könnten blockiert werden.
- Den Kochtopf nicht zusammen mit Deckel herausnehmen – beim Auseinanderziehen der Handgriffe fällt der Topf herunter.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen. Das Netzkabel nirgendwo herunterhängen lassen, wo es Kinder greifen können.
- Behinderte Personen sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht verwenden.
- Angeschaltetes Gerät oder Gerät mit heißem Inhalt nicht verschieben oder umstellen.
- Dieses Gerät ist nur für den dafür vorgesehenen Gebrauch im Haushalt gedacht.
- Den Kochtopf nicht auf den Herd oder in den Ofen stellen.
- Nach Gebrauch Stecker ziehen.

Vor dem Einschalten

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muß kontrolliert werden, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Geräts).

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alles Verpackungsmaterial und alle Etiketten entfernen.
- 2 Auseinandernehmen: siehe Seite 21.
- 3 Teile säubern: siehe 'Reinigung', Seite 22.
- 4 Sicherstellen, daß Gummidichtungsring fest sitzt:
 - Kochtopf bis zum 'Max' mit Wasser füllen;
 - 15 Minuten lang bei hohem Druck kochen: siehe 'Dampfgaren', Seite 22;
 - Langsam Druck ablassen, dann den Deckel entfernen;
 - Auseinandernehmen und reinigen.

Teilbezeichnung

- ① Sicherheitsventile
- ② Orangefarbene Druckanzeige
- ③ Deckelverschluß
- ④ Regelschalter
- ⑤ Dampfventil
- ⑥ Gummidichtungsring
- ⑦ Sieb
- ⑧ Gitter
- ⑨ Kochtopf
- ⑩ Regelanzeige

- a Zeigt verbleibende Garzeit an
 - b Warm:
 - Warmhaltevorrichtung, (bei Programmieren des Garvorgangs drücken; das Warmhalten beginnt, wenn die Garzeit abgelaufen ist)
 - c Garmodus (cook mode):
 - Anbraten (brown) – zum Anbraten und Versiegeln vor dem Dampfgaren
 - Dünsten (steam) – zum Dünsten
 - d Druckmodus (pressure mode):
 - Niedrig (low) – für sanftes Garen (Fisch, bestimmtes Gemüse, Desserts)
 - Hoch (high) – für die meisten anderen Gerichte (Fleisch, Geflügel, Wurzelgemüse)
 - e Garzeit (cook time):
 - (nicht für Anbraten oder Wärmen): Stellt die Garzeit ein (bis zu 99 Minuten)
 - Dünsten: Die Zeituhr beginnt, wenn Sie 'Start' drücken
 - Dampfgaren: Die Zeituhr beginnt, wenn der Druck im Gerät die richtige Stärke erreicht
 - f Verzögerung (delay time):
 - Garvorgang kann bis zu 2 Stunden verzögert werden
 - g Start/Stop:
 - Zum Anschalten einmal drücken
 - Zum Ausschalten oder Unterbrechen 2 Sekunden gedrückt halten
- Wenn das Programm eingestellt ist, 'Start' drücken.**

Auseinandernehmen, zusammenbauen, garen

Auseinandernehmen

- 1 Deckelverschluß auf 'öffnen' (unlock) schieben ①.
- 2 Deckel abnehmen: Handgriffe auseinanderziehen, dann hochheben ②.

Zusammenbauen

- 1 Kochtopf einsetzen (Elektroanschlüsse zeigen nach vorne).
- 2 Gummidichtungsring unter Deckelrand einpassen.
- 3 Deckel aufsetzen: Deckelverschluß auf 'öffnen' (unlock) schieben. Handgriffe auseinanderziehen und auf Kochtopf aufsetzen. Handgriffe loslassen, so daß der Deckel den Topf umgreift.
- 4 Deckelverschluß auf 'schließen' (lock) schieben – **sonst hebt sich die orangefarbene Druckanzeige nicht und es wird kein Druck aufgebaut. In diesem Fall Gerät ausschalten und eventuellen Druck über Druckventil ablassen. Danach Deckel neu aufsetzen.**

Wichtige Hinweise

- 'Sicherheitshinweise' auf Seite 21 lesen.
- Nur Kochutensilien benutzen, die die Beschichtung im Kochtopf nicht beschädigen.
- Sieb nicht überfüllen, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Keine Essensreste längere Zeit im Topf aufbewahren – kann die Beschichtung beschädigen.
- Das Gerät läßt während und nach bestimmten Programmabläufen Piep-Signale ertönen – dies ist ein normaler Vorgang.

Anbraten

- 1 Deckel abnehmen.
- 2 'Garmodus' (cook mode) drücken und 'Anbraten' (brown) wählen.
- 3 'Start' drücken.
- 4 5 Minuten vorwärmen, dann Gericht in den Kochtopf legen.
- Beim Anbraten läßt sich keine Garzeit einstellen. Das Gerät läßt alle 10 Minuten ein Piep-Signal ertönen.

Dünsten

- 1 Gitter in den Kochtopf legen.
- 2 Wasser hinzufügen – nicht höher als das Gitter (außer bei bestimmten Desserts: siehe Seite 25).
- Tip: Verwenden Sie kochendes Wasser: Der Dünstvorgang beginnt eher.
- 3 Gericht auf das Gitter legen (für Gemüse etc. Sieb verwenden).
- 4 Deckel schließen.
- 5 Regelschalter auf 'Dünsten' (steam) stellen ③.
- 6 Zweimal 'Garmodus' (cook mode) drücken und 'Dünsten' (steam) einstellen.
- 7 'Garzeit' (cook time) drücken und einstellen.
- 8 'Start' drücken. Die Zeituhr beginnt sofort (vor Druckaufbau)
- Während des Garens entweicht Dampf aus dem Regelschalter. Falls Flüssigkeit austritt, sofort abschalten – das verwendete Gericht eignet sich nicht für den Dampfkocher, da es schäumt (z.B. Muscheln, Austern).

Dampfgaren

- 1 Gericht in den Kochtopf legen. Oder hitzebeständige Schüssel auf das Gitter stellen – vorausgesetzt, es bleibt neben und über der Schüssel genug Platz für die Luftzirkulation.
- 2 Die Füllhöhe darf nicht überschritten werden:

Höchstfüllmenge (einschließlich Flüssigkeit)

- 'Max' für feste Nahrung (z.B. Gemüse, Fleisch)
- ½ voll für Flüssigkeiten und Cerealien (z.B. Suppe, Obst, Eintopfgerichte, Reis, Cerealien)
- ⅓ voll für Hülsenfrüchte (z.B. Sojabohnen, Kichererbsen)

Die oben angegebenen Höchstfüllmengen müssen folgende Flüssigkeitskapazitäten im Kochtopf einschließen.

Mindestflüssigkeitsmenge

- 300 ml für die ersten 15 Minuten (oder Kochphase) und
- 150 ml für jede weiteren 15 Minuten (oder Kochphasen).

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie eine Flüssigkeit, die verdampft, z.B. Wasser, Brühe. Das Gerät nicht mit Öl oder Fett oder zum Fritieren verwenden.
 - Nichts kochen, was aufgehen könnte (z.B. Dampfnudeln) – die Sicherheitsventile könnten blockiert werden.
 - Tip: Mit kochendem Wasser erreicht das Gerät schneller den erforderlichen Druck.
- 3 Deckel schließen.
 - 4 Regelschalter auf 'Druck' (pressure) stellen ❸.
 - 5 'Druckmodus' (pressure mode) drücken: einmal zur Auswahl von 'niedrig' (low), zweimal zur Auswahl von 'hoch' (high).
 - 6 'Garzeit' (cook time) drücken und einstellen.
 - 7 'Start' drücken.
- Die orangefarbene Druckanzeige hebt sich mit zunehmendem Druckaufbau.
 - Die Zeituhr beginnt, wenn der Druck im Gerät die richtige Stärke erreicht.
 - Ist der Regelschalter blockiert, können Dampf und Teile des Essens durch den Druck aus den Sicherheitsventilen herausschießen.
- 8 Nach abgelaufener Garzeit ertönt ein Piep-Signal.
 - 9 Deckel abnehmen, nachdem sich die orangefarbene Druckanzeige gesenkt hat.
- Druck langsam ablassen: Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (das Gerät läßt in der Abkühlphase regelmäßig Piep-Signale ertönen).
 - Druck schnell ablassen: Druckventil mehrmals kurz gedrückt halten ❹. Dampf entweicht über Regelschalter.
 - Für Empfehlungen siehe 'Garzeiten'.
- **Deckel erst abnehmen, nachdem sich die orangefarbene Druckanzeige gesenkt hat.**

Startverzögerung

- 1 Ein Programm auswählen. Wenn Sie den Beginn der Garzeit um 30, 60, 90 oder 120 Minuten verzögern möchten, "Startverzögerungstaste" (delay) drücken und die Zeit auf '0,5', '1,0', '1,5', '2,0' stellen.
 - 2 'Start' drücken
- Die Verzögerung der Zeituhr beginnt sofort.

Nicht bei leicht verderblichen Gerichten anwenden (Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte)

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung Stecker ziehen und alle Teile des Gerätes abkühlen lassen. Niemals kaltes Wasser in einen heißen Dampfkocher schütten!
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen oder Netzkabel oder Stecker naß werden lassen – Elektroschockgefahr.
- Nach jedem Gebrauch alle Teile reinigen – die Sicherheitsventile dürfen nicht blockiert werden.

Kochtopf, Deckel, Gummidichtungsring

- 1 Gummidichtungsring entfernen.
 - 2 In mildem Seifenwasser mit einem Schwamm abwaschen – keine Scheuermittel zur Reinigung verwenden.
 - 3 Mit klarem Wasser spülen und abtrocknen.
- Der Gummidichtungsring muß einmal pro Jahr ersetzt werden; bei Abnutzung oder Härtung auch früher: siehe 'Kundendienst', Seite 22.

Sicherheitsventile am Deckel

Von unten drücken, um sicherzustellen, daß sie frei beweglich sind ❻.

Regelschalter, Röhre

- 1 Regelschalter drücken und auf 'Reinigen' (clean) stellen ❸. Dann Regelschalter herausziehen ❹.
- 2 Unter Wasserhahn abspülen.
- 3 Überprüfen, daß die Feder im Regelschalter frei beweglich ist.
- 4 **Wichtig** – Im Deckel unter dem Regelschalter befindliche Röhre reinigen ❷. Deckel gegen das Licht halten, um zu überprüfen, ob Röhre sauber ist.
- 5 Schalter wieder einsetzen.

Gitter, Sieb

In heißem Seifenwasser spülen, abtrocknen.

Geräteäußeres

Mit einem feuchten Lappen abwischen und abtrocknen.

Kundendienst

- Ist das Netzkabel beschädigt, muß es aus Sicherheitsgründen ausgewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zum Händler, zum Kenwood Kundendienst oder zu einem autorisierten Fachelektriker.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- Beim Gebrauch Ihres Geräts oder
 - Mit Wartung, Ersatzteilen oder Reparaturen (Garantie oder nicht)
- Wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Garzeiten

Wichtig – achten Sie auf die jeweiligen Mengenangaben: siehe ‘Höchstfüllmenge’ und ‘Mindestfüllmenge’, Seite 22.

Cerealien, Hülsenfrüchte, Reis

Keine Nudeln oder Haferschrot in diesem Gerät kochen.

	Menge	Zubereitung	Sieb & Gitter	Druck	Minuten (circa)	Druckventil
Cerealien						
Perlgrauen	100g	750ml kochendes Wasser in den Topf gießen.	Nein	Hoch (High)	20	Nein
Hülsenfrüchte						
Butterbohnen	200g	Hülsenfrüchte nicht mischen – einige werden	Nein	Hoch (High)	20	Nein
Kichererbsen	200g	schneller gar und könnten die Sicherheitsventile	Nein	Hoch (High)	35	Nein
Grüne Linsen	200g	blockieren. Zuerst mit reichlich kochendem	Nein	Hoch (High)	5	Nein
Grüne Bohnen	200g	Wasser bedecken und eine Stunde einweichen,	Nein	Hoch (High)	20	Nein
Sojabohnen	200g	bis sie ganz aufgehen. Abtropfen lassen.	Nein	Hoch (High)	30	Nein
Getrocknete (halbe) Erbsen	200g	Je 200g vorgeweichte Hülsenfrüchte 568ml kaltes Wasser zugeben. Nach dem Garen salzen.	Nein	Hoch (High)	10	Nein
Reis						
Naturreis, z.B. amerikanischer	200g	Reis mehrmals mit sauberem Wasser waschen. Salzen und 1 Liter kochendes Wasser	Nein	Niedrig (Low)	1-2	Nein
Naturreis, Kochbeutel	200g	hinzufügen. Zum Trocknen nach dem Kochen abtropfen lassen und in den vorgeheizten Backofen stellen.	Nein	Niedrig (Low)	3-4	Nein
Weißer Reis, z.B. Basmati	150g	Reis mit 300ml Wasser in eine Schüssel geben. Mit Backpapier abdecken und Papier	Nur Gitter	Hoch (High)	9	Nein
Weiß, Kochbeutel	150g	festmachen. 300ml kochendes Wasser in Kochtopf geben. Zum Trocknen nach dem Kochen abtropfen lassen und ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.	Nur Gitter	Hoch (High)	11	Nein

Fisch

	Sieb und Gitter	Druck	Minuten (circa)	Druckventil
Auflauf	Nein	Niedrig (Low)	6-8	nein
Filet, Röllchen, z.B. Schollenfilet	Möglich	Niedrig (Low)	4	Ja
Steaks, z.B. Lachs, 2,5cm Dicke	Möglich	Niedrig (Low)	5	Ja
Am Stück, z.B. Sardinen, Kleine Makrelen, Meeräsche	Möglich	Niedrig (Low)	7 pro 454g	Ja

Obst

	Zubereitung	Sieb und Gitter	Druck	Minuten (circa)	Druckventil
Frisches Obst					
Äpfel (Koch-)	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden	Nein	Niedrig (Low)	3-4	Nein
Aprikosen	Halbieren und entsteinen	Nein	Niedrig (Low)	3-5	Nein
Schwarze oder rote Johannisbeeren etc.	In einer Schüssel im eigenen Saft kochen. Mit zwei Schichten Butterbrotpapier bedecken und Papier festmachen.	Nur Gitter	Niedrig (Low)	10	Nein
Stachelbeeren	Enden entfernen	Nein	Niedrig (Low)	4	Nein
Pfirsiche	Halbieren und entsteinen	Nein	Niedrig (Low)	4	Nein
Birnen	Schälen Nicht schneiden	Nein	Niedrig (Low)	6	Nein
Pflaumen	Halbieren und entsteinen	Nein	Niedrig (Low)	3-5	Nein
Rhabarber	Schälen und in kleine Stücke schneiden	Nein	Niedrig (Low)	3-5	Nein
Getrocknetes Obst					
Aprikosen	225g Obst mit 300ml kochendem	Nein	Hoch (High)	5	Nein
Obstmischung	Wasser bedecken und zuerst	Nein	Hoch (High)	15	Nein
Backpflaumen	10 Minuten lang einweichen. Vor dem Kochen sicherstellen, daß genug Flüssigkeit vorhanden.	Nein	Hoch (High)	5	Nein

Tips

- Damit nichts verkocht, kochen Sie weiches Obst getrennt in einer Schüssel; bei anderem Obst fügen Sie 150ml Flüssigkeit hinzu. Mit zwei Schichten Backpapier bedecken und Papier festmachen. Schüssel auf Gitter stellen. Flüssigkeit hinzufügen. Eventuell längere Garzeit erlauben.
- Bei ganzem Obst die Schale mit einer Gabel anstechen.

Fleisch und Geflügel

	Tips	Sieb und Gitter	Druck	Minuten (circa)	Druckventil
Rindfleisch: geschmort	Sie können 'anbraten' (brown) wählen und vor dem Kochen anbraten	Nein	Hoch (High)	25	Ja
Rindfleisch: am Stück		Nein	Hoch (High)	20-25 pro 454g	Nein
Rindfleisch: Gulasch	Sie können 'anbraten' (brown) wählen	Nein	Hoch (High)	30	Ja
Rindfleisch: Hackfleisch	und vor dem Kochen anbraten	Nein	Hoch (High)	15	Ja
Hühnchenteile	Entbeinte Hühnchenbrust mit einem Gewicht zwischen 125-150g braucht 10 Minuten.	Nein	Hoch (High)	10-15	Ja
Hühnchen: ganz		Nein	Hoch (High)	10 pro 454g	Nein
Schinken am Stück		Nein	Hoch (High)	20-25 pro 454g	Nein
Lammkoteletts	Sie können 'anbraten' (brown) wählen	Nein	Hoch (High)	15	Ja
Lammcurry	und vor dem Kochen anbraten	Nein	Hoch (High)	20-25	Ja
Lammbraten, z.B. Schulter, entbeint und als Rollbraten		Nein	Hoch (High)	30-35 pro 454g	Nein
Leber und Speck	Sie können 'anbraten' (brown) wählen	Nein	Hoch (High)	8	Ja
Schweinskoteletts	und vor dem Kochen anbraten	Nein	Hoch (High)	15	Ja
Schweinebraten, z.B. Schulter, entbeint und als Rollbraten		Nein	Hoch (High)	30-35 pro 454g	Nein

Tips

- Achten Sie auf die jeweiligen Mengenangaben: siehe 'Höchstfüllmenge' und 'Mindestfüllmenge', Seite 22.
- Wenn Sie eine Garzeit von mehr als 99 Minuten benötigen, stellen Sie direkt nach Ablauf die Zeituhr neu ein. Druckventil erst nach Ablauf der Gesamtgarzeit öffnen.

