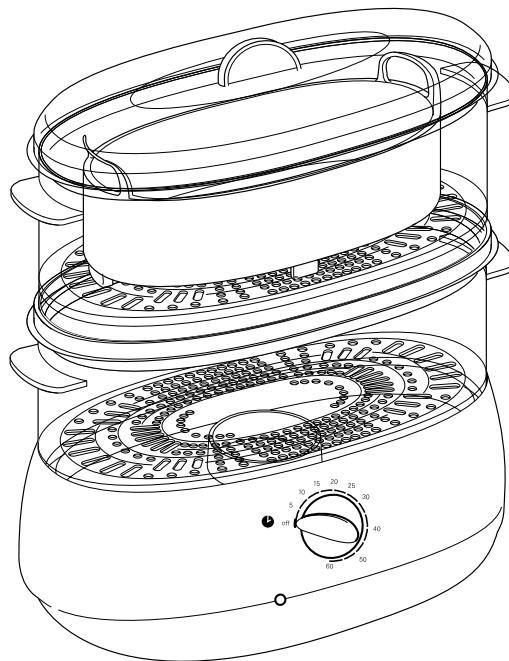


KENWOOD FS250 & FS260



KENWOOD

Kenwood

DK

brugsanvisning side 3 - 11

Da dampkogt mad bevarer mere af sin naturlige kraft og smag, kommer du med Kenwood's automatiske dampkoger et skridt nærmere til virkelig sund mad. Det tager ikke lang tid med den hurtige dampteknologi, idet dampkogerens begynder at dampe kort efter at denne er aktiveret. Den har et rummeligt indre og en oval form, som er designet til at dampkoge hele fisk. Desuden er der installeret en timer, der ringer, når maden er færdig. Med Kenwood's automatiske dampkoger, kan du på en nem måde tilberede sund mad.

SF

käyttöohjeet sivut 12 - 20

Käyttämällä Kenwoodin automaattista höyrykeitintä olet askeleen lähempänä terveellistä ruoanvalmistusta, sillä höyryttämällä ruoka säilyttää paremmin sen luontaiset hyvät ominaisuutensa ja makunsa. Käynnistettyäsi laitteen sinun ei tarvitse odottaa kauan. Nopean höyrynsäätimen ansiosta höyrytys alkaa hetkessä. Höyrykeittimessä on tilava soikean muotoinen sisäosa, joka sopii hyvin mm. kokonaisen kalan valmistukseen. Siinä on myös ajastin, joka hälyyttää, kun valittu aika on kulunut umpeen. Kenwood höyrykeittimen ansiosta voit nyt nauttia terveellisestä ruoasta – vähällä vaivalla.

N

Bruksanvisning side 21 - 29

Matvarer som dampkokes blir saftigere og beholder smaken og konsistensen bedre. Når du bruker Kenwood automatisk dampkoker vil dessuten maten beholde flere verdifulle mineraler og vitaminer som ofte går tapt ved andre kokemåter. Den er spesielt hurtig, slik at den faktisk begynner å dampe like etter at du har slått den på. Dampkokeren har god plass innvendig, og den ovale formen er spesielt nyttig hvis du dampkoker fisk. Den har også en timer som varsler når koketiden er slutt. Med Kenwood automatisk dampkoker er det enkelt og greit å spise sunn mat.

Kenwood

S

anvisningar sid 30 - 38

Vid ångkokning bevaras mer av de nyttiga ämnena och smakerna, och nu när du har en automatisk ångkokare är du alltså ett steg längre mot nyttig kost. Och matlagningen behöver inte ta längre tid för det - med den nya ångtekniken börjar ångkokningen ett par ögonblick efter det att du kopplar på ångkokaren. Den är rymlig inuti med oval form för ångkokning av hel fisk och en timer som ringer när maten är klar. Med Kenwood är det alltså lätt att laga nyttig mat

sikkerhed

sikkerhed ved brug af dampkokeren

- Denne dampkoger producerer skoldhed damp.
- Pas på ikke at blive skoldet af dampen, der kommer ud af dampkokeren, når låget fjernes.
- Vær forsigtig, når du rører ved dampkokeren: evt. væske eller kondensvand er meget varmt. Brug grydelapper el.lign.
- Lad ikke børn eller svagelige mennesker anvende maskinen uden opsyn.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Brug aldrig en beskadiget dampkoger. Få den efterset eller repareret: se 'service og kundeservice', side 8.
- Kom aldrig dampkokeren, ledning eller stik i vand - det kan give elektriske stød. Hold timeren ren og tør.
- Sæt aldrig dampkokeren på et komfur eller i en varm ovn.
- Flyt aldrig dampkokeren, hvis den indeholder noget varmt.

