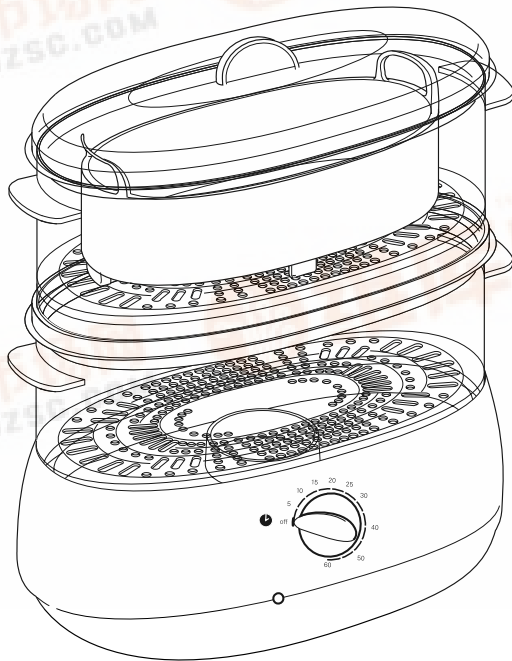


[查询FS2-60供应商](#)

[捷多邦, 专业PCB打样工厂, 24小时加急出货](#)

KENWOOD FS250 & FS260



KENWOOD

Kenwood

GB

Instructions page 1 - 11

Because steamed food retains more of its natural goodness and flavour, your Kenwood Automatic food steamer brings healthy eating one step closer. And it won't keep you waiting, because its fast-steam technology means it will start steaming within moments of being switched on. It has a generous interior, an oval shape designed for cooking whole fish and a timer that rings when your food's ready. So enjoy healthy food the easy way with your Kenwood Automatic steamer.

NL

Instructies bladzijde 12 – 20

Omdat gestoomd voedsel meer van zijn natuurlijke kwaliteit en smaak behoudt, brengt uw Kenwood automatische stoompan u een stap dichterbij een gezonde maaltijd. En u hoeft er niet eens lang op te wachten, want de snelstoom-technologie van deze pan zorgt ervoor dat het stomen al enkele momenten na het inschakelen van de pan begint. De pan heeft een ruime binnenkant, is ovaal vormgegeven speciaal voor het hereiden van hele vis, en heeft een tijdschakelaar die rinkelt zodra uw eten klaar is. Geniet dus op eenvoudige wijze van gezond voedsel met uw Kenwood Automatische Stoompan.

F

Mode d'emploi page 22 - 29

Vous avez maintenant fait un pas en avant vers une alimentation saine car avec votre appareil de cuisson à la vapeur, la nourriture garde toutes ses vitamines et sa saveur. Vous gagnez du temps également, parce qu'avec la technologie de la cuisson-vapeur rapide, dès que l'appareil est en marche, la vapeur est instantanée. L'habitacle de appareil est grand, de forme ovale pour vous permettre de cuire un poisson entier et son minuteur sonne quand les aliments sont cuits. Alors profitez de cette nourriture saine sans effort que votre appareil de cuisson à la vapeur Kenwood Automatic vous apporte.

Kenwood

D

Bedienungsanleitung Seite 30 - 38

Dampfgaren ist die natürlichste Art der Zubereitung von Speisen - mit dem Kenwood Automatic Dampfgarer können Sie Speisen besonders schonend zubereiten. Durch die Schnell-Dampf-Technologie müssen Sie nicht lange warten - nur wenige Sekunden nach dem Einschalten beginnt der Garprozeß. Der großzügig bemessene Innenraum und die ovale Form sind ideal für die Zubereitung von z.B. ganzen Fischen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet eine Zeitschaltuhr das Gerät automatisch ab.

I

istruzioni pagine 39 - 47

Poiché i cibi cotti a vapore conservano maggiormente le sostanze nutritive ed il sapore originari, la vostra pentola Kenwood Automatic per cottura a vapore vi permetterà di cucinare in modo più sano. Ma non dovrete aspettare: la sua tecnologia ultrarapida di cottura a vapore inizia a cuocere i cibi pochi istanti dopo l'accensione. Con il generoso interno e la forma ovale, realizzata per la cottura dei pesci interi, insieme ad un timer che suona quando i vostri piatti sono pronti, potrete mangiar sano all'insegna della semplicità. Tutto grazie al vostro Kenwood Automatic.

safety

machine safety

- This machine produces steam which can burn you.
- Don't get burnt by steam coming out of your steamer, especially when removing the lid.
- Be careful when handling anything: any liquid or condensation will be very hot. Use oven gloves
- Don't let children or infirm people use the steamer without supervision.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged steamer. Get it checked or repaired: see 'service and customer care', page 6.
- Never put the steamer, cord or plug in water – you could get an electric shock. Keep the timer clean and dry.
- Never put your steamer on a cooker or in an oven.
- Never move your steamer if it contains anything hot.

food safety

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

before plugging in

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

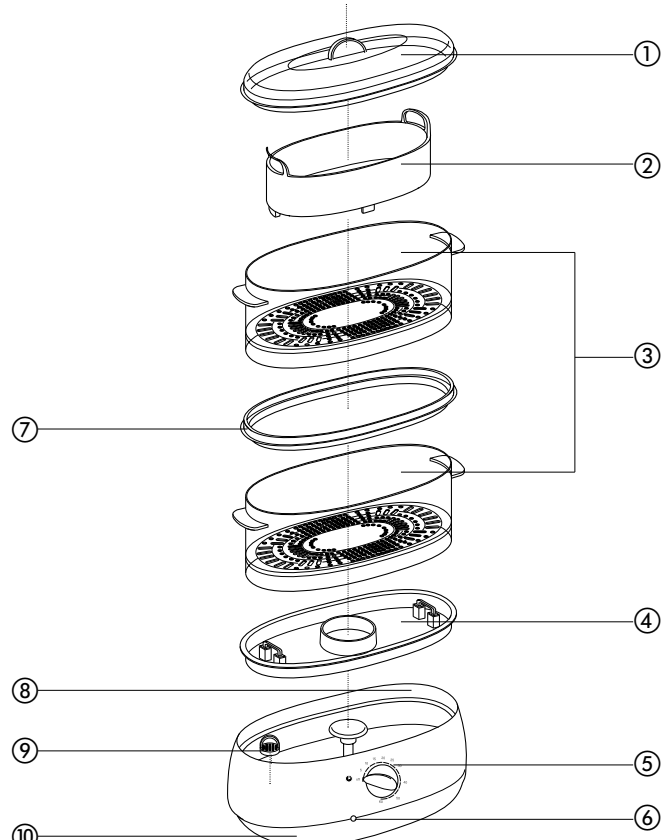
before using for the first time

- 1 Remove all packaging and any labels.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning', page 7.
- 3 Wipe the water tank with a damp cloth, then dry.

know your Kenwood food steamer

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

* The FS260 comes with an extra basket and separator ring



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 9 - 11.
 - Your steamer is for domestic use only.
- 1 Fit the strainer inside the water tank. (It stops bits getting into the steamer.)
 - 2 Pour cold water into the tank up to:
 - 'Max' if you're cooking for over 30 minutes; or
 - 'Min' if you're cooking for under 30 minutes.
 - Filtered water is best as it reduces limescale (Kenwood water filters are widely available).
 - Don't add **anything** (even salt or pepper) to the water – it could damage the heating element.
 - You can top up the water during cooking if the steam slows down or stops.
 - 3 Sit the drip tray inside the base.
 - Put the basket on the base. (Don't use the separator ring.)
 - Stack the baskets on the base, fitting a separator ring between the baskets.
 - Put water and rice in the rice bowl. Put the rice bowl into a basket. (You can also cook something in the other basket(s) if you like. If you do, fit a separator ring between the baskets.)
 - 4 Fit the lid, plug in and set the timer. The light will come on and steam will soon appear.
 - 5 When the time is up, a bell will ring, the light will go out and your steamer will switch off automatically.
 - 6 Unplug and clean after use.

using one basket

using more than one basket

using the rice bowl

hints

- Condensation will drip from the upper basket into the lower basket. So make sure the flavours go well together.
- Liquid left over in the drip tray is good for making soup or stock. But be careful: it will be very hot.
- You can also use the rice bowl for cooking anything in liquid (eg vegetables in sauces or poaching fish in water).
- Leave gaps between pieces of food. And put the thicker pieces nearer the outside.
- Stir large amounts half way through cooking.
- Smaller amounts cook faster than larger amounts.
- Similar-sized pieces of food cook evenly.
- Like a conventional oven, you can add food as you go along. If something needs less time, add it later.
- If you lift the lid, steam will escape and cooking will take longer.
- Food will keep cooking when your steamer switches off, so remove it immediately.
- The cooking times on pages 9 - 11 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 timer. You may need to top up with water. Here's how. Unplug. Then empty the drip tray and top up the water tank - but be careful of the hot liquid and steam.

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

- water tank • Empty, then swill out with warm water and dry.
 - outside • Wipe with a damp cloth, then dry.
 - all other parts • Wash, then dry.
 - You can wash the plastic parts (excluding steamer base) on the top rack of your dishwasher.
- descaling
- Descale after 7-10 uses, depending on how hard your water is. Descaling increases steam power and helps your steamer last longer.
 - 1 Remove all parts except the strainer.
 - 2 Pour clear vinegar into the tank up to 'Max'. **Don't use a descaler.**
 - 3 Plug in and set the timer for 20-25 minutes. Unplug if the vinegar overflows.
 - 4 Unplug and when the steamer is cool, pour away the vinegar and swill out the tank several times with water.

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 or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your steamer.

cooking guides

- These cooking times are only guidelines.
- Read 'food safety', page 3, and 'hints', page 6.

vegetables

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

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

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

cooking guides *continued*

poultry and fish

- Don't overcrowd the baskets.