Desserts

	Zutaten	Zubereitung	Sieb & Gitter	Druck	Minuten (circa)	Druckventil
Christmas Pudding: Kochen	Nach Ihrem Lieblingsrezept	Bedecken Sie Ihre Schüssel mit drei Schichten gefettetem Backpapier und einer Schicht Folie. Folie festmachen. Für 454g Dessert 1 1/4 Liter kochendes Wasser in den Kochtopf gießen.	Nur Gitter	*454g Dessert 25 Minuten lang dünsten. Dann bei hohem (high) Druck 99 Minuten Dampfzugen. Danach Zeituhr neu stellen: weitere 6 Minuten		Nein
Christmas Pudding: Aufwärmen		450ml kochendes Wasser in den Kochtopf geben	Nur Gitter	Hoch (High)	30	Nein
Eiercreme	2 große Eier, 375ml warme Milch, 25g Zucker	Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. In eine Schüssel (568 ml) geben. Mit zwei Schichten Backpapier bedecken und Papier festmachen. 300ml kaltes Wasser in den Kochtopf geben.	Nur Gitter	Niedrig (Low)	3	Nein
Reispudding	500ml Milch, 50g Milchreis, 25g Zucker	In Kochtopf geben und gut verrühren. Wird beim Kochen dickflüssig und absorbiert die Milch	Nein	Hoch (High)	15	Nein
**Schwammpudding	100g Zucker, 100g Margarine, 2 Eier, 150g mit Backpulver vermishtes Mehl, Milch	Zucker und Margarine verrühren, bis Konsistenz cremig wird. Eier unterschlagen. Mehl und etwas Milch zugeben, Konsistenz soll weich-tropfend sein. Eingefettete Schüssel (850ml) in Gerät stellen. Mischung geht auf, daher Schüssel nur zu 2/3 füllen. Mit zwei Schichten Backpapier bedecken und Papier festmachen. 1 Liter kochendes Wasser in den Kochtopf geben.	Nur Gitter	*20 Minuten dünsten. Dann bei niedrigem (Low) Druck 45 Minuten dampfgaren.		Nein

Desserts Fortsetzung nächste Seite

Desserts Fortsetzung

	Zutaten	Zubereitung	Sieb & Gitter	Druck	Minuten(circa)	Druckventil
**Nierenfett-Pudding	150g mit Backpulver vermisches Mehl mit einer Prise Salz, 75g Nierenfett, 50g Zucker, 1 25ml Milch	Zutaten vermischen. Eine eingefettete Schüssel (850ml) nehmen und, je nach Wunsch, einen Löffel Marmelade hineingeben. Mischung dazugeben. Mischung geht auf, daher Schüssel nur zu 2/3 füllen. Mit zwei Schichten Backpapier bedecken und Papier festmachen. 1 Liter kochendes Wasser in den Kochtopf geben.	Nur Gitter	*20 Minuten dünsten. Dann bei niedrigem (low) Druck 45 Minuten dampfgaren.		Nein

* Erst Dünsten beenden, dann Dampfgaren programmieren.

** Bei leichteren Desserts keine Verzögerungseinstellung benutzen.

Suppen und Brühe

	Zubereitung	Sieb und Gitter	Druck	Minuten (circa)	Druckventil
Rinderbrühe		Nein	Hoch (High)	45	Nein
Fischsuppe (sämig)		Nein	Niedrig (Low)	4	Ja
Französische Zwiebelsuppe	Zuerst 'Anbraten' (brown) wählen und Zwiebeln in Butter goldbraun anbraten	Nein	Hoch (High)	6	Ja
Lauch- und Kartoffelsuppe	Zuerst 'Anbraten' (brown) wählen und Gemüse anbraten	Nein	Hoch (High)	12	Ja
Minestrone – Italienische Gemüsesuppe	Zuerst 'Anbraten' (brown) wählen und Gemüse, Speck etc. anbraten	Nein	Hoch (High)	15	Ja
Hühnerbrühe		Nein	Hoch (High)	20	Nein
Tomatensuppe	Zuerst 'Anbraten' (brown) wählen und Gemüse anbraten	Nein	Hoch (High)	8	Ja

Gemüse: Dampfgaren

	Zubereitung	Sieb und Gitter	Druck	Minuten (circa)	Druckventil
Spargel	Bündeln, zusammenbinden	Nur Gitter	Niedrig (Low)	2-3	Ja
Rote Bete	Säubern. 2,5cm Strunk und Wurzel stehen lassen. Waschen ohne Haut zu verletzen.	Nein	Hoch (High)	15-20 (klein)	Ja
Brokkoli	In kleine Röschen teilen	Ja	Niedrig (Low)	4	Ja
Rosenkohl	Säubern und Enden abschneiden	Ja	Niedrig (Low)	4	Ja
Kohl	In feine Stücke schneiden	Ja	Niedrig (Low)	4	Ja
Mohrrüben	In 0,5cm breite Scheiben schneiden	Ja	Hoch (High)	4	Ja
Blumenkohl	In kleine Röschen teilen	Ja	Niedrig (Low)	5	Ja
Sellerie	In 2,5cm große Stücke schneiden	Ja	Niedrig (Low)	4	Ja
Zucchini	In 2,5cm große Stücke schneiden	Ja	Niedrig (Low)	3	Ja
Lauch	In 2,5cm große Stücke schneiden, halbieren	Ja	Niedrig (Low)	4	Ja
Gartenkürbis	Schale entfernen und in 2,5cm große Würfel schneiden	Ja	Niedrig (Low)	3	Ja
Neue Kartoffeln	Kleine Kartoffeln verwenden und in Stücke schneiden	Ja	Hoch (High)	15	Ja
Pastinaken	In 1cm große Würfel schneiden	Ja	Hoch (High)	4	Ja
Stangenbohnen	Kleinschneiden	Ja	Niedrig (Low)	5	Ja
Steckrüben	In 2,5cm große Würfel schneiden	Ja	Hoch (High)	8	Ja

Tips

- Vor dem Kochen waschen.
- Gemüse kann im Kochtopf in Wasser gekocht werden, Garzeiten entsprechend anpassen.
- Je kleiner das Gemüse geschnitten wird, desto kürzer die Garzeit.

Gemüse: Dünsten

	Vorbereitung	Zubereitung	Sieb und Gitter	*Minuten (circa)
Spargel	Klein bündeln, zusammenbinden	Bis zum Gitter mit Wasser auffüllen, härtere Spargelstücke länger kochen	Nur Gitter	10
Brokkoli	In kleine Röschen teilen	Bis zum Gitter mit Wasser füllen	Ja	15
Blumenkohl	In kleine Röschen teilen	Bis zum Gitter mit Wasser füllen	Ja	20
Zucchini	1cm große Würfel	Bis zum Gitter mit Wasser füllen	Ja	15
Lauch	2,5cm große Stücke, halbiert	Bis zum Gitter mit Wasser füllen	Ja	15
Gartenkürbis	Schale entfernen und in 2,5cm große Würfel schneiden	Bis zum Gitter mit Wasser füllen	Ja	10
Neue Kartoffeln: klein	Am Stück	Bis zum Gitter mit Wasser füllen	Ja	25
Stangenbohnen	Kleinschneiden	Bis zum Gitter mit Wasser füllen	Ja	20

* Garzeiten basieren auf der Verwendung von kochendem, nicht kaltem Wasser. Zum Auffüllen kochendes Wasser verwenden.

Prima di leggere, si prega di aprire la pagina iniziale con le illustrazioni

Poiché la cottura a pressione mantiene meglio il sapore e le proprietà nutritive dei cibi, il vostro apparecchio elettrico per la cottura a pressione della Kenwood vi avvicina di più ad una sana alimentazione.

Sia che dobbiate cuocere a pressione o a vapore o che dobbiate rosolare, il vostro nuovo apparecchio a pressione non potrebbe essere più versatile o facile da usare. La semplice programmazione per mezzo di tasti vi permette di avere i comandi a portata di mano. Inoltre vi consente di tenere il cibo in caldo o di iniziare la cottura ad un'ora prestabilita. Poiché l'abbiamo creato pensando alla vostra sicurezza, la pressione che scegliete viene controllata automaticamente.

sicurezza

- Durante la cottura a pressione, non cercare mai di togliere il coperchio o di abbassare l'indicatore di pressione arancione in quanto è possibile farsi male.
- Togliere il coperchio solo dopo che l'indicatore di pressione arancione è sceso.
- Fare attenzione a non scottarsi a causa del vapore che esce:
 - durante la cottura a vapore; oppure
 - quando si preme il tasto per la fuoriuscita del vapore.
- Quando si toccano superfici calde usare i guanti da forno.
- Usare sempre le quantità corrette: vedere 'per cuocere a pressione' a pagina 29.
- La cottura a vapore necessita di un liquido che può evaporare, per es. acqua o brodo. Non usare mai olio o grasso al loro posto e non usare mai l'apparecchio per preparare frittute.
- Cuocere la carne, il pollame, il pesce e i frutti di mare completamente e non cuocerli mai da congelati.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o lasciare che il cavo o la spina si bagnino in quanto ciò potrebbe provocare una scossa elettrica.
- Ogni volta che si usa l'apparecchio, assicurarsi prima che:
 - la pentola di cottura e gli spinotti elettrici siano asciutti
 - i dispositivi di sicurezza sul coperchio siano puliti e non siano ostruiti.
- Non usare mai l'apparecchio se è danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere 'manutenzione', a pagina 29.
- Non cucinare mai nulla che possa venire in superficie (per es. gli gnocchi) o produrre schiuma, in quanto ciò potrebbe ostruire i dispositivi di sicurezza.
- Non togliere mai la pentola di cottura con il coperchio sopra. La pentola cadrà se i manici vengono separati.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Non lasciare mai che il cavo penda in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Non lasciare che persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non spostare l'apparecchio se poggia su una superficie calda o se contiene qualcosa di caldo.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico.
- Non mettere mai la pentola di cottura su un fornello o dentro il forno.
- Dopo l'uso, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Accertarsi 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 Smontare: vedere a pagina 28.
- 3 Lavare i componenti: vedere 'Pulizia', pagina 29.
- 4 Per assicurarsi che la guarnizione di gomma sia inserita correttamente:
 - riempire la pentola di cottura con acqua fino al livello massimo indicato da 'max';
 - cuocere ad un alto livello di pressione per 15 minuti: vedere 'per cuocere a pressione' a pagina 29.
 - Ridurre la pressione lentamente, quindi togliere il coperchio.
 - Smontare e pulire.

legenda

- ① Valvole di sicurezza
- ② Indicatore di pressione arancione
- ③ Dispositivo di blocco del coperchio
- ④ Quadrante di controllo
- ⑤ Tasto per la fuoriuscita del vapore
- ⑥ Guarnizione di gomma
- ⑦ Cestello
- ⑧ Griglia

- ⑨ Pentola di cottura
- ⑩ Pannello di controllo

- a mostra il tempo di cottura rimasto
 - b caldo (warm):
 - mantiene i cibi al caldo (Potete premerlo quando programmate la cottura: questa funzione avrà inizio quando la cottura sarà terminata)
 - c modalità di cottura (cook mode):
 - rosolatura (brown) - per rosolare e fissare l'impanatura del cibo prima di cuocerlo a pressione.
 - vapore (steam) - per cuocere il cibo a vapore
 - d modalità di pressione (pressure mode):
 - bassa (low) - per cuocere lentamente (il pesce, alcune verdure, i dolci)
 - alta (high) - per la maggior parte degli altri cibi (carne, pollame, tuberi)
 - e tempo di cottura (cook time):
 - (non può essere utilizzato per rosolare o per tenere in caldo): fissa il tempo di cottura (fino a 99 minuti)
 - quando si cuoce a vapore, il timer inizia a contare quando si preme 'avvio' (start)
 - quando si cuoce a pressione, il timer inizia a contare quando l'apparecchio raggiunge la pressione richiesta
 - f tempo di ritardo cottura (delay time):
 - permette di ritardare la cottura fino a 2 ore
 - g avvio/arresto (start/stop):
 - per avviare, premere una volta
 - per arrestare o cancellare, tenere premuto per due secondi
- Una volta scelto il programma, premere 'avvio' (start).**

smontaggio e montaggio dell'apparecchio e cottura dei cibi

smontaggio

- 1 Far scivolare il dispositivo di blocco del coperchio in posizione di 'sblocca' (unlock) ①.
- 2 Togliere il coperchio: separare i manici e sollevare il coperchio ②.

montaggio

- 1 Inserire la pentola di cottura (gli spinotti elettrici sono rivolti in avanti).
- 2 Inserire la guarnizione di gomma sotto il bordo del coperchio.
- 3 Mettere il coperchio: far scivolare il dispositivo di blocco del coperchio in posizione di 'sblocca' (unlock). Separare i manici e porre sulla pentola di cottura. Quindi lasciar andare i manici, in modo che il coperchio si agganci alla pentola.
- 4 Portare il dispositivo di blocco del coperchio in posizione di 'blocca' (lock) - **altrimenti l'indicatore di pressione arancione non si alzerà e la pressione non crescerà. In caso ciò accada, spegnere e quindi premere il tasto per la fuoriuscita del vapore in modo da diminuire la pressione. Quindi mettere di nuovo il coperchio.**

informazioni importanti per la cottura

- Leggere la parte sulla 'sicurezza' a pagina 28.
- Usare utensili antiaderenti nella pentola di cottura.
- Per assicurare una cottura uniforme, non riempire eccessivamente il cestello.
- Non lasciare il cibo nella pentola di cottura per lungo tempo, potrebbe macchiare il rivestimento antiaderente.
- L'apparecchio emette un segnale acustico durante, o dopo, alcuni programmi: ciò è normale.

per rosolare

- 1 Togliere il coperchio.
- 2 Premere 'modalità di cottura' (cook mode) per selezionare 'rosolatura' (brown).
- 3 Premere 'avvio' (start).
- 4 Pre-riscaldare per 5 minuti, quindi mettere il cibo nella pentola di cottura.
- Non è possibile fissare un tempo di cottura quando si rosola. L'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 10 minuti.

per cuocere a vapore

- 1 Mettere la griglia dentro la pentola di cottura.
- 2 Aggiungere acqua: il livello non deve superare la griglia (tranne che per la cottura di alcuni dolci: vedere a pagina 32).
- Consiglio: usare acqua bollente: la cottura a vapore inizierà più presto.
- 3 Mettere il cibo sulla griglia (usare il cestello per verdure, ecc.)
- 4 Mettere il coperchio e bloccarlo.
- 5 Portare il quadrante di controllo in posizione 'vapore' (steam) ③.
- 6 Premere 'modalità di cottura' (cook mode) due volte per selezionare 'vapore' (steam).

- 7 Premere 'tempo di cottura' (cook time) per fissare il tempo di cottura.
- 8 Premere 'avvio' (start). Il timer inizierà a contare immediatamente (prima che il vapore appaia).
- Durante la cottura, il vapore uscirà sibilando dal quadrante di controllo. Tuttavia se si verifica una fuoriuscita violenta di liquido, spegnere l'apparecchio immediatamente. Il cibo che si vuole cuocere è inadatto in quanto produce schiuma (per es. frutti di mare, ostriche).

per cuocere a pressione

- 1 Mettere il cibo nella pentola di cottura. Alternativamente, mettere una ciotola sulla griglia, a condizione che essa possa sopportare il calore e che ci sia abbastanza spazio per la circolazione dell'aria attorno e sopra la ciotola.
- 2 Assicurarsi che il livello non superi:

quantità massime (liquido incluso)

- l'indicazione 'max' per i cibi solidi (per es. verdure, tagli di carne)
- ½ recipiente per liquidi e cereali (per es. zuppe, frutta, stufati, riso, cereali)
- ⅓ del recipiente per legumi (per es. soia, ceci)

Le quantità massime sopra indicate devono includere le seguenti capacità di liquido nella pentola di cottura:

quantità minime di liquido

- 300 ml per i primi 15 minuti (o parte di 15 minuti) e
- 150 ml per ogni successivo periodo di 15 minuti (o parte di 15 minuti).

importante

- Usare un liquido che possa evaporare, come l'acqua o il brodo. Non usare mai l'olio o il grasso al loro posto e non usare mai l'apparecchio per preparare frittute.
 - Non cucinare mai nulla che possa venire in superficie (per es. gli gnocchi), in quanto potrebbe ostruire i dispositivi di sicurezza.
 - Consiglio: l'uso di liquidi bollenti aiuta l'apparecchio a raggiungere la pressione corretta in modo più veloce.
- 3 Bloccare il coperchio.
 - 4 Portare il quadrante di controllo in posizione 'pressione' (pressure) ❸
 - 5 Premere 'modalità di pressione' (pressure mode) una volta per selezionare 'bassa' (low) o due volte per selezionare 'alta' (high).
 - 6 Premere 'tempo di cottura' (cook time) per fissare un tempo di cottura.
 - 7 Premere 'avvio' (start).
 - L'indicatore di pressione arancione si alzerà con l'aumentare della pressione.
 - Il timer comincerà a contare quando l'apparecchio raggiunge la pressione.
 - Se il quadrante di controllo si blocca, vapore e cibo possono fuoriuscire con violenza dalle valvole di sicurezza.
 - 8 Quando il tempo di cottura giunge al termine, l'apparecchio emette un segnale acustico.
 - 9 Togliere il coperchio dopo che l'indicatore di pressione arancione è sceso.
 - Ridurre la pressione lentamente, lasciando che l'apparecchio si raffreddi raggiungendo la temperatura ambiente (l'apparecchio emetterà un segnale acustico regolare mentre si raffredda).
 - Ridurre la pressione velocemente premendo il tasto per la fuoriuscita di vapore con colpetti brevi ❹.
- Il vapore uscirà sibilando dal quadrante di controllo.
- Consultare la guida alla cottura per ulteriori indicazioni.
 - **Togliere il coperchio solo dopo che l'indicatore di pressione arancione è sceso.**

per ritardare la cottura

- 1 Se, dopo aver selezionato il programma, si desidera iniziare la cottura fra 30, 60, 90 o 120 minuti, premere il tasto per "ritardare" (delay) la cottura in modo da fissare l'intervallo di tempo dopo il quale avrà inizio la cottura a: '0,5', '1,0', '1,5', '2,0'.
- 2 Premere 'avvio' (start).
- Il timer per ritardare la cottura si avvierà immediatamente.

