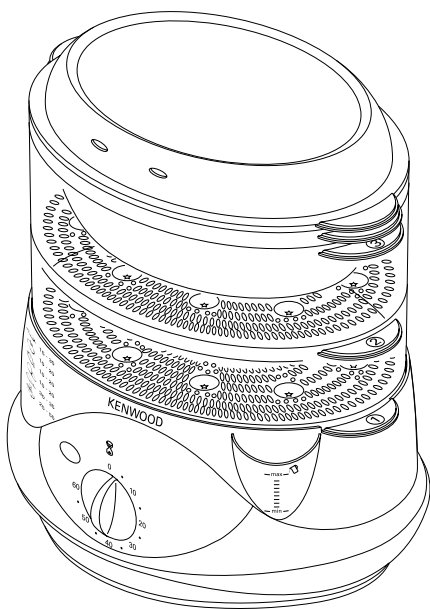
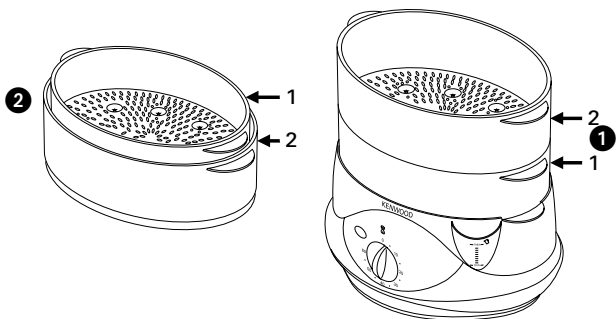
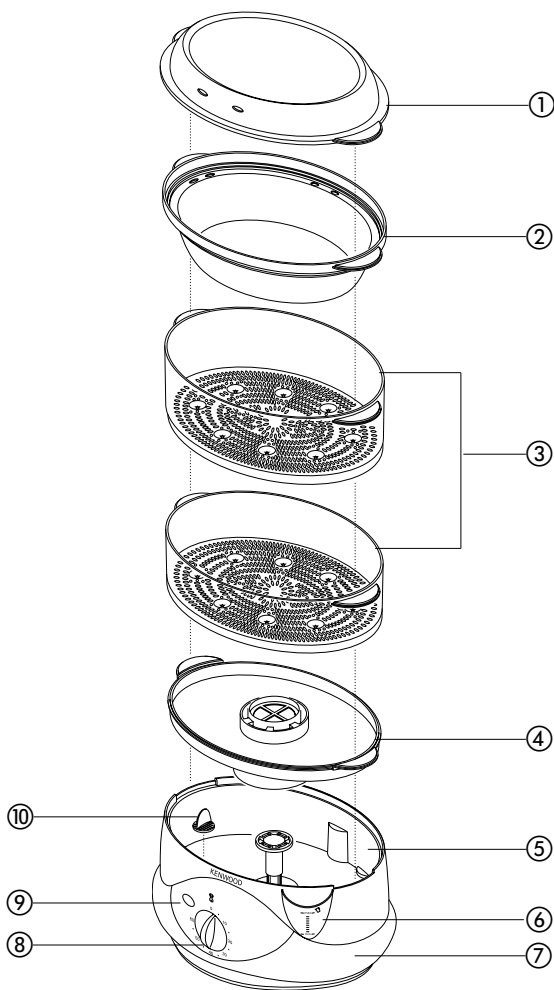


KENWOOD



FS350/FS360 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 10
Français	11 - 15
Deutsch	16 - 20
Italiano	21 - 25
Português	26 - 30
Español	31 - 35
Dansk	36 - 40
Svenska	41 - 45
Norsk	46 - 49
Suomi	50 - 54
Türkçe	55 - 59
Česky	60 - 64
Magyar	65 - 69
Polski	70 - 74
Русский	75 - 79
Ελληνικά	80 - 84
عربي	٥٥ - ٥٨



safety

machine safety

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

food safety

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

before plugging in

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

before using for the first time

- 1 Remove all packaging and any labels.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning'.

- 3 Wipe the water tank with a damp cloth, then dry.
- 4 Push excess cord into the back of the appliance.

know your Kenwood food steamer

- ① lid
- ② rice bowl
- ③ baskets*
- ④ drip tray
- ⑤ water tank
- ⑥ exterior fill funnel
- ⑦ base
- ⑧ timer
- ⑨ neon light
- ⑩ strainer

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

to use your steamer

- Keep your steamer away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
 - Season food **after** cooking. If seasoning gets into the water, it could damage the heating element.
 - See the cooking guides on pages 4 and 5.
- 1 Fit the strainer inside the water tank. (It stops bits getting into the element.)
 - 2 Pour cold water into the tank. Always make sure the water is between the 'Min' and 'Max' levels marked. (When filled to 'Max', this will produce steam for approximately 45-50 minutes.)
- Filtered water is best as it reduces limescale prolonging the life and efficiency of your steamer (Kenwood water filters are widely available).
 - Don't add **anything** (even salt or pepper) to the water – it could damage the heating element.

- To avoid the water level dropping below 'Min', you can top up during cooking. Simply add water via the exterior fill funnel, taking care not to overflow.
- 3 Sit the drip tray inside the base.

using the rice bowl

- Put water and rice in the rice bowl. Put the rice bowl into a basket. (You can also cook something in the other basket(s) if required).
- 4 Stack the baskets on the base, starting with the lowest numbered basket at the bottom and the highest number at the top ①. (The numbers are marked on the basket handles).
 - 5 Fit the lid, plug in and set the timer. The light will come on and steam will soon appear.
 - 6 When the time is up, a bell will ring, the light will go out and your steamer will switch off automatically.
 - 7 Unplug and clean after use.

hints

- Condensation will drip from the upper basket into the lower basket. So make sure the flavours go well together.
- Liquid left over in the drip tray is good for making soup or stock. But be careful: it will be very hot.
- You can also use the rice bowl for cooking anything in liquid (eg vegetables in sauces or poaching fish in water).
- Leave gaps between pieces of food. And put the thicker pieces nearer the outside.
- Stir large amounts half way through cooking.
- Smaller amounts cook faster than larger amounts.
- Similar-sized pieces of food cook evenly.
- Like a conventional oven, you can add food as you go along. If something needs less time, add it later.

- If you lift the lid, steam will escape and cooking will take longer.
- Food will keep cooking when your steamer switches off, so remove it immediately.
- The cooking times on pages 4 - 5 are guides based on using the lower basket. The higher the food is, the slower it cooks. So allow an extra 5 - 10 minutes for food in the next basket above. Check that food is thoroughly cooked before eating.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.

care and cleaning

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

cleaning the water tank

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

cleaning the outside

- Wipe with a damp cloth, then dry.

all other parts

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

descaling

- Descale after 7-10 uses, depending on how hard your water is. Descaling increases steam power and helps your steamer last longer.
- 1 Pour clear vinegar into the tank up to 'Max'. **Don't use a descaler.**
 - 2 Fit the drip tray, basket and lid.

- 3 Plug in and set the timer for 20-25 minutes. Unplug if the vinegar overflows.
- 4 Unplug and when the steamer is cool, pour away the vinegar and rinse out the tank several times with water. Wash the drip tray, basket and lid.

service and customer care

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

If you need help with:

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

cooking guides

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

vegetables

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

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

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

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

poultry and fish

- Don't overcrowd the baskets.

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

cereals and grains

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

food	quantity	liquid to add to rice bowl	minutes
White long-grain rice (eg Basmati, easy cook)	100g (4oz)	125ml (4fl oz)	25
	200g (8oz)	250ml (9fl oz)	30
	300g (12oz)	375ml (13fl oz)	35
Brown rice	100g (4oz)	125ml (4fl oz)	40
	200g (8oz)	250ml (9fl oz)	45
	300g (12oz)	375ml (13fl oz)	50
Couscous	200g (8oz)	150ml (5fl oz) warm water	15-20
Porridge	75g (3oz)	450ml (16fl oz) milk/water	40 (stir half way through)
Rice pudding	75g (3oz) pudding rice	25g (1oz) caster sugar and 375-500ml (3/4-1pt) milk	80 (after 60 mins, stir and reset timer. Add more water if necessary)

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

veiligheid

veiligheid apparaat

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

veiligheid voedsel

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

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op

de onderzijde van uw stoompan.

- Deze stoompan voldoet aan EG-Richtlijn 89/336/EEC.

voordat u de stoompan voor het eerst gaat gebruiken

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

ken uw Kenwood stoompan

- ① deksel
- ② rijstkom
- ③ bakken*
- ④ druipbak
- ⑤ waterreservoir
- ⑥ uitwendige vultrechter
- ⑦ onderstel
- ⑧ timer
- ⑨ controlelampje
- ⑩ zeef

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

gebruik van uw stoompan

- Houd uw stoompan uit de buurt van muren en overhangende kasten: de stoom zou beschadigingen kunnen veroorzaken.
 - Kruid voedsel pas **na** het stomen. Als er specerijen in het water terecht komen, kan het verwarmingselement beschadigen.
 - Zie de richtlijnen voor bereiding op pagina 9 -10.
- 1 Plaats de zeef in het waterreservoir. (Hij voorkomt dat stukjes in het verwarmingselement terechtkomen).
 - 2 Giet koud water in het reservoir.

Controleer altijd of het waterpeil zich tussen 'Min' en 'Max' bevindt. (Als het reservoir tot 'Max' is gevuld, produceert het stoom gedurende ca. 45-50 minuten.)

- U kunt het best gefilterd water gebruiken, omdat daardoor minder kalksteen ontstaat. Dit leidt tot een langere levensduur en hoger rendement van de stoomkoker (Kenwood waterfilters zijn algemeen verkrijgbaar).
 - Voeg **niets** toe aan het water (ook geen zout of peper) - het verwarmingselement zou beschadigd kunnen raken
 - Om te voorkomen dat het waterpeil onder 'Min' zakt, kunt u het reservoir tijdens het koken bijvullen. Voeg gewoon water toe via de uitwendige vultrechter. Pas ervoor op dat u het reservoir niet te vol doet.
- 3 Plaats het druppelplateau in het onderstel.

het gebruik van de rijstkom

- Doe water en rijst in de rijstkom. Plaats de rijstkom in een bak. (U kunt zo nodig daarnaast iets in de andere bak(ken) koken).
- 4 Stapel de bakken op het onderstel met de bak met het laagste nummer onderaan en de bak met het hoogste nummer bovenaan ❶. (De nummers staan op de handgrepen van de bakken).
- 5 Plaats de deksel op de pan, steek de stekker in het stopcontact en stel de tijdschakelaar in. Het lampje zal gaan branden en na korte tijd zal er stoom zichtbaar zijn.
- 6 Als de ingestelde tijd verstreken is, zal er een belletje rinkelen, het lampje zal uitgaan en uw stoompan zal automatisch worden uitgeschakeld.
- 7 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en reinig de pan.

tips voor gebruik

- Er zal condensatie vanuit het

bovenste mandje in het onderste mandje druppen. Zorg er dus voor dat de smaken goed bij elkaar passen.

- Vocht dat op het druppelplateau achterblijft is geschikt voor het bereiden van soep of bouillon. Let op: dit vocht is erg heet.
- U kunt de rijstkom ook gebruiken om gerechten in een vloeistof te bereiden (bijv. groenten met een saus of in water gepocheerde vis).
- Laat ruimte tussen de stukken voedsel en leg diikkere stukken meer aan de buitenkant.
- Roer halverwege de bereiding door grotere hoeveelheden voedsel.
- Kleinere hoeveelheden zijn sneller klaar dan grotere hoeveelheden.
- Stukken voedsel die even groot zijn tegelijk klaar.
- U kunt, net als bij een gewone oven, voedsel toevoegen terwijl de stoompan al bezig is. Als een bepaald ingrediënt een kortere bereidingstijd heeft, kunt u het later toevoegen.
- Als u de deksel van de pan tilt, zal er stoom ontsnappen en zal de bereiding langer duren.
- Het eten zal door blijven koken als uw stoompan uitschakelt, dus haal het direct uit de pan.
- De bereidingstijden op pagina 9 - 10 zijn slechts richtlijnen gebaseerd op gebruik van het onderste mandje. Hoe hoger het voedsel in de pan wordt geplaatst, hoe langer de bereiding zal duren. Laat voedsel in het hogere mandje dus 5-10 minuten extra doorstomen.
- Als het voedsel onvoldoende is gekookt, stel dan opnieuw de tijd in. Mogelijk moet u het reservoir bijvullen.

onderhoud en reiniging

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

reiniging van het waterreservoir

- Leeggieten, met warm water spoelen en dan drogen.

reiniging van de buitenzijde

- Met een vochtige doek afvegen en dan drogen.

overige onderdelen

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

ontkalken

- ontkalk de pan als u hem 7-10 keer gebruikt heeft, afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water. Ontkalken vergroot de stoomkracht en zorgt ervoor dat uw pan langer meegaat.