food	quantity	water level	minutes	comments
Chicken, boneless breasts	4-5	Max	30	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	454g (1lb)	Min	10	Steam until open
Prawns, medium	454g (1lb)	Min	10	Steam until pink
Fish, fillets	227g (8oz)	Min	10	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm (1") thick	Min	15-20	Steam until it flakes
Fish, whole	340g (12oz)	Min	15-20	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	Min	20	Steam until red
Mussels	454g (1lb)	Min	15	Steam until open
Oysters	6	Min	15	Steam until open
Scallops	227g (8oz)	Min	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	water level	minutes
White long-grain rice (eg Basmati, easy cook)	100g (4oz)	125ml (4fl oz)	Min	25
	200g (8oz)	250ml (9fl oz)	Max	30
	300g (12oz)	375ml (13fl oz)	Max	35
Brown rice	100g (4oz)	125ml (4fl oz)	Max	40
	200g (8oz)	250ml (9fl oz)	Max	45
	300g (12oz)	375ml (13fl oz)	Max	50
Couscous	200g (8oz)	150ml (5fl oz) warm water	Min	15-20
Porridge	75g (3oz)	450ml (16fl oz) milk/water	Max	40 (stir half way through)
Rice pudding	75g (3oz) pudding rice	25g (1oz) caster sugar and 375-500ml (3/4-1pt) milk	Max	80 (after 60 mins, stir and reset timer. Add more water if necessary)

veiligheid

veiligheid apparaat

- Dit apparaat produceert stoom waaraan u zich kunt verbranden.
- Zorg dat u zich niet verbrandt aan de stoom die uit uw stoompan komt, vooral wanneer u de deksel verwijdert.
- Wees voorzichtig bij aanraking van de onderdelen: vocht of condensatie zullen zeer heet zijn. Gebruik ovenwanten.
- Kinderen en zieke personen mogen de stoompan uitsluitend onder toezicht gebruiken.
- Laat het snoer nooit op de grond hangen omdat kinderen het dan vast kunnen pakken.
- Gebruik de stoompan nooit als hij beschadigd is. Laat de pan nakijken of repareren: zie 'klantenservice' op pagina 17.
- Dompel stoompan, snoer of stekker nooit onder in water - u zou een elektrische schok kunnen krijgen. Zorg dat de tijdschakelaar schoon en droog blijft.
- Plaats uw stoompan nooit op een fornuis of in een oven.
- Verplaats uw stoompan nooit als er hete etenswaren of vloeistoffen inzitten.

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.

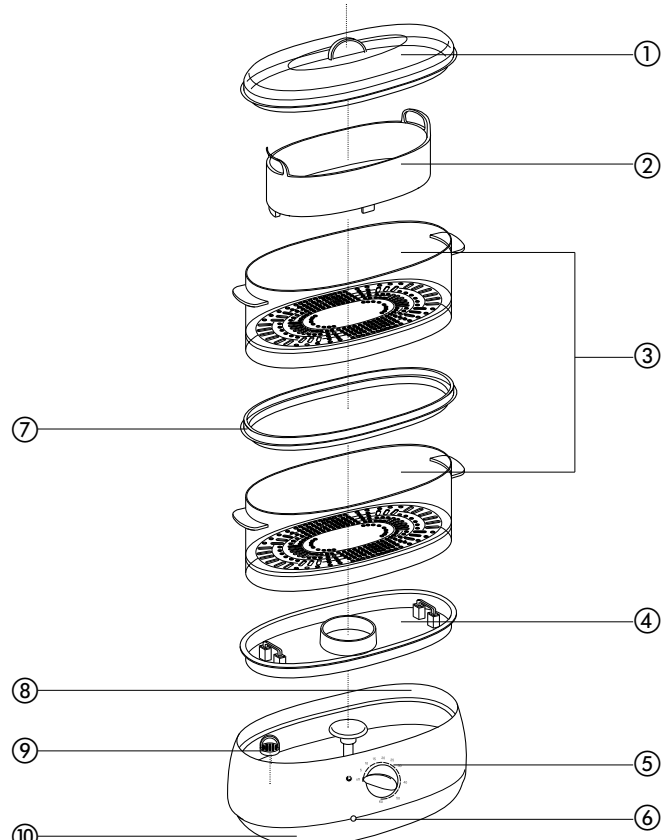
voordat u de stoompan voor het eerst gaat gebruiken

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten.
- 2 Was de onderdelen: zie 'reiniging' op pagina 16.
- 3 Doe het waterreservoir af met een vochtige doek en droog het daarna af

ken uw Kenwood stoompan

- ① deksel
- ② rijstkom
- ③ mandjes*
- ④ druppelplateau
- ⑤ tijdschakelaar
- ⑥ neonlampje
- ⑦ scheidingsring*
- ⑧ waterreservoir
- ⑨ zeef
- ⑩ onderstel

* Bij de FS260 wordt een extra mandje en een scheidingsring meegeleverd



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 18 - 20.
- Uw stoompan is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

1 Pas de zeef in het waterreservoir (voorkomt dat er stukjes eten in de stoompan terecht komen).

2 Giet koud water in het reservoir tot aan:

- 'Max' als u voedsel langer dan 30 minuten stoomt; of
- 'Min' als u voedsel korter dan 30 minuten stoomt.
- U kunt het beste gefilterd water gebruiken aangezien dit kalkaanslag helpt voorkomen (waterfilters van Kenwood zijn op veel plaatsen verkrijgbaar)
- Voeg **niets** toe aan het water (ook geen zout of peper) - het verwarmingselement zou beschadigd kunnen raken
- U kunt het water tijdens de bereiding aanvullen als het stomen afneemt of stopt.

