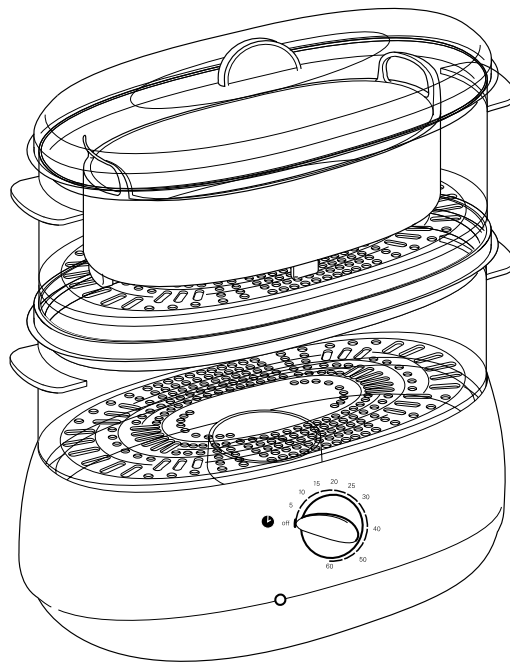


KENWOOD FS250 & FS260



KENWOOD

Kenwood

CZ

návod k použití strana 3 - 11

Díky tomuto automatickému pařáku Kenwood (hrnci na vaření jídel v páře) budete jíst mnohem zdravěji, neboť v páře uvařená jídla si uchovávají více svých přírodních kvalit a chutě. Jídla budou navíc uvařena rychle, protože nová technologie rychlé páry umožňuje, aby vaření v páře začalo téměř okamžitě po zapnutí spotřebiče. Parní hrnec má velmi rozměrný vnitřek oválného tvaru, který je navržen tak, aby se v něm dala uvařit i ryba v celku. Zabudovaná minutka zazvoní, jakmile je jídlo uvařeno. Takže Vám přejeme dobrou chuť ke zdravým jídlům snadno uvařeným v parním hrnci značky Kenwood.

H

Használati utasítás 12 - 20. oldal

A Kenwood automata ételpárolója segíti az egészséges táplálkozást, mivel a párolás során az ételek jobban megőrzik ízüket, és tápanyag-tartalmukból is kevesebbet veszítenek. A készülékkel időt is nyerhet, mert bekapcsolás után néhány pillanat múlva megkezdí a párolást. A nagyméretű pároló edény ovális alakú, hogy egész halat is párolhasson benne. Attól sem kell tartania, hogy túlfőzi az ételt, mert a készülékbe épített óra a párolás végén csenget. Egészséges táplálkozás, egyszerűen L' Kenwood automata ételpárolóval.

Kenwood

PL

instrukcja użycia strony 21 - 29

Żywność gotowana na parze zachowuje więcej swych walorów odżywczych i smakowych, dlatego też dzięki automatycznemu garnkowi do gotowania na parze Kenwood Automatic będziesz jadać smacznie i zdrowo. Garnek nie każe Ci czekać - ponieważ technologia szybkiego parowania zacznie obróbkę cieplną w chwilę po włączeniu. Garnek ma obszerne wnętrze, owalny kształt przeznaczony do gotowania ryb w całości oraz zegar do czasowania, który dzwoni, gdy potrawa jest gotowa. Smaczne i zdrowe potrawy będą teraz łatwe do przygotowania w garnku Kenwood Automatic.

RU

Инструкция по эксплуатации страница 30 - 38

Поскольку продукты, приготовленные на пару, в большей степени сохраняют свой аромат и питательную ценность, автоматическая пароварка Kenwood позволит вам сделать шаг к здоровому питанию. Она не заставит вас ждать, поскольку благодаря технологии быстрого парообразования пар начинает вырабатываться в момент ее включения. Рабочая камера пароварки довольно вместительная, ее овальная форма позволяет готовить рыбу целиком, а таймер известит вас о готовности пищи. Так наслаждайтесь же здоровой пищей и простотой ее приготовления, которую предложит вам автоматическая пароварка Kenwood.

bezpečnost

bezpečnost při obsluze spotřebiče

- Tento spotřebič produkuje páru, která hrozí opařením.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili párou vycházející z pařáku, zejména při snímání poklice.
- Pozor, tekutiny i kondenzace v pařáku jsou vždy velmi horké. Při zacházení se spotřebičem se proto chraňte speciálními teplovzdornými rukavicemi.
- Tento spotřebič nesmí bez dozoru obsluhovat děti nebo nemocné či jinak oslabené osoby.
- Přípojnou šňůru nenechávejte přepadat přes okraj stolu v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Dejte ho zkontrolovat a opravit: blíže viz část "servis a služba zákazníkům" na str. 8.
- Pařák, šňůru ani zástrčku neponořujte do vody hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Minutku udržujte čistou a suchou.
- Pařák nedávejte na sporák ani do trouby.
- Pařák nepřenášejte, je-li v něm něco horkého.

