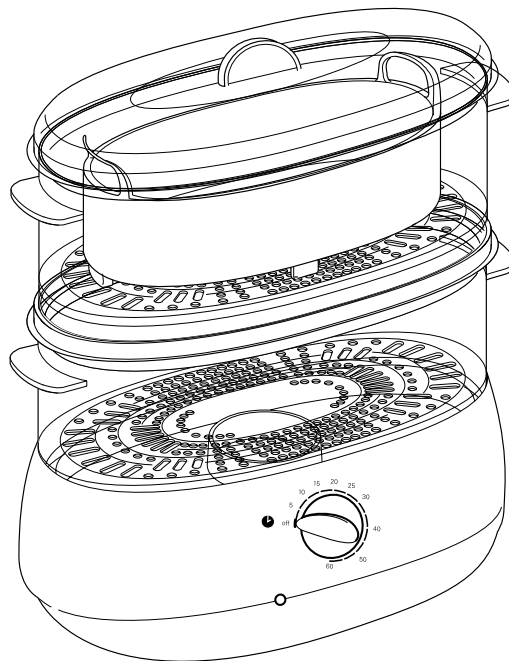


KENWOOD FS250 & FS260



KENWOOD

Kenwood

E

instrucciones página 3 - 11

Porque los alimentos cocinados al vapor retienen más sus propiedades naturales y su sabor, su olla al vapor Kenwood Automatic le acerca un paso más a la alimentación sana. Y no le hará esperar, porque la tecnología de vapor rápido hace que se produzca vapor al poco tiempo de encenderla. Tiene un interior amplio, un diseño en forma ovalada en el que cabe un pescado entero y un reloj que suena cuando su comida está lista. Así que disfrute de la comida sana de forma fácil con su olla al vapor Kenwood Automatic.

P

Instruções página 12 - 20

Sabe-se hoje que os alimentos cozinhados a vapor mantêm melhor a sua qualidade e sabor naturais. Por essa razão, a panela de cozer a vapor automática da Kenwood proporciona-lhe uma alimentação saudável. E não vai obrigá-lo a esperar, porque a sua “tecnologia de vapor rápido” permite que comece a criar vapor apenas alguns momentos depois de a ligar. Dotada de um interior espaçoso, a panela tem ainda uma forma oval, concebida especialmente para poder cozinhar peixe inteiro. Tem também um temporizador que faz tocar uma campainha quando os alimentos estão prontos. Assim, aprecie a cozinha saudável da forma mais fácil com a ajuda da panela a vapor automática da Kenwood.

TR

kullanım yönergeleri sayfa 21 - 29

Buharla pişirilmiş yiyecekler doğal tazeliğini ve tadını koruduğu için Kenwood Otomatik Buharlı Pişiriciniz sağlıklı beslenmenize önemli katkıda bulunur. Çabuk buhar sağlama teknolojisi yardımıyla aygıtınızı çalıştırdıktan birkaç dakika sonra buhar elde etmeye başlayacağınızdan yemek hazırlamak için uzun süre beklemeniz gerekmez. Buharlı pişiricinizin geniş iç hacmi, bütün bir balığı pişirmeye elverişli oval gövdesi ve yiyeceğiniz hazır olduğunda haber veren çalar süre ayarı vardır. Kenwood Otomatik Buharlı Pişiriciniz ile kolayca hazırlayacağınız sağlıklı yiyecekleri artık afiyetle yiyebilirsiniz.

Kenwood

GR

οδηγίες σελίδα 30 - 38

Οι τροφές που μαγειρεύονται στον ατμό συγκρατούν σε μεγαλύτερο βαθμό τα φυσικά συστατικά και τη γεύση τους και γι' αυτό ο Αυτόματος ατμομάγειρας της Kenwood σας φέρνει ένα βήμα πιο κοντά στην υγιεινή διατροφή. Χάρη στην τεχνολογία ταχυ-ατμού που διαθέτει δε θα χρειαστεί να περιμένετε, διότι το μαγείρεμα στον ατμό θα αρχίσει μέσα σε λίγα λεπτά από τη στιγμή που θα τον θέσετε σε λειτουργία. Έχει άνετο εσωτερικό χώρο, οβάλ σχήμα σχεδιασμένο για το μαγείρεμα ολόκληρου ψαριού, και χρονοδιακόπτη που χτυπά μόλις το φαγητό σας είναι έτοιμο. Απολαύστε λοιπόν το υγιεινό μαγείρεμα χωρίς κόπο με τον Αυτόματο ατμομάγειρα της Kenwood.

AR

ارشادات ٩٣ - ٧٤

حيث ان الطعام المطبوخ بالبخار يحتفظ اكثر بجودته الطبيعية وبكهته فان جهاز الطبخ بالبخار كينوود الاوتوماتيكي هذا يقرّب اليك الطعام الصحي. ولن يبقيك منتظرا طويلا، لأن تكنولوجيا الطبخ السريع بالبخار تبدأ عملية الطبخ بالبخار في خلال ثوان من تشغيل الجهاز. انه يتمتع بمستويين داخليين بريحي الحجم وبشكل بيضوي مصمم لطبخ سمكة باكملها ووحدة توقيت تطلق جرسا عندما يكون الطعام معدا. ولذلك، استمتع بطعام صحي بالطريقة السهلة التي يوفرها لك جهاز الطبخ بالبخار كينوود.

seguridad

seguridad del aparato

- Este aparato produce vapor que podría quemarle.
- No se queme con el vapor que sale de su vaporizador, sobre todo al quitar la tapa.
- Tenga cuidado con el manejo de las cosas: cualquier líquido o condensación estará muy caliente. Utilice guantes para horno.
- No permita que los niños o las personas discapacitadas utilicen la olla al vapor sin la supervisión de otra persona.
- Nunca deje el cable cuelgue de sitios donde un niño podría agarrarlo.
- Nunca utilice una olla al vapor dañada. Que la revisen o arreglen: vea "servicio y atención al cliente" en la página 8.
- Nunca sumerja la olla al vapor, cable o enchufe en agua – podría recibir una descarga eléctrica. Mantenga el reloj limpio y seco.
- Nunca coloque su olla al vapor en una placa de calor o en el horno.
- Nunca mueva su olla al vapor si contiene algo caliente.

seguridad alimenticia

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

antes de enchufarla

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

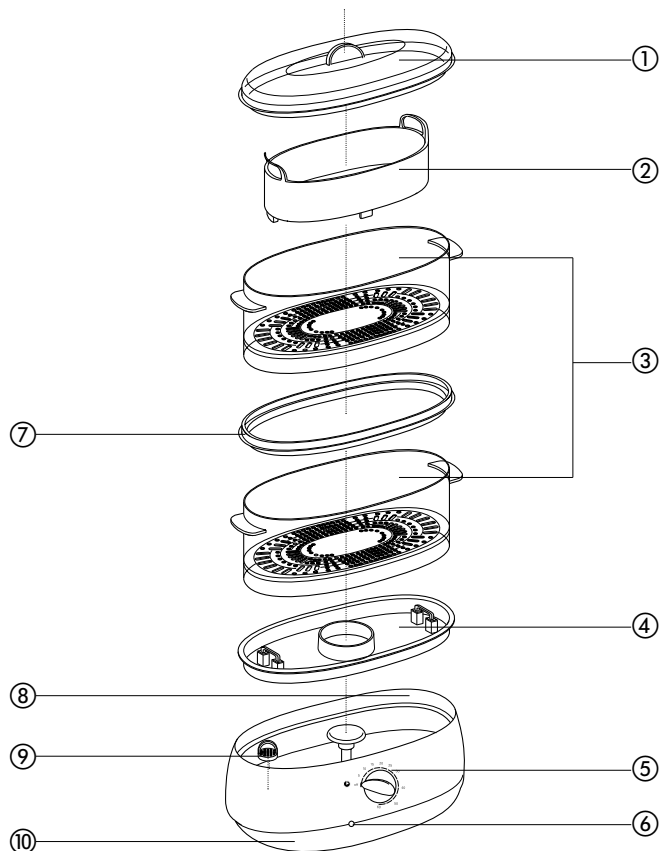
antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje y las etiquetas.
- 2 Lave las piezas: ver "limpieza" en la página 7.
- 3 Pase un paño húmedo por el depósito de agua, luego séquelo.

conozca su olla al vapor de alimentos de Kenwood

- ① tapa
- ② bol para arroz
- ③ cestas*
- ④ bandeja contra goteo
- ⑤ reloj
- ⑥ luz de neón
- ⑦ anillo separador*
- ⑧ depósito de agua
- ⑨ colador
- ⑩ base

* La FS260 viene con una cesta adicional y un anillo separador.



para usar su olla al vapor

- Mantenga su olla al vapor lejos de las paredes y de armarios suspendidos: el vapor podría dañarlos.
- Condimente los alimentos **después de** cocinarlos. Si los condimentos entran en el agua, se podría dañar la placa de calor.
- Consulte las guías de cocción de las páginas 9 - 11.
- Su olla al vapor es sólo para el uso doméstico.

- 1 Coloque el colador dentro del depósito de agua. (Se evita que entren restos dentro del colador).
- 2 Vierta agua fría en el depósito hasta las marcas:
 - 'Max' si va a cocinar más de 30 minutos; o
 - 'Min' si va a cocinar menos de 30 minutos.
- Es mejor el agua filtrada ya que reduce la producción de cal (Hay disponibles filtros de agua de Kenwood en todos los sitios).
- No añada **nada** (incluyendo sal y pimienta) al agua - podría dañar la placa de calor.
- Puede poner más agua durante la cocción si el vapor disminuye o para.
- 3 Coloque la bandeja contra goteo en la base.
- Ponga la cesta en la base (no utilice el anillo separador).
- Coloque las cestas en la base, con un anillo separador entre ellas.
- Vierta agua y arroz en el bol. Coloque el bol para arroz en una cesta (también puede cocinar otros alimentos en la(s) otra(s) cesta(s). Si lo hace, coloque un anillo separador entre las cestas).
- 4 Coloque la tapa, enchufe la olla y ponga el reloj. La luz se encenderá y pronto empezará a producirse vapor.
- 5 Una vez terminado el tiempo, sonará un timbre, se apagará la luz y su olla al vapor se desconectará automáticamente.
- 6 Desenchufe y limpie la olla después del uso.

si utiliza una cesta

si utiliza más de una cesta

si utiliza el bol para arroz

consejos

- La condensación goteará de la bandeja superior a la bandeja inferior. Por lo tanto, asegúrese de que los sabores vayan bien mezclados.
- El líquido que queda en la bandeja contra goteo es bueno para hacer sopa o salsa. Sin embargo, tenga cuidado: estará muy caliente.
- También puede utilizar el bol para arroz para cocinar otros alimentos en líquido (por ej., verduras en salsa o pescado escalfado en agua).
- Deje espacio entre las piezas de comida. Y coloque las piezas más gruesas más cerca del exterior.
- Remueva las cantidades grandes a mitad del tiempo de cocción.
- Las cantidades pequeñas se cocinan antes que las cantidades grandes.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cocinan de forma uniforme.
- Al igual que un horno convencional, puede añadir alimentos durante el proceso de cocción. Si algún alimento necesita menos tiempo, añádalo más adelante.
- Si levanta la tapa, el vapor se escapará y se prolongará el tiempo de cocción.
- La comida continuará cocinándose una vez desconectada la olla al vapor; por lo tanto, sáquela inmediatamente.
- Los tiempos de cocción de las páginas 9 - 11 son guías basadas en el uso de la cesta inferior. Cuanto más alta esté la comida, más tarda en cocinarse. Por lo tanto, deje unos 5 - 10 minutos más para que los alimentos de la cesta de arriba se cocinen bien. Compruebe que los alimentos están bien cocinados antes de apagar la olla.
- Si los alimentos no están lo suficientemente cocinados, ponga de nuevo el reloj. Es posible que necesite verter más agua para cubrirlos. Haga lo siguiente: apague la olla, vacíe la bandeja de goteo, y a continuación llene el depósito de agua; pero tenga cuidado con el líquido caliente y el vapor.

cuidado y limpieza

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

limpieza

- depósito de agua • Vacíe, a continuación límpielo con agua templada y séquelo.
 - exterior • Pase un paño húmedo, después séquelo.
 - resto de las partes • Límpielas, luego séquelas.
 - Puede lavar las partes de plástico (excepto la base de la olla al vapor) en la bandeja superior del lavavajillas.
- para quitar la cal
- Quite la cal después de 7-10 usos, dependiendo de la dureza del agua. Al quitar la cal, aumenta la potencia del vapor y ayuda a que su olla al vapor dure más tiempo.
- 1 Retire todas las partes excepto el colador.
 - 2 Vierta vinagre transparente en el depósito hasta la marca 'Max'. **No utilice ningún agente desincrustante.**
 - 3 Enchufe y ajuste el reloj en 20-25 minutos. Desenchufe si el vinagre se sale.
 - 4 Desenchufe y cuando la olla al vapor se haya enfriado, extraiga el vinagre y limpie el depósito con agua varias veces.

servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de la olla al vapor o
- el servicio o asistencia técnica,

Contacte con la tienda donde compró su olla al vapor.

guías de cocción

- Estos tiempos de cocción son sólo de guía.
- Lea 'seguridad alimenticia' en la página 3, y 'consejos' en la página 6.

verduras

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

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

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

guías de cocción, *continuación*

aves de corral y pescado

- No sobrecargue las cestas.

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

guías de cocción, *continuación*

cereales y granos

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

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

precauções

precauções com o aparelho

- Este aparelho produz vapor que o pode queimar.
- Tenha cuidado para não se queimar com o vapor que sai do aparelho, especialmente quando retirar a tampa.
- Previna-se quando estiver a mexer em qualquer coisa: os líquidos e a condensação estarão muitos quentes. Utilize luvas de forno.
- Não permita que crianças ou pessoas doentes utilizem a panela a vapor sem serem vigiadas.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado em locais onde as crianças possam chegar.
- Nunca utilize uma panela a vapor danificada. Mandê verificá-la e repará-la: consulte “Serviços de assistência ao cliente” na página 17.
- Nunca coloque a panela a vapor, o cabo ou a ficha eléctrica dentro de água – perigo de choque eléctrico. Mantenha o temporizador limpo e seco.
- Nunca coloque a panela a vapor no fogão ou dentro do forno.
- A panela a vapor não deve ser colocada se esta contiver qualquer coisa quente no seu interior.

precauções com os alimentos

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

antes de ligar o aparelho

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

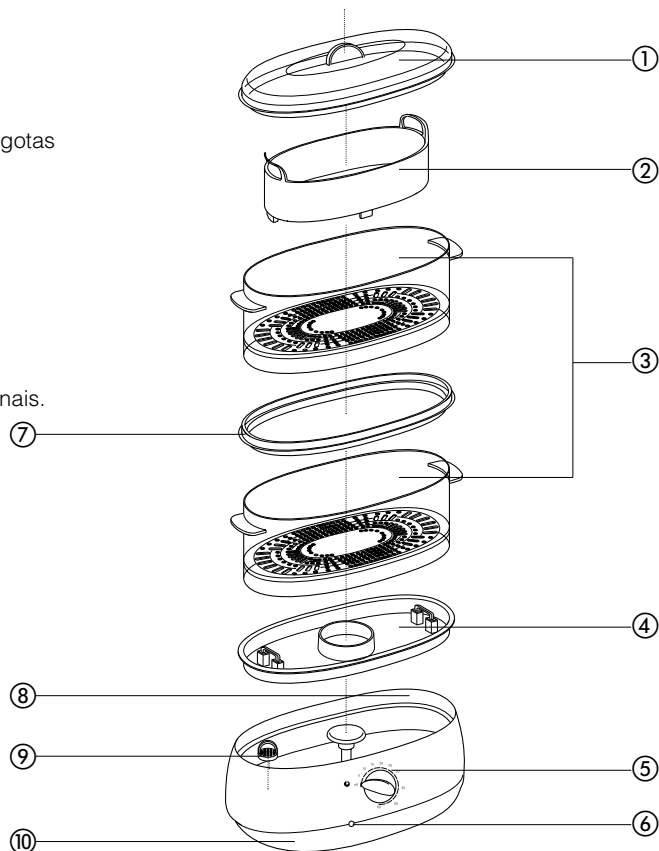
antes da primeira utilização

- 1 Retire a panela a vapor da embalagem e todas as etiquetas que esta tiver.
- 2 Lave as peças: consulte “limpeza” na página 16.
- 3 Limpe o reservatório de água com um pano húmido e depois seque.