- 1 Giet witte natuurazijn in het reservoir tot aan de 'Max'-aanduiding.

Gebruik geen

ontkalkingsmiddel.

- 2 Breng de druijbak, de bak en het deksel aan.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact en stel de tijdschakelaar in op 20-25 minuten. Haal de stekker uit het stopcontact als de azijn overloopt.
- 4 Trek de stekker uit het stopcontact. Giet, zodra de stoomkoker is afgekoeld, de azijn weg en spoel het reservoir een paar keer met water. Was de druijbak, de bak en het deksel.

klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door KENWOOD of een erkende KENWOOD reparateur. Als u hulp nodig heeft met:
 - het gebruik van uw stoompan, of
 - onderhoud of onderdelen neem dan contact op met de winkel waar u uw stoompan gekocht heeft.

richtlijnen voor bereiding

- Deze bereidingstijden zijn slechts richtlijnen.
- Lees 'veiligheid voedsel' op pagina 6 en 'tips voor gebruik' op pagina 7.

groenten

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

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

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

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

richtlijnen voor bereiding *vervolg*

vis en gevogelte

- Doe de mandjes niet te vol.

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

graanproducten

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

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

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

sécurité

sécurité de l'appareil

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

sécurité des aliments

- La viande, le poisson et les fruits de mer doivent être cuits complètement. Ne cuisez jamais des aliments congelés.
- Si vous utilisez plus d'un panier, placez la viande, la volaille et le poisson dans le panier inférieur afin que les liquides non cuits ne tombent pas sur les aliments placés en-dessous.

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

- ① couvercle
- ② cocotte pour le riz
- ③ paniers*
- ④ égouttoir
- ⑤ réservoir à eau
- ⑥ entonnoir de remplissage extérieur
- ⑦ base
- ⑧ minuteur
- ⑨ voyant néon
- ⑩ passoire

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

faites connaissance avec votre appareil de cuisson à la vapeur Kenwood

- Éloignez votre appareil des murs et des placards de cuisine, la vapeur pourrait les abîmer
- Salez votre nourriture **après** la cuisson. Si le sel entrait en contact avec l'élément électrique, il pourrait l'endommager
- Reportez-vous aux guides de cuisson en pages 14 - 15

- 1 Installez la passoire dans le réservoir à eau (cela empêche aux aliments de pénétrer dans l'appareil).
- 2 Versez de l'eau froide dans le réservoir. Assurez-vous toujours que l'eau arrive entre les niveaux 'Min' et 'Max' marqués. (Lorsque rempli jusqu'au niveau 'Max', de la vapeur sera produite pendant approximativement 45 à 50 minutes.)
- L'eau filtrée est préférable car elle ralentit l'entartrage et prolonge ainsi la vie utile et l'efficacité de votre appareil de cuisson à la vapeur (les filtres à eau Kenwood sont en vente partout).
- N'ajoutez **aucun** condiment (ni sel ni poivre) à l'eau, cela pourrait endommager l'élément électrique.
- Pour éviter que le niveau d'eau ne tombe en-dessous de 'Min', vous pouvez ajouter de l'eau en cours de cuisson. Versez tout simplement celle-ci dans l'entonnoir de remplissage extérieur, en faisant bien attention de ne pas trop remplir le réservoir.
- 3 Mettez l'égouttoir à l'intérieur de la base.

utilisation de la cocotte pour le riz

- Placez l'eau et le riz dans la cocotte pour le riz. Placez-la ensuite dans un panier. (Vous pouvez aussi cuire autre chose dans un ou plusieurs autre(s) panier(s), si vous le désirez).
- 4 Empilez les paniers sur la base, celui portant le plus petit numéro en bas, et celui avec le plus grand en haut **1**. (Les numéros sont marqués sur les poignées des paniers).
- 5 Posez le couvercle, branchez l'appareil et mettez le minuteur en marche. La lumière s'allume et la vapeur apparaît très vite.
- 6 Lorsque la cuisson est finie, le minuteur sonne, la lumière s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.
- 7 Après la cuisson; débranchez et nettoyez l'appareil.

conseils

- Des gouttes de condensation couleront du panier supérieur au panier inférieur. Veillez à cuire des aliments avec des goûts compatibles.
- Les liquides qui s'accumulent dans l'égouttoir sont excellents pour faire de la soupe ou du bouillon. Soyez prudent car ils sont très chauds.
- Vous pouvez aussi utiliser votre cocotte pour le riz pour pocher des aliments (par exemple, des légumes en sauce ou du poisson poché).
- Espacez les aliments et placez les plus gros morceaux vers l'extérieur.
- Remuez les aliments à mi-cuisson pour les grosses quantités.
- La cuisson est plus rapide si vous avez peu d'aliments à cuire.
- Pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des aliments de taille identique.
- Comme dans un four traditionnel, vous pouvez ajouter des ingrédients au fur et à mesure. Si l'un des ingrédients nécessite une cuisson moindre, ajoutez-le plus tard.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappera et le temps de cuisson sera alors plus long.
- Les aliments continuent à cuire quand l'appareil s'arrête, retirez-les immédiatement.
- Les temps de cuisson indiqués pages 14 - 15 sont une indication basée sur l'utilisation du panier inférieur. Plus les éléments sont placés en hauteur, moins leur cuisson est rapide. Par conséquent, ajoutez 5-10 minutes à la cuisson des aliments du panier immédiatement au-dessus. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Si vos aliments ne sont pas assez cuits, remettez le minuteur à zéro. Il vous faudra peut-être ajouter de l'eau.

entretien et nettoyage

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

nettoyage du réservoir à eau

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

nettoyage de l'extérieur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

les autres parties

- Lavez puis séchez.
- Vous pouvez laver les pièces en plastique (sauf la base de l'appareil de cuisson à la vapeur) en les plaçant dans le plateau supérieur de votre lave-vaisselle, à basse température.
- Pour ranger votre appareil, empilez les paniers les uns dans les autres, en commençant avec celui portant le plus grand numéro pour finir avec celui portant le numéro 1 ②.
- Poussez le reste du cordon électrique à l'arrière de l'appareil de cuisson à la vapeur.

le détartrage

- Détartrez après 7 à 10 utilisations, selon la teneur en calcaire de votre eau. Le détartrage augmente la puissance de la vapeur et la durée de vie de votre appareil.

1 Versez du vinaigre clair dans le réservoir jusqu'au niveau 'max'.

N'utilisez pas de détartrant.

- 2 Installez l'égouttoir, le panier et le couvercle.
- 3 Branchez l'appareil et réglez le minuteur pour 20-25 minutes. Débranchez si le vinaigre déborde.
- 4 Débranchez et quand l'appareil de cuisson à la vapeur a refroidi, jetez le vinaigre et rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau. Rincez l'égouttoir, le panier et le couvercle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
 - entretenir ou faire réparer votre appareil
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson sont approximatifs
- Reportez-vous à la section sur la sécurité page 11, et aux conseils, page 12.

légumes

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

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

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

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

Temps de cuisson (suite)

poisson et volaille

- Ne remplissez pas trop les paniers

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

céréales et graines

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Vor Gebrauch bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

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

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt gedacht.

Inbetriebnahme

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

Abbildungsschlüssel Kenwood Dampfgarer

- ① Deckel
- ② Reisschale
- ③ Körbe*
- ④ Tropfschale
- ⑤ Wasserbehälter
- ⑥ Einfülltrichter, extern
- ⑦ Unterteil
- ⑧ Timer
- ⑨ Anzeigeleuchte
- ⑩ Sieb

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

Gebrauch des Kenwood Dampfgarers

- Den Dampfgarer nicht unter Hängeschränke oder direkt an die Wand stellen.
 - Die Speisen erst **nach** dem Garvorgang würzen, so vermeiden Sie eine Beschädigung der Heizelemente.
 - Bitte beachten Sie die Garhinweise auf den Seiten 19 - 20.
- 1 Das Sieb in den Wasserbehälter einhängen. (Es verhindert, dass Gargut in das Heizelement gelangt).
 - 2 Kaltes Wasser in den Behälter füllen. Immer darauf achten, dass der Wasserstand zwischen den Markierungen 'Min' und 'Max' steht. (Ein Füllstand bis 'Max' erzeugt Dampf für ca. 45 – 50 Minuten.)

- Gefiltertes Wasser ist am besten, weil es Kalkablagerungen vermindert und so für längere Lebensdauer und bessere Effizienz des Dampfkochers sorgt. (Kenwood Wasserfilter sind überall im Handel erhältlich)
 - Damit der Wasserstand nicht unter 'Min' absinkt, kann er während des Garens aufgefüllt werden. Dazu einfach Wasser über den Einfülltrichter zugeben, aber darauf achten, den Wasserbehälter nicht zu überfüllen.
- 3 Auffangschale in das Gehäuse einsetzen:

Verwenden der Reisschüssel

- Wasser und Reis in die Reisschüssel geben. Die Reisschüssel in einen Dämpfkorb stellen. (In den anderen Körben können gleichzeitig andere Speisen gegart werden).
- 4 Die Körbe auf dem Unterteil stapeln, den Korb mit der kleinsten Nummer unten, den Korb mit der höchsten Nummer oben ❶. (Die Nummern sind auf den Korbgriffen eingepreßt).
- 5 Den Deckel aufsetzen, den Netzstecker einstecken und die Zeitschaltuhr stellen. Die Kontrolleuchte leuchtet, kurz darauf beginnt der Garprozess.
- 6 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie ein akustisches Signal, die Betriebskontrolleuchte erlischt und der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab.
- 7 Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät reinigen.

Tips

- Kondenswasser kann aus dem oberen in den unteren Garkorb tropfen. Achten Sie darauf, daß der Geschmack der Speisen in den Körben zueinander paßt.
- Die Flüssigkeit in der Auffangschale kann für Suppen oder Saucen verwendet werden (Vorsicht, die Flüssigkeit ist sehr heiß).
- Sie können in der Reisschale auch

andere Speisen zubereiten, z. B. Gemüse mit Sauce oder pochierten Fisch

- Legen Sie dickere Stücke nach außen und lassen Sie zwischen den Nahrungsmittelstücken etwas Platz.
- Größere Mengen nach etwa der Hälfte der Garzeit umrühren.
- Kleinere Mengen garen schneller als größere Mengen.
- Gleich große Stücke garen gleichmäßig.
- Wie bei einem traditionellen Ofen können Sie während des Garens Nahrungsmittel zufügen. Speisen, die zum Garen weniger Zeit benötigen, können Sie später zufügen.
- Wenn Sie während der Garzeit den Deckel anheben, entweicht Dampf, und das Garen dauert länger.
- Nach Abschalten des Dampfgarers garen Speisen weiter.
- Die auf Seite 19 - 20 aufgeführten Garzeiten sind Richtwerte bei Verwendung nur des unteren Garkorbs. Je höher die Nahrungsmittel eingesetzt sind, desto langsamer garen sie. Jeder höheren Garkorbebene sollten Sie 5 - 10 Minuten mehr Garzeit lassen. Vor dem Verzehr überprüfen, daß die Speisen auch richtig gar sind.
- Wenn die Speisen noch nicht gar sind, die Zeit neu einstellen. Gegebenenfalls Wasser auffüllen.

Reinigung und Pflege

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

Reinigen des Wasserbehälters

- Ausschütten, mit warmem Wasser ausspülen und trocknen lassen.

Reinigen der Außenseite

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann trockenreiben.

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

Kundendienst

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

Garzeiten

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

Gemüse / Eier

- Gemüse vor dem Garen putzen.

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

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

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

Garzeiten *Fortsetzung*

Geflügel / Fisch

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

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

Getreide / Reis

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

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

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

sicurezza

sicurezza dell'apparecchio

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

sicurezza degli alimenti

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

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

prima dell'uso

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

per conoscere la vostra pentola Kenwood per cottura a vapore

- ① coperchio
- ② vaschetta per riso
- ③ cestelli*
- ④ vassoio di raccolta
- ⑤ recipiente per l'acqua
- ⑥ imbuto esterno di introduzione
- ⑦ base
- ⑧ timer
- ⑨ spia al neon
- ⑩ filtro

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

come usare la vostra pentola per cottura a vapore

- Tenere distante l'apparecchio dalle pareti e non collocarlo sotto credenze da parete, in quanto il vapore potrà danneggiarle.

- Condire gli alimenti **dopo** averli cotti. Se il condimento si mischia all'acqua, infatti, potrebbe danneggiare l'elemento termico dell'apparecchio.
 - Per la guida alla cottura, vedere alle pagine 24 - 25.
- 1 Inserire il filtro nel recipiente per l'acqua. (Il filtro impedisce l'ingresso di corpi estranei nell'elemento).
 - 2 Versare acqua fredda nel recipiente per l'acqua. Controllare sempre che il livello dell'acqua rientri fra i contrassegni 'Min' e 'Max' indicati. (Riempendo il recipiente fino a 'Max', l'apparecchio produce vapore sufficiente per 45-50 minuti circa).
 - È meglio usare acqua filtrata, in quanto contiene meno calcare e quindi estende la durata utile e l'efficienza dell'apparecchio (troverete filtri Kenwood in vendita presso i migliori negozi).
 - Non aggiungere **nulla** (neppure sale o pepe) all'acqua, altrimenti si rischia di danneggiare l'elemento termico dell'apparecchio.
 - Per evitare che il livello dell'acqua scenda sotto 'Min', è possibile aggiungere acqua durante la cottura, versandola nell'imbuto esterno di introduzione e avendo cura di non aggiungerne troppa.
 - 3 Collocare il vassoio di raccolta all'interno della base.
- uso della vaschetta per il riso**
- Versare l'acqua e il riso nella vaschetta per il riso, quindi inserire la vaschetta in un cestello (se desiderate, potrete anche cuocere altri alimenti nell'altro cestello (o cestelli) dell'apparecchio).
- 4 Mettere i cestelli sulla base dell'apparecchio, uno sopra l'altro, a partire dal cestello col numero più basso e terminando col cestello dal numero più alto **1**. (I numeri sono indicati sui manici dei cestelli).
 - 5 Mettere il coperchio, inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica ed impostare il timer. Ora la luce si accende e presto l'apparecchio inizierà a generare vapore.
 - 6 Allo scadere del tempo di cottura si sentirà un campanello. La luce e l'apparecchio si spegneranno automaticamente.
 - 7 Dopo l'uso, togliere dalla presa elettrica la spina dell'apparecchio e pulirlo.
- consigli**
- La condensa gocciolerà dal cestello superiore fino al cestello inferiore, quindi controllate che i sapori dei due cibi cucinati si armonizzino bene.
 - Il liquido che si raccoglie nel vassoio è ottimo per preparare minestre o come brodo, ma attenzione: esso sarà molto caldo.
 - Potrete usare la vaschetta per il riso anche per cuocere qualunque cosa in liquidi, per es. le verdure in salsa oppure il pesce in bianco.
 - Lasciare spazio fra un pezzo di cibo e l'altro e porre i pezzi di maggior spessore più vicino all'esterno.
 - A metà cottura, mescolare i cibi se si cuociono grandi quantità.
 - Il tempo di cottura è proporzionale alle dimensioni dei cibi: più alimenti cuocerete e maggiore sarà il tempo necessario.
 - Se tagliati in dimensioni simili, i pezzi degli alimenti cuoceranno uniformemente.
 - La cottura non si arresta quando l'apparecchio si spegne, quindi togliere immediatamente i cibi cotti dall'apparecchio.
 - Proprio come nel caso di un tradizionale forno, potrete aggiungere cibi anche in fase di cottura. Se per cuocere un certo alimento occorre meno tempo, aggiungetelo più tardi.
 - Aprendo il coperchio, dalla pentola fuoriuscirà vapore ed occorrerà più

tempo affinché i cibi si cuociano.

- I tempi di cottura riportati alle pagine 24 - 25 sono indicativi e si basano sull'uso del cestello inferiore. Più in alto si trovano gli alimenti, più lunghi saranno anche i tempi di cottura. Pertanto, per cuocere gli alimenti nel cestello superiore potranno essere necessari 5-10 minuti in più. Prima di consumare i cibi, controllare che siano ben cotti.
- Se i cibi non sono cotti a sufficienza, resettare il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua.

pulizia e cura dell'apparecchio

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

pulizia del recipiente per l'acqua

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

pulizia dell'esterno dell'apparecchio

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

tutti gli altri componenti

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

disincrostazione

- Disincrostare l'apparecchio dopo 7-10 usi, a seconda della durezza della vostra acqua. Eliminando il calcare si accresce la potenza del vapore e anche la durata utile dell'apparecchio.
- 1 Versare dell'aceto bianco nel recipiente dell'acqua, fino al livello 'Max'. **Non usare alcun prodotto contro il calcare.**
 - 2 Montare il vassoio di raccolta, il cestello e il coperchio.
 - 3 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente ed impostare il timer su 20-25 minuti. Togliere la spina dalla presa se l'aceto dovesse traboccare.
 - 4 Togliere la spina dalla presa elettrica e, quando l'apparecchio si è raffreddato, gettare l'aceto e sciacquare varie volte il recipiente con acqua. Lavare il vassoio di raccolta, il cestello e il coperchio.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo. Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
 - l'utilizzo dell'apparecchio
 - l'assistenza tecnica o riparazioniContattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

guida alla cottura

- Questi tempi di cottura sono solo indicativi.
- Vedere le sezioni 'sicurezza degli alimenti' a pagina 21 e 'consigli' a pagina 22.

verdure

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

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

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

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

guida alla cottura - *continuazione*

pollame e pesce

- Non riempire eccessivamente i cestelli.

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

cereali e farinacei

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

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

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

precauções

precauções com o aparelho

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

precauções com os alimentos

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

antes de ligar o aparelho

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

antes da primeira utilização

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

descrição da panela a vapor da Kenwood

- ① tampa
- ② taça para arroz
- ③ cestos*
- ④ tabuleiro aparta-pingos
- ⑤ depósito de água
- ⑥ funil de enchimento externo
- ⑦ base
- ⑧ temporizador
- ⑨ luz de néon
- ⑩ coador

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

utilização da panela a vapor

- Mantenha a panela a vapor afastada de paredes e de armários suspensos: o vapor pode danificá-los.
- Tempere os alimentos apenas **depois** de cozinhados. Se os temperos caírem dentro de água, podem danificar o elemento de aquecimento.
- Consulte o guia de cozinha nas páginas 29 - 30.

- 1 Instale o coador dentro do depósito de água. (O coador impede que resíduos entrem na resistência).
- 2 Deite água fria no depósito. Certifique-se sempre de que o nível da água se situa entre as marcas de “Min” e “Max”. (Quando se enche até à marca de “Max”, esta quantidade de água produzirá vapor para aproximadamente 45-50 minutos).
 - É melhor utilizar água filtrada pois esta reduz a formação de calcário, prolongando a vida útil e a eficiência do seu cozedor a vapor (os filtros de água Kenwood encontram-se à venda em muitos estabelecimentos).
 - Não adicione rigorosamente **nada** (nem mesmo sal ou pimenta) à água – pode danificar o elemento de aquecimento.
 - Para evitar que o nível da água desça abaixo da marca de “Min”, poderá acrescentar mais água durante a cozedura. Adicione simplesmente a água pelo funil de enchimento externo, tendo o cuidado de não encher demasiado.
- 3 Coloque o tabuleiro de recolha de gotas dentro da base.
utilização da taça para arroz
 - Coloque a água e o arroz na taça para arroz. Coloque a taça para arroz num cesto. (Poderá também cozer outros alimentos no(s) outro(s) cesto(s), se desejar fazê-lo).
- 4 Empilhe os cestos sobre a base, começando pelo cesto de número mais baixo na parte inferior e acabando com o cesto de número mais alto na parte superior ❶. (os números estão marcados nas pegas dos cestos).
- 5 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.

- 6 Quando acaba o tempo, a campainha toca, a luz apaga-se e a panela a vapor desliga-se automaticamente.
- 7 Desligue a ficha da tomada e limpe a panela após a utilização.

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 29 - 30 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 consumir.
- Se os seus alimentos não estiverem suficientemente cozidos, torne a ajustar o temporizador. Poderá ter que acrescentar mais água.

manutenção e limpeza

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

limpeza do depósito de água

- Despeje, enxágue com água quente e seque.

limpeza do exterior

- Limpe com um pano húmido e depois seque.

as restantes peças:

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

calcário:

- Retire o calcário após 7-10 utilizações, dependendo da dureza da água que utiliza. Ao retirar o

calcário aumenta a força do vapor e ajuda a prolongar a vida útil da panela a vapor.

- 1 Encha o reservatório com vinagre puro até à marca de "Máx". **Não utilize nenhum produto descalcificador.**
- 2 Instale o tabuleiro apara-pingos, o cesto e a tampa.
- 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 Desligue a ficha da tomada e, quando o cozedor a vapor estiver frio, despeje o vinagre e enxágue o depósito várias vezes com água. Lave o tabuleiro apara-pingos, o cesto e a tampa.

serviços de assistência técnica ao cliente

- Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, tem que ser substituído por um posto de assistência técnica autorizado. Se precisar de ajuda no que se refere a:
 - Como utilizar a panela a vapor
 - Assistência ou reparações
- Contacte a loja onde comprou a panela a vapor.

guia de cozinha

- Os tempos de cozedura aqui indicados servem apenas para referência.
- Leia o capítulo “Precauções com os alimentos” na página 26 e “Sugestões” na página 27.

legumes

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

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

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

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

aves e peixe

- Não encha demasiado os cestos.

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

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

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

seguridad

seguridad del aparato

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

seguridad alimenticia

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

antes de enchufarla

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

antes de usarla por primera vez

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

conozca su olla al vapor de alimentos de Kenwood

- ① tapadera
- ② bol para arroz
- ③ cestas*
- ④ bandeja antigoteo
- ⑤ depósito de agua
- ⑥ embudo de llenado exterior
- ⑦ base
- ⑧ temporizador
- ⑨ luz de neón
- ⑩ colador

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

para usar su olla al vapor

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

- Consulte las guías de cocción de las páginas 34 - 35.

- 1 Coloque el colador dentro del depósito de agua. (Hace que los trocitos no entren en las resistencias).
- 2 Vierta agua fría en el depósito. Asegúrese siempre de que el agua está entre las marcas 'Min' y 'Max'. (Cuando se llene hasta 'Max', se producirá vapor durante aproximadamente 45-50 minutos.)
- Es mejor utilizar agua filtrada ya que reduce las incrustaciones de cal prolongando así la vida y el rendimiento de su olla de cocción al vapor (los filtros de agua de Kenwood están ampliamente disponibles).
- No añada **nada** (incluyendo sal y pimienta) al agua - podría dañar la placa de calor.
- A fin de evitar que el nivel de agua baje más allá de la marca 'Min', puede ir rellenándola durante el cocinado. Añada simplemente agua por el embudo de llenado exterior, teniendo cuidado de no llenarla demasiado.
- 3 Coloque la bandeja contra goteo en la base.

uso del bol para arroz

- Ponga agua y arroz en el bol para arroz. Ponga el bol de arroz en una cesta. (También puede cocinar otra cosa en la(s) otra(s) cesta(s), si es necesario).
- 4 Apile las cestas en la base, empezando por la cesta con el número más bajo en la parte inferior y el número más alto en la parte superior ❶. (Los números se encuentran en las asas de las cestas).
- 5 Coloque la tapa, enchufe la olla y ponga el reloj. La luz se encenderá y pronto empezará a producirse vapor.

