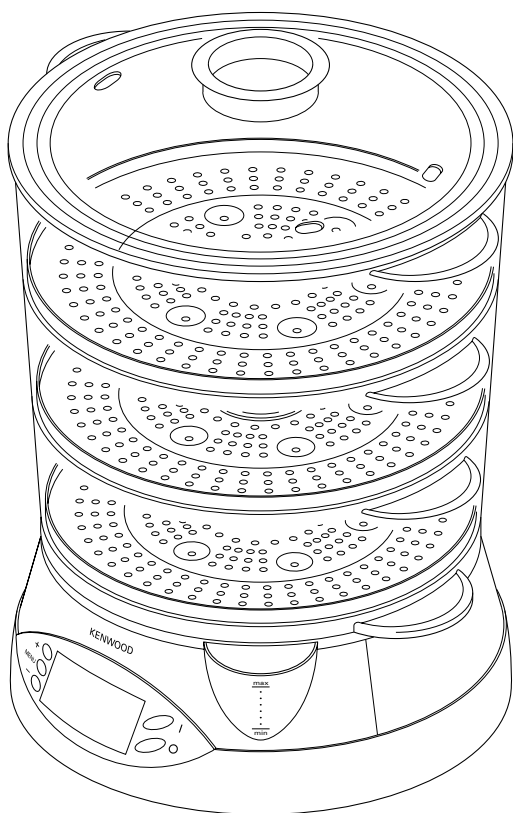
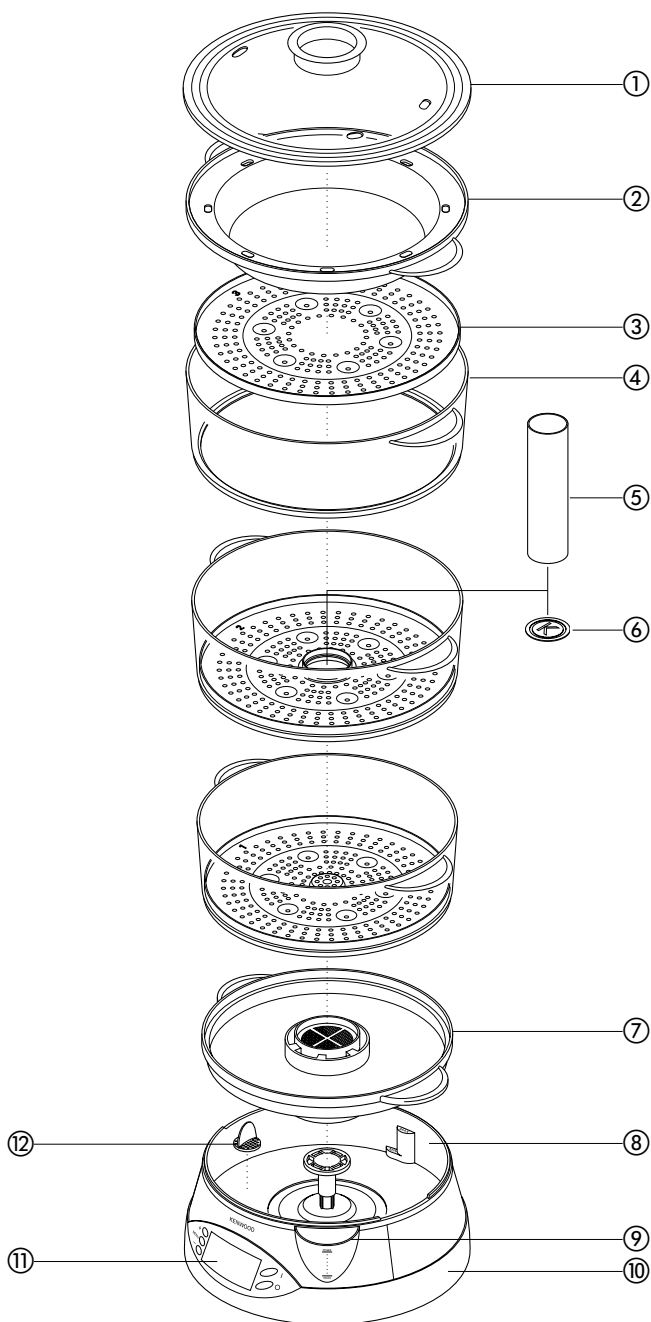