descrição da panela a vapor da Kenwood

- ① tampa
- ② taça para arroz
- ③ cestos*
- ④ tabuleiro de recolha de gotas
- ⑤ temporizador
- ⑥ luz
- ⑦ anel separador*
- ⑧ reservatório de água
- ⑨ filtro
- ⑩ base

* A FS260 traz um cesto e anel separador adicionais.



utilização da panela a vapor

- Mantenha a panela a vapor afastada de paredes e de armários suspensos: o vapor pode danificá-los.
- Tempere os alimentos apenas **depois** de cozinhados. Se os temperos caírem dentro de água, podem danificar o elemento de aquecimento.
- Consulte o guia de cozinha nas páginas 18 - 20.
- A panela a vapor serve apenas para utilização doméstica.

- 1 Instale o filtro dentro do reservatório de água. (para evitar que caiam pequenos pedaços de alimentos dentro de água).
- 2 Coloque água fria dentro do reservatório:
 - Até à marca de "Máx" se os alimentos demorarem mais de 30 minutos a cozinhar; ou
 - Até à marca de "Mín" se os alimentos demorarem menos de 30 minutos a cozinhar.
 - É melhor utilizar água filtrada pois evita a formação de calcário.
 - Não adicione rigorosamente **nada** (nem mesmo sal ou pimenta) à água – pode danificar o elemento de aquecimento.
 - Pode encher com água durante a cozedura se o vapor diminuir ou parar.
- 3 Coloque o tabuleiro de recolha de gotas dentro da base.
 - Instale-o dentro da base. (Não utilize o anel separador.)
- 4 Coloque a tampa, ligue a ficha da panela de vapor à tomada e regule o temporizador. A luz acenderá e o vapor começará pouco depois a sair.
- 5 Quando acaba o tempo, a campainha toca, a luz apaga-se e a panela a vapor desliga-se automaticamente.
- 6 Desligue a ficha da tomada e limpe a panela após a utilização.

se utilizar apenas um cesto:

se utilizar mais de um cesto:

se utilizar a taça para arroz:

- Empilhe os cestos sobre a base, instalando o anel separador entre os cestos.
- Deite a água e o arroz dentro da taça. Coloque a taça dentro de um cesto. (Se assim o desejar, pode ainda cozinhar outros alimentos no(s) outro(s) cesto(s). Se o fizer, instale um anel separador entre os cestos.)

sugestões

- O vapor condensado cai do cesto superior para o cesto inferior. Certifique-se de que os sabores de ambos os alimentos se conjugam bem quando misturados.
- O líquido que cai para o tabuleiro de recolha de gotas pode ser utilizado para fazer sopa ou caldo. Mas tenha cuidado: estará bastante quente.
- Também pode utilizar a taça para arroz para cozinhar outros alimentos submersos em líquido (por exemplo, legumes ou peixe cozido).
- Coloque os alimentos de forma a que fiquem com uma pequena separação entre si. E coloque os alimentos mais volumosos mais perto da parte de fora do cesto.
- Quando estiver a cozinhar grandes quantidades de alimentos, mexa-os a meio da cozedura.
- Os alimentos em menor quantidade cozinham mais rapidamente que em maiores quantidades.
- Vários pedaços com o mesmo tamanho cozinham de forma mais uniforme.
- Tal como acontece com um forno convencional, poderá adicionar alimentos à medida que necessitar. Se algo precisar de menos tempo, deverá ser adicionado mais tarde.
- Se levantar a tampa, o vapor escapará e o cozinhado levará mais tempo.
- Os alimentos continuam a cozer quando se desliga a panela a vapor. Retire os alimentos imediatamente.
- Os tempos de cozinhado nas páginas 18 - 20 servem de orientação para cozinhar no cesto inferior. Quanto mais altos estiverem os alimentos, mais lentamente cozinham. Deverá portanto contar com 5 - 10 minutos extra para os alimentos que cozinharemos no cesto imediatamente superior. Verifique se os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Se os alimentos não estiverem totalmente cozinhados, torne a ligar o temporizador. Poderá ter que adicionar mais água. Faça-o da seguinte maneira: Desligue a ficha da tomada. Seguidamente, despeje o tabuleiro de recolha de gotas e adicione água ao reservatório da água - mas tenha cuidado com o líquido e o vapor quentes.

manutenção e limpeza

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

Limpeza

reservatório de água: • Esvazie, lave com bastante água morna e seque de seguida.

Por fora: • Limpe com um pano húmido, depois seque.

as restantes peças: • Lave, depois seque.
• Pode lavar as peças de plástico (excluindo a base da panela a vapor) no cesto superior da máquina de lavar louça.

calcário: • Retire o calcário após 7-10 utilizações, dependendo da dureza da água que utiliza. Ao retirar o calcário aumenta a força do vapor e ajuda a prolongar a vida útil da panela a vapor.

- 1 Retire todas as peças excepto o filtro.
- 2 Encha o reservatório com vinagre puro até à marca de "Máx". **Não utilize nenhum produto descalcificador.**
- 3 Ligue a ficha eléctrica da panela à tomada e regule o temporizador para 20-25 minutos. Retire a ficha da tomada se o vinagre entornar.
- 4 Retire a ficha da tomada e, quando a panela a vapor estiver fria, deite fora o vinagre e lave muito bem o reservatório várias vezes com água.

serviços de assistência técnica ao cliente

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

Se precisar de ajuda no que se refere a:

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

guia de cozinha

- Os tempos de cozedura aqui indicados servem apenas para referência.
- Leia o capítulo “Precauções com os alimentos” na página 12 e “Sugestões” na página 15.

legumes

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

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

Ovos-	Preparação-	Nível da água-	Minutos
Cozidos ou escalfados-	Utilize uma taça ou forma para escalfar	Min	10-12 para ficar mal cozido, 15-20 para ficar bem cozido

guia de cozinha (*continuação*)

aves e peixe

- Não encha demasiado os cestos.

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

guias de cozinha *(continuação)*

cereais e grãos

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

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

güvenlik önlemleri

aygıtın güvenli kullanımı

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken buharlı pişiriciden gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Buharlı pişiricinizi ellerken dikkatli olunuz: aygıttan akacak herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olacaktır. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin otomatik buharlı pişiriciyi kullanmalarına izin vermemeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip buharlı pişiriciyi düşürebilirler.
- Buharlı pişiricide herhangi bir hasar varsa kullanmayınız. Hasarlı buharlı pişiriciyi onarımcıya götürüp denetimden geçirtiniz. Bu konuda 26. sayfadaki "Servis ve Müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
- Buharlı pişiriciyi, elektrik kordonunu ya da fişini kesinlikle suya batırmayınız - aksi halde elektrik çarpması olabilir. Çalar süre ayarını temiz ve kuru bir halde tutunuz.
- Buharlı pişiricinizi kesinlikle ocak üzerine koymayınız, fırın içine sokmayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak madde varken buharlı pişiriciyi kesinlikle yerinden oynatmayınız.

yiyeceklerin güvenli pişirilmesi

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

elektrik akımına bağlanması

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

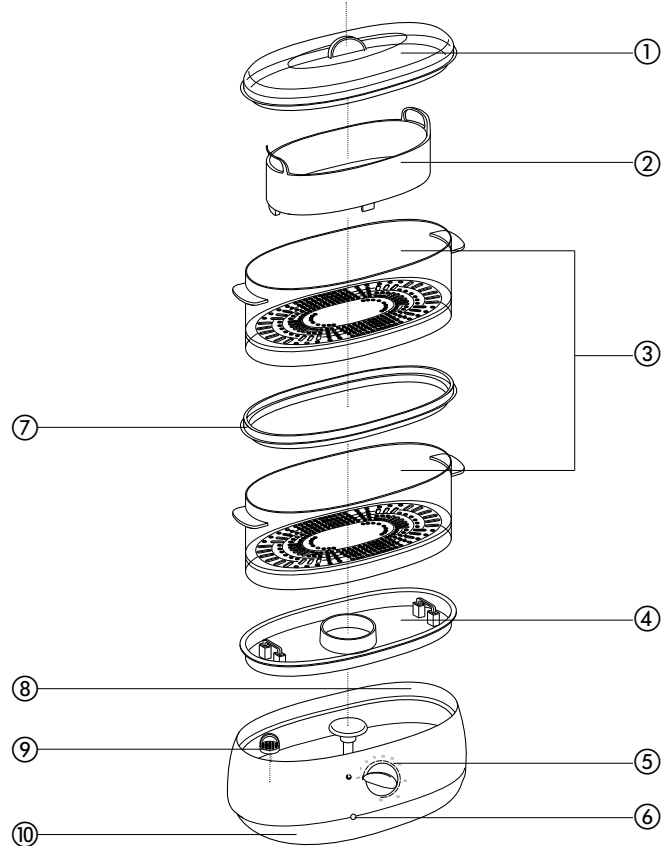
ilk kullanımdan önce

- 1 Tüm ambalajları ve yapışkan etiketleri çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 25. sayfadaki "temizlik" bölümüne bakınız.
- 3 Su haznesini nemli bir bezle silip kurulayınız.

Kenwood buharlı pişiricinizi tanıyınız

- ① kapak
- ② pilav çanağı
- ③ sepetler*
- ④ damlama tepsisi
- ⑤ çalar süre ayarı
- ⑥ neon ışığı
- ⑦ ayırıcı halka*
- ⑧ su haznesi
- ⑨ süzgeç
- ⑩ taban

* FS260 Modeli buharlı pişiriciyle birlikte ayrıca fazladan bir sepet ve ayırıcı halka verilir



buharlı pişiricinizin kullanımı

- Buharlı pişiricinizi duvarlardan ve duvara asılı dolaplardan uzak bir yerde tutunuz. Aygıtın çıkacak buhar bu yüzeylere zarar verebilir.
- Yiyecekleri pişirdikten **sonra** çeşnilendiriniz. Yiyeceği pişmeden önce çeşnilendirirseniz ve çeşni malzemesi suya karışırsa aygıtınızın ısıtma donatısını bozabilir.
- Bu konuda 27.- 29. sayfalarda verilen pişirme önerilerine bakınız.
- Buharlı pişiriciniz yalnızca evlerde kullanılabilir.

- 1 Süzgeci su haznesinin içine yerleştiriniz. (Böylece yiyecek parçacıklarının buharlı pişiricinin içine girmesini önlersiniz.)
- 2 Su haznesinin içine aşağıdaki su düzeyi çizgilerinden birine kadar soğuk su doldurunuz:
 - 30 dakikadan uzun bir süre pişirecekseniz 'max' (ençok) su düzeyi çizgisine kadar ya da
 - 30 dakikadan az bir süre pişirecekseniz 'min' (enaz) su düzeyi çizgisine kadar.
- Filtre edilmiş su kireçlenmeyi önleyeceğinden kullanımı en uygun sudur. (Kenwood'un su filtreleri birçok yerde kolayca bulunabilir.)
- Su haznesine koyacağınız suya hiçbir şey eklemeyiniz (tuz ya da biber bile) - aksi halde buharlı pişiricinin ısıtma donatısını bozabilirsiniz.
- Pişirme sırasında buhar çıkışı yavaşlar ya da durursa su haznesine su ekleyebilirsiniz.
- 3 Damlama tepsisini tabanın içine oturtunuz.
- Sepeti tabanın üzerine yerleştiriniz. (Ayırıcı halkayı kullanmayınız.)
- Sepetleri tabana yerleştiriniz. Aralarına ayırıcı halkaları koyunuz.
- Pilav çanağının içine su ve pirinç koyunuz. Pilav çanağını sepetlerden herhangi birisinin içine yerleştiriniz. (Diğer sepetlerin içinde de birşeyler pişirebilirsiniz. Diğer sepetlerde birşey pişirecekseniz sepetlerin arasına ayırıcı halka koyunuz.)
- 4 Buharlı pişiricinin fişini prize takınız ve çalar süre ayarını kurunuz. Bunun üzerine neon ışığı yanacak ve kısa bir süre sonra da buhar çıkmaya başlayacaktır.
- 5 Pişirme süresi sona erdiğinde bir zil çalacak, neon ışığı sönecek ve buharlı pişiriciniz kendiliğinden duracaktır.
- 6 İşiniz bittikten sonra fişi prizden çekiniz ve aygıtı temizleyiniz.

tek sepette pişirme

birden fazla sepette pişirme
pilav çanağını kullanıyorsanız

Faydalı Bilgiler

- Buğulanma nedeniyle üstteki sepetten alttaki sepete buhar suyu damlayacaktır. Bu nedenle sepetlerde pişen yiyeceklerin birbirleriyle uyumlu olmasına özen gösteriniz.
- Damlama tepsisinde biriken tirit, çorba ya da et suyu olarak iyi bir biçimde değerlendirilebilir. Ama dikkatli olun, bu tirit çok sıcak olur.
- Pilav çanağını herhangi bir yiyeceği sulu olarak (sıvı içinde) pişirmek için de kullanabilirsiniz (örneğin sebzeleri sos içinde pişirmek ya da balık haşlamak için).
- Yiyecek parçalarını aralıklı yerleştiriniz. Büyük parçaları çepere yakın yerlere koyunuz.
- Büyük miktarda yiyecek pişiriyorsanız pişirme süresinin ortalarında karıştırınız.
- Az miktarda yiyecek daha çabuk pişer.
- Benzer büyüklükteki yiyecek parçaları eşit sürede pişer.
- Bu pişiriciye geleneksel fırınlarda olduğu gibi daha az pişirme süresi isteyen yiyecekleri pişirme sırasında ilave edebilirsiniz.
- Kapağı kaldırırsanız, buhar kaçacağından pişirme süresi daha fazla zaman alır.
- Buharlı pişiriciniz durduktan sonra içindeki yiyecek pişmeye devam edecektir. Bu nedenle yiyecek piştikten hemen sonra buharlı pişiriciden çıkarınız.
- 27. - 29. sayfalarda belirtilen pişirme süreleri yalnızca alttaki sepetin kullanımı için geçerlidir. Üst sepette olan yiyeceklerin pişme süresi daha uzundur. Bu yüzden, üst sepetteki yiyeceklerin pişmesi 5-10 dakika arası daha fazla bir zaman alır. Yemeye başlamadan önce yiyeceğin iyice pişmiş olmasına dikkat ediniz.
- Yiyecek tam pişmediyse çalar süre ayarını yeniden kurunuz. Daha fazla su ilave etmeniz gerekebilir. Bunun için önce aygıtın çalışmasını durdurunuz. Damlama tepsisini boşaltınız ve aygıtın su haznesine su ilave ediniz. Bu işlemi yaparken sıcak sıvı ve buhardan uzak durunuz.

