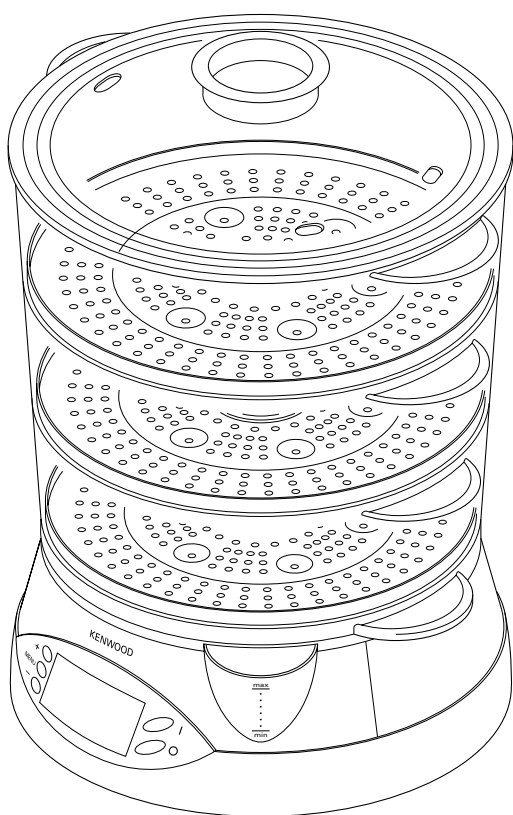




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

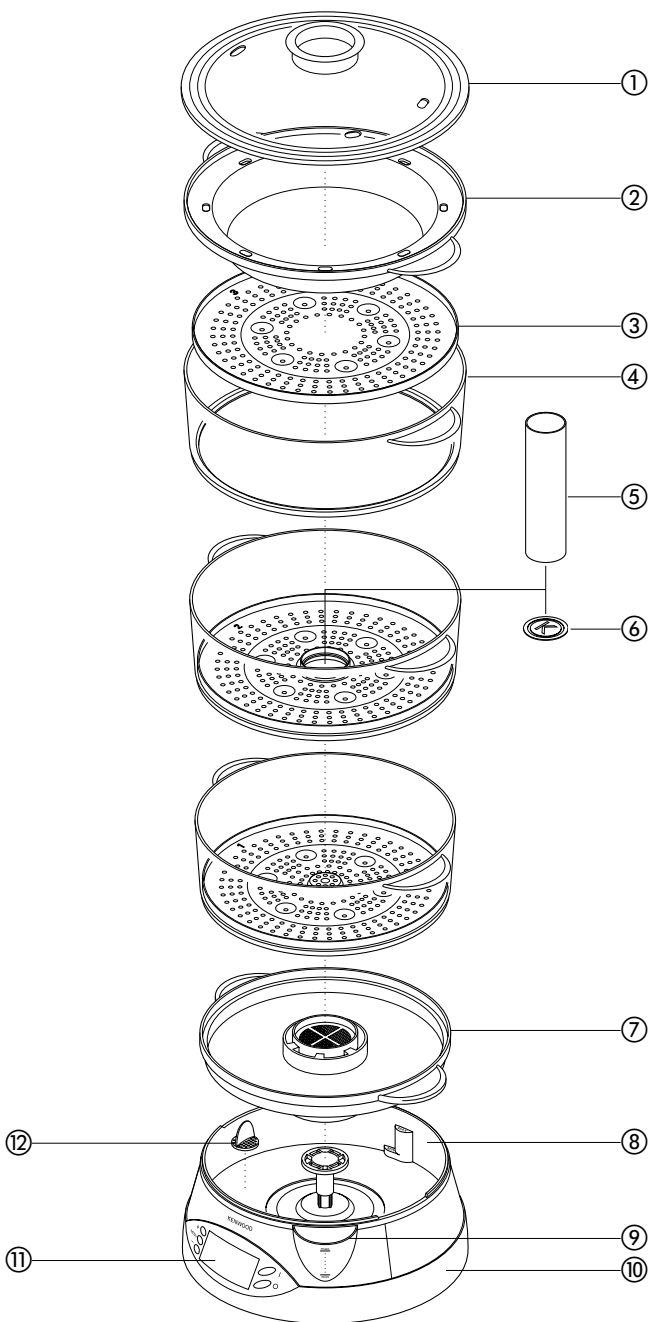
56021/3

KENWOOD



FS560 series

English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 19
Deutsch	20 - 25
Italiano	26 - 31
Português	32 - 38
Español	39 - 44
Dansk	45 - 50
Svenska	51 - 56
Norsk	57 - 62
Suomi	63 - 68
Türkçe	69 - 74
Česky	75 - 80
Magyar	81 - 86
Polski	87 - 92
Русский	93 - 99
Ελληνικά	100 - 106
عربي	107 - 112



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, steamer part or condensation will be very hot. Use oven gloves.
- Don't let infirm people use the steamer without supervision.
- Keep children away from the machine and 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.
- Always unplug the steamer when not in use.
- 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.
- Do not reheat cooked rice in your steamer.

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 removable trays
- ④ basket rings
- ⑤ steam tube
- ⑥ disc
- ⑦ drip tray
- ⑧ water tank
- ⑨ exterior fill funnel
- ⑩ base
- ⑪ controls
- ⑫ strainer

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 6 and 7.
- 1 Fit the strainer inside the water tank. (It stops particles 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 60 minutes.)

- The steamer is fitted with an anti limescale coated heating element to prolong the life and efficiency of your steamer. However, depending upon the water hardness of your area, we recommend the use of filtered water. (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 onto the base making sure the handles fit over the grooves in the base.
 - 4 Fit the removable trays, rim uppermost into their corresponding basket rings - both parts are numbered to assist with this.
 - 5 Place the disc in the centre of tray 2.
 - 6 Add the food, then stack the baskets on the base, starting with the lowest numbered basket at the bottom and the highest number at the top ❶.

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 baskets if required).
- 7 Fit the lid, plug in. The whole display will illuminate and the buzzer will sound. (Should the display fail to illuminate press the 'START' button.)

to select from the menu

Press the 'MENU' button, and each time the button is pressed the menu will scroll around to display a pre-set time and suggested usage. The choices are as follows:- 10 minutes 'KEEP WARM', then to cook the following, shellfish 10 minutes, eggs 12 minutes, fish 15 minutes, vegetables 20 minutes, chicken portions 35 minutes and rice 40 minutes. Once the time is displayed

on the menu it can if necessary be adjusted higher or lower using the '+' and '-' buttons. Once the desired time has been selected press the 'START' (I) button.

To stop the steaming process press and hold down the 'STOP' (O) button.

to select a time

To select a time different to the displayed time of 45 minutes, press the '+' or '-' buttons to increase or decrease the time. When the desired time is displayed, press the 'START' button and the steamer will switch on and the cook symbol will flash. To stop the steaming process press and hold down the 'STOP' button.

- After 1 minute, if the time/menu is displayed but the 'START' button has not been selected, the display will switch off. To re-select a programme press the 'START' button.
- A buzzer will sound whenever the 'START' button is pressed or when the steamer switches off.

keep warm function

The flavour and nutritional value of steamed food is best when freshly cooked. However, should you wish to keep food warm for a short period of time, select 'KEEP WARM' on the menu and if necessary adjust the time accordingly.

- 8 Unplug and clean after use.

important

At the end of the cooking cycle your steamer will **automatically** switch to the keep warm setting for 20 minutes. During this time the steamer will cycle on and off, so take care as steam may be produced when you're not expecting it.

To switch the steamer off or to cancel the keep warm setting, press and hold down the 'STOP' button.

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.
- The cooking times on pages 6 - 7 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.

using the steam tube

Use the steam tube when you want to cook large quantities of the same food such as fruit or vegetables at the same time.

- 1 Place equal amounts of the same food in each tier. (Where appropriate the food should be cut into equal size pieces).
- 2 Follow steps 1 to 4 'to use your steamer'.
- 3 Fit the assembled tray marked 1 into the steamer.

- 4 Place the steam tube upright in the centre of the bottom tray, then fit the assembled tray 2 over the steam tube. When using the steam tube the disc should be removed.
- 5 Fit the assembled tray 3 on the top.
- 6 Fit the lid.

important

The steam tube must be used in conjunction with **all** three baskets.

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.
- Don't wash parts in the dishwasher.
- For storage, stack the assembled baskets one inside the other, starting with the highest numbered basket and finishing with basket number 1.
- Push excess cord into the back of the steamer.

descaling

- Descaling increases steam power and helps your steamer last longer.
- 1 Pour clear vinegar into the tank up to 'Min'. **Don't use a descaler.**
 - 2 Fit the drip tray, assembled baskets and lid.
 - 3 Plug in and set the timer for 20-25 minutes. Ensure the room is well ventilated. 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 rings, trays 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, spare parts or repairs
- Contact the shop where you bought your steamer.

cooking guides

- These cooking times are only guidelines based on using the lower basket.
- Read 'food safety', page 2, and 'hints', page 4.

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 trays.

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

cooking guides *continued*

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 (stir half way through)

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: alle vloeistoffen, onderdelen of condensatie van de stoomkoker zijn erg heet! Draag ovenhandschoenen.
- Houd kinderen uit de buurt van de stoomkoker en laat het snoer nooit loshangen, zodat een kind eraan kan trekken.
- 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.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als de stoomkoker niet in gebruik is.
- 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.
- Warm in de stoomkoker geen gekookte rijst op.

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 verwijderbare onderplaten
- ④ mandringen
- ⑤ stoombuis
- ⑥ schijf
- ⑦ druiplade
- ⑧ waterreservoir
- ⑨ externe vultrechter
- ⑩ onderstel
- ⑪ bedieningsknoppen
- ⑫ zeef

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 12 - 13.

- 1 Plaats de zeef in het waterreservoir. (Het zorgt dat er geen deeltjes in het element 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. 60 minuten.)
 - De stoomkoker is uitgerust met een verwarmingselement met een antikalkaanslaglaagje, zodat de koker langer mee zal gaan en goed zal blijven functioneren. Toch wordt aanbevolen om gefilterd water te gebruiken, afhankelijk van de hardheid van het water. (Kenwood waterfilters zijn overal 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 de druiplade op het onderstel, waarbij de hendels over de gleuven in het onderstel passen.
 - 4 Leg de verwijderbare onderplaten, met de rand naar boven, in de bijbehorende mandringen – beide onderdelen zijn genummerd.
 - 5 Plaats de schijf in het midden van plaat 2.
 - 6 Voeg de etenswaren toe, plaats de manden bovenop elkaar op het onderstel: de mand met het laagste nummer onderop en de mand met het hoogste nummer bovenaan ①.
- het gebruik van de rijstkom**
- Doe water en rijst in de rijstkom. Zet de rijstkom in een mand. (U kunt ook andere etenswaren in de andere manden koken, als u dat wilt).

- 7 Zet het deksel op zijn plaats en steek de stekker in het stopcontact. Het hele display licht op en u hoort de zoemer. (Als het display niet oplicht, drukt u op de START-knop.)

uit het menu kiezen

Druk op de MENU-knop. Telkens wanneer u op de knop drukt, vertoont het display een van tevoren ingestelde tijd met het aanbevolen gebruik. De keuzes zijn als volgt: 10 minuten WARM HOUDEN (KEEP WARM), dan: schelpdieren 10 minuten, eieren 12 minuten, vis 15 minuten, groente 20 minuten, stukjes kip 35 minuten en rijst 40 minuten. De tijd die op het menu staat weergegeven, kan hoger of lager ingesteld worden met de + (plus) en – (min)-knoppen. Zodra de gewenste tijd is ingesteld, drukt u op de START (I)-knop. Als u het stoomproces wilt stoppen, houdt u de STOP (O)-knop ingedrukt.

een tijd instellen

Als u een andere tijd dan de weergegeven tijd van 45 minuten wilt kiezen, drukt u op de + (plus) of – (min)-knop om de tijd te verlengen of te verkorten. Zodra de gewenste tijd wordt weergegeven, drukt u op de START-knop. De stoomkoker gaat aan en het kooksymbool begint te knipperen. Als u het stoomproces wilt stoppen, houdt u de STOP-knop ingedrukt.

- Als de tijd/menu is weergegeven, maar nog niet op de START-knop is gedrukt, zal het display na 1 minuut automatisch uitschakelen. Als u het programma opnieuw wilt selecteren, drukt u op de START-knop.
- De zoemer gaat af wanneer op de START-knop is gedrukt of als de stoomkoker uitschakelt.

warmhoudfunctie

De smaak en de voedingswaarde van gestoomde etenswaren zijn het beste wanneer ze direct worden opgediend. Als u het eten echter korte tijd wilt warm houden, kiest u WARM HOUDEN (KEEP WARM) op het menu en stelt u zo nodig de tijd bij.

- 8 Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en reinig de stoomkoker.

belangrijk

Aan het eind van de kookperiode schakelt de stoomkoker

automatisch over op 20 minuten warm houden. Omdat de stoomkoker in deze periode afwisselend aan- en uitgaat, moet u oppassen omdat stoom kan worden geproduceerd wanneer u dat niet verwacht.

Als u de stoomkoker wilt uitschakelen of als u de warmhoudstand wilt annuleren, houdt u de STOP-knop ingedrukt.

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 dikkere 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 12 - 13 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.

de stoombuis gebruiken

Gebruik de stoombuis wanneer u grote hoeveelheden van dezelfde etenswaren, zoals fruit of groente tegelijkertijd wilt koken.

- 1 Plaats gelijke hoeveelheden van dezelfde etenswaren in elke mand. (Zo mogelijk moet het eten in stukjes van dezelfde grootte gesneden zijn).
- 2 Volg stappen 1 t/m 4 van 'uw stoomkoker gebruiken'.
- 3 Plaats de geassembleerde onderplaat met nummer 1 in de stoomkoker.
- 4 Plaats de stoombuis rechtop in het midden van de onderste onderlaag. Plaats daarna geassembleerde onderlaag 2 over de stoombuis. Wanneer u de stoombuis gebruikt, moet de schijf worden verwijderd.
- 5 Plaats geassembleerde onderlaag 3 daarbovenop.
- 6 Zet het deksel op zijn plaats.

belangrijk

De stoombuis moet met **de drie manden tegelijkertijd** worden gebruikt.

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.
- Was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Opslag: nestel de geassembleerde manden in elkaar, te beginnen met de mand met het hoogste nummer en eindigend met mand nummer 1.
- Berg het overbodige stuk snoer op achter in de stoomkoker.

ontkalken

- Als u de kalkaanslag verwijdert, wordt de stoomkracht groter en gaat uw stoomkoker langer mee.
- 1 Giet heldere azijn in het reservoir tot 'Min'. **Gebruik geen ontkalker.**
 - 2 Installeer de druiplade, de geassembleerde manden en het deksel.
 - 3 Steek de stekker in het stopcontact en stel de timer in op 20-25 minuten. Zorg voor goede ventilatie in het vertrek. Trek de stekker uit het stopcontact, als de azijn overloopt.
 - 4 Haal de stekker uit het stopcontact en wanneer de stoomkoker is afgekoeld, giet u de azijn weg en spoelt u het reservoir enkele malen met water uit. Was de druiplade, de mandringen, de onderplaten 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 onderdelenneem dan contact op met de winkel waar u uw stoompan gekocht heeft.

richtlijnen voor bereiding

- Deze kooktijden zijn slechts richtlijnen, op basis van het gebruik van de laagste mand.
- Lees 'veiligheid voedsel' op pagina 8 en 'tips voor gebruik' op pagina 10.

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 stonk	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

- * Wanneer u eieren kookt, legt u ze in de ingebouwde eierhouders in de onderplaten.

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 200g 300g	125ml 250ml 375ml	25 30 35
Bruine rijst	100g 200g 300g	125ml 250ml 375ml	40 45 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 ou la condensation sont très chauds.
- Conservez l'appareil hors de la portée des enfants et ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- 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.
- Débranchez toujours votre appareil de cuisson à la vapeur quand vous ne l'utilisez pas.
- 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.
- Ne réchauffez pas du riz cuit dans votre appareil de cuisson à la vapeur.

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.

faites connaissance avec votre appareil de cuisson à la vapeur Kenwood

- ① couvercle
- ② cocotte pour le riz
- ③ plateaux amovibles
- ④ anneaux du panier
- ⑤ tube vapeur
- ⑥ disque
- ⑦ égouttoir
- ⑧ réservoir à eau
- ⑨ entonnoir pour remplissage extérieur
- ⑩ base
- ⑪ réglages
- ⑫ passoire

utilisation de votre appareil de cuisson à la vapeur

- Eloignez 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 18 - 19
- 1 Placez la passoire à l'intérieur du réservoir à eau (cela évite que les particules ne pénètrent dans l'élément).
 - 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 60 minutes.)
 - L'appareil de cuisson à la vapeur comporte une résistance avec revêtement anti-tartre afin de prolonger sa durée de vie et son efficacité. Cependant, en fonction de la dureté de l'eau où vous habitez, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée (vous trouverez aisément les filtres à eau Kenwood).
 - 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 Posez l'égouttoir sur la base en vous assurant que les poignées reposent sur les sillons de la base.

- 4 Placez les plateaux amovibles en mettant leur bord supérieur dans les anneaux du panier correspondant. Les deux parties sont numérotées pour vous aider dans cette tâche.
- 5 Placez le disque au milieu du plateau n°2.
- 6 Ajoutez les aliments puis empilez les paniers sur la base, le panier ayant le numéro le plus petit en dessous et le panier ayant le numéro le plus élevé au-dessus. ❶

utilisation de la cocotte pour le riz

- Ajoutez l'eau et le riz dans la cocotte pour le riz. Mettez la cocotte pour le riz dans un panier (vous pouvez également cuire quelque chose dans les autres paniers si vous le souhaitez).
- 7 Ajustez le couvercle et branchez l'appareil. L'écran s'allume entièrement et la sonnerie retentit (si l'affichage ne s'allume pas, appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START)).

pour sélectionner à partir du menu

Appuyez sur le bouton 'MENU' et à chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le menu défile pour afficher un temps prédéfini et une suggestion d'utilisation. Les choix sont les suivants : - 10 minutes 'GARDER AU CHAUD' (KEEP WARM) puis, pour cuire les aliments suivants, fruits de mer 10 minutes, oeufs 12 minutes, poisson 15 minutes, légumes 20 minutes, portions de poulet 35 minutes et riz 40 minutes. Lorsque le temps s'affiche sur le menu, il est parfois nécessaire d'augmenter la durée ou de la diminuer à l'aide des boutons '+' et '-'. Lorsque que le temps souhaité a été sélectionné, appuyez sur le bouton 'DEMARRER'(START) (I). Pour arrêter la cuisson à la vapeur, appuyez sur le bouton 'STOP' (O) et maintenez-le enfoncé.

pour sélectionner un temps de cuisson

Pour sélectionner un temps de cuisson différent du temps affiché de 45 minutes, appuyez sur le bouton '+' ou '-' afin d'augmenter ou de réduire la durée. Lorsque le temps souhaité s'affiche, appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START) et l'appareil de cuisson à la vapeur se mettra en marche et le symbole de cuisson clignotera. Pour arrêter la cuisson à la vapeur, appuyez sur le bouton 'STOP' et maintenez-le enfoncé.

- Après 1 minute, si le temps/le menu s'affiche mais que le bouton 'DEMARRER' (START) n'a pas été sélectionné, l'affichage s'éteindra. Pour sélectionner à nouveau un programme, appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START).
- Une sonnerie retentit dès que vous appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START) ou lorsque l'appareil de cuisson à la vapeur s'éteint.

pour garder les aliments chauds

Les aliments cuits à la vapeur ont meilleur goût et ont une meilleure valeur nutritionnelle lorsqu'ils viennent d'être cuits. Cependant, si vous souhaitez garder au chaud des aliments pour une courte durée, sélectionnez la fonction 'GARDER AU CHAUD' (KEEP WARM) sur le menu et si nécessaire, ajustez le temps en conséquence.

- 8 Débranchez et nettoyez l'appareil après l'usage.

important

Au terme du cycle de cuisson, votre appareil de cuisson à la vapeur passe **automatiquement** en fonction maintien au chaud pendant 20 minutes. Pendant cette période, votre appareil de cuisson à la vapeur se met en marche par intermittence ; par conséquent, la prudence est recommandée car de la vapeur peut

être produite de façon inopinée.

Pour éteindre l'appareil de cuisson à la vapeur ou pour annuler la fonction « garder au chaud », appuyez sur le bouton 'STOP' et maintenez-le enfoncé.

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 18 - 19 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.

utilisation du tube vapeur

Utilisez le tube vapeur lorsque vous souhaitez cuire de grandes quantités du même aliment comme des fruits ou des légumes en même temps.

- 1 Mettez des quantités identiques du même aliment dans chaque partie (lorsque cela est possible, les aliments doivent être coupés en morceaux de tailles égales).
- 2 Suivez les étapes 1 à 4 de la rubrique 'utilisation de votre appareil de cuisson à la vapeur'.
- 3 Placez le plateau assemblé marqué 1 dans l'appareil de cuisson à la vapeur.
- 4 Mettez le tube vapeur droit au milieu du plateau inférieur et mettez le plateau assemblé marqué 2 sur le tube vapeur. Lors de l'utilisation du tube vapeur, il est nécessaire d'enlever le disque.
- 5 Placez le plateau assemblé marqué 3 sur le dessus.
- 6 Mettez le couvercle en place.

important

Le tube vapeur doit être utilisé avec la totalité des trois paniers.

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

- Essayez avec un chiffon humide, puis séchez.

les autres parties

- Lavez puis séchez.
- Ne passez aucune pièce au lave-vaisselle.

- Pour ranger les éléments, empilez les paniers assemblés les uns dans les autres, le panier portant le numéro le plus élevé en bas et en terminant par le panier portant le numéro 1.
- Poussez le reste du cordon électrique à l'arrière de l'appareil de cuisson à la vapeur.

le détartrage

- Le détartrage augmente la puissance de la vapeur et aide à augmenter la durée de vie de votre appareil de cuisson à la vapeur.
- 1 Versez du vinaigre incolore dans le réservoir jusqu'au niveau 'Min'.
- N'utilisez pas de détartrant.**
- 2 Placez l'égouttoir, les paniers assemblés et le couvercle.
 - 3 Branchez et réglez la minuterie sur 20-25 minutes. Veillez à la bonne aération de la pièce. Débranchez si le vinaigre déborde.
 - 4 Débranchez l'appareil de cuisson à la vapeur et lorsqu'il est froid, videz le vinaigre et rincez le réservoir plusieurs fois à l'eau. Lavez l'égouttoir, les anneaux des paniers, les plateaux 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 ne sont donnés qu'à titre indicatif et ils sont basés sur une cuisson dans le panier inférieur.
- Reportez-vous à la section sur la sécurité page 14, et aux conseils, page 16.

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

- * Pour la cuisson d'œufs durs, placez-les dans les coquetiers préformés des plateaux.

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 micuisson)
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

Sicherheit

Gerätesicherheit

- Das Gerät entwickelt Dampf, welcher zu Verbrennungen führen kann.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, achten Sie immer auf den Dampfaustritt Ihres Dampfgarers, insbesondere bei Abnahme des Deckels.
- Bitte gehen Sie beim Umgang mit Ihrem Dampfgarer vorsichtig um: Flüssigkeiten, Teile des Dampfgarers und Kondensationswasser sind sehr heiß. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern und lassen Sie niemals das Kabel herunterhängen, wenn ein Kind danach greifen könnte.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals, wenn er beschädigt ist. Lassen Sie ihn überprüfen oder reparieren: siehe „Service und Kundendienst“.
- Legen Sie den Dampfgarer, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser – es besteht Elektroschockgefahr. Halten Sie die Kontrollelemente sauber und trocken.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn Ihr Dampfgarer nicht im Gebrauch ist.
- Stellen Sie Ihren Dampfgarer niemals auf einen Herd oder in den Backofen.
- Bewegen Sie Ihren Dampfgarer niemals, während sich etwas Heißes darin befindet.
- Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für seinen beabsichtigten Verwendungszweck im Haushalt.

Lebensmittelsicherheit

- Kochen Sie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte besonders sorgfältig. Kochen Sie diese niemals in gefrorenem Zustand.
- Wenn Sie mehr als einen Korb benutzen, legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in den unteren Korb, damit der Saft der ungegarten Lebensmittel nicht auf die darunter liegenden Lebensmittel tropfen kann.
- Verwenden Sie Ihren Dampfgarer nicht zum Aufwärmen von gekochtem Reis.

Vor dem Einstecken des Steckers

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Dampfgarers entspricht.
- Dieser Dampfgarer entspricht den Anforderungen der Direktive 89/336/EEC der Europäischen Gemeinschaft.

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 herausnehmbare Dampfkörbe
- ④ Korbringe
- ⑤ Dampfrohr
- ⑥ Scheibe
- ⑦ Auffangschale für Kondensat
- ⑧ Wasserbehälter
- ⑨ externer Einfülltrichter
- ⑩ Boden
- ⑪ Kontrollen
- ⑫ Sieb

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 24 - 25.
- 1 Setzen Sie das Sieb in den Wasserbehälter. (Es verhindert, dass Partikel in das Element eindringen.)
 - 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. 60 Minuten.)
 - Der Dampfgarer ist mit einem Heizelement mit kalkabweisendem Überzug ausgestattet, das die Lebensdauer und Effizienz Ihres Dampfgarers verlängert. Je nach Wasserhärte in Ihrer Region empfehlen wir aber die Verwendung von gefiltertem Wasser. (Kenwood Wasserfilter sind weithin 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 Setzen Sie die Auffangschale für Kondensat auf den Boden und achten Sie darauf, dass die Griffe über die Kerben im Boden passen.
 - 4 Setzen Sie den herausnehmbaren Körbe mit dem Rand nach oben in den entsprechenden Korbring ein – die Teile sind jeweils nummeriert, um dies zu erleichtern.
 - 5 Setzen Sie die Scheibe in die Mitte von Korb 2.

- 6 Füllen Sie die zu garenden Lebensmittel ein und stapeln Sie dann die Körbe auf dem Boden. Beginnen Sie mit dem Korb mit der niedrigsten Nummer am Boden und enden Sie mit dem Korb mit der höchsten Nummer oben **1**.

Verwenden der Reisschüssel

- Geben Sie Wasser und Reis in die Reisschale. Setzen Sie die Reisschale in einen Korb. (Bei Bedarf können Sie auch etwas im anderen Korb garen).
- 7 Setzen Sie den Deckel auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Anzeige leuchtet vollständig auf und ein Summton erklingt. (Wenn die Anzeige nicht aufleuchtet, drücken Sie die „START“-Taste.)

Wahl aus dem Menü

Drücken Sie die „MENÜ“-Taste. Bei jedem Drücken dieser Taste zeigt das Menü voreingestellte Zeiten und die empfohlene Verwendung. Folgende Optionen sind verfügbar: 10 Minuten „WARMHALTEN“ (KEEP WARM), dann zum Kochen: 10 Minuten Meeresfrüchte, 12 Minuten Eier, 15 Minuten Fisch, 20 Minuten Gemüse, 35 Minuten Hühnchenteile und 40 Minuten Reis. Wenn die Zeit auf dem Menü angezeigt wird, kann sie mithilfe der „+“- und „-“-Tasten verändert werden, wenn dies gewünscht wird. Sobald die gewünschte Zeit gewählt wurde, drücken Sie die „START“ (I) Taste. Zum Anhalten des Dampfgarvorgangs drücken und halten Sie die „STOP“ (O) Taste.

Wählen einer Zeit

Wenn Sie eine Zeit wählen wollen, die von den angezeigten 45 Minuten abweicht, drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern. Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, drücken Sie die "START"-Taste. Der Dampfgarer schaltet sich ein und das Kochsymbol leuchtet auf. Zum Anhalten des Dampfgarvorgangs drücken und halten Sie die „STOP“-Taste.

- Wenn Zeit/Menü angezeigt wird, aber die „START“-Taste nicht gedrückt wurde, schaltet sich die Anzeige nach 1 Minute aus. Zum erneuten Wählen eines Programms drücken Sie die „START“-Taste.
- Ein Summton erklingt jedes Mal, wenn die "START"-Taste gedrückt wird oder wenn sich der Dampfgarer abschaltet.

Warmhalte-Funktion

Dampfgegarte Lebensmittel sollten am besten frisch verzehrt werden, um optimalen Geschmack und Nährwert zu erhalten. Wenn Sie das Essen aber kurze Zeit warm halten möchten, wählen Sie „WARMHALTEN“ (KEEP WARM) im Menü. Bei Bedarf können Sie die Zeit einstellen.

- 8 Nach Verwendung den Netzstecker ziehen und das Gerät reinigen.

Wichtig

Am Ende des Garzyklus schaltet der Dampfgarer **automatisch** für 20 Minuten auf Warmhalten. Während der Zeit schaltet der Dampfgarer ein und aus; achten Sie auf unerwartet gebildeten Dampf.

Zum Abschalten des Dampfgarers oder zum Löschen der Warmhalte-Einstellung drücken und halten Sie die "STOP"-Taste.

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 24 - 25 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.

Verwendung des Dampfrohrs

Verwenden Sie das Dampfrohr, wenn Sie gleichzeitig große Mengen einer Sorte zubereiten wollen, beispielsweise Früchte oder Gemüse.

- 1 Füllen Sie gleiche Mengen desselben Nahrungsmittels in jeden Korb. (Die Nahrungsmittel sollten gegebenenfalls in Stücke gleicher Größe geschnitten werden).
- 2 Befolgen Sie Schritte 1 bis 4 "Verwenden Ihres Dampfgarers".
- 3 Setzen Sie den zusammengesetzten Korb mit der Nummer 1 in den Dampfgarer.
- 4 Stellen Sie das Dampfrohr aufrecht in die Mitte des unteren Korbs und setzen Sie dann den zusammengesetzten Korb 2 auf das Dampfrohr. Bei Verwendung des Dampfrohrs sollte die Scheibe entfernt werden.
- 5 Setzen Sie den zusammengesetzten Korb 3 darauf.
- 6 Setzen Sie den Deckel auf.

Wichtig

Das Dampfrohr muss zusammen mit **allen** drei Körben verwendet werden.

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.
- Waschen Sie die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine.

- Zum Aufbewahren können die zusammengesetzten Körbe ineinander gestapelt werden, beginnend mit dem Korb mit der höchsten Nummer und endend mit dem Korb mit der Nummer 1.
- Überschüssiges Netzkabel in der Rückseite des Gerätes verstauen.
- Entkalken erhöht die Dampfkraft und verlängert die Lebenszeit Ihres Dampfgarers.
 - 1 Den Wassertank bis zur Markierung 'Min' mit reinem Essig füllen.
Keinen Entkalker verwenden.
 - 2 Setzen Sie die Auffangschale für Kondensat, die zusammengesetzten Körbe und den Deckel ein.
 - 3 Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Timer auf 20-25 Minuten stellen. Darauf achten, daß der Raum gut belüftet ist. Wenn der Essig überfließt, den Netzstecker ziehen.
 - 4 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenn der Dampfgarer abgekühlt ist, schütten Sie den Essig weg und spülen den Behälter mehrmals mit Wasser aus. Waschen Sie die Auffangschale für Kondensat, die Korbringe, die Körbe und den Deckel.

Service und Kundendienst

- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einem genehmigten KENWOOD Reparaturbetrieb ersetzt werden.
Wenn Sie Hilfe benötigen:
 - bei der Verwendung des Geräts
 - für Service oder Reparatur kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Garzeiten

- Diese Garzeiten dienen nur als Leitfaden und beziehen sich auf den unteren Korb.
- 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

- * Wenn Sie Eier kochen wollen, legen Sie sie in die eingebauten Eierhalter in den Schalen.

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 tocca qualunque cosa: il liquido, i componenti dell'apparecchio o la condensa presenti saranno molto caldi. Munirsi di guanti da forno.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro o 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.
- Disinserire sempre la spina della pentola per cottura a vapore dalla presa elettrica, quando non la si usa.
- 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.

- Non riscaldare il riso già cotto nella pentola per cottura a vapore.

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 il riso
- ③ cestelli estraibili
- ④ anelli dei cestelli
- ⑤ tubo per il vapore
- ⑥ disco
- ⑦ vassoio di raccolta
- ⑧ recipiente dell'acqua
- ⑨ imbuto esterno
- ⑩ base
- ⑪ comandi
- ⑫ filtro

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 30 - 31.
- 1 Inserire il filtro nel recipiente dell'acqua. (Esso impedirà ai corpi estranei di penetrare 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. (Riempiendo il recipiente fino a 'Max', l'apparecchio produce vapore sufficiente per 60 minuti circa).
 - Il filtro ha un elemento termico con rivestimento anticalcare che accresce la durata e l'efficienza del vostro apparecchio. Tuttavia, a seconda della percentuale di calcare presente nell'acqua nella vostra zona, si consiglia di utilizzare acqua filtrata (i filtri per acqua Kenwood sono in vendita in tutti 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 Appoggiare il vassoio di raccolta sulla base, in modo che i manici vadano a sovrapporsi alle scanalature sulla base.

- 4 Inserire i cestelli estraibili, tenendo il bordo in alto, negli anelli corrispondenti (per maggiore facilità entrambi i componenti sono numerati).
- 5 Ora inserire il disco al centro del cestello 2.
- 6 Aggiungere gli alimenti da cuocere, poi mettere i cestelli sulla base, a partire da quello con il numero più piccolo, fino a terminare con il cestello con il numero più alto in cima ❶.

uso della vaschetta per il riso

- Versare acqua e riso nella vaschetta per cuocere il riso, poi inserire quest'ultima in uno dei cestelli (se desiderate, potete anche cuocere qualcos'altro negli altri cestelli).
- 7 Mettere il coperchio e accendere l'apparecchio. Ora l'intero display si accende e suona un cicalino (se il display non si illumina, premere il pulsante di avvio 'START').

come scegliere dal menu

Premere il pulsante 'MENU': con ogni successiva pressione nel display appaiono un tempo prestabilito e un uso consigliato. Le scelte possibili sono: 10 minuti di 'KEEP WARM' (tenere al caldo), poi cottura di quanto segue: frutti di mare 10 minuti, uova 12 minuti, pesce 15 minuti, verdure 20 minuti, porzioni di pollo 35 minuti e riso 40 minuti. Quando il menu mostra il tempo di cottura, se necessario è possibile aumentarlo o ridurlo premendo i pulsanti '+' e '-'. Una volta selezionato il tempo desiderato, premere il pulsante di avvio 'START' (I). Per fermare la cottura a vapore, tenere premuto il pulsante 'STOP' (O).

per selezionare il tempo di cottura

Per scegliere un tempo di cottura diverso dai 45 minuti mostrati dal display, premere i pulsanti '+' o '-'

per aumentare o ridurre i minuti.

Quando appare il tempo desiderato premere il pulsante di avvio 'START'.

Ora l'apparecchio si accende e il simbolo della cottura lampeggia. Per fermare la cottura a vapore, tenere premuto il pulsante 'STOP'.

- Dopo 1 minuto, se il display mostra il tempo/menu ma non si è premuto il pulsante di avvio 'START', il display si spegne. Per riselectare un programma, premere il pulsante di avvio 'START'.
- Se si preme il pulsante di avvio 'START', oppure quando l'apparecchio si spegne, si sentirà un cicalino.

funzione per mantenere calde le vivande

Cuocendo ingredienti freschi si otterrà il sapore migliore e si conserverà al massimo l'apporto nutritivo della cottura a vapore. Tuttavia, se desiderate tenere al caldo per breve tempo gli alimenti cotti, selezionare 'KEEP WARM' dal menu e, se necessario, regolare di conseguenza il tempo in display.

- 8 Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica e pulire dopo l'uso.

importante

Al termine del ciclo di cottura, la pentola per cottura a vapore passa **automaticamente** alla funzione scaldavivande, per 20 minuti.

Durante questo periodo l'apparecchio si accende e si spegne, quindi fare attenzione perché potrebbe produrre vapore quando non ve lo aspettate.

Per spegnere l'apparecchio o per interrompere il periodo di riscaldamento degli alimenti, tenere premuto il pulsante 'STOP'.

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 30 - 31 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.

come usare il tubo per il vapore

Utilizzare il tubo per il vapore quando si desidera cuocere grandi quantità dello stesso alimento, ad esempio molta frutta o molta verdura in simultanea.

- 1 Versare un volume identico dello stesso alimento in ciascuno dei cestelli (se necessario, tagliare gli alimenti in pezzi di pari dimensioni).
- 2 Seguire i punti da 1 a 4 della procedura 'come usare il vostro apparecchio'.
- 3 Installare il cestello 1 già montato.
- 4 Ora inserire in verticale il tubo per il vapore nel centro del cestello inferiore, poi mettere il cestello 2 sul tubo per il vapore. Se si usa il tubo per il vapore, togliere il disco.
- 5 Per finire, mettere il cestello numero 3 in cima.
- 6 Ora mettere il coperchio

importante

Il tubo per il vapore deve essere usato insieme a **tutti** e tre i cestelli.