3 Plaats het druppelplateau in het onderstel.

bij gebruik van één mandje ● Plaats het mandje in het onderstel. (maak geen gebruik van de scheidingsring).

bij gebruik van twee mandjes ● Stapel de mandjes in het onderstel, pas een scheidingsring in tussen de mandjes.

bij gebruik van de rijstkom ● Doe water en rijst in de rijstkom. Plaats de rijstkom in één van de mandjes (Indien gewenst kunt u ook iets in het (de) andere mandje(s) bereiden. Als u dat doet, moet u de scheidingsring tussen de mandjes inpassen).

4 Plaats de deksel op de pan, steek de stekker in het stopcontact en stel de tijdschakelaar in. Het lampje zal gaan branden en na korte tijd zal er stoom zichtbaar zijn.

5 Als de ingestelde tijd verstreken is, zal er een belletje rinkelen, het lampje zal uitgaan en uw stoompan zal automatisch worden uitgeschakeld.

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 18 - 20 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 uw voedsel niet gaar genoeg is, moet u de tijdschakelaar opnieuw instellen. Het kan zijn dat u dan water moet bijvullen. Ga als volgt te werk: haal de stekker uit het stopcontact, maak het druppelplateau leeg en vul de watertank bij. Let hierbij op voor de hete vloeistof en stoom.

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

- waterreservoir • Zorg dat het reservoir leeg is, spoel het uit met warm water en droog het af.
- buitenkant • Afvegen met een vochtige doek en daarna afdrogen.
- overige onderdelen • Afwassen en -drogen.
 - U kunt de plastic onderdelen (behalve het onderstel van de stoompan) wassen in het bovenste rek van uw afwasmachine.
- ontkalken • ontkalk de pan als u hem 7-10 keer gebruikt heeft, afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water. Ontkalken vergroot de stoomkracht en zorgt ervoor dat uw pan langer meegaat.
 - 1 Verwijder alle onderdelen behalve de zeef.
 - 2 Giet witte natuurazijn in het reservoir tot aan de 'Max'-aanduiding.
 - Gebruik geen ontkalkingsmiddel.**
 - 3 Steek de stekker in het stopcontact en stel de tijdschakelaar in op 20-25 minuten. Haal de stekker uit het stopcontact als de azijn overloopt.
 - 4 Haal de stekker uit het stopcontact, giet de azijn uit de stoompan als die is afgekoeld en spoel het reservoir enkele malen uit met water.

klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door KENWOOD of een erkende KENWOOD reparateur.

Als u hulp nodig heeft met:

- het gebruik van uw stoompan, of
 - onderhoud of onderdelen
- neem dan contact op met de winkel waar u uw stoompan gekocht heeft.

richtlijnen voor bereiding

- Deze bereidingstijden zijn slechts richtlijnen.
- Lees 'veiligheid voedsel' op pagina 12 en 'tips voor gebruik' op pagina 15.

groenten

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

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

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

richtlijnen voor bereiding *vervolg*

vis en gevogelte

- Doe de mandjes niet te vol.

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

richtlijnen voor bereiding *vervolg*

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

sécurité

sécurité de l'appareil

- Cet appareil produit de la vapeur qui risque de vous brûler.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe car vous pouvez vous brûler.
- Prenez soin d'utiliser des gants lorsque vous utilisez l'appareil, car les liquides et la vapeur sont chauds.
- Ne laissez pas des enfants et des personnes handicapées utiliser cet appareil sans surveillance.
- Évitez de laisser le cordon suspendu, un enfant pourrait s'en emparer.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer: Reportez-vous à la section "Service après-vente", page 26.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau, vous pourriez vous électrocuter. Le minuteur doit toujours être propre et sec.
- 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.

sécurité des aliments

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

avant de brancher l'appareil

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

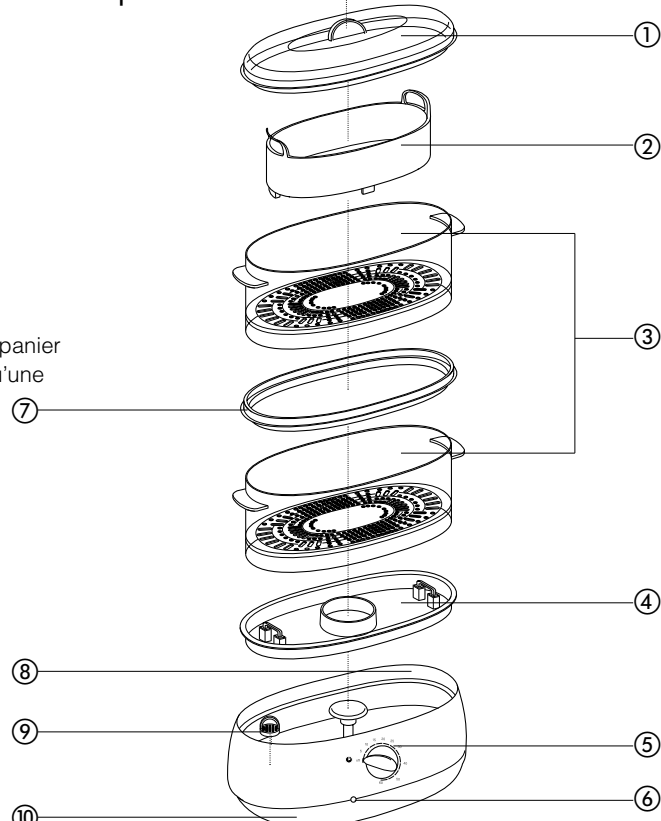
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil: voir la notice sur le nettoyage, page 25.
- 3 Essuyez le réservoir à eau avec un chiffon humide et séchez ensuite.

faites connaissance avec votre appareil de cuisson à la vapeur Kenwood

- ① couvercle
- ② cocotte pour le riz
- ③ paniers*
- ④ egouttoir
- ⑤ minuteur
- ⑥ voyant néon
- ⑦ courroie de séparation*
- ⑧ réservoir à eau
- ⑨ passoire
- ⑩ base

* Le FS260 comporte un panier supplémentaire ainsi qu'une courroie de séparation. ⑦



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 27 - 29
- Cet appareil est réservé à un usage domestique uniquement.

1 Installez la passoire dans le réservoir à eau (cela empêche les aliments de flotter dans l'appareil).

2 Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau:

- "Max" lorsque la cuisson dépasse 30 minutes; ou
- "Min" lorsque la cuisson dure moins de 30 minutes.
- L'eau filtrée est préférable car elle ralentit l'entartrage (les filtres Kenwood sont en vente partout)
- N'ajoutez **aucun** condiment (ni sel ni poivre) à l'eau, cela pourrait endommager l'élément électrique.
- Vous pouvez ajouter de l'eau pendant la cuisson si la vapeur ralentit ou s'arrête.

3 Mettez l'égouttoir à l'intérieur de la base.

si vous utilisez un panier

- Placez le panier sur la base. (N'utilisez pas la courroie de séparation).

si vous utilisez plus d'un panier

- Placez les paniers sur la base en plaçant une courroie de séparation entre les paniers:

si vous utilisez la cocotte pour le riz

- Mettez l'eau et le riz dans la cocotte. Placez la cocotte dans l'un des paniers. (vous pouvez cuire quelque chose dans l'autre panier si vous le souhaitez. Dans ce cas, placez la courroie de séparation entre les paniers).

4 Posez le couvercle, branchez l'appareil et mettez le minuteur en marche. La lumière s'allume et la vapeur apparaît très vite.

5 Lorsque la cuisson est finie, le minuteur sonne, la lumière s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.

6 Après la cuisson: débranchez et nettoyez l'appareil.

conseils

- Des gouttes de condensation couleront du panier supérieur au panier inférieur. Veillez à cuire des aliments avec des goûts compatibles.
- Les liquides qui s'accumulent dans l'égouttoir sont excellents pour faire de la soupe ou du bouillon. Soyez prudent car ils sont très chauds.
- Vous pouvez aussi utiliser votre cocotte pour le riz pour pocher des aliments (par exemple, des légumes en sauce ou du poisson poché).
- Espacez les aliments et placez les plus gros morceaux vers l'extérieur.
- Remuez les aliments à mi-cuisson pour les grosses quantités.
- La cuisson est plus rapide si vous avez peu d'aliments à cuire.
- Pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des aliments de taille identique.
- Comme dans un four traditionnel, vous pouvez ajouter des ingrédients au fur et à mesure. Si l'un des ingrédients nécessite une cuisson moindre, ajoutez-le plus tard.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappera et le temps de cuisson sera alors plus long.
- Les aliments continuent à cuire quand l'appareil s'arrête, retirez-les immédiatement.
- Les temps de cuisson indiqués pages 27 - 29 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. Vous devrez alors peut-être recouvrir les aliments d'eau. Voici la façon de procéder. Débranchez l'appareil et vider l'égouttoir et remplissez le réservoir à eau en prenant garde de ne pas vous brûler avec les liquides chauds et la vapeur.

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

- le réservoir à eau • Videz, rincez à l'eau chaude et séchez.
 - L'extérieur • Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
 - les autres parties • Lavez puis séchez.
 - Vous pouvez laver tout ce qui est en plastique (sauf la base de l'appareil) dans le plateau supérieur de votre lave-vaisselle.
- le détartrage
- Détartrez après 7 à 10 utilisations, selon la teneur en calcaire de votre eau. Le détartrage augmente la puissance de la vapeur et la durée de vie de votre appareil.
 - 1 Démontez tous les éléments sauf la passoire.
 - 2 Versez du vinaigre clair dans le réservoir jusqu'au niveau 'max'.
- N'utilisez pas de détartrant.**
- 3 Branchez l'appareil et réglez le minuteur pour 20-25 minutes. Débranchez si le vinaigre déborde.
 - 4 Débranchez et lorsque l'appareil a refroidi, jetez le vinaigre, rincez plusieurs fois avec de l'eau.

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'assistance pour:

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

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson sont approximatifs
- Reportez-vous à la section sur la sécurité page 21, et aux conseils, page 24.

légumes

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

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

oeufs	préparation	niveau d'eau	minutes
bouillis ou pochés	Utilisez une tasse ou un ramequin pour	min	10-12 mollet 15-20 dur

temps de cuisson (*suite*)

poisson et volaille

- Ne remplissez pas trop les paniers

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

Temps de cuisson (*suite*)

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Vor Gebrauch bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