bakım ve temizlik

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

temizleme

- su haznesi • önce boşaltınız, sonra ılık su ile çalkalayıp kurulayınız.
 - dış yüzey • Nemli bir bezle silip kurulayınız.
 - tüm diğer parçalar • Yıkadıktan sonra kurulayınız.
 - Buharlı pişiricinizin plastik parçalarını (buharlı pişiricinin taban kısmı hariç) otomatik bulaşık makineninizin en üst rafında yıkayabilirsiniz.
- kireç giderme • Kullandığınız suyun sertliğine göre buharlı pişiricinizi 7 ile 10 kere arasında kullandıktan sonra biriken kireci gideriniz.
- Kireç giderme aygıtın buhar gücünü artırır ve ömrünü uzatır.
- 1 Süzgeç dışında aygıtın tüm parçalarını çıkarınız.
 - 2 Su haznesine 'max' (ençok) su düzeyi çizgisine kadar duru sirke dökünüz. **Kireç giderici madde kullanmayınız.**
 - 3 Aygıtın fişini prize takıp çalar süre ayarını 20-25 dakikaya kurunuz. Sirke köpürüp taşmaya başlarsa fişi prizden çekiniz.
 - 4 Aygıtın fişini prizden çekiniz, buharlı pişirici soğuduktan sonra sirkeyi dökünüz ve su haznesini birkaç kere su ile çalkalayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

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

pişirme önerileri

- Aşağıda verilen pişirme süreleri yalnızca önerilen sürelerdir.
- Bu konuda ayrıca 21. sayfadaki "yiyeceklerin güvenli pişirilmesi" ve 24. sayfadaki "faydalı bilgiler" bölümlerine bakınız.

sebzeler

- Pişirmeden önce sebzeleri temizleyiniz. Saplarını ayırıp isterseniz soyunuz.

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

yumurtalar	hazırlanması	su düzeyi	dakika
Kaynatılmış ya da suya kırılmış	Suya kırma yöntemiyle yapmak için bir bardak ya da kalıp kabı kullanın	Min	Rafadan yumurta için 10-12 dakika, Katı yumurta için 15-20 dakika

pişirme önerileri *devam*

kümes hayvanları ve balık

- sepetleri fazla doldurmayınız.

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

pişirme önerileri *devam*

tahıllar ve taneli bitkiler

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

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

ασφάλεια

ασφάλεια της συσκευής

- Η συσκευή αυτή παράγει ατμό που μπορεί να σας προκαλέσει εγκαύματα.
- Προσέξτε μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από τον ατμομάγειρα, ιδίως όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα: τα υγρά, είτε σε ρευστή είτε σε συμπυκνωμένη μορφή, είναι πολύ καυτά. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μην αφήνετε παιδιά ή ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τον ατμομάγειρα χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται από σημεία που μπορεί να το πιάσουν τα παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον ατμομάγειρα εάν έχει υποστεί ζημιά. Στείλτε τον για έλεγχο ή επισκευή: δείτε την ενότητα «τεχνική υπηρεσία και εξυπηρέτηση πελατών», σελ. 35.
- Μην βυθίζετε ποτέ τον ατμομάγειρα, το καλώδιο ή το φις μέσα σε νερό, διότι διατρέχετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Διατηρείτε το χρονοδιακόπτη καθαρό και στεγνό.
- Μην βάζετε ποτέ τον ατμομάγειρα πάνω σε ηλεκτρική εστία ή μέσα στο φούρνο.
- Μην μετακινείτε ποτέ τον ατμομάγειρα, εάν το περιεχόμενό του είναι καυτό.

ασφάλεια των τροφών

- Μαγειρεύετε καλά το κρέας, το ψάρι και τα θαλασσινά, αλλά ποτέ κατεψυγμένα.
- Εάν χρησιμοποιείτε πάνω από ένα καλάθι, τοποθετείτε το κρέας, τα πουλερικά και το ψάρι στο κάτω καλάθι, ώστε ο ωμός ζωμός τους να μη στάζει πάνω σε άλλα φαγητά που βρίσκονται από κάτω.

πριν από τη συνδεση στο ρευμα

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

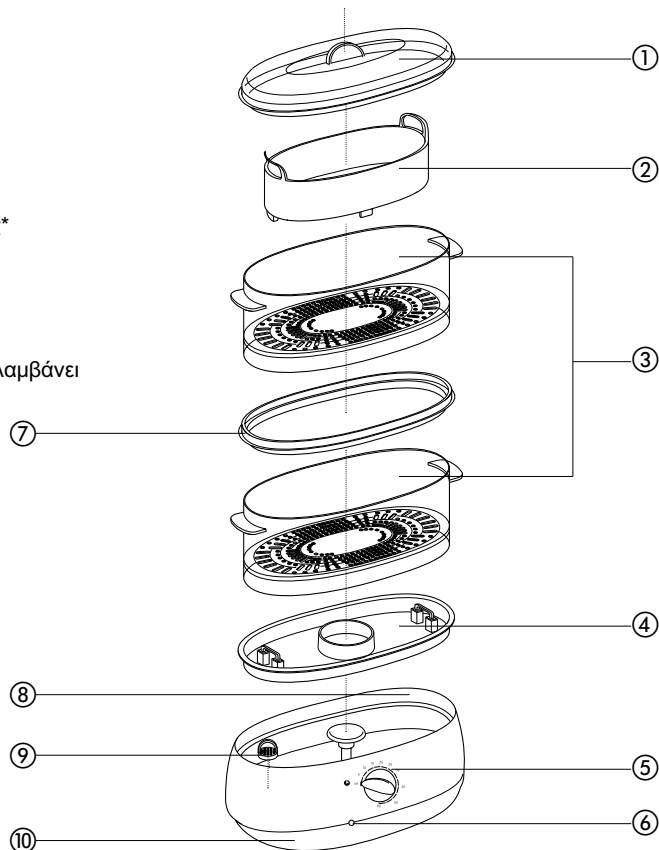
πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
2. Πλύνετε τα μέρη του ατμομάγειρα: βλέπε την ενότητα «καθαρισμός», σελ. 34.
3. Σκουπίστε τη λεκάνη νερού με υγρό πανί και μετά στεγνώστε.

γνωρίστε τον ατμομάγειρα Kenwood

- ① καπάκι
- ② λεκάνη για το ρύζι
- ③ καλάθια*
- ④ δίσκος αποστράγγισης
- ⑤ χρονοδιακόπτης
- ⑥ ενδεικτική λυχνία
- ⑦ διαχωριστικός δακτύλιος*
- ⑧ λεκάνη νερού
- ⑨ στραγγιστήρι
- ⑩ βάση

* Το μοντέλο FS260 περιλαμβάνει
ένα επιπλέον καλάθι και
διαχωριστικό δακτύλιο



πώς να χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα

- Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα μακριά από τοίχους και υπερυψωμένα ντουλάπια: ο ατμός μπορεί να τα καταστρέψει.
 - Καρυκεύετε τα φαγητά **μετά** το μαγείρεμα. Σε περίπτωση που τα καρυκεύματα πέσουν στο νερό, μπορεί να καταστρέψουν την ηλεκτρική αντίσταση.
 - Δείτε τις οδηγίες μαγειρέματος στις σελίδες 36 - 38.
 - Ο ατμομάγειρας προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- 1 Βάλτε το στραγγιστήρι μέσα στη λεκάνη νερού (εμποδίζει τα κομματάκια από τις τροφές να πέφτουν μέσα στον ατμομάγειρα).
 - 2 Γεμίστε τη λεκάνη με κρύο νερό μέχρι:
 - την ένδειξη «Max» (Μέγιστο), αν μαγειρεύετε πάνω από 30 λεπτά, ή
 - την ένδειξη «Min» (Ελάχιστο), αν μαγειρεύετε λιγότερο από 30 λεπτά.
 - Το φιλτραρισμένο νερό είναι το καλύτερο, καθότι μειώνει τα άλατα (τα φίλτρα νερού της Kenwood θα τα βρείτε παντού).
 - Μην προσθέτετε **τίποτα** (ούτε αλάτι ή πιπέρι) στο νερό γιατί μπορεί να καταστρέψει την ηλεκτρική αντίσταση.
 - Αν ο ατμός λιγοστέψει ή σταματήσει κατά το μαγείρεμα, μπορείτε να προσθέσετε νερό.
 - 3 Εφαρμόστε το δίσκο αποστράγγισης μέσα στη βάση.

χρησιμοποιώντας ένα καλάθι

χρησιμοποιώντας πάνω από
ένα καλάθι

χρησιμοποιώντας τη λεκάνη
για το ρύζι

- Τοποθετήστε το καλάθι πάνω στη βάση. (Μη χρησιμοποιείτε το διαχωριστικό δακτύλιο.)
 - Τοποθετήστε τα καλάθια πάνω στη βάση, εφαρμόζοντας από έναν διαχωριστικό δακτύλιο μεταξύ των καλάθιων.
 - Βάλτε το νερό και το ρύζι μέσα στη λεκάνη. Τοποθετήστε τη λεκάνη μέσα σ' ένα από τα καλάθια. (Εάν θέλετε, μπορείτε να μαγειρέψετε κάτι και στο (στα) άλλο(α) καλάθι(α). Σ' αυτήν την περίπτωση, τοποθετήστε το διαχωριστικό δακτύλιο μεταξύ των καλάθιων.)
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι, συνδέστε τον ατμομάγειρα στην πρίζα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και σύντομα θα αρχίσει να παράγεται ατμός.
 - 5 Μόλις ο χρόνος τελειώσει, θα ακουστεί ένα κουδούνι, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει και ο ατμομάγειρας θα σταματήσει αυτόματα.
 - 6 Βγάλτε τον ατμομάγειρα από την πρίζα και καθαρίστε τον μετά τη χρήση

χρήσιμες συμβουλές

- Τα συμπυκνωμένα υγρά θα στάζουν από το πάνω καλάθι στο κάτω. Γι' αυτό, βεβαιωθείτε ότι οι γεύσεις των τροφών ταιριάζουν.
- Το υγρό που μένει στο δίσκο αποστράγγισης είναι καλό για να κάνετε σουπτα ή ζωμό. Προσοχή όμως, γιατί θα είναι πολύ καυτό.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λεκάνη για το ρύζι για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε μέσα σε υγρό (π.χ. λαχανικά με σάλτσα ή ψάρι βραστό).
- Αφήνετε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών και βάζετε τα πιο χοντρά κομμάτια προς τα τοιχώματα της συσκευής.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Οι μικρές ποσότητες μαγειρεύονται γρηγορότερα από τις μεγάλες.
- Τα κομμάτια των τροφών με το ίδιο περίπου μέγεθος μαγειρεύονται ομοιόμορφα.
- Μπορείτε να προσθέτετε τρόφιμα στον ατμομάγειρα κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, όπως ακριβώς και σε κάποιον συμβατικό φούρνο. Εάν κάποιο υλικό απαιτεί λιγότερο χρόνο για μαγείρεμα, προσθέστε το αργότερα.
- Εάν σηκώσετε το καπάκι ο ατμός θα φύγει και το μαγείρεμα θα κρατήσει περισσότερο.
- Το φαγητό θα συνεχίσει να μαγειρεύεται και αφού σταματήσει ο ατμομάγειρας, γι' αυτό να το αδειάζετε αμέσως.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στις σελίδες 36 - 38 είναι ενδεικτικοί και βασίζονται στη χρήση μόνο του κάτω καλάθιού. Όσο ψηλότερα είναι τοποθετημένα τα τρόφιμα, τόσο πιο αργά μαγειρεύονται. Θα πρέπει λοιπόν να υπολογίζετε 5 - 10 λεπτά παραπάνω για τρόφιμα στο αμέσως παραπάνω καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το φάτε.
- Εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Μπορεί να χρειαστεί να συμπληρώσετε λίγο νερό. Στην περίπτωση αυτή ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία. Βγάλτε τον ατμομάγειρα από την πρίζα, αδειάστε το δίσκο αποστράγγισης και στη συνέχεια συμπληρώστε με νερό τη λεκάνη, προσέχοντας όμως το καυτό υγρό και τον ατμό.

φροντίδα και καθαρισμός

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

καθαρισμός

- λεκάνη νερού
 - εξωτερικές επιφάνειες
 - όλα τα υπόλοιπα μέρη
- Αδειάστε τη, στη συνέχεια ξεπλύντε με ζεστό νερό και στεγνώστε.
 - Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε.
 - Πλύντε και μετά στεγνώστε.
 - Μπορείτε να πλύνετε τα πλαστικά μέρη (εκτός από τη βάση του ατμομάγειρα) στο πάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
- καθαρισμός από άλατα
- Καθαρίζετε από τα άλατα μετά από 7-10 χρήσεις, ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού που χρησιμοποιείτε.
Ο καθαρισμός από τα άλατα αυξάνει την ισχύ του ατμού και επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής του ατμομάγειρά σας.
- 1 Αφαιρέστε όλα τα μέρη εκτός από το στραγγιστήριο.
 - 2 Γεμίστε τη λεκάνη νερού με καθαρό ξύδι, μέχρι την ένδειξη «Max». **Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό αλάτων.**
 - 3 Συνδέστε τον ατμομάγειρα στην πρίζα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα 20-25 λεπτά. Αν το ξύδι ξεχειλίζει, βγάλτε το φινιρίσματα από την πρίζα.
 - 4 Βγάλτε το φινιρίσματα από την πρίζα και μόλις ο ατμομάγειρας κρυώσει, αδειάστε το ξύδι και ξεπλύντε τη λεκάνη με άφθονο νερό.

τεχνική υπηρεσία και εξυπηρέτηση πελατών

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

Σε περίπτωση που χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

οδηγίες μαγειρέματος

- Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί.
- Διαβάστε τις ενότητες «ασφάλεια των τροφών», σελίδα 30, και «χρήσιμες συμβουλές», σελίδα 33.

λαχανικά

- Καθαρίζετε τα λαχανικά προτού τα μαγειρέψετε. Αφαιρείτε τα κοτσάνια και αν θέλετε, τη φλούδα.

είδος λαχανικού	ποσότητα	προετοιμασία	στάθμη νερού	λεπτά
Αρακάς	454 γρ. (1 lb)	Ξεφλουδίζετε	Min	15
Γλυκομπίζελα	227 γρ. (8 oz)	Κόβετε τις άκρες	Min	15
Παστινάκι (δαυκί)	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε κύβους ή λεπτές φέτες	Min	15
Καρότα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	Min	20
Κολοκυθάκια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	Min	15
Κουνουπίδι	1 μέτριο	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	Min	25
Λαχανάκια Βρυξελλών	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και τους μίσχους	Min	25
Λάχανο	1 μικρό	Κόβετε σε κομμάτια	Min	25
Μανιτάρια	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	Min	10
Μπρόκολο	454 γρ. (1 lb)	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	Min	20
Πατάτες πρώιμες	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	Max	30
Πράσα	3-4	Κόβετε σε λεπτές φέτες	Min	15
Σέλνιο	1 ρίζα	Κόβετε σε λεπτές φέτες	Min	15
Σπαράγγια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	Min	15
Φασόλια Ισπανίας	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και σε μικρά κομμάτια	Min	15-20
Φασόλια, πράσινα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	Min	15-20
αυγά	προετοιμασία		στάθμη νερού	λεπτά
Βραστά ή ποσέ	Χρησιμοποιήστε μία κούπα ή ένα ειδικό σκεύος για αυγά ποσέ		Min	10-12 για μελάτα 15-20 για σφιχτά

οδηγίες μαγειρέματος *συνέχεια*

πουλερικά και ψάρια

- Μην γεμίζετε πολύ τα καλάθια.