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 asciugarle.

tutti gli altri componenti

- Lavarli, quindi asciugarli.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie
- Per la conservazione, inserire i cestelli uno dentro l'altro, a partire con il cestello dal numero più alto e terminando con il cestello numero 1.
- Spingere la lunghezza di cavo in eccedenza nella parte retrostante dell'apparecchio.

disincrostazione

- Eliminando il calcare si accrescono la forza del vapore e la durata dell'apparecchio.
- 1 Versare dell'aceto bianco nella vaschetta dell'apparecchio, fino al livello 'Min'. **Non usare alcun prodotto anticalcare.**
 - 2 Inserire il vassoio di raccolta, i cestelli già montati e il coperchio.
 - 3 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica e regolare il timer a 20-25 minuti. Verificare che l'ambiente sia ben ventilato. Se l'aceto dovesse traboccare, disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
 - 4 Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Quando l'apparecchio si è raffreddato, svuotare l'aceto presente al suo interno e poi sciacquare varie volte il recipiente con acqua. Lavare il vassoio di raccolta, gli anelli, i cestelli 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 riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

guida alla cottura

- Questi tempi di cottura sono una semplice guida e si basano sull'uso del cestello basso.
- Vedere le sezioni 'sicurezza degli alimenti' a pagina 26 e 'consigli' a pagina 28.

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 fare le uova sode, utilizzare gli appositi portauova presenti nei cestelli.

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.
- Tenha cuidado ao manusear tudo: qualquer líquido, peça do cozedor a vapor ou condensação estarão muito quentes. Use luvas de forno.
- Mantenha as crianças afastadas da máquina e nunca deixe o cabo dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.
- Nunca utilize uma panela a vapor danificada. Mandê verificá-la e repará-la: consulte “Serviços de assistência ao cliente” na página.
- 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.
- Desligue sempre a ficha do cozedor a vapor da tomada de corrente quando o aparelho não estiver em utilização.
- 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.
- Não reaqueça arroz cozido no seu cozedor a vapor.

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 tabuleiros amovíveis
- ④ anéis dos cestos
- ⑤ tubo do vapor
- ⑥ disco
- ⑦ tabuleiro apara-pingos
- ⑧ depósito de água
- ⑨ funil de enchimento externo
- ⑩ base
- ⑪ comandos
- ⑫ coador

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 37 - 38.

- 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 60 minutos).
- O cozedor a vapor está equipado com uma resistência com revestimento resistente ao calcário para prolongar a vida e eficiência do seu cozedor a vapor. Contudo, caso a água da sua zona seja muito calcária, recomendamos a utilização de água filtrada. (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 Instale o tabuleiro apara-pingos na base, certificando-se de que as pegas ficam colocadas sobre os entalhes da base.
- 4 Instale os tabuleiros amovíveis, com a borda para cima, nos anéis dos cestos correspondentes – ambas as peças são numeradas para facilitar esta tarefa.
- 5 Coloque o disco no centro do tabuleiro 2.
- 6 Adicione os alimentos e depois empilhe os cestos sobre a base, começando pelo cesto com o número mais baixo na parte inferior e terminando com o cesto com o número mais alto na parte superior

1.

utilização da taça para arroz

- Coloque água e arroz na taça para arroz. Introduza a taça para arroz num cesto. (Pode também cozer algo mais nos outros cestos, se desejar fazê-lo).
- 7 Coloque a tampa e ligue a ficha à tomada. O visor ficará todo iluminado e o sinal sonoro (besouro) soar. (Se o visor não se iluminar, pressione o botão de ARRANQUE (START).)

para seleccionar do menu

Pressione o botão “MENU” e de cada vez que o botão for pressionado, o menu desenrolará, exibindo tempos e sugestões de utilização pré-definidos. As escolhas são as seguintes: “MANTER QUENTE” (KEEP WARM) 10 minutos. Cozer marisco 10 minutos, ovos 12 minutos, peixe 15 minutos, legumes 20 minutos, porções de frango 35 minutos e arroz 40 minutos. Quando o tempo for exibido no menu, poderá, se necessário, ser ajustado para mais ou para menos utilizando os botões “+” e “-“. Depois de seleccionar o tempo pretendido, pressione o botão “COMEÇAR” (START) (I). Para terminar o processo de cozedura a vapor, pressione continuamente o botão “PARAR” (STOP) (O).

para seleccionar o tempo

Para seleccionar um tempo diferente do tempo exibido de 45 minutos, pressione os botões “+” e “-“ para aumentar ou diminuir o tempo. Quando o tempo desejado for exibido, pressione o botão “COMEÇAR” (START) e o cozedor a vapor ligará e o símbolo de cozedura piscará. Para terminar o processo de cozedura a vapor, pressione continuamente o botão “PARAR”.

- Após 1 minuto, se o tempo/menu for exibido mas o botão “COMEÇAR” (START) não tiver sido pressionado, o visor desligará. Para tornar a seleccionar um programa, pressione o botão “COMEÇAR” (START).
- O sinal sonoro será ouvido sempre que o botão “COMEÇAR” (START) for pressionado ou quando o cozedor a vapor se desligar.

função “keep warm” (manter quente)

O sabor e o valor nutricional dos alimentos cozidos ao vapor são melhores quando acabados de cozinhar. Contudo, se desejar manter os alimentos quentes por um período curto, seleccione “KEEP WARM” no menu e, se necessário, ajuste o tempo.

- 8 Desligue a ficha da tomada e limpe após a utilização.

importante

No final do ciclo de cozedura, o seu cozedor a vapor mudará

automaticamente para o ajuste de “manter quente” (KEEP WARM) por 20 minutos. Durante este período, o cozedor a vapor irá ligar-se e desligar-se ciclicamente, por isso tenha cuidado pois poderá ser produzido vapor em momentos imprevistos.

Para desligar o cozedor a vapor ou para cancelar o ajuste de manutenção do calor, pressione continuamente o botão “STOP” (“Parar”).

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 37 - 38 servem de orientação para cozinhar no cesto inferior. Quanto mais altos estiverem os alimentos, mais lentamente cozinham. Deverá portanto contar com 5 - 10 minutos extra para os alimentos que cozinharemos no cesto imediatamente superior. Verifique se os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Se os seus alimentos não estiverem suficientemente cozidos, torne a ajustar o temporizador. Poderá ter que acrescentar mais água.

utilização do tubo do vapor

Utilize o tubo do vapor quando desejar cozer grandes quantidades do mesmo alimento, tais como legumes ou fruta, ao mesmo tempo.

- 1 Coloque quantidades iguais do mesmo alimento em cada nível. (Quando tal for apropriado, os alimentos devem ser cortados em bocados de tamanho igual).
- 2 Siga os passos 1 a 4 da secção "utilização do cozedor a vapor".
- 3 Instale o tabuleiro com a marca 1, com o anel montado, no cozedor a vapor.
- 4 Coloque o tubo do vapor na vertical no centro do tabuleiro inferior e depois instale o tabuleiro 2, com o anel montado, sobre o tubo do vapor. Quando utilizar o tubo do vapor, o disco deve ser retirado.
- 5 Instale o tabuleiro 3, com o anel montado, em cima.
- 6 Coloque a tampa.

importante

O tubo do vapor deve ser utilizado em conjunto com **todos** os três cestos.

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, enxagúe com água quente e seque.

limpeza do exterior

- Limpe com um pano húmido e depois seque.

as restantes peças:

- Lave, depois seque.
- Não lave as peças na máquina de lavar loiça.
- Ao arrumar, empilhe os cestos montados uns dentro dos outros, começando pelo cesto com o número mais alto e terminando com o cesto número 1.
- Introduza o excesso de cabo nas costas do cozedor a vapor.

calcário:

- A remoção do calcário aumenta a potência do vapor e ajuda a prolongar a vida útil do cozedor a vapor.
- 1 Deite vinagre de vinho branco no depósito até à marca de "Min" (Mínimo). **Não utilize um produto descalcificante.**
 - 2 Instale o tabuleiro aparta-pingos, os cestos montados e a tampa.
 - 3 Ligue a ficha à tomada e regule o temporizador para 20-25 minutos. Certifique-se de que a cozinha se encontra bem ventilada. Retire a ficha da tomada caso o vinagre transborde.
 - 4 Desligue a ficha da tomada e, quando o cozedor a vapor estiver frio, deite fora o vinagre e enxagúe o depósito várias vezes com água. Lave o tabuleiro aparta-pingos, os anéis dos cestos, os tabuleiros 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

- Estes tempos de cozedura servem apenas de orientação e baseiam-se na utilização do cesto inferior.
- Leia o capítulo “Precauções com os alimentos” na página 32 e “Sugestões” na página 34-35.

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 francesa	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, coloque-os nos suportes de ovos incorporados nos tabuleiros.

guias de cozinha (continuação)

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

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 queme con el vapor que sale de su vaporizador, sobre todo al quitar la tapa.
- Tenga cuidado al manejar cualquier pieza: cualquier líquido, pieza de la olla de cocción al vapor o condensación estarán muy calientes. Utilice guantes de horno.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y no permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- 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.
- Desenchufe siempre la olla al vapor cuando no se esté utilizando.
- 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.
- No vuelva a calentar el arroz cocinado en su olla al vapor.

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 bandejas extraíbles
- ④ anillos de la cesta
- ⑤ tubo de vapor
- ⑥ disco
- ⑦ bandeja colector
- ⑧ depósito de agua
- ⑨ embudo de llenado exterior
- ⑩ base
- ⑪ botones
- ⑫ colador

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 43 - 44.
- 1 Ajuste el colador en la parte interior del depósito de agua. (Impide que penetren partículas en la resistencia).
 - 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 60 minutos.)
- La olla de cocción al vapor dispone de una resistencia con un recubrimiento antical para prolongar su vida útil y eficacia. Sin embargo, dependiendo de la dureza del agua de su zona, recomendamos el uso de agua filtrada. (Puede obtener filtros de agua de Kenwood en numerosos establecimientos).
 - 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 colectora en la base asegurándose de que las asas encajen en los surcos de la base.
 - 4 Acople las bandejas extraíbles, con el borde hacia arriba, en los anillos de la cesta correspondientes; ambas partes están numeradas para facilitar esta operación.
 - 5 Sitúe el disco en el centro de la bandeja 2.
 - 6 Añada los alimentos y después, apile las cestas en la base; empiece poniendo la cesta con el número más bajo en la parte inferior y ponga la cesta con el número más alto en la parte superior ❶.
- Ponga agua y arroz en el bol para arroz. Coloque el bol para arroz dentro de una cesta. (También puede cocinar otros alimentos en las otras cestas, si es preciso).
- 7 Ponga la tapadera y enchufe el aparato. Se iluminará toda la pantalla y sonará el timbre. (En caso de que no se ilumine la pantalla, pulse el botón "START", puesta en marcha).

cómo hacer selecciones en el menú

Pulse el botón "MENU"; cada vez que lo pulse, se mostrará el menú, un tiempo prefijado y el uso recomendado. Las opciones son las siguientes: 10 minutos "KEEP WARM" (mantener caliente), y para cocinar: marisco 10 minutos, huevos 12 minutos, pescado 15 minutos, verduras 20 minutos, trozos de pollo 35 minutos y arroz 40 minutos. Una vez que aparezca el tiempo en el menú, se puede ajustar, si es preciso, utilizando los botones "+" o "-". Una vez seleccionado el tiempo deseado, pulse el botón "START" (puesta en marcha) (I). Para detener el proceso de cocción, pulse el botón "STOP" (detención) (O) y manténgalo pulsado.

cómo seleccionar el tiempo

Para seleccionar un tiempo distinto al mostrado (45 minutos) pulse los botones "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo. Cuando se muestre el tiempo deseado, pulse el botón "START" (puesta en marcha); se encenderá la olla de cocción al vapor y parpadeará el símbolo de cocción. Para detener el proceso de cocción, pulse el botón "STOP" (detención) y manténgalo pulsado.

- Después de 1 minuto, si aparece el tiempo/menú, pero no se ha pulsado el botón "START" (puesta en marcha), se apagará la pantalla. Para volver a elegir un programa, pulse el botón "START" (puesta en marcha).

- Sonará un timbre siempre que se pulse el botón "START" (puesta en marcha) o cuando se apague la olla de cocción al vapor.

función de mantener caliente

El sabor y los valores nutricionales de los alimentos cocinados en la olla de cocción al vapor son mejores cuando están recién cocinados. Sin embargo, si desea conservar la comida caliente durante un tiempo no prolongado, elija "KEEP WARM" (mantener caliente) en el menú y ajuste el tiempo según corresponda, si es necesario.

- 8 Desenchufe y limpie después del uso.

importante

Al final del ciclo de cocción, su olla al vapor se cambiará

automáticamente al ajuste de mantener el calor durante 20 minutos. Durante este tiempo, la olla al vapor se encenderá y apagará así que tenga cuidado ya que podrá salir el vapor cuando no lo espere.

Para apagar la olla de cocción al vapor o para cancelar el ajuste que mantiene el calor, pulse el botón "STOP" (detención) y manténgalo pulsado.

consejos

- La condensación goteará de la bandeja superior a la bandeja inferior. Por lo tanto, asegúrese de que los sabores vayan bien mezclados.
- El líquido que queda en la bandeja contra goteo es bueno para hacer sopa o salsa. Sin embargo, tenga cuidado: estará muy caliente.
- También puede utilizar el bol para arroz para cocinar otros alimentos en líquido (por ej., verduras en salsa o pescado escalfado en agua).
- Deje espacio entre las piezas de comida. Y coloque las piezas más gruesas más cerca del exterior.
- Remueva las cantidades grandes a mitad del tiempo de cocción.

- Las cantidades pequeñas se cocinan antes que las cantidades grandes.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cocinan de forma uniforme.
- Al igual que un horno convencional, puede añadir alimentos durante el proceso de cocción. Si algún alimento necesita menos tiempo, añádalo más adelante.
- Si levanta la tapa, el vapor se escapará y se prolongará el tiempo de cocción.
- La comida continuará cocinándose una vez desconectada la olla al vapor; por lo tanto, sáquela inmediatamente.
- Los tiempos de cocción de las páginas 43 - 44 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.

cómo usar el tubo de vapor

Use el tubo de vapor cuando desee cocinar grandes cantidades de un mismo alimento, como fruta o verdura al mismo tiempo.

- 1 Ponga cantidades iguales de los mismos alimentos en cada piso. (Cuando sea conveniente, corte los alimentos en trozos del mismo tamaño).
- 2 Siga los pasos 1 a 4 de la sección "cómo usar la olla de cocción al vapor".
- 3 Acople la bandeja marcada con un 1 a la olla de cocción al vapor.
- 4 Ponga el tubo de vapor en posición vertical en el centro de la bandeja inferior; después, acople la bandeja 2 sobre el tubo de vapor. Cuando use el tubo de vapor, deberá quitar el disco.

5 Acople la bandeja 3 a la parte superior.

6 Ponga la tapadera.

importante

El tubo de vapor se debe usar junto con las **tres** cestas.

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.
- No lave las piezas en el lavavajillas.
- Para guardar el aparato, apile las cestas una dentro de la otra, empezando con la cesta que tiene el número más alto y acabando con la cesta que tiene el número 1.
- Coloque el exceso de cable en la parte posterior del aparato.

para quitar la cal

- Quitar la cal aumenta la potencia del vapor y contribuye a prolongar la vida útil de la olla de cocción al vapor.

- 1 Vierta vinagre transparente en el depósito hasta 'Min'. **No utilice ningún producto desincrustante.**
- 2 Ponga la bandeja colectora, las cestas y la tapadera.
- 3 Enchufe y ajuste el temporizador para 20-25 minutos. Asegúrese de que la cocina está bien aireada. Desenchufe si se sale el vinagre.
- 4 Desenchufe la olla de cocción al vapor y cuando esté fría, deseche el vinagre y aclare el depósito varias veces con agua. Lave la bandeja colectora, los anillos de las cestas, las bandejas 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 tienen un fin orientativo solamente y están basados en el uso de la cesta inferior.
- Lea 'seguridad alimenticia' en la página 39, y 'consejos' en la página 41.

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 descalfar	10-12 para blando 15-20 para duro

- * Cuando hierva huevos, póngalos en las hueveras permanentes de las bandejas.

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 dampkokeren

- Denne dampkoger producerer skoldhed damp.
- Pas på ikke at blive skoldet af dampen, der kommer ud af dampkokeren, når låget fjernes.
- Vær forsigtig ved håndtering af: væske, dampkogerdele eller kondensvand vil være meget varme. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- Hold børn væk fra maskinen og lad aldrig ledningen hænge ned, hvor 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.
- Når dampkokeren ikke er i brug, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten.
- Sæt aldrig dampkokeren på et komfur eller i en varm ovn.
- Flyt aldrig dampkokeren, hvis den indeholder noget varmt.
- Lad aldrig børn lege med dampkokeren.
- Dampkokeren er kun beregnet til privat husholdningsbrug.

fødevarerikkerhed

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

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af dampkokeren.

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

før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene: se '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 dampkokeren.

kend din dampkoger

- ① låg
- ② risskål
- ③ udtagelige bakker
- ④ kurveringe
- ⑤ dampør
- ⑥ skive
- ⑦ drypbakke
- ⑧ vandbeholder
- ⑨ udvendig påfyldningstragt
- ⑩ underdel
- ⑪ betjeningsanordninger
- ⑫ si

sådan anvender du dampkokeren

- Hold dampkokeren væk fra vægge og skabe, da dampen kan beskadige dem.
 - Tilsæt krydderier **efter** kogning. Hvis der kommer krydderier i vandet, kan varmelegemet blive beskadiget.
 - Se vejledende kogetider på side 49 - 50.
- 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 dampkokeren er fyldt til 'Max' mærket, afgiver den damp i ca. 60 minutter.)