- 6 Una vez terminado el tiempo, sonará un timbre, se apagará la luz y su olla al vapor se desconectará automáticamente.

- 7 Desenchufe y limpie la olla después del uso.

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, añádale 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 34 - 35 son guías basadas en el uso de la cesta inferior. Cuanto más alta esté la comida, más tarda en cocinarse. Por lo tanto, deje unos 5 - 10 minutos más para que los alimentos de la cesta de arriba se

cocinen bien. Compruebe que los alimentos están bien cocinados antes de apagar la olla.

- Si los alimentos no se han cocinado del todo, reajuste el tiempo. Tal vez sea necesario rellenar el nivel de agua.

cuidado y limpieza

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

limpieza del depósito de agua

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

limpieza del exterior

- Pase un paño húmedo; a continuación seque.

resto de las partes

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

para quitar la cal

- Quite la cal después de 7-10 usos, dependiendo de la dureza del agua. Al quitar la cal, aumenta la potencia del vapor y ayuda a que su olla al vapor dure más tiempo.

- 1 Vierta vinagre transparente en el depósito hasta la marca 'Max'. **No utilice ningún agente desincrustante.**
- 2 Acople la bandeja antigoteo, la cesta y la tapadera.
- 3 Enchufe y ajuste el reloj en 20-25 minutos. Desenchufe si el vinagre se sale.

- 4 Desenchufe y cuando la olla de cocción al vapor esté fría, deseche el vinagre y aclare el depósito varias veces con agua. Limpie la bandeja antigoteo, la cesta y la tapadera.

servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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

guías de cocción

- Estos tiempos de cocción son sólo de guía.
- Lea 'seguridad alimenticia' en la página 31, y 'consejos' en la página 32.

verduras

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

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

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

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

guías de cocción, *continuación*

aves de corral y pescado

- No sobrecargue las cestas.

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

cereales y granos

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

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

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

sikkerhed

sikkerhed ved brug af dampkoger

- Denne dampkoger producerer skoldhed damp.
- Pas på ikke at blive skoldet af dampen, der kommer ud af dampkoger, når låget fjernes.
- Vær forsigtig, når du rører ved dampkoger: 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 eftersat eller repareret: se 'service og kundeservice'.
- Kom aldrig dampkoger, ledning eller stik i vand – det kan give elektriske stød. Hold betjeningsanordningerne rene og tørre.
- Sæt aldrig dampkoger på et komfur eller i en varm ovn.
- Flyt aldrig dampkoger, hvis den indeholder noget varmt.
- Lad aldrig børn lege med dampkoger.
- Dampkoger er kun beregnet til privat husholdningsbrug.

fødevarsikkerhed

- Kød, fisk og skaldyr skal koges grundigt og må kun lægges i dampkoger 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 dampkoger.

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

før første anvendelse

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

kend din dampkoger

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

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

sådan anvender du dampkoger

- Hold dampkoger 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 39 - 40.
- 1 Anbring sien nede i vandbeholderen. (Det hindrer, at der kommer små stykker ned i elementet).
 - 2 Hæld koldt vand i beholderen. Sørg altid for, at vandet står mellem 'Min' og 'Max' mærket. (Når dampkoger er fyldt til 'Max' mærket, afgiver den damp i ca. 45-50 minutter.)

- Filtreret vand er bedst, da det reducerer kedelsten, forlænger dampkogerens levetid og gør den mere effektiv (Kenwood vandfiltre forhandles mange steder).
 - Tilsæt **ikke noget** (selv ikke salt eller peber) til vandet - det kan beskadige varmelegemet.
 - For at undgå at vandstanden falder under 'Min', kan der hældes lidt vand på under kogningen. Hæld blot vand på gennem den udvendige påfyldningstragt, men pas på ikke at fylde for meget på.
- 3 Anbring drypbakken nede i underdelen.

sådan anvender du risskålen

- Kom vand og ris i risskålen. Anbring risskålen i en kurv. (Du kan evt. også koge noget i den (de) anden (andre) kurv(e).)
- 4 Sæt kurvene ovenpå hinanden på underdelen; kurven med det laveste nummer skal være nederst og den med det højeste nummer øverst ①. (Numrene er afmærket på kurvenes håndtag).
- 5 Læg låg på. Sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren. Lampen begynder at lyse, og det vil snart begynde at dampe.
- 6 Når tiden er udløbet, ringer en klokke, lampen går ud og dampkogerens slukkes automatisk.
- 7 Fjern stikket fra stikkontakten og rengør dampkogerens 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 stuede grøntsager eller dampkogning af fisk i vand.

- De forskellige stykker mad må ikke røre ved hinanden. Læg de tykkere stykker nærmest ydersiden.
- Ved store mængder bør man røre med en grydeske fra tid til anden.
- Små stykker bliver hurtigere kogt end store.
- Mad, der er skåret i ensartede stykker, bliver kogt mere jævnt.
- Ligesom i en normal ovn kan man komme mere mad i dampkogerens 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 dampkogerens. Maden skal derfor tages op, når den er kogt.
- Kogetiderne på side 39 – 40 er vejledende og er baseret på brug af den nederste kurv. Jo højere maden er anbragt, jo langsommere koger den. Så der skal beregnes ekstra 5 – 10 minutter, hvis maden er i næste kurv ovenover. Kontrollér at maden er gennemkogt, før den spises.
- Hvis maden ikke er kogt nok, skal timeren indstilles igen. Det kan være nødvendigt at hælde mere vand på.

pasning og rengøring

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

rengøring af vandbeholderen

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

rengøring af ydersiden

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

alle andre dele

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

afkalkning

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

1 Hæld klar eddike i beholderen op til

'Max'. **Brug ikke**

afkalkningsmiddel.

- 2 Sæt drypbakken, kurven og låget på.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren på 20-25 minutter. Tag stikket ud, hvis eddiken koger over.
- 4 Fjern stikket fra stikkontakten. Når dampkogerens er afkølet, hældes eddiken væk og beholderen skylles flere gange med vand. Vask drypbakken, kurven og låget.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller af en autoriseret KENWOOD forhandler. Hvis man har brug for hjælp med:
- brug af dampkogerens
- service eller reparationer, skal man kontakte den forretning, hvor dampkogerens er købt.

vejledende kogetider

- Følgende kogetider er kun vejledende.
- Læs 'fødevarsikkerhed', side 36, og 'tips', side 37.

grøntsager

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

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

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

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

vejledende kogetider *fortsat*

fjerkræ og fisk

- Kom ikke for meget i kurvene.

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

korn- og risprodukter

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

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

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

säkerheten

säkerheten vid ångkokningen

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

livsmedelssäkerheten

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

innan du sätter i kontakten

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

innan du använder ångkokaren första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter.
- 2 Diska alla delar: se "skötsel och rengöring".

- 3 Torka ur vattentanken med en fuktig trasa och torka torrt.
- 4 Tryck in överflödig sladd på baksidan av ångkokaren.

läs känna din ångkokare från Kenwood

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

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

användning av din ångkokare

- Håll ångkokaren på avstånd från väggar och väggskåp. Ångan kan skada dem.
 - Krydda **efter** ångkokningen. Om det kommer kryddor i vattnet kan det skada värmeelementet.
 - Se tillagningstabellerna på sid. 44 - 45.
- 1 Montera silen i vattentanken. (Den förhindrar att det kommer in matrester i elementet).
 - 2 Håll kallt vatten i tanken. Kontrollera alltid att vattnet når upp till mellan nivåerna markerade "Min" och "Max". När vattnet når upp till "Max", avges ånga i ca 45-50 minuter.)
- Filtrat vatten är bäst, eftersom det minskar kalkavlagringar och därmed förlänger ångkokarens livslängd och effektivitet (Kenwood vattenfilter finns att köpa i handeln).
 - Tillsätt inte **någonting** (inte ens salt och peppar) i vattnet - då kan värmeelementet skadas.

- För att undvika att vattennivån sjunker under "Min" kan du hålla på mer vatten under ångningen. Då håller du helt enkelt i vatten i den yttre påfyllningstratten. Var försiktig så du inte fyller på för mycket.
 - 3 Sätt i droppbrickan inuti basen.
- använda risskålen**
- Håll vatten och ris i risskålen. Lägg i risskålen i en korg. (Du kan också laga något i den/de andra skålen/skålarna, om du så vill).
 - 4 Stapla skålarna på basen. Den med lägsta nummer ska stå längst ned och den med högsta nummer överst ❶. (Numren hittar du på korghandtagen).
 - 5 Sätt på lock, sätt i kontakten och ställ timern. Då tänds lampan, och efter ett ögonblick startar ångkokningen.
 - 6 När tiden är ute ringer en klocka, lampan slocknar och din ångkokare stänger av sig automatiskt.
 - 7 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. 44 - 45 är riktlinjer baserade på användning av den lägre korgen. Ju högre upp ett livsmedel ligger desto längre tar det att lagas. Räkna därför med 5-10 minuter extra för korgen över. Kontrollera före serveringen att allt är ordentligt genomlagat.
- Om maten inte är tillräckligt lagad, ställer du om tiden. Du kan behöva fylla på mer vatten.

skötsel och rengöring

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

göra ren vattentanken

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

göra ren utsidan

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

övriga delar

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

avkalkning

- Avkalka ångkokaren efter 7-10 gånger, beroende på hur hårt vattnet är. Avkalkningen ökar ångkraften och får ångkokaren att hålla längre.
- 1 Häll utspädd ättika i tanken upp till "max". **Använd inte avkalkningsmedel.**
 - 2 Montera droppbrickan, korgen och locket.
 - 3 Sätt i kontakten och ställ timern på 20-25 minuter. Dra ut kontakten om ättikan kokar över.
 - 4 Dra ut kontakten. När ångkokaren har kallnat håller du bort vinägern och sköljer ur tanken flera gånger med vatten. Diska droppbrickan, korgen och locket.

service och kundtjänst

- Om sladden skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.
- Om du behöver hjälp med:
- hur du använder ångkokaren, eller
 - service eller reparationer
- ombedes du kontakta butiken där du köpte ångkokaren.

tillagningstabeller

- Tillagningstiderna är bara riktlinjer.
- Läs "livsmedelssäkerheten" på sid. 41 och "tips" på sid. 42.

grönsaker

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

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

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

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

tillagningstabeller, *forts.*

fågel och fisk

- Lägg inte för mycket i korgarna.

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

ris och gryn

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

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

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhetshensyn

sikkerhetshensyn som gjelder utstyret

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

sikkerhetshensyn som gjelder matvarer

- Sørg for at kjøtt, fisk og skaldyr 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 'stell og rengjøring'.
- 3 Tørk over vannbeholderen med en fuktig klut og tørk den.
- 4 Skyv overflødig ledning inn bak på dampkokeren.

- ① lokk
- ② risbolle
- ③ kurver*
- ④ dråpesamler
- ⑤ vanntank
- ⑥ utvendig påfyllingstrakt
- ⑦ understell
- ⑧ tidsur
- ⑨ neonlampe
- ⑩ sil

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

bruk av dampkokeren

- Du bør ikke la dampkokeren stå og koke like ved en vegg eller under et skap hvor dampen kan gjøre skade.
- Tilsett salt og krydder **etter at** maten er ferdigdampet. Hvis salt eller krydder kommer i vannet, kan varmeelementet ta skade.
- Se oversikt over koketider på side 48 - 49.
- 1 Sett silen ned i vanntanken. (Det forhindrer at biter kommer inn i elementet).
- 2 Hell kaldt vann på tanken. Pass på at vannet er mellom de avmerkede 'Min' og 'Max'-nivåene. (Når det fylles til 'Max', produseres det damp i ca. 45-50 minutter.)
- Filtrert vann er best, da det reduserer eventuell kalkavleiring og forlenger levetiden og effektiviteten på dampkokeren (Kenwood vannfiltre er å få kjøpt).
- Ikke ha **noe som helst** i vannet

(ikke engang salt eller pepper), det kan skade varmeelementet.

- For å unngå at vannivået faller under 'Min', kan du etterfylle med vann under koking. Du setter til vann via den utvendige påfyllingstrakten, men pass på at du ikke fyller på for mye.
- 3 Legg kraftbeholderen i bunnen.

bruke risbollen

- Ha vann og ris i risbollen. Sett risbollen i en kurv. (Du kan også koke noe i de(n) andre kurven(e) om nødvendig).
- 4 Stable kurvene på understellet. Begynn med kurven med det laveste tallet nederst, og det høyeste tallet øverst **1**. (Tallene er merket på kurvhåndtakene).
- 5 Sett på lokket, sett i støpselet og still timeren. Lampen tennes og etter en kort stund begynner det å dampe.
- 6 Timeren varsler når koketiden er slutt. Lampen slukkes og dampkokeren slår seg av automatisk.
- 7 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.
- Damper 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 tener 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 48 - 49 er veiledende, og gjelder ved bruk av den nederste kurven. Jo høyere maten er stablet, jo langsommere koker den. Beregn 5-10 minutter ekstra for maten som er i kurven over den i bunnen. Undersøk om maten er gjennomkokt før du serverer den.
- Hvis maten ikke er godt nok kokt kan du stille klokken igjen. Du må kanskje etterfylle vann.

stell og rengjøring

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

rengjøre vanntanken

- Tøm, skyll med varmt vann og tørk.

utvendig rengjøring

- Tørk av med fuktig klut, og tørk.

alle andre deler

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

avkalking

- Bør avkalkes etter 7-10 gangers bruk, avhengig av hvor hardt vannet er. Avkalking virker til at det blir mer

damp og dampkokeren vil vare lenger.

- 1 Hell ufarget eddik i beholderen til den når 'Max' merket. **Ikke bruk et avkalkingsmiddel.**
- 2 Sett på dråpesamler, kurv og lokk.
- 3 Still timeren på 20-25 minutter. Ta ut støpselet his eddiken renner over.
- 4 Trekk ut støpselet når dampkokeren har kjølt seg ned, hell ut eddiken og skylt tanken med vann flere ganger. Vask dråpesamleren, kurven og lokket.

service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp til å

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

veiledende koketider

- Disse koketidene er kun til veiledning.
- Les 'Sikkerhetshensyn som gjelder matvarer' på side 46 og 'Tips' på side 47.

grønnsaker

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

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

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

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

veiledende koketider *forts.*

fisk og fjørfe

- Ikke legg for mye i kurven

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

kornmat

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

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

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

turvallisuus

koneen turvallisuus

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

ruoan turvallisuus

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

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
 - 2 Pese osat: katso ohjeet kohdasta "hoito ja puhdistus"
 - 3 Pyyhi vesisäiliö kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se sitten.
 - 4 Työnnä liika johto koneen taakse.
- ① kansi
 - ② riisikulho
 - ③ höyrytysastiat*
 - ④ nesteeneräjä
 - ⑤ vesisäiliö
 - ⑥ ulkotäyttösuppilo
 - ⑦ alusta
 - ⑧ ajastin
 - ⑨ neonvalo
 - ⑩ siivilä

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

höyrykeitimen 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 53 - 54.
- 1 Aseta siivilä vesisäiliöön. (Se estää ruoan palasten tippumisen kuumennuselementtiin).
 - 2 Kaada säiliöön kylmää vettä. Varmista, että vesi on merkittyjen "Min"- ja "Max"-kohtien välillä. (Jos säiliö täytetään "Max"-kohtaan asti, siinä muodostuu höyryä noin 45-50 minuutin ajan.)
- Suodatettu vesi on parasta, koska se vähentää kalkkikiven muodostumista ja pidentää siten höyrykeitimen kestoikää ja tehokkuutta (Kenwoodin vesisuodattimia on saatavissa).

- Älä lisää veteen **mitään** (ei edes suolaa tai pippuria), sillä mausteet voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementin.
 - Voit estää veden tasoa laskemasta "Min"-kohdan alle lisäämällä vettä keittämisen aikana. Lisää vesi ulkotäyttösuppilon kautta; älä täytä liian täyteen.
- 3 Aseta nesteeneräjä alustan sisään.

riisikulhon käyttö

- Pane vesi ja riisi riisikulhoon. Pane riisikulho höyrytysastiaan. (Voit halutessasi kypsentää jotakin myös muissa höyrytysastioissa.)
- 4 Pinoa höyrytysastiat alustalle siten, että pienimmällä numerolla varustettu astia on pohjalla ja suurimmalla numerolla varustettu päällä (1). (Numerot on merkitty höyrytysastioiden kahvoihin.)
- 5 Laita kansi paikoilleen, työnnä laitteen pistoke pistorasiaan ja säädä ajastin. Merkkivalo syttyy ja höyryä alkaa pian syntyä.
- 6 Kun aika on kulunut umpeen, kello hälyyttää. Merkkivalo sammuu ja höyrykeitin kytkeytyy pois päältä automaattisesti.
- 7 Käytön jälkeen irrota pistoke pistorasiasta ja puhdista laite.

vihjeitä

- Vedeksi tiivistynyt höyry valuu ylemmästä höyrytysastiasta alempaan, joten varmista, että valmistamasi ruoan maut sopivat yhteen.
- Nesteeneräjäsiin valunut neste sopii hyvin keiton tai liemen valmistukseen. Muista kuitenkin olla varovainen, sillä neste on hyvin kuumaa.
- Voit käyttää sisäastiaa mihin tahansa nesteessä kypsentämiseen (esim. kasviksien valmistamiseen kastikkeissa tai kalan keittämiseen).
- Jätä ruokapalojen väliin rakoja ja aseta paksummat palat lähemmäksi reunaa.

- Valmistaessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Pienet määrät kypsyvät nopeammin kuin suuret.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Tavallisen uunin tapaan voit lisätä ruoka-aineita valmistusvaiheessa. Jos jonkin ruoka-aineen 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 53 - 54 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 kypsä, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään samalla vettä.

perushuolto

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

vesisäiliön puhdistus

- Tyhjennä, huuhtele lämpimällä vedellä ja kuivaa.

ulkopintojen puhdistus

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa.

kaikki muut osat

- Pese ja kuivaa sitten.
- Voit pestä muoviset osat (höyrykeitimen alustaa lukuun ottamatta) astianpesukoneen yläkorissa alhaisella lämmöllä.

- Pinoa höyrytysastiat säilytystä varten sisäkkäin siten, että alimmaisena on suurimmalla numerolla varustettu astia ja päällimmäisenä astia numero 1 ②.
- Työnnä liika johto höyrykeittimen taakse.

Epäpuhtauksien poistaminen

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

Huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ottakaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuu ehdot 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 50 ja 'vihjeitä' sivulta 51.

vihannekset

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

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

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

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

valmistusohjeet jatkuu

linnut ja kala

- Älä täytä höyrytysastioita liian täysiksi.

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

viljat ja jyvät

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

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

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik önlemleri

aygıtın güvenli kullanımı

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

yiyeceklerin güvenli pişirilmesi

- Et, balık ve deniz ürünlerini iyice

pişiriniz. Bu tür yiyecekleri doğrudan donmuş hallerindeyken pişirmeye başlamayınız. Önce buzun çözülmesini bekleyiniz.

- Birden fazla sepet kullanıyorsanız et, kümes hayvanları ve balıkları alt sepete koyunuz. Çünkü, bu yiyeceklerden akan öz sular diğer yiyeceklerle karışmaz.

elektrik akımına bağlanması

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

ilk kullanımdan önce

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

Kenwood buharlı pişiricinizi tanıyınız

- ① kapak
- ② pirinç çanağı
- ③ sepetler*
- ④ damlama tablası
- ⑤ su haznesi
- ⑥ dış doldurma oluğu
- ⑦ taban
- ⑧ zaman ayarlayıcı
- ⑨ neon ışığı
- ⑩ süzgeç

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

buharlı pişiricinizin kullanımı

- Buharlı pişiricinizi duvarlardan ve duvara asılı dolaplardan uzak bir yerde tutunuz. 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 58.- 59. sayfalarda verilen pi...irme önerilerine bakınız.
- 1 Süzgeci su haznesinin içine yerleştiriniz. (Süzgeç yabancı maddelerin ısıtma donatısına girmesine engel olur).
 - 2 Su haznesine soğuk su koyunuz. Doldurduğunuz su düzeyinin 'Min' (asgari) ve 'Max' (azami) çizgilerin arasındaki bir düzeyde olmasına dikkat ediniz. 'Max' (azami) düzeye kadar su doldurulduğu zaman yaklaşık 45-50 dakika buhar elde edilir).
 - Filtre edilmiş su daha iyi sonuçlar verir ve kireçlenmeyi önleyerek aygıtın ömrünü uzatır. Ayrıca, aygıtın daha etkin sonuçlar almasını sağlar. (Kenwood su filtreleri kullanabilirsiniz ve satın alabilirsiniz).
 - Su haznesine koyacağınız suya hiçbir şey eklemeyiniz (tuz ya da biber bile) - aksi halde buharlı pişiricinin ısıtma donatısını bozabilirsiniz.
 - Su düzeyinin 'Min' (asgari) düzeyin altına düşmesini önlemek için pişirme sırasında su katabilirsiniz. Çok fazla su doldurmamaya dikkat ederek dış doldurma olduğundan su doldurabilirsiniz.
- 3 Damlama tepsisini tabanın içine oturtunuz.

pirinç çanağının kullanımı

- Pirinç çanağına su ve pirinç koyunuz. Pirinç çanağını sepete

yerleştiriniz. (İsterseniz, diğer sepette ya da sepetlerde başka bir şey pişirebilirsiniz).

- 4 Sepetleri birbiri üzerine tabana yerleştiriniz. Sepetleri en küçük numaralı sepet en alta, en yüksek numaralı sepet **1** en üste gelecek biçimde yerleştiriniz. (Sepetlerin saplarında numaraları yazılıdır).
- 5 Buharlı pişiricinin fişini prize takınız ve çalar süre ayarını kurunuz. Bunun üzerine neon ışığı yanacak ve kısa bir süre sonra da buhar çıkmaya başlayacaktır.
- 6 Pişirme süresi sona erdiğinde bir zil çalacak, neon ışığı sönecek ve buharlı pişiriciniz kendiliğinden duracaktır.
- 7 İşiniz bittikten sonra fişi prizden çekiniz ve aygıtı temizleyiniz.

Faydalı Bilgiler

- Buğulanma nedeniyle üstteki sepetten alttaki sepete buhar suyu damlayacaktır. Bu nedenle sepetlerde pişen yiyeceklerin birbirleriyle uyumlu olmasına özen gösteriniz.
- Damlama tepsisinde biriken tirit, çorba ya da et suyu olarak iyi bir biçimde değerlendirilebilir. Ama dikkatli olun, bu tirit çok sıcak olur.
- Pilav çanağını herhangi bir yiyeceği sulu olarak (sıvı içinde) pişirmek için de kullanabilirsiniz (örneğin sebzeleri sos içinde pişirmek ya da balık haşlamak için).
- Yiyecek parçalarını aralıklı yerleştiriniz. Büyük parçaları çeperlere yakın yerlere koyunuz.
- Büyük miktarda yiyecek pişiriyorsanız pişirme süresinin ortalarında karıştırınız.
- Az miktarda yiyecek daha çabuk pişer.
- Benzer büyüklükteki yiyecek parçaları eşit sürede pişer.
- Bu pişiriciye geleneksel fırınlarda olduğu gibi daha az pişirme süresi isteyen yiyecekleri pişirme sırasında ilave edebilirsiniz.