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

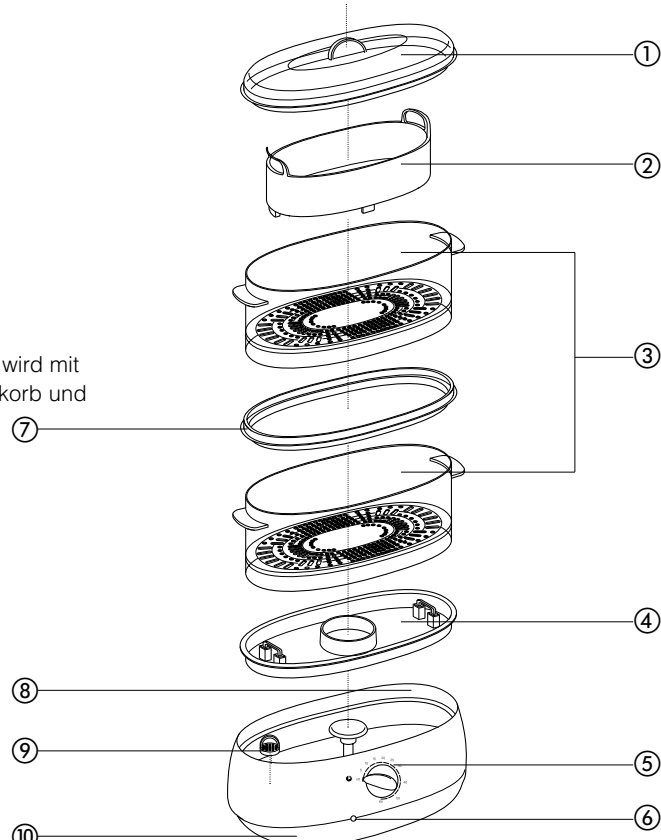
Inbetriebnahme

- 1 Verpackung und Etiketten entfernen.
- 2 Alle Teile gründlich spülen (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- 3 Den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch auswischen und abtrocknen.

Abbildungsschlüssel Kenwood Dampfgarer

- ① Deckel
- ② Reisschale
- ③ Garkörbe*
- ④ Auffangschale
- ⑤ Zeitschaltuhr
- ⑥ Betriebskontrolleuchte
- ⑦ Abstandsring*
- ⑧ Wasserbehälter
- ⑨ Sieb
- ⑩ Gehäuse

* Der Dampfgarer FS260 wird mit einem zusätzlichen Garkorb und einem Abstandsring geliefert.



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 36 - 38.
- Der Dampfgarer ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

- 1 Sieb in den Wasserbehälter einlegen (so wird verhindert, daß Speisen in das Wasser gelangen).
- 2 Kaltes Wasser in den Behälter füllen (Gefiltertes Wasser verwenden, so werden Kalkablagerungen verhindert, z. B. Kenwood Wasserfilter):
 - Position „Max“ für Garzeiten über 30 Minuten wählen.
 - Position „Min“ für Garzeiten unter 30 Minuten wählen.
 - Wenn sich die Dampfbildung während des Garvorgangs verringert, Wasser nachfüllen.

- 3 Auffangschale in das Gehäuse einsetzen:

- Garen mit einem Garkorb
- Den Garkorb in das Gerät stellen (ohne den Abstandsring).
- Garen mit mehr als einem Korb
- Die Körbe im Gerät aufeinander stapeln, jeweils durch einen Abstandsring getrennt.

- Verwenden der Reisschale
- Wasser und Reis in die Reisschale geben, und die Reisschale in einen Garkorb stellen. (In den anderen Körben können Sie gleichzeitig andere Speisen zubereiten; in diesem Fall die Körbe durch einen Abstandsring trennen.)

- 4 Den Deckel aufsetzen, den Netzstecker einstecken und die Zeitschaltuhr stellen. Die Kontrollleuchte leuchtet, kurz darauf beginnt der Garprozeß.
- 5 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie ein akustisches Signal, die Betriebskontrolleuchte erlischt und der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab.
- 6 Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät reinigen.

Tips

- Kondenswasser kann aus dem oberen in den unteren Garkorb tropfen. Achten Sie darauf, daß der Geschmack der Speisen in den Körben zueinander paßt.
- Die Flüssigkeit in der Auffangschale kann für Suppen oder Saucen verwendet werden (Vorsicht, die Flüssigkeit ist sehr heiß).
- Sie können in der Reisschale auch andere Speisen zubereiten, z. B. Gemüse mit Sauce oder pochierten Fisch
- Legen Sie dickere Stücke nach außen und lassen Sie zwischen den Nahrungsmittelstücken etwas Platz.
- Größere Mengen nach etwa der Hälfte der Garzeit umrühren.
- Kleinere Mengen garen schneller als größere Mengen.
- Gleich große Stücke garen gleichmäßig.
- Wie bei einem traditionellen Ofen können Sie während des Garens Nahrungsmittel zufügen. Speisen, die zum Garen weniger Zeit benötigen, können Sie später zufügen.
- Wenn Sie während der Garzeit den Deckel anheben, entweicht Dampf, und das Garen dauert länger.
- Nach Abschalten des Dampfgarers garen Speisen weiter.
- Die auf Seite 36 - 38 aufgeführten Garzeiten sind Richtwerte bei Verwendung nur des unteren Garkorbs. Je höher die Nahrungsmittel eingesetzt sind, desto langsamer garen sie. Jeder höheren Garkorbenebene sollten Sie 5 - 10 Minuten mehr Garzeit lassen. Vor dem Verzehr überprüfen, daß die Speisen auch richtig gar sind.
- Wenn die Speisen nicht gar sind, die Zeiteinschaltuhr neu stellen. Eventuell müssen Sie Wasser nachfüllen. Dazu den Netzstecker ziehen, die Tropfschale ausleeren und den Wasserbehälter nachfüllen - dabei Vorsicht walten lassen, damit Sie sich nicht an der heißen Flüssigkeit und dem Dampf verbrühen.

Reinigung und Pflege

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Gehäuse, Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Restwasser entfernen.
- Wasserbehälter mit warmem Wasser ausspülen und abtrocknen, außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Alle anderen Teile spülen und abtrocknen. Die Kunststoffteile (ausgenommen das Gehäuse) können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
- Nach 7-10 Einsätzen (je nach Wasserhärte) sollte das Gerät entkalkt werden. Durch das Entkalken wird die Dampfleistung gesteigert und die Lebensdauer Ihres Dampfgarers verlängert.
 - Alle Teile mit Ausnahme des Siebs entfernen.
 - Wasserbehälter bis zur maximalen Markierung mit Essig füllen.
Keinen Entkalker verwenden!
 - Netzstecker in die Steckdose stecken und Zeitschaltuhr auf 20-25 Minuten stellen. Falls der Essig überfließt, Netzstecker ziehen.
 - Sobald das Gerät abgekühlt ist, Essig ausgießen und Wasserbehälter mehrmals gründlich mit Wasser ausspülen.

Kundendienst

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

Garzeiten

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

Gemüse / Eier

- Gemüse vor dem Garen putzen.

	Menge	Vorbereitung	Wassermenge	Zeit
Spargel	450 g	schälen	Min	15 Min
Grüne Bohnen	450 g	putzen	Min	15-20 Min
Stangenbohnen	450 g	putzen, in dünne Scheiben schneiden	Min	15-20 Min
Broccoli	450 g	in Röschen teilen	Min	20 Min
Rosenkohl	450 g	putzen, Stengelansatz entfernen	Min	25 Min
Kohl	1 kleiner Kopf	hobeln	Min	25 Min
Karotten	450 g	in dünne Scheiben schneiden	Min	20 Min
Blumenkohl	1 mittlerer Kopf	in Röschen teilen	Min	25 Min
Zucchini	450 g	in dünne Scheiben schneiden	Min	15 Min
Sellerie	1 Knolle	in dünne Scheiben schneiden	Min	15 Min
Porree	3-4 Stangen	in dünne Scheiben schneiden	Min	15 Min
Erbsen	450 g	schälen	Min	15 Min
Zuckererbsen	230 g	putzen	Min	15 Min
Champignons	450 g	putzen	Min	10 Min
Rüben	450 g	in dünne Scheiben schneiden oder würfeln	Min	15 Min
Kartoffeln, neue	450 g	waschen	Max	30 Min
Eier		kochen oder pochieren (zum Pochieren Tasse oder Schüssel verwenden)	Min	weich: 10-12 Min hart: 15-20 Min

Garzeiten *Fortsetzung*

Geflügel / Fisch

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

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

Garzeiten *Fortsetzung*

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	Wassermenge	Zeit
Langkornreis	100 g	125 ml	Min	25 Min
	200 g	250 ml	Max	30 Min
	300 g	375 ml	Max	35 Min
Naturreis	100 g	125 ml	Max	40 Min
	200 g	250 ml	Max	45 Min
	300 g	375 ml	Max	50 Min
Couscous	200g	125 ml warmes Wasser	Min	15-20 Min
Porridge	75 g	450 ml Milch / Wasser (nach der halben Garzeit umrühren)	Max	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)	Max	80 Min

sicurezza

sicurezza dell'apparecchio

- Questo apparecchio genera vapore, con cui è possibile scottarsi.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dall'apparecchio, specialmente quando si toglie il coperchio.
- Fare attenzione quando si toccano i componenti dell'apparecchio: il liquido o la condensa presenti saranno molto caldi. Munirsi di guanti da forno.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non lasciare pendere il cavo elettrico da dove un bambino potrebbe tirarlo.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Rivolgersi ad un tecnico per eventuali controlli e riparazioni (vedere la sezione manutenzione e assistenza tecnica, pagina 44).
- Non immergere mai in acqua l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina - sussiste il rischio di scossa elettrica. Tenere il timer pulito ed asciutto.
- Non appoggiare mai l'apparecchio sul piano di cottura né metterlo in forno.
- Non spostare l'apparecchio se esso contiene qualcosa di caldo.

sicurezza degli alimenti

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

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

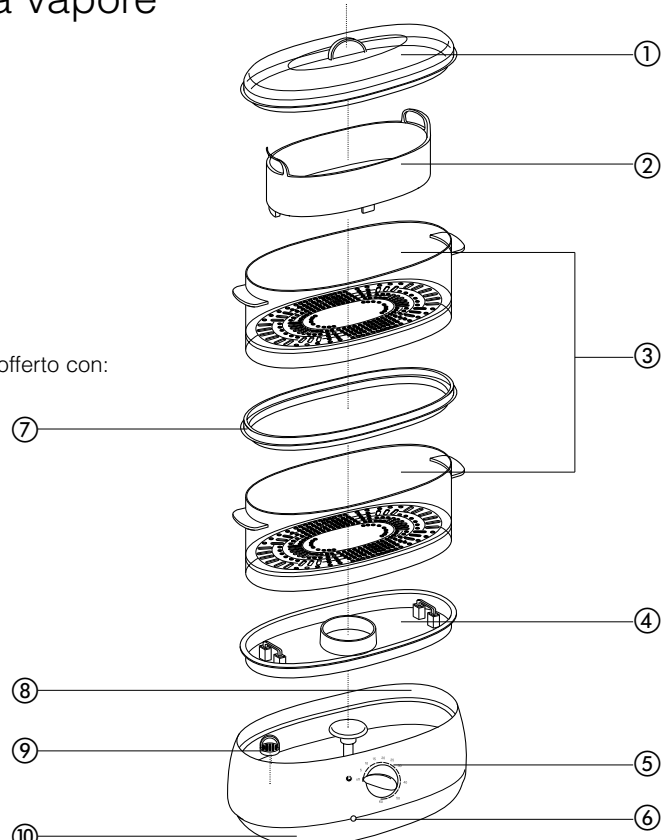
prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio e tutte le eventuali etichette.
- 2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere la sezione 'pulizia' a pagina 43).
- 3 Passare un panno umido sul recipiente per l'acqua, quindi asciugarlo

per conoscere la vostra pentola Kenwood per cottura a vapore

- ① coperchio
- ② vaschetta per il riso
- ③ cestelli*
- ④ vassoio di raccolta
- ⑤ timer
- ⑥ luce al neon
- ⑦ anello separatore*
- ⑧ recipiente dell'acqua
- ⑨ filtro
- ⑩ base

* Il modello FS260 viene offerto con:
un secondo cestello e
un anello separatore



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 45 - 47.
 - Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.
- 1 Inserire il filtro nel recipiente dell'acqua (esso impedirà ai corpi estranei di penetrare nell'apparecchio).
 - 2 Versare nel recipiente acqua fredda, fino ai livelli seguenti:
 - 'Max' se volete cucinare per oltre 30 minuti, oppure
 - 'Min' se volete invece cucinare per meno di 30 minuti.
 - Si consiglia di usare acqua filtrata, che riduce infatti la formazione di calcare (Kenwood produce diversi idrofiltri prontamente disponibili).
 - Non aggiungere **nulla** (neppure sale o pepe) all'acqua, altrimenti si rischia di danneggiare l'elemento termico dell'apparecchio.
 - Se l'emissione di vapore rallenta o si ferma, è possibile aggiungere altra acqua durante la cottura.
 - 3 Collocare il vassoio di raccolta all'interno della base.
 - Mettere il cestello sulla base (non usare l'anello separatore).
 - Mettere uno sopra l'altro i cestelli sulla base, quindi montare un anello separatore fra un cestello e l'altro.
 - Versare l'acqua e il riso nella vaschetta per il riso e mettere quest'ultima in uno dei cestelli (se desiderate, potrete anche cucinare altri cibi nello/negli altro/i cestello/i. In questo caso, ricordatevi di usare un anello separatore fra un cestello e l'altro).
 - 4 Mettere il coperchio, inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica ed impostare il timer. Ora la luce si accende e presto l'apparecchio inizierà a generare vapore.
 - 5 Allo scadere del tempo di cottura si sentirà un campanello. La luce e l'apparecchio si spegneranno automaticamente.
 - 6 Dopo l'uso, togliere dalla presa elettrica la spina dell'apparecchio e pulirlo.

se si usa un solo cestello

se si usa più di un cestello

se se usa la vaschetta per riso

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 45 - 47 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 gli alimenti non dovessero essersi ben cotti, resettare il timer. Forse sarà necessario aggiungere acqua. Per farlo, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente, quindi svuotare il vassoio di raccolta e rabboccare il recipiente dell'acqua. Fate attenzione a non scottarvi con il liquido bollente e col vapore.

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

- recipiente dell'acqua esterno
 - Svuotare il recipiente e lavarlo con acqua tiepida, infine asciugarlo.
 - Passare l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e poi asciugarlo.
- tutti gli altri componenti
 - Lavarli, quindi asciugarli.
 - E' possibile lavare i componenti in plastica (fatta eccezione per la base dell'apparecchio) nel cestello superiore della lavastoviglie.
- disincrostazione
 - Disincrostare l'apparecchio dopo 7-10 usi, a seconda della durezza della vostra acqua. Eliminando il calcare si accresce la potenza del vapore e anche la durata utile dell'apparecchio.
 - 1 Estrarre tutti i componenti, fatta eccezione per il filtro.
 - 2 Versare dell'aceto bianco nel recipiente dell'acqua, fino al livello 'Max'.

Non usare alcun prodotto contro il calcare.

 - 3 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente ed impostare il timer su 20-25 minuti. Togliere la spina dalla presa se l'aceto dovesse traboccare.
 - 4 Ora togliere la spina dalla presa di corrente. Quando l'apparecchio si sarà raffreddato, gettare l'aceto e lavare diverse volte il recipiente con acqua.

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 solo indicativi.
- Vedere le sezioni 'sicurezza degli alimenti' a pagina 39 e 'consigli' a pagina 42.

verdure

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

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

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

guida alla cottura - *continuazione*

pollame e pesce

- Non riempire eccessivamente i cestelli.

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

guida alla cottura - *continuazione*

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

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