- Dampkogerens er udstyret med et varmelegeme, der har en kedelstensbeskyttende belægning, der forlænger dampkogerens levetid og effektivitet. Afhængig af hvor hårdt vandet er på det sted, hvor du bor, anbefaler vi brugen af filtreret vand. (Kenwood vandfiltre kan købes 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 Sæt drypbakken på underdelen, idet du skal sørge for, at håndtagene passer over rillerne i underdelen.
 - 4 Anbring de udtagelige bakker med kanten øverst i de tilsvarende kurvering - begge dele er nummererede for at gøre dette lettere.
 - 5 Sæt skiven i midten af bakken 2.
 - 6 Kom maden i og sæt så kurvene ovenpå hinanden på underdelen, idet kurven med det laveste nummer skal være nederst og kurven med det højeste nummer øverst ①.

sådan anvender du risskålen

- Kom vand og ris i risskålen. Anbring risskålen i en kurv. (Du kan evt. også koge noget i de andre kurve.)
- 7 Læg låget på og sæt stikket i stikkontakten. Hele displayet lyser så og summeren lyder. (Hvis displayet ikke lyser, så tryk på 'START' knappen.)

sådan vælger du fra menuen

Tryk på 'MENU' knappen. Hver gang der trykkes på knappen, ruller menuen og viser en forudindstillet tid og foreslået anvendelse. Der findes følgende valg: 10 minutter 'KEEP WARM' (hvor maden 'holdes varm'), så for at koge følgende: skaldyr 10 minutter, æg 12 minutter, fisk 15 minutter, grøntsager 20 minutter, kyllingestykker 35 minutter og ris 40 minutter. Når tiden vises på menuen, kan den om nødvendigt justeres op eller ned med '+' og '-' knapperne. Når den ønskede tid er valgt, tryk på 'START' (I) knappen.

Dampkogningen standses ved at trykke på 'STOP' (O) knappen og holde den nede.

sådan vælger du en tid

Hvis du ønsker at vælge en anden tid end den viste tid på 45 minutter, skal du trykke på '+' eller '-' knappen for at øge eller mindske tiden. Når den ønskede tid vises på displayet, tryk på 'START' knappen, hvorefter dampkogerens tændes og kogesymbolet blinker.

Dampkogningen standses ved at trykke på 'STOP' knappen og holde den nede.

- Hvis tiden/menuen vises, men der efter 1 minuts forløb ikke er blevet trykket på 'START' knappen, slukker displayet. Et program vælges igen ved at trykke på 'START' knappen.
- En summer lyder, hver gang der trykkes på 'START' knappen eller når dampkogerens slukker.

funktion der holder maden varm

Smagen og næringsværdien af dampkogt mad er bedst, når den er friskkogt. Hvis du dog ønsker at holde maden varm et kort stykke tid, skal du blot vælge 'KEEP WARM' på menuen og evt. justere tiden derefter.

- 8 Fjern stikket fra stikkontakten og rengør efter brug.

vigtigt

Når kogecykklussen er slut, skifter dampkogerens **automatisk** til indstillingen, hvor maden holdes varm i 20 minutter. I denne periode tænder og slukker dampkogerens, så pas på, da der kan dannes damp, når du ikke venter det.

Du slukker dampkogerens og annullerer indstillingen, hvor maden holdes varm, ved at trykke på 'STOP' knappen og holde den nede.

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 49 – 50 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.

sådan anvendes damprøret

Damprøret anvendes, når du gerne vil koge større mængder af samme madvare som f.eks. frugt eller grøntsager samtidig.

- 1 Kom lige store mængder af den samme mad i hvert lag. (Hvor det er relevant, skal maden skæres i lige store stykker).
- 2 Følg trin 1 til 4 'sådan anvendes dampkogerens'.
- 3 Sæt den samlede bakke afmærket 1 ned i dampkogerens.
- 4 Anbring damprøret lodret i midten af den nederste bakke og sæt så den samlede bakke 2 over damprøret. Når damprøret anvendes, skal skiven fjernes.
- 5 Sæt den samlede bakke 3 ovenpå.
- 6 Sæt låget på.

vigtigt

Damprøret skal anvendes sammen med **alle** tre kurve.

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.
- Vask ikke delene i opvaskemaskine.
- Ved opbevaring af kurvene kan de sættes ind i hinanden, idet der begyndes med kurven med det højeste nummer og sluttes med kurv nummer 1.
- Skub overflødig ledning ind på bagsiden af dampkokeren.

afkalkning

- Afkalkning giver større dampeffekt og får dampkokeren til at holde længere.
- 1 Hæld klar eddike i tanken op til 'Min'. **Brug ikke afkalkningsmiddel.**
 - 2 Sæt drypbakken, de samlede kurve og låget på.
 - 3 Sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren på 20-25 minutter. Sørg for, at der er god ventilation i rummet. Hvis eddiken koger over, skal stikket fjernes fra stikkontakten.
 - 4 Fjern stikket fra stikkontakten. Når dampkokeren er afkølet, hældes eddiken væk og beholderen skylles flere gange med vand. Vask drypbakken, kurveringene, bakkerne 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 dampkokeren
 - service eller reparationer, skal man kontakte den forretning, hvor dampkokeren er købt.

vejledende kogetider

- Disse kogetider er kun vejledende og er baseret af brugen af den nederste kurv.
- Læs 'fødevarer sikkerhed', side 45, og 'tips', side 47.

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 æggehøldere i bakkerne.

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 hanterandet. Allt är mycket varmt - ångan, ångkokarens delar och kondensationen. Använd grytlappar.
- Håll barn på avstånd från maskinen och låt aldrig sladden hänga ner så ett barn kan gripa tag i det.
- 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.
- Låt inte kontakten sitta i när ångkokaren inte används.
- 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.
- Värm inte lagat ris i ångkokaren.

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.

lär känna din ångkokare från Kenwood

- ① lock
- ② risskål
- ③ uttagbara korgbottnar
- ④ korgringar
- ⑤ ångrör
- ⑥ bricka
- ⑦ droppbricka
- ⑧ vattentank
- ⑨ yttre påfyllningshåll
- ⑩ underdel
- ⑪ reglage
- ⑫ sil

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. 54 - 55.
- 1 Sätt silen i vattentanken. (Den förhindrar partiklar att komma in 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 60 minuter.)
- Ångkokaren har ett element med kalkförhindrande yta som förlänger ångkokarens livslängd och effektivitet. Men vi rekommenderar att du använder filtrerat vatten, om vattnet där du bor är hårt. (Kenwood vattenfilter finns att köpa allmänt).

- 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 Ställ droppbrickan på underdelen och se till att handtagen passar över uttagen i underdelen.
 - 4 Ställ de borttagbara bottenarna med kanten uppåt i motsvarande korgingar. De båda delarna är numrerade så du vet vilka som är vilka.
 - 5 Lägg skivan i mitten av botten nr 2.
 - 6 Lägg i det som ska ångkokas i korgarna och ställ dem på varandra på underdelen med den med lägst nummer längst ned och den med högst nummer överst ❶.

använda risskålen

- Lägg vatten och ris i risskålen. Lägg risskålen i en korg. (Du kan ångkoka något i de andra korgarna samtidigt, om du vill).
- 7 Sätt på locket och sätt i kontakten. Då tänds hela rutan och det hörs en signal. (Om displayen inte lyser trycker du på startknappen "START".)

välja från menyn

Tryck på MENU. För varje gång du trycker rullar menyn i rutan för att visa en förinställd tid och föreslagen användning. Följande finns att välja på: "KEEP WARM" (varmhållning) 20 minuter, tillagning av skaldjur 10 minuter, ägg 12 minuter, fisk 15 minuter, grönsaker 20 minuter, kycklingbitar 35 minuter och ris 40 minuter. När en tid visas i menyn kan du vid behov ändra den - uppåt genom att trycka på "+" och nedåt på "-". När rätt tid är inställd trycker du på startknappen (I) "START". För att avbryta ångkokningen håller du ner stoppknappen (O) "STOP".

ställa in en tid

För att ställa in en annan tid än de inställda (45 minuter), trycker du på "+" eller "-" för att öka respektive minska tiden. När önskad tid visas trycker du på startknappen "START". Då kopplas ångkokaren på, och tillagningssymbolen blinkar. För att avbryta ångkokningen håller du ner stoppknappen (O) "STOP".

- Om tiden/menyn har visats i 1 minut men startknappen "START" inte har tryckts in, slocknar rutan. För att välja ett program trycker du på startknappen "START".
- En signal hörs när startknappen "START" trycks ner, och också när ångkokaren stänger av sig.

varmhållningsfunktionen

Ångkokad mat smakar bäst och är nyttigast när den är nylagad. Om maten måste hållas varm en kort stund väljer du "KEEP WARM" i menyn och justerar tiden efter behov.

- 8 Dra ut kontakten och gör ren ångkokaren efter användningen.

viktigt

I slutet av tillagningscykeln kopplas ångkokaren **automatiskt** över till varmhållning i 20 minuter. Under den tiden slås ångkokaren på och av, så tänk på att den kan avge ånga när du inte väntar sig det.

För att stänga av ångkokaren eller avbryta varmhållningen håller du ner stoppknappen "STOP".

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. 54 - 55 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.

använda ångröret

Ångröret använder du om du vill tillaga stora mängder av samma livsmedel i en omgång såsom frukt eller grönsaker.

- 1 Fördela det som ska ångkokas över de olika korgarna. (Skär större bitar i mindre, lika stora bitar.)
- 2 Följ steg 1 till 4 under "använda din ångkokare".
- 3 Sätt den hopmonterade korgen markerad 1 i ångkokaren.

- 4 Sätt ångröret upprätt mitt i den nedre korgen och sätt sedan den hopmonterade korgen 2 över ångröret. När ångröret används ska skivan tas bort.
- 5 Sätt den hopmonterade korgen 3 ovanpå.
- 6 Sätt på locket.

viktigt

Ångröret måste användas tillsammans med **alla tre** korgarna.

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.
- Maskindiska inte delarna.
- För förvaring sätts de hopmonterade korgarna inuti varandra med korgen med högst nummer först och korg nr 1 sist.
- Tryck in överflödigt sladd på baksidan av ångkokaren.

avkalkning

- Om ångkokaren avkalkas ökas ångkraften och ångkokaren håller längre.
- 1 Häll ättikslösning i tanken upp till 'Min'. **Använd inte avkalkningsmedel.**
 - 2 Montera droppbrickan, de hopmonterade korgarna och locket.
 - 3 Sätt i kontakten och ställ timern på 20-25 minuter. Se till att rummet är väl ventilerat. Stäng av om ättikslösningen rinner över.

- 4 Dra ut kontakten och låt ångkokaren svalna. Häll sedan ut ättikan och skölj ur tanken flera gånger med vatten. Diska droppbrickan, koringarna, korgbottnarna 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 baserade på ångkokning i nedre korgen.
- Läs "livsmedelssäkerheten" på sid. 51 och "tips" på sid. 52-53.

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

- * För äggkokning lägger du äggen i de inbyggda ägghållarna i korgbottnarna.

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 skära
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
Hummerstjärter	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 tar i delene: eventuell væske, deler på dampkokeren eller kondens vil være svært varme. Bruk gryteklutur.
- Hold barn unna dampkokeren, og ikke la ledningen henge ned der et 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.
- Trekk alltid ut støpselet når dampkokeren ikke er i bruk.
- 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.
- Ikke bruk dampkokeren til å varme opp kokt ris.

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.

bli kjent med Kenwood dampkoker

- ① lokk
- ② risbolle
- ③ uttakbare brett
- ④ kurver
- ⑤ damprør
- ⑥ skive
- ⑦ dryppbrett
- ⑧ vanntank
- ⑨ utvendig påfyllingstrakt
- ⑩ understell
- ⑪ kontroller
- ⑫ sil

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 61 - 62.
- 1 Sett silen ned i vanntanken. (Den hindrer at partikler faller ned 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. 60 minutter.)

- Dampkokeren er utstyrt med et belagt varmeelement som motstår kalkavleiring, for å forlenge dampkokerens levetid og effektivitet. Men dersom det er hardt vann der du bor, anbefaler vi at du bruker filtrert vann. (Kenwood vannfilter er å få i handelen).
 - 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 Sett dryppbrettet på understellet, og pass på at håndtakene passer i gropene på understellet.
 - 4 Sett de uttakbare brettene med kanten øverst, ned i tilhørende kurver – begge delene er merket med tall for å hjelpe deg med dette.
 - 5 Sett skiven midt i brett nr. 2.
 - 6 Ha opp i maten, og stable kurvene på understellet. Start med kurven med laveste tall nederst, og det høyeste tallet øverst ❶.

bruke risbollen

- Ha vann og ris i risbollen. Sett risbollen i en kurv. (Du kan også koke noe i de andre kurvene hvis du vil).
- 7 Sett på lokket, og sett støpselet i kontakten. Displayet lyser og du hører summetonen. (Dersom displayet ikke lyser, skal du trykke på 'START'-knappen).

slik velger du fra menyen

Trykk på 'MENU'-knappen, og hver gang knappen trykkes ned blir menyen rundt for å vise forhåndsinnstilt tid og foreslått bruk. Valgene er som følger: 10 minutter "KEEP WARM" (hold varm), og så til å koke følgende, skaldyr 10 minutter, egg 12 minutter, fisk 15 minutter, grønnsaker 20 minutter, kyllingstykker 35 minutter og ris 40

minutter. Når tiden kommer fram på menyen kan den justeres høyere eller lavere ved hjelp av '+' og '-'-knappene. Når du har valgt ønsket tid, skal du trykke på 'START' (I)-knappen. Dampeprosessen stanses ved å trykke ned og holde 'STOP'-(O)-knappen

slik velger du tid

For å velge en annen tid enn den viste tiden på 45 minutter, trykker du på "+" eller "-"-knappene for å øke eller redusere tiden. Når ønsket tid kommer fram, trykker du på 'START'-knappen og dampkokeren slår seg på og kokesymbolet blinker. Du stanser dampeprosessen ved å trykke ned og holde 'STOP'-knappen

- Etter 1 minutt, hvis tid/meny vises men 'START'-knappen ikke er valgt, slås displayet av. Trykk ned og hold 'START'-knappen hvis du vil velge et program igjen
- Du hører en summelyd når 'START'-knappen trykkes ned, eller når dampkokeren slås av.

Smaken og næringsinnholdet i dampkøkt mat er best når maten er nykøkt. Men hvis du ønsker å holde maten varm i en kort stund, skal du velge "KEEP WARM" (hold varm) på menyen, og om nødvendig justere tiden etter behov.

- 8 Trekk ut støpselet og rengjør etter bruk.

viktig

Når koketiden er ferdig slås dampkokeren **automatisk** over på 'hold varm'-innstillingen i 20 minutter. I løpet av denne tiden slår dampkokeren seg på og av, så vær forsiktig da det kan produseres damp når du ikke venter det.

Hvis du vil slå av dampkokeren, eller avbryte hold varm-funksjonen, trykker du og holder nede 'STOP'-knappen.

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 61 - 62 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.

bruke damprøret

Bruk damprøret når du vil koke store mengder av samme matvare, for eksempel frukt eller grønnsaker, samtidig.

- 1 Ha like mengder av samme matvare i hver etasje. (Der det er hensiktsmessig bør maten skjæres i like store biter).
- 2 Følg trinn 1 til 4 under "slik bruker du dampkokeren"
- 3 Sett brettet merket med 1 ned i dampkokeren.
- 4 Sett damprøret rett opp og ned midt i nederste brett, og sett på brett nr. 2 over damprøret. Når du bruker damprøret skal skiven tas ut.
- 5 Sett brett nr. 3 på toppen.
- 6 Sett på lokket.

viktig

Damprøret må brukes sammen med **alle** tre kurvene.

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.
- Ikke vask delene i oppvaskmaskinen
- Stable kurvene i hverandre (begynn med kurven med det høyeste tallet og avslutt med kurven merket 1) før du setter dampkokeren bort.
- Skyv overflødig ledning inn bak på dampkokeren.

avkalking

- Avkalking øker dampeffekten og bidrar til at dampkokeren varer lengre

- 1 Hell klar eddik i tanken, opp til 'Min'.

Du må ikke bruke kalkfjerningsmiddel.

- 2 Sett på dryppbrettet, kurvene og lokket.

- 3 Sett støpselet i kontakten og still tiden på 20-25 minutter. Sørg for at rommet er godt ventilert. Trekk ut støpselet dersom eddiken flyter over.
- 4 Trekk støpselet ut av kontakten, og når dampkokeren har avkjølt seg heller du bort eddiken og skyller tanken flere ganger med vann. Vask dryppbrettet, kurvene, brettene 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 veiledende, og er basert på bruk av den nederste kurven.
- Les 'Sikkerhetshensyn som gjelder matvarer' på side 57 og 'Tips' på side 59.

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 brettet

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 neste, tiivistynyt vesi tai höyrystin on erittäin kuuma. Käytä patakintaita.
- Älä päästä lapsia koneen lähelle, äläkä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä 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.
- Irrota höyrykeittimen pistoke pistorasiasta, jos höyrykeitin ei ole käytössä.
- 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.
- Älä lämmitä kypsennettyä riisiä höyrykeittimessä.

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.

tutustu Kenwood höyrykeittimeen

- ① kansi
- ② riisikulho
- ③ irrotettavat höyrytysastiat
- ④ korirenkaat
- ⑤ höyryputki
- ⑥ levy
- ⑦ ylivalumisastia
- ⑧ vesisäiliö
- ⑨ täyttösuppilo
- ⑩ pohja
- ⑪ säätimet
- ⑫ siivilä

höyrykeittimen käyttö

- Älä käytä höyrykeitintä seinän vieressä tai kaapin alapuolella, sillä höyry voi vahingoittaa pintoja.
 - Mausta ruoka vasta valmistuksen **jälkeen**. Jos mausteet pääsevät veteen, ne voivat vaurioittaa keittimen kuumennuselementtiä.
 - Katso ruokien 'valmistusohjeet' sivuilta 67 - 68.
- 1 Aseta siivilä vesisäiliön sisään. (Se estää hiukkasten pääsyn vastuksiin.)
 - 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 60 minuutin ajan.)