KENWOOD



FS560 series



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 nepřenásejte, 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 zpracovávání potravin

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

- V propařovacím varici neohrívajte uvařenou 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 částechy, 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.)
- Přístroj 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 vespodu. Nahoře bude košík s nejvyšším číslem ❶.

použití misky na rýži

- Nalijte do nádoby na rýži vodu a nasypte 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 rozezní 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 vaření proparovací varic **automaticky** nastaví funkci udržování teploty po dobu 20 minut. Behem této doby buďte opatrní, jelikož se proparovací varic bude strídave 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 paráku; proto ho z paráku 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. Doba 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 Nasadte odkapávač, sestavené košíky a víko.
 - 3 Přístroj připojte k síti a časový spínac nastavte na 20-25 minut. Zajistete náležitě vetrání 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	vyloupat	15
Chřest	454g	očistit	17
Jarní hrášek (lusky)	227g	očistit	15
Květák	1střední	rozkrájet na růžičky	25
Mrkev	454g	najemno nakrájet	20
Pastíňák	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 ryby

- Košíky nepřeplyňujte

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 kisgyermekek játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célokra szabad használni.

az ételek elkészítése közben

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

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

vízkezelés

- A készüléken lévő vízkő eltávolítása növeli a párolás hatékonyságát és meghosszabbítja a pároló élettartamát.
- 1 Töltsön ecetoldatot a tartályba (a "MIN" szintig). **Ne használjon vízkőtlenítőt szert!**
 - 2 Illessze 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.

javítás

- 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
- javításával 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	Minilágytojás: 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	menyiség	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	menyiség	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 pokrywki.
- 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 cieplna

- Mięso, ryby i produkty rybne muszą być ugotowane na wskroś. Przed gotowaniem na parze zawsze należy je najpierw rozmrozić.
- Używając więcej, niż jednego koszyka, kładź mięso, drób i rybę

do dolnego kosza, aby surowe soki nie kapwały na żywność poniżej.

- 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 dostawianiu 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, nacisnąć przycisk 'START').

wybór opcji menu

Nacisnąć 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 nacisnąć przycisk 'START' (I). Aby wstrzymać proces gotowania na parze, należy nacisnąć 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 nacisnąć przycisk 'START', a garnek do gotowania włączy się i zacznie migać symbol gotowania. Aby wstrzymać proces gotowania na parze, należy nacisnąć 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 wyłączaniu 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 florety	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 florety	25
Cukinie	454 g	Cienko pokrajać	15
Seler łądowy	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 przepełniaj 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 długozłarnisty (np. Basmati, łatwy)	100 g	125 ml	25
	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 **1**.

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 αρπάξει 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.
 - Καρκεύετε τα φαγητά **μετά** το μαγείρεμα. Σε περίπτωση που τα καρκεύματα 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 επιστροφή 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 αποστύμνους δίσκους μαγειρέματος, με το χείλος προς τα επάνω μέσα στους αντίστοιχους δακτυλίους των κανίστρων – 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 αρίθμηση κάτω κάτω και το κάνιστρο με τη μεγαλύτερη αρίθμηση 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) (Ι). Για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί 'STOP' (ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ) (Ο).

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).
- Αφήντε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών και βάζετε τα πιο χοντρά κομμάτια προς τα τοιχώματα της συσκευής.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Οι μικρές ποσότητες μαγειρεύονται γρηγορότερα από τις μεγάλες.