- Kapağı kaldırırsanız, buhar kaçağından pişirme süresi daha fazla zaman alır.
- Buharlı pişiriciniz durduktan sonra içindeki yiyecek pişmeye devam edecektir. Bu nedenle yiyecek piştikten hemen sonra buharlı pişiriciden çıkarınız.
- 58. - 59. sayfalarda belirtilen pişirme süreleri yalnızca alttaki sepetin kullanımı için geçerlidir. Üst sepette olan yiyeceklerin pişme süresi daha uzundur. Bu yüzden, üst sepetteki yiyeceklerin pişmesi 5-10 dakika arası daha fazla bir zaman alır. Yemeye başlamadan önce yiyeceğin iyice pişmiş olmasına dikkat ediniz.
- Pişirdiğiniz yiyecek yeterli derecede pişmemişse, zaman ayarlayıcıyı yeniden ayarlayınız. Daha fazla su eklemeniz gerekebilir.

bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce mutlaka aygıtı durdurup fişini prizden çekiniz ve soğumaya bırakınız.
- Buharlı pişiricinizin tabanını kesinlikle suya batırmayınız ve elektrik kordonu ile fişini ıslak yerlere deđdirmeyiniz.
- **su haznesinin temizlenmesi**
- Su haznesindeki suyu boşaltınız. İlık suyla çalkalayınız ve arkasından kurulayınız.
- **buharlı pişiricinin dış yüzeylerinin temizlenmesi**
- Nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.
- **tüm diđer parçalar**
- Yıkadıktan sonra kurulayınız.
- Aygıtın plastikten yapılmış parçalarını (süzgeç tabanı hariç) bulaşık makinesinin üst rafında düşük ısıda yıkayabilirsiniz.

- Sepetleri saklamak için en büyük sayıdaki sepetten başlayarak 1. numaralı sepet en alta gelecek biçimde birbiri içine yerleştiriniz ②.
- Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki yuvaya sarınız.

kireç giderme

- Kullandığınız suyun sertliğine göre buharlı pişiricinizi 7 ile 10 kere arasında kullandıktan sonra biriken kireci gideriniz. Kireç giderme aygıtın buhar gücünü artırır ve ömrünü uzatır.
- 1 Su haznesine 'max' (ençok) su düzeyi çizgisine kadar duru sirke dökünüz. **Kireç giderici madde kullanmayınız.**
- 2 Damlama tablasını, sepeti ve kapağı takınız.
- 3 Aygıtın fişini prize takıp çalar süre ayarını 20-25 dakikaya kurunuz. Sirke köpürüp taşmaya başlarsa fişi prizden çekiniz.
- 4 Buharlı pişirici sođuduđu zaman fişini prizden çekiniz. İçine sirke serpiştiriniz ve hazneyi birkaç kez suyla çalkalayınız. Damlama tablasını, sepeti ve kapağı yıkayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kordon hasar görmüşse, güvenlik nedenleriyle KENWOOD veya KENWOOD'un yetkili kıldıđı bir onarım birimi tarafından deđiştirilmesi 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 55. sayfadaki "yiyeceklerin güvenli pişirilmesi" ve 56. sayfadaki "faydalı bilgiler" bölümlerine bakınız.

sebzeler

- Pişirmeden önce sebzeleri temizleyiniz. Saplarını ayırıp isterseniz soyunuz.

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

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

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

pişirme önerileri devam

kümes hayvanları ve balık

- sepetleri fazla doldurmayınız.

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

tahıllar ve taneli bitkiler

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

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

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

bezpečnost

bezpečnost při obsluze spotřebiče

- Tento spotřebič produkuje páru, která hrozí opařením.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili párou vycházející z pařáku, zejména při snímání poklice.
- Pozor, tekutiny i kondenzace v pařáku jsou vždy velmi horké. Při zacházení se spotřebičem se proto chraňte speciálními 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".
- Propařovací vaříč, jeho napájecí kabel, ani zástrčku nikdy nedávejte do vody – mohli byste být zasaženi elektrickým proudem. Dbejte, aby ovládací prvky spotřebiče byly čisté a suché.
- Pařák nedávejte na sporák ani do trouby.
- Pařák nepřenášejte, je-li v něm něco horkého.
- Nedovolte dětem, aby si s tímto spotřebičem hrály.
- Používejte tento spotřebič v domácnosti pouze k těm účelům, k nimž je určen.

bezpečnost při zpracování 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 Mytí dílů: viz 'péče a čištění'.
- 3 Nádržku na vodu vytřete navlhčeným hadříkem a pak vysušte.4 Nadbytečnou část napájecího kabelu zasuňte do zadní části spotřebiče.

popis parního hrnce Kenwood

- ① poklička
- ② miska na rýži
- ③ propařovací kastrolky*
- ④ odkapávací miska
- ⑤ vodní nádržka
- ⑥ vnější plnicí hrdlo
- ⑦ základna
- ⑧ časový spínač
- ⑨ kontrolka
- ⑩ sítko

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

postup použití parního hrnce

- Pařák nestavějte do blízkosti stěn a pod kuchyňské skříňky: unikající pára by je mohla poškodit.
 - Vařená jídla ochucujte až po uvaření. Kdyby se koření dostalo do vody, mohlo by poškodit topný článek.
 - Prostudujte si "návod k vaření" na str. 63 - 64.
- 1 Do vodní nádržky vložte sítko (které zabraňuje, aby se dovnitř dostaly kousky potravin).

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

- Nejlepší je používat filtrovanou vodu, jelikož omezuje usazování vodního kamene, čímž prodlužuje životnost a zvyšuje účinnost propařovacího vařiče (za tímto účelem jsou k dispozici vodní filtry Kenwood).
- Do vody **nic** nepřidávejte (ani sůl či pepř)-mohlo by dojít k poškození topného tělesa.
- Aby hladina vody v nádržce neklesla pod značku 'Min', můžete ji během vaření doplňovat. Vodu jednoduše přidávejte přes vnější plnicí hrdlo a dbejte, abyste nádržku nepřelili.

použití misky na rýži

- Do misky na rýži dejte vodu a rýži. Misku na rýži umístěte na propařovací kastrolek (v případě potřeby můžete ostatní kastrovky také použít k vaření).
- 4 Propařovací kastrovky umístěte na základnu tak, aby byl kastrolek označený nejnižším číslem dole a kastrolek s nejvyšším číslem zcela nahoře ①. (Čísla jsou vyznačena na rukojetích propařovacích kastrovků.)
- 5 Přikryjte poklicí, spotřebič zapojte do sítě a natáhněte minutku. Kontrolka se rozsvítí brzy se objeví pára.
- 6 Jakmile nastavený čas na minutce vyprší, zazvoní zvonek, kontrolka zhasne a pařák se sám automaticky vypne.
- 7 Po použití vypněte ze sítě a spotřebič umyjte.

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 63 - 64 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 připravované pokrmy nejsou dostatečně uvařené, nastavte znovu čas vaření. Zároveň bude pravděpodobně zapotřebí doplnit vodu.

údržba a čištění

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

čištění vodní nádržky

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

čištění vnějšího povrchu

- Povrch otřete vlhkým hadříkem a potom jej osušte.

ostatní součásti

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

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 Do nádržky nalejte ocet až po značku "Max". **Nepoužívejte chemické odstraňovače nánosů z vody.**
- 2 Uložte odkapávací misku, propařovací kastrolek a pokličku.
- 3 Pařák zapněte do zásuvky a minutku nastavte na 20-25 minut. V případě, že ocet začne překypovat, spotřebič vypněte.

- 4 Propařovací vaříč odpojte od sítě, a když vychladne, vylijte z něj ocet a několikrát propláchněte nádržku vodou. Omyjte odkapávací misku, propařovací kastrolek a pokličku.

servis a služba zákazníkům

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

Pokud potřebujete pomoc s:

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

návody k vaření

- Následující časy uvádějící délku vaření slouží jen jako vodítko.
- Přečtěte si část "bezpečnost při zpracovávání potravin" na str. 60 a "rady" na str. 61.

zelenina

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

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

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

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

návody k vaření pokračování

drůbež a ryba

- Košíky nepřepĺnujete

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

obilniny a rýže

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

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

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

fontos biztonsági előírások

a készülék használata közben

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

az ételek elkészítése közben

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

- Ha egyszerre két pároló kosarat használ, a húsokat tegye az alsó kosárba, hogy a hús leve ne csepegjen a másik kosárban párolt ételre.

csatlakoztatás

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

az első használat előtt

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

a Kenwood ételpároló részei

- ① Fedél
- ② Rizsfőző edény
- ③ Pároló kosarak*
- ④ Cseppgyűjtő tál
- ⑤ Víztartály
- ⑥ Külső töltőnyílás
- ⑦ Melegítő egység
- ⑧ Időkapcsoló
- ⑨ Ellenőrző lámpa
- ⑩ Szűrő

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

az ételpároló használata

- A készüléket ne helyezze a fal közelébe vagy szekrény alá, mert a kiáramló gőz károsíthatja a falburkolatot, illetve a bútort.
 - Az ételeket csak párolás **után** fűszerezze meg, mert a víztartályba került fűszer károsíthatja a fűtőelemet.
 - A párolási időkről a 68 - 69. oldalon található táblázatok adnak bővebb tájékoztatást.
- 1 Helyezze a szűrőt a víztartályba. (A szűrő megakadályozza, hogy ételdarabok kerüljenek a fűtőelemre.)
 - 2 Töltsön hideg vizet a tartályba. Mindig győződjön meg arról, hogy a víz szintje a Min és a Max jelzés között van. (Ha a tartályt a Max szintig tölti fel, a készülék kb. 45-50 percig termel gőzt a pároláshoz.)
 - Az ételpárolóhoz ajánlatos szűrt vizet használni, mert ez csökkenti a vízkőképződést, ami hatékonyabbá teszi a pároló működését és az élettartamát is meghosszabbítja. (A Kenwood vízszűrő kannák széles választéka kapható.)
 - A tartályban levő vízbe ne tegyen **semmilyen** ízesítőszeret, még sót vagy borsot sem, ezek ugyanis károsíthatják a fűtőelemet.
 - Ha a vízszint közelít a Min jelzéshez, a külső töltőnyíláson át párolás közben is utántöltheti a víztartályt. Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a tartályt.
 - 3 Illessze a cseppgyűjtő tálat a melegítő egységbe.
a rizsfőző edény használata
 - Tegye a rizst az edénybe, majd öntsön rá vizet. Az edényt helyezze valamelyik kosárba. (A másik kosárban/kosarakban közben más ételt is párolhat.)
 - 4 Helyezze a kosarakat a melegítő egységre. A legkisebb számmal jelzett kosarat tegye legalulra, majd

erre helyezze rá a következő kosarat, míg a legnagyobb számmal jelzett kosár kerüljön legfelülre ❶. (A kosarak számjelzése a fogókon található.)

- 5 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 jelezzi), és rövid időn belül gőz áramlik ki a párolóból.
- 6 A beállított párolási idő letelte után a fűtőelem automatikusan kikapcsol (az ellenőrző lámpa is kialszik), és csengő figyelmeztet arra, hogy elkészült az étel.
- 7 Használat után a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból, és tisztítsa meg a készüléket.

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 68 - 69. oldalon szereplő táblázatokban megadott párolási idők az alsó kosár használatára vonatkoznak, és csak tájékoztató jellegűek. Minél magasabban van az étel, annál lassabban fő meg, ezért az eggyel feljebb levő kosárban 5-10 perccel tovább kell párolni az ételdarabokat. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze, hogy teljesen átfőtt-e az étel.
- Ha az étel nem főtt meg eléggé, állítsa vissza az időkapcsolót, és párolja tovább. Ilyenkor szükség lehet a víztartály utántöltésére.

a készülék tisztítása

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

a víztartály tisztítása

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

a külső felületek tisztítása

- Nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg.

alkatrészek

- A többi alkatrészt mosogassa el, majd törölje szárazra.
- A melegítő egység kivételével a készülék műanyag alkatrészei

mosogatógépben (a felső polcon és alacsony hőmérsékleten) is tisztíthatók.