- Höyrykeittimessä on kalkkikiven kerääntymistä estävällä aineella pinnoitettu lämmitysastus, mikä pidentää keittimen käyttöikää ja parantaa sen tehokkuutta. Suosittelemme kuitenkin alueesi veden kovuudesta riippuen suodatetun veden käyttöä. (Kenwood-vedensuodattimia on laajalti saatavana.)
- 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 ylivalumisastia pohjan päälle siten, että kahvat ovat varmasti pohjan urien päällä.
- 4 Kiinnitä irrotettavat höyrytysastiat. Aseta ylin vastaavaan korirenkaaseen – kummatkin osat on numeroitu tämän helpottamiseksi.
- 5 Aseta levy astian 2 keskelle.
- 6 Lisää ruoka, kokoa korit pohjan päälle siten, että pienimmällä numerolla numeroitu kori on alimpana ja suurimmalla numerolla numeroitu ylimpänä ①.

riisikulhon käyttö

- Laita vesi ja riisi riisikulhoon. Aseta riisikulho koriin. (Voit myös tarvittaessa valmistaa muuta ruokaa muissa koreissa.)
- 7 Kiinnitä kansi ja kytke pistotulppa pistorasiaan. Koko näyttö valaistuu ja laite antaa äänimerkin. (Jos näyttöön ei syty valoa, paina käynnistyspainiketta ('START').)

valitseminen valikosta

Paina valikkopainiketta. Joka kerran kun painiketta painetaan, näytössä pyörii valikko, jossa on ennalta asetettu aika ja käyttöehdotus. Vaihtoehtoina ovat 10 minuuttia 'KEEP WARM' (PIDÄ LÄMPIMÄNÄ)

ja seuraavat kypsennysajat: äyriäiset 10 minuuttia, kananmunat 12 minuuttia, kala 15 minuuttia, kasvikset 20 minuuttia, kananpalat 35 minuuttia ja riisi 40. Valikossa esillä olevaa aikaa voidaan tarvittaessa muuttaa pidemmäksi tai lyhyemmäksi käyttämällä painikkeita '+' ja '-'. Kun haluttu aika on valittu, paina käynnistyspainiketta ('START') (I). Höyryttäminen pysäytetään painamalla ja pitämällä pysäytyspainiketta ('STOP') (O) alhaalla.

ajan valitseminen

Jos valitaan eri aika kuin näytössä oleva 45 minuuttia, paina painikkeita '+' tai '-' ajan pidentämiseksi tai lyhentämiseksi. Kun haluttu aika on näytössä, paina käynnistyspainiketta ('START'), jolloin höyrykeitin kytkeytyy päälle ja kypsennyssymboli vilkkuu. Pysäytä höyrytys painamalla ja pitämällä pysäytyspainiketta ('STOP') alhaalla.

- Jos aika/valikko on näytössä, mutta käynnistyspainiketta ('START') ei ole painettu 1 minuutin kuluessa, näyttö sammuu. Valitse ohjelma uudelleen painamalla käynnistyspainiketta ('START').
- Laite antaa äänimerkin, kun käynnistyspainiketta ('START') on painettu tai kun höyrykeitin kytkeytyy pois päältä.

Höyrytetyn ruoan maku ja ravintoarvot ovat parhaimmillaan juuri valmistettuna. Jos haluat kuitenkin pitää ruokaa lämpimänä hetken aikaa, valitse valikosta 'KEEP WARM' (PIDÄ LÄMPIMÄNÄ) ja säädä aika tarvittaessa.

- 8 Irrota pistoke seinästä ja puhdista laite käytön jälkeen..

tärkeää

Kypsennysjakson jälkeen lämmitysasetus kytkeytyy **automaattisesti** päälle 20 minuutiksi. Tänä aikana höyrykeitin on

jaksottain päällä. Ole varovainen, sillä höyryä voi muodostua tietämättäsi.

Kytke höyrykeitin pois päältä tai keskeytä lämmitysasetus painamalla ja pitämällä pysäytyspainiketta ('START') alhaalla.

vihjeitä

- Vedeksi tiivistynyt höyry valuu ylemmästä höyrytysastiasta alempaan, joten varmista, että valmistamasi ruoan maut sopivat yhteen.
- Nesteeneräajään 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 kypsyminen on lyhyempi, lisää se myöhemmin.
- Jos nostat kantta, höyryä pääsee karkaamaan ja kypsyminen pitenee.
- Ruoan kypsyminen jatkuu, kun höyrykeitin kytkeytyy pois päältä. Nosta kypsä ruoka välittömästi pois keittimeltä.
- Sivujen 67 - 68 keittoajat ovat ohjeellisia aikoja, kun ruoka kypsytetään alemmassa höyrytysastiassa. Mitä korkeammalla tasolla ruoka on, sitä hitaammin se kypsyy. Lisää kypsyminen 5-10 minuuttia, jos se kypsennetään ylemmällä tasolla. Tarkista, että ruoka on täysin kypsää ennen sen nauttimista.

- Jos ruoka ei ole täysin kypsynyt, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään samalla vettä.

höyryputken käyttö

Käytä höyryputkea, kun kypsennät samaa ruokaa, kuten hedelmiä tai kasviksia, suuria määriä yhtä aikaa.

- 1 Aseta ruoka-aineet tasaisesti kullekin tasolle. (Ruoka-aineet tulisi mahdollisuuksien mukaan leikata tasaisen kokoisiksi.)
- 2 Noudata vaiheita 1–4 kohdasta 'höyrykeitimen käyttö'.
- 3 Kiinnitä koottu, numerolla 1 merkitty höyrytysastia keittimeen.
- 4 Aseta höyryputki pystyyn alimmaisen höyrytysastian keskelle ja kiinnitä koottu höyrytysastia numero 2 höyryputken päälle. Käytettäessä höyryputkea levy tulee irrottaa.
- 5 Kiinnitä koottu höyrytysastia numero 3 päällimmäiseksi.
- 6 Kiinnitä kansi.

tärkeää

Höyryputkea on käytettävä

kaikkien kolmen korin kanssa.

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, huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa.

ulkopintojen puhdistus

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa.

kaikki muut osat

- Pese ja kuivaa sitten.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.
- Säilytä kootut korit sisäkkäin siten, että suurimmilla numerolla varustettu laitetaan ensin ja lopuksi asetetaan numerolla 1 merkitty kori.
- Työnnä liika johto höyrykeitimen taakse.

Epäpuhtauksien poistaminen

- Kalkkikiven poistaminen lisää höyrytehoa ja pidentää höyrykeittimen käyttöikää.
- 1 Kaada säiliöön puhdasta etikkaa kohtaan 'Min' asti. **Älä käytä muita kalkin poistoon tarkoitettuja aineita.**
- 2 Kiinnitä ylivalumisastia, kootut korit ja kansi.
- 3 Kytke pistoke pistorasiaan ja säädä ajastin 20–25 minuutiksi. Huolehdi huoneen tuulettamisesta. Irrota pistoke pistorasiasta, jos etikka kuohuu yli.
- 4 Irrota pistotulppa pistorasiasta. Kun höyrykeitin on jäähtynyt, kaada etikka pois ja huuhtelee vesisäiliö muutaman kerran vedellä. Pese ylivalumisastia, korirenkaat, höyrytysastiat ja kansi.

Huolto ja käyttökysymykset

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

- Kypsennysajat ovat ohjeellisia ja perustuvat kypsennykseen alimmassa korissa.
- Katso kohdat 'ruoan turvallisuus' sivulta 63 ja 'vihjeitä' sivulta 65.

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 paloittele	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	Paloittele	20
Kukkakaali	1 keskikok.	Leikkaa kukinnot	25
Kesäkurpitsa	454 g	Paloittele	15
Lehtiselleri	1 kokonainen	Paloittele	15
Purjo	3-4	Paloittele	15
Sokeriherne	227 g	Puhdista	15
Herkkusienet	454 g	Pyysi	10
Palsternakka	454 g	Kuutioi tai paloittele	15
Herneet	454 g	Irrota paloista	15
Uudet perunat	454 g	Pyysi	30

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

- * Kananmunia keitettäessä aseta munat höyrytysastioissa oleviin telineisiin.

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 pişiricinin parçaları dahil aygıtı dokunurken çok dikkatli olunuz. Özellikle yoğunlaşmış çok sıcak sıvılara dikkat ediniz. Aygıtı dokunmak için fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukları aygıttan uzakta tutunuz. Kordonunu sarkık bırakmayınız. Çünkü, çocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
- 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 pişiriciyi kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- 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.
- Pismis pirinci buharlı pişiricide tekrar isitmayınız.

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 çıkarılıp takılabilir sepetler
- ④ sepet halkaları
- ⑤ buhar tüpü
- ⑥ disk
- ⑦ damlama tablası
- ⑧ su haznesi
- ⑨ dış doldurma oluğu
- ⑩ taban
- ⑪ kumandalar
- ⑫ süzgeç

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 73.- 74. sayfalarda verilen pişirme önerilerine bakınız.
- 1 Süzgeci su haznesinin içine takınız. (Süzgeç, yiyecek parçacıklarının ısıtma donatımına girmesini önler).
- 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 60 dakika buhar elde edilir).
- Buharlı pişirici, aygıtın ömrünü uzatmak ve etkinliğini arttırmak için kireçlenme önleyici ısıtma donanımı içerir. Ancak, bulunduğunuz bölgedeki suyun sertlik derecesine göre filtre edilmiş su kullanmanızı öneririz. (Kenwood su filtrelerini her yerde bulabilirsiniz)
- 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 tablasını tabana oturtunuz. Damlama tablasının kenetlerinin tabandaki oyuklara oturduğundan emin olunuz.
- 4 Çıkarılıp takılabilir sepetleri takınız. En üstteki sepetin iç kenarının

alttaki sepetin halkasına oturduğundan emin olunuz. Bu parçalar kolaylık sağlamak için numaralanmıştır.

- 5 Diski, 2. sepetin ortasına yerleştiriniz.
- 6 Pişireceğiniz yiyeceği koyunuz. Arkasından en küçük numaralı sepet alta ve en büyük numaralı sepet en üste gelecek biçimde sepetleri tabana diziniz ❶.

pirinç çanağının kullanımı

- Pirinç çanağına pirinç ve su doldurunuz. Pirinç çanağını sepetin içine yerleştiriniz. (İsterseniz diğer sepetlerde başka yiyecekler pişirebilirsiniz).
- 7 Buharlı pişiricinin kapağını kapatınız ve fişini prize takınız. Tüm gösterge aydınlanacak ve bir zil sesi duyulacaktır. (Gösterge aydınlanmazsa START (BAŞLATMA) düğmesine basınız).

menü seçimi

'MENU' (MENÜ) düğmesine basınız. Düğmeye her basıldığında gösterge üzerindeki seçeneklerin üzerinden geçecek ve ayarlanacak süreyi belirtecektir. Seçenekler şunlardır: 10 dakika 'KEEP WARM' (SICAK TUTMA) ve arkasından pişirilecek yiyecekler için; kabuklu deniz ürünleri 10 dakika, yumurta 12 dakika, balık 15 dakika, sebzeler 20 dakika, tavuk parçaları 35 dakika ve pirinç 40 dakika. Zamanı menüde ayarladıktan sonra '+' ve '-' düğmelerini kullanarak süreyi artırabilir ya da azaltabilirsiniz. İstedığınız süreyi seçtikten sonra 'START' (I) (ÇALIŞTIR) düğmesine basınız. Buharla pişirme işlemi durdurmak için 'STOP' (O) (DURDUR) düğmesine basınız ve aşağı doğru tutunuz.

süre seçimi

Zaman göstergesindeki 45 dakikalık sürede istediğiniz dakikayı seçmek için '+' ya da '-' düğmelerine

basarak süreyi artırabilir ya da azaltabilirsiniz. İstedığınız süre görüntülediği zaman 'START' (ÇALIŞTIR) düğmesine basınız. Bu düğmeyi bastığınız zaman buharlı pişirici çalışmaya başlayacak ve pişirme simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Buharla pişirme işlemini durdurmak için 'STOP' (DURDUR) düğmesine basınız ve aşağı doğru tutunuz.

- Zaman/menü göstergede 1 dakika kalacaktır. 1 dakika içinde 'START' (ÇALIŞTIR) düğmesine basılmadığı takdirde gösterge sönecektir. Yeniden seçmek için 'START' (ÇALIŞTIR) düğmesine basınız.
- 'START' (ÇALIŞTIR) düğmesine basıldığında ya da buharlı pişiricinin çalışması durduğu zaman aygıtın bir zil sesi çıkacaktır.

sıcak tutma işlevi

Buharla pişirilmiş yiyeceklerin tadı ve besinsel değerinden en iyi biçimde yararlanabilmek için yiyecekleri tazeyken pişiriniz. Ancak, pişirdiğiniz yiyecekleri kısa bir süre sıcak tutmak isterseniz, menüdeki KEEP WARM' (SICAK TUTMA) konumunu seçiniz ve gerekirse süreyi yeniden ayarlayınız.

- 8 Aygıtın fişini prizden çekiniz ve kullandıktan sonra temizleyiniz.

önemli bilgiler

Pisirdiğiniz yiyecekler pistikten sonra, buharlı pisirici **otomatik** olarak sıcak tutma ayarına geçecek ve yiyeceği 20 dakika sıcak tutacaktır. Bu süre içinde buharlı pisirici zaman zaman çalışacak ve kapanacaktır. Bu sırada aygıtın buhar çıkabilir. Bu yüzden dikkatli olunuz.

Buharlı pişiricinin çalışmasını durdurmak ya da sıcak tutma ayarını iptal etmek için 'STOP' (DURDUR) düğmesine basınız ve aşağı doğru tutunuz.

Faydalı Bilgiler

- Buğulanma nedeniyle üstteki sepetten alttaki sepete buhar suyu damlayacaktır. Bu nedenle sepetlerde pişen yiyeceklerin birbirleriyle uyumlu olmasına özen gösteriniz.
- Damlama tepsisinde biriken tirit, çorba ya da et suyu olarak iyi bir biçimde değerlendirilebilir. Ama dikkatli olun, bu tirit çok sıcak olur.
- Pilav çanağını herhangi bir yiyeceği sulu olarak (sıvı içinde) pişirmek için de kullanabilirsiniz (örneğin sebzeleri sos içinde pişirmek ya da balık haşlamak için).
- Yiyecek parçalarını aralıklı yerleştiriniz. Büyük parçaları çepere yakın yerlere koyunuz.
- Büyük miktarda yiyecek pişiriyorsanız pişirme süresinin ortalarında karıştırınız.
- Az miktarda yiyecek daha çabuk pişer.
- Benzer büyüklükteki yiyecek parçaları eşit sürede pişer.
- Bu pişiriciye geleneksel fırınlarda olduğu gibi daha az pişirme süresi isteyen yiyecekleri pişirme sırasında ilave edebilirsiniz.
- Kapağı kaldırırsanız, buhar kaçacağından pişirme süresi daha fazla zaman alır.
- Buharlı pişiriciniz durduktan sonra içindeki yiyecek pişmeye devam edecektir. Bu nedenle yiyecek piştikten hemen sonra buharlı pişiriciden çıkarınız.
- 73. - 74. sayfalarda belirtilen pişirme süreleri yalnızca alttaki sepetin kullanımını 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.

buhar tüpünün kullanımı

Buhar tüpünü meyve ya da sebze gibi aynı türden büyük miktarlarda yiyecekleri pişirmek için kullanınız.

- 1 Her kata aynı yiyecekten eřit miktarda yiyecek koyunuz (gerekli olduėu durumlarda yiyecekleri eřit parçalar olarak kesiniz).
- 2 Buharlı pişiricinin kullanım y nergelerindeki 1. – 4. adımları izleyiniz.
- 3 1 numaralı sepeti buharlı pişiriciye takınız.
- 4 Buhar tüpünü dik olarak en alttaki sepetin ortasına yerleřtiriniz ve arkasından 2. sepeti buhar tüpüne takınız. Buhar tüpünü kullandığınız zaman diski çıkarmanız gerekir.
- 5 3. sepeti en üste yerleřtiriniz.
- 6 Buharlı pişiricinin kapaėını takınız.

 nemli bilgiler

Buhar tüpü, **her**    sepetle birlikte kullanılmalıdır.

bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce mutlaka aygıtı durdurup fiřini prizden çekiniz ve soėumaya bırakınız.
 - Buharlı pişiricinizin tabanını kesinlikle suya batırmayınız ve elektrik kordonu ile fiřini ıslak yerlere deėdirmeyiniz.
- su haznesinin temizlenmesi**
- Su haznesindeki suyu bořaltınız. ılık suyla çalkalayınız ve arkasından kurulayınız.

buharlı pişiricinin dıř yüzeylerinin temizlenmesi

- Nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

tüm diėer parçalar

- Yıkadıktan sonra kurulayınız.
- Buharlı pişiricinin parçalarını bulařık makinesinde yıkamayınız.

- Sepetleri saklamak için en büyük numaralı sepetten bařlayarak 1. numaralı sepet en alta gelecek biçimde birbiri içine yerleřtiriniz.
- Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki yuvaya sarınız.

kireç giderme

- Kireç giderme buharın gücünü artırır ve buharlı pişiricinin  mrn n  uzatır.
- 1 En az 'Min' çizgisine kadar hazneye beyaz sirke koyunuz. **Kireç gidericeler kullanmayınız.**
 - 2 Damlama tablasını, sepetleri ve kapaėı takınız.
 - 3 Aygıtın fisini prize takınız ve zaman ayarlayıcıyı 20-25 dakikaya ayarlayınız. Odanın iyice havalandırıldığından emin olunuz. Sirke tasarsa, aygıtın fisini prizden çekiniz.
 - 4 Buharlı pişirici soėuduėu zaman fiřini prizden çekiniz.  ine sirke serpiřtiriniz ve hazneyi birkaç kez suyla çalkalayınız. Damlama tablasını, sepet halkalarını, sepetleri ve kapaėı yıkayınız.

servis ve müřteri hizmetleri

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

pişirme önerileri

- Pişirme süreleri en alttaki sepetin kullanılmasına göre önerilmiş sürelerdir.
- Bu konuda ayrıca 69. sayfadaki "yiyeceklerin güvenli pişirilmesi" ve 71-72 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

- * Yumurta pişirirken, yumurtaları seperlerdeki yumurta kaplarına koyunuz.

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 incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, dilim	2,5cm kalınlığında	15-20	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, tüm	340g	15-20	İyice incelinceye 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.
- Buďte opatrní při manipulaci s: jakoukoli tekutinou, část přístroje, kde probíhá vaření v páře a kondenzace, bude velmi horká. Použijte rukavice na vytahování nádobí z trouby.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k přístroji. Nikdy nenechávejte viset šňůru tam, kde by za ni mohli zatáhnout děti.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Dejte ho zkontrolovat a opravit: blíže viz část "servis a služba zákazníkům".
- Propařovací vařič, jeho napájecí kabel, ani zástrčku nikdy nedávejte do vody – mohli byste být zasaženi elektrickým proudem. Dbejte, aby ovládací prvky spotřebiče byly čisté a suché.
- Propařovací varic vždy odpojte od sítě, když jej nepoužíváte.
- 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 žádná potraviny.

- V propařovacím varici neohrívajte uvarenou rýži.

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 víko
- ② nádoba na rýži
- ③ odnímatelné misky
- ④ kruhy pro košíky
- ⑤ parní trubice
- ⑥ kotouč
- ⑦ odkapávač
- ⑧ zásobník na vodu
- ⑨ vnější plnicí tunel
- ⑩ základna
- ⑪ kontrolky
- ⑫ cedník

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. 79 - 80.

- 1 Připevněte cedník do zásobníku na vodu. (Zachycuje částičky, aby se nedostaly do přístroje.)
- 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 60 minut.)
- Příklad pro vaření v páře se připevňuje společně s tepelným prvkem chráněným proti vodnímu kameni, čímž se prodlouží životnost a účinnost přístroje pro vaření v páře. V závislosti na tvrdosti vody ve vašem regionu doporučujeme použít filtrovanou vodu. (Společnost Kenwood nabízí velký výběr vodních filtrů.)
- 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.
- 3 Položte odkapávač na základnu tak, aby byla držadla usazena v drážkách v základně.
- 4 Nasaďte odnímatelné misky, okrajem co nejvýše do odpovídajících kruhů pro košíky – obě části jsou pro lepší orientaci očíslovány.
- 5 Umístěte kotouč do středu misky 2.
- 6 Vložte potraviny, a pak poskládejte košíky na sebe na základnu. Začněte tím s nejnižším číslem, které bude vespu. Nahoře bude košík s nejvyšším číslem ①.

použití misky na rýži

- Nalijte do nádoby na rýži vodu a nasypete rýži. Vložte nádobu na rýži do košíku. (V případě potřeby můžete vařit i v ostatních koších.)
- 7 Nasaďte víko a zapněte do zásuvky. Displej se rozsvítí a rozezná se bzučák. (Pokud by se

displej nerozsvítí, stiskněte tlačítko START.)

výběr z nabídky

Stiskněte tlačítko 'MENU' (NABÍDKA). Při každém tisknutí tlačítka se bude nabídka posunovat tak, aby zobrazovala předvolený čas a navrhované použití. Jsou nabídnuty následující možnosti:- 10 minut 'KEEP WARM' (UDRŽOVAT TEPLÉ) a jak se vaří následující potraviny: mořské plody 10 minut, vejce 12 minut, ryby 15 minut, zelenina 20 minut, porce kuřete 35 minut a rýže 40 minut. Jakmile se čas zobrazí na displeji, lze jej v případě potřeby nastavit na vyšší nebo nižší hodnotu užitím tlačítek '+' a '-'. Po zvolení požadovaného času stiskněte tlačítko 'START' (I). Pro ukončení vaření v páře stiskněte a podržte tlačítko 'STOP' (O).

jak zvolit čas

Pro zvolení času odlišného od zobrazeného času 45 minut stiskněte tlačítko '+' nebo '-', kterým se hodnota zvyšuje nebo snižuje. Když je zobrazen požadovaný čas, stiskněte tlačítko 'START', přístroj pro vaření v páře se zapne a symbol vaření začne blikat. Pro ukončení procesu vaření v páře stiskněte a podržte tlačítko 'STOP'.

- Po 1 minutě, je-li zobrazen čas/nabídka, ale nebylo stisknuto tlačítko 'START', se displej vypne. Pro novou volbu programu stiskněte tlačítko 'START'.
- Při každém stisknutí tlačítka 'START' i při vypnutí přístroje pro vaření v páře zazní bzučák.

funkce udržování teploty

Vůně a nutriční hodnota jídla vařeného v páře je nejlepší, když je čerstvě uvařené. Když však chcete na krátkou dobu udržet jídlo teplé, vyberte z nabídky 'KEEP WARM' (UDRŽOVAT TEPLÉ) a nastavte

- čas na požadovanou hodnotu.
- 8 Po použití spotřebič odpojte od sítě a očistěte.

důležité

Na konci cyklu varení proparovací varic **automaticky** nastaví funkci udržování teploty po dobu 20 minut. Behem této doby budete opatrní, jelikož se proparovací varic bude střídave zapínat a vypínat, takže se může vytvořit pára, když to nebudete očekávat.

Pro vypnutí přístroje pro vaření v páře nebo zrušení nastavení na udržení teplého jídla stiskněte a podržte tlačítko 'STOP'.

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 79-80 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.

užití parní trubice

Parní trubice se používá, chcete-li vařit velké množství stejného jídla, jako je např. ovoce nebo zelenina, současně.

- 1 Vložte do každé řady stejné množství téhož jídla. (Je-li to možné, potraviny by měly být rozřezány na kusy o stejné velikosti.)
- 2 Použijte přístroj pro vaření v páře podle kroků 1 až 4.
- 3 Nasadte do přístroje pro vaření v páře sestavenou misku s číslem 1.
- 4 Umístěte parní trubici směrem vzhůru do středu spodní misky, pak nasadte sestavenou misku číslo 2 přes parní trubici. Používáte-li parní trubici, kotouč by měl být vyjmut.
- 5 Nasadte nahoru sestavenou misku 3.
- 6 Připevněte víko.

důležité

Parní trubice musí být použita společně se **všemi** třemi košíky.

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.
- Komponenty nemyjte v myčce na nádobí.
- Při skladování položte na sebe složené košíky tak, že začnete košíkem s nejvyšším číslem a skončíte košíkem číslo 1.
- Nadbytečnou část napájecího kabelu zasuňte do zadní části propařovacího vařiče.

odstraňování vodního kamene

- Odstranění vodního kamene zvyšuje výkon páry a pomáhá prodloužit životnost přístroje pro vaření v páře.
- 1 Po znacku 'Min' nalijte do nádržky čistý ocet. **Nepoužívejte prostředek k odstranění vodního kamene.**
 - 2 Nasaďte odkapávač, sestavené košíky a víko.
 - 3 Přístroj připojte k síti a časový spínač nastavte na 20-25 minut. Zajistete náležitě větrání místnosti. Jestliže ocet pretece, odpojte přístroj od síte.
 - 4 Vypojte ze zásuvky a když přístroj pro vaření v páře vychladne, vylijte ocet a propláchněte nádobu několikrát vodou. Umyjte odkapávač, košíky, misky a víko.

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

- Uvedené doby vaření slouží jen jako vodítko, používá-li se spodní košík.
- Přečtěte si část "bezpečnost při zpracovávání potravin" na str. 75 a "rady" na str. 77.

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	vyoloupat	15
Chřest	454g	očistit	17
Jarní hrášek (lusky)	227g	očistit	15
Květák	1střední	rozkrájet na růžičky	25
Mrkev	454g	najemno nakrájet	20
Pastiňák	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

- * Vaříte-li vejce, vložte je do zabudovaných držáků na vejce v miskách.

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 loupát
Ryba, řížky	2,5cm silné	15-20	Vařte, až se maso dá loupát
Ryba, vcelku	340g	15-20	Vařte, až se maso dá loupát
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.
- Legyen óvatos, hiszen mindennemű folyadék, a pároló egyes részei vagy a lecsapódott folyadék nagyon forró lehet. Használjon konyhai kesztyűt.
- A gyerekeket tartsa távol a készüléktől és soha ne hagyja a zsinórt olyan helyen lógni, ahol gyerekek is könnyen elérhetik.
- Ha a készülék megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. (Lásd a Javíttatás.)
- A készüléket, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe, mert ez áramütést okozhat. A kezelőszerveket tartsa tisztán és szárazon.
- Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- 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 kisgyerekek 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.
- Az ételpároló főtt rizs újramelegítésére nem használható.

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 vezetéket tolja vissza a készülék hátsó részén levő tároló rekeszbe.

a Kenwood ételpároló részei

- ① fedél
- ② rizses tál
- ③ eltávolítható betétek
- ④ peremes edény
- ⑤ páracső
- ⑥ tárcsa
- ⑦ csepegtető tálca
- ⑧ víztartály
- ⑨ külső töltő tölcser
- ⑩ géptest
- ⑪ kijelző
- ⑫ szűrő

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 85 - 86. oldalon található táblázatok adnak bővebb tájékoztatást.

- 1 Helyezze a szűrőt a víztartályba. (Ez megakadályozza, hogy az ételdarabok az elembe kerüljenek.)
- 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. 60 percig termel gőzt a pároláshoz.)
- A pároló vízkő lerakódást gátló anyaggal bevont fűtőelemmel van ellátva a pároló élettartamának és hatékonyságának növelése érdekében. Azonban az ön lakóhelyére jellemző vízkeménységtől függően ajánlott szűrt víz használata. (Kenwood vízsűrők számos helyen kaphatók).
- 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 csepegtető tálcát a géptestre és győződjön meg róla, hogy a fogantyúk pontosan illeszkednek-e a géptesten lévő résekbe.
- 4 Helyezze az eltávolítható betéteket, peremmel felfelé a megfelelő peremes edénybe - mindkét rész számmal van ellátva, mely

megkönnyíti az összeillesztést.

- 5 Helyezze a betéteket a tál (2) közepébe.
- 6 Helyezze bele az alapanyagokat, majd kezdje el egymás tetejére illeszteni az edényeket, kezdve a legkisebb számmal ellátott edénnyel. A legnagyobb számmal ellátott edényt helyezze legfelülre

1.

a rizsfőző edény használata

- Tegye a vizet és a rizst a rizses tálba. Helyezze a rizses tálát a kosárba. (A többi edényben lehetőség van más alapanyagok párolására, amennyiben ez szükséges).
- 7 Tegye fel a fedelet, és kapcsolja be a készüléket. A kijelző világít és a hangjelző jelez. (Amennyiben a kijelző nem világít, nyomja meg a 'START' gombot.)

menüből történő választás

Nyomja meg a 'MENÜ' gombot, és minden gombnyomás után a menü kijelzi az előre beállított időt és a javasolt felhasználást. Az alábbi menüpontok közül lehet választani - 10 perc 'MELEGEN TARTÁS' (KEEP WARM), majd az alábbi ételféleségek párolására van lehetőség: kagyló 10 perc, tojás 12 perc, hal 15 perc, zöldségek 20 perc, csirke 35 perc és rizs 40 perc. Amikor az idő megjelenik a menü kijelzőn, lehetőség van nagyobb vagy alacsonyabb értékek beállítására a '+' és '-' gombok segítségével. A kívánt idő kiválasztása után nyomja meg a 'START' (I) gombot. A párolás leállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a 'STOP' (O) gombot.

idő kiválasztása

Amennyiben a kijelzett időtől (45 perc) eltérő időt szeretne beállítani, nyomja meg a '+' vagy '-' gombot az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. A kívánt idő

kijelzése után, nyomja meg a 'START' gombot, aminek következtében a pároló bekapcsol és a főzés szimbólum villogni kezd. A párolás leállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a 'STOP' gombot.

- 1 perc után, ha az idő/menü kijelzésre kerül, azonban a 'START' gomb kiválasztására még nem került sor, a kijelző kikapcsol. A program ismételt kiválasztásához, nyomja meg a 'START' gombot.
- A hangjelző minden alkalommal megszólal, amikor a 'START' gomb megnyomására sor kerül, vagy amikor a pároló kikapcsol.

"melegen tart" üzemmód

A párolt étel íze a frissen párolt ételek esetében a legjobb, tápértéke pedig a legmagasabb. Ha szeretné rövid ideig melegen tartani az elkészült ételt, válassza a 'MELEGEN TARTÁS' (KEEP WARM) opciót a menüből és amennyiben szükséges, állítsa be az időt ennek megfelelően.

- 8 Használat után a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és tisztítsa meg a készüléket.

fontos megjegyzés

A beállított párolási idő letelte után a készülék **automatikusan** "melegen tart" üzemmódra kapcsol, és további 20 percen át melegít (eközben a fűtőelem többször ki- és bekapcsol). Az edényből még ilyenkor is gőz csaphat ki, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzá.

A pároló kikapcsolásához vagy a melegen tartás opció törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a 'STOP' gombot.

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 85 - 86. 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 páracső használata

A páracső használata akkor szükséges, amikor egyszerre nagy mennyiséget szeretne főzni ugyanabból az alapanyagból, például gyümölcsből vagy zöldségből.

- 1 Tegyen egyforma mennyiséget ugyanabból az alapanyagból minden szintre. (Amikor csak lehet, vágja az összetevőket egyforma méretűre).
- 2 'a pároló használatá'-hoz lásd az 1 - 4 lépéseket.
- 3 Helyezze az 1-es számmal jelölt összeillesztett edényt a párolóba.
- 4 Helyezze a páracsővet függőlegesen az alsó edény középebe, majd helyezze az összeillesztett edényt (2) a páracső fölé. A páracső használata során távolítsa el a tárcsát.
- 5 Helyezze az összeillesztett edényt (3) legfelülre.
- 6 Rakja rá a fedelet.

fontos

A páracsővet csak akkor használhatja, ha **mindhárom** edény egymásba van illesztve.

a készülék tisztítása

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

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 készülék részeit tilos mosogatógépbe rakni.
- Tároláshoz, tegye az összeillesztett edényeket egymásba, kezdve a legnagyobb számmal ellátott edénnyel és utoljára helyezze bele az 1-es számú edényt.
- A hálózati vezetékét tolja vissza a készülék hátsó részén levő tároló rekeszbe.

vízkötlentítés

- A készüléken lévő vízkő eltávolítása növeli a párolás hatékonyságát és meghosszabbítja a pároló élettartamát.
- 1 Töltsön ecetoldatot a tartályba (a "MIN" szintig). **Ne használjon vízkötlentítő szert!**
 - 2 Illesse össze a cseppfogó tányért, az összeillesztett edényeket és a fedelet.
 - 3 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, és a párolási időt állítsa 20-25 percre. Ügyeljen arra, hogy a helyiség megfelelően szellőzzön. Ha az ecetoldat túlfolyik, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.2 Helyezze fel a cseppgyűjtő tálat, a kosarat és a fedelet.
 - 4 Húzza ki a készüléket a konnektorból és amikor a pároló lehűlt, öntse ki az ecetet, majd többször öblítse ki vízzel a tartályt. Mossa el a csepegtető tányért, a peremes edényeket, a tálcákat és a fedelet.

javíttatás

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

Ha az ételpároló

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

párolási idők

- Ezek a főzési idők arra az esetre vonatkoznak, ha csak az alsó edényt használja.
- Az ételek előkészítése közben tartsa be a biztonsági előírásokat (lásd 81. oldal). További hasznos információkat talál a 83. oldalon (Néhány jó tanács).

zöldségfélék

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

zöldségfélé	mennyiség	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)
lágy- és kemény tojás*, bevert tojás	a bevert tojáshoz használjon bögrét	Minlágytojás: 10-12 kemény tojás: 15-20

* Tojásfőzéskor, helyezze a tojásokat a tálcákban lévő beépített 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,	100 g	125 ml	25
hosszúszemű	200 g	250 ml	30
rizs	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 pokrywy.
- Podczas obsługi należy zachować ostrożność – płyiny, elementy urządzenia i skroplona para są bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.
- Trzymać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nigdy nie należy zostawiać zwisającego przewodu z uwagi na ryzyko ściągnięcia urządzenia przez dziecko.
- 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.
- Zawsze wyjąć wtyczkę garnka do gotowania na parze z gniazdka, jeśli nie jest w użyciu.
- 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 którego przewidział je producent w zastosowaniach domowych.

bezpieczna obróbka ciepła

- 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.

- Nie odgrzewać ponownie gotowanego ryżu w garnku do gotowania na parze.

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 naczynie na ryż
- ③ wyjmowane tacki
- ④ pierścienie koszykowe
- ⑤ tuba parowa
- ⑥ krążek
- ⑦ tacka odciekowa
- ⑧ zbiornik wody
- ⑨ zewnętrzny lejek do napełniania
- ⑩ podstawa
- ⑪ układ sterowania
- ⑫ filtr siatkowy

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. 91 - 92.
- 1 Założyć filtr siatkowy w zbiorniku wody. (Filtr zapobiega dostawaniu się ciał obcych do wewnątrz.)
- 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 60 minut).
- Garnek do gotowania na parze jest wyposażony w element grzejny z powłoką zapobiegającą się osadzaniu kamienia, podnoszącą trwałość i skuteczność pracy urządzenia. W zależności od twardości dostępnej wody, zaleca się użycie wody filtrowanej. (Filtry wody są dostępne w ofercie firmy Kenwood).
- 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 przepelnić.
- 3 Umieścić tackę odciekową na podstawie tak, aby jej uchwyty wpasowały się w rowki w podstawie.
- 4 Zamontować wyjmowane tacki z krawędzią w najwyższym położeniu w odpowiednich pierścieniach koszykowych – oba elementy są ponumerowane, co ułatwia przeprowadzenie tego etapu procedury montażu.
- 5 Umieścić krążek w środku tacki 2.
- 6 Dodać produkty żywnościowe, a następnie założyć koszyki na podstawie, rozpoczynając od koszyka o najniższym numerze na

dole, a kończąc na koszyku o najwyższym numerze na górze ①.

używanie miski na ryż

- Dodać wodę i ryż do naczynia na ryż. Umieścić naczynie na ryż w koszyku. (Jeśli zachodzi potrzeba, w pozostałych koszykach można gotować inne produkty).
- 7 Zamontować pokrywę i podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego. Ekran zostanie podświetlony i włączy się brzęczyk. (Jeśli ekran nie włączy się automatycznie, naciśnąć przycisk 'START').

wybór opcji menu

Naciśnąć przycisk 'MENU'. Za każdym naciśnięciem przycisku, na ekranie przewinie się menu z ustawionym czasem i sugerowanym zastosowaniem. Dostępne są następujące opcje menu: 'KEEP WARM' (PODGRZEWANIE) – 10 minut, a następnie gotowanie następujących produktów: skorupiaki – 10 minut, jajka – 12 minut, ryby – 15 minut, warzywa – 20 minut, porcje kurczaka – 35 minut i ryż – 40 minut. Po wyświetleniu wskazania czasu w menu, przy użyciu przycisków '+' i '-' można wydłużyć lub skrócić ustawiony czas. Po ustawieniużądanego czasu naciśnąć przycisk 'START' (I). Aby wstrzymać proces gotowania na parze, należy naciśnąć i przytrzymać przycisk 'STOP' (O).

ustawianie czasu

Aby ustawić inną wartość czasu niż wyświetlana na ekranie wartość 45 minut, należy zwiększyć lub zmniejszyć ustawienia za pomocą przycisków '+' lub '-'. Po wyświetleniużądanego czasu naciśnąć przycisk 'START', a garnek do gotowania włączy się i zacznie migać symbol gotowania. Aby wstrzymać proces gotowania na parze, należy naciśnąć i przytrzymać przycisk 'STOP' (O).

- Jeśli na ekranie wyświetlany jest czas/menu, ale nie naciśnięto przycisku 'START', ekran wyłączy się po 1 minucie. Aby ponownie wybrać program, należy nacisnąć przycisk 'START'.
- Za każdym naciśnięciem przycisku 'START' lub przy wyłączeniu garnka, z brzęczyka zostanie wygenerowany dźwięk.

funkcja podgrzewania

Aromat i wartość odżywcza żywności gotowanej na parze są najlepsze zaraz po ugotowaniu produktu. Niemniej jeśli zachodzi konieczność utrzymania ciepła potrawy przez krótki czas, należy wybrać opcję 'KEEP WARM' (PODGRZEWANIE) w menu i w razie potrzeby odpowiednio wyregulować ustawienie czasu.

- 8 Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i wyczyścić po użyciu.

ważne

Pod koniec cyklu gotowania garnek do gotowania na parze **automatycznie** przełączy się na ustawienie utrzymywania ciepła przez 20 minut. W tym czasie garnek do gotowania na parze będzie pracował w przerywanym cyklu, dlatego należy uważać na parę, która może zostać wytworzona w nieoczekiwanym momencie.

Aby wyłączyć garnek do gotowania lub anulować ustawienie podgrzewania, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk 'STOP'.

wskazówki

- Skroplona para będzie kapać z górnego koszyka do dolnego. Upewnij się więc, że smaki będą wzajemnie harmonizowały.
- Płyn pozostający w tacy na soki świetnie się nadaje na zupę lub rosół. Uważaj jednak, gdyż będzie bardzo gorący.

- Miskę na ryż możesz również wykorzystać do gotowania w wodzie (np. warzyw w sosie lub ryby w wodzie).
- Pozostaw przerwy między kawałkami żywności. Kładź grubsze kawałki bliżej ścianek.
- Większe ilości przemieszaj w połowie gotowania.
- Mniejsze ilości gotują się szybciej, niż duże.
- żywność w kawałkach o podobnych rozmiarach gotuje się bardziej równomiernie.
- Podobnie jak w zwykłym 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. 91 - 92 są orientacyjne i opierają się na gotowaniu w dolnym koszyku. Im wyżej położyć żywność, tym dłużej będzie się ona gotować. Dlatego też trzeba przewidzieć dodatkowe 5-10 minut na następny koszyk powyżej. Przed jedzeniem sprawdź, czy żywność jest ugotowana na wskroś.
- Jeśli żywność nie ugotowała się dostatecznie, zresetuj czas. Konieczne może się okazać uzupełnienie poziomu wody.

użycie tuby parowej

Tubę parową należy użyć do jednoczesnego gotowania dużych ilości tego samego produktu spożywczego (np. owoców lub warzyw).

- 1 Umieścić równe ilości tego samego produktu spożywczego na każdym poziomie. (Żywność należy pociąć na kawałki o jednakowej wielkości, jeśli jest to możliwe).

- 2 Wykonać czynności 1 do 4 opisane w pkt. 'jak używać garnka do gotowania na parze'.
 - 3 Zamontować w garnku do gotowania złożoną tackę oznaczoną numerem 1.
 - 4 Umieścić pionowo tubę parową w środku dolnej tacki, a następnie zamontować złożoną tackę 2 nad tubą parową. Podczas korzystania z tuby parowej krążek powinien być usunięty.
 - 5 Zamontować złożoną tackę 3 na górze.
 - 6 Założyć pokrywę.
- ważne**
Tubę parową należy używać łącznie ze **wszystkimi** trzema koszykami.

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.
- Nie zmywać części urządzenia w zmywarce do naczyń.
- Do przechowania umieścić złożone koszyki jeden w drugim, rozpoczynając od koszyka o najwyższym numerze, a kończąc na koszyku oznaczonym numerem 1.
- Nadmiar przewodu należy schować z tyłu garnka do gotowania na parze.

usuwanie kamienia

- Usunięcie kamienia zwiększa ilość wytwarzanej pary i wydłuża żywotność garnka do gotowania na parze.
- 1 Nalać czystego octu do zbiornika do poziomu 'Min'. **Nie należy stosować środków do usuwania kamienia.**
 - 2 Zamontować tackę odciekową, złożone koszyki i pokrywę.
 - 3 Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić czasomierz na 20-25 minut. Upewnić się, że pomieszczenie posiada dobrą wentylację. Jeśli ocet zacznie się wylewać, wyjąć wtyczkę z gniazdka.
 - 4 Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i po ostygnięciu garnka do gotowania na parze wylać ocet i wypłukać kilkakrotnie zbiornik w wodzie. Wymyć tackę odciekową, pierścienie koszykowe, tacki 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 jedynie wartościami orientacyjnymi dla dolnego koszyka.
- Przeczytaj punkty `bezpieczna obróbka cieplna' na str. 87 i `wskazówki' na str. 89.

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
Brukselka	454 g	Obciąć i naciąć 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 jaj należy umieścić je w uchwytach na jajka wbudowanych w tackach.

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
długozłazny (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.
- При работе с пароваркой соблюдайте осторожность: все жидкости, детали кипятильника и конденсат нагреты до очень высокой температуры. Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Не разрешайте маленьким детям подходить близко к электроприбору и не допускайте свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- 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.
- Если пароварка не используется, отключите ее от сети питания.
- 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.

- Не подогревайте в пароварке приготовленный рис.

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 варки риса
- ③ съемные лотки
- ④ кольца корзины
- ⑤ трубка для подачи пара
- ⑥ диск
- ⑦ лоток для сбора капель
- ⑧ резервуар для воды
- ⑨ наружная заливная воронка
- ⑩ основание
- ⑪ органы управления
- ⑫ сетчатый фильтр

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. 98 - 99.
- 1 Установите сетчатый фильтр в резервуар для воды. (Он предотвращает попадание твердых частиц 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 60 минут.)
 - Пароварка снабжена нагревательным элементом, который имеет специальное покрытие, предотвращающее отложение на нем накипи, что удлиняет срок службы и повышает эффективность вашей пароварки. Однако, если вода в вашем доме является жесткой, то рекомендуется ее фильтровать. (Фильтры для воды предлагаются в широком ассортименте фирмой Kenwood).
 - **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 лоток для сбора капель на основание и убедитесь в том, что рукоятки вошли в прорези на основании.
 - 4 Установите съемные лотки (ободком вверх) на соответствующие кольца корзины - все лотки пронумерованы для облегчения установки.
 - 5 Установите диск в центр лотка 2.
 - 6 Заложите продукты, а затем

установите корзины на основание, внизу должна быть корзина с самым маленьким номером, а сверху с самым большим ❶.

Использование чаши для риса

- Залейте воду и положите рис в чашу для варки риса. Установите чашу для варки риса в корзину. (При этом в других корзинах при необходимости также можно готовить продукты.)
- 7 Установите крышку, подключите пароварку к электросети. Загорается весь дисплей, и включается звуковой сигнал. (Если дисплей не загорается, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START')).

выбор из меню

Нажмите кнопку 'МЕНЮ' ('MENU'), после каждого нажатия этой кнопки на дисплее будет прокручиваться меню, в котором воспроизводится время приготовления и предлагаемый режим использования. Имеются следующие пункты меню:- 10 minutes 'KEEP WARM' (10 минут 'СОХРАНИТЬ ГОРЯЧЕЙ'), shellfish 10 minutes (морепродукты 10 минут), eggs 12 minutes (яйца 12 минут), fish 15 minutes (рыба 15 минут), vegetables 20 minutes (овощи 20 минут), chicken portions 35 minutes (куски цыпленка 35 минут), и rice 40 minutes (рис 40 минут). После того, как на дисплее появится время, оно может быть увеличено или уменьшено с помощью кнопок '+' или '-'. После того, как нужное время выбрано, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START') (I). Для остановки процесса приготовления на пару нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку 'СТОП' ('STOP')(O).

как выбрать нужное время

Чтобы выбрать время отличное от того, которое воспроизводится на дисплее (45 минут), нажмите кнопку '+' или '-' для того, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность приготовления пищи. Когда на дисплее появится нужное вам время, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START'), после этого пароварка включается, и начинает мигать символ приготовления пищи. Для остановки процесса приготовления на пару нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку 'СТОП' ('STOP').

- Если в течение 1 минуты после того, как на дисплее появилось меню/время, кнопка 'ПУСК' ('START') не нажимается, то дисплей гаснет. Для того чтобы снова выбрать программу, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START').
- При нажатии кнопки 'ПУСК' ('START') и после выключения пароварки будет подаваться звуковой сигнал.

Функция хранения готовых блюд в горячем виде

Наиболее ароматной и питательной является только что приготовленная пища. Однако если вы хотите сохранить пищу горячей в течение непродолжительного времени, выберите в меню 'KEEP WARM' (СОХРАНИТЬ ГОРЯЧЕЙ), и, в случае необходимости, отрегулируйте время.

- 8 Выключите пароварку из сети и вымойте после использования.

ВНИМАНИЕ!

В конце цикла приготовления пищи пароварка **автоматически** переключается в режим сохранения тепла на 20 минут. В течение этого времени пароварка периодически включается и

отключается. Соблюдайте осторожность, поскольку парообразование может произойти неожиданно.

Для того чтобы выключить пароварку или отменить установку сохранения пищи в горячем состоянии, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку 'СТОП' ('STOP').

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. 98 - 99 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.

использование трубки для подачи пара

Используйте трубку для подачи пара, если вы хотите приготовить одновременно большое количество одинаковых продуктов, таких как, например, фрукты или овощи.

- 1 Поместите одинаковые количества одного и того же продукта на каждый ярус. (Если это возможно, порежьте продукты на куски одинакового размера).
- 2 Выполните шаги с 1 по 4 параграфа 'как пользоваться пароваркой'.
- 3 Установите собранный лоток, промаркированный цифрой 1, в пароварку.
- 4 Установите трубку для подачи пара вертикально в центре нижнего лотка, а затем установите собранный лоток 2 на трубку для подачи пара. При использовании трубки для подачи пара диск должен быть снят.
- 5 Установите сверху собранный лоток 3.
- 6 Установите крышку.

важная информация

При использовании трубки для

подачи пара должны быть установлены **все** три корзины.

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.
- Запрещается мыть детали пароварки в посудомоечной машине.
- При хранении установите собранные корзины друг в друга, начиная с корзины с самым большим номером, и кончая корзиной с номером 1.
- Уберите лишний шнур в задний отсек пароварки.

Удаление накипи

- Удаление накипи повышает эффективность пароварки и способствует увеличению ее срока службы.
- 1 Залейте в бак осветленный уксус до отметки "Min". **Средства для удаления накипи использовать запрещается.**
 - 2 Установите лоток для сбора капель, собранные корзины и крышку.
 - 3 Вставьте вилку в розетку и установите таймер на 20-25 мин. Убедитесь в том, что помещение хорошо вентилируется. Если уксус начинает переливаться через край, отключите пароварку от сети.

- 4 Отсоедините шнур электроприбора от сети. После остывания пароварки слейте уксус и несколько раз ополосните резервуар водой. Промойте лоток для сбора капель, кольца корзины, лотки 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

- Указанные продолжительности приготовления пищи являются только рекомендациями применительно к использованию нижней корзины.
- См. разделы "Пища" на стр. 93 и "Советы" на стр. 95-96.

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

- * При варке яиц устанавливайте их в держатели для яиц, которые имеются на лотках.

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.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη συσκευή: όλα τα υγρά, τα μέρη του ατμομάγειρα και οι υδρατμοί είναι πολύ καυτά. Να χρησιμοποιείτε γάντια για το φούρνο.
- Να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάζει κάποιο παιδί.
- 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.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα, βγάζετε τον πάντα από την πρίζα.
- 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.
- Μην ξαναζεσταίνετε μαγειρεμένο ρύζι στον ατμομάγειρα.

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 επικέτες.
- 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 περισεύει στο πίσω μέρος της συσκευής.

γνωρίστε τον ατμομάγειρα Kenwood

- ① καπάκι
- ② μπωλ ρυζιού
- ③ αποσπώμενοι δίσκοι μαγειρέματος
- ④ δακτύλιοι κανίστρων
- ⑤ σωλήνας ατμού
- ⑥ δίσκος στεγανοποίησης
- ⑦ δίσκος αποστράγγισης
- ⑧ δοχείο νερού
- ⑨ εξωτερική χοάνη πλήρωσης
- ⑩ βάση
- ⑪ ρυθμίσεις
- ⑫ φίλτρο

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 105 - 106.
- 1 Προσαρμόστε το φίλτρο μέσα στο δοχείο νερού. (Δεν αφήνει τα μικρά κομμάτια τροφής να εισέρχονται στην ηλεκτρική αντίσταση.)
 - 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 60 λεπτά.)
- Ο ατμομάγειρας διαθέτει ενσωματωμένη ηλεκτρική αντίσταση με επίστρωση που εμποδίζει τη συσσώρευση αλάτων ώστε ο ατμομάγειρας να διατηρείται σε καλή κατάσταση για περισσότερο χρόνο και η απόδοσή του να είναι σταθερή. Ανάλογα, όμως, με την περιεκτικότητα του νερού της περιοχής σας σε άλατα, συνιστούμε τη χρήση φιλτραρισμένου νερού. (Τα φίλτρα νερού της Λεξφοοδ διατίθενται σε πολλά καταστήματα).
 - 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 Τοποθετήστε τον δίσκο αποστράγγισης επάνω στη βάση και βεβαιωθείτε ότι οι λαβές εφαρμόζουν επάνω από τις εγκοπές της βάσης.
- 4 Προσαρμόστε τους αποσπώμενους δίσκους μαγειρέματος, με το χέιλος προς τα επάνω μέσα στους αντίστοιχους δακτυλίους των κάνιστρων – για τη διευκόλυνσή σας και τα δύο μέρη είναι αριθμημένα.
- 5 Τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης στο κέντρο του δίσκου μαγειρέματος 2.
- 6 Προσθέστε την τροφή, έπειτα τοποθετήστε το ένα πάνω στο άλλο τα κάνιστρα επάνω στη βάση, ξεκινώντας με το κάνιστρο με τη μικρότερη αριθμηση κάτω κάτω και το κάνιστρο με τη μεγαλύτερη αριθμηση στην κορυφή ❶.

χρησιμοποιώντας τη λεκάνη για το ρύζι

- Τοποθετήστε νερό και ρύζι στο μπωλ ρυζιού. Τοποθετήστε το μπωλ ρυζιού μέσα σε ένα κάνιστρο. (Μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε κάτι άλλο στα άλλα κάνιστρα αν χρειάζεται).
- 7 Προσαρμόστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Όλη η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί χαρακτηριστικός ήχος. (Εάν η οθόνη δεν ανάψει, πατήστε το κουμπί με την ένδειξη 'START' (ΕΝΑΡΞΗ).)

για να επιλέξετε από το μενού

Πατήστε το κουμπί με την ένδειξη 'MENU' και κάθε φορά που θα πατάτε το κουμπί θα περνούν από την οθόνη ενδείξεις με προεπιλεγμένες ώρες και προτεινόμενες χρήσεις. Οι επιλογές είναι οι εξής:- 10 λεπτά 'KEEP WARM' (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ), έπειτα για να μαγειρέψετε τις ακόλουθες τροφές, όστρακα 10 λεπτά, αυγά 12 λεπτά, ψάρια 15 λεπτά, λαχανικά 20 λεπτά,

μερίδες κοτόπουλο 35 λεπτά και ρύζι 40 λεπτά. Όταν εμφανιστεί στο μενού η ώρα μπορείτε, αν χρειάζεται, να τη ρυθμίσετε αυξάνοντας ή μειώνοντας τον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά με τις ενδείξεις '+' και '-'. Όταν επιλέξετε την ώρα που επιθυμείτε πατήστε το κουμπί 'START' (ΕΝΑΡΞΗ) (I). Για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί 'STOP' (ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ) (O).

για να επιλέξετε ώρα

Για να επιλέξετε διαφορετική ώρα από αυτήν των 45 λεπτών που εμφανίζεται στην οθόνη, πατήστε τα κουμπιά με τις ενδείξεις '+' ή '-' για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Όταν εμφανιστεί η ώρα που επιθυμείτε, πατήστε το κουμπί 'START' (ΕΝΑΡΞΗ) και ο ατμομάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία και το σύμβολο μαγειρέματος θα αναβοσβήνει. Για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί 'STOP' (ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ).

- Έπειτα από 1 λεπτό, εάν εμφανίζονται στην οθόνη οι ενδείξεις για την ώρα/το μενού αλλά το κουμπί 'START' (ΕΝΑΡΞΗ) δεν έχει επιλεγεί, η οθόνη θα σβήσει. Για να επανεπιλέξετε ένα πρόγραμμα πατήστε το κουμπί 'START' (ΕΝΑΡΞΗ).
- Ακούγεται χαρακτηριστικός ήχος κάθε φορά που πατάτε το κουμπί 'START' (ΕΝΑΡΞΗ) ή όταν ο ατμομάγειρας τίθεται εκτός λειτουργίας.

λειτουργία "λεπ ψασν"

Η γεύση είναι καλύτερη και η θρεπτική αξία μεγαλύτερη όταν η τροφή που μαγειρεύεται στον ατμό είναι φρέσκια. Παρ' όλα αυτά, εάν θέλετε να διατηρήσετε το φαγητό

ζεστό για σύντομο χρονικό διάστημα, επιλέξτε 'KEEP WARM' (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ) από το μενού και, εάν χρειάζεται, ρυθμίστε ανάλογα την ώρα.

- 8 Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και καθαρίστε τη συσκευή.

σημαντικό

Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ο ατμομάγειρας θα μεταπηδήσει **αυτόματα** στην κατάσταση διατήρησης θερμοκρασίας για 20 λεπτά. Για το διάστημα αυτό, ο ατμομάγειρας θα μεταβαίνει από τη μία κατάσταση στην άλλη, γι' αυτό προσέξτε διότι ενδέχεται να αρχίσει να παράγεται ατμός ενώ δεν το περιμένετε.

Για να θέσετε τον ατμομάγειρα εκτός λειτουργίας ή για να ακυρώσετε τη ρύθμιση για τη διατήρηση της θερμοκρασίας, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί 'STOP' (ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ).