bezpečnost při zpracovávání potravin

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

před zapnutím do zásuvky

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

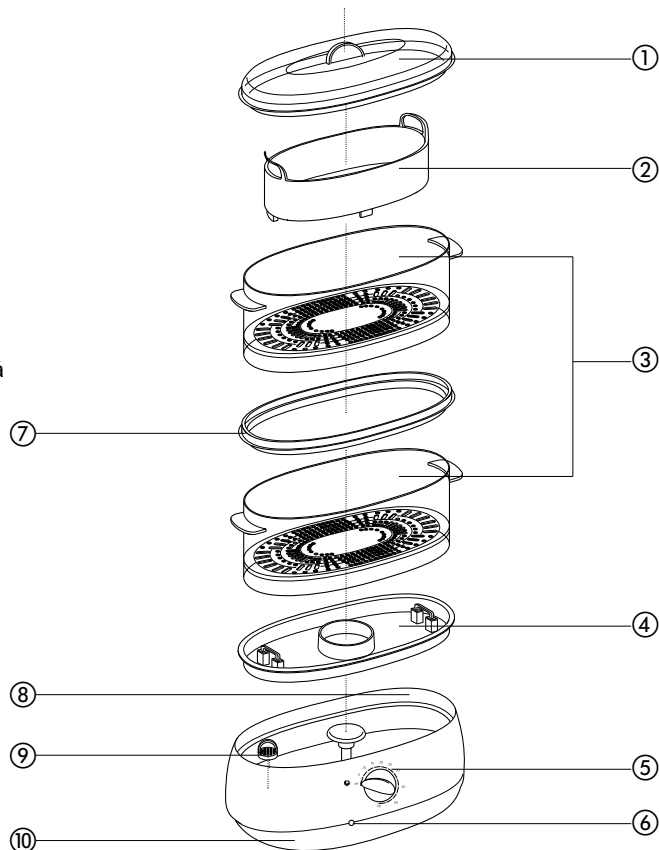
před prvním použitím

- 1 Spotřebič vybalte a sundejte z něj všechny nálepky.
- 2 Všechny součásti umyjte: viz část "čištění" na str. 7.
- 3 Nádržku na vodu vytřete navlhčeným hadříkem a pak vysušte.

popis parního hrnce Kenwood

- ① poklice
- ② mísa na rýži
- ③ košíky*
- ④ miska na odkapávání
- ⑤ minutka
- ⑥ kontrolka
- ⑦ oddělovací kroužek*
- ⑧ nádržka na vodu
- ⑨ síto
- ⑩ těleso spotřebiče

* Model FS260 se dodává s dalším košíkem a oddělovacím kroužkem.



postup použití parního hrnce

- Pařák nestavějte do blízkosti stěn a pod kuchyňské skříňky: unikající pára by je mohla poškodit.
- Vařená jídla ochucujte až **po** uvaření. Kdyby se koření dostalo do vody, mohlo by poškodit topný článek.
- Prostudujte si "návody k vaření" na str. 9 - 11.
- Tento pařák je určen k použití pouze v domácnosti.

- 1 Nasadte síto do nádržky na vodu (účelem síta je, aby se kousky potravin nedostaly do nádržky).
- 2 Do nádržky nalejte studenou vodu až po značku:
 - "Max"- hodláte-li vařit déle než 30 minut; nebo
 - "Min"- chcete-li vařit po dobu kratší než 30 minut.
- Doporučujeme používat filtrovanou vodu, neboť snižuje tvorbu vodního kamene (filtry na vodu Kenwood jsou běžně k dostání).
- Do vody **nic** nepřidávejte (ani sůl či pepř)-mohlo by dojít k poškození topného tělesa.
- V případě, že se během vaření tvorba páry zpomalí nebo úplně zastaví, můžete do nádržky dolít další vodu.
- 3 Na těleso pařáku nasadte odkapávací misku.
- 4 Košík nasadte na těleso pařáku (Oddělovací kroužek nepoužívejte.)
- 5 Mezi košíky nasadte oddělovací kroužek a košíky pak společně umístěte na těleso pařáku.
- 6 Do misky na rýži nalejte vodu a nasypte rýži. Mísu vložte do košíku. (S rýží můžete v dalším košíku či košících vařit něco jiného. V takovém případě mezi košíky upevněte oddělovací kroužek.)
- 7 Přikryjte poklicí, spotřebič zapojte do sítě a natáhněte minutku. Kontrolka se rozsvítí brzy se objeví pára.
- 8 Jakmile nastavený čas na minutce vyprší, zazvoní zvonek, kontrolka zhasne a pařák se sám automaticky vypne.
- 9 Po použití vypněte ze sítě a spotřebič umyjte.