Non usare questa funzione per alimenti deperibili (carne, pollame, pesce, frutti di mare).

pulizia e cura dell'apparecchio

- Prima di pulire l'apparecchio, togliere la spina e lasciare che si raffreddi. Non versare mai acqua fredda in un apparecchio a pressione caldo.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non lasciare che il cavo o la spina si bagnino: ciò potrebbe provocare una scossa elettrica.
- Pulire tutti i componenti dopo l'uso e tenere libere da ostruzioni le valvole di sicurezza.

pentola di cottura, coperchio, guarnizione di gomma

- 1 Togliere la guarnizione di gomma.
- 2 Lavarla in acqua leggermente saponata. Usare una spugna. Non usare materiali abrasivi.
- 3 Risciacquare ed asciugare.
- Sostituire la guarnizione di gomma ogni anno o anche prima se appare consumata o indurita; per ottenere un ricambio vedere 'manutenzione e assistenza tecnica' a pagina 29.

le valvole di sicurezza del coperchio

Premere da sotto per assicurarsi che si muovano liberamente ❺.

quadrante di controllo, tubo

- 1 Premere e portare il quadrante in posizione 'pulizia' (clean) ❸. Quindi estrarre il quadrante di controllo ❻.
- 2 Lavare sotto il rubinetto.
- 3 Controllare che la molla nel quadrante di controllo si muova liberamente.
- 4 **Importante:** pulire il tubo sotto il quadrante di controllo del coperchio ❷. Tenere il coperchio sollevato verso la luce per controllare che il tubo sia libero.
- 5 Reinserire il quadrante.

griglia, cestello

Lavare in acqua calda saponata e poi asciugare.

superficie esterna

Pulire con un panno umido e poi asciugare.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- assistenza tecnica, ricambi o riparazioni (in garanzia o meno) contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

guida alla cottura

Importante - mantenere sempre i livelli corretti: vedere le ‘quantità massime’ e le ‘quantità minime’ a pagina 29.

cereali, legumi, riso

Non cuocere pasta o farina d’avena in questo apparecchio.

	Quantità	Metodo	Cestello & griglia	Pressione	N. appross. di minuti	Usare tasto riduzione pressione?
Orzo perlato	100g	Versare 750 ml di acqua bollente nella pentola di cottura.	No	Alta (High)	20	No
Fagioli di Lima	200g	Non mischiare i legumi poiché alcuni tipi cuociono più velocemente e potrebbero ostruire i dispositivi di sicurezza. Lasciare i legumi in ammollo per un’ora in abbondante acqua bollente, finché il loro volume non è aumentato. Quindi scolarli ed aggiungere 568ml di acqua fredda per ogni 200g di legumi (il peso si riferisce ai legumi prima dell’ammollo). Salare dopo la cottura.	No	Alta (High)	20	No
Ceci	200g		No	Alta (High)	35	No
Lenticchie verdi	200g		No	Alta (High)	5	No
Fagioli cannellini	200g		No	Alta (High)	20	No
Fagioli di soia	200g		No	Alta (High)	30	No
Piselli spezzati	200g		No	Alta (High)	10	No
Integrale	200g	Lavare il riso in molti ricambi di acqua pulita. Aggiungere il sale e 1 litro di acqua bollente. Per asciugare il riso dopo averlo cotto, scolarlo e metterlo nel forno caldo.	No	Bassa (Low)	1-2	No
Integrale, a cottura rapida	200g		No	Bassa (Low)	3-4	No
Bianco (per es. Basmati)	150g	Mettere il riso in una ciotola con 300ml di acqua. Coprire con carta da forno e fermare bene la carta. Versare 300ml di acqua bollente nella pentola di cottura. Per asciugare il riso dopo la cottura, scolarlo e metterlo nel forno caldo per alcuni minuti.	Solo la griglia	Alta (High)	9	No
Bianco, a cottura rapida	150g		Solo la griglia	Alta (High)	11	No

pesce

	Cestello & griglia	Pressione	N. appross. di minuti	Usare tasto riduzione pressione?
Pesce stufato	No	Bassa (Low)	6-8	No
Filetto, battuto, per es. di platessa	Facoltativo	Bassa (Low)	4	Sì
Bistecca, per es. di salmone, dello spessore di 2,5cm	Facoltativo	Bassa (Low)	5	Sì
Intero, per es. sardine, sgombrino piccolo, triglia	Facoltativo	Bassa (Low)	7 per ogni 454g	Sì

frutta

	Preparazione	Cestello & griglia	Pressione	N. appross. di minuti	Usare tasto riduzione pressione?
frutta fresca					
Mele (adatte alla cottura)	Sbucciare, togliere il torsolo e affettare	No	Bassa (Low)	3-4	No
Albicocche	Tagliare a metà e togliere il nocciolo	No	Bassa (Low)	3-5	No
Ribes nero, ribes rosso, ecc.	Cuocere in una ciotola con il loro succo. Coprire con due strati di carta da forno, fermandola bene.	Solo la griglia	Bassa (Low)	10	No
Uva spina	Tagliare le estremità	No	Bassa (Low)	4	No
Pesche	Tagliare a metà e togliere il nocciolo	No	Bassa (Low)	4	No
Pere	Sbucciare e lasciare intere	No	Bassa (Low)	6	No
Susine	Tagliare a metà e togliere il nocciolo	No	Bassa (Low)	3-5	No
Rabarbaro	Eliminare le parti superflue e tagliare a pezzetti per il lungo	No	Bassa (Low)	3-5	No
frutta secca					
Albicocche	Coprire 225g di frutta con 300ml	No	Alta (High)	5	No
Frutta secca mista	di acqua bollente e lasciare a	No	Alta (High)	15	No
Prugne	bagno per 10 minuti prima di procedere. Prima di iniziare la cottura assicurarsi che ci sia abbastanza liquido.	No	Alta (High)	5	No

consigli

- Per evitare la cottura eccessiva, cuocere la frutta a polpa soffice da sola in una ciotola; all'altra frutta aggiungere 150ml di liquido. Coprire con due strati di carta da forno, fermandola bene. Mettere la ciotola sulla griglia. Aggiungere il liquido. La cottura può richiedere un tempo maggiore.
- Quando si cuoce la frutta intera, forare la buccia con una forchetta.

carne e pollame

	Consigli	Cestello & griglia	Pressione	N. appross. di minuti	Usare tasto riduzione pressione?
Manzo: brasato	Si può selezionare 'rosolatura' (brown) e rosolare la carne prima di cuocerla	No	Alta (High)	25	Si
Manzo: un taglio, per es. il lato superiore		No	Alta (High)	20-25 per ogni 454g	No
Manzo: stufato	Si può selezionare 'rosolatura' (brown)	No	Alta (High)	30	Si
Manzo: tritato	e rosolare la carne prima di cuocerla	No	Alta (High)	15	Si
Porzioni di pollo	I petti di pollo disossati del peso di 125-150g cuociono in 10 minuti	No	Alta (High)	10-15	Si
Pollo: intero		No	Alta (High)	10 per ogni 454g	No
Un taglio di prosciutto affumicato		No	Alta (High)	20-25 per ogni 454g	No
Costolette di agnello	Si può selezionare 'rosolatura' (brown)	No	Alta (High)	15	Si
Agnello al curry	e rosolare la carne prima di cuocerla	No	Alta (High)	20-25	Si
Un taglio di carne di agnello, per es. la spalla, disossata e rotolata		No	Alta (High)	30-35 per ogni 454g	No
Fegato e pancetta	Si può selezionare 'rosolatura' (brown)	No	Alta (High)	8	Si
Costolette di maiale	e rosolare la carne prima di cuocerla	No	Alta (High)	15	Si
Un taglio di carne di maiale, per es. la spalla, disossata e rotolata		No	Alta (High)	30-35 per ogni 454g	No

consigli

- Usare sempre le quantità corrette: vedere le 'quantità massime' e le 'quantità minime' a pagina 29.
- Se si ha bisogno di più di 99 minuti, programmare di nuovo il timer immediatamente. Ridurre la pressione solo dopo che l'intero tempo di cottura è giunto al termine.

dolci

	Ingredienti	Metodo	Cestello & griglia	Pressione	N. appross. di minuti	Usare tasto riduzione pressione?
Christmas pudding (Dolce natalizio all'inglese): da cuocere	Usare la ricetta preferita	Coprire la ciotola con tre strati di carta da forno ingrassata e uno strato di carta d'alluminio, fermando bene il tutto. Per ogni 454 g di dolce versare 1,25 litri di acqua bollente nella pentola di cottura.	Solo la griglia	*Per un dolce di 454g, cuocere a vapore per 25 minuti. Quindi cuocere a pressione 'alta' (high) per 99 minuti. Programmare di nuovo il timer e cuocere per altri 6 minuti.		No
Christmas pudding (Dolce natalizio all'inglese): da riscaldare		Versare 450ml di acqua bollente nella pentola di cottura.	Solo la griglia	Alta (High)	30	No
Crema (con uova)	2 uova grandi, 375ml di latte caldo, 25 g di zucchero semolato	Mescolare insieme gli ingredienti e farli passare attraverso un colino in una ciotola della capacità di 568ml. Coprire con due strati di carta da forno, fermandola bene. Versare 300ml di acqua fredda nella pentola di cottura.	Solo la griglia	Bassa (Low)	3	No
Budino di riso	500ml di latte, 50g di riso a chicchi tondi, 25g di zucchero semolato	Mettere nella pentola di cottura e mescolare bene. La miscela si addenserà e assorbirà il latte dopo la cottura.	No	Alta (High)	15	No
**Pan di Spagna	100g di zucchero semolato, 100g di margarina, 2 uova, 150g di farina con lievito, latte	Sbattere lo zucchero e la margarina finché assumono una consistenza cremosa. Unirvi le uova. Aggiungere la farina amalgamandola e un po' di latte per ottenere una miscela molto morbida. Mettere in una ciotola ingrassata della capacità di 850ml. La miscela crescerà, quindi non riempire la ciotola per più di 2/3. Coprire con due strati di carta da forno, ben fermata. Versare 1 litro di acqua bollente nella pentola di cottura.	Solo la griglia.	* Cuocere a vapore per 20 minuti. Quindi cuocere a pressione 'Bassa' (Low) per 45 minuti.		No
**Dolce alla sugna	150g di farina con lievito a cui stato aggiunto un pizzico di sale, 75g di sugna, 50g di zucchero semolato, 125ml di latte	Mescolare insieme gli ingredienti. Prendere una ciotola, unta, della capacità di 850ml e, se lo si desidera, mettere un cucchiaino di marmellata sul fondo. Aggiungere la miscela. Poiché l'impasto crescerà non riempire la ciotola per più di 2/3. Coprire con due strati di carta da forno, fermandola bene. Versare 1 litro di acqua bollente nella pentola di cottura.	Solo la griglia	* Cuocere a vapore per 20 minuti. Quindi cuocere a pressione 'Bassa' (Low) per 45 minuti.		No

* Attendere che la cottura a vapore sia terminata prima di programmare la cottura a pressione.

** Per ottenere un dolce più leggero, non usare il timer per ritardare la cottura ma cuocere il dolce immediatamente.

zuppe e brodo

	Preparazione	Cestello & griglia	Pressione	N. appross. di minuti	Usare tasto riduzione pressione?
Brodo di manzo		No	Alta (High)	45	No
Zuppa di pesce		No	Bassa (Low)	4	Sì
Zuppa di cipolle alla francese	Prima selezionare 'rosolatura' (brown) e far rosolare le cipolle nel burro finché non sono dorate.	No	Alta (High)	6	Sì
Zuppa di porri e patate	Prima selezionare 'rosolatura' (brown) e soffriggere le verdure	No	Alta (High)	12	Sì
Minestrone	Prima selezionare 'rosolatura' (brown) e soffriggere le verdure, la pancetta, ecc.	No	Alta (High)	15	Sì
Brodo di pollo		No	Alta (High)	20	No
Zuppa di pomodoro	Prima selezionare 'rosolatura' (brown) e soffriggere le verdure	No	Alta (High)	8	Sì

verdure: cottura a pressione

	Preparazione	Cestello & griglia	Pressione	N. appross di minuti	Usare tasto riduzione pressione?
Asparagi	Legare gli asparagi a mazzo	Solo la griglia	Bassa (Low)	2-3	Sì
Barbabietola rossa	Pulire, lasciando 2,5cm di gambo e radice. Lavare senza rompere la buccia	No	Alta (High)	15-20 se di piccole dimensioni	Sì
Broccoletti	Dividere le cimette	Sì	Bassa (Low)	4	Sì
Cavolini di Bruxelles	Togliere le foglie superflue e fare un taglio sulla base	Sì	Bassa (Low)	4	Sì
Cavolo	Affettare finemente	Sì	Bassa (Low)	4	Sì
Carote	Fare fettine di 0,5cm	Sì	Alta (High)	4	Sì
Cavolfiore	Dividerlo in cimette	Sì	Bassa (Low)	5	Sì
Sedano	Fare fettine di 2,5 cm	Sì	Bassa (Low)	4	Sì
Zucchine		Sì	Bassa (Low)	3	Sì
Porri	Fare fettine di 2,5cm, tagliate a metà	Sì	Bassa (Low)	4	Sì
Zucca	Togliere la scorza e tagliare a cubetti di 2,5 cm	Sì	Bassa (Low)	3	Sì
Patate novelle	Usare patate piccole o tagliarle a pezzi	Sì	Alta (High)	15	Sì
Pastinaca	Tagliarle a cubetti di 1cm	Sì	Alta (High)	4	Sì
Fagioli di Spagna	Tagliare le estremità e affettarli	Sì	Bassa (Low)	5	Sì
Rapa svedese	Tagliare a cubetti di 2,5cm	Sì	Alta (High)	8	Sì

consigli

- Pulire le verdure prima di cucinarle.
- Le verdure possono essere cucinate in acqua nella pentola di cottura: in tal caso regolare i tempi di cottura secondo il tipo di verdura.
- Se la verdura viene tagliata in pezzi piccoli, il tempo di cottura verrà ridotto.

verdure: cottura a vapore

	Preparazione	Metodo	Cestello & griglia	*N. appross. di minuti
Asparagi	Legarli in modo da formare un piccolo mazzo	Versare acqua fino alla griglia. Cuocere a vapore i gambi più grossi per un tempo più lungo	Solo la griglia	10
Broccoletti	Dividere le cimette	Versare acqua fino alla griglia	Sì	15
Cavolfiore		Versare acqua fino alla griglia	Sì	20
Zucchine	Fare fettine di 1cm	Versare acqua fino alla griglia	Sì	15
Porri	Tagliare per il lungo in pezzi di 2,5 cm, divisi a metà	Versare acqua fino alla griglia	Sì	15
Zucca	Togliere la scorza e tagliare a cubetti di 2,5cm	Versare acqua fino alla griglia	Sì	10
Patate novelle: piccole	Intere	Versare acqua fino alla griglia	Sì	25
Fagioli di Spagna	Tagliare le estremità e affettarli	Versare acqua fino alla griglia	Sì	20

* I tempi di cottura indicati sono tali se si usa acqua bollente, non acqua fredda. Se si ha bisogno di aumentare la quantità di liquido, aggiungere acqua bollente.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud.

Da trykkogning bevarer flere næringsstoffer og mere smag, kommer du med Kenwood's elektriske trykkoger et skridt nærmere til virkelig sund mad.

Hvad enten den nye trykkoger anvendes til trykkogning, dampning eller bruning, kunne den næsten ikke være mere alsidig eller bekvem. Med enkel trykknapp-programmering er den let at betjene. Den kan endda holde maden varm eller begynde at koge på et forudindstillet tidspunkt. Fordi vi ved konstruktionen har tænkt på sikkerheden, reguleres det valgte tryk automatisk.

sikkerhed

- Under trykkogning må du aldrig forsøge at fjerne låget eller trykke på den orange trykindikator, da du kan komme til skade.
- Fjern kun låget, efter den orange trykindikator er faldet.
- Pas på ikke at blive skoldet af dampen, der kommer ud:
 - under dampkogning eller
 - når du trykker på dampudløserknappen.
- Anvend grydelapper el.lign., når du rører ved varme overflader.
- Anvend altid de korrekte mængder: se 'trykkogning', side 36.
- Til trykkogning skal der bruges væske, som kan dampe, f.eks. vand, suppe. Anvend aldrig olie eller fedtstof i stedet og benyt aldrig apparatet til friturestegning.
- Kød, fjerkræ, fisk og skaldyr skal koges grundigt og må kun lægges i trykkogeren i optøet tilstand.
- Kom aldrig apparatet i vand og lad aldrig ledning og stik bliver våde - det kan give elektriske stød.
- For trykkogeren anvendes, sørg for at:
 - gryden og de elektriske ben er tørre;
 - sikkerhedsventilerne i låget er rene og ikke blokerede.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det eftersat eller repareret: se 'service', side 36.
- Kog aldrig noget, som kan skumme eller hæve (f.eks. melboller) – det kan blokere sikkerhedsventilerne.
- Fjern aldrig gryden med låget siddende på – den falder ud, hvis du trækker håndtagene fra hinanden.
- Hold børn væk fra apparatet. Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Lad aldrig svagelige personer anvende apparatet uden opsyn.
- Flyt aldrig trykkogeren, mens der er tændt for den eller den indeholder noget varmt.
- Anvend kun apparatet til det beregnede formål og til privat brug.
- Sæt aldrig gryden på et komfur eller i en ovn.
- Tag stikket ud efter brug.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af apparatet.
- Apparatet opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Adskillelse: se side 35.
- 3 Vask delene: se 'rengøring', side 36.
- 4 For at sikre, at gummiringen passer rigtigt:
 - fyld gryden til 'max' med vand;
 - kog ved højtryk i 15 minutter: se 'trykkogning', side 36;
 - slip trykket langsomt ud og tag så låget af;
 - adskil og rengør.

oversigt

- ① Sikkerhedsventiler
- ② Orange trykindikator
- ③ Lågets lås
- ④ Drejeknap
- ⑤ Dampudløserknap
- ⑥ Gummiring
- ⑦ Kurv
- ⑧ Stativ
- ⑨ Gryde
- ⑩ Styrepanel

- a viser den resterende kogetid
- b varm (warm):
 - holder maden varm. (Når kogningen programmeres, kan du trykke på denne, så begynder varmfunktionen, når kogningen ophører.)
- c kogeindstilling (cook mode):
 - brun (brown) – til at brune og lukke porrerne i kødet før trykkogning
 - damp (steam) – til dampkogning af mad
- d trykindstilling (pressure mode):
 - lav (low) – til blidere kogning (fisk, visse grøntsager, desserter)
 - høj (high) – til de fleste andre madvarer (kød, fjerkræ, rodfrugter)
- e kogetid (cook time):
 - (ikke til bruning eller varmning) indstiller kogetiden (op til 99 minutter)
 - ved dampkogning starter timeren, når du trykker på 'start'
 - ved trykkogning starter timeren, når trykkogeren er nået op på det korrekte tryk
- f forsinkelsestid (delay time):
 - gør det muligt at forsinke kogningen i op til 2 timer
- g start/stop:
 - tryk 1 gang for at starte
 - hold nede i 2 sekunder for at stoppe eller annullere

Når du har indstillet programmet, tryk på 'start'.

adskillelse, samling og kogning

adskillelse

- 1 Sæt lågets lås på 'låst op'(unlock) ①.
- 2 Tag låget af: træk håndtagene fra hinanden og løft ②.