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 προσθέσετε 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 105 - 106 είναι ενδεικτικοί και βασίζονται στη χρήση μόνο του κάτω καλάθιού. Όσο ψηλότερα είναι τοποθετημένα τα τρόφιμα, τόσο πιο αργά μαγειρεύονται. Θα πρέπει λοιπόν να υπολογίζετε 5 - 10 λεπτά παραπάνω για τρόφιμα στο αμέσως παραπάνω καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το φάτε.
- Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά, ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Ίσως χρειαστεί να ξαναγεμίσετε τον ατμομάγειρα με νερό.

για να χρησιμοποιήσετε τον σωλήνα ατμού

Χρησιμοποιείτε τον σωλήνα ατμού όταν θέλετε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα μεγάλες ποσότητες της ίδιας τροφής όπως φρούτα ή λαχανικά.

- 1 Τοποθετήστε ίσες ποσότητες της ίδιας τροφής σε κάθε επίπεδο. (Όπου χρειάζεται η τροφή πρέπει να κόβεται σε κομμάτια του ίδιου μεγέθους).
- 2 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 4 'για να χρησιμοποιήσετε τον ατμομάγειρα'.

- 3 Προσαρμόστε τον συναρμολογημένο δίσκο μαγειρέματος με την ένδειξη 1 μέσα στον ατμομάγειρα.
- 4 Τοποθετήστε τον σωλήνα ατμού σε όρθια θέση στο κέντρο του δίσκου μαγειρέματος που βρίσκεται κάτω κάτω, έπειτα προσαρμόστε τον συναρμολογημένο δίσκο μαγειρέματος 2 πάνω από τον σωλήνα ατμού. Όταν χρησιμοποιείτε τον σωλήνα ατμού πρέπει να αφαιρείτε τον δίσκο στεγανοποίησης.
- 5 Προσαρμόστε τον συναρμολογημένο δίσκο μαγειρέματος 3 στην κορυφή.
- 6 Προσαρμόστε το καπάκι. **σημαντική πληροφορία**
Ο σωλήνας ατμού πρέπει να χρησιμοποιείται μαζί και με τα τρία κάνιστρα.

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 φισ 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.
- Μην πλένετε τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

- Για να αποθηκεύσετε τη συσκευή, τοποθετήστε τα συναρμολογημένα κάνιστρα το ένα μέσα στο άλλο, ξεκινώντας με το κάνιστρο με τη μεγαλύτερη αρίθμηση και τελειώνοντας με το κάνιστρο με τον αριθμό 1.
- Βάλτε το καλώδιο που περισσεύει στο πίσω μέρος του ατμομάγειρα.

καθαρισμός από άλατα

- Η αφαίρεση των αλάτων αυξάνει τη δύναμη του ατμού και προσφέρει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στον ατμομάγειρα.
- 1 Ρίξτε καθαρό ξίδι στη λεκάνη, μέχρι την ένδειξη 'Min'. **Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό αλάτων.**
 - 2 Προσαρμόστε τον δίσκο αποστράγγισης, τα συναρμολογημένα κάνιστρα και το καπάκι.
 - 3 Συνδέστε τον ατμομάγειρα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα 20-25 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά. Αν το ξίδι ξεχειλίζει, βγάλτε το φιν από την πρίζα.
 - 4 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και όταν ο ατμομάγειρας κρυώσει, χύστε το ξύδι και ξεπλύνετε το δοχείο πολλές φορές με νερό. Πλύνετε τον δίσκο αποστράγγισης, τους δακτυλίους των κανίστρων, τους δίσκους μαγειρέματος 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 χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί και ισχύουν όταν χρησιμοποιείτε το χαμηλότερο κάνιστρο.
- Διαβάστε τις ενότητες «ασφάλεια των τροφών», σελίδα 100, και «χρήσιμες συμβουλές», σελίδα 102-103.

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
Πασινάκι (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
Σέλινό	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*	Χρησιμοποιήστε μία κούπα ή ένα ειδικό σκεύος για αυγά ποσέ	10-12 για μελάτα 15-20 για σφιχτά

- * Όταν βράζετε αυγά, τοποθετήστε τα στις ενσωματωμένες αυγοθήκες στους δίσκους μαγειρέματος.

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, αμύδαλαη 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)

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.

الوقت بالدقائق	السائل الواجب اضافته لوعاء الرز	الكمية	الطعام
٢٥	١٢٥ مل (٤ اونصة)	١٠٠ جم (٤ اونصة)	رز ابيض طويل الحبة
٣٠	٢٥٠ مل (٩ اونصة)	٢٠٠ جم (٩ اونصة)	(مثل البسمتي، سهل الطبخ)
٣٥	٣٧٥ مل (١٣ اونصة)	٣٠٠ جم (١٣ اونصة)	الرز الاسمر
٤٠	١٢٥ مل (٤ اونصة)	١٠٠ جم (٤ اونصة)	
٤٥	٢٥٠ مل (٩ اونصة)	٢٠٠ جم (٩ اونصة)	
٥٠	٣٧٥ مل (١٣ اونصة)	٣٠٠ جم (١٣ اونصة)	
٢٠-١٥	١٥٠ مل (٥ اونصة) ماء ساخن	٢٠٠ جم (٨ اونصة)	القصص
٤٠ (يحرك في منتصف المدة)	٤٥٠ مل (١٦ اونصة) حليب/ماء	٧٥ جم (٥ اونصة)	عصيدة
٨٠ (يحرك في منتصف المدة)	٢٥ جم (اونصة) سكر الكاسترو ٣٧٥-٥٠٠ مل (٣/٤-١ لتر) حليب	٧٥ جم (٣ اونصة) بودنغ الرز	بودنغ الرز

دليل الطبخ

- ان اوقات الطبخ هذه تتعلق باستعمال السلة السفلى وهي ذات طبيعة ارشادية فقط .
 - اقرأ " تعليمات السلامة المتعلقة بالطعام" في الصفحة ٢ و "ملاحظات مفيدة" في الصفحة ٣.
- ### الخضار
- تنظف الخضار قبل الطبخ. تزال السيقان او تقشر اذا رغبتم بذلك.

الخضار	الكمية	الاعداد	الوقت بالدقائق
الهليون	٤٥٤ جم (١ باوند)	يشذب	١٥
فاصوليا خضراء	٤٥٤ جم (١ باوند)	يشذب	١٥-٢٠
لوبياء	٤٥٤ جم (١ باوند)	تشذب وتقطع	١٥-٢٠
بركولي	٤٥٤ جم (١ باوند)	يقطع الى ازهار	٢٠
الكرنب	٤٥٤ جم (١ باوند)	يشذب ويقطع القاعدة	٢٥
الملفوف	رأس صغير	يفرم	٢٥
الجزر	٤٥٤ جم (١ باوند)	يقطع شرائح دقيقة	٢٠
القرنبيط	رأس متوسط	يقطع الى ازهار	٢٥
Courgettes	٤٥٤ جم (١ باوند)	يقطع شرائح دقيقة	١٥
الكرفس	رأس واحد	يقطع شرائح دقيقة	١٥
الكراث	٣-٤	يقطع شرائح دقيقة	١٥
Mange tout	٢٢٧ جم (٨ اونصة)	يشذب	١٥
الفطر، صغير	٤٥٤ جم (١ باوند)	يمسح	١٠
الجزر الابيض	٤٥٤ جم (١ باوند)	يفرم او يقطع شرائح دقيقة	١٥
البازلا	٤٥٤ جم (١ باوند)	تزال القشرة	١٥
البطاطس جديدة	٤٥٤ جم (١ باوند)	تمسح	٣٠

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

* عند سلق البيض، يوضع البيض في اماكن البيض الموجودة في الصينيات.

الدجاج والاسماك

- لا تفرط بتعبئة السلال

الطعام	الكمية	الوقت بالدقائق	ملاحظات
دجاج، صدر بدون عظام طريا	٤-٥	٣٠	يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح
البطليونس (clams)	٤٥٤ جم (١ باوند)	١٠	يطبخ بخاريا الى ان ينفتح
قريدس، وسط وردي	٤٥٤ جم (١ باوند)	١٠	يطبخ بخاريا ليصبح
سمك، شرائح طرية	٢٢٧ جم (٨ اونصة)	١٠	يطبخ بخاريا حتى يقشر
سمك، شرائح	٢٠٥ سم (بوصة) سمك	١٥-٢٠	يطبخ بخاريا حتى يقشر
سمك، كامل	٣٤٠ جم (١٢ اونصة)	١٥-٢٠	يطبخ بخاريا حتى يقشر
سرطان البحر، ذنب	٢-٤	٢٠	يطبخ بخاريا حتى يحمر
بلح البحر	٤٥٤ جم (١ باوند)	١٥	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
محار	٦	١٥	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
سكالوب	٢٢٧ جم (٨ اونصة)	١٥	يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا

ازالة القشور(الترسبات) الكلسية

- ان ازالة الترسبات التكلسية يزيد من قوة البخار ويساعد على اطالة عمر الجهاز.
- ١ اسكب خلا صافيا(ايض) في الخزان الى العلامة الدنيا "Min". لا تستعمل مزيل قشور كلسيه.
- ٢ ركب صينية القطر والسلال والغطاء.
- ٣ اوصل بالكهرباء وضع ساعة التوقيت على ٢٠-٢٥ دقيقة.تأكد ان الغرفة جيدة التهوية.
- افصل الجهاز من الكهرباء اذا اخذ الخل بالتناثر خارجا.
- ٤ افصل الجهاز من الكهرباء وعندما يبرد الجهاز اسكب الخل واشطف الخزان لعدة مرات بالماء. اغسل صينية القطر وحلقات السلال والصينيات والغطاء.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- اذا احتجتم الى مساعدة تتعلق ب:
 - استعمال الجهاز
 - الخدمة او التصليح
 - فالرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

هام

- بعد انتهاء دورة الطبخ ينتقل جهاز الطبخ تلقائياً الى مرحلة المحافظة على الطعام ساخناً وذلك لمدة ٢٠ دقيقة. واثناء هذه المدة سوف يتناوب الجهاز بين تشغيل وتوقف، لذلك يجب توخي الحذر لان البخار قد يتولد حيث لا يتوقع.
- لوقف تشغيل الجهاز او لالغاء وظيفة ابقاء الطعام ساخناً، اضغط بشكل متواصل زر الايقاف "STOP".

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 حذراً: فهو ساخن جداً.
- 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 متجانس.
- وكما هو الحال مع الاقران التقليدية، يمكنكم اضافة الطعام مع تقدم عملية الطبخ. اذا كانت مادة ما بحاجة الى مدة طبخ اقل فتضاف لاحقا.
- اذا رفع الغطاء يهرب البخار وتأخذ عملية الطبخ وقتاً اطول.
- ان اوقات الطبخ المذكورة في الصفحتين ٦ و ٧ انما هي اوقات ارشادية قائمة على اساس استعمال السلة التحتية. وكلما ازداد ارتفاع الطعام ازداد الوقت اللازم للطبخ. لذلك اضع ١٠-٥ 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.

استعمال انبوب البخار

- استعمل انبوب البخار عند الرغبة بطبخ كميات كبيرة من نفس الطعام مثل الفاكهة او الخضار في ذات الوقت.
- ١ ضع كمية متساوية من الطعام ذاته في كل طبقة. (عند الحاجة، يقطع الطعام الى قطع متساوية الحجم).
- ٢ اتبع الخطوات ١ الى ٤ الواردة تحت عنوان "لاستعمال جهاز الطبخ البخاري".
- ٣ ركب الصينية رقم ١ على الجهاز.
- ٤ ضع انبوب البخار بشكل قائم في مركز الصينية السفلى، ثم ركب الصينية رقم ٢ على انبوب البخار. عند استعمال انبوب البخار، يجب ازالة القرص.
- ٥ ركب الصينية رقم ٣ على القمة.
- ٦ ركب الغطاء.

هام

- يجب استعمال انبوب البخار بالاقتران مع جميع السلال الثلاث.

العناية والتنظيف

- قبل التنظيف، عليكم دائماً وقف التشغيل وفصل الجهاز من الكهرباء وترك كل شيء يبرد.

- ابدأ لا تضع قاعدة الجهاز في الماء او تسمح بابتلال السلك او القابس.

تنظيف خزان الماء

- افرغه ثم اشطفه بماء ساخن وجففه.

تنظيف السطح الخارجي

- يمسح بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل ثم تجفف.
- لا تغسل الاجزاء في غسالة الصحون.
- لاجل التخزين، توضع السلال واحدة داخل الاخرى، بدءاً بالسلة التي تحمل الرقم الاعلى وانتهاءً بالسلة رقم ١.
- يدفع السلك الزائد في الناحية الخلفية للجهاز.

٢ اسكب ماء باردا في الخزان. تأكد دائما ان مستوى الماء هو بين العلامتين "الدنيا" (Min) و "القصى" (Max). عندما يملأ الخزان الى العلامة القصوى (Max) فإن كمية الماء تكفي لتوليد البخار لمدة ٦٠ دقيقة تقريبا).

• ان جهاز الطبخ البخاري مزودٌ بعنصر تسخين مغلف بطبقة مضادة لتكون الترسبات الكلسية لاطالة عمر وزيادة كفاءة الجهاز. ومع ذلك، واعتمادا على درجة عسر الماء في منطقتكم، نحن نوصي باستعمال مرشح ماء. (تتوفر مرشحات الماء كينود على نطاق واسع).

• لا تضيف اي شيء (حتى الملح او الفلفل) الى الماء - فقد تضر بعنصر التسخين.

• لتجنب هبوط مستوى الماء تحت الحد "الادنى" (Min)، يمكنكم اضافة الماء اثناء الطهي. ببساطة يضاف الماء خلال قمع التعبئة الخارجي، مع الانتباه الى ضرورة عدم الافراط بالملء.

٣ تجلس صينية القطر على القاعدة، مع التأكد من تركيب المقابض فوق الحزوز الموجودة في القاعدة.

٤ ركب الصينيات القابلة للزالة، مع جعل الحافة عند الاعلى في حلقات السلال المناظرة - كل منها مرقم لتسهيل هذا الامر.

٥ ضع القرص في مركز الصينية ٢.
٦ يوضع الطعام ، ثم توضع السلال واحدة فوق الاخرى على القاعدة، بدءا بوضع السلة الاقل رقما في القعر والاكبر رقما في الاعلى ①.

استعمال وعاء الرز

• يوضع ماء ورز في وعاء الرز. يوضع وعاء الرز في سلة. (يمكنكم ايضا طبخ شيء اخر في السلال الاخرى اذا لزم ذلك).
٧ ركب الغطاء واوصل الجهاز بالكهرباء.
سوف تضاء لوحة العرض بأكملها ويطلق صوت منبه. (اذا لم تضاء لوحة العرض اضغط زر "بدء التشغيل" (START)).

للانتقاء من قائمة الخيارات

اضغط زر "MENU"، وفي كل مرة يضغط فيها الرز تتحرك قائمة الاختيارات لعرض الوقت المسبق التحديد والاستعمال المقترح. الاختيارات هي كما يلي: - ١٠ دقائق لابقاء الطعام ساخنا (WARM KEEP)، ثم لطبخ التالي، المحار ١٠ دقائق، البيض ١٢ دقيقة، السمك ١٥ دقيقة، الخضار ٢٠ دقيقة، قطع الدجاج ٣٥ دقيقة والرز ٤٠ دقيقة. حالما يعرض الوقت على قائمة الاختيارات يمكن، اذا لزم ذلك، تغيير المدة زيادة ونقصانا باستعمال ازرار "+" و "-". وحالما يتم انتقاء الوقت (المدة) المرغوبة اضغط زر بدء التشغيل (I) "START".

لوقف عملية الطهو البخاري، اضغط زر الايقاف (O) "STOP".

لانتقاء مدة

لانتقاء مدة تختلف عن مدة ال ٤٥ دقيقة المعروضة، اضغط ازرار "+" او "-" لزيادة المدة او انقاصها. وعند عرض المدة المرغوبة اضغط زر بدء التشغيل "START" وعندها يشتغل جهاز الطبخ البخاري ويعرض بشكل متقطع رمز الطبخ. ولوقف عملية الطهو البخاري، اضغط بشكل متواصل على زر الايقاف "STOP".

• بعد دقيقة واحدة، اذا عرض الوقت/قائمة الاختيارات ولكن لم يتم انتقاء زر بدء التشغيل "START" سوف تتوقف لوحة العرض. لاعادة انتقاء برنامج ما، اضغط زر بدء التشغيل.

• سوف يطلق صوت تنبيه في كل مرة يضغط فيها زر بدء التشغيل "START" او عند وقف تشغيل الجهاز.

وظيفة المحافظة على الطعام ساخنا

ان النكهة والقيمة الغذائية للطعام المطبوخ بالبخار تكون على افضل وجه عندما يكون الطعام طازج الطبخ. ومع ذلك، اذا رغبتم بابقاء الطعام ساخنا لفترة قصيرة من الوقت، انتق وظيفة "KEEP WARM" على قائمة الاختيارات وغير المدة حسب اللزوم اذا كان ذلك ضروريا.

٨ افضل الجهاز من الكهرباء ونظف بعد الاستعمال.

السلامة

تعليمات السلامة المتعلقة بالمكنة

- يولد هذا الجهاز بخار يمكن ان يؤدي الى الاكتواء.
- تجنب الاكتواء بالبخار الخارج من جهاز الطبخ البخاري، خصوصا عند ازالة الغطاء.
- كن معنيا عند تداول اي شيء: ان اي سائل او جزء من الجهاز او ماء متكاثف سيكون ساخنا جدا. استعمل قفازات فرن.
- ابق الاطفال بعيدا عن المكنة ولا 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.
- دائما افصل الجهاز من الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستعمال.
- 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 للغرض المنزلي المقرر له فقط.

تعليمات السلامة المتعلقة بالطعام

- تطبخ اللحوم والاسماك والاغذية 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.
- لا تعيد تسخين الرز في جهاز الطبخ البخاري.

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 EEC/336/89.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف واية ملصقات.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر: "الخدمة ورعاية الزبائن".
- 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 صينيات قابلة للازالة
- ④ حلقات السلة
- ⑤ انبوب البخار
- ⑥ قرص
- ⑦ صينية القطر
- ⑧ خزان الماء
- ⑨ قمع التعبئة الخارجي
- ⑩ القاعدة
- ⑪ ازرار التحكم
- ⑫ مصفاة

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 ٦ و ٧.
- ١ ركب المصفاة داخل خزان الماء (فهي تمنع جزيئات الطعام من الوصول الى عنصر التسخين).