vaření v jednom košíku

vaření ve více koších

použití misky na rýži

radý

- Sražená pára kape z horního košíku do dolního. Dbejte tedy na to, aby se chutě navzájem doplňovaly.
- Tekutina nashromážděná v odkapávací misce je vhodná k přípravě polévek a vývaru. Ale pozor: tekutina je po dovaření velmi horká.
- Mísu na rýži můžete též použít k vaření v tekutině (např. zeleniny v omáčce nebo ryb ve vodě- "poaching").
- Mezi jednotlivými kousky potravin nechte mezery. Větší kousky umístěte blíže k okrajům.
- Vaříte-li větší množství, v polovině vaření jídlo promíchejte.
- Malá množství se uvaří rychleji, než velká množství.
- Kousky jídla stejné velikosti se provaří stejně.
- Podobně jako u běžné trouby, i do parního hrnce můžete přidávat další potraviny během vaření. Pokud některé potraviny vyžadují kratší dobu vaření, přidejte je do hrnce později.
- V případě, že zvednete poklici, unikne pára a vaření pak potrvá déle.
- Jídlo se vaří dál i po automatickém vypnutí pařáku; proto ho z pařáku okamžitě vyndejte.
- Doby vaření uvedené na straně 9- 11 slouží jako vodítko při použití spodního košíku. čím výše jsou potraviny v hrnci umístěny, tím pomaleji se vaří. Doby vaření v košíku, který je umístěn přímo nad spodním košíkem, je proto potřeba prodloužit o 5-10 minut. Před podáváním jídla se vždy přesvědčte, že je jídlo řádně provařené.
- Pokud jídlo není dovařené, natáhněte znovu minutku. Většinou je také zapotřebí přidat do hrnce vodu. Postup je následovný: spotřebič vypnete ze sítě, vyprázdníte misku na odkapávání a do nádržky doplníte vodu. Dávejte přitom pozor na horkou tekutinu a páru uvnitř hrnce.

údržba a čištění

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

čištění

- nádržka na vodu • Nádržku vyprázdněte, vypláchněte ji teplou vodou a vysušte.
- vnějšek pařáku • Otřete vlhkým hadříkem a osušte.
- ostatní součásti • Umyjte, a pak vysušte.
- Součásti z umělé hmoty (s výjimkou tělesa pařáku) může umývat v horním koši myčky na nádobí.

- odstraňování vodního kamene
- Nánosy vodního kamene je potřeba odstranit po 7-10 použití, v závislosti na tvrdosti vody v místě bydliště. Odstranění nánosů zvyšuje sílu páry a pomáhá prodloužit životnost pařáku.
 - 1 Z pařáku sundejte všechny součásti.
 - 2 Do nádržky nalejte ocet až po značku "Max". **Nepoužívejte chemické odstraňovače nánosů z vody.**
 - 3 Pařák zapněte do zásuvky a minutku nastavte na 20-25 minut. V případě, že ocet začne překypovat, spotřebič vypněte.
 - 4 Zástrčku vytáhněte ze zásuvky a jakmile pařák vychladne, vylejte ocet a nádržku několikrát vypláchněte čistou vodou.

servis a služba zákazníkům

- Výměnu poškozené šňůry síťového přívodu smí z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravná.

Pokud potřebujete pomoc s:

- použitím pařáku nebo
 - servisem či opravou,
- obratte se na obchod, v němž jste spotřebič zakoupili.

návody k vaření

- Následující časy uvádějící délku vaření slouží jen jako vodítko.
- Přečtěte si část "bezpečnost při zpracovávání potravin" na str. 3 a "rady" na str. 6.

zelenina

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

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

vejce	příprava	hladina vody	minuty
Vařená nebo "ztracená"	K vaření "ztracených" vajec použijte šálek nebo misku	Min	10-12 naměkko 15-20 natvrdo

návody k vaření *pokračování*

drůbež a ryby

- Košíky nepřepíňujte

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

návody k vaření *pokračování*

obilniny a rýže

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

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

fontos biztonsági előírások

a készülék használata közben

- Párolás közben a készülék forró gőzt termel, amely gondatlanság esetén égési sérülést okozhat.
- A készülék fedelét mindig óvatosan nyissa fel, és ügyeljen arra, hogy a kiáramló gőz ne érjen a bőréhez.
- Használjon hőálló konyhai kesztyűt. Ne feledje, hogy a készülékben levő víz és lecsapódott pára is forró lehet.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.
- Ha a készülék megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. (Lásd a Javítás c. részt a 17. oldalon.)
- A készüléket, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba, mert ez áramütést okozhat. A beépített órát tartsa tisztán és szárazon.
- Az ételpárolót soha ne tegye főzőlapra vagy a sütőbe.
- Ne mozgassa el a párolót addig, amíg a benne levő folyadék le nem hűlt.

az ételek elkészítése közben

- A hús és halféleségeket mindig alaposan főzze meg. A fagyasztott húsokat előbb olvassza fel.
- Ha egyszerre két pároló kosarat használ, a húsokat tegye az alsó kosárba, hogy a hús leve ne csepegjen a másik kosárban párolt ételre.

csatlakoztatás

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

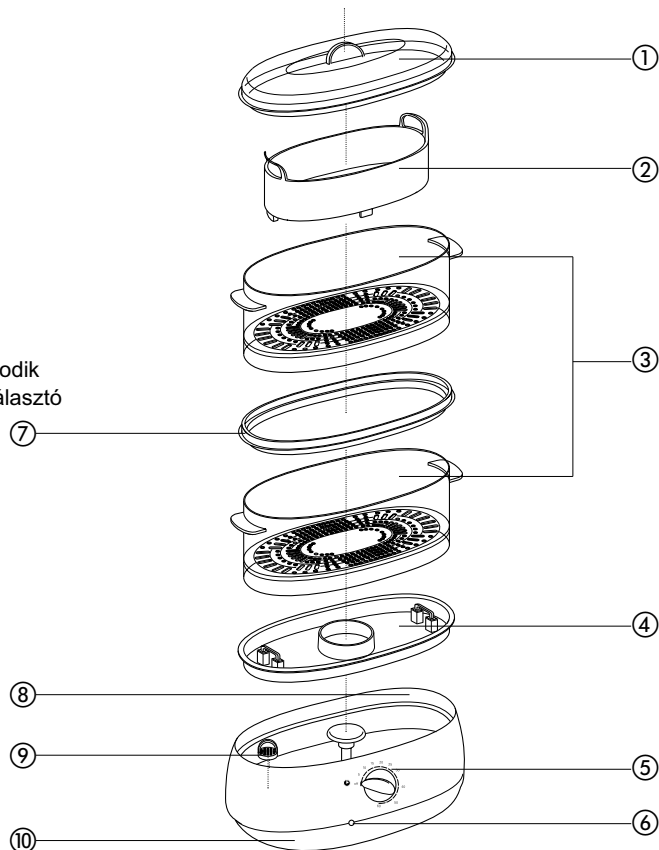
az első használat előtt

- 1 Minden csomagolóanyagot és reklámcímkét vegyen le a készülékről.
- 2 Az alkatrészeket mosogassa el (lásd a Készülék tisztítása c. részt az 16. oldalon).
- 3 A víztartályt nedves ruhával törölje ki, majd hagyja megszáradni.

a Kenwood ételpároló részei

- ① fedél
- ② rizsfőző edény
- ③ pároló kosarak*
- ④ cseppgyűjtő tál
- ⑤ óra
- ⑥ ellenőrző lámpa
- ⑦ elválasztó gyűrű
- ⑧ víztartály
- ⑨ szűrő
- ⑩ melegítő egység

* Az FS260 típushoz második pároló kosár és egy elválasztó gyűrű is tartozik.



az ételpároló használata

- A készüléket ne helyezze a fal közelébe vagy szekrény alá, mert a kiáramló gőz károsíthatja a falburkolatot, illetve a bútort.
- Az ételeket csak párolás **után** fűszerezze meg, mert a víztartályba került fűszer károsíthatja a fűtőelemet.
- A párolási időkről a 18 - 20. oldalon található táblázatok adnak bővebb tájékoztatást.
- A készülék csak háztartási célokra használható.

- 1 Helyezze a szűrőt a víztartályba. (A szűrő megakadályozza, hogy ételdarabok kerüljenek a fűtőelem közelébe.)
- 2 Töltsön hideg vizet a tartályba.
 - Ha 30 percnél tovább kíván párolni, a víz szintjének a "Max" jelzésnél kell lennie.
 - Ha 30 percnél kevesebb ideig kíván párolni, a víz szintjének a "Min" jelzésnél kell lennie.
- Ha a pároláshoz szűrt vizet használ, csökkentheti a vízkőlerakódást (a Kenwood vízszűrők nagy választéka áll rendelkezésére).
- A tartályban levő vízbe ne tegyen **semmilyen** ízesítőszeret, még sót vagy borsot sem, ezek ugyanis károsíthatják a fűtőelemet.
- Ha a párolás lelassul vagy abbamarad, töltsön még vizet a tartályba.
- 3 Illessze a cseppgyűjtő tálat a melegítő egységbe.
- Helyezze a kosarat a melegítő egységre. (Az elválasztó gyűrűt ne használja.)
- Helyezze az egyik kosarat a melegítő egységre. Illessze az elválasztó gyűrűt a kosárra, majd helyezze rá a következő kosarat.
- Tegye a rizst az edénybe, majd öntsön rá vizet. Az edényt helyezze valamelyik kosárba. (A másik kosárban/kosarakban közben más étel is párolhat. Ha több kosarat használ, mindig tegye közéjük az elválasztó gyűrűt.)
- 4 Tegye fel a készülék fedelét, a dugaszt csatlakoztassa a hálózatra, és az órán állítsa be a kívánt párolási időt. Ekkor bekapcsol a fűtőelem (ezt az ellenőrző lámpa kigyulladás jelzi), és rövid időn belül gőz áramlik ki a párolóból.
- 5 A beállított párolási idő letelte után a fűtőelem automatikusan kikapcsol (az ellenőrző lámpa is kialszik), és csengő figyelmeztet arra, hogy elkészült az étel.
- 6 Használat után a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból, és tisztítsa meg a készüléket.