- Τα κομμάτια των τροφών με το ίδιο περίπου μέγεθος μαγειρεύονται ομοιόμορφα.
- Μπορείτε να προσθέτετε τρόφιμα στον ατμομάγειρα κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, όπως ακριβώς και σε κάποιον συμβατικό φούρνο. Εάν κάποιο υλικό απαιτεί λιγότερο χρόνο για μαγείρεμα, προσθέστε το αργότερα.
- Εάν σηκώσετε το καπάκι ο ατμός θα φύγει και το μαγείρεμα θα κρατήσει περισσότερο.
- Το φαγητό θα συνεχίσει να μαγειρεύεται και αφού σταματήσει ο ατμομάγειρας, γι' αυτό να το αδειάζετε αμέσως.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στις σελίδες 105 - 106 είναι ενδεικτικοί και βασίζονται στη χρήση μόνο του κάτω καλαθιού. Όσο ψηλότερα είναι τοποθετημένα τα τρόφιμα, τόσο πιο αργά μαγειρεύονται. Θα πρέπει λοιπόν να υπολογίζετε 5 - 10 λεπτά παραπάνω για τρόφιμα στο αμέσως παραπάνω καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το φάτε.
- Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά, ξαναρυθμίστε το χρονοδιακόπτη. Ίσως χρειαστεί να ξαναγεμίσετε τον ατμομάγειρα με νερό.

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

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

* Όταν βράζετε αυγά, 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, αμύδαλα ή κομμένα μανιτάρια.

είδος	ποσότητα	υγρό που πρέπει να προστεθεί στη λεκάνη για το ρύζι	λεπτά
Ασπρο 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.

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

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	٢٠-١٥
لوبيا	٤٥٤ جم (١ باوند)	تشذب وتقطع	٢٠-١٥
بركولي	٤٥٤ جم (١ باوند)	يقطع الى ازهار	٢٠
الكرنب	٤٥٤ جم (١ باوند)	يشذب ويتقطع 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

الببيض	الاعداد	الوقت بالدقائق
السلق* او السلق	يستعمل فنجان او	١٢-١٠ طري
بالفقص في الماء الغالي	صحن فخاري للفقص	٢٠-١٥ 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	٤-٥	٣٠	يطبخ بخاريا الى
عظام طريا			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	٢٠-١٥	يطبخ بخاريا حتى يقشر
سمك، كامل	٣٤٠ جم (١٢ اونصة)	٢٠-١٥	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 الكلسية يزيد من قوة البخار ويساعد على اطالة عمر الجهاز.
- ١ اسكب خلا صافيا (ابيض) 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 بـ:
 - استعمال الجهاز
 - الخدمة او التصليح
 - فالرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

هام

- إذا 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 دائما 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، بدءا بالسلة التي تحمل الرقم الاعلى وانتهاء بالسلة رقم ١.
- يدفع السلك الزائد في الناحية الخلفية للجهاز.

بعد انتهاء دورة الطبخ ينتقل جهاز الطبخ تلقائيا الى مرحلة المحافظة على الطعام ساخنا 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 ساخنا، 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 حذرا: فهو ساخن جدا.
- يمكنكم ايضا استعمال وعاء الرز لطبخ اي شيء في سائل (مثل الخضار في الصلصة او لسلق السمك بالماء).
- تترك فجوات بين قطع الطعام. توضع القطع الاكثر سمكا اقرب الى الخارج.
- تحرك الكميات الكبيرة في منتصف عملية الطبخ.
- ان الكميات القليلة تطبخ اسرع من الكميات الكبيرة.
- ان قطع الطعام التي هي من حجم واحد تنضج بشكل متجانس.
- وكما هو الحال مع الافران 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 وقتا 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 اضعف ١٠-٥ دقائق اضافية للطعام الموجود في السلة التالية في الاعلى. تأكد ان الطعام قد نضج تماما قبل تناوله.

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 مزود 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 للإزالة، 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 بالخيار 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 افصل 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 معتنيا 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 الامساك 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.
- ركب المصفاة داخل خزان الماء (فهي تمنع جزيئات الطعام من الوصول الى عنصر التسخين).