samling

- 1 Sæt gryden i (de elektriske ben skal være forrest).
- 2 Anbring gummiringen under lågets kant.
- 3 Sæt låget på. Indstil lågets lås på 'låst op' (unlock). Træk håndtagene fra hinanden og sæt dem på gryden. Udløs så håndtagene, så låget griber gryden.
- 4 Indstil lågets lås på 'låst' (lock) – **ellers kan den orange trykindikator ikke stige og trykket ikke bygges op. Skulle dette ske, skal du slukke for trykkogeren og trykke på dampudløserknappen for at udløse trykket. Sæt så låget på igen.**

vigtige kogeinformationer

- Læs 'sikkerhed', side 35.
- Benyt 'slip-let' redskaber i gryden.
- For at sikre jævn kogning må kurven ikke overfyldes.
- Lad ikke maden forblive i gryden i længere tid – det kan markere 'slip-let' belægningen.
- Trykkogeren bipper under eller efter visse programmer - dette er normalt.

bruning

- 1 Tag låget af.
- 2 Tryk på 'kogeindstilling' (cook mode) og vælg 'brun' (brown).
- 3 Tryk på 'start'.
- 4 Forvarm i 5 minutter og kom så maden i gryden.
- Du kan ikke indstille en kogetid for bruning. Trykkogeren bipper hvert 10. minut.

dampkogning

- 1 Anbring stativet inde i gryden.
- 2 Hæld vand på – ikke højere end til stativet (undtagen for visse desserter: se side 39).
- Tips: brug kogende vand, så udvikles dampen hurtigere.
- 3 Anbring maden på stativet (brug kurven til grøntsager mv.)
- 4 Lås låget fast.
- 5 Drej drejeknappen til 'damp' (steam) ③.
- 6 Tryk to gange på 'kogeindstilling' (cook mode) for at vælge 'damp' (steam).
- 7 Tryk på 'kogetid' (cook time) for at indstille en kogetid.
- 8 Tryk på 'start'. Timeren starter omgående (før dampen kan ses).
- Under kogning syder dampen ud af drejeknappen. Men hvis der sprøjter væske ud, sluk omgående - maden er ikke egnet, fordi den skummer (f.eks. muslinger, østers).

trykkogning

- 1 Kom maden i gryden, eller stil en skål på det medfølgende stativ, forudsat at den kan tåle varme og der er plads nok til at luften kan cirkulere omkring og over den.
- 2 Sørg for at niveauet ikke er højere end:

maximale mængder (inkl. væske)

- 'max' for faste stoffer (f.eks. grøntsager, større kødstykker)
- ½ fuld for væsker og cerealer (f.eks. suppe, frugt, gryderetter, ris. o.lign.)
- ⅓ fuld for bælgrugter (f.eks. sojabønner, kikærter)

Ovenstående maximale mængder skal inkludere følgende væskemængder i gryden.

minimale væskemængder

- 300 ml for de første 15 minutter (eller del deraf) og
- 150 ml for hver 15 minutters periode (eller del deraf) derefter.

vigtigt

- Brug en væske, som kan dampe, f.eks. vand, suppe. Anvend aldrig olie eller fedtstof i stedet og benyt aldrig apparatet til friturestegning.
 - Kog aldrig noget, som hæver (f.eks. melboller) – det kan blokere sikkerhedsventilerne.
 - Tips: hvis man bruger kogende væske, kommer apparatet hurtigere op på det korrekte tryk.
- 3 Lås låget fast.
 - 4 Drej drejeknappen til 'tryk' (pressure) ❸.
 - 5 Tryk en gang på 'trykindstilling' (pressure mode) for at vælge 'lav' (low) eller to gange for at vælge 'høj' (high).
 - 6 Tryk på 'kogetid' (cook time) for at indstille en kogetid.
 - 7 Tryk på 'start'.

- Den orange trykindikator stiger med trykket.
- Timeren starter, når trykkogeren er nået op på det korrekte tryk.
- Hvis drejeknappen bliver blokeret, kan damp og mad sprøjte ud af sikkerhedsventilerne.

8 Når kogetiden er slut, bipper apparatet.

9 Fjern låget, når den orange trykindikator er faldet.

- Slip trykket langsomt ud ved at lade trykkogeren afkøle til rumtemperatur (den bipper jævnligt, mens den afkøler).
- Slip trykket hurtigt ud ved at trykke kort på dampudløserknappen flere gange ❹. Dampen syder så ud af drejeknappen.
- Se anbefalingerne i kogevejledningen.
- **Fjern kun låget, efter den orange trykindikator er faldet.**

forsinkelse af start

- 1 Hvis du ønsker at begynde at koge efter 30, 60, 90 eller 120 minutters forløb, skal du efter at have valgt programmet indstille "tidsforsinkelsen" (delay) på '0,5', '1,0', '1,5', '2,0'.
- 2 Tryk på 'start'.

- forsinkelsestimeren starter omgående.

Brug ikke denne indstilling til letfordærlig mad (kød, fjerkræ, fisk, skaldyr)

pasning og rengøring

- Før rengøring tag stikket ud af stikkontakten og lad alt afkøle. Hæld aldrig koldt vand i en varm trykkoger.
- Kom aldrig trykkogeren i vand og lad aldrig ledning og stik bliver våde - det kan give elektriske stød.
- Rengør alle dele efter brug - hold sikkerhedsventilerne frie.

gryde, låg og gummiring

- 1 Fjern gummiringen.
- 2 Vask op i mildt sæbevand. Brug en svamp - ikke noget, der ridser.
- 3 Skyl og tør.
- Udskift gummiringen hvert år, eller før hvis den er slidt eller hård; for at anskaffe en ny, se 'service og kundeservice' side 36.

sikkerhedsventiler i låget

Tryk på ventilerne nedefra for at sikre, at de kan bevæge sig frit ❺.

drejeknap, rør

- 1 Tryk på drejeknappen og drej den til 'rengøring' (clean) ❸. Træk så drejeknappen ❻ ud.
- 2 Vask under vandhanen.
- 3 Kontrollér, om fjederen i drejeknappen kan bevæge sig frit.
- 4 **Vigtigt** – Rengør røret under drejeknappen i låget ❷. Hold låget op til lyset for at kontrollere, om røret er rent.
- 5 Sæt drejeknappen på igen.

stativ, kurv

Vask op i varmt sæbevand og tør.

yderside

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

service og kundeservice

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

Hvis man har brug for hjælp med:

- brug af trykkogeren eller
- service, reservedele eller reparationer, kontakte den forretning, hvor trykkogeren er købt.

kogevejledning

Vigtigt - overhold altid de korrekte niveauer: se ‘maximale mængder’ og ‘minimale mængder’, side 36.

Cerealier, bælgfrugter og ris

Kog ikke pasta eller havregryn i trykkogeren.

	Mængde	Metode	Kurv og stativ	Tryk	Minutter (ca.)	Brug trykudløserknappen
Cerealier						
Byggryn	100 g	Hæld 750 ml kogende vand i gryden.	Nej	Høj (High)	20	Nej
Bælgfrugter						
Voxsbønner	200 g	Bland ikke bælgfrugter - nogle koges	Nej	Høj (High)	20	Nej
Kikærter	200 g	hurtigere og kan blokere sikkerhedsventilerne.	Nej	Høj (High)	35	Nej
Brugrønne linser	200 g	Dæk med rigeligt kogende vand og lad dem	Nej	Høj (High)	5	Nej
Bønner	200 g	først stå i blød i 1 time, til de er helt opsvulmede	Nej	Høj (High)	20	Nej
Sojabønner	200 g	Si vandet fra. For hver 200 g iblødsat vægt af	Nej	Høj (High)	30	Nej
Gule ærter	200 g	bælgfrugter tilsættes 568 ml koldt vand. Tilsæt salt efter kogning.	Nej	Høj (High)	10	Nej
Ris						
Brun, dvs. amerikansk	200 g	Vask risen i flere hold rent vand. Tilsæt salt	Nej	Lav (Low)	1-2	Nej
Brun hurtigris	200 g	og 1 liter kogende vand. Efter kogning kan risen tørres ved at si vandet fra og sætte den i en varm ovn.	Nej	Lav (Low)	3-4	Nej
Hvid, f.eks. basmati	150 g	Kom risen i en skål med 300 ml vand. Dæk til	Kun stativ	Høj (High)	9	Nej
Hvid hurtigris	150 g	med smørrebrødspapir og bind godt fast. Hæld 300 ml kogende vand i gryden. Efter kogning kan risen tørres ved at si vandet fra og sætte den i en varm ovn.	Kun stativ	Høj (High)	11	Nej

fisk

	Kurv og stativ	Tryk	Minutter (ca.)	Brug trykudløserknappen
Gryderet	Nej	Lav (Low)	6-8	Nej
Fileter, rullede, f.eks. rødspætte	Valgfri	Lav (Low)	4	Ja
Koteletter, f.eks. laks, 2,5 cm tykke	Valgfri	Lav (Low)	5	Ja
Hele, f.eks. sardiner, små makreller, mulle	Valgfri	Lav (Low)	7 pr. 454 g	Ja

frugt

	Forberedelse	Kurv og stativ	Tryk	Minutter (ca.)	Brug trykudløserknappen
frisk frugt					
Madaæbler	Skræl, tag kernehuset ud og skær i skiver	Nej	Lav (Low)	3-4)	Nej
Abrikoser	Skær halvt over og tag stenene ud	Nej	Lav (Low)	3-5	Nej
Solbær, ribs mv.)	Kog i en skål i egen saft. Dæk med to lag smørrebrødspapir og bind godt til.	Kun stativ	Lav (Low)	10	Nej
Stikkelsbær	Nip dem	Nej	Lav (Low)	4	Nej
Ferskner	Skær halvt over og tag stenene ud	Nej	Lav (Low)	4	Nej
Pærer	Skræl og kog hele	Nej	Lav (Low)	6	Nej
Blommer	Skær halvt over og tag stenene ud	Nej	Lav (Low)	3-5	Nej
Rabarber	Fjern blade og ender og skær i små stykker	Nej	Lav (Low)	3-5	Nej
Tørret frugt					
Abrikoser	Dæk 225 g frugt med 300 ml	Nej	Høj (High)	5	Nej
Frugtsalat	kogende vand og lad den først	Nej	Høj (High)	15	Nej
Svesker	stå i blød i 10 minutter. Før kogning sørg for, at der er nok væske.	Nej	Høj (High)	5	Nej

Tips

- For at undgå overkogning skal blød frugt koges i en skål for sig. Til anden frugt tilsættes 150 ml væske. Dæk med to lag smørrebrødspapir og bind godt til. Sæt skålen på stativet. Tilsæt væske. Kogning kan tage længere.
- På hele frugter skal skrællen prikkes med en gaffel.

kød og fjerkræ

	Tips	Kurv og stativ	Tryk	Minutter (ca.)	Brug trykudløserknappen
Oksekød: grydestegt	Før kogning kan kødet brunes ved at vælge 'brun' (brown).	Nej	Høj (High)	25	Ja
Oksekød: steg, f.eks. tyksteg		Nej	Høj (High)	20-25 pr. 454 g	Nej
Oksekød: gryderet	Før kogning kan kødet brunes ved at vælge 'brun' (brown).	Nej	Høj (High)	30	Ja
Oksekød: hakket		Nej	Høj (High)	15	Ja
Kyllingestykker	Kyllingebryst uden ben, der vejer 125-150 g, tager 10 minutter	Nej	Høj (High)	10-15	Ja
Kylling: hel		Nej	Høj (High)	10 pr. 454 g	Nej
Røget skinke		Nej	Høj (High)	20-25 pr. 454 g	Nej
Lammekoteletter	Før kogning kan kødet brunes ved at vælge 'brun' (brown).	Nej	Høj (High)	15	Ja
Lammekarry		Nej	Høj (High)	20-25	Ja
Lammesteg, f.eks. bov, udbenet og rullet		Nej	Høj (High)	30-35 pr. 454 g	Nej
Lever og bacon	Før kogning kan kødet brunes ved at vælge 'brun' (brown).	Nej	Høj (High)	8	Ja
Svinekoteletter		Nej	Høj (High)	15	Ja
Svinesteg, f.eks. bov, udbenet og rullet		Nej	Høj (High)	30-35 pr. 454 g	Nej

- tips**
- Anvend altid de korrekte mængder: se 'maximale mængder' og 'minimale mængder', side 36.
 - Hvis der skal bruges længere end 99 minutter, skal timeren omgående genindstilles. Lad kun trykket slippe ud, når hele kogetiden er færdig.

desserter

	Ingredienser	Metode	Kurv og stativ	Tryk	Minutter (ca.)	Brug trykudløserknappen
Plumbudding: kogning	Brug din yndlingsopskrift	Dæk skålen med tre lag smurt smørrebrødspapir og et lag alufolie. Bind godt til. Til en 454 g budding hældes 1,25 liter kogende vand i gryden.	Kun stativ	*En 454 g budding dampkoges i 25 minutter. Trykkog så på 'høj' (high) i 99 minutter. Genindstil timeren og kog i 6 minutter til.		Nej
Plumbudding: opvarmning		Hæld 450 ml kogende vand i gryden.	Kun stativ	Høj (High)	30	Nej
Kagecreme	2 store æg 375 ml varm mælk 25 g sukker	Pisk ingredienserne sammen. Si ned i en 568 ml skål. Dæk med to lag smørrebrødspapir og bind godt til. Hæld 300 ml kogende vand i gryden.	Kun stativ	Lav (Low)	3	Nej
Risengrød	500 ml mælk 50 g grødris 25 g sukker	Kom i gryden og rør godt. Efter kogning bliver grøden tyk og absorberer mælken.	Nej	Høj (High)	15	Nej
Plumkage	100 g sukker 100 g margarine 2 æg 150 g mel med tilsvarende bagepulver Mælk	Rør sukker og margarine. Pisk æggene i. Vend melet i med lidt mælk, til dejen er jævn og ikke for tyk. Hæld dejen i en smurt 850 ml skål. Dejen vil hæve, så skålen må ikke fyldes mere end 2/3. Dæk med to lag smørrebrødspapir og bind godt til. Hæld 1 liter kogende vand i gryden.	Kun stativ	*Dampkog i 20 minutter. Trykkog så på 'lav' (Low) i 45 minutter.		Nej
**Engelsk budding	150 g mel med tilsvarende bagepulver og en knivspids salt 75 g fedtstof 50 g sukker 125 ml mælk	Bland ingredienserne. Tag en smurt 850 ml skål og kom evt. en skefuld syltetøj i bunden. Hæld dejen i. Dejen vil hæve, så skålen må ikke fyldes mere end 2/3. Dæk med to lag smørrebrødspapir og bind godt til. Hæld 1 liter kogende vand i gryden.	Kun stativ	*Dampkog i 20 minutter. Trykkog så på 'lav' (low) i 45 minutter.		Nej

* Vent til dampkogningen er slut, før trykkogningen programmeres.

**Buddingen bliver lettere, hvis forsinkelsestimeren ikke anvendes, men buddingen koges med det samme.

suppe og bouillon

	Forberedelse	Kurv og stativ	Tryk	Minutter (ca.)	Brug trykudløserknappen
Oksekødsbouillon		Nej	Høj (High)	45	Nej
Tyk fiskesuppe		Nej	Lav (Low)	4	Ja
Fransk løgsuppe	Vælg først 'brun' (brown) og steg løgene i smør, til de er gyldne.	Nej	Høj (High)	6	Ja
Løg- og kartoffelsuppe	Vælg først 'brun' (brown) og svits grøntsagerne.	Nej	Høj (High)	12	Ja
Minestrone	Vælg først 'brun' (brown) og svits grøntsager, bacon mv.	Nej	Høj (High)	15	Ja
Fjerkræsbouillon		Nej	Høj (High)	20	Nej
Tomatsuppe	Vælg først 'brun' (brown) og svits grøntsagerne.	Nej	Høj (High)	8	Ja

trykkogning af grøntsager

	Forberedelse	Kurv og stativ	Tryk	Minutter (ca.)	Brug trykudløserknappen
Asparges	Bind dem sammen.	Kun stativ	Lav (Low)	2-3	Ja
Rødbeder	Skær bladene af, så der er 2,5 cm stilk og rod tilbage. Vask og lad skrællen være hel.	Nej	Høj (High)	15-20, hvis de er små	Ja
Broccoli	Del i buketter	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Rosenkål	Fjern visne blade og den nederste del af stokken	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Kål	Snit fint	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Gulerødder	0,5 cm skiver	Ja	Høj (High)	4	Ja
Blomkål	Del i buketter	Ja	Lav (Low)	5	Ja
Bladselleri	2,5 cm stykker	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Courgetter		Ja	Lav (Low)	3	Ja
Porrer	2,5 cm stykker, halverede	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Græskar	Skræl og skær i 2,5 cm terninger	Ja	Lav (Low)	3	Ja
Nye kartofter	Brug små kartofler eller skær dem i stykker.	Ja	Høj (High)	15	Ja
Pastinakker	1 cm terninger	Ja	Høj (High)	4	Ja
Pralbønner	Skær stilk og spids af, og snit fint	Ja	Lav (Low)	5	Ja
Kålroer	2,5 cm terninger	Ja	Høj (High)	8	Ja

- tips**
- Rengør grøntsagerne, inden de koges.
 - Grøntsager kan koges i vand i gryden, hvis blot kogetiderne justeres derefter.
 - Hvis de skæres i mindre stykker, skal de ikke koges så længe.

grøntsager: dampkogning

	Forberedelse	Metode	Kurv og stativ	*minutter (ca.)
Asparges	Bind sammen i et lille bundt.	Hæld vand på op til stativet. Ældre asparges skal dampkoges længere.	Kun stativ	10
Broccoli	Del i buketter	Hæld vand på op til stativet.	Ja	15
Blomkål		Hæld vand på op til stativet.	Ja	20
Courgetter	1 cm skiver	Hæld vand på op til stativet.	Ja	15
Porrer	2,5 cm stykker, halverede	Hæld vand på op til stativet.	Ja	15
Græskar	Skræl og skær i 2,5 cm terninger	Hæld vand på op til stativet.	Ja	10
Nye kartofter små	Hele	Hæld vand på op til stativet.	Ja	25
Pralbønner	Skær stilk og spids af, og snit fint	Hæld vand på op til stativet.	Ja	20

* Kogetider er baseret på brug af kogende, ikke koldt vand. Hvis det er nødvendigt at tilsætte vand senere, skal der bruges kogende vand.