fødevarerikkerhed

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

inden stikket sættes i stikkontakten

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

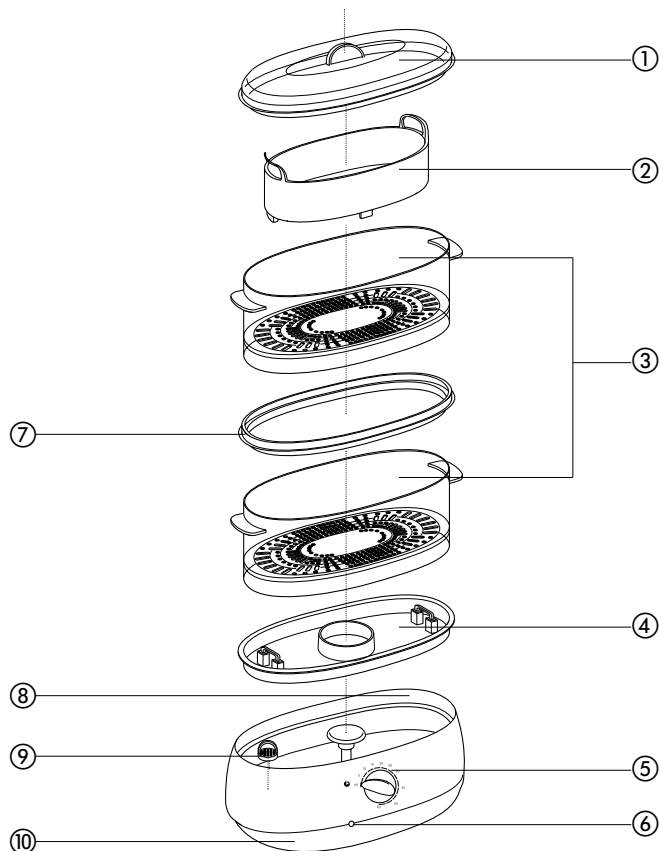
før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene: se 'rengøring', side 7.
- 3 Vask vandbeholderen af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.

kend din dampkoger

- ① låg
- ② risskål
- ③ kurve*
- ④ drypbakke
- ⑤ timer
- ⑥ neonlampe
- ⑦ skillering*
- ⑧ vandbeholder
- ⑨ si
- ⑩ underdel

* FS260 leveres med en ekstra kurv og skillering



sådan anvender du dampkokeren

- Hold dampkokeren væk fra vægge og skabe, da dampen kan beskadige dem.
- Tilsæt krydderier **efter** kogning. Hvis der kommer krydderier i vandet, kan varmelegemet blive beskadiget.
- Se vejledende kogetider på side 9 - 11.
- Dampkokeren er kun beregnet til privat husholdningsbrug.

1 Anbring sien nede i vandbeholderen. (Den hindrer, at der kommer små stykker ned i dampkokeren.)

2 Hæld koldt vand i beholderen op til:

- 'Max', hvis maden skal koge over 30 minutter, eller
- 'Min', hvis maden skal koge under 30 minutter.
- Anvend helst filtreret vand, da det reducerer kedelsten (Kenwood vandfiltre forhandles mange steder).
- Tilsæt **ikke noget** (selv ikke salt eller peber) til vandet - det kan beskadige varmelegemet.
- Man kan tilsætte mere vand under kogningen, hvis det holder op med at dampe.

3 Anbring drypbakken nede i underdelen.

- ved brug af 1 kurv • Anbring kurven på underdelen. (Brug ikke skilleringen.)
- ved brug af mere end 1 kurv • Sæt kurvene ovenpå hinanden på underdelen. Anbring en skillering mellem kurvene.
- ved brug af rissskålen • Kom vand og ris i rissskålen. Placér rissskålen i en kurv. (På samme tid kan man koge noget i den (de) anden (andre) kurv(e). I så fald skal der placeres en skillering mellem kurvene.)
- 4 Læg låg på. Sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren. Lampen begynder at lyse, og det vil snart begynde at dampe.
- 5 Når tiden er udløbet, ringer en klokke, lampen går ud og dampkokeren slukkes automatisk.
- 6 Fjern stikket fra stikkontakten og rengør dampkokeren efter brug.