párolás egy kosárral
párolás több kosárral

a rizsfőző edény

néhány jó tanács

- A felső kosárban levő ételen lecsapódó gőz az alsó kosár tartalmára csepeg, ezért az együtt párolt ételeket úgy válassza meg, hogy az ízek keveredése ne ronthassa el az ételt.
- A cseppgyűjtő tálon összegyűlt léből ízletes leves vagy csontlé készíthető. Ne feledje azonban, hogy a párolás után ez a lé is forró.
- A rizsfőző edényben mindenféle ételt (zöldséget, halat) főzhet. Víz helyett mártást is tölthet a rizsfőző edénybe, amelyben zamatos zöldségeket lehet főzni.
- A párolt ételdarabokat ne tegye szorosan egymás mellé. A nagyobb darabokat mindig a kosár széle közelében helyezze el.
- Ha egyszerre nagyobb mennyiséget tesz a kosarakba, a párolás felénél keverje meg az ételt.
- A kisebb adagok kevesebb párolást igényelnek, mint a nagyobb mennyiségek.
- Egyenletesebben párolódik az étel, ha azonos nagyságú darabokra vágja.
- A hagyományos sütőkhöz hasonlóan, a párolás megkezdése után is lehet ételt tenni a kosarakba. Ha valamelyik hozzávalót kevesebb ideig kell párolni, csak később tegye a párolóba.
- Ha felemeli a fedelet, a gőz kiáramlik a készülékből, és lassabban fő az étel.
- A párolás a fűtőelem kikapcsolása után is folytatódik, ezért az óra jelzésekor azonnal vegye ki az ételt a készülékből.
- A 18 - 20. oldalon szereplő táblázatokban megadott párolási idők az alsó kosár használatára vonatkoznak, és csak tájékoztató jellegűek. Minél magasabban van az étel, annál lassabban fő meg, ezért az eggyel feljebb levő kosárban 5-10 perccel tovább kell párolni az ételdarabokat. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze, hogy teljesen átfőtt-e az étel.
- Ha az étel még nincs eléggé megpárolva, állítsa vissza az órát, és párolja tovább. Ha szükséges, töltsön még vizet a tartályba. Ehhez húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból, ürítse ki a cseppgyűjtő tálat, és töltsse tele a tartályt. Ügyeljen arra, hogy a tartályban levő forró víz vagy a kiáramló gőz ne égesse meg a kezét.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg minden alkatrész lehűl.
- A melegítő egységet soha ne tegye vízbe, és ügyeljen arra, hogy a hálózati vezetékét és a dugaszt se érje nedvesség.

tisztítás

- vízartály • Öntse ki a tartályban maradt vizet, majd meleg vízzel öblítse ki, és törölje szárazra.
- burkolat • Nedves ruhával törölje át, és szárítsa meg.
- alkatrészek • A többi alkatrészt mosogassa el, majd törölje szárazra.
 - A műanyag alkatrészeket - a melegítő egység kivételével - mosogatógépben is tisztíthatja (a felső polcon).
- vízkezelés • A készüléket - a vezetékes víz keménységétől függően - 7-10-szeri használat után vízkezelni kell, mert a lerakódó vízkezel csökkenti a készülék hatékonyságát, és a készülék élettartamát is lerövidítheti.
 - 1 A szűrő kivételével minden alkatrészt vegyen ki a párolóból.
 - 2 Töltsön 10 %-os ecet oldatot a vízartályba, a maximális szintig. **Ne használjon vízkezelő szert!**
 - 3 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, és az órán állítson be 20-25 perces párolási időt. Ha az ecet kifolya az edényből, a hálózati dugaszt azonnal húzza ki a konnektorból.
 - 4 Ha elkészült, húzza ki a dugaszt a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl. Ezután öntse ki az ecetet, és tiszta vízzel többször is öblítse ki a vízartályt.

javíttatás

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

Ha az ételpároló

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

párolási idők

- Atáblázatokban megadott párolási idők csak tájékoztató jellegűek.
- Az ételek előkészítése közben tartsa be a biztonsági előírásokat (lásd 12. oldal). További hasznos információkat talál a 15. oldalon (Néhány jó tanács).

zöldségfélék

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

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

tojás	előkészítés	vízszint	párolási idő (perc)
lágy- és kemény tojás, bevert tojás	a bevert tojáshoz használjon bögrét	Min	lágytojás: 10-12 kemény tojás: 15-20

párolási idők (folytatás)

szárnyasok és halak

- Ne tegyen túl sok húst a kosarakba

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

párolási idők (folytatás)

rizsfélék

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

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

bezpieczeństwo pracy

bezpieczeństwo obsługi

- Garnek wytwarza parę, którą można się oparzyć.
- Uważaj, aby się nie oparzyć parą wychodzącą z garnka, szczególnie przy zdejmowaniu pokrywki.
- Uważaj przy obchodzeniu się z garnkiem: woda wewnątrz lub skroplona para będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.
- Nie zezwalaj dzieciom ani osobom niepełnosprawnym na używanie garnka bez nadzoru.
- Nigdy nie dopuszczaj, aby sznur zwisał tam, gdzie dziecko może za niego złapać.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego garnka. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis i łączność z klientami" na str. 26.
- Nigdy nie wkładaj garnka, sznura ani wtyczki do wody - możesz doznać porażenia prądem. Uważaj, aby zegar czasujący był zawsze czysty i suchy.
- Nigdy nie używaj garnka na kuchence lub w piecyku.
- Nigdy nie przesuwaj garnka, jeśli znajduje się w nim coś gorącego.

bezpieczna obróbka cieplna

- Mięso, ryby i produkty rybne muszą być ugotowane na wskroś. Przed gotowaniem na parze zawsze należy je najpierw rozmrozić.
- Używając więcej, niż jednego koszyka, kładź mięso, drób i rybę do dolnego kosza, aby surowe soki nie kapwały na żywność poniżej.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