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

οδηγίες μαγειρέματος *συνέχεια*

δημητριακά και όσπρια

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

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

السلامة

سلامة الجهاز

- يخرج هذا الجهاز بخارا بإمكانه ان يحرقك
- لا تحرق نفسك بالبخار المتصاعد من جهاز الطبخ بالبخار ، وخصوصا عندما تقوم بنزع الغطاء
- احترس عند مناولة أي شيء: أية سوائل أو تكثيف سيكون ساخنا جدا . استعمل قفازات الفرن
- لا تدع الاطفال أو الاشخاص العاجزين استعمال جهاز الطبخ . بالبخار بدون اشراف.
- لا تدع ابدا سلك الكهرباء يتدلى بحيث يستطيع الاطفال سحبه.
- لا تستخدم ابدا جهازا للطبخ بالبخار يكون مصابا بتلف . استدعي من يكشف عليه أو يصلحه ، انظر تحت "الخدمة ورعاية الزبائن" في صفحة ٤٤
- لا تضع ابدا جهاز الطبخ بالبخار أو سلك الكهرباء أو القابس في الماء – فقد تصيبك صدمة كهربائية. احتفظ بوحدة التوقيت نظيفة وجافة
- لا تضع جهاز الطبخ بالبخار على موقد الطبخ أو في الفرن
- لا تحرك ابدا جهاز الطبخ بالبخار ان كان يحتوي على أي شيء ساخن

سلامة الطعام

- اطبخ اللحم والسمك وثمار البحر جيدا. ولا تطبخهم ابدا من حالة التجمد.
- ان كنت ستستخدم اكثر من سلة واحدة، ضع اللحم والدواجن والسمك في السلة السفلية كي لا تتساقط العصارة النيتة على الطعام في اسفل.

قبل الوصل بامداد الكهرباء

- تأكد من ان فلطية الامداد الكهربائي في منطقتك تماثل تلك المبينة اسفل جهاز الطبخ بالبخار.
- ان جهاز الطبخ بالبخار هذا مطابق للتوجيهات رقم ٨٩ / ٣٣٦ لمجموعة دول السوق الاوروبية المشتركة.

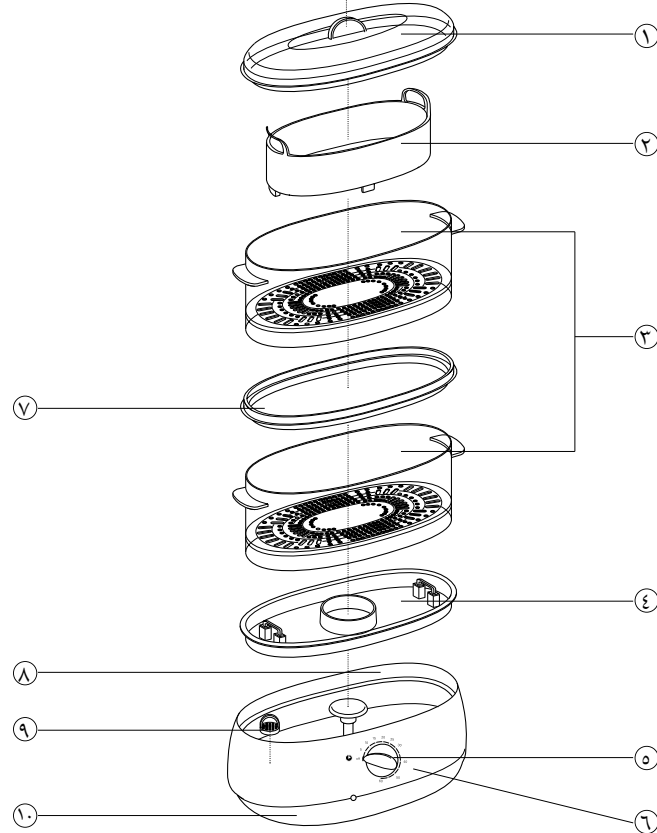
قبل الاستعمال لأول مرة

- ١ انزع جميع الاغلفة والبطاقات اللاصقة.
- ٢ اغسل جميع الاجزاء : انظر تحت " التنظيف " في صفحة ٣٤.
- ٣ امسح خزان الماء بقطعة قماش مبللة خفيفا ، ثم جففه.

تعرف على جهاز الطبخ بالبخر كينود

- ١ غطاء
- ٢ سلطانية الارز
- ٣ سلات
- ٤ صينية العصارة المتساقطة
- ٥ وحدة التوقيت
- ٦ نور نيون
- ٧ حلقة الفصل*
- ٨ خزان الماء
- ٩ مصفاة
- ١٠ القاعدة

* الجهاز إف إس ٢٦٠ مزود
بسلة اضافية وبحلقة فصل



كيفية استعمال جهاز الطبخ بالبخار

- ابق جهاز الطبخ بالبخار بعيدا عن الحائط والخزانات المعلقة عليه : ان البخار قد يتلفها
- تبّل الطعام **بعد** الطبخ. اذا دخلت التوابل في الماء ، قد تتلف عنصر التسخين.
- انظر ارشادات الطبخ في الصفحات ٥٤ - ٧٤.
- ان جهاز الطبخ بالبخار هو للاستعمال المنزلي فقط.

- ١ ركب المصفاة داخل خزان الماء. (انها تحول دون وصول القطع الصغيرة الى داخل جهاز الطبخ)
- ٢ اسكب ماء باردا في الخزان حتى علامة :
 - "Max" ان كنت ستطبخ لمدة تزيد على ٣٠ دقيقة ؛ أو
 - "Min" ان كنت ستطبخ لمدة اقل من ٣٠ دقيقة.
- ان الماء المرشح افضل لأنه يقلل من القشور الكلسية (تتوافر مرشحات الماء كينود على نطاق واسع)
- لا تضيف أي شيء (ولا حتى الملح والفلفل) الى الماء - فقد تتلف عنصر التسخين.
- يمكنك تزويد الماء اثناء الطبخ اذا قل البخار أو توقف.
- ٣ ضع صينية تساقط العصارة داخل القاعدة.
- استخدم سلة واحدة.
- ضع السلة على القاعدة. (لا تستعمل حلقة الفصل).
- كدس السلات على القاعدة مع تركيب حلقة فصل بين السلات. من سلبة واحدة فوقها. ركب الغطاء.
- مستخدما سلطانية
- ضع الماء والارز في السلطانية. ضع سلطانية الارز داخل احدى الارز السلات. (يمكنك ايضا طبخ شيء آخر في السلة / السلات الاخرى اذا اردت. وفي هذه الحالة، ركب حلقة فصل بين السلات).
- ٤ ركب الغطاء واصل القابس بامداد الكهرباء ثم اضبط وحدة التوقيت. حينئذ سيضيء النور ويبدأ البخار بالظهور.
- ٥ عندما تنتهي المدة ، سينطلق صوت جرس وينطفئ النور ويتوقف جهاز الطبخ اوتوماتيكيا.
- ٦ افصل القابس وقم بالتنظيف بعد الاستعمال.