Innan du läser detta ska du vika ut framsidan som visar bilderna

Tryckkokning innebär att fler näringsämnen och mer smak bibehålls och därför innebär Kenwoods elektriska tryckkokare att du tar ett steg närmare hälsosamma kostvanor.

Antingen du tryckkokar, ångkokar eller bryner kan din nya tryckkokare knappast vara mera mångsidig eller bekväm. Enkel knappprogrammering ger dig fullständig kontroll. Du kan t.o.m. hålla maten varm eller börja koka på en förinställd tid, och eftersom vi har designat den med tanke på din säkerhet kontrolleras det tryck du väljer automatiskt.

säkerhet

- Försök aldrig att ta bort locket eller trycka ner den orange tryckindikatorn under tryckkokning – då kan du skada dig.
- Ta endast av locket efter det att den orange tryckindikatorn har gått ner.
- Var försiktig så att du inte bränner dig på ångan som kommer ut:
 - under ångningen: eller
 - när du trycker på ångutlösarknappen.
- När du vidrör varma ytor ska du använda grytvantar.
- Använd alltid korrekt mängd: se "Hur man tryckkokar" sidan 42.
- Under tryckkokning behövs en vätska som ångar, t.ex. vatten, spad. Använd aldrig olja eller fett och använd aldrig apparaten för fritering.
- Tillaga kött, kyckling, fisk och skaldjur ordentligt och aldrig direkt från djupfryst.
- Placera aldrig apparaten i vatten och låt aldrig sladden eller kontakten bli våt – du kan få en elchock.
- Före varje användningstillfälle ska du se till att:
 - själva kokkärlet och stiften på kontakten är torra:
 - säkerhetsmekanismen i locket är ren och inte blockerad.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se "service" sidan 42.
- Koka aldrig något som kan skumma eller jäsa (t.ex. klimpar) – detta kan blockera säkerhetsmekanismen.
- Flytta aldrig apparaten medan locket fortfarande är på – du kommer att tappa den om handtagen dras isär.
- Se till att barn håller sig borta från apparaten. Låt aldrig sladden hänga ner så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt inte osäkra människor använda apparaten utan uppsikt.
- Flytta aldrig apparaten om den är på eller innehåller något varmt.
- Använd endast den här apparaten för dess avsedda användning i hushållet.
- Placera aldrig kokkärlet på spisen eller i ugnen.
- Dra ur kontakten efter användning.

Innan du sätter i kontakten

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

Innan du använder tryckkokaren första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter.
- 2 Demontera: se sidan 41.
- 3 Diska delarna, se "rengöring" sidan 42.
- 4 För att se till att gummiringen passar ordentligt:
 - fyll kokkärlet till "max" med vatten;
 - koka under högt tryck i 15 minuter; se "hur man tryckkokar" sidan 42;
 - släpp långsamt på trycket och ta sedan bort locket;
 - demontera och rengör.

delar

- ① Säkerhetsventiler
- ② Orange tryckindikator
- ③ Locklås
- ④ Kontrollratt
- ⑤ Ångutlösarknapp
- ⑥ Gummiring
- ⑦ Korg
- ⑧ Hållare
- ⑨ Kokkärl
- ⑩ Kontrollpanel

- a visar den återstående koktiden
 - b varm (warm):
 - håller maten varm (Du kan trycka på den här när du programmerar din kokare och värmning kommer att starta när kokningen slutar)
 - c kokläge (cook mode):
 - bryna (brown) – för att bryna mat innan tryckkokning
 - ånga (steam) – för ångkokning
 - d tryckläge (pressure mode):
 - lågt (low) – för tillagning med lägre tryck (fisk, vissa grönsaker, efterrätter)
 - högt (high) – för de flesta andra rätter (kött, kyckling, rotgrönsaker)
 - e koktid (cook time):
 - (inte för bryning eller värmning): ställer in koktiden (upp till 99 minuter)
 - vid ångning startar timern när du trycker på "start"
 - vid tryckkokning startar timern när apparaten når korrekt tryck.
 - f förinställning (delay time):
 - gör det möjligt att senarelägga kokningen upp till 2 timmar
 - g start/stopp (start/stop):
 - tryck en gång för att starta
 - håll nere i två sekunder för att stoppa eller avsluta
- När du har ställt in programmet ska du trycka på "start".**

hur man demonterar och monterar apparaten och tillagar mat

hur man demonterar

- 1 För lockets lås till "lås upp" (unlock) positionen ①.
- 2 Ta bort locket: dra isär dess handtag och lyft därefter ②.

hur man monterar

- 1 Sätt i kokkärlet (med de elektriska stiften mot framsidan).
- 2 Sätt fast gummiringen under lockets kant.
- 3 Sätt fast locket: för lockets lås till "lås upp" (unlock) positionen. Dra isär handtagen och placera dem på kokkärlet. Släpp sedan handtagen så att locket griper tag i kärlet.
- 4 För lockets lås till "lås" (lock) positionen – **annars kommer inte den orange tryckindikatorn upp och trycket kommer inte att öka. Om detta inträffar ska du stänga av apparaten och trycka på ångutlösarknappen för att släppa på trycket. Sätt därefter tillbaka locket igen.**

viktig tillagningsinformation

- Läs "säkerhet" på sidan 41.
- Använd teflonbehandlade redskap i kokkärlet.
- För att få en jämn tillagning ska korgen inte överfyllas.
- Lämna inte mat i kokkärlet under en lång period – detta kan orsaka märken på teflonbeläggningen.
- Apparaten piper under eller efter en del program – detta är normalt.

hur man bryner

- 1 Ta av locket.
- 2 Tryck på "kokläge" (cook mode) och välj "bryn" (brown).
- 3 Tryck på "start".
- 4 Förvärm i 5 minuter och lägg sedan i maten i kokkärlet.
- Du kan ställa in en koktid när du bryner. Apparaten kommer att pipa var 10:e minut.

hur man ångar

- 1 Placera hållaren inne i kokkärlet.
- 2 Tillsätt vatten – men inte högre än hållaren (utom då det gäller en del efterrätter: se sidan 44).
- Tips: använd kokande vatten: då startar ångningen tidigare.
- 3 Placera maten på hållaren (använd korgen för grönsaker etc.).
- 4 Lås fast locket.
- 5 Vrid på kontrollratten till "ånga" (steam) ③.
- 6 Tryck på "kokläge" (cook mode) två gånger och välj "ånga" (steam).
- 7 Tryck på "koktid" (cook time) och ställ in koktiden.
- 8 Tryck på "start". Timern startar omedelbart (före ångan syns).
- Under kokningen kommer ånga att väsa ut från kontrollratten, men om vätska skulle skvätta ut ska du stänga av omedelbart – din last är olämplig eftersom den skummar (t.ex. musslor, ostron).

hur man tryckkokar

- 1 Placera maten i kokkärlet. Du kan även placera en skål på hållaren under förutsättning att den är värmebeständig och det finns rum för luft att cirkulera runt och ovanför den.
- 2 Se till att din nivå inte är högre än:

maximal mängd (inklusive vätska)

- "max" för hela matvaror (t.ex. grönsaker, kött)
- ½ full för vätskor och sädesslag (t.ex. soppa, frukt, stuvningar, ris, sädesslag)
- ⅓ full för linser och bönor (t.ex. sojabönor, kikärtor)

Ovanstående maximala mängder måste inkludera följande vätskekapacitet i kokkärlet.

minimal vätskemängd

- 300 ml för de första 15 minuterna (eller del av denna period) och
- 150 ml för varje 15-minutersperiod (eller del av period) efter det.

viktigt

- Använd vätska som ångar, t.ex. vatten, spad. Använd aldrig olja eller fett och använd aldrig apparaten för fritering
 - Koka aldrig något som kan skumma eller jäsa (t.ex. klimpar) – detta kan blockera säkerhetsmekanismen.
 - Tips: använd kokande vatten: då startar ångningen tidigare.
- 3 Lås fast locket.
 - 4 Vrid på kontrollratten till "ånga" (pressure) ❸.
 - 5 Tryck på "kokläge" (pressure mode) en gång för att välja "lågt" (low) eller två gånger för att välja "høgt" (high).
 - 6 Tryck på "koktid" (cook time) och ställ in koktiden.
 - 7 Tryck på "start".
 - Den orange tryckindikatorn kommer att gå upp allteftersom trycket ökar.
 - Timern kommer att starta när apparaten når rätt tryck.
 - Om kontrollratten blockeras kan det hända att ånga eller mat kommer ut genom säkerhetsventilerna.
 - 8 När koktiden är slut kommer apparaten att pipa.
 - 9 Ta bort locket efter det att den orange tryckindikatorn har gått ner.
 - Släpp på trycket långsamt genom att låta enheten kallna till rumstemperatur (apparaten kommer att pipa med jämna mellanrum medan den kallnar).
 - Släpp på trycket genom att trycka på ångutlösaren snabbt flera gånger ❹. Ånga kommer att väsa ut ur kontrollratten.
 - Se tillagningstabeller för rekommendationer.
 - **Ta endast av locket när den orange tryckindikatorn har gått ner.**

hur man programmerar en försenad start

- 1 Efter det att du har valt ditt program och du vill att det ska starta om 30, 60, 90 eller 120 minuter ska du trycka på "försenad" start (delay) och ställa in tiden på "0,5", "1,0", "1,5", "2,0".
- 2 Tryck på "start".
 - Timern startar omedelbart.

Använd inte detta program för mat som kan bli dålig (kött, kyckling, fisk, skaldjur).

skötsel och rengöring

- Innan du rengör apparaten ska du dra ur kontakten och låta den kallna. Håll aldrig kallt vatten i en varm tryckkokare.
- Placera aldrig apparaten i vatten eller låt sladden eller kontakten bli våt – du kan få en elektrisk chock.
- Rengör alla delar efter varje användning – se till att säkerhetsventilerna är oblockerade.

kokkär, lock, gummiring

- 1 Ta bort gummiringen
- 2 Rengör i milt tvålsvamp. Använd en tvättsvamp – ingenting som kan skrapa.
- 3 Skölj och torka.
- Byt ut gummiringen varje år eller tidigare om den är utsliten eller har hårdnat; se "Service och kundtjänst" på sidan 42 för byte av gummiring.

säkerhetsventiler på locket

Tryck underifrån för att se till att de rör sig fritt ❺.

kontrollratt, pip

- 1 Tryck och vrid ratten till "rengöring" (clean) ❸. Dra sedan ut kontrollratten ❻.
- 2 Rengör under kranen.
- 3 Kontrollera att fjädern i kontrollratten rör sig fritt.
- 4 Viktigt – Rengör pipen under kontrollratten på locket ❷. Håll upp locket mot ljuset för att se om pipen är ren.
- 5 Sätt tillbaka ratten.

hållare, korg

Rengör i varmt tvålsvamp och torka därefter.

utsidan

Torka av med en fuktig trasa och låt den sedan torka.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den, av säkerhetsskäl, bytas ut av Kenwood eller en av Kenwood godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med:

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

tillagningstabell

Viktigt – ha alltid korrekt mängd: se ”maximala mängder” och ”minimala mängder” på sidan 42.

Sädesslag, baljfrukter, ris

Koka inte pasta eller havregryn i denne tryckkokare.

	Mängd	Metod	Korg & hållare	Tryck	Min. ca.	Använd tryckutlösarknappen
sädesslag						
Pärlgryn	100g	Häll 750 ml kokande vatten i kokkärlet	Nej	Högt (High)	20	Nej
baljfrukter						
Limabönor	200g	Blanda inte baljfrukter – en del kokar snabbare och kan blockera säkerhetsmekanismen.	Nej	Högt (High)	20	Nej
Kikärter	200g		Nej	Högt (High)	35	Nej
Gröna linser	200g	Täck med kokande vatten och låt stå i 1	Nej	Högt (High)	5	Nej
Brytbönor	200g	timma för att svälla. Dränera. Använd 568ml	Nej	Högt (High)	20	Nej
Sojabönor	200g	kallt vatten till 200g svällda bönor. Tillsätt salt	Nej	Högt (High)	30	Nej
Ärtor	200g	efter kokningen.	Nej	Högt (High)	10	Nej
ris						
Brunt, t.ex. amerikanskt	200g	Skölj riset flera gånger med rent vatten.	Nej	Lågt (Low)	1-2	Nej
Brunt, lättkokat	200g	Tillsätt salt och 1 liter kokande vatten. Efter kokning, dränera och placera i en varm ugn.	Nej	Lågt (Low)	3-4	Nej
Vitt, t.ex. basmati	150g	Placera riset i en skål med 300ml vatten.	Endast hållare	Högt (High)	9	Nej
Vitt, lättkokt	150g	Täck med smörpapper och knyt ordentligt med ett snöre. Häll 300ml kokande vatten i kokkärlet. Efter kokning, dränera och placera i en varm ugn i några minuter.	Endast hållare	Högt (High)	11	Nej

fisk

	Korg eller hållare	Tryck	Min. ca	Använd tryckutlösarknappen
Gryta	Nej	Lågt (Low)	6-8	Nej
Filéer, rullade, t.ex. plattfisk	Valfritt	Lågt (Low)	4	Ja
Kotletter, t.ex. lax, 2,5cm tjocka	Valfritt	Lågt (Low)	5	Ja
Hel, t.ex. sardiner, små makrillar, multefisk	Valfritt	Lågt (Low)	7 per 454g	Ja

frukt

	Förberedelse	Korg eller hållare	Tryck	Min. ca.	Använd tryckutlösarknappen
färsk frukt					
Äpplen (kok)	Skala, kärna ur och skiva	Nej	Lågt (Low)	3-4	Nej
Aprikoser	Halvera och ta ur kärnan	Nej	Lågt (Low)	3-5	Nej
Svarta vinbär, röda vinbär etc.	Koka i en skål i sin egen juice. Täck med två lager smörpapper och knyt om ett snöre.	Endast hållare	Lågt (Low)	10	Nej
Krusbär	Skär av övre och nedre delen	Nej	Lågt (Low)	4	Nej
Persikor	Halvera och ta ur kärnan	Nej	Lågt (Low)	4	Nej
Päron	Skala och tillaga hela	Nej	Lågt (Low)	6	Nej
Plommon	Halvera och ta ur kärnan	Nej	Lågt (Low)	3-5	Nej
Rabarber	Trimma och skär i korta längder	Nej	Lågt (Low)	3-5	Nej
torkad frukt					
Aprikoser	Täck 225g frukt med 300ml	Nej	Högt (High)	5	Nej
Fruksallad	kokande vatten och blötlägg	Nej	Högt (High)	15	Nej
Katrinplommon	i 10 minuter. Se till att du har tillräckligt med vätska innan du kokar dem.	Nej	Högt (High)	5	Nej

tips

- För att undvika överkokning ska mjuk frukt kokas i en skål för sig; tillsätt 150ml vätska till andra frukter. Täck med två lager smörpapper och bind ett snöre omkring. Placera skålen på hållareet. Tillsätt vätska. Kokningen kan ta längre tid.
- Stick håll på skalet med en gaffel på hela frukter.

kött och kyckling

	Tips	Korg eller hållare	Tryck	Min. ca.	Använd tryckutlösarknappen
Biff: bräserad	Du kan välja "bryna" (brown) och bryna den före kokning	Nej	Högt (High)	25	Ja
Biff, stek, t.ex. innanlår		Nej	Högt (High)	20-25 per 454g	Nej
Biff, stuvad	Du kan välja "bryna" (brown) och bryna före kokning	Nej	Högt (High)	30	Ja
Biff, köttfärs		Nej	Högt (High)	15	Ja
Kyckling, portioner	Benfria kycklingbröst med en vikt på 125-150g tar 10 minuter	Nej	Högt (High)	10-15	Ja
Kyckling, hel		Nej	Högt (High)	10 per 454g	Nej
Skinka		Nej	Högt (High)	20-25 per 454g	Nej
Lammkotletter	Du kan välja "bryna" (brown) och bryna dem före kokning	Nej	Högt (High)	15	Ja
Lammcurry		Nej	Högt (High)	20-25	Ja
Lammstek, t.ex. bog, rullad		Nej	Högt (High)	30-35 per 454g	Nej
Lever och bacon	Du kan välja "bryna" (brown) och bryna dem före tillagning	Nej	Högt (High)	8	Ja
Fläskotletter		Nej	Högt (High)	15	Ja
Fläskbog rullad		Nej	Högt (High)	30-35 per 454g	Nej

tips

- Använd alltid korrekt mängd: se "maximala mängder" och "minimala mängder", sidan 42.
- Om du behöver koka längre än 99 minuter ska du omedelbart ställa om timern. Tillåt endast tryckutlösning efter total tillagningstid.

efterrätter

	Ingredienser	Metod	Korg & hållare	Tryck	Min. ca.	Använd tryckutlösarknapp
Plumpudding: Tillagning	Använd ditt eget favoritrecept	Täck skålen med tre lager smörjt smörpapper och ett lager folie. Knyt med snöre. Håll 1,25liter vatten i kokkärlet för 454g pudding.	Endast hållare	*Ånga en 454g pudding i 25 minuter.Tryckkoka sedan på "högt" (high) i 99 min. Ställ om timern och koka ytterligare 6 min.		Nej
Plumpudding: Redan uppvärmd		Håll 450ml kokande vatten i kokkärlet	Endast hållare	Högt (High)	30	Nej
Äggkräm/vaniljsås	2 stora ägg 375ml varm mjölk 25g socker	Vispa samman alla ingredienserna. Håll i en 568ml skål. Täck med två lager smörpapper och knyt till ordentligt. Håll 300ml kallt vatten i kokkärlet.	Endast hållare	Lågt (Low)	3	Nej
Rispudding	500ml mjölk 50g risgrynsgröt 25g socker	Håll i kokkärlet och rör om väl. Smeten kommer att tjockna och absorbera mjölken efter tillagning.	Nej	Högt (High)	15	Nej
**Ångkokt pudding	100g socker 100g margarin 2 ägg 150g mjöl blandat med bakpulver Mjölk	Mosa sockret och margarinet. Vispa in ägget. Vänd ner mjölet och lite av mjölken för att få en ganska fast konsistens. Placera i en 850ml smörjd skål. Smeten kommer att jäsa så fyll inte skålen till mer än 2/3. Täck med två lager smörpapper och knyt till ordentligt. Håll 1 liter kokande vatten i kokkärlet.	Endast hållare	*Ånga i 20 min. Tryckkoka sedan på "lågt" (low) i 45 min.		Nej

efterrätter fortsätter på nästa sida

efterrätter fortsättning

	Ingredienser	Metod	Korg & hållare	Tryck	Min. ca.	Använd tryckutlösarknappen
**Njurtalgs-pudding	150g mjöl blandat med bakpulver och en nypa salt 75g njurtalg 50g socker 125 ml mjölk	Blanda alla ingredienserna. Använd en 850ml skål och lägg en sked sylt i botten om du vill. Tillsätt blandningen. Blandningen kommer att jäsa så fyll inte skålen till mer än 2/3. Täck med två lager smörpapper och knyt till ordentligt. Håll 1 liter kokande vatten i kokkärlet.	Endast hållare	*Ånga i 20 minuter. Tryckkoka sedan på "lågt" (low) i 45 min.		Nej

- * Vänta tills ångningen har slutat innan du programmerar tryckkokningen.
- ** Om du vill ha en lättare pudding ska du inte använda försenad inställning utan koka omedelbart.

soppor och buljonger

	Förberedelse	Korg & hållare	Tryck	Min. ca.	Använd tryckutlösarknappen
Köttbuljong		Nej	Högt (High)	45	Nej
Fisksoppa		Nej	Lågt (Low)	4	Ja
Fransk löksoppa	Välj "bryn" (brown) och bryn löken i smör tills den får en gyllenbrun färg	Nej	Högt (High)	6	Ja
Potatis och purjolökssoppa	Välj "bryn" (brown) och stek grönsakerna	Nej	Högt (High)	12	Ja
Minestrone	Välj "bryn" (brown) och stek grönsakerna, bacon etc.	Nej	Högt (High)	15	Ja
Kyckling-buljong		Nej	Högt (High)	20	Nej
Tomatsoppa	Välj "bryn" (brown) och stek grönsakerna	Nej	Högt (High)	8	Ja

grönsaker: tryckkokning

	Förberedelse	Korg & hållare	Tryck	Min. ca.	Använd tryckutlösarknappen
Sparris	Bind ihop	Endast hållare	Lågt (Low)	2-3	Ja
Rödbetor	Trimma och lämna 2,5cm av stjälk och rot. Tvätta utan att skada skalet.	Nej	Högt (High)	15-20 om små	Ja
Broccoli	Skär i bitar	Ja	Lågt (Low)	4	Ja
Brysselkål	Trimma och skär av basen	Ja	Lågt (Low)	4	Ja
Kål	Skär fint	Ja	Lågt (Low)	4	Ja
Morötter	0,5cm skivor	Ja	Högt (High)	4	Ja
Blomkål	Skär i bitar	Ja	Lågt (Low)	5	Ja
Selleri	2,5cm skivor	Ja	Lågt (Low)	4	Ja
Zucchini		Ja	Lågt (Low)	3	Ja
Purjolök	2,5cm skivor, halverade	Ja	Lågt (Low)	4	Ja
Squash	Skala och skär i 2,5cm kuber	Ja	Lågt (Low)	3	Ja
Färskpotatis	Använd små potatisar eller skär dem i bitar	Ja	Högt (High)	15	Ja
Palsternackor	1cm kuber	Ja	Högt (High)	4	Ja
Rosenbönor	Trimma och skär i bitar	Ja	Lågt (Low)	5	Ja
Kålrot	2,5cm kuber	Ja	Högt (High)	8	Ja

- tips**
- Tvätta före tillagning.
 - Du kan koka grönsaker i vatten i kokkärlet, justera koktiden i enlighet med vad som är lämpligt.
 - Om man skär grönsakerna i mindre bitar förkortas koktiden.

grönsaker: ångning

	Förberedelse	Metod	Korg och hållare	*min. ca.
Sparris	Bind ihop i små buntar	Häll i vatten upp till hållaren. Ånga äldre stjälkar längre.	Endast hållare	10
Broccoli	Skär i bitar	Häll i vatten upp till hållaren.	Ja	15
Blomkål		Häll i vatten upp till hållaren.	Ja	20
Zucchini	1cm skivor	Häll i vatten upp till hållaren.	Ja	15
Purjolök	2,5cm längder, halverade	Häll i vatten upp till hållaren.	Ja	15
Squash	Skala och skär i 2,5cm kuber	Häll i vatten upp till hållaren.	Ja	10
Färskpotatis	Hela	Häll i vatten upp till hållaren.	Ja	25
Rosenbönor	Trimma och skär	Häll i vatten upp till hållaren.	Ja	20

* Tillagningstider är baserade på kokt och inte kallt vatten. Om du behöver fylla på ytterligare använd kokande vatten.

Før du leser dette skal du brette ut forsiden med illustrasjonene

Trykkoking holder bedre på næringsstoffer og smak, og derfor kan du spise enda sunnere når du bruker Kenwood elektriske trykkoker.

Enten du trykkoker, dampkoker eller bruner er det vanskelig å få noe som er mer allsidig og enkelt å bruke enn den nye trykkokeren din. Programmeringen gjøres enkelt med trykknapper. Den kan også brukes til å holde maten varm, eller den kan stilles inn på forhånd for å koke til en bestemt tid. Og fordi vi har laget den med tanke på din sikkerhet, kontrolleres ønsket trykk helt automatisk.

sikkerhetshensyn

- Ved trykkoking skal du aldri prøve å ta av lokket eller trykke ned den oransje trykkindikatoren - du kan bli skadet.
- Ta kun lokket av etter at den oransje trykkindikatoren er falt ned.
- Vær forsiktig slik at du ikke blir brent av dampen som kommer ut:
 - ved dampkoking, eller
 - når du trykker ned damputløserknappen.
- Bruk gryteklut når du tar på varme overflater.
- Bruk alltid riktig mengde: se under 'Trykkoking' på side 48.
- Til trykkoking trengs en væske som damper, f.eks. vann, kraft. Bruk aldri olje eller fett i stedet for væske, eller bruk apparatet til frityrsteking.
- La kjøtt, fjørfe, fisk og annen sjømat bli helt gjennomkokt, og tin alltid eventuell frossen mat på forhånd.
- Legg aldri trykkokeren i vann, eller la ledningen eller kontakten bli våt - du kan få elektrisk støt.
- Før hver bruk skal du passe på:
 - at kokekaret og de elektriske pluggene er tørre:
 - at sikkerhetsmekanismen i lokket er ren og ikke tilstoppet.
- Bruk aldri en trykkoker som er skadet. Få den kontrollert eller reparert: se under 'Service' på side 48.
- Ikke kok noe som kan skumme eller flyte opp (f.eks. raspeballer) - det kan blokkere sikkerhetsmekanismen.
- Ikke ta ut kokekaret uten lokket på - det faller ned hvis du drar håndtakene fra hverandre.
- Hold barn unna trykkokeren. Og la aldri ledningen henge ned slik at et barn får tak i den.
- Denne trykkokeren må ikke brukes av barn eller handicappede personer med mindre de er under oppsyn.
- Flytt aldri trykkokeren hvis den er på, eller inneholder noe varmt.
- Bruk trykkokeren kun til det den er ment for.
- Sett aldri trykkokeren på kokeplaten eller inni ovnen.
- Trekk støpselet ut etter bruk

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av trykkokeren.
- Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/336/EEC.

før du tar trykkokeren i bruk

- 1 Fjern all emballasje og alle etiketter eller merkelapper.
- 2 Ta den fra hverandre - se side 47.
- 3 Vask delene - se under 'Rengjøring' på side 48.
- 4 For å forsikre deg om at gummiringen passer:
 - fyller kjelen til 'max' med vann
 - kok under høyt trykk i 15 minutter - se under 'trykkoking' på side 48.
 - slipp trykket sakte ut, og ta så av lokket;
 - demonter og rengjør.

delene

- ① Sikkerhetsventiler
- ② Oransje trykkindikator
- ③ Lokklås
- ④ Kontrollskive
- ⑤ Damputløserknapp
- ⑥ Gummiring
- ⑦ Kurv
- ⑧ Rist
- ⑨ Kokekar
- ⑩ Kontrollpanel

- a viser gjenstående koketid
- b varm (warm):
 - holder maten varm. (Du kan trykke på denne når du programmerer kokingen, og varneprogrammet starter når kokingen er ferdig)
- c kokemodus (cook mode):
 - brune (brown) - til bruning og tørrsteking av maten før trykkoking
 - damp (steam) - til dampkoking
- d trykkmodus (pressure mode):
 - lav (low) - for koking ved svak varme (til fisk, visse grønnsaker, desserter)
 - høy (high) - til de fleste av øvrig mat (kjøtt, fjørfe, rotgrønnsaker)
- e koketid (cook time):
 - (ikke til bruning eller varming): stiller koketiden (inntil 99 minutter)
 - ved dampkoking starter timeren når du trykker på 'start'
 - ved trykkoking starter timeren når trykkokeren når riktig trykk
- f utsatt tid (delay time):
 - kokingen kan utsettes med inntil 2 timer
- g start/stopp (start/stop):
 - trykk inn én gang for å starte
 - hold nede i to sekunder for å stoppe eller avbryte

Når du har stilt inn programmet skal du trykke på 'start'.

demontering, montering og koking

demontering

- 1 Skyv lokklåsen til 'lås opp' (unlock) ①.
- 2 Ta av lokket, trekk håndtakene fra hverandre, og løft ②.

montering

- 1 Sett kokekaret i (elektriske pluggene mot fronten).
- 2 Sett gummiringen på under kanten på lokket.
- 3 Sett på lokket: skyv lokklåsen til 'lås opp' (unlock). Trekk håndtakene fra hverandre og sett på kokekaret. Slipp håndtakene slik at lokket griper karet.
- 4 Skyv lokk-låsen til 'lås' (lock) - **ellers stiger ikke den oransje trykkindikatoren opp, og det danner seg ikke trykk. Hvis dette skjer skal du slå av og trykke inn damputløserknappen for å slippe ut eventuelt trykk. Sett deretter lokket på igjen.**

viktig kokeinformasjon

- Les 'Sikkerhetshensyn' på side 47.
- Bruk redskaper egnet for slipp-belegg i kokekaret.
- For å få jevn koking skal du ikke overfylle kurven.
- Ikke la maten bli værende i kokekaret for lenge - det kan sette merker i slipp-belegget.
- Trykkokeren gir fra seg pipelyder i løpet av, eller etter, koking ved visse programmer - dette er normalt.

bruning

- 1 Ta av lokket.
- 2 Trykk på 'kokemodus' (cook mode) for å velge 'brune' (brown).
- 3 Trykk på 'start'.
- 4 Forvarm i 5 minutter, legg så maten i kokekaret.
- Du kan ikke stille inn koketid når du bruner. Trykkokeren piper hvert 10. minutt.

dampkoking

- 1 Sett risten i kokekaret.
- 2 Sett til vann - ikke over risten (unntatt for enkelte desserter - se side 50)
- tips: bruk kokende vann - dampingen starter raskere
- 3 Legg maten på risten (bruk kurven til grønnsaker osv.).
- 4 Lås lokket på plass.
- 5 Vri kontrollskiven til 'damp' (steam) ③.
- 6 Trykk på 'kokemodus' (cook mode) to ganger for å velge 'damp' (steam).
- 7 Trykk på 'koketid' (cook time) for å stille inn koketiden.
- 8 Trykk på 'start'. Timeren starter med én gang (før dampen kommer ut).
- Under kokingen kommer det damp ut av kontrollskiven. Men dersom det kommer væske ut må du straks slå den av - maten skummer og passer derfor ikke i trykkokeren (f.eks. blåskjell, østers).

trykkoking

- 1 Legg maten i kokekaret. Eller du kan sette en bolle på risten dersom den er varmebestandig og det er nok plass til at luft kan sirkulere rundt og over den.
- 2 Pass på at nivået ikke er høyere enn:

maksimum mengder (inkludert væsker)

- 'max' for tørr mat (f.eks. grønnsaker, steker)
- ½ full for væsker og kornprodukter (f.eks. suppe, frukt, lapskaus, ris, grøt)
- ⅔ full til belgfrukter (f.eks. soyabønner, gule erter)

Maksimumsmengdene ovenfor må inkludere følgende væskekapasitet i kokekaret.

minimum væskemengder

- 300 ml i de første 15 minuttene (eller deler av dette) og
- 150 ml for hvert kvarter (eller del av kvarter) etter det.

viktig

- Bruk en væske som damper, f.eks. vann, kraft. Bruk aldri olje eller fett i steden for, og bruk ikke trykkokeren til fritysteking.
- Kok aldri noe som stiger opp til overflaten (f.eks. raspeballer) - det kan blokkere sikkerhetsmekanismen.
- Tips: hvis du bruker kokende vann når trykkokeren riktig trykk raskere.

3 Lås lokket på plass.

4 Vri kontrollskiven til 'trykk' (pressure) ❸.

5 Trykk inn 'trykkmodus' (pressure mode) en gang for å velge 'lav' (low), og to ganger for å velge 'høy' (high).

6 Trykk inn 'koketid' (cook time) for å stille inn koketiden.

7 trykk inn 'start'.

- Den oransje trykkindikatoren stiger når trykket øker.
- Timeren starter når trykkokeren når riktig trykk.
- Hvis kontrollskiven tettes til kan damp og mat skyte ut fra sikkerhetsventilene.
- 8 Når koketiden er ferdig gir trykkokeren fra seg en pipelyd.
- 9 ta av lokket etter at den oransje trykkindikatoren faller.
- Slipp trykket sakte ut ved å la enheten avkjøles til romtemperatur (trykkkokeren piper regelmessig under avkjøling).
- Slipp trykket raskt ut ved å trykke på damputløsningsknappen i korte trykk ❹. Dampen slippes ut av kontrollskiven.

- Se kokeguiden for anbefalinger.

● Ta kun lokket av etter at den oransje trykkindikatoren er falt.

utsette start

1 Etter at du har valgt program kan du, hvis du vil at kokingen skal begynne om 30, 60, 90 eller 120 minutter, trykke inn "utsett" (delay) start for å stille tiden på '0,5', '1,0', '1,5', '2,0'.

2 Trykk inn 'start'.

- Utsettelsesuret starter umiddelbart.

Ikke bruk dette til lett bederverlig mat (kjøtt, fjørfe, fisk, sjømat).

stell og rengjøring

- Før rengjøring skal støpselet trekkes ut, og alt avkjøles. Hell aldri kaldt vann i en varm trykkoker.
- Legg aldri utstyret i vann, eller la ledningen eller støpselet bli vått - du kan få elektrisk støt.
- Rengjør alle delene etter hver bruk - pass på at sikkerhetsventilene ikke er tette.

kokekar, lokk, gummiring

1 Fjern gummiringen.

2 Vask i mildt såpevann. Bruk en svamp - ikke skuremiddel.

3 Skyll og tørk.

- Skift ut gummiringen hvert år, eller før dersom den er slitt eller hard. For utskiftning, se under 'Service og kundetjeneste' på side 48.

sikkerhetsventilene i lokket

Trykk inn fra undersiden for å kontrollere at de beveger seg fritt ❺.

kontrollskive, rør

1 Trykk inn og vri skiven til 'rengjør' (clean) ❸. Trekk deretter ut kontrollskiven ❻.

2 Vask under springen.

3 Kontroller at fjæren i kontrollskiven beveger seg fritt.

4 Viktig - rengjør røret under kontrollskiven på lokket ❷. Hold lokket opp mot lyset for å kontrollere om røret er rent.

5 Sett skiven tilbake.

rist, kurv

Vask i varmt såpevann, og tørk.

utenpå

Tørk av med fuktig klut, og tørk.

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 trykkokeren eller til
- service, reservedeler eller reparasjon (under eller utenfor garantien) ta kontakt med din forhandler.

kokeguide

Viktig - du må alltid overholde riktige nivåer; se under ‘maksimum mengde’ og ‘minimum mengde’ på side 48.

Korn, belgfrukter, ris

Du må ikke koke pasta eller havre i denne trykkokeren.

	Mengde	framgangsmåte	Kurv og rist	Trykk	Minutter (ca)	Bruke trykkutløserknappen
Kornprodukter						
Byggryn	100 gr	Hell 750 ml kokende vann i kokekaret.	Nei	Høy (High)	20	Nei
Belgfrukter						
Hagebønner	200 gr	Ikke bland belgfrukter - noen koker raskere og kan blokkere sikkerhetsmekanismen. Dekk med rikelig med kokende vann, og la ligge i bløt i 1 time til de sweller helt. Sil av vannet.	Nei	Høy (High)	20	Nei
Bukkerter	200 gr		Nei	Høy (High)	35	Nei
Grønne linser	200 gr		Nei	Høy (High)	5	Nei
Hagebønner	200 gr		Nei	Høy (High)	20	Nei
Soyabønner	200 gr	Sett 568 ml vann til hver 200 gr tørrvekt	Nei	Høy (High)	30	Nei
Gule erter	200 gr	belgfrukter. Sett til salt etter koking.	Nei	Høy (High)	10	Nei
Ris						
Brun, f.eks. amerikansk	200 gr	Vask risen i flere vann. Sett til salt og 1 liter	Nei	Lav (Low)	1-2	Nei
Brun, hurtigris	200 gr	kokende vann. Kan tørkes etter koking ved å sile av, og settes i varm ovn.	Nei	Lav (Low)	3-4	Nei
Hvit, f.eks. basmati	150 gr	Ha risen i en bolle med 300 ml vann. Dekk med matpapir og bind godt for. Hell 300 ml kokende vann i kokekaret. Kan tørkes etter koking ved å sile av vannet og deretter settes i en varm ovn noen minutter.	Kun rist	Høy (High)	9	Nei
Hvit, hurtigris	150 gr		Kun rist	Høy (High)	11	Nei

fisk

	Kurv og rist	Trykk	Minutter (ca)	Bruke trykkutløserknappen
Gryterett	Nei	Lav (Low)	6-8	Nei
Fileter, sammenrullet, f.eks. flyndre	Valgfritt	Lav (Low)	4	Ja
Koteletter, f.eks. laks, 2,5 cm tykk	Valgfritt	Lav (Low)	5	Ja
Hele, f.eks. sardiner, små makrell, multe-fisk	Valgfritt	Lav (Low)	7 pr 454 gr	Ja

frukt

	Forberedelse	Kurv og rist	Trykk	Minutter (ca)	Bruke trykkutløserknappen
frisk frukt					
Eple (syrlige)	Skrell, ta ut kjernehus og skjær opp	Nei	Lav (Low)	3-4	Nei
Aprikoser	Del i to og ta ut steinen	Nei	Lav (Low)	3-5	Nei
Solbær, rips osv.	Kok i en bolle i egen saft. Dekk med to lag matpapir og bind godt for.	Kun rist	Lav (Low)	10	Nei
Stikkelsbær	Rens	Nei	Lav (Low)	4	Nei
Fersken	Del i to og ta ut steinen	Nei	Lav (Low)	4	Nei
Pærer	Skrell og la dem være hele	Nei	Lav (Low)	6	Nei
Plommer	Del i to og ta ut steinen	Nei	Lav (Low)	3-5	Nei
Rabarbra	Rens og skjær i korte biter	Nei	Lav (Low)	3-5	Nei
Tørket frukt					
Aprikoser	Dekk 225 gr frukt med 300 ml kokende vann og la ligge i bløt i 10 minutter først. Før koking må du passe på at det er nok væske.	Nei	Høy (High)	5	Nei
Fruktsalat		Nei	Høy (High)	15	Nei
Svisker		Nei	Høy (High)	5	Nei

tips

- For å unngå at de kokes for lenge skal du koke bær i en egen bolle, og sette 150 ml væske til annen frukt. Dekk med to lag matpapir som er bundet fast. Sett bollen på risen. Sett til væske. Koketiden kan bli lenger.
- Stikk en gaffel gjennom skallet på hel frukt.

kjøtt og fjørfe

	Tips	Kurv og rist	Trykk	Minutter (ca)	Bruke trykkutløserknappen
Storfe kjøtt, grytestekt	Du kan velge 'brune' (brown) og brune før koking.	Nei	Høy (High)	25	Ja
Storfe kjøtt, stek f.eks.		Nei	Høy (High)	20-25 pr 454 gr	Nei
Storfe kjøtt, lapskaus	Du kan velge 'brune' (brown) og	Nei	Høy (High)	30	Ja
Storfe kjøtt, malt	brune før koking.	Nei	Høy (High)	15	Ja
Kyllingstykker	Benfrie kyllingbryst som veier 125-150 gr tar 10 minutter	Nei	Høy (High)	10-15	Ja
Kylling, hel		Nei	Høy (High)	10 per 454 gr	Nei
Skinkestek		Nei	Høy (High)	20-25 pr 454 gr	Nei
Lammekoteletter	Du kan velge 'brune' (brown) og	Nei	Høy (High)	15	Ja
Lammekarri	brune før koking	Nei	Høy (High)	20-25	Ja
Lammestek, f.eks. skulder, utbenet og surret		Nei	Høy (High)	30-35 pr 454 gr	Nei
Lever og flesk	Du kan velge 'brune' (brown) og	Nei	Høy (High)	8	Ja
Svinekoteletter	brune før koking	Nei	Høy (High)	15	Ja
Svinestek, f.eks. skulder, utbenet og surret		Nei	Høy (High)	30-35 pr 454 gr	Nei

tips

- Bruk alltid riktig mengde, se under 'maksimum mengde' og 'minimum mengde' på side 48.
- Hvis du trenger lengre enn 99 minutter skal du straks stille timeren igjen. Slipp kun trykket ut etter at koketiden er helt ferdig.

puddinger

	Ingredienser	Framgangsmåte	Kurv og rist	Trykk	Minutter (ca)	Bruke trykkutløserknappen
Christmas pudding: koking	Bruk den oppskriften du liker best	Dekk bollen med tre lag matpapir og ett lag folie. Fest godt. Til en pudding på 454gr, hell 1,25 liter kokende vann i kokekaret.	Kun rist	*En 454 gr pudding skal dampkokes i 25 minutter. Deretter skal den trykkokes på 'høy' (high) i 99 minutter. Still timeren igjen og kok i 6 minutter til.		Nei
Christmas pudding - oppvarming		Hell 450 ml kokende vann i kokekaret.	Kun rist	Høy (High)	30	Nei
Eggepudding	2 store egg. 375 ml varm melk. 25 gr sukker.	Visp ingrediensene sammen. Sil ned i en bolle som tar 568 ml. Dekk med to lag matpapir som knyttes godt igjen. Hell 300 ml kaldt vann i kokekaret.	Kun rist	Lav (Low)	3	Nei
Rispudding	500 ml melk. 50 gr grøttris. 25 gr sukker.	Ha i kokekaret og rør godt. Det tykner og absorberer melk etter koking.	Nei	Høy (High)	15	Nei
**Sukkerbrøduppudding	100 gr sukker. 100 gr margarin. 2 egg. 150 gr mel med hevningsmiddel. Melk.	Rør smør og sukker hvitt. Visp inn eggene. Rør forsiktig i melet og litt melk. Deigen skal være ganske løs. Hell i en smurt bolle som tar 850 ml. Deigen hever seg, så bollen må ikke være mer enn 2/3 full. Dekk med to lag matpapir og knytt godt igjen. Hell 1 liter kokende vann i kokekaret.	Kun rist	*Dampkok i 20 minutter. Deretter trykkoking på 'lav' (low) i 45 minutter til.		Nei
**Nyretalg-pudding	150 gr mel med hevningsmiddel en klype salt 75 gr nyretalg 50 gr sukker 125 ml melk	Bland ingrediensene. Ta en smurt 850 ml bolle og hvis du vil kan du ha en skje syltetøy i bunnen. Ha i blandingen. Deigen hever seg, så fyll ikke bollen mer enn 1/3 full. Dekk med to lag matpapir og knytt godt igjen. Tøm 1 liter kokende vann i kokekaret.	Kun risten	*Dampkok i 20 minutter. Deretter trykkok på 'lav' (low) i 45 minutter.		Nei

* Vent til dampkokingen er ferdig før du programmerer trykkoking.
** For en lettere pudding skal du ikke bruke utsettelsesuret, men koke med en gang.

supper og kraft

	Forberedelse	Kurv og rist	Trykk	Minutter (ca)	Bruke trykkutløserknappen
Oksekraft		Nei	Høy (High)	45	Nei
Fiskesuppe		Nei	Lav (Low)	4	Ja
Fransk løksuppe	Velg først 'brune' (brown) og brun løken i smør til den er gyllen.	Nei	Høy (High)	6	Ja
Purre- og potetsuppe	Velg først 'brune' (brown) og stek grønnsakene.	Nei	Høy (High)	12	Ja
Minestrone	Velg først 'brune' (brown) og stek grønnsaker, bacon osv.	Nei	Høy (High)	15	Ja
Kraft av fjørfe		Nei	Høy (High)	20	Nei
Tomatsuppe	Velg først 'brune' (brown) og stek grønnsaker, bacon osv.	Nei	Høy (High)	8	Ja

grønnsaker: trykkoking

	Forberedelse	Kurv og rist	Trykk	Minutter (ca)	Bruke trykkutløserknappen
Asparges	Bind sammen	Kun rist	Lav (Low)	2-3	Ja
Rødbeter	Rens, la det sitte igjen 2,5 stilk og røtter. Vask uten å kutte skallet.	Ja	Høy (High)	15-20 hvis de er små	Ja
Brokkoli	Del i buketter	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Rosenkål	Rens og skjær kryss i stilk	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Kål	Skjær i tynne strimler	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Gulrøtter	0,5 cm skiver	Ja	Høy (High)	4	Ja
Blomkål	Del i buketter	Ja	Lav (Low)	5	Ja
Selleristang	2,5 cm stykker	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Squash		Ja	Lav (Low)	3	Ja
Purre	2,5 cm stykker, delt i to	Ja	Lav (Low)	4	Ja
Gresskar	Skrell og skjær i 2,5 cm terninger	Ja	Lav (Low)	3	Ja
Nye poteter	Bruk små poteter eller skjær i biter	Ja	Høy (High)	15	Ja
Pastinakk	1 cm terninger	Ja	Høy (High)	4	Ja
Prydbønner	Rens og skjær opp	Ja	Lav (Low)	5	Ja
Kålrabi	2,5 cm terninger	Ja	Høy (High)	8	Ja

- tips
- Vaskes før koking
 - Du kan koke grønnsaker i vann i kokekaret, juster koketidene etter behov.
 - Mindre biter reduserer koketiden.

grønnsaker; dampkoking

	Forberedelse	Framgangsmåte	Kurv og rist	*Minutter (ca)
Asparges	Bind i en liten bunt	Hell i vann opp til risten Dampkok eldre stilker lengre.	Kun rist	10
Brokkoli	Del i buketter	Hell i vann opp til risten	Ja	15
Blomkål		Hell i vann opp til risten	Ja	20
Squash	1 cm stykker	Hell i vann opp til risten	Ja	15
Purre	2,5 cm lengder, delt i to	Hell i vann opp til risten	Ja	15
Gresskar	Skrell og skjær i 2,5 cm terninger	Hell i vann opp til risten	Ja	10
Nye poteter, små	Hele	Hell i vann opp til risten	Ja	25
Prydbønner	Rens og skjær opp	Hell i vann opp til risten	Ja	20

* Koketidene er basert på bruk av kokende, ikke kaldt, vann. Hvis du må fylle på mer vann skal du bruke kokende vann.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvat

Käyttämällä Kenwoodin sähkökäyttöistä painekeitintä olet askeleen lähempänä terveellistä ruuanvalmistusta, sillä painekeitinissä valmistettu ruoka pitää sisällään maut ja ravintoaineet.

Painekeitin on monipuolinen ja helppokäyttöinen, valmistitpa sitten ruokaa paineen avulla, höyryttämällä tai ruskistamalla. Yksinkertaisilla painikkeilla säädät keittimen helposti käyttökuntoon. Halutessasi paineitin pitää ruuan lämpimänä tai ajastimen avulla aloittaa ruuanvalmistuksen haluamaasi aikaan. Painekeitin on turvallinen, sillä keitin säätelee valitsemasi paineen automaattisesti.

turvallisuus

- Henkilövahinkojen välttämiseksi älä koskaan irrota painekeitintien kantta tai paina alas oranssia paineenosoitinta, kun valmistat ruokaa paineen avulla.
- Irrota kansi vasta sitten, kun oranssi paineenosoitin on laskeutunut.
- Varo ulos tulevaa polttavan kuumaan höyryä:
 - kun valmistat ruokaa höyryttämällä;
 - kun painat höyryn vapautuspainiketta.
- Käytä patakintaita, kun kosket kuumia pintoja.
- Noudata aina annettuja enimmäis- ja vähimmäismääriä: katso ohjeet kohdasta 'kypsennys paineen avulla' sivulta 54.
- Painekeitin toimii höyrystyvällä nesteellä, kuten vesi tai liha-, kasvis- tai kalaliemi. Älä koskaan käytä öljyä tai rasvaa. Älä myöskään käytä laitetta uppopaistamiseen.
- Valmista liha, kala tai äyriäiset täysin kypsiksi. Jäiset tuotteet tulee sulattaa ennen käyttöä.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan upota painekeitintä veteen tai anna virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että:
 - keittoastia ja pistokepiikit ovat kuivat;
 - kannen turvaosat ovat puhtaat ja että ne eivät ole tukossa.
- Älä koskaan käytä vioittunutta laitetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja käyttökysymykset' sivulta 54.
- Älä koskaan valmista painekeitinissä vaahtovia tai kohoavia ruoka-aineita, sillä ne saattavat tukkia laitteen turvaosat.
- Älä siirrä keittoastiaa ennen kuin kansi on irrotettu. Se saattaa pudota, kun vedät kahvoista.
- Älä päästä lapsia laitteen lähelle. Äläkä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna taitamattomien henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä koskaan siirrä laitetta, jos se on päällä tai sen sisällä on jotakin kuumaa.
- Tämä laite on ainoastaan kotilouskäyttöön.
- Älä koskaan laita keittoastiaa kuumalle liedelle tai uuniin.
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- 2 Pura painekeitTIMEN osat: katso sivulta 53.
- 3 Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus' sivulta 54.
- 4 Varmistaaksesi, että kumirengas on asetettu oikein:
 - täytä keittoastia vedellä kohtaan 'max' asti;
 - keitä korkealla paineella 15 minuuttia: katso kohdasta 'kypsennys paineen avulla' sivulta 54;
 - vapauta paine hitaasti ja irrota sitten kansi;
 - pura painekeitTIMEN osat ja puhdistane.

kuvien selitykset

- ① Turvaventtiilit
- ② Oranssi paineensoitin
- ③ Kannen lukko
- ④ Käyttösäädin
- ⑤ Höyryn vapautuspainike
- ⑥ Kumirengas
- ⑦ Kori
- ⑧ Ritilä
- ⑨ Keittoastia
- ⑩ Säädintaulu

- a osoittaa jäljellä olevan keittoajan
 - b lämmitys (warm):
 - pitää ruuan lämpimänä. (Tämä toiminto voidaan valita asetettaessa ruuanvalmistusohjelmaa. Lämmitys alkaa ruuanvalmistuksen päätyttyä.)
 - c valmistustapa (cook mode):
 - ruskistus (brown) - ruskistaa paineen avulla kypsennettävän ruuan
 - höyrytys (steam) - höyryttää ruuan
 - d paineensäätö (pressure mode):
 - matala (low) - kevyttä kypsennystä vaativat ruuat (kala, tietyt vihannekset, jälkiruuat)
 - korkea (high) - muut ruuat (liha, juurekset)
 - e keittoaika (cook time):

(ei käytetä ruskistettaessa tai lämmitettäessä): asettaa keittoajan (99 minuuttii asti)

 - höyrytettäessä ajastin käynnistyy, kun painetaan 'start'
 - kypsennettäessä ruokaa paineen avulla ajastin käynnistyy, kun laite on saavuttanut oikean painetasen
 - f viiveaika (delay time):

viivyttää ruuanvalmistuksen alkamista kahteen tuntiin asti
 - g aloitus/lopetus (start/stop):
 - ruuanvalmistuksen aloittamiseksi paina näppäintä kerran
 - ruuanvalmistuksen lopettamiseksi tai keskeyttämiseksi pidä näppäintä alhaalla kahden sekunnin ajan
- Paina 'start', kun olet asettanut haluamasi ohjelman.**

painekeittimen purkaminen, kokoaminen ja ruuanvalmistus

painekeittimen purkaminen

- 1 Työnnä kannen lukko asentoon 'unlock' ❶.
- 2 Irrota kansi vetämällä kahvoista ja nosta sitten kansi ❷.

painekeittimen kokoaminen

- 1 Aseta keittoastasia paikalleen niin, että pohjan pistokepiikit ovat kohti laitteen etuosaa.
- 2 Aseta kumirengas paikalleen kannen reunan alle.
- 3 Laita kansi paikalleen ja työnnä kannen lukko asentoon 'unlock'. Vedä sitten kannen kahvoista ja aseta kansi keittoastian päälle. Vapauta sitten kahvat niin, että kansi kiinnittyy kunnolla keittoastian päälle.
- 4 Työnnä kannen lukko asentoon 'lock'. **Jos kansi ei ole lukittu, oranssi paineenosoitin ei nouse ylös eikä painetta ala muodostumaan. Jos näin käy, kytkte laite pois päältä ja paina höyryn vapautuspainiketta mahdollisen paineen vapauttamiseksi. Aseta kansi sitten uudelleen.**

tärkeää ruuan valmistukseen liittyvää tietoa

- Lue kohta 'turvallisuus' sivulta 53.
- Käytä keittoastiassa vain muovisia tai pussia keittövälineitä.
- Ruuan tasaisen kypsymisen varmistamiseksi älä täytä koria liian täyteen.
- Älä säilytä ruokaa keittoastiassa pitkiä aikoja, sillä ruoka saattaa värjätä astian pinnan.
- Laite antaa äänimerkkejä joidenkin ohjelmien aikana tai jälkeen - tämä on normaalia.

ruskistus

- 1 Irrota kansi.
 - 2 Valitse 'ruskistus' (cook mode) painamalla 'valmistustapa' (brown) -näppäintä.
 - 3 Paina 'start'.
 - 4 Anna painekeitTIMIN kuumentua 5 minuutin ajan ennen kuin ruoka-aineet laitetaan keittoastiaan.
- Keittoaikatoiminto ei voi käyttää ruskistukseen. Laite antaa merkkiäänensä 10 minuutin välein.

höyrytys

- 1 Aseta ritilä keittoastian sisään.
- 2 Lisää vesi. Vesi ei saa nousta ritilää korkeammalle (lukuunottamatta joidenkin vanukasten valmistusta: katso sivulta 57).
- Vihje: käytä kiehuvaan vettä, sillä silloin höyrytys alkaa nopeammin.
- 3 Laita ruoka-aineet ritilän päälle (käytä koria vihannesten höyryttämiseen).
- 4 Lukitse kansi.
- 5 Käännä käyttösäädin asentoon 'höyrytys' (steam) **3**.
- 6 Valitse 'höyrytys' (cook mode) painamalla 'valmistustapa' (steam)-näppäintä kaksi kertaa.
- 7 Aseta keittoaika painamalla näppäintä 'keittoaika' (cook time).
- 8 Paina 'start'. Ajastin käynnistyy välittömästi (ennen kuin höyryä alkaa muodostumaan).

- Höyrytyksen aikana höyryä tulee ulos käyttösäätimen kautta. Jos laitteesta tulee ulos nestettä, kytke laite pois päältä. Kyseinen ruoka-aine ei silloin sovi keittimeen, sillä se vaahtoaa (esim. simpukat tai osterit).

kypsennys paineen avulla

- 1 Aseta valmistettavat ruoka-aineet keittoastiaan. Voit myös laittaa kuumuutta kestävän kulhon ritilän päälle. Kulhon ympärillä ja päällä tulee olla riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään.
- 2 Varmista, että keittoastian sisällön taso ei ylitä seuraavia määriä:

ruuan enimmäismäärät (neste mukaanlukien)

- 'max': kiinteät ruoka-aineet (esim. vihannekset, paisti)
- ½ täytetty: nesteet ja viljat (esim. keitot, hedelmät, muhennokset ja padat, riisi, puuro)
- ⅓ täytetty: pavut ja herneet (esim. soijapapu, kahviherne)

Ylläolevien enimmäismäärien tulee sisältää seuraavat keittoastiassa olevat nestemäärät.

nesteen vähimmäismäärät

- 300 ml: ensimmäiset 15 minuuttia (tai osan tästä ajasta) ja tämän jälkeen
- 150 ml: jokaista 15 minuutin jaksoa (tai osaa tästä ajasta) kohti.

tärkeää

- Käytä nestettä, mikä höyrystyy, kuten vesi tai liha-, kasvis- tai kalaliemi. Älä koskaan käytä öljyä tai rasvaa. Älä myöskään käytä laitetta uppopaistamiseen.
 - Älä koskaan valmista painekeitTIMESSÄ kohoavia ruoka-aineita, sillä ne saattavat tukkia laitteen turvaosat.
 - Vihje: laite saavuttaa oikean painetason nopeammin, jos käytät kiehuvaa nestettä.
- 3 Lukitse kansi.
 - 4 Käännä käyttösäädin asentoon 'paine' (pressure) ❸.
 - 5 Valitse 'matala' (pressure mode) painamalla 'valmistustapa' (low)-näppäintä kerran ja 'korkea' (high) painamalla 'valmistustapa'-näppäintä kaksi kertaa.
 - 6 Aseta keittoaika painamalla näppäintä 'keittoaika' (cook time).
 - 7 Paina 'start'.

- Oranssi paineenosoitin nousee, kun painetta alkaa muodostumaan.
 - Ajastin käynnistyy, kun laite saavuttaa oikean painetason.
 - Jos käyttösäädin tukkeutuu, höyryä ja ruokaa saattaa tulla ulos turvaventtiileistä.
- 8 Keittoajan päätyttyä laite antaa äänimerkin.
 - 9 Irrota kansi vasta sitten, kun oranssi paineenosoitin on laskeutunut.
 - Voit vapauttaa paineen hitaasti antamalla laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi (jäähtyessään laite antaa äänimerkin tasaisin väliajoin).
 - Voit vapauttaa paineen nopeasti painamalla höyryn vapautuspainiketta lyhyin painalluksin ❹. Höyry tulee ulos käyttösäätimen kautta.
 - Katso suositukset valmistusohjeista.

Irrota kansi vasta sitten, kun oranssi paineenosoitin on laskeutunut.

ruuanvalmistuksen aloitus viiveellä

- 1 Valittuasi sopivan ruuanvalmistusohjelman paina 'viiveaika' (delay)-toimintoa. Jos haluat ruuanvalmistuksen alkavan 30, 60, 90 tai 120 minuutin päästä, aseta ajaksi '0.5', '1.0', '1.5' tai '2.0'.
- 2 Paina 'start'.
- Viiveajastin käynnistyy välittömästi.

Älä käytä viivetoimintoa valmistaessasi helposti pilaantuvia ruoka-aineita (liha, kala, äyriäiset).

perushuolto

- Ennen puhdistamista irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen osien jäähtyä.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan upota painekeitintä veteen tai anna virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Puhdista kaikki laitteen osat jokaisen käyttökerran jälkeen. Varmista, että turvaventtiilit eivät ole tukossa.

keittoastia, kansi, kumirengas

- 1 Irrota kumirengas.
- 2 Pese osat miedossa astianpesuaineliuoksessa. Käytä pesuun pehmeää sientä. Älä käytä mitään hankaavaa pesuvälinettä.
- 3 Huuhteile osat ja kuivaa ne.
- Vaihda kumirengas uuteen joka vuosi tai useammin, jos se kulunut tai kovettunut. Uuden kumirenkaan hankkimiseksi katso kohdasta 'huolto ja käyttökysymykset' sivulta 54.

kannen turvaventtiilit

Paina alapuolelta varmistaaksesi, että ne liikkuvat vapaasti ❺.

käyttösäädin, poistoputki

- 1 Paina ja työnnä käyttösäädin asentoon 'puhdistus' (clean) ❸. Irrota sitten käyttösäädin paikoiltaan ❹.
- 2 Pese osa juoksevan veden alla.
- 3 Tarkista, että käyttösäätimen jousi liikkuu vapaasti.
- 4 **Tärkeää:** puhdista kannessa käyttösäätimen alla oleva poistoputki ❷. Nosta kansi valoa vasten ja tarkista, että poistoputki on puhdas.
- 5 Aseta käyttösäädin takaisin paikoilleen.

ritilä, kori

Pese osat kuumassa astianpesuaineliuoksessa ja kuivaa ne sitten.

laitteen ulkopuoli

Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ottakaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot 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

Tärkeää: noudata aina annettuja enimmäis- ja vähimmäismääriä. Katso ‘enimmäismäärät’ ja ‘vähimmäismäärät’ sivulta 54.

viljat, palkokasvit, riisi

Laitteessa ei saa valmistaa pastaa tai hiutalepuuroa.

	Määrä	Valmistusohje	Kori ja ritilä	Paine	Minuutit (noin)	Höyryn vapautuspainikkeen käyttö
Viljat						
Ohrasuurimo	100 g	Kaada 750 ml kiehuvaa vettä keittoastiaan.	Ei	Korkea (High)	20	Ei
Palkokasvit						
Vahapapu	200 g	Älä sekoita eri lajikkeita, sillä jotkut kypsyvät	Ei	Korkea (High)	20	Ei
Kahviherne	200 g	nopeammin ja saattavat tukkia turvaosat. Kaada	Ei	Korkea (High)	35	
Vihreät linssit	200 g	papujen/herneiden päälle runsaasti kuumaa	Ei	Korkea (High)	5	
Leikkopapu	200 g	vettä ja anna liota 1 tunnin ajan. Kaada	Ei	Korkea (High)	20	
Soijapapu	200 g	siivilän läpi. Lisää 568 ml vettä jokaista 200 g	Ei	Korkea (High)	30	
Kuivatut halkaistut herneet	200 g	kohti liotettuja herneitä/papuja. Lisää suola valmiiseen ruokaan.	Ei	Korkea (High)	10	
Riisi						
Täysjyväriisi	200 g	Pese riisi muutamissa erissä puhtaassa	Ei	Matala (Low)	1-2	Ei
Täysjyväpikariisi	200 g	vedessä. Lisää suola ja 1 litra kiehuvaa vettä. Kaada kypsä riisi siivilän läpi ja laita lämpimään uuniin.	Ei	Matala (Low)	3-4	Ei
Pitkäjyväinen riisi (esim. Basmati)	150 g	Laita riisi kulhoon, jossa on 300 ml vettä. Peitä voipaperilla ja sido tiukasti. Kaada 300 ml	Ainoastaan ritilä	Korkea (High)	9	Ei
Pikariisi	150 g	kiehuvaa vettä keittoastiaan. Kaada kypsä riisi siivilän läpi ja laita lämpimään uuniin.	Ainoastaan ritilä	Korkea (High)	11	Ei

kala

	Kori ja ritilä	Paine	Minuutit (noin)	Höyryn vapautuspainikkeen käyttö
Kalapata	Ei	Matala (Low)	6-8	Ei
Fileet, rullatut (esim. punakampela)	Valinnainen	Matala (Low)	4	Kyllä
Palat, 2,5 cm paksut (esim. lohi)	Valinnainen	Matala (Low)	5	Kyllä
Kokonainen (esim. pieni makrilli, muikku, ahven)	Valinnainen	Matala (Low)	7 per 454 g	Kyllä

hedelmät

	Valmistelu	Kori ja ritilä	Paine	Minuutit (noin)	Höyryn vapautuspainikkeen käyttö
tuoreet hedelmät					
Omenat	Kuori, poista siemenkota ja viipaloi.	Ei	Matala (Low)	3-4	Ei
Aprikoosit	Puolita ja poista kivet.	Ei	Matala (Low)	3-5	Ei
Musta- ja punaviinimarjat tms.	Keitä marjat kulhossa omassa mehussa. Peitä kaksinkertaisella voipaperilla ja sido tiukasti.	Ainoastaan ritilä	Matala (Low)	10	Ei
Karviaiset	Puhdista marjat	Ei	Matala (Low)	4	Ei
Persikat	Puolita ja poista kivet.	Ei	Matala (Low)	4	Ei
Päärynät	Kuori. Jätä kokonaisiksi.	Ei	Matala (Low)	6	Ei
Luumut	Puolita ja poista kivet.	Ei	Matala (Low)	3-5	Ei
Raparperi	Puhdista ja leikkaa lyhyiksi paloiksi.	Ei	Matala (Low)	3-5	Ei
kuivatut hedelmät					
Aprikoosit	Kaada 300 ml kiehuvaa vettä	Ei	Korkea (High)	5	Ei
Sekahedelmät	hedelmien (225 g) päälle ja anna	Ei	Korkea (High)	15	Ei
Luumut	liota 10 minuuttia. Varmista ennen keittämistä, että nestettä on riittävästi.	Ei	Korkea (High)	5	Ei

vihjeitä

- Keitä pehmeät hedelmät erikseen kulhossa, jotta ne eivät ylikypsy. Lisää muihin hedelmiin 150 ml nestettä. Peitä kaksinkertaisella voipaperilla ja sido tiukasti. Aseta kulho ritilälle ja lisää neste. Kypsyminen saattaa kestää kauemmin.
- Pistelee kokonaisten hedelmien kuori haarukalla.

liha

	Vihjeitä	Kori ja ritilä	Paine	Minuutit (noin)	Höyryn vapautuspainikkeen käyttö
Naudanliha: haudutettu	Valitsemalla 'ruskistus' (brown)-toiminnon voit ruskistaa lihan ennen kypsentämistä.	Ei	Korkea (High)	25	Kyllä
Naudanliha: paisti		Ei	Korkea (High)	20-25 per 454 g	Ei
Naudanliha: pata	Valitsemalla 'ruskistus' (brown)-toiminnon voit ruskistaa lihan ennen kypsentämistä.	Ei	Korkea (High)	30	Kyllä
Naudanliha: jauhettu		Ei	Korkea (High)	15	Kyllä
Broilerin palat	Luuttomat broilerin rintapalat (125-150 g) kypsyvät 10 minuutissa.	Ei	Korkea (High)	10-15	Kyllä
Kokonainen broileri		Ei	Korkea (High)	10 per 454 g	Ei
Suola- tai savukinkku, pala		Ei	Korkea (High)	20-25 per 454 g	Ei
Lampaankyljykset	Valitsemalla 'ruskistus' (brown)-toiminnon voit ruskistaa lihan ennen kypsentämistä.	Ei	Korkea (High)	15	Kyllä
Lammaspata		Ei	Korkea (High)	20-25	Kyllä
Lammas, pala (esim. luuton lapa rullalle käärittynä)		Ei	Korkea (High)	30-35 per 454 g	Ei
Maksa ja pekoni	Valitsemalla 'ruskistus' (brown)-toiminnon voit ruskistaa lihan ennen kypsentämistä.	Ei	Korkea (High)	8	Kyllä
Porsaankyljykset		Ei	Korkea (High)	15	Kyllä
Porsas, pala (esim. luuton lapa rullalle käärittynä)		Ei	Korkea (High)	30-35 per 454 g	Ei

vihjeitä

- Noudata aina annettuja enimmäis- ja vähimmäismääriä. Katso 'enimmäismäärät' ja 'vähimmäismäärät' sivulta 54.
- Jos kypsennys vaatii yli 99 minuuttia, aseta ajastin uudelleen välittömästi. Vapauta paine vasta, kun ruoka on täysin kypsää.

jälkiruuat

	Aineet	Valmistusohje	Kori ja ritilä	Paine	Minuutit (noin)	Höyryn vapautuspainikkeen käyttö
Englantilainen jouluvanukas: kypsennys	Valmista suosikkireseptisi mukaan	Peitä kulho kolminkertaisella voipaperilla ja foliolla. Sido tiukasti. 454 g vanukkaan kypsennyksen tarvi- tetaan 1,25 litraa kiehu- vaa vettä. Kaada vesi keittoastiaan.	Ainoastaan ritilä	*Höyrytä 454 g:n vanukasta 25 minuuttia. Kypsennä sitten paineen ('korkea') (high) avulla 99 minuuttia. Aseta ajastin uudelleen ja kypsennä vielä 6 minuuttia.		Ei
Englantilainen jouluvanukas: lämmitys		Kaada 450 ml kiehu- vaa vettä keittoastiaan.	Ainoastaan ritilä	Korkea (High)	30	Ei
Vaniljakastike	2 suurta kananmuna- a 375 ml kuumennettua maitoa 25 g hienoa sokeria	Vatkaa ainekset. Kaada 568 ml:n kulhoon. Peitä kaksinkertaisella voipaperilla ja sido tiukasti. Kaada 300 ml kylmää vettä keittoastiaan.	Ainoastaan ritilä	Matala (Low)	3	Ei
Makea riisipuuro	500 ml maitoa 50 g puuroriisiä 25 g hienoa sokeria	Laita aineet keittoastiaan ja sekoita hyvin. Puuro sakenee keitet- täessä.	Ei	Korkea (High)	15	Ei
Englantilainen vanukas	100 g hienoa sokeria 100 g margariini- a 2 kananmuna- a 150 g nostatusainetta sisältävää jauhoa maitoa	Vaahdota sokeri ja margariini. Vatkaa joukkoon kananmunat. Lisää jauhot ja sekoita varoen. Lisää sen verran maitoa, että seos on sopivan pehmeää. Kaada voideltuun 850 ml:n kulhoon. Seos kohoaa, joten älä täytä kulhoa yli 2/3. Peitä kaksinkertaisella voipaperilla ja sido tiukasti. Kaada 1 litra kiehu- vaa vettä keittoastiaan.	Ainoastaan ritilä	*Höyrytä 20 minuuttia. Kypsennä sitten paineen ('matala') (low) avulla 45 minuuttia.		Ei
**Hillovanukas	150 g nostatusainetta sisältävää jauhoa hyppysellinen suolaa 75 g eläinrasvaa 50 g hienoa sokeria 125 ml maitoa	Sekoita aineet. Voitele 850 ml:n kulho. Voit laittaa pohjalle lusikallisen hilloa. Lisää vanukasseos. Seos kohoaa, joten älä täytä kulhoa yli 2/3. Peitä kaksinkertaisella voipaperilla ja sido tiukasti. Kaada 1 litra kiehu- vaa vettä keittoastiaan.	Ainoastaan ritilä	*Höyrytä 20 minuuttia. Kypsennä sitten paineen ('matala') (low) avulla 45 minuuttia.		Ei

* Älä ohjelmoi paineen avulla kypsennystä ennen kuin höyrytys on loppunut.

** Vanukas on ilmavampaa, jos ei käytetä viiveajastinta, vaan vanukas kypsennetään heti.

keitot ja liemet

	Valmistelu	Kori ja ritilä	Paine	Minuutit (noin)	Höyryn vapautuspainikkeen käyttö
Lihaliemi		Ei	Korkea (High)	45	Ei
Suurstettu kalakeitto		Ei	Matala (Low)	4	Kyllä
Ranskalainen sipulikeitto	Valitse ensin 'ruskistus' (brown) ja kuullota sipulit voissa.	Ei	Korkea (High)	6	Kyllä
Purjo-perunakeitto	Valitse ensin 'ruskistus' (brown) ja ruskista peruna ja purjo.	Ei	Korkea (High)	12	Kyllä
Minestronekeitto	Valitse ensin 'ruskistus' (brown) ja ruskista kasvikset, pekoni jne.	Ei	Korkea (High)	15	Kyllä
Kanaliemi		Ei	Korkea (High)	20	Ei
Tomaattikeitto	Valitse ensin 'ruskistus' (brown) ja ruskista kasvikset.	Ei	Korkea (High)	8	Kyllä

vihannekset: paineen avulla kypsentyminen

	Valmistelu	Kori ja ritilä	Paine	Minuutit (noin)	Höyryn vapautuspainikkeen käyttö
Parsa	Sido yhteen	Ainoastaan ritilä	Matala (Low)	2-3	Kyllä
Punajuuri	Puhdista. Jätä 2,5 cm vartta. Pese rikkomatta kuorta.	Ei	Korkea (High)	15-20 jos pieniä	Kyllä
Parsakaali	Leikkaa kukinnot	Kyllä	Matala (Low)	4	Kyllä
Ruusukaali	Puhdista ja leikkaa kanta	Kyllä	Matala (Low)	4	Kyllä
Kaali	Suikaloi	Kyllä	Matala (Low)	4	Kyllä
Porkkanat	Paloittele (0,5 cm:n paloiksi)	Kyllä	Korkea (High)	4	Kyllä
Kukkakaali	Leikkaa kukinnot	Kyllä	Matala (Low)	5	Kyllä
Varsiselleri	Paloittele (2,5 cm:n paloiksi)	Kyllä	Matala (Low)	4	Kyllä
Kesäkurpitsa		Kyllä	Matala (Low)	3	Kyllä
Purjo	Puolita ja paloittele (2,5 cm:n paloiksi)	Kyllä	Matala (Low)	4	Kyllä
Kurpitsa	Kuori ja leikkaa kuutioiksi (2,5 cm)	Kyllä	Matala (Low)	3	Kyllä
Uudet perunat	Käytä pieniä perunoita tai leikkaa paloiksi	Kyllä	Korkea (High)	15	Kyllä
Palsternakka	Paloittele kuutioiksi (1 cm)	Kyllä	Korkea (High)	4	Kyllä
Ruusupavut	Puhdista ja viipaloi	Kyllä	Matala (Low)	5	Kyllä
Lanttua	Paloittele kuutioiksi (2,5 cm)	Kyllä	Korkea (High)	8	Kyllä

vihjeitä

- Pese vihannekset ennen kypsennyksen aloitusta.
- Vihannokset voidaan kypsennää vedessä keittoastiassa. Aseta keittoaika kypsennettävien vihannesten mukaan.
- Pienet palat kypsyvät nopeammin.

vihannekset: höyrytys

	Valmistelu	Valmistustapa	Kori ja ritilä	*Minuutit (noin)
Parsa	Sido pieneksi nipuksi	Kaada vettä ritilän korkeudelle asti. Höyrytä vanhempia varsia kauemmin.	Ainoastaan ritilä	10
Parsakaali	Leikkaa kukinnot	Kaada vettä ritilän korkeudelle asti.	Kyllä	15
Kukkakaali		Kaada vettä ritilän korkeudelle asti	Kyllä	20
Kesäkurpitsa	Leikkaa viipaleiksi (1 cm)	Kaada vettä ritilän korkeudelle asti	Kyllä	15
Purjo	Puolita ja paloittele (2,5 cm:n paloiksi)	Kaada vettä ritilän korkeudelle asti	Kyllä	15
Kurpitsa	Kuori ja leikkaa kuutioiksi (2,5 cm)	Kaada vettä ritilän korkeudelle asti	Kyllä	10
Uudet perunat: pienet	Kokonaisina	Kaada vettä ritilän korkeudelle asti	Kyllä	25
Ruusupapu	Puhdista ja viipaloi	Kaada vettä ritilän korkeudelle asti	Kyllä	20

* Keittoaikat perustuvat kiehuvan veden käyttöön. Jos vettä tarvitsee lisätä, käytä kiehuvaa vettä.