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

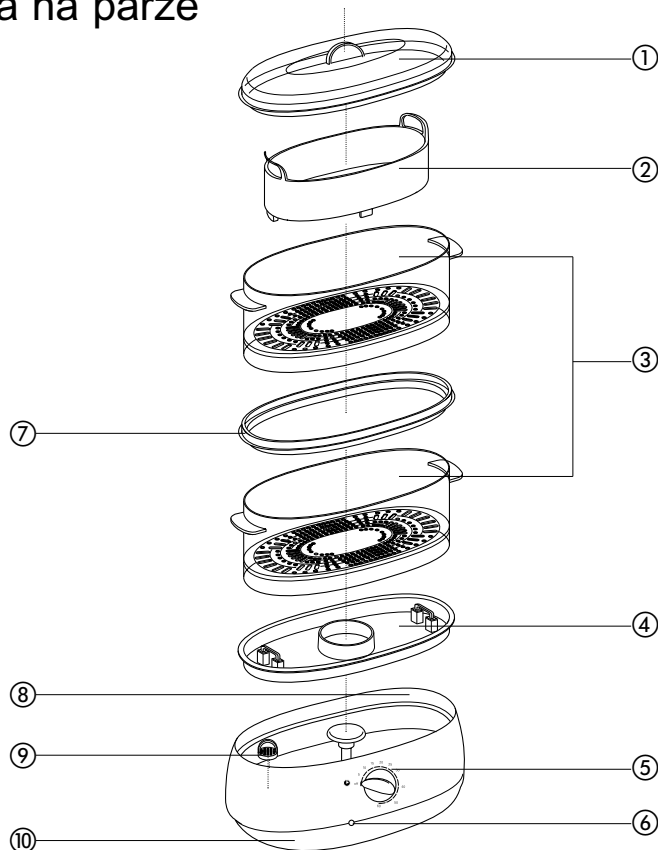
przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania i nalepki.
- 2 Umyj części garnka (patrz `czyszczenie' na str. 25).
- 3 Przetrzyj zbiornik wody wilgotną ściereczką, a następnie suchą.

poznaj swój garnek Kenwooda do gotowania na parze

- ① pokrywa
- ② miska na ryż
- ③ koszyki*
- ④ taca na soki
- ⑤ zegar czasowania
- ⑥ kontrolka neonowa
- ⑦ pierścień rozdzielający*
- ⑧ zbiornik wody
- ⑨ sito
- ⑩ podstawa

* Garnek FS260 posiada
dodatkowy koszyk i
pierścień rozdzielający.



jak używać garnka do gotowania na parze

- Stawiaj garnek z daleka od ścian i szafek wiszących; para może je uszkodzić.
- Doprawiaj jedzenie **po ugotowaniu**; jeśli sól dostanie się do wody, to może uszkodzić element grzejny.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami obróbki cieplnej na str. 27 - 29.
- Garnek jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

- 1 Włóż sito do zbiornika na wodę (zapobiega ono wpadaniu okruchów do garnka).
- 2 Nalej zimnej wody do zbiornika do poziomu:
 - 'Max' - jeśli gotujesz dłużej, niż 30 minut,
 - 'Min' - jeśli gotujesz krócej, niż 30 minut.
- Najlepsza jest woda przefiltrowana, gdyż redukuje ona osadzanie się kamienia wapiennego (filtry do wody Kenwooda są powszechnie dostępne).
- Nie dodawaj **niczego** do wody (nawet soli lub pieprzu) - może to uszkodzić element grzejny.
- Możesz dolewać wody podczas gotowania, jeśli parowanie słabnie lub ustaje.
- 3 Włóż tacę na soki do garnka.
- Połóż koszyk na podstawie (nie zakładaj pierścienia rozdzielającego).
- Ustaw koszyki jeden na drugim na podstawie, przekładając je pierścieniem rozdzielającym.
- Wlej wodę i wsyp ryż do miski. Włóż miskę na ryż do koszyka (możesz w tym samym czasie gotować co innego w pozostałym koszyku lub koszykach). W takim razie przełóż koszyki pierścieniem rozdzielającym.
- 4 Włóż wtyczkę i nastaw zegar czasujący. Zapali się kontrolka i po chwili pojawi się para.
- 5 Po upływie nastawionego czasu zadzwoni alarm, kontrolka zgaśnie i garnek wyłączy się automatycznie.
- 6 Po użyciu wyjmij wtyczkę i oczyść garnek.

używając jednego koszyka

używając więcej, niż
jednego koszyka
używając miski do
gotowania ryżu

wskazówki

- Skroplona para będzie kapać z górnego koszyka do dolnego. Upewnij się więc, że smaki będą wzajemnie harmonizowały.
- Płyn pozostający w tacy na soki świetnie się nadaje na zupę lub rosół. Uważaj jednak, gdyż będzie bardzo gorący.
- Miskę na ryż możesz również wykorzystać do gotowania w wodzie (np. warzyw w sosie lub ryby w wodzie).
- Pozostaw przerwy między kawałkami żywności. Kładź grubsze kawałki bliżej ścianek.
- Większe ilości przemieszaj w połowie gotowania.
- Mniejsze ilości gotują się szybciej, niż duże.
- Żywność w kawałkach o podobnych rozmiarach gotuje się bardziej równomiernie.
- Podobnie jak w zwykłym prodiżu, żywność można dodawać podczas obróbki cieplnej. Jeśli surowiec wymaga krótszego czasu, dodaj go później.
- Gdy podniesiesz pokrywkę, para ucieknie i gotowanie będzie trwało dłużej.
- Żywność gotuje się dalej po wyłączeniu się garnka, dlatego wyjmij ją od razu.
- Czasy gotowania na str. 27 - 29 są orientacyjne i opierają się na gotowaniu w dolnym koszyku. Im wyżej położyć żywność, tym dłużej będzie się ona gotować. Dlatego też trzeba przewidzieć dodatkowe 5-10 minut na następny koszyk powyżej. Przed jedzeniem sprawdź, czy żywność jest ugotowana na wskroś.
- Jeśli żywność nie ugotowała się dostatecznie, nastaw ponownie zegar. Może będzie trzeba dolać wody. W takim razie wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego. Opróżnij tacę na soki i dopełnij zbiornik na wodę. Uważaj przy tym na gorące płyny i parę.

pielęgnacja i czyszczenie

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

czyszczenie

- Opróżnij, następnie wypłucz ciepłą wodą i osusz.
- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Umyj i osusz.
- Części z tworzyw sztucznych (prócz podstawy garnka) można myć na górnej półce zmywarki do naczyń.

- usuwanie kamienia
- Usuwać kamień wapienny po 7- lub 10-krotnym użyciu, zależnie od twardości wody. Usuwanie kamienia polepsza skuteczność parowania i przedłuża trwałość garnka.
- 1 Wyjmij wszystkie części za wyjątkiem sita.
 - 2 Nalej czystego octu do zbiornika do poziomu 'Max'. **Nie stosuj odkamieniacza.**
 - 3 Włóż wtyczkę do gniazdka i nastaw zegar na 20-25 minut. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli ocet zacznie się przelewać.
 - 4 Gdy garnek ostygnie, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, wylej ocet i kilkakrotnie wypłucz zbiornik czystą wodą.

serwis i łączność z klientami

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

Gdy potrzebujesz pomocy:

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

wskazówki do gotowania na parze

- Podane czasy gotowania są wyłącznie orientacyjne.
- Przeczytaj punkty 'bezpieczna obróbka cieplna' na str. 21 i 'wskazówki' na str. 24.

warzywa

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

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

jajka	przygotowanie	poziom wody	minut
Gotowane lub w koszulkach	Użyj specjalnej tacki do jajek w koszulkach	Min	10-12 na miękko 15-20 na twardo

wskazówki do gotowania na parze *c.d.*

drób i ryby

- Nie przepelniaj koszyków.

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

wsazówki do gotowania na parze c.d.

kasze i produkty zbożowe

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

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

Меры безопасности

Пароварка

- Это устройство вырабатывает пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, в особенности в момент удаления крышки.
- Будьте внимательны при работе с пароваркой: любая жидкость или конденсат будут очень горячими. Используйте прихватки или рукавички.
- Не позволяйте детям и недееспособным людям пользоваться пароваркой без присмотра.
- Никогда не оставляйте шнур питания висеть в местах, где за него могут схватиться дети.
- Никогда не пользуйтесь неисправной пароваркой. Осмотрите или отремонтируйте ее: см. раздел "Обслуживание и уход" на стр.35.
- Никогда не погружайте пароварку, шнур или вилку в воду - Вы можете получить удар электротоком. Таймер должен быть всегда сухим и чистым.
- Никогда не ставьте пароварку на плиту или в духовку.
- Никогда не передвигайте пароварку, содержащую горячую пищу.

Пища

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

Перед включением в сеть

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

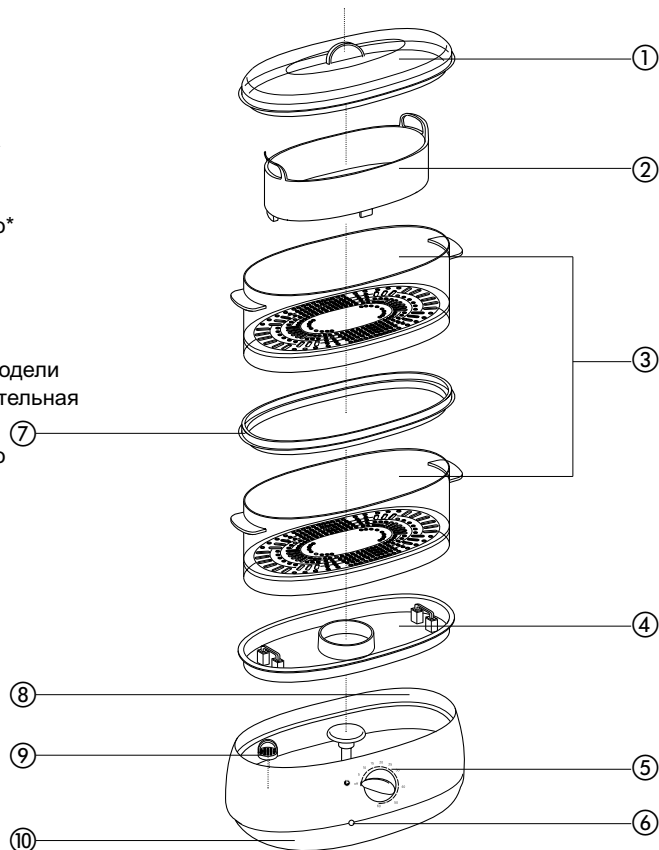
Перед первоначальным использованием

- 1 Удалите упаковку и любые наклейки.
- 2 Вымойте детали пароварки в соответствии с разделом "Очистка" на стр.34.
- 3 Протрите бачок для воды влажной, а затем сухой тканью.

Познакомьтесь с пароваркой Kenwood

- ① крышка
- ② чаша для варки риса
- ③ корзины*
- ④ поддон для сбора сока
- ⑤ таймер
- ⑥ неоновая лампочка
- ⑦ разделительное кольцо*
- ⑧ бачок для воды
- ⑨ сетчатый фильтр
- ⑩ основание

* В комплект поставки модели
FS260 входит дополнительная
корзина и
разделительное кольцо



Как пользоваться пароваркой

- Не устанавливайте пароварку вблизи стен и навесных шкафчиков: пар может их повредить.
 - Приправляйте еду **после** ее приготовления. Если приправа попадет в воду, она может повредить нагревательный элемент.
 - См. советы по приготовлению пищи на стр. 36 - 38.
 - Ваша пароварка предназначена только для домашнего использования.
- 1 Установите сетчатый фильтр в бачок для воды. (Он предохраняет пароварку от попадания механических частиц.)
 - 2 Залейте холодную воду в резервуар до отметки:
 - "Max", если вы готовите более 30 минут;
 - "Min", если вы готовите менее 30 минут.
 - Лучше использовать отфильтрованную воду, поскольку она имеет пониженную жесткость. (В продаже имеется широкий выбор фильтров фирмы Kenwood).
 - **Ничего** не добавляйте к воде (даже соль или перец), это может повредить нагревательные элементы.
 - Вы можете долить воду, если в процессе приготовления пищи подача пара стала слабой или прекратилась.
 - 3 Установите на основание поддон для сбора сока.
 - Установите корзину на основание. (Разделительное кольцо не используется.)
 - Установите корзины на основание, проложив между ними разделительное кольцо.
 - Положите в чашу для риса рис и налейте воду. Поместите чашу для риса в корзину. (Вы одновременно можете (по желанию) готовить какое-либо блюдо в другой корзине. В этом случае между корзинами следует установить разделительное кольцо.)
 - 4 Закройте пароварку крышкой, включите ее в сеть и установите таймер. Загорится лампочка и вскоре появится пар.
 - 5 Когда истечет время, прозвучит сигнал, лампочка выключится и пароварка автоматически отключится.
 - 6 После использования отключите пароварку от сети и очистите ее.

Использование одной корзины

Использование двух корзин

Использование чаши для варки риса

Советы

- Конденсат, образующийся на верхней корзине, будет стекать в нижнюю. Поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне для сбора сока, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: она очень горячая.
- Вы также можете использовать чашу для варки риса для приготовления какого-либо блюда в жидкости, например, овощей в соусе или варки рыбы.
- Оставляйте свободное пространство между кусочками продуктов. Помещайте более толстые кусочки ближе к краям.
- Большие количества продуктов следует перемешивать при полуготовности.
- Небольшие количества приготавливаются быстрее больших.
- Кусочки одинакового размера готовятся равномерно.
- Как и в случае с обычной духовкой, Вы можете добавлять продукты в процессе приготовления. Если какие-то продукты готовятся быстрее, положите их позже.
- Если Вы откроете крышку, пар выйдет и приготовление пищи займет больше времени.
- Пища будет продолжать приготавливаться даже после выключения пароварки, поэтому вынимайте ее немедленно.
- На стр. 36 - 38 приведено примерное время приготовления, рассчитанное для нижней корзины. Чем выше располагаются продукты, тем дольше они готовятся. Таким образом, прибавляйте по 5-10 минут для продуктов в каждой следующей (расположенной выше) корзине. Перед подачей на стол проверяйте готовность пищи.
- Если пища еще не готова, повторно установите таймер. Возможно, Вам придется долить воды. Вот как это сделать. Отключите пароварку от сети. Слейте жидкость из поддона для сбора сока и долейте воды в бачок - будьте осторожны, чтобы не обжечься горячей жидкостью и паром.

Уход и очистка

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

Очистка

- Бачок для воды • Освободите, затем ополосните теплой водой и вытрите насухо.
 - Наружные поверхности • Протирайте влажной, а затем сухой тканью.
 - Остальные детали • Вымойте, затем вытрите насухо.
 - Вы можете мыть пластмассовые детали (за исключением основания пароварки) на верхней полке посудомоечной машины.
- Удаление накипи
- Удаляйте накипь после 7-10 применений в зависимости от жесткости применяемой воды. Удаление накипи способствует лучшему парообразованию и продлевает срок службы пароварки.
- 1 Удалите все детали, за исключением сетчатого фильтра.
 - 2 Налейте столовый уксус в резервуар для воды до метки "Max". **Не используйте препараты для удаления накипи.**
 - 3 Включите пароварку в сеть и установите таймер на 20-25 минут. Отсоедините пароварку от сети, если уксус начнет вытекать.
 - 4 Отсоедините пароварку от сети; когда она остынет, вылейте уксус и ополосните бачок несколько раз водой.

Обслуживание и уход

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

Если потребуется помощь:

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

Советы по приготовлению пищи

- Указанное время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое.
- См. разделы "Пища" на стр. 30 и "Советы" на стр. 33.

Овощи

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

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

Яйца	Приготовление	Уровень воды	Минуты
Сваренные в скорлупе или без нее	Используйте чашку или формочку для варки без скорлупы	Min	10-12 - в мешочек 15-20 вкрутую

Советы по приготовлению пищи (продолжение)

Птица и рыба

- Не переполняйте корзины

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

Советы по приготовлению пищи (продолжение)

Каши и крупы

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

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

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