تلمیحات

- سوف يتساقط التكثيف من السلة العليا الى داخل السلة السفلى. لذلك تأكد من ان النكهة تتمشى مع بعضها.
- ان السائل المتبقي في صينية تساقط العصارة يصلح لعمل الحساء أو المرق. ولكن احترس، فهو ساخن جدا.
- يمكنك استعمال سلطانية الارز ايضا لطبخ أي شيء في سائل (مثلا الخضر في الصلصة أو سلق سمك بالماء).
- اترك فجوات بين قطع الطعام ، و ضع القطع السميكة قريبة من الخارج.
- قم بتقليب القطع الكبيرة في منتصف مدة الطبخ.
- ان الكميات الصغيرة تطهو اسرع من الكميات الكبيرة.
- ان الطعام في السلة السفلى يطهو اسرع بقليل من الطعام في السلة العليا.
- كما هو الحال مع أي فرن تقليدي، يمكنك اضافة طعام اثناء عملية الطبخ. واذا كان أي شيء يحتاج الى مدة اقصر، اضعه في ما بعد.
- اذا رفعت الغطاء فسوف يتسرب البخار ويستغرق الطبخ مدة اطول.
- ان قطع الطعام من نفس الحجم تطهو علي نحو متساو.
- ان مدد الطبخ المبينة في الصفحات ٢٤ - ٥٤ هي للتوجيه فقط وموضوعة على اساس استعمال السلة السفلية. كلما كان الطعام اعلى كلما كان الطبخ ابطأ. ولذلك اسمح بمدة ٥ - ١٠ دقائق اكثر للطعام الموضوع في السلة الاعلى مباشرة. تأكد من ان الطعام مطبوخ تماما قبل تناوله.
- ان كان الطعام غير مطهو تماما، اعد ضبط وحدة التوقيت. قد تحتاج الى اضافة المزيد من الماء. اليك طريقة اضافة الماء. افصل القابس من امداد الكهرباء ثم افرغ صينية العصارة المتساقطة وزد الماء في الخزان - ولكن احذر السائل الساخن والبخار.

*

*

العناية والتنظيف

- قبل التنظيف ، اوقف دائما تشغيل الجهاز وافصل القابس و دع كل شيء يبرد.
- لا تضع ابدا قاعدة جهاز الطبخ بالبخار في الماء ولا تجعل سلك الكهرباء أو القابس يتبلان.

التنظيف

- خزان الماء
- افرغه ثم اشطفه بماء دافئ وجففه.
- الخارج
- امسحه بقطعة قماش مبللة بالماء قليلا ثم جففه.
- جميع الاجزاء الاخرى
- اغسلها ثم جففها.
- يمكنك غسل الاجزاء البلاستيكية (فيما عدا قاعدة جهاز الطبخ بالبخار) على الرف العلوي في غسالة الصحون الكهربائية.

- ازالة القشور الكلسية
- قم بازالة القشور الكلسية بعد كل ٧ - ١٠ استعمالات ، تبعا لعسر الماء لديك.
- ان ازالة القشور الكلسية يزيد من قدرة البخار ويساعد علي بقاء جهاز الطبخ بالبخار عمر اطول.

- ١ انزع جميع الاجزاء ما عدا المصفاة.
- ٢ اسكب خلا ابيض في الخزان حتى علامة "Max". لا تستخدم مواد ازالة القشور.
- ٣ اوصل القابس بامداد الكهرباء واضبط وحدة التوقيت لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة. افصل القابس اذا فاض الخل عن الحد.
- ٤ افصل القابس وعندما يبرد جهاز الطبخ بالبخار اسكب الخل واشطف الخزان بالماء عدة مرات.

الخدمة ورعاية الزبائن

- إذا أصيب سلك الكهرباء بضرر فمن أجل السلامة يجب ان تقوم بتغييره شركة كينود أو عامل تصليح معتمد من قبل كينود.

إذا احتجت الى مساعدة :

- لاستخدام جهاز الطبخ بالبخر، أو
 - للصيانة والتصليح
- اتصل بالمتعهد الذي اشترت الجهاز منه.

دليل الطبخ

- اوقات الطبخ الواردة هنا هي مجرد دلائل موجزة
- اقرأ "سلامة الطعام" في صفحة ٩٣، و "تلميحات" في صفحة ٢٤

الخضر

- اغسل الخضر قبل طبخها . انزع السيقان وقشرها اذا اردت.

نوع الخضر	الكمية	الاعداد	مستوى الماء	دقائق
هليون	ج ٤٥٤	قلم	Min	١٥
فاصوليا خضراء	ج ٤٥٤	قلم	Min	٢٠-١٥
فاصوليا رفيعة الساق	ج ٤٥٤	قلم وقطع رفيعا	Min	٢٠-١٥
بركولي	ج ٤٥٤	قطعه زهيرات	Min	٢٠
كرنب مسوق	ج ٤٥٤	قلم واقطع اسفله	Min	٢٥
كرنب	١ صغيرة	قطعها طوليا	Min	٢٥
جزر	ج ٤٥٤	قطع رفيعا	Min	٢٠
قرنبيط	١ متوسطة	قطعها زهيرات	Min	٢٥
كوسة	ج ٤٥٤	قطع رفيعا	Min	١٥
كرفس	١ رأس	قطع رفيعا	Min	١٥
كرات	٣-٤	قطع رفيعا	Min	١٥
بازلا رفيعة	ج ٢٢٧	قلم	Min	١٥
عش الغراب ، براعم	ج ٤٥٤	امسحه	Min	١٠
جزر ابيض	ج ٤٥٤	قطع مكعبات أو رفيعا	Min	١٥
بازلا	ج ٤٥٤	قشر	Min	١٥
بطاطس ، جديدة	ج ٤٥٤	امسحها	Max	٣٠

بيض	الاعداد	مستوى الماء	دقائق
مسلوق أو مفقوس	في استخدم فنجان ماء مغلي أو طبق فخاري لفقصه في ماء مغلي	Min	١٠-١٢ للطري ١٥-٢٠ للقاسي

دليل الطبخ (تابع)

الدواجن والسمك

● لا تملأ السلالات أكثر من اللازم

نوع الطعام	الكمية	مستوى الماء	دقائق	ملاحظات
دجاج،	٤-٥	Min	٢٠	اطبخها بالبخار الى ان تطهو جيدا وتصبح طرية
بطليوس	٤٥٤ ج	Min	١٠	اطبخه بالبخار الى ان ينفث
قريدس، متوسط	٤٥٤ ج	Min	١٠	اطبخه بالبخار الى ان يصبح لونه وردي
سمك، قطع مستطيلة	٢٢٧ ج	Min	١٠	اطبخه بالبخار الى ان يتقشر
سمك، شرائح	ثخانة ٢,٥ سم	Min	١٥-٢٠	اطبخه بالبخار الى ان يتقشر
سمك، كامل	٣٤٠ ج	Min	١٥-٢٠	اطبخه بالبخار الى ان يتقشر
ذبول الكركند	٢-٤	Min	٢٠	اطبخها بالبخار الى ان تصبح حمراء
بلح البحر	٤٥٤ ج	Min	١٥	اطبخه بالبخار الى ان ينفث
المحار	٦	Min	١٥	اطبخه بالبخار الى ان ينفث
اسقلوب	٢٢٧ ج	Min	١٥	اطبخه بالبخار الى ان يصبح ساخنا وطريا

دليل الطبخ (تابع)

الحبوب والنبات الحبي

- عند استخدام سلطانية الأرز، لا تزال تحتاج الى وضع ماء في الخزان. ولكن يمكنك وضع سوازل اخرى، مثل النبيذ والمرق، داخل سلطانية الارز لطبخ الارز. كما يمكنك اضافة التوابل و البصل أوالبقدونس أو اللوز المقطع أو عش الغراب المقطع شرائح.

نوع الطعام	الكمية	ماء يضاف	مستوى الماء	دقائق
ارز طويل ابيض (مثل البسمتي، سهل الطبخ)	١٠٠ ج	١٢٥ مل	Min	٢٥
	٢٠٠ ج	٢٥٠ مل	Max	٣٠
	٣٠٠ ج	٣٧٥ مل	Max	٣٥
ارز اسمر	١٠٠ ج	١٢٥ مل	Max	٤٠
	٢٠٠ ج	٢٥٠ مل	Max	٤٥
	٣٠٠ ج	٣٧٥ مل	Max	٥٠
كوسكوس	٢٠٠ ج	١٥٠ مل	Min	٢٠-١٥
عصيدة	٧٥ ج	٤٥٠ مل	Max	٤٠ (قلّبها عند منتصف المدة)
أرز بالبن	٧٥ ج أرز قصير	٢٥ ج سكر كاستر و ٣٧٥-٥٠٠ مل لبن	Max	٨٠ (بعد ٦٠ دقيقة قلّب واعد ضبط وحدة التوقيت. اضع المزيد من الماء اذا اقتضى الامر

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