tips

- Kondensvand drypper fra den øverste kurv ned i den nederste kurv. Pas på det ikke giver afsmag.
- Den væske, der bliver tilbage i drypbakken, er god til at lave suppe eller sovs med. Men pas på, den kan være skoldhed.
- Risskålen kan også anvendes til kogning af stuvede grøntsager eller dampkogning af fisk i vand.
- De forskellige stykker mad må ikke røre ved hinanden. Læg de tykkere stykker nærmest ydersiden.
- Ved store mængder bør man røre med en grydeske fra tid til anden.
- Små stykker bliver hurtigere kogt end store.
- Mad, der er skåret i ensartede stykker, bliver kogt mere jævnt.
- Ligesom i en normal ovn kan man komme mere mad i dampkokeren under kogningen. Hvis noget ikke skal koges så længe, skal det kommes i senere.
- Hvis låget løftes, slipper der damp ud, så maden tager længere at koge.
- Maden bliver ved med at koge, selv om der er blevet slukket for dampkokeren. Maden skal derfor tages op, når den er kogt.
- Kogetiderne på side 9 – 11 er vejledende og er baseret på brug af den nederste kurv. Jo højere maden er anbragt, jo langsommere koger den. Så der skal beregnes ekstra 5 – 10 minutter, hvis maden er i næste kurv ovenover. Kontrollér at maden er gennemkogt, før den spises.
- Hvis maden ikke er kogt nok, skal timeren indstilles igen. Det kan være nødvendigt at hælde mere vand på. Dette gøres sådan:
Fjern stikket fra stikkontakten. Tøm så drypbakken og fyld vandbeholderen op. Pas på det skoldhede vand og på dampen.

pasning og rengøring

- Inden dampkokeren rengøres, sluk for den, tag stikket ud af stikkontakten og lad alle dele køle af.
- Nedsænk aldrig dampkogerens underdel i vand eller andre væsker, og lad aldrig ledningen og stikket blive våde.

rengøring

- vandbeholder • Tøm vandbeholderen, skyl den med varmt vand og tør efter med et viskestykke.
 - yderside • Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
 - alle andre dele • Vask alle delene og tør dem med et viskestykke.
 - Man kan vaske plasticdelene (undt. dampkogerens underdel) i opvaskemaskinen på øverste stativ.
- afkalkning • Dampkokeren skal afkalkes, når den har været brugt 7-10 gange, alt efter hvor hårdt vandet er. Afkalkning øger dampens kraft og får dampkokeren til at holde længere.
- 1 Fjern alle dele undt. sien.
 - 2 Hæld klar eddike i beholderen op til 'Max'. **Brug ikke afkalkningsmiddel.**
 - 3 Sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren på 20-25 minutter. Tag stikket ud, hvis eddiken koger over.
 - 4 Tag stikket ud af stikkontakten. Når dampkokeren er afkølet, hældes eddiken væk og der skylles efter med vand et par gange.

service og kundeservice

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

Hvis man har brug for hjælp med:

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

vejledende kogetider

- Følgende kogetider er kun vejledende.
- Læs "fødevarsikkerhed", side 3, og "tips", side 6.

grøntsager

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

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

ægg	forberedelse	vandniveau	minutter
Kogt/pocheret	Slået ud i en kop/ portionsform til pochering	Min	10-12 til blød 15-20 til hård

vejledende kogetider *fortsat*

fjerkræ og fisk

- Kom ikke for meget i kurvene.

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

vejledende kogetider *fortsat*

korn- og risprodukter

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

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

turvallisuus

koneen turvallisuus

- Kone tuottaa polttavaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Kantta avatessasi varo ulos tulevaa höyryä - se polttaa.
- Ole varovainen käsitellessäsi konetta. Kaikki siinä oleva neste ja höyry on polttavan kuumaa. Käytä patakintaita.
- Älä anna lapsien tai taitamattomien henkilöiden käyttää höyrykeitintä ilman valvontaa.
- Älä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä vioittunutta höyrykeitintä. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja käyttökysymykset' sivulta 17.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan upota höyrykeitintä, sen virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä ajastin kuivana ja puhtaana.
- Älä koskaan aseta höyrykeitintä tai sen osia liedelle tai uuniin.
- Älä koskaan siirrä höyrykeitintä, jos sen sisällä on jotakin kuumaa.

ruoan turvallisuus

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

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Höyrykeitin täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

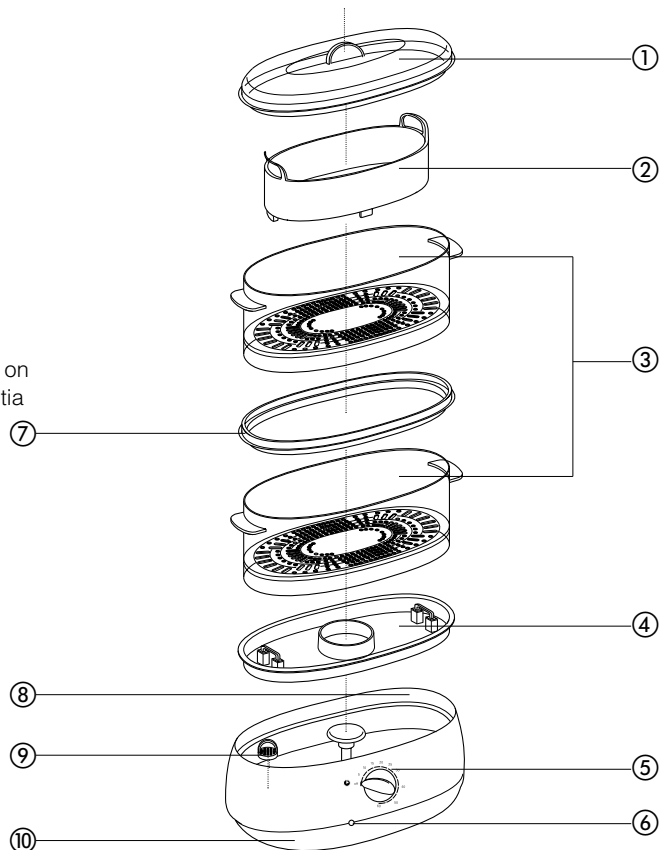
ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- 2 Pese osat: katso ohjeet kohdasta 'perushuolto' sivulta 16.
- 3 Pyyhi vesisäiliö kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se sitten.

tutustu Kenwood höyrykeittimeen

- ① kansi
- ② sisäästia
- ③ höyrytysastiat*
- ④ nesteenkerääjä
- ⑤ ajastin
- ⑥ merkkivalo
- ⑦ erotinrenkas*
- ⑧ vesisäiliö
- ⑨ siivilä
- ⑩ alusta

* FS260-höyrykeittimessä on
ylimääräinen höyrytysastia
ja erotinrenkas.



höyrykeittimen käyttö

- Älä käytä höyrykeitintä seinän vieressä tai kaapin alapuolella, sillä höyry voi vahingoittaa pintoja.
 - Mausta ruoka vasta valmistuksen **jälkeen**. Jos mausteet pääsevät veteen, ne voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementtiä.
 - Katso ruokien 'valmistusohjeet' sivuilta 18 - 20.
 - Höyrykeitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- 1 Aseta siivilä vesisäiliöön. Se estää ruoan palasten tippumisen höyrystimeen.
 - 2 Kaada säiliöön kylmää vettä:
 - kaada kohtaan 'Max' asti, jos valmistus kestää yli 30 minuuttia
 - kaada kohtaan 'Min' asti, jos valmistus kestää alle 30 minuuttia.
 - Mikäli vedessä on runsaasti epäpuhtauksia, on hyvä käyttää suodatettua vettä.
 - Älä lisää veteen **mitään** (ei edes suolaa tai pippuria), sillä mausteet voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementin.
 - Voit lisätä vettä keittämisen aikana, jos höyryntulo hidastuu tai loppuu.
 - 3 Aseta nesteeneräjä alustan sisään.
 - Aseta höyrytysastia alustalle. (Älä käytä erotinrengasta.)
 - Pinoa höyrytysastiat alustalle niin, että laitot erotinrenkaan höyrytysastioiden väliin.
 - Laita sisäästiaan vettä ja riisiä. Aseta sisäästia höyrytysastiaan. (Halutessasi voit samalla valmistaa jotakin muuta toisessa höyrytysastiassa/toisissa höyrytysastioissa. Laita silloin erotinrenkas astioiden väliin.)
 - 4 Laita kansi paikoilleen, työnnä laitteen pistoke pistorasiaan ja säädä ajastin. Merkkivalo syttyy ja höyryä alkaa pian syntyä.
 - 5 Kun aika on kulunut umpeen, kello hälyyttää. Merkkivalo sammuu ja höyrykeitin kytkeytyy pois päältä automaattisesti.
 - 6 Käytön jälkeen irrota pistoke pistorasiasta ja puhdista laite.

käytettäessä yhtä höyrytysastiaa
käytettäessä useampaa
höyrytysastiaa
käytettäessä sisäästiaa

vihjeitä

- Vedeksi tiivistynyt höyry valuu ylemmästä höyrytysastiasta alempaan, joten varmista, että valmistamasi ruoan maut sopivat yhteen.
- Nesteeneräjäjään valunut neste sopii hyvin keiton tai liemen valmistukseen. Muista kuitenkin olla varovainen, sillä neste on hyvin kuumaa.
- Voit käyttää sisäästiaa mihin tahansa nesteessä kypsentämiseen (esim. kasviksien valmistamiseen kastikkeissa tai kalan keittämiseen).
- Jätä ruokapalojen väliin rakoja ja aseta paksummat palat lähemmäksi reunaa.
- Valmistessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Pienet määrät kypsyvät nopeammin kuin suuret.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Tavallisen uunin tapaan voit lisätä ruoka-aineita valmistusvaiheessa. Jos jonkin ruoka-aineen kypsymisaika on lyhyempi, lisää se myöhemmin.
- Jos nostat kantta, höyryä pääsee karkaamaan ja kypsymisaika pitenee.
- Ruoan kypsyminen jatkuu, kun höyrykeitin kytkeytyy pois päältä. Nosta kypsä ruoka välittömästi pois keittimeltä.
- Sivujen 18 - 20 keittoajat ovat ohjeellisia aikoja, kun ruoka kypsytetään alemmassa höyrytysastiassa. Mitä korkeammalla tasolla ruoka on, sitä hitaammin se kypsyy. Lisää kypsymisaikaan 5-10 minuuttia, jos se kypsennetään ylemmällä tasolla. Tarkista, että ruoka on täysin kypsää ennen sen nauttimista.
- Jos ruoka ei ole täysin kypsynyt, aseta ajastin uudelleen. Vettä joudutaan mahdollisesti lisäämään seuraavien ohjeiden mukaisesti: irrota pistoke pistorasiasta, tyhjennä sitten nesteeneräjä ja täytä vesisäiliö vedellä. Ole varovainen, sillä neste ja höyry on polttavan kuumaa.

perushuolto

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

puhdistus

- vesisäiliö • Tyhjennä säiliö. Huuhdo se sitten lämpimällä vedellä ja kuivaa.
- ulkopinta • Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- kaikki muut osat • Pese ja kuivaa sitten.
- Voit pestä muoviset osat (lukuunottamatta höyrykeittimen alustaa) astianpesukoneen yläkorissa muovien pesuohjelmalla.

- Epäpuhtauksien poistaminen
- Riippuen käytössäsi olevan veden kovuudesta poista kalkkikivi 7-10 käyttökerran jälkeen. Kalkin poistaminen lisää höyrytehoa ja pidentää höyrykeittimen ikää.
- 1 Irrota kaikki osat lukuunottamatta siivilää. Suojaa työpöytä roiskeilta.
 - 2 Kaada puhdasta etikkaa säiliöön kohtaan 'Max' asti. **Älä käytä muita kalkin poistoon tarkoitettuja aineita.**
 - 3 Kytke pistoke pistorasiaan ja säädä ajastin 20-25 minuutiksi. Irrota pistoke pistorasiasta, jos etikka kuohuu yli. Huolehdi huoneen tuulettamisesta.
 - 4 Irrota pistoke pistorasiasta. Kun höyrykeitin on jäähtynyt, kaada etikka pois ja huuhtelee säiliö useaan kertaan vedellä.

Huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ottakaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD -kauppiaalta tai maahantuojalta.
- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ottakaa yhteys maahantuojaan.
- Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.
- Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

valmistusohjeet

- Nämä keittoajat ovat ainoastaan ohjeellisia.
- Katso kohdat 'ruoan turvallisuus' sivulta 12 ja 'vihjeitä' sivulta 15.

vihannekset

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

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

kananmuna	valmistelu	veden taso	minuutit
Keittäminen tai uppomunien valmistaminen	Käytä uppomuniin kuppia tai pientä kohokasvuokaa	Min	10-12, pehmeä 15-20, kova

valmistusohjeet *jatkuu*

linnut ja kala

- Älä täytä höyrytysastioita liian täysiksi.

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

valmistusohjeet *jatkuu*

viljat ja jyvät

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

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

sikkerhetshensyn

sikkerhetshensyn som gjelder utstyret

- Dampkokeren lager damp som kan brenne deg.
- Pass opp for damp som kommer ut av dampkokeren under kokingen og spesielt hvis du løfter på lokket eller tar det av.
- Vær forsiktig når du håndterer noe - væske eller kondens kan være glovarm. Bruk grytekluter e.l.
- Dampkokeren er ikke tenkt å brukes av mindre barn eller uføre, hold i så fall øye med dem.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken hvor barn kan få tak i den.
- Hvis det er skade på dampkokeren, skal den ikke brukes. Få den undersøkt eller reparert - se under "Service og kundetjeneste" på side 26.
- Unngå elektrisk støt - legg aldri dampkokeren, ledningen eller støpselet i vann. Hold timeren ren og tørr.
- Sett aldri dampkokeren på en kokeplate eller i ovn.
- Ikke flytt på dampkokeren hvis innholdet er varmt.

sikkerhetshensyn som gjelder matvarer

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

før du setter i støpselet

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

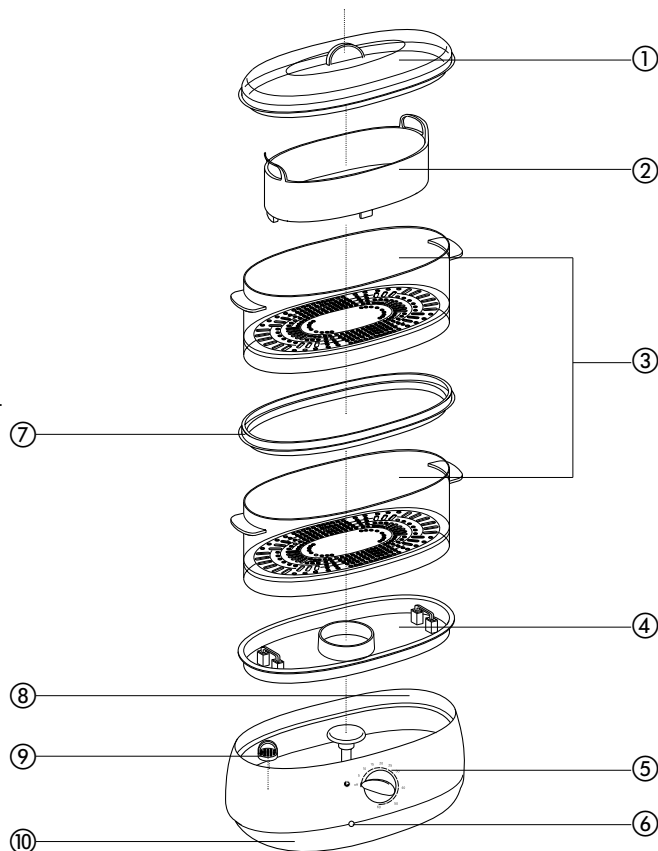
før du tar dampkokeren i bruk

- 1 Fjern all emballasje og alle etiketter eller merkelapper
- 2 Vask delene - se under "Rengjøring" på side 25.

bli kjent med Kenwood dampkoker

- ① lokk
- ② risbolle
- ③ kurver*
- ④ kraftbeholder
- ⑤ timer
- ⑥ neonlampe
- ⑦ skillering*
- ⑧ vannbeholder
- ⑨ sil
- ⑩ bunn

* FS260 leveres med en ekstra kurv og skillering.



bruk av dampkokeren

- Du bør ikke la dampkokeren stå og koke like ved en vegg eller under et skap hvor dampen kan gjøre skade.
- Tiltsett salt og krydder **etter at** maten er ferdigdampet. Hvis salt eller krydder kommer i vannet, kan varmeelementet ta skade.
- Se oversikt over koketider på side 27 - 29.
- Dampkokeren skal kun brukes i hjemmet.

- 1 Sett silen i vannbeholderen. (Det er for å unngå at biter faller ned i dampkokeren.)
- 2 Hell en passe mengde kaldt vann i beholderen:
 - 'Max' hvis du koker i over 30 minutter, eller
 - 'Min' hvis du koker i over 30 minutter.
- Filtrert vann er best, da det blir mindre avleiring (Kenwood vannfiltre er tilgjengelig i handelen).
- Ikke ha **noe som helst** i vannet (ikke engang salt eller pepper), det kan skade varmeelementet.
- Du kan fylle på mer vann under kokingen hvis det kommer mindre damp eller det slutter å dampe.
- 3 Legg kraftbeholderen i bunnen.

- bruke én kurv • Sett kurven i bunnen. (Ikke bruk skilleringen.)
- bruke mer enn en kurv • Sett kurvene oppå hverandre i bunnen og legg en skillering mellom hver kurv.

- bruke risbollen • Ha ris og vann i bollen. Sett risbollen i en kurv. (Du kan også koke noe i de(n) ledige kurven(e), om du vil. Legg i så fall en skillering mellom hver kurv.)

- 4 Sett på lokket, sett i støpselet og still timeren. Lampen tennes og etter en kort stund begynner det å dampe.
- 5 Timeren varsler når koketiden er slutt. Lampen slukkes og dampkokeren slår seg av automatisk.
- 6 Ta ut støpselet og rengjør dampkokeren etter bruk.

tips

- Kondens vil dryppe fra den øverste kurven ned i den nederste. Pass derfor på at smakssammensetningen passer.
- Væsken som blir igjen i kraftbeholderen passer godt til å lage suppe eller kraft. Vær forsiktig: Den er veldig varm.
- Du kan også bruke risbollen til å koke noe i væske (f.eks. grønnsaker i saus eller pochere fisk i vann).
- La det være et mellomrom mellom matstykkene. Legg de største stykkene ytterst.
- Damp du mye mat, bør du røre i den etter have koketiden.
- Små mengder blir raskere ferdigkokt enn større mengder.
- Stykker som er omtrent like store blir jevnt kokt.
- I likhet med en vanlig ovn, kan du legge i mer mat etterhvert. Mat som tenger kortere koketid kan legges i senere.
- Hvis du løfter på lokket, slipper du dampen ut og koketiden vil forlenges.
- Maten fortsetter å koke etter at dampkokeren er slått av, så ta den ut straks.
- Koketidene som er oppgitt på side 27 - 29 er veiledende, og gjelder ved bruk av den nederste kurven. Jo høyere maten er stablet, jo langsommere koker den. Beregn 5- 10 minutter ekstra for maten som er i kurven over den i bunnen. Undersøk om maten er gjennomkokt før du serverer den.
- Hvis maten ikke er ordentlig kokt, tilbakestill timeren. Du kan måtte fylle på mer vann. Gå fram slik: Ta støpselet ut av kontakten. Tøm kraftbeholderen og fyll på mer vann i vannbeholderen. Væsken og dampen er svært varme, så vær forsiktig!

stell og rengjøring

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

rengjøring

- vannbeholderen
 - Tøm den, skyll godt med rent vann og tørk den.
- utvendig
 - Tørk over med en fuktig klut og tørk den.
- alle andre deler
 - Vask og tørk dem.
 - Du kan vaske plastdelene (unntatt bunnen) på øverste hylle i oppvaskmaskinen.
- avkalking
 - Bør avkalkes etter 7-10 gangers bruk, avhengig av hvor hardt vannet er. Avkalking virker til at det blir mer damp og dampkokeren vil vare lenger.
 - 1 Fjern alle delene unntatt silen.
 - 2 Hell ufarget eddik i beholderen til den når 'Max' merket. **Ikke bruk et avkalkingsmiddel.**
 - 3 Still timeren på 20-25 minutter. Ta ut støpselet his eddiken renner over.
 - 4 Ta ut støpselet. Når dampkokeren er avkjølt, hell ut eddiken og skyll beholderen godt med vann flere ganger.

service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp til å

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

veiledende koketider

- Disse koketidene er kun til veiledning.
- Les 'Sikkerhetshensyn som gjelder matvarer' på side 21 og 'Tips' på side 24.

grønnsaker

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

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

Egg	Forberedelser	Mengde vann	Minutter
Kokt/forlorent	Bruk en kopp eller ramekin fil pochering	Min	10-12 for bløtkokt 15-20 for hardkokt

veiledende koketider *forts.*

fisk og fjørfe

- Ikke legg for mye i kurven

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

veiledende koketider *forts.*

kornmat

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

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

säkerheten

säkerheten vid ångkokningen

- Denna apparat avger ånga som du kan bränna dig på.
- Bränn dig inte på ångan som kommer ut ur ångkokaren, särskilt när du tar av locket.
- Var försiktig vid hantering av alla delar. Vätskan och kondensen är mycket varm. Använd grytlapp.
- Låt inte barn eller handikappade använda ångkokaren utan översikt.
- Låt inte sladden hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig en skadad ångkokare. Få den kontrollerad eller reparerad. Se "service och kundtjänst", sid. 35.
- Doppa aldrig ångkokare, sladden eller kontakten i vatten - då kan du få en elektrisk stöt. Håll timern ren och torr.
- Ställ aldrig ångkokaren på spisen eller i ugnen.
- Flytta aldrig på ångkokaren om den innehåller något varmt.

livsmedelssäkerheten

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

innan du sätter i kontakten

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

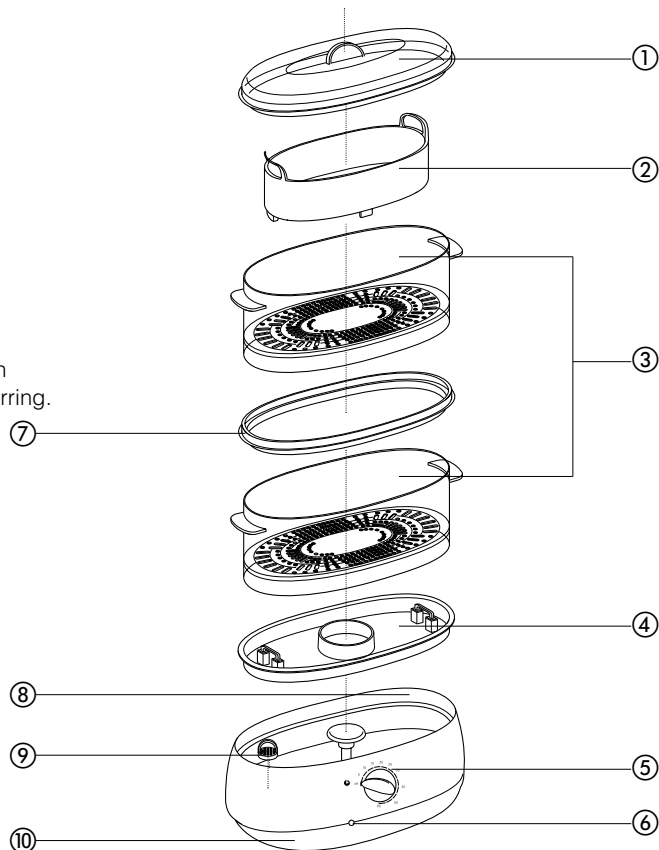
innan du använder ångkokaren första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter.
- 2 Diska delarna, se "rengöring", sid. 34.
- 3 Torka ur vattentanken med en fuktig trasa och torka torrt.

lär känna din ångkokare från Kenwood

- ① lock
- ② risskål
- ③ korgar*
- ④ droppbricka
- ⑤ timer
- ⑥ neonljus
- ⑦ separatorring*
- ⑧ vattentank
- ⑨ sil
- ⑩ bas

* Med FS260 medföljer en extra korg och separatorring.



användning av din ångkokare

- Håll ångkokaren på avstånd från väggar och väggskåp. Ångan kan skada dem.
- Krydda **efter** ångkokningen. Om det kommer kryddor i vattnet kan det skada värmeelementet.
- Se tillagningstabellerna på sid. 36 - 38.
- Din ångkokare är bara avsedd för användning i hushållet.

- 1 Sätt silen i vattentanken. (Den förhindrar att det kommer in bitar av livsmedlen i ångkokaren.)
- 2 Fyll i kallt vatten i tanken upp till:
 - "max" om du ska ångkoka i över 30 minuter, eller
 - "min" om du ska ångkoka i under 30 minuter.
- Filtrerat vatten är bäst, eftersom det minskar kalkavlagringar. (Du kan lätt skaffa en vattenfiltreringsapparat från Kenwood.)
- Tillsätt inte **någonting** (inte ens salt och peppar) i vattnet - då kan värmeelementet skadas.
- Du kan fylla på med vatten under ångkokningen om ångningen avtar eller upphör.
- 3 Sätt i droppbrickan inuti basen.

användning av en korg

- Ställ korgen på basen. Lägg på locket. (Använd inte separatorring.)

användning av mer än en korg

- Stapla korgarna på basen med en separatorring mellan dem.

användning av risskålen

- Häll i vatten och ris i risskålen. Ställ risskålen i korgen. (Du kan samtidigt ångkoka något annat i den andra korgen eller de andra korgarna.

- 4 Sätt på lock, sätt i kontakten och ställ timern. Då tänds lampan, och efter ett ögonblick startar ångkokningen.
- 5 När tiden är ute ringer en klocka, lampan slocknar och din ångkokare stänger av sig automatiskt.
- 6 Stäng av ångkokaren och gör ren den efter användningen.

Tips

- Det kommer att droppa kondensvatten från den övre korgen ner i den nedre. Tänk på att smakerna måste passa ihop.
- Vätskan som blir över i droppbrickan är god att använda i soppor eller buljonger, men var försiktig - den är mycket varm.
- Du kan också använda risskålen för rätter som du vill laga i vätska (t.ex. grönsaker i sås eller för att sjuda fisk).
- Lämna plats mellan bitarna som ska ångkokas. Lägg tjockare bitar mot utsidan.
- Rör om halvvägs genom tillagningen om du lagar stora mängder.
- Små mängder blir färdiga snabbare än större.
- Om bitarna är av lika storlek blir allt färdigt samtidigt.
- Precis som med en konventionell ugn kan du lägga till mer livsmedel att lagas vartefter. Om något kräver kortare tid, lägger du in det senare.
- Om du lyfter på locket släpper du ut ångan, och då tar tillagningen längre tid.
- Tillagningen fortsätter även när ångkokaren är avstängd, så ta genast upp den färdiga maten.
- Ångningstiderna på sid. 36 - 38 är riktlinjer baserade på användning av den lägre korgen. Ju högre upp ett livsmedel ligger desto längre tar det att lagas. Räkna därför med 5-10 minuter extra för korgen över. Kontrollera före serveringen att allt är ordentligt genomlagat.
- Om allt inte är genomlagat kan du ställa om timern. Du kan också behöva tillsätta mer vatten. Så här gör du. Dra ut sladden. Töm droppbrickan och fyll på vattentanken – men var försiktig med varm vätska och ånga.

skötsel och rengöring

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

rengöring

- vattentanken • Töm den och skölj sedan ur den med varmt vatten och torka torrt.
- utsidan • Torka med en fuktig trasa och sedan med en torr.
- övriga delar • Diska och torka.
 - Du kan diska plastdelarna (utom ångbasen) i övre korgen i diskmaskinen.
- avkalkning • Avkalka ångkokaren efter 7-10 gånger, beroende på hur hårt vattnet är. Avkalkningen ökar ångkraften och får ångkokaren att hålla längre.
 - 1 Ta ut alla delarna utom silen.
 - 2 Håll utspädd ättika i tanken upp till "max". **Använd inte avkalkningsmedel.**
 - 3 Sätt i kontakten och ställ timern på 20-25 minuter. Dra ut kontakten om ättikan kokar över.
 - 4 Dra ut kontakten, låt ångkokaren svalna och håll bort ättikan. Skölj ur tanken flera gånger med vatten.

service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

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

tillagningstabeller

- Tillagningstiderna är bara riktlinjer.
- Läs "livsmedelssäkerheten" på sid. 30 och "tips" på sid. 33.

grönsaker

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

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

ägg	förberedelse	vattennivå	minuter
Kokta eller förlorade	Använd koppar eller individuella suffléformar för förlorade ägg	min	10-12 för löskokta, 15-20 för hårdkokta

tillagningstabeller, *forts.***fågel och fisk**

- Lägg inte för mycket i korgarna.

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

tillagningstabeller, *forts.***ris och gryn**

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

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

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