- Ha nem használja a készüléket, a pároló kosarakat illesse egymásba: kezdje a legnagyobb számjelzésű kosárral, és utoljára tegye be az 1 számjelzésű kosarat ②.
- A hálózati vezetékét tolja vissza a készülék hátsó részén levő tároló rekeszbe.

vízköltetés

- A készüléket - a vezetékes víz keménységétől függően - 7-10-szeri használat után vízköltéteni kell, mert a lerakódó vízkő csökkenti a készülék hatékonyságát, és a készülék élettartamát is lerövidítheti.
- 1 Töltsön 10 %-os ecet oldatot a víztartályba, a maximális szintig. **Ne használjon vízkőoldó szert!**
 - 2 Helyezze fel a cseppgyűjtő tálát, a kosarat és a fedelet.
 - 3 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, és az órán állítson be 20-25 perces párolási időt. Ha az ecet kifolyna az edényből, a hálózati dugaszt azonnal húzza ki a konnektorból.
 - 4 Húzza ki a dugaszt a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehül. Öntse ki az ecetet, és tiszta vízzel többször is öblítse ki a víztartályt. Mossa el a cseppgyűjtő tálát, a kosarat és a fedelet.

javíttatás

- Figyelem: A megsérült hálózati vezetékét azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóállalat 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 65. oldal). További hasznos információkat talál a 66. oldalon (Néhány jó tanács).

zöldségfélék

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

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

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

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

párolási idők (folytatás)

szárnyasok és halak

- Ne tegyen túl sok húst a kosarakba

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

rizsfélék

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

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

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

bezpieczeństwo pracy

bezpieczeństwo obsługi

- Garnek wytwarza parę, którą można się oparzyć.
- Uważaj, aby się nie oparzyć parą wychodzącą z garnka, szczególnie przy zdejmowaniu 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".
- Nigdy nie należy umieszczać garnka do gotowania na parze, przewodu ani wtyczki w wodzie, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Elementy układu sterowania należy utrzymywać w czystości i suche.
- Nigdy nie używaj garnka na kuchence lub w piecyku.
- Nigdy nie przesuwaj garnka, jeśli znajduje się w nim coś gorącego.
- Nie należy pozwalać dzieciom, aby bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie do celu, do jakiego przewidział je producent w zastosowaniach domowych.

bezpieczna obróbka cieplna

- Mięso, ryby i produkty rybne muszą być ugotowane na wskroś. Przed gotowaniem na parze zawsze należy je najpierw rozmrozić.
- Używając więcej, niż jednego koszyka, kładź mięso, drób i rybę do dolnego kosza, aby surowe soki nie kapały 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 Wymyj części (patrz 'pielęgnacja i czyszczenie').
- 3 Przetrzyj zbiornik wody wilgotną ściereczką, a następnie suchą.
- 4 Nadmiar przewodu należy schować z tyłu urządzenia.

poznaj swój garnek Kenwooda do gotowania na parze

- ① pokrywa
- ② miska na ryż
- ③ koszyki*
- ④ tacka na skropliny
- ⑤ zbiornik wody
- ⑥ zewnętrzny lejek do napełniania
- ⑦ podstawa
- ⑧ czasomierz
- ⑨ kontrolka neonowa
- ⑩ sito

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

jak używać garnka do gotowania na parze

- Stawiaj garnek z daleka od ścian i szafek wiszących; para może je uszkodzić.
- Doprawiaj jedzenie **po ugotowaniu**; jeśli sól dostanie się do wody, to może uszkodzić element grzejny.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami obróbki cieplnej na str. 73 - 74.

- 1 Włóż sito do wewnątrz zbiornika wody (zapobiega ono dostawianiu się okruszków do garnka).
 - 2 Nalej zimnej wody do zbiornika. Zawsze upewnij się, że woda znajduje się między oznaczonymi poziomami 'Min' i 'Max'. (Po napełnieniu do poziomu 'Max', para będzie wytwarzana przez około 45-50 minut).
 - Najlepsza jest woda przefiltrowana, gdyż ogranicza ona gromadzenie się kamienia wapiennego, w ten sposób wydłużając żywotność i skuteczność garnka do gotowania na parę (filtry do wody firmy Kenwood są powszechnie dostępne).
 - Nie dodawaj **niczego** do wody (nawet soli lub pieprzu) - może to uszkodzić element grzejny.
 - Aby nie dopuścić do spadku poziomu wody poniżej 'Min', ilość wody w garnku można uzupełnić w trakcie gotowania. Wystarczy dodać wodę przez zewnętrzny lejek do napełniania, uważając, aby nie przepełnić.
 - 3 Włóż tacę na soki do garnka.

używanie miski na ryż

 - Wlej wodę i wsyp ryż do miski. Umieść miskę na ryż w koszyku. (W tym samym czasie można również gotować co innego w pozostałym koszyku lub koszykach, jeśli zachodzi taka potrzeba).
 - 4 Umieść koszyki na podstawie, zaczynając od koszyka z najniższym numerem na dole i najwyższym numerem na górze ❶. (Numery koszyków podane są na ich uchwyty).
 - 5 Włóż wtyczkę i nastaw zegar czasujący. Zapali się kontrolka i po chwili pojawi się para.
 - 6 Po upływie nastawionego czasu zadzwoni alarm, kontrolka zgaśnie i garnek wyłączy się automatycznie.
 - 7 Po użyciu wyjmij wtyczkę i oczyść garnek.
- 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 zupełną 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 prociżu, 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. 73 - 74 są orientacyjne i opierają się na gotowaniu w dolnym koszyku. Im wyżej położysz żywność, tym dłużej będzie się ona gotować. Dlatego też trzeba przewidzieć dodatkowe 5-10 minut na następny koszyk powyżej. Przed jedzeniem sprawdź, czy żywność jest ugotowana na wskroś.
 - Jeśli żywność nie ugotowała się dostatecznie, zresetuj czas. Konieczne może się okazać uzupełnienie poziomu wody.

pielęgnacja i czyszczenie

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

czyszczenie zbiornika wody

- Opróżnij, a następnie wypłucz ciepłą wodą i wysusz.

czyszczenie zewnętrznych części

- Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie osusz.

wszystkie inne części

- Umyj i osusz.
- Części z tworzyw sztucznych (z wyjątkiem podstawy garnka) można myć na górnej półce zmywarki do naczyń w niskiej temperaturze.
- Koszyki należy przechowywać, umieszczając jeden w drugim, zaczynając od koszyka o najwyższym numerze, a kończąc z koszykiem o numerze 1 ②.
- Nadmiar przewodu należy schować z tyłu garnka do gotowania na parze.

usuwanie kamienia

- Usuwać kamień wapienny po 7- lub 10-krotnym użyciu, zależnie od twardości wody. Usuwanie kamienia polepsza skuteczność parowania i przedłuża trwałość garnka.
- 1 Nalej czystego octu do zbiornika do poziomu `Max`. **Nie stosuj odkamieniacza.**
 - 2 Załóż tackę na skropliny, koszyk i pokrywę.
 - 3 Włóż wtyczkę do gniazdka i nastaw zegar na 20-25 minut. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli ocet zacznie się przelewać.
 - 4 Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i, gdy garnek ostygnie,

wylej ocet, a następnie wypłucz zbiornik kilka razy wodą. Wymyj tackę na skropliny, koszyk i pokrywę.

serwis i łączność z klientami

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

Gdy potrzebujesz pomocy:

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

wskazówki do gotowania na parze

- Podane czasy gotowania są wyłącznie orientacyjne.
- Przeczytaj punkty 'bezpieczna obróbka cieplna' na str. 70 i 'wskazówki' na str. 71.

warzywa

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

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

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

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

wskazówki do gotowania na parze c.d.

drób i ryby

- Nie przepelniaj koszyków.

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

kasze i produkty zbożowe

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

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

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

Пароварка

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

Пища

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

Перед включением в сеть

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

Перед первоначальным использованием

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

Познакомьтесь с пароваркой Kenwood

- ① крышка
- ② чаша для риса
- ③ корзины;
- ④ водосборный поднос
- ⑤ резервуар для воды
- ⑥ воронка для доливки воды
- ⑦ подставка
- ⑧ таймер
- ⑨ неоновая индикаторная лампа
- ⑩ фильтрующее сито

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

Как пользоваться пароваркой

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

пищи на стр. 78 - 79.

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

Использование чаши для риса

- Залейте воду и положите рис в чашу. Поместите чашу с рисом в корзину. (При необходимости вы можете одновременно готовить другое блюдо в другой корзине.)
- 4 Установите корзины на подставку, начиная с корзины имеющей наименьший номер, и поместив наверх корзину с наибольшим номером ①. (Номера указаны на ручках корзин.)
- 5 Закройте пароварку крышкой, включите ее в сеть и установите таймер. Загорится лампочка и вскоре появится пар.
- 6 Когда истечет время, прозвучит сигнал, лампочка выключится и пароварка автоматически отключится.
- 7 После использования отключите пароварку от сети и очистите ее.

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. 78 - 79 приведено примерное время приготовления, рассчитанное для нижней корзины. Чем выше располагаются продукты, тем

дольше они готовятся. Таким образом, прибавляйте по 5-10 минут для продуктов в каждой следующей (расположенной выше) корзине. Перед подачей на стол проверяйте готовность пищи.

- Если продукты недоварены, повторно установите время. Возможно, потребуется добавить воду.

Уход и очистка

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

Очистка резервуара для воды

- Вылейте воду, затем ополосните теплой водой и высушите.

Очистка внешней поверхности

- Протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Остальные детали

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

Удаление накипи

- Удаляйте накипь после 7-10 применений в зависимости от жесткости применяемой воды. Удаление накипи способствует лучшему парообразованию и продлевает срок службы пароварки.

- 1 Налейте столовый уксус в резервуар для воды до метки "Max". **Не используйте**

препараты для удаления накипи.

- 2 Присоедините водосборный поднос, корзину и крышку.
- 3 Включите пароварку в сеть и установите таймер на 20-25 минут. Отсоедините пароварку от сети, если уксус начнет вытекать.
- 4 Отсоедините пароварку от электросети, дождитесь охлаждения пароварки, вылейте уксус и ополосните водой резервуар несколько раз. Вымойте водосборный поднос, корзину и крышку.

Обслуживание и уход

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

Если потребуется помощь:

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

Советы по приготовлению пищи

- Указанное время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое.
- См. разделы "Пицца" на стр. 75 и "Советы" на стр. 76.

Овощи

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

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

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

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

Советы по приготовлению пищи (продолжение)

Птица и рыба

- Не переполняйте корзины

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

Каши и крупы

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

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

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

ασφάλεια

ασφάλεια της συσκευής

- Η συσκευή αυτή παράγει ατμό που μπορεί να σας προκαλέσει εγκαύματα.
- Προσέξτε μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από τον ατμομάγειρα, ιδίως όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα: τα υγρά, είτε σε ρευστή είτε σε 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».
- Ποτέ μην βάζετε τον ατμομάγειρα, το καλώδιο ή το φιν στο νερό – μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία. Διατηρείτε τα όργανα ελέγχου καθαρά και στεγνά.
- Μην βάζετε ποτέ τον ατμομάγειρα πάνω σε ηλεκτρική εστία ή μέσα στο φούρνο.
- Μην μετακινείτε ποτέ τον ατμομάγειρα, εάν το περιεχόμενό του είναι καυτό.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή αυτή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.

ασφάλεια των τροφών

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

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

πριν από τη συνδεση στο ρευμα

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

πριν από την πρώτη χρήση

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

γνωρίστε τον ατμομάγειρα Kenwood

- ① καπάκι
- ② λεκάνη για το ρύζι
- ③ καλάθια*
- ④ δίσκος αποστράγγισης
- ⑤ δεξαμενή νερού
- ⑥ εξωτερική χοάνη πλήρωσης
- ⑦ βάση
- ⑧ χρονοδιακόπτης
- ⑨ ενδεικτική λυχνία νέον
- ⑩ στραγγιστήρι

* Ο ατμομάγειράς σας μπορεί να συνοδεύεται από 2 ή 3 καλάθια αναλόγως με το ποιο μοντέλο αγοράσατε.

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 83 - 84.
- 1 Προσαρμόστε το στραγγιστήρι στη δεξαμενή νερού. (Εμποδίζει τα κομματάκια από τις τροφές να μπουν μέσα στη συσκευή).
 - 2 Ρίξτε κρύο νερό στη δεξαμενή. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το νερό βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων 'Min' και 'Max'. (Όταν βρίσκεται στο 'Max', η παραγωγή ατμού διαρκεί περίπου 45-50 λεπτά.)
 - Το φιλτραρισμένο νερό είναι καλύτερο διότι μειώνει τα άλατα και παρατείνει τη διάρκεια ζωής και την αποτελεσματικότητα του ατμομάγειρα (τα φίλτρα νερού της Kenwood θα τα βρείτε παντού).
 - Μην προσθέτετε **τίποτα** (ούτε αλάτι ή πιπέρι) στο νερό γιατί μπορεί να καταστρέψει την ηλεκτρική αντίσταση.
 - Για να αποφύγετε την πτώση της στάθμης του νερού κάτω από το 'Min', μπορείτε να προσθέτετε νερό κατά το μαγείρεμα. Προσθέστε το απλά διαμέσου της εξωτερικής χοάνης πλήρωσης, προσέχοντας μην παραγεμίσετε τον ατμομάγειρα.
- 3 Εφαρμόστε το δίσκο αποστράγγισης μέσα στη βάση.
χρησιμοποιώντας τη λεκάνη για το ρύζι
 - Βάλτε το νερό και το ρύζι μέσα στη λεκάνη και, στη συνέχεια, βάλτε τη λεκάνη μέσα σε ένα

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

- 4 Τοποθετήστε τα καλάθια στη βάση, βάζοντας το αριθμητικά μικρότερο καλάθι στο κάτω μέρος και το αριθμητικά μεγαλύτερο καλάθι στο πάνω μέρος. **1**. (Τα νούμερα αναγράφονται στις λαβές των καλαθιών).
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι, συνδέστε τον ατμομάγειρα στην πρίζα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και σύντομα θα αρχίσει να παράγεται ατμός.
- 6 Μόλις ο χρόνος τελειώσει, θα ακουστεί ένα κουδούνι, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει και ο ατμομάγειρας θα σταματήσει αυτόματα.
- 7 Βγάλετε 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 σούπα ή ζωμό. Προσοχή όμως, γιατί θα είναι πολύ καυτό.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λεκάνη για το ρύζι για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε μέσα σε υγρό (π.χ. λαχανικά με σάλτσα ή ψάρι βραστό).
- 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 83 - 84 είναι ενδεικτικοί και βασίζονται στη χρήση μόνο του κάτω καλαθιού. 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.
- Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά, ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Ίσως χρειαστεί να ξαναγεμίσετε τον ατμομάγειρα με νερό.

φροντίδα και καθαρισμός

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

καθαρισμός της δεξαμενής νερού

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

καθαρισμός των εξωτερικών επιφανειών

- Σκουπίστε τις με υγρό πανί και μετά στεγνώστε τις.

Λεκάνη νερού

- Αδειάστε τη, στη συνέχεια ξεπλύντε με ζεστό νερό και στεγνώστε.
- Μπορείτε να πλύνετε τα πλαστικά μέρη (εκτός από τη βάση του ατμομάγειρα) στην πάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων, σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Για τη φύλαξη, βάλτε τα καλάθια το ένα μέσα στο άλλο, αρχίζοντας από το αριθμητικά μεγαλύτερο και τελειώνοντας με το καλάθι υπ' αριθμόν 1 ②.
- Βάλτε το καλώδιο που περισσεύει στο πίσω μέρος του ατμομάγειρα.

καθαρισμός από άλατα

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

- 1 Γεμίστε τη λεκάνη νερού με καθαρό ξύδι, μέχρι την ένδειξη «Max». **Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό αλάτων.**
- 2 Προσαρμόστε το δίσκο αποστράγγισης, το καλάθι και το καπάκι.
- 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 δεξαμενή με άφθονο νερό. Πλύντε το δίσκο αποστράγγισης, το καλάθι και το καπάκι.

τεχνική υπηρεσία και εξυπηρέτηση πελατών

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

Σε περίπτωση που χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

οδηγίες μαγειρέματος

- Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί.
- Διαβάστε τις ενότητες «ασφάλεια των τροφών», σελίδα 80, και «χρήσιμες συμβουλές», σελίδα 81.

λαχανικά

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

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

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

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

οδηγίες μαγειρέματος *συνέχεια*

πουλερικά και ψάρια

- Μην γεμίζετε πολύ τα καλάθια.

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

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 ή κομμένα μανιτάρια.

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

الدجاج والاسماك

● لا تفرط بتعبئة السلة

الطعام	الكمية	الوقت بالدقائق	ملاحظات
دجاج، صدر بدون عظام	٤-٥	٢٠	يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح طريا
البطلينوس (clams)	٤٥٤ جم	١٠	يطبخ بخاريا الى ان يفتح
قريدس، وسط	٤٥٤ جم	١٠	يطبخ بخاريا ليصبح وردي
سمك، شرائح طرية	٢٢٧ جم	١٠	يطبخ بخاريا حتى يقشر
سمك، شرائح	٢.٥ سم سمك	١٥-٢٠	يطبخ بخاريا حتى يقشر
سمك، كامل	٣٤٠ جم	١٥-٢٠	يطبخ بخاريا حتى يقشر
سرطان البحر، ذنب	٢-٤	٢٠	يطبخ بخاريا حتى يحمر
بلح البحر	٤٥٤ جم	١٥	يطبخ بخاريا حتى يفتح
محار	٦	١٥	يطبخ بخاريا حتى يفتح
سكالوب	٢٢٧ جم	١٥	يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا

دليل الطبخ تتمة

الحبوب بانواعها

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

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

- ٣ اوصل بالكهرباء وضع ساعة التوقيت على ٢٠-٢٥ دقيقة. افصل الجهاز من الكهرباء اذا اخذ الخل بالتناثر خارجا .
- ٤ افصل الجهاز من الكهرباء وعندما يبرد اسكب الخل واشطف الخزان لعدة مرات بالماء. اغسل صينية القطر والسلة والغطاء.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.

دليل الطبخ

- ان اوقات الطبخ هذه هي ذات طبيعة ارشادية فقط.
- اقرأ " تعليمات السلامة المتعلقة بالطعام " في الصفحة ٢ ٥٨ "ملاحظات مفيدة" في الصفحة ٦٨.
- **الخضار**
- تنظف الخضار قبل الطبخ. تزال السيقان او تقشر اذا رغبتم بذلك.

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

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

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

- لتجنب هبوط مستوى الماء تحت الحد "الادنى"، يمكنكم اضافة الماء اثناء الطهي. ببساطة يضاف الماء خلال قمع التعبئة الخارجي، مع الانتباه الى ضرورة عدم الافراط بالماء.
- ٣ تجلس صينية القطر داخل القاعدة.

استعمال وعاء الرز

- يوضع ماء ورز في وعاء الرز. يوضع وعاء الرز في السلة. يمكنكم ايضا طبخ شيء اخر في السلة (او السلال) الاخرى اذا لزم (ذلك).
- ٤ توضع السلال واحدة فوق الاخرى على القاعدة. بدءا بوضع السلة الاقل رقما في القعر والسلة الاعلى رقما في الاعلى ①.
- (ان الارقام معلمة على مقابض السلال).
- ٥ ركب الغطاء واوصل الجهاز بالكهرباء واضبط ساعة التوقيت. سوف يضاء الضوء ويأخذ البخار في الخروج حالا.
- ٦ عند انتهاء الوقت المقرر، يرن الجرس وينطفئ الضوء ويتوقف الجهاز عن العمل تلقائيا.
- ٧ افصل الجهاز من الكهرباء ونظفه بعد الاستعمال.

ملاحظات مفيدة

- سوف تقطر السوائل المتكاثفة من السلة العليا الى السلة السفلى. لذا تأكد من ملائمة النكهات المختلفة بعضها مع بعض.
- ان السائل المتبقي في صينية القطر مناسب لاعداد الحساء او المرق. لكن كن حذرا: فهو ساخن جدا.
- يمكنكم ايضا استعمال وعاء الرز لطبخ اي شيء في سائل (مثل الخضار في الصلصة او لسلق السمك بالماء).
- تترك فجوات بين قطع الطعام. توضع القطع الاكثر سمكا اقرب الى الخارج.
- تحرك الكميات الكبيرة في منتصف عملية الطبخ.
- ان الكميات القليلة تطبخ اسرع من الكميات الكبيرة.
- ان قطع الطعام التي هي من حجم واحد تنضج بشكل تجانس.
- وكما هو الحال مع الافران التقليدية، يمكنكم اضافة الطعام مع تقدم عملية الطبخ. اذا كانت مادة ما بحاجة الى طبخ اقل فتضاف لاحقا.
- اذا رفع الغطاء يهرب البخار وتأخذ عملية الطبخ وقتا اطول.
- سوف يستمر طبخ الطعام بعد توقف الجهاز عن العمل، لذلك ازل الطعام على الفور.
- ان اوقات الطبخ المذكورة في الصفحتين ٧٨ و ٨٨ انما هي اوقات ارشادية قائمة على اساس استعمال السلة التحتية. وكلما ازداد ارتفاع الطعام ازداد الوقت اللازم للطبخ. لذلك اضع ٥-١٠ دقائق اضافية للطعام الموجود في السلة التالية في الاعلى. تأكد ان الطعام قد نضج تماما قبل تناوله.
- اذا لم يطبخ الطعام بما فيه الكفاية، اعد ضبط الوقت. قد يكون عليكم اضافة مزيد من الماء.

الرعاية والتنظيف

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

تنظيف خزان الماء

- افرغه ثم اشطفه بماء ساخن وجففه.

تنظيف السطح الخارجي

- يمسح بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.

جميع الاجزاء الاخرى

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

ازالة القشور الكلسية

- تزال الترسبات الكلسية بعد ٧-١٠ استعمالات اعتمادا على مدى عسرة الماء لديكم.
- ان ازالة الترسبات التكلسية يزيد من قوة البخار ويساعد على اطالة عمر الجهاز.
- ١ اسكب خل صافي في الخزان الى العلامة "القصوى". لا تستعمل مزيل قشور كلسية.
- ٢ ركب صينية القطر والسلة والغطاء.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

السلامة

- ٣ يمسح خزان الماء بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.
- ٤ يدفع السلك الزائد عن الحاجة في الناحية الخلفية للجهاز.

تعرفوا على جهاز الطبخ البخاري كينوود

- ① الغطاء
 - ② وعاء الرز
 - ③ سلال*
 - ④ صينية القطر
 - ⑤ خزان الماء
 - ⑥ قمع التعبئة الخارجي
 - ⑦ القاعدة
 - ⑧ عداد
 - ⑨ ازرار التحكم
 - ⑩ مصفاة
- * قد يزود الجهاز بعدد ٢ أو ٣ سلة وذلك حسب الطراز المشتري.

لاستعمال جهاز الطبخ البخاري

- ابق الجهاز بعيدا عن الجدران والخزانات : فقد يضر بها البخار.
- يتبل الطعام بعد الطبخ. اذا دخلت مواد التتبيل في الماء فقد تضر بعنصر التسخين.
- انظر دليل الطبخ في الصفحتين ٧٨ و ٨٨.
- ١ ركب المصفاة داخل خزان الماء (فهي تمنع جزيئات الطعام من الوصول الى عنصر التسخين).
- ٢ اسكب ماء باردا في الخزان. تأكد دائما ان مستوى الماء هو بين العلامتين "الدنيا" (Min) و "القصوى" (Max). (عند الملاء بالماء الى العلامة "القصوى" فسوف تكفي كمية الماء هذه لتوليد البخار لمدة ٤٥-٥٠ دقيقة تقريبا).
- ان الماء المرشح هو الافضل لهذا الغرض حيث انه يؤدي الى تقليل تكون الترسبات الكلسية ويطيل عمر ويرفع كفاءة الجهاز (تتوفر مرشحات الماء كينوود على نطاق واسع).
- لا تضيف اي شيء (حتى الملح او الفلفل) الى الماء - فقد تضر بعنصر التسخين.

تعليمات السلامة المتعلقة بالجهاز

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

تعليمات السلامة المتعلقة بالطعام

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

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من مصدر الكهرباء المتوفر لديكم مماثل للقيم المذكورة على الجهة التحتية للجهاز.
- ان جهاز الطبخ البخاري هذا يتطابق مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم 89/336/EEC.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف واية ملصقات.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر: "الخدمة ورعاية الزبائن".



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

54061/1