

KENWOOD

Metal Steamer Attachment

Instructions

Istruzioni

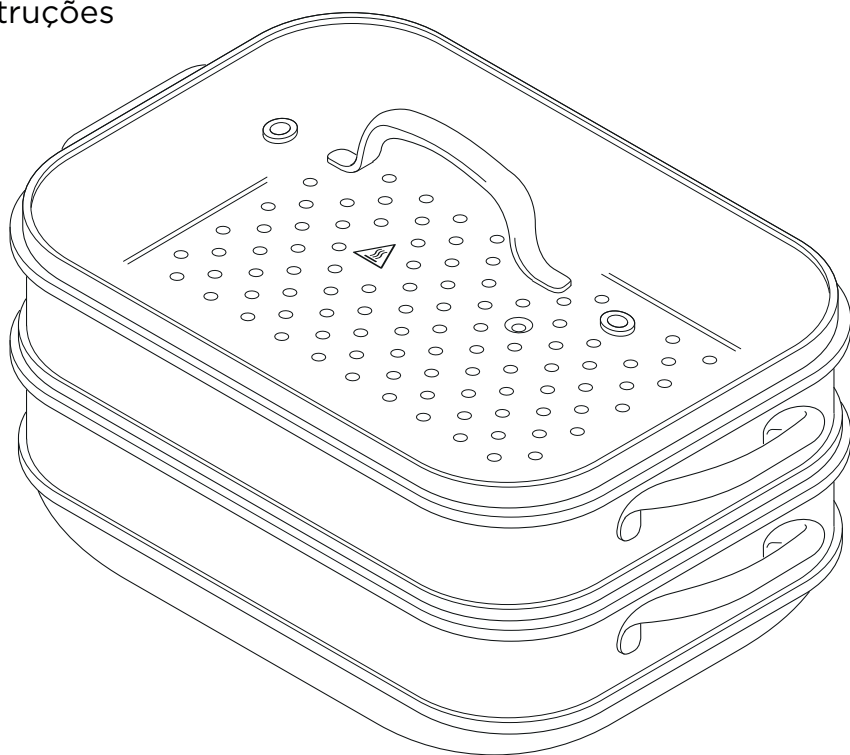
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

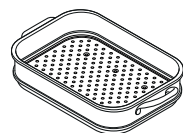
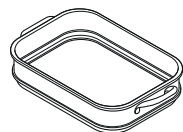
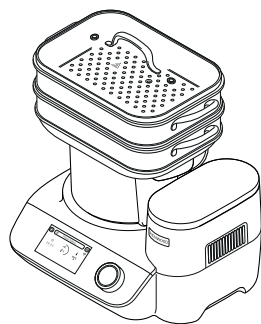
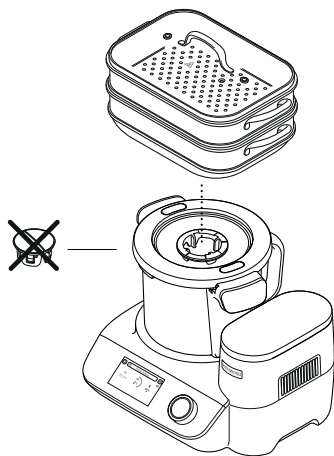
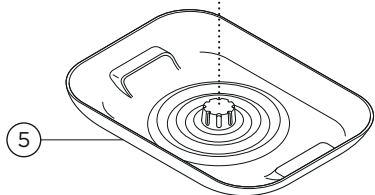
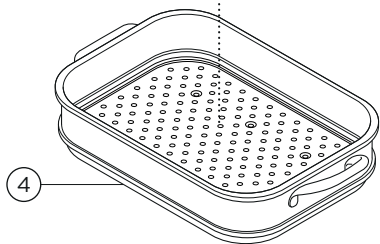
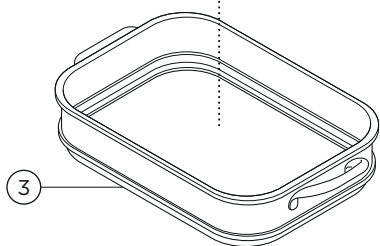
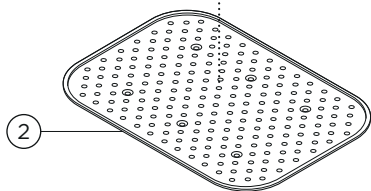
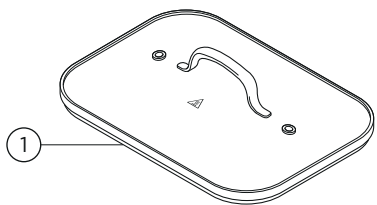
Instrukcja obsługi

Instruções



English	2-5
Nederlands	6-9
Français	10-13
Deutsch	14-17
Italian	18-21
Português	22-25
Español	26-29
Dansk	30-33
Svenska	34-37
Norsk	38-41
Suomi	42-45
Türkçe	46-49
Česky	50-53
Magyar	54-57
Polski	58-61
Ελληνικά	62-65
Slovenčina	66-69
Українська	70-73
Русский	74-77
Қазақша	78-81
عربي	٨٥-٨٢





The metal steamer attachment has been designed to be used on the TYPE CCL50 models only.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- This attachment produces steam which can burn you.
- The  symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- Be careful of steam escaping from the attachment particularly when removing the lid during or after cooking.
- Take care when handling the parts; any steam, liquid or condensation will be very hot. Hold by the handles and use oven gloves.
- Take care when removing the condensation trap after use, as it may contain hot liquid.
- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly.
- If you are using both shelves together, put meat, poultry and fish in the lower one so that the raw juice cannot drip onto food below.
- Do not reheat cooked rice in your steamer attachment.
- Refer to your main instruction manual for additional use and safety warnings.

Cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from your all in one cooker.
Allow to cool completely before cleaning,
- Wash all the attachment parts in hot soapy water, then dried thoroughly. Alternatively they can be washed in the dishwasher.

Key

- ① Lid
- ② Removable tray
- ③ Top shelf
- ④ Lower shelf
- ⑤ Base/Condensation trap

Preset Usage Chart			
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Recipe Ideas / Uses
Steam		 30 mins (1 min – 8 hrs)  OFF (OFF – 4)  100 °C 	Salmon en Papillote



Steaming Hints & Tips

- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- If your food is not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- Leave gaps between pieces of food and do not layer the food in shelves.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- When steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later or place it in the top shelf.
- Food in the lower shelf will generally cook quicker than food in the top shelf.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- If operating for more than 1 hour you will need to top up the water to the 1 litre mark and empty the base/condensation trap.
- To increase the tray height when cooking larger items such as steamed puddings, use the 2 shelves without the removable tray fitted.
- Note: The condensation trap prevents unwanted liquids from the steaming food from dripping into the cooking bowl.
- To prevent fish from sticking to the tray wipe the surface with a small amount of cooking oil.

Cooking Chart

Note: quantities stated are based on combined capacities of both shelves.

Food			
New potatoes	Wash and cut larger ones into smaller pieces	25 – 35 mins	1.6kg
Beans Green or runner	Trim and thinly slice	15 – 25 mins	600g
Broccoli	Cut into florets	15 – 25 mins	800g
Cauliflower	Cut into florets	15 – 25 mins	1.5kg
Carrots	Thinly slice	20 – 30 mins	800g
Sweet potato	Cut into 3cm cubes	20 – 30 mins	1.5kg
Chicken, boneless breast	–	20 – 30 mins	12 (2kg)
Fresh fish, fillets or steak	–	20 – 25 mins	8 (1.4kg)
Whole fish (e.g. trout)	Clean, gut and scaled	20 – 30 mins	600g
Sweet steamed pudding (homemade)	–	1½ – 2 hrs Top up with water after 1hr	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin
Suet pudding (homemade) Beef or lamb	–	1½ – 2 hrs Top up with water after 1hr	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin

Steaming Recipe Example:

Food		Steam Tray Position		
Frozen salmon fillet	-	Lower shelf	25 – 35 mins (depending on thickness)	250g
Potatoes, waxy	Peel and quartered lengthways	Lower shelf	30 mins	400g
Carrots	Peeled, halved lengthways and cut into 6cm pieces	Top shelf	30 mins	200g
Broccoli	Cut into florets	Top shelf	15 mins	200g

Method:

- 1 Fit the slow cook plug.
- 2 Set up the steamer attachment.
- 3 Select Steam preset.
- 4 Fill the bowl with water up to the 1.0L  mark.
- 5 Add the salmon, potatoes and carrots as stated above.
- 6 Press the control dial to start cooking.
- 7 After 15 minutes, use oven gloves to remove the lid and add the broccoli.
- 8 Continue cooking for the remaining time. Check food is cooked thoroughly.

Service and Customer Care

For Service and Customer Care information refer to your main instruction manual or visit www.kenwoodworld.com.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

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

De metalen stoombeveiliging is alleen ontworpen voor gebruik op TYPE CCL50-modellen.

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Dit hulpstuk produceert stoom waar u zich aan kunt verbranden.
- Het -symbool op het product geeft een oppervlak aan dat tijdens het gebruik heet kan worden.
- Wees voorzichtig met het ontsnappen van stoom uit het hulpstuk, vooral bij het verwijderen van het deksel tijdens of na het koken.
- Wees voorzichtig met alle onderdelen; stoom, alle vloeistoffen en condensatie zullen heel erg heet zijn. Houd deze bij de handgrepen vast en gebruik ovenhandschoenen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van het condensatiebakje, want het kan hete vloeistoffen bevatten.
- Kook vlees, gevogelte en vis door en door.
- Als u beide plankjes samen gebruikt, doe dan vlees, gevogelte en vis in de onderste zodat het rauwe sap niet in aanraking komt met het voedsel eronder (druppels).
- Verwarm gekookte rijst niet opnieuw in uw stomer.
- Raadpleeg uw hoofdhandleiding voor extra gebruik- en veiligheidswaarschuwingen.

Schoonmaken

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het hulpstuk uit het apparaat haalt.
Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt,

- Was alle hulpstukken en bevestigingen in heet zeepwater en droog ze vervolgens goed af. Als alternatief kunnen ze ook in de vaatwasser.

Uitleg

- ① Deksel
- ② Afneembaar blad
- ③ Bovenste plank
- ④ Onderste plank
- ⑤ Condensopvang / basis

Vooraf ingesteld overzicht			
Vooraf ingesteld	Aanbevolen hulpstuk	Standaardinstellingen (aanpasbaar)	Receptideeën/gebruik
Stomen		 30 min. (1 min. – 8 uur)  UIT (UIT – 4)  100 °C 	Zalm 'en papillote'



Stomen Hints en Tips

- De kooktijden dienen slechts als richtlijn. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat u het serveert.
- Als het eten nog niet gaar is, stelt u de tijd opnieuw in. Mogelijk moet u ook extra water toevoegen.
- Laat ruimte tussen de stukken voedsel en stapel het eten niet op.
- Stukken van gelijke grootte zullen gelijkmatiger gaar worden.
- Als er meer dan 1 soort voedsel gestoomd wordt en dit minder tijd nodig heeft, voeg het dan later toe of plaats het op de bovenste plank.
- Voedsel in de onderste plank zal over het algemeen sneller gaar zijn dan voedsel op de bovenste plank
- Zorg ervoor dat de machine niet droog kookt. Voeg water bij wanneer dat nodig is.
- Als het apparaat langer dan 1 uur gebruikt, moet u het water bijvullen tot aan de markering van 1 liter en de basis/condensopvang legen.
- Om de hoogte van de bakplaat te verhogen bij het koken van grotere gerechten zoals gestoomde pudding, gebruikt u de 2 plankjes zonder dat de afneembare bakplaat is aangebracht.
- Let op: de condensopvang voorkomt dat ongewenste vloeistoffen uit de dampende levensmiddelen in de kookpot druppelen.
- Om te voorkomen dat vis aan de plaat blijft plakken, wrijft u een beetje olie op het oppervlak.

Kookkaart

Opmerking: de vermelde hoeveelheden zijn gebaseerd op de gecombineerde capaciteit van beide plankjes.

Food			
Nieuwe aardappeltjes	Was en snijd grotere in kleinere stukken	25 – 35 min.	1,6 kg
Groene of platte bonen	Boven- en onderkant verwijderen en in dunne plakjes snijden	15 – 25 min.	600 g
Broccoli	In roosjes snijden	15 – 25 min.	800 g
Bloemkool	In roosjes snijden	15 – 25 min.	1,5 kg
Wortelen	In dunne plakjes snijden	20 – 30 min.	800 g
Zoete aardappel	In blokjes van 3 cm snijden.	20 – 30 min.	1,5 kg
Kipfilet	–	20 – 30 min.	12 (2 kg)
Verse vis, filets of biefstuk	–	20 – 25 min.	8 (1,4 kg)
Hele vis (bijv. forel)	Wassen en alle ingewanden en schubben verwijderen	20 – 30 min.	600 g
Zoete, gestoomde pudding (zelfgemaakt)	–	1½ – 2 uur; na 1 uur bijvullen met water	1,2 liter (diam. 14 cm) puddingbak
Niervetpudding (zelfgemaakt) Rund- of lamsvlees	–	1½ – 2 uur; na 1 uur bijvullen met water	1,2 liter (diam. 14 cm) puddingbak

Voorbeeld van een stoomrecept:

Voedingsmiddel		Positie stoombak		
Diepgevroren zalmfilet	-	Onderste plank	25-35 min. (afhankelijk van de dikte)	250 g
Aardappelen, vastkokend	Geschild en in 4 stroken gesneden	Onderste plank	30 min.	400 g
Wortelen	Geschild, in de lengte gehalveerd en in stukken van 6 cm gesneden	Bovenste plank	30 min.	200 g
Broccoli	In roosjes gesneden	Bovenste plank	15 min.	200 g

Methode:

- 1 Plaats de slowcook stekker
- 2 Plaats het stomerhulpstuk.
- 3 Selecteer het vooraf ingestelde stoomprogramma.
- 4 Vul de kom met water tot aan de 1,0 L indicatie .
- 5 Voeg de zalm, aardappelen en wortelen toe zoals hierboven aangegeven.
- 6 Druk de draaiknop in om het kookproces te starten.
- 7 Doe na 15 minuten ovenhandschoenen aan om het deksel te verwijderen en de broccoli toe te voegen.
- 8 Laat het koken voor de resterende tijd. Controleer dat het eten goed doorgekookt is.

Onderhoud en klantenservice

Voor informatie over service en klantenservice Raadpleeg uw hoofdhandleiding of bezoek www.kenwoodworld.com.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

Le panier-vapeur en métal a été conçu pour être utilisé uniquement sur les modèles TYPE CCL50.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Ce type de cuisson produit une vapeur dont la température peut entraîner des brûlures.
- Le symbole  figurant sur le produit indique une surface dont la température peut augmenter pendant l'utilisation.
- Il convient de faire attention à la vapeur s'échappant du panier, en particulier lorsque vous retirez le couvercle pendant ou après la cuisson.
- Faites attention lorsque vous manipulez les pièces. La vapeur, les liquides et le condensat peuvent être très chauds. Tenez le panier par les poignées et utilisez des gants de cuisine.
- Faites attention lorsque vous retirez le piège à condensat après utilisation car il peut contenir du liquide chaud.
- Faites cuire la volaille, le poisson et les fruits de mer entièrement.
- Si vous utilisez les deux étages ensemble, placez la viande, la volaille et le poisson dans l'étage inférieur afin que le jus des aliments crus ne puisse pas couler sur les aliments placés dessous.
- Ne réchauffez pas le riz cuit dans votre panier-vapeur.
- Reportez-vous à votre manuel d'utilisation pour consulter les avertissements d'utilisation et de sécurité supplémentaires.

Nettoyage

- Toujours éteindre et débrancher avant de retirer le panier de votre robot tout-en-un.
Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.

- Lavez tous les éléments du panier à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle.

Légende

- ① Couvercle
- ② Plateau amovible
- ③ Étage supérieur
- ④ Étage inférieur
- ⑤ Base/Piège à condensation

Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis

Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)	Idées recettes / utilisations
Cuisson vapeur		 30 min (1 min – 8 h)  ARRÊT-OFF (OFF – 4)  100 °C 	Saumon en papillote



Conseils et astuces de cuisson à la vapeur

- Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement. Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment cuits avant de déguster.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits, prolongez la durée de cuisson. Il se peut qu'il faille rajouter de l'eau.
- Ne collez pas les aliments ou morceaux d'aliments les uns aux autres et ne les superposez pas.
- Les morceaux de taille similaire cuisent de manière plus homogène.
- Lors de la cuisson à la vapeur de plusieurs aliments différents, ajoutez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court plus tard ou placez-les dans l'étage supérieur.
- Les aliments placés dans l'étage inférieur cuisent généralement plus rapidement que ceux placés dans l'étage supérieur.
- Ne laissez pas s'évaporer toute l'eau, remplissez d'eau selon le besoin.
- Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, il est nécessaire de rajouter de l'eau jusqu'au repère 1 litre et de vider la base/piège à condensation.
- Pour augmenter la hauteur d'un étage lors de la cuisson d'aliments de plus grande taille tels que des puddings, utilisez les 2 étages sans le plateau amovible.
- Remarque : Le piège à condensation empêche les liquides venant de la condensation de la vapeur émises par les aliments de couler dans le bol de cuisson.
- Pour éviter que le poisson ne colle au plateau, badigeonnez la surface avec un petit quantité d'huile de cuisson.

Tableau de cuisson

Remarque : les quantités indiquées sont basées sur les capacités combinées des deux étages.

Aliments			
Pommes de terre nouvelles	Lavez et coupez les plus grosses pommes de terre en petits morceaux	25 – 35 minutes	1.6 kg
Haricots verts ou d'Espagne	Pelez et émincez finement	15 – 25 minutes	600 g
Brocolis	Découpez en bouquets	15 – 25 minutes	800 g
Chou-fleur	Découpez en bouquets	15 – 25 minutes	1.5 kg
Carottes	Émincez finement	20 – 30 minutes	800 g
Patate douce	Coupez en cubes de 3 cm	20 – 30 minutes	1.5 kg
Poulet, poitrine désossée	-	20 – 30 minutes	12 (2 kg)
Poisson frais, filets ou steak	-	20 – 25 minutes	8 (1.4 kg)
Poisson entier (par exemple une truite)	Nettoyez, évidez et écaillez le poisson	20 – 30 minutes	600 g
Pudding à la vapeur sucré (fait maison)	-	1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'une heure	Bac à pudding 1,2 litre (diamètre 14 cm)
Pudding à la vapeur salé (fait maison) Bœuf ou agneau	-	1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'une heure	Bac à pudding 1,2 litre (diamètre 14 cm)

Exemple de recette de cuisson à la vapeur :

Aliments		Cuiseur vapeur		
Filet de saumon surgelé	-	Etage inférieur	25 à 35 minutes (en fonction de l'épaisseur)	250 g
Pommes de terre à chair ferme	Peler et découper en quartiers dans le sens de la longueur	Etage inférieur	30 minutes	400 g
Carottes	Peler et découper en morceaux de 6 cm dans le sens de la longueur	Etage supérieur	30 minutes	200 g
Brocolis	Couper en bouquets	Etage supérieur	15 minutes	200 g

Préparation :

- 1 Installez le bouchon de cuisson lente.
- 2 Installez l'accessoire de cuisson vapeur.
- 3 Sélectionnez le programme prédéfini Cuisson vapeur.
- 4 Remplissez le bol d'eau jusqu'à la marque 1,0 l .
- 5 Ajoutez le saumon, les pommes de terre et les carottes comme décrit plus haut.
- 6 Appuyez sur le bouton de commande pour lancer la cuisson.
- 7 Après 15 minutes, retirez le couvercle à l'aide de gants de cuisine et ajoutez le brocoli.
- 8 Continuez la cuisson jusqu'à la durée indiquée. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel d'utilisation ou visitez www.kenwoodworld.com

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Der metallene Dampfgaraufsatz ist ausschließlich zur Verwendung mit Modellen des TYPE CCL50 bestimmt.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Dieser Aufsatz erzeugt Dampf, an dem Sie sich verbrennen können.
- Die Markierung  auf dem Produkt zeigt an, dass eine Oberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.
- Passen Sie auf, dass Sie sich nicht an dem Dampf verbrennen, der aus dem Aufsatz austritt, v. a. beim Abnehmen des Deckels oder nach dem Kochen.
- Vorsicht beim Anfassen der Teile; Dampf, Flüssigkeiten und Kondensation werden sehr heiß sein. An den Griffen anfassen und Ofenhandschuhe verwenden.
- Vorsicht, wenn Sie nach der Benutzung die Kondensatfalle entfernen, da sie heiße Flüssigkeit enthalten kann.
- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte wirklich gar sind.
- Wenn Sie beide Schalen gleichzeitig benutzen, sollten Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in die untere legen, damit keine rohen Säfte auf andere Speisen tropfen können.
- Den Dampfgaraufsatz nicht zum Aufwärmen von gekochtem Reis verwenden.
- Weitere Gebrauchs- und Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte Ihrer Hauptbedienungsanleitung.

Reinigen

- Ihren Multikocher immer ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie den Aufsatz abnehmen.
Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

- Alle Teile des Aufsatzes von Hand in heißem Spülwasser spülen und anschließend gründlich abtrocknen. Die Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schlüssel

- ① Deckel
- ② Herausnehmbares Sieb
- ③ Obere Schale
- ④ Untere Schale
- ⑤ Sockel/Kondensatfalle

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen			
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellung (einstellbar)	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
Dampfgaren		 30 Min. (1 Min. – 8 Std.)  AUS (AUS – 4)  100 °C 	Lachs in Folie



Hinweise & Tipps zum Dampfgaren

- Die Garzeiten dienen lediglich zur allgemeinen Orientierung. Vor dem Essen immer sicherstellen, dass die Speisen gar sind.
- Falls Ihre Speisen nicht ganz gar sind, die Zeit erneut einstellen. Sie müssen eventuell Wasser nachfüllen.
- Zwischen den zu garenden Stücken Abstände lassen und das Dampfgut in der jeweiligen Schale nicht übereinander schichten.
- Stücke ähnlicher Größe werden gleichmäßiger gar.
- Beim Dampfgaren mehrerer Lebensmittelarten, diejenigen mit kürzerer Garzeit später hinzufügen oder sie in die obere Schale geben.
- Lebensmittel in der unteren Schale garen generell schneller als die in der oberen Schale.
- Das Gerät niemals trockenkochen lassen, bei Bedarf Wasser nachfüllen.
- Wird das Gerät länger als eine Stunde betrieben, müssen das Wasser bis zur 1-Liter-Markierung nachgefüllt und der Sockel/die Kondensatfalle entleert werden.
- Für einen höheren Garraum – z. B. zum Dampfgaren größerer Desserts – können Sie 2 Schalen gemeinsam benutzen, ohne das Sieb einzusetzen.
- Hinweis: Die Kondensatfalle verhindert, dass unerwünschte Flüssigkeiten von den gedünsteten Speisen in die Kochschüssel tropfen.
- Damit der Fisch nicht am Einsatz kleben bleibt, die Oberfläche mit etwas Speiseöl abwischen.

Garzeittabelle

Hinweis: Die Mengenangaben basieren auf den kombinierten Kapazitäten beider Schalen.

Zutaten			
Frische Kartoffeln	Waschen und größere Kartoffeln zerschneiden	25 – 35 Min.	1,6 kg
Grüne Bohnen oder Brechbohnen	Putzen und in feine Streifen schneiden	15 – 25 Min.	600 g
Broccoli	In Röschen teilen	15 – 25 Min.	800 g
Blumenkohl	In Röschen teilen	15 – 25 Min.	1,5 kg
Karotten	In dünne Scheiben schneiden	20 – 30 Min.	800 g
Süßkartoffeln	In 3 cm große Stücke schneiden	20 – 30 Min.	1,5 kg
Hähnchenbrust, entbeint	-	20 – 30 Min.	12 (2 kg)
Frischer Fisch, Filets oder Steak	-	20 – 25 Min.	8 (1,4 kg)
Ganzer Fisch (z. B. Forelle)	Säubern, ausnehmen und entschuppen	20 – 30 Min.	600 g
Dampfgegarter süßer Pudding (hausgemacht)	-	1½ – 2 Std. Nach 1 Stunde mit Wasser auffüllen	1,2 Liter (14 cm Durchmesser) Puddingform
Nierenfettpudding (hausgemacht) Rind oder Lamm	-	1½ – 2 Std. Nach 1 Stunde mit Wasser auffüllen	1,2 Liter (14 cm Durchmesser) Puddingform

Beispiel-Rezept zum Dampfgaren:

Zutaten		Position		
TK-Lachsfilet	-	Untere Schale	25 – 35 Min. (je nach Dicke)	250 g
Kartoffeln, festkochend	Schälen und der Länge nach vierteln	Untere Schale	30 Min.	400 g
Karotten	Schälen, der Länge nach halbieren und in 6 cm lange Stücke schneiden	Obere Schale	30 Min.	200 g
Broccoli	In Röschen zerteilt	Obere Schale	15 Min.	200 g

Zubereitung:

- 1 Den Schüsselpfropfen zum Langsamkochen einsetzen.
- 2 Den Dampfgaraufsatz aufsetzen
- 3 Voreinstellung „Dampfgaraufsatz“ wählen.
- 4 Die Schüssel bis zur 1,0 l Markierung  mit Wasser füllen.
- 5 Lachs, Kartoffeln und Möhren wie oben angegeben hinzufügen.
- 6 Auf den Drehregler drücken, um den Kochvorgang zu starten.
- 7 Nach 15 Minuten mit Ofenhandschuhen den Deckel abnehmen und den Brokkoli hinzugeben.
- 8 Für den Rest der Zeit weiterkochen. Überprüfen, dass die Speisen wirklich gar sind.

Kundendienst und Service

Service- und Kundendienstangaben entnehmen Sie bitte Ihrer Hauptbedienungsanleitung oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

La vaporiera in metallo è stata progettata per essere utilizzata solo con i modelli TYPE CCL50.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Questo accessorio produce vapore che può causare scottature all'utente.
- Il simbolo  contrassegnato sul prodotto indica una superficie che può surriscaldarsi durante l'uso.
- Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore dall'accessorio, in particolare quando si toglie il coperchio durante o dopo la cottura.
- Fare attenzione quando si maneggiano le parti: vapore, liquido o condensa saranno molto caldi. Tenere l'accessorio per i manici e servirsi di guanti da forno.
- Fare attenzione quando si rimuove la vaschetta della condensa dopo l'uso, poiché potrebbe contenere liquido caldo.
- Cuocere bene carni, pollame, pesce e frutti di mare.
- Se si utilizzando entrambi i ripiani allo stesso tempo, mettere carne, pollame e pesce nel ripiano inferiore in modo che il succo crudo non possa gocciolare sul cibo sottostante.
- Non riscaldare il riso cotto nella vaporiera.
- Consultare il manuale di istruzioni principale per ulteriori avvertenze sull'uso e sulla sicurezza.

Pulizia

- Spegner e scollegare sempre la spina prima di rimuovere l'accessorio dal robot da cucina. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo,
- Lavare tutte le parti dell'accessorio in acqua calda e sapone, quindi asciugare accuratamente. In alternativa le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Legenda

- ① Coperchio
- ② Vassoio rimovibile
- ③ Ripiano superiore
- ④ Ripiano inferiore
- ⑤ Base/vaschetta della condensa

Tabella di utilizzo delle impostazioni predefinite			
Preimpostazione	Accessorio consigliato	Impostazioni (regolabili)	Idee di ricette/usi
Vapore	  	 30 minuti (1 minuti - 8 ore)  OFF (OFF - 4)  100 °C 	Salmone al cartoccio



Suggerimenti e consigli per la cottura a vapore

- I tempi di cottura sono solo indicativi. Controllare sempre che il cibo sia ben cotto prima di mangiare.
- Se il cibo non è sufficientemente cotto, resettare l'orologio. Potrebbe essere necessario rabboccare con acqua.
- Lasciare dello spazio tra i pezzi di cibo e non stratificare il cibo sui ripiani.
- Pezzi di cibo di dimensioni simili cuociono in modo più uniforme.
- Quando si cuoce al vapore più di 1 tipo di cibo, se un alimento richiede meno tempo, aggiungerlo in un secondo momento o metterlo nello scaffale superiore.
- Gli alimenti nel ripiano inferiore generalmente cuociono più velocemente degli alimenti nel ripiano superiore.
- Non lasciare che l'unità bolla a secco, rabboccare con acqua se necessario.
- Se l'accessorio funziona per più di 1 ora, è necessario rabboccare l'acqua fino al segno da 1 litro e svuotare la base/vaschetta della condensa.
- Per aumentare l'altezza del vassoio quando si cucinano cibi di dimensioni più grandi come budini al vapore, utilizzare i 2 ripiani senza il vassoio rimovibile.
- Nota: la vaschetta della condensa impedisce ai liquidi indesiderati del cibo cotto a vapore di gocciolare nella ciotola di cottura.
- Per evitare che il pesce si attacchi alla teglia, strofinare la superficie con una piccola quantità di olio da cucina.

Tabella di cottura

Nota: le quantità indicate si basano sulle capacità complessive di entrambi i ripiani.

Alimento			
Patate novelle	Lavare e tagliare le patate grandi a pezzi più piccoli	25 – 35 minuti	1,6 kg
Fagioli e fagiolini	Pulire e tagliare a fette sottili	15 – 25 minuti	600 g
Broccoli	In cimette	15 – 25 minuti	800 g
Cavolfiore	In cimette	15 – 25 minuti	1,5 kg
Carote	A rondelle sottili	20 – 30 minuti	800 g
Patate dolci	Tagliare a cubetti da 3 cm	20 – 30 minuti	1,5 kg
Petti di pollo disossati	-	20 – 30 minuti	12 (2 kg)
Pesce, filetti o bistecche freschi	-	20 – 25 minuti	8 (1,4 kg)
Pesce intero (es. trota)	Pulire, rimuovere le interiora e le scaglie	20 – 30 minuti	600 g
Sformato dolce a vapore (fatto in casa)	-	1½ – 2 ore Riaggiungere acqua dopo 1 ora	Scodella per cuocere sfornati a vapore da 1,2 litri (diametro di 14 cm)
Sformato a vapore di carne di manzo o di agnello (fatto in casa)	-	1½ – 2 ore Riaggiungere acqua dopo 1 ora	Scodella per cuocere sfornati a vapore da 1,2 litri (diametro di 14 cm)

Esempio di ricette a vapore:

Alimento		Posizione vassoio vapore		
Filetto di salmone congelato	-	Ripiano inferiore	25 - 35 minute (a seconda dello spessore)	250 g
Patate, cerose	Sbucciate e tagliate in quattro longitudinalmente	Ripiano inferiore	30 minuti	400 g
Carote	Sbucciate, dimezzate longitudinalmente e tagliate a pezzi di 6 cm	Ripiano superiore	30 minuti	200 g
Broccoli	Tagliare in cimette	Ripiano superiore	15 minuti	200 g

Metodo:

- 1 Montare il tappo per cottura lenta.
- 2 Installare l'accessorio vaporiera.
- 3 Selezionare l'impostazione Steam.
- 4 Riempire la ciotola con acqua fino al segno 1,0 L .
- 5 Aggiungere il salmone, le patate e le carote come indicato sopra.
- 6 Premere la ghiera di controllo per iniziare la cottura.
- 7 Dopo 15 minuti, utilizzare i guanti da forno per rimuovere il coperchio e aggiungere i broccoli.
- 8 Continuare la cottura per il tempo rimanente. Controllare che il cibo sia ben cotto.

Manutenzione e assistenza tecnica

Per informazioni sul supporto e sull'assistenza ai clienti, consultare il manuale di istruzioni principale o visitare il sito Web www.kenwoodworld.com.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito..
- Prodotto in Cina.

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

O acessório vapor em metal foi concebido para ser utilizado apenas com o modelo TYPE CCL50.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Este acessório produz vapor que pode queimá-lo.
- O símbolo  marcado no produto indica uma superfície que pode ficar quente durante a utilização.
- Tenha cuidado com o vapor que sai do acessório especialmente quando retira a tampa durante ou após a confecção.
- Tenha cuidado quando manusear as peças uma vez que qualquer líquido, vapor ou condensação estarão muito quentes. Segure pelas pegas e utilize luvas de forno.
- Tenha cuidado quando retirar o depósito da condensação após a utilização, porque poderá conter líquido quente.
- Cozinhe a fundo a carne, as aves, o peixe e os mariscos.
- Se está a usar ambas as plataformas em conjunto, coloque a carne e o peixe na de baixo para que o molho cru não caia por cima dos outros alimentos.
- Não reaqueça arroz cozinhado no seu acessório de vapor.
- Consulte o seu manual de instruções principal para mais informações sobre utilização e avisos de segurança.

Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório do seu robot de cozinha tudo em 1.
Deixe arrefecer completamente antes de limpar.

- Lave todas as peças do acessório em água quente com sabão e seque cuidadosamente. Em alternativa, podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Legenda

- ① Tampa
- ② Tabuleiro amovível
- ③ Plataforma superior
- ④ Plataforma inferior
- ⑤ Base/Depósito da condensação

Quadro de Utilização dos Pré-Programados			
Pré-Programado	Utensílio Recomendado	Configurações Padrão (ajustáveis)	Ideias e Utilizações em Receitas
Cozinhar a vapor		 30 min. (1 min. – 8 h)  OFF (OFF – 4)  100 °C 	Salmão em Papelote



Dicas e Sugestões para Cozinhar a Vapor

- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, reinicie o tempo. Poderá ter necessidade de acrescentar água.
- Deixe espaços livres entre os alimentos e não disponha em camadas nas plataformas.
- Pedacos iguais cozem uniformemente.
- Quando cozinhar a vapor mais do que 1 tipo de alimentos, coloque mais tarde o ingrediente que precisa de menos tempo de cozedura ou coloque-o na plataforma superior.
- Os alimentos colocados na plataforma inferior vão cozer mais depressa do que os alimentos da plataforma superior.
- Não deixe a unidade ficar sem água; vá acrescentando de acordo com as necessidades.
- Se funcionar mais do que 1 hora vai precisar de repor mais água até à marca de 1 litro e esvaziar a base/depósito da condensação.
- Para aumentar o peso do tabuleiro quando cozinha itens grandes como cozer a vapor pudins, use as duas plataformas sem o tabuleiro amovível colocado.
- Nota: O depósito de condensação evita que os líquidos indesejados dos alimentos pinguem para dentro da taça de cozedura.
- Para evitar que o peixe se cole ao tabuleiro, pincele a superfície com uma pequena quantidade de óleo de cozinha.

Quadro de Confecção

Nota: as quantidades mencionadas baseiam-se nas capacidades combinadas das duas plataformas.

Alimento			
Batatas novas	Lavadas e as grandes cortadas em pedaços	25 – 35 min.	1,6 kg
Feijão verde ou Feijoca	Limpo e fatiado	15 – 25 min.	600 g
Brócolos	Separados em floretes	15 – 25 min.	800 g
Couve-flor	Separada em floretes	15 – 25 min.	1,5 kg
Cenouras	Fatiadas	20 – 30 min.	800 g
Batata-doce	Corte em cubos de 3cm	20 – 30 min.	1,5 kg
Frango, Peitos sem ossos	-	20 – 30 min.	12 (2 kg)
Peixe fresco, filetes ou bifes	-	20 – 25 min.	8 (1,4 kg)
Peixe inteiro (ex. truta)	Amanhe o peixe (retire tripas e escamas)	20 – 30 min.	600 g
Pudim doce cozido a vapor (caseiro)	-	1h 30 min. - 2 horas Encher com água após 1 hora	1,2 litros (14cm de diâmetro) Forma de pudim
Pudim de Sebo (caseiro) Vaca ou cordeiro	-	1h 30 min. - 2 horas Encher com água após 1 hora	1,2 litros (14cm de diâmetro) Forma de pudim

Exemplo de Receita ao Vapor:

Alimento		Posição no tabuleiro de vapor		
Filete congelado de salmão	-	Plataforma inferior	25 - 35 min. (dependendo da grossura)	250 g
Batatas para cozer	Descascadas e cortadas ao comprimento	Plataforma inferior	30 min.	400 g
Cenouras	Descascadas e cortadas ao comprimento e em pedaços de 6 cm.	Plataforma superior	30 min.	200 g
Brócolos	Separados em floretes	Plataforma superior	15 min.	200 g

Preparação:

- 1 Insira o adaptador para cozinhar lento.
- 2 Monte o acessório de vapor.
- 3 Selecione o programa pré-definido Vapor.
- 4 Encha a taça com água até à marca 1L .
- 5 Coloque o salmão, as batatas e as cenouras de acordo com as instruções acima.
- 6 Prima o controlo para iniciar a cozedura.
- 7 Após 15 minutos, utilize luvas de forno para retirar a tampa e adicionar os brócolos.
- 8 Deixe cozinhar o tempo restante. Confirme que os alimentos estão completamente cozinhados.

Assistência e cuidados ao cliente

Para obter informações sobre o Assistência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente, consulte o manual de instruções principal ou visite www.kenwoodworld.com

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

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

El accesorio de cocción al vapor de metal se ha diseñado para ser utilizado únicamente en los modelos TYPE CCL50.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Este accesorio produce vapor que podría quemarle.
- El símbolo  marcado en el producto indica una superficie que puede calentarse durante el uso.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del accesorio, especialmente al quitar la tapa durante o después de la cocción.
- Tenga cuidado al manipular las piezas; cualquier vapor, líquido o vaho estará muy caliente. Sujételas por las asas y use guantes para horno.
- Tenga cuidado al quitar el depósito de condensación después del uso ya que puede contener líquido caliente.
- Cocine bien la carne, el pescado y los mariscos.
- Si utiliza los dos estantes juntos, ponga la carne y el pescado en la estante inferior para que el jugo crudo no pueda gotear sobre la comida de abajo.
- No recaliente arroz cocido en el accesorio de cocción al vapor.
- Consulte el manual principal de instrucciones para obtener más información sobre el uso y las advertencias respecto a la seguridad.

Limpieza

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo antes de quitar el accesorio del robot de cocina multifunción. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Lave todas las piezas del accesorio en agua caliente con jabón y después séquelas bien. También se pueden lavar en el lavavajillas.

Descripción del aparato

- ① Tapa
- ② Bandeja extraíble
- ③ Estante superior
- ④ Estante inferior
- ⑤ Base/depósito de condensación

Tabla de usos preestablecidos			
Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)	Usos/ideas para recetas
Cocer al vapor		 30 min (1 min – 8 horas)  OFF (OFF – 4)  100 °C 	Salmón en papillote



Consejos y sugerencias sobre la cocción al vapor

- Los tiempos de cocción son solo una guía. Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- Si la comida no está suficientemente cocida, vuelva a ajustar el tiempo. Quizá sea necesario añadir agua.
- Deje espacio entre las piezas de comida y no ponga los alimentos en capas en los estantes.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cuecen de manera más uniforme.
- Cuando cueza al vapor más de un tipo de comida a la vez, si hay algún alimento que necesite menos tiempo, añádalo más tarde o póngalo en el estante superior.
- Generalmente, los alimentos en el estante inferior se cocerán más rápidamente que los alimentos en el estante superior.
- No deje que la unidad se quede sin agua; añada agua cuando sea necesario.
- Si la cocción debe durar más de 1 hora, será necesario llenar con agua hasta la marca de 1 litro y vaciar la base/depósito de condensación.
- Para aumentar la altura de la bandeja al cocinar alimentos más grandes como púdines al vapor, use los 2 estantes sin que la bandeja extraíble esté colocada.
- Nota: el depósito de condensación evita que líquidos no deseados procedentes de los alimentos cocidos al vapor goteen dentro del bol de cocción.
- Para evitar que el pescado se pegue a la bandeja, unte la superficie con una pequeña cantidad de aceite de cocina.

Tabla de cocción

Nota: las cantidades indicadas se basan en capacidades combinadas de ambos estantes.

Alimento			
Patatas nuevas	Lávalas y corte las más grandes en trozos más pequeños	25 – 35 min.	1,6 kg
Judías verdes o pintas	Despúntelas y córtelas en trocitos	15 – 25 min.	600 g
Brócoli	Córtelo en cabezuelas	15 – 25 min.	800 g
Coliflor	Córtela en cabezuelas	15 – 25 min.	1,5 kg
Zanahorias	Córtelas en rodajas finas	20 – 30 min.	800 g
Boniato	Córtelo en dados de 3 cm	20 – 30 min.	1,5 kg
Pollo, pechuga deshuesada	-	20 – 30 min.	12 (2 kg)
Pescado fresco, filetes o rodajas	-	20 – 25 min.	8 (1,4 kg)
Pescado entero (p. ej., trucha)	Límpielo, destrípelo y quítele las escamas	20 – 30 min.	600 g
Pudín dulce al vapor (casero)	-	1 ½ – 2 horas Añada agua después de 1 hora	Cuenco para pudín (diámetro de 14 cm) de 1,2 litros
Pudín de sebo (casero) Ternera o cordero	-	1 ½ – 2 horas Añada agua después de 1 hora	Cuenco para pudín (diámetro de 14 cm) de 1,2 litros

De recetas al vapor:

Alimento		Posición de la bandeja de cocción al vapor		
Filete de salmón congelado	-	Estante inferior	25 – 35 min. (según el grosor)	250 g
Patatas, cerosas	Peladas y cortadas en cuatro trozos longitudinalmente	Estante inferior	30 min.	400 g
Zanahorias	Peladas, partidas en dos longitudinalmente y cortadas en trozos de 6 cm	Estante superior	30 min.	200 g
Brócoli	Cortada en cabezuelas	Estante superior	15 min.	200 g

Preparación:

- 1 Coloque el tapón para cocción lenta.
- 2 Configure el accesorio de cocción al vapor.
- 3 Seleccione la Cocción al vapor preestablecida.
- 4 Llene el bol de agua hasta la marca de 1 l .
- 5 Añada el salmón, las patatas y las zanahorias tal como se ha indicado anteriormente.
- 6 Pulse el dial de control para iniciar la cocción.
- 7 Transcurridos 15 minutos, use guantes para horno para quitar la tapa y añada el brócoli.
- 8 Continúe la cocción durante el tiempo restante. Compruebe que la comida esté bien cocida.

Servicio técnico y atención al cliente

Para obtener información sobre el servicio técnico y la atención al cliente, consulte el manual principal de instrucciones o visite www.kenwoodworld.com.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Dampertilbehøret i metal er konstrueret til kun at blive brugt på TYPE CCL50-modeller.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Dette tilbehør udsender damp, som du kan brænde dig på.
- Dette  symbol på produktet angiver en overflade, der kan blive varm under brug.
- Vær opmærksom på damp, der trænger ud af tilbehøret, særligt når låget aftages i kogetilstand eller efter.
- Vær forsigtig ved håndtering af delene, al damp, væske eller kondens er meget varm. Hold i håndtagene, og brug ovnhandsker.
- Vær forsigtig ved afmontering af kondensvandsbeholderen efter brug, da den kan indeholde varm væske.
- Kog kød, fisk og fjerkræ helt igennem.
- Hvis du bruger begge hylder sammen, skal du komme kød, fjerkræ og fisk i den nederste hylde, så den rå kødsaft ikke kan dryppe på maden derunder.
- Genopvarm ikke kogt ris i dit dampertilbehør.
- Se yderligere sikkerhedsadvarsler i hovedbrugsanvisningen.

Rengøring

- Sluk altid for strømmen, og tag stikket ud af stikkontakten, før du fjerner tilbehøret fra alt-i-ét-kogeapparatet.
Lad det køle helt af inden rengøring.
- Vask alle tilbehørsdelene i varmt sæbevand, og tør dem. Alternativt kan de vaskes i opvaskemaskinen.

Forklaring

- ① Låg
- ② Aftagelig bakke
- ③ Øverste hylde
- ④ Nederste hylde
- ⑤ Sokkel/kondensvandsbeholder

Oversigt over brug med forudindstilling			
Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (kan justeres)	Opskriftsideer/ anvendelse
Damp		 30 min. (1 min. – 8 timer)  OFF (OFF – 4)  100 °C 	Laks en papillote



Tips og tricks til dampning

- Tilberedningstider er kun vejledende. Kontroller altid, at maden er gennemstegt, før den spises.
- Hvis maden ikke er varm nok, kan tiden nulstilles. Det kan være nødvendigt at efterfylde med vand.
- Lad mellemrum være mellem madstykkerne, og læg ikke maden i lag på hylderne.
- Stykker af ens størrelse opvarmes mere jævnt.
- Når der dampes mere end 1 slags mad, og noget kræver mindre tid, kan du tilføje det senere eller anbringe det i tophylde.
- Mad i den nederste hylde tilberedes generelt hurtigere end mad i den øverste hylde.
- Lad ikke enheden koge tør, fyld efter med vand i nødvendigt omfang.
- Ved mere end 1 times tilberedning skal du efterfylde vand op til 1-liters mærket og tømme sokkel/kondensvandsbeholder.
- Hvis du vil øge bakkens højde, når du tilbereder større mængder som dampede desserter, skal du bruge de 2 hylder uden den aftagelige bakke isat.
- Bemærk: Kondensvandsbeholderen forhindrer, at der drypper uønsket væske fra dampkogningen ned i kogeskålen.
- For at forhindre, at fisk hænger fast i bakken, kan overfladen gnides med en smule madolie.

Tilberedningsoversigt

Bemærk: Mængdeangivelser er baseret på begge hylders kombinerede kapacitet.

Mad			
Nye kartofler	Vask, og skær de større i mindre stykker	25 – 35 min.	1,6 kg
Bønner grønne, eller pral-	Skær til, og snit fint	15 – 25 min.	600 g
Broccoli	Skær i buketter	15 – 25 min.	800 g
Blomkål	Skær i buketter	15 – 25 min.	1,5 kg
Gulerødder	Snit fint	20 – 30 min.	800 g
Sød kartoffel	Skæres i terninger på 3 cm	20 – 30 min.	1,5 kg
Kylling, bryst uden ben	-	20 – 30 min.	12 (2 kg)
Frisk fisk, fileter eller bøfkød	-	20 – 25 min.	8 (1,4 kg)
Hel fisk (f.eks. ørred)	Renset og afskællet	20 – 30 min.	600 g
Sød dampet budding (hjemmelavet)	-	1½-2 timer Fyld efter med vand efter 1 time	1,2 liter (14 cm i diameter) buddingform
Budding med nyrefedt (hjemmelavet) Okse eller lam	-	1½-2 timer Fyld efter med vand efter 1 time	1,2 liter (14 cm i diameter) buddingform

Eksempel på dampopskrift:

Mad		Placering af dampbakke		
Frossen laksefilet	-	Nederste hylde	25-35 min. (afhængigt af tykkelse)	250 g
Kartofler, faste	Skrællede og i kvarte på langs	Nederste hylde	30 min.	400 g
Gulerødder	Skrællede, i halve på langs og skåret i stykker på 6 cm	Overste hylde	30 min.	200 g
Broccoli	Skåret i buketter	Overste hylde	15 min.	200 g

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt proppen til langtidstilberedning.
- 2 Arranger dampertilbehøret.
- 3 Vælg forudindstilling for damp.
- 4 Fyld vand i skålen op til mærket for 1,0 l .
- 5 Tilsæt laksen, kartoflerne og gulerødderne som anført ovenfor.
- 6 Tryk på drejeknappen for at starte tilberedning.
- 7 Efter 15 minutter skal du med grillhandsker fjerne låget og tilsætte broccoli.
- 8 Fortsæt tilberedningen i den resterende tid. Kontroller, at maden er gennemkogt.

Service og kundepleje

For oplysninger om service og kundepleje henvises til din hovedbrugsanvisningen, eller besøg www.kenwoodworld.com.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Ångkokartillbehöret i metall kan enbart användas tillsammans med modellerna av TYPE CCL50.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Tillbehöret producerar ånga som kan bränna dig.
- Symbolen  som är markerad på produkten indikerar en yta som kan bli varm vid användning.
- Var extra försiktig med ånga som sipprar ut från tillbehöret, särskilt när du tar bort locket under eller efter tillagning.
- Var försiktig när du hanterar delarna: du kan bränna dig på ånga, vätska och kondensation. Håll i handtaget och använd ugnsvantar.
- Var försiktig när du tar bort kondensfällan efter användning eftersom den kan innehålla het vätska.
- Tillaga kött, fågel, fisk och skaldjur ordentligt tills de är genomkokta.
- Om du använder båda korgarna tillsammans ska du lägga kött, fågel och fisk i den undre korgen så att köttsaften inte kan droppa ned på maten under.
- Värm inte upp kokt ris i ångkokartillbehöret.
- Läs i bruksanvisningen för ytterligare varningar om användning och säkerhet.

Rengöring

- Stäng alltid av och koppla ur apparaten innan du tar bort tillbehöret från allt-i-ett-beredaren.
Låt svalna helt före rengöring.
- Diska alla tillbehörets delar i varmt vatten med diskmedel och torka sedan ordentligt. Delarna kan också diskas i maskin.

Översikt

- ① Lock
- ② Löstagbar mellanbotten
- ③ Övre korg
- ④ Undre korg
- ⑤ Bas/kondensfälla

Tabell över program			
Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Receptidéer/ användningsområden
Ånga		 30 min (1 min – 8 tim)  AV (AV – 4)  100 °C 	Laxpaket



Råd och tips om ångning

- Tillagningstiderna som anges är endast riktlinjer. Kontrollera alltid att maten är genomkokt innan du äter.
- Ställ om tiden om maten inte är genomkokt. Du kanske behöver fylla på med vatten.
- Lämna plats mellan ingredienserna och lägg dem inte i flera lager i korgarna.
- Matbitar som är ungefär samma storlek tillagas jämnare.
- Om du ångar fler än en typ av ingredienser och om någonting inte tar lika lång tid att tillaga, ska du lägga till ingrediensen senare eller lägga dem i den övre korgen.
- Ingredienserna i den undre korgen blir normalt färdiga snabbare än ingredienserna i den övre korgen.
- Låt inte apparaten koka torr utan fyll på med vatten efter behov.
- Om du använder apparaten i längre än en timme måste du fylla på med vatten till 1 l-markeringen och tömma basen/kondensfällan.
- Om du behöver öka höjden när du tillagar större ingredienser som ångade efterrätter, ska du använda de två korgarna utan den löstagbara mellanbotten monterad.
- Obs! Kondensfällan förhindrar att oönskade vätskor droppar ner i tillagningsskålen.
- Förhindra att fisk fastnar på korgen genom att torka av ytan med en liten mängd matolja.

Tabell över program

Obs! De mängder som anges är baserade på båda hyllornas sammanlagda kapacitet.

Råvara			
Nypotatis	Tvätta och dela större till mindre bitar	25 – 35 min	1,6 kg
Bönor gröna eller rosenböna	Ansa och skiva tunt	15 – 25 min	600 g
Broccoli	Skär i buketter	15 – 25 min	800 g
Blomkål	Skär i buketter	15 – 25 min	1,5 kg
Morötter	Tunt skivade	20 – 30 min	800 g
Sötpotatis	Skuren i 3 cm-kuber	20 – 30 min	1,5 kg
Kyckling, benfritt bröstkött	-	20 – 30 min	12 (2kg)
Färsk fisk, filéer eller kotletter	-	20 – 25 min	8 (1,4 kg)
Hel fisk (t.ex. forell)	Rensad och fjällad.	20 – 30 min	600 g
Engelsk ångad pudding (hemlagad)	-	1,2 liter (14 cm diameter) puddingform	1½ – 2 h. Fyll på med vatten efter 1 h
Suet pudding (pudding beredd med njurtalg) (hemlagad) Nöt eller lamm	-	1,2 liter (14 cm diameter) puddingform	1½ – 2 h. Fyll på med vatten efter 1 h

Exempel på ångkokningsrecept:

Råvara		Ångtrågs- släge		
Frys laxfilé	-	Undre korg	25-35 min (beroende på tjocklek)	250 g
Potatis, fast	Skalad och delad i fyra delar på längden	Undre korg	30 minuter	400 g
Morötter	Skalade, halverade på längden och skurna i 6 cm bitar	Ovre korg	30 minuter	200 g
Broccoli	Skär i buketter	Ovre korg	15 minuter	200 g

GÖR SÅ HÄR:

- 1 Koppla in långkokskontakten.
- 2 Montera ångkokaren.
- 3 Välj program för ångkokning.
- 4 Fyll skålen med vatten upp till markeringen 1,0 l .
- 5 Tillsätt lax, potatis och morötter enligt receptet ovan.
- 6 Starta genom att trycka på vredet.
- 7 Efter 15 minuter, använd ugnsvantar för att ta bort locket och lägg till broccoli.
- 8 Låt koka under den resterande tiden. Kontrollera att maten är genomkokt.

Service och kundtjänst

För information om service och kundtjänst, se bruksanvisningen eller besök www.kenwoodworld.com.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Dampetilbehøret av metall er kun beregnet på å brukes på TYPE CCL50-modellene.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dette tilbehøret produserer damp som kan brenne deg.
- -symbolet på produktet indikerer at overflaten kan bli varm under bruk.
- Vær forsiktig med dampen som kan komme fra tilbehøret, særlig når du tar av lokket etter koking.
- Vær forsiktig ved håndtering av deler – damp, væske eller kondens vil være svært varm. Hold i håndtakene og bruk hansker.
- Vær forsiktig når du fjerner kondensfellen etter bruk. Den kan inneholde varm væske.
- Kok kjøtt, fjærkre, fisk og sjømat godt.
- Hvis du bruker begge brettene samtidig, legger du kjøtt, fjærfe og fisk i den nederste, slik at saften ikke drypper på maten under.
- Du må ikke varme opp kokt ris i dampetilbehøret.
- Se hovedhåndboken for andre bruksområder og sikkerhetsvarsler.

Rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpslet før du fjerner tilbehøret fra alt-i-ett-kokeren.
La avkjøles helt før rengjøring.,
- Vask alle tilbehørsdeler i varmt såpevann og tørk grundig. De kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Deler

- ① Lokk
- ② Avtakbart brett
- ③ Øvre brett
- ④ Nedre brett
- ⑤ Base/kondensfelle

Tabell over forhåndsinnstilt bruk			
Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Oppskriftsideer / anvendelser
Damp		 30 min (1 min – 8 timer)  AV (AV – 4)  100 °C 	Laks en papillote



Råd og tips for damping

- Koketidene er bare til veiledning. Sjekk alltid at maten er gjennomkokt før du spiser den.
- Hvis maten ikke er kokt tilstrekkelig, kan du tilbakestille tiden. Det kan hende du må tilsette mer vann.
- Legg matstykkene med litt avstand imellom og ikke legg dem lagvis på brettene.
- Matbiter med samme størrelse kokes jevnere.
- Ved damping av mer enn én type mat og det er noe som trenger mindre tid, kan det legges til senere eller legges på øvre brett.
- Maten på nedre brett blir vanligvis raskere ferdig enn maten på øvre brett.
- Ikke la apparatet tørrkoke, hell på mer vann når det trengs.
- Hvis tilberedningen tar lengre tid enn en time, må du fylle etter med vann til 1-litersmerket og tømme basen/kondensfellen.
- Du kan øke brett høyden ved tilberedning av større stykker som dampkokt pudding ved å bruke de to brettene og fjerne det avtakbare brettet.
- Merk: Kondensfellen hindrer uønsket væske fra den dampede maten i å dryppe inn i kokebollen.
- For å unngå at fisken setter seg fast på brettet, gnir du overflaten med litt matolje.

Koketabell

Merk: Oppgitte mengder er basert på den samlede kapasiteten til begge brettene.

Mat			
Nypoteter	Vask, og del opp store poteter	25 – 35 min	1,6 kg
Bønner, grønne eller prydbønner	Trim og skjær i tynne strimler	15 – 25 min	600 g
Brokkoli	Skjær i buketter	15 – 25 min	800 g
Blomkål	Skjær i buketter	15 – 25 min	1,5 kg
Gulrøtter	Skjær i tynne skiver	20 – 30 min	800 g
Søtpotet	Skåret i terninger på 3 cm	20 – 30 min	1,5 kg
Kylling, brystfilet	-	20 – 30 min	12 (2 kg)
Fersk fisk, fileter eller biff	-	20 – 25 min	8 (1,4 kg)
Hel fisk (f.eks. ørret)	Rengjør, sløy og skrap av skjellene	20 – 30 min	600 g
Søt, dampkokt pudding (hjemmelagd)	-	1½-2 timer Fyll på mer vann etter én time	Puddingform på 1,2 liter (14 cm diameter)
Isterpudding (hjemmelagd) Storfe eller lam	-	1½-2 timer Fyll på mer vann etter én time	Puddingform på 1,2 liter (14 cm diameter)

Eksepler på damping:

Mat		Dampbrett posisjon		
Frossen laksefilet	-	Nedre brett	25 - 35 min (avhengig av tykkelse)	250 g
Poteter, voksaktige	Skrell og del i fire i lengden	Nedre brett	30 min	400 g
Gulrøtter	Skrelles, halveres langsetter og skjæres i 6 cm store stykker	Ovre brett	30 min	200 g
Brokkoli	Del opp i floretter	Ovre brett	15 min	200 g

Fremgangsmåte:

- 1 Sett på langtidskokerproppen.
- 2 Sett opp dampetilbehøret.
- 3 Velg forhåndsinnstilling for damping.
- 4 Fyll bollen med vann opp til 1,0 l-merket .
- 5 Tilsett laksen, potetene og gulrøttene, som oppgitt ovenfor.
- 6 Trykk på kontrollhjulet for å starte.
- 7 Etter 15 minutter bruker du ovnshansker for å ta av lokket og tilsette brokkolien.
- 8 Fortsett ut tiden. Kontroller at maten er skikkelig gjennombehandlet.

Service og kundetjeneste

For service og kundestøtte, se hovedhåndboken eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

Metallinen höyrykypsennyslaite on tarkoitettu käytettäväksi vain yhdessä TYPE CCL50 -mallien kanssa.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Tämä laite tuottaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Laitteeseen merkitty symboli  osoittaa, että pinta saattaa kuumentua käytön aikana.
- Varo laitteesta nousevaa kuumaa höyryä varsinkin, kun avaat kannen kypsennyksen aikana tai sen jälkeen.
- Käsittele osia varovaisesti. Neste, höyry tai tiivistynyt neste voi olla erittäin kuumaa. Pidä kahvoista kiinni, ja käytä patalappuja.
- Irrota tiivistyneen kosteuden astia varovasti jatkuneen käytön jälkeen, sillä neste saattaa olla kuumaa.
- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti.
- Jos käytät molempia hyllyjä samanaikaisesti, laita liha, kala ja siipikarjanliha alemmalle hyllylle, jotta niistä lähtevä raaka neste ei putoa alla olevien ainesosien päälle.
- Älä lämmitä keitettyä riisiä uudelleen höyrykypsennyslaitteessa.
- Varsinaisessa käyttöohjeessa on lisätietoja käyttämisestä ja turvallisuudesta sekä turvallisuusvaroituksia.

Puhdistaminen

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.

- Anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Pese kaikki laitteen osat lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Kuivaa ne perusteellisesti. Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Selite

- ① Kansi
- ② Irrotettava astia
- ③ Ylähylly
- ④ Alahylly
- ⑤ Jalusta / tiivistyneen kosteuden astia

Esiasetusten käyttötaulukko			
Esiasetus	Suositeltu työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Höyrystäminen		30 minuuttia (1 minuutti - 8 tuntia) OFF (OFF - 4) 100 °C 	Lohta paperikäärössä



Höyrytysvinkkejä

- Kypsennusajat ovat vain ohjeellisia. Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on täysin kypsää.
- Jos ruoka ei ole täysin kypsynyt, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään vettä.
- Jätä ruokapalasten väliin raot. Älä aseta niitä hyllyille kerroksittain.
- Samankokoiset palat kypsyvät tasaisemmin.
- Jos höyrykypsennät erilaisia aineksia, aseta nopeammin kypsyvät ainekset ylähyllylle.
- Alahyllylle asetettu ruoka kypsyy yleensä nopeammin kuin ylähyllylle asetettu.
- Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.
- Jos höyrykypsennys kestää pidempään kuin 1 tunnin, lisää vettä 1 litran merkkiin saakka ja tyhjennä jalusta / tiivistyneen kosteuden astia.
- Voit kasvattaa alustan korkeutta kypsentaessasi vanukkaiden kaltaisia kookkaampia ruokia käyttämällä 2 hyllyä ilman irrotettavaa alustaa.
- Huomautus: Tiivistyneen kosteuden astia estää epätoivottuja nesteitä valumasta ruoanvalmistuskulhoon.
- Estääksesi kalaa tarttumasta tarjottimeen pyyhi sen pinta pienellä määrällä ruokaöljyä.

Kypsennystaulukko

Huomautus: Määrät perustuvat molempien hyllyn yhdistettyihin kapasiteetteihin.

Ruoka			
Uudet perunat	Pese, paloitlele suuret perunat	25 – 35 minuuttia	1,6k g
Pavut, vihreät tai ruusupavut	Siisti ja viipaloi ohuelti	15 – 25 minuuttia	600 g
Parsakaali	Leikkaa nuput erilleen	15 – 25 minuuttia	800 g
Kukkakaali	Leikkaa nuput erilleen	15 – 25 minuuttia	1,5k g
Porkkanat	Viipaloi ohuelti	20 – 30 minuuttia	800 g
Bataatti	Leikkaa 3 cm:n kuutioiksi	20 – 30 minuuttia	1,5 kg
Broilerin rintafilee	-	20 – 30 minuuttia	12 (2 kg)
Tuore kala, fileet tai paisti	-	20 – 25 minuuttia	8 (1,4k g)
Kokonainen kala, esim. kirjolohi	Puhdista, perkaa ja suomusta	20 – 30 minuuttia	600 g
Höyrykypsennetty makea vanukas (itse tehty)	-	1,5–2 tuntia Lisää vettä 1 tunnin kuluttua.	1,2 litran vanukasvuoka (läpimitta 14 cm)
Höyrykypsennetty suolainen vanukas (itse tehty) naudan- tai lampaanlihasta	-	1,5–2 tuntia Lisää vettä 1 tunnin kuluttua.	1,2 litran vanukasvuoka (läpimitta 14 cm)

Höyryttämisesimerkkejä				
Ruoka		Höyrytysalustan sijainti		
Pakastettu lohifilee	-	Alahylly	25–35 minuuttia (vaihtelee paksuuden mukaan)	250 g
Perunat, kiinteät	Kuorittu ja leikattu lohkoiksi pituussuunnassa	Alahylly	30 minuuttia	400 g
Porkkanat	Kuorittu, puolitettu pituussuunnassa ja leikattu 6 cm:n paloiksi	Ylahylly	30 minuuttia	200 g
Parsakaali	Nuput leikattu erilleen	Ylahylly	15 minuuttia	200 g
Menetelmä: 1 Kiinnitä haudutuskansi. 2 Ota höyrytyslaite käyttöön. 3 Valitse Höyrytys-esiasetus. 4 Täytä kulho vedellä 1,0 litran merkkiin  saakka. 5 Lisää lohi, perunat ja porkkanat. 6 Aloita kypsentäminen painamalla valitsinta. 7 15 minuutin kuluttua poista kansi käyttämällä uunikintaita ja lisää parsakaali. 8 Jatka kypsentämistä, kunnes aika on kulunut loppuun saakka. Tarkista, että ruoka on läpikotaisin kypsää.				

Huolto ja asiakaspalvelu

Katso huolto- ja asiakaspalvelutiedot joko pääkäyttöohjeesta tai osoitteesta www.kenwoodworld.com

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Metal buharlı pişirici eklentisi sadece TYPE CCL50 modellerle birlikte kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Bu eklenti yanıklara yol açabilecek buhar üretir.
- Ürün üzerinde bulunan  sembolü kullanım sırasında sıcak hale gelebilecek yüzeyi belirtir.
- Pişirme sırasında veya pişirme bittikten sonra kapağı açarken eklentiden çıkabilecek buhara özellikle dikkat edin.
- Parçaları tutarken dikkatli olun; herhangi bir buhar, sıvı veya yoğunlaşma ile temas yakacaktır. Tutamaklardan tutun ve fırın eldiveni kullanın.
- Sıcak sıvı içerebileceğinden kullanımdan sonra yoğunlaşma sıkıştırmasını çıkarırken dikkatli olun.
- Et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin.
- Her iki rafı bir arada kullanıyorsanız, çiğ suların alt kattaki yiyeceklere damlamaması için et, kümes hayvanları ve balık gibi yiyecekleri alt kata yerleştirin.
- Pişmiş pirinci buharlı pişirici eklentinizde tekrar ısıtmayın.
- İlave kullanım ve güvenlik uyarıları için ana kullanım kılavuzuna bakın.

Temizleme

- Eklentileri çok amaçlı pişiricinizden çıkartmadan önce daima cihazı kapatın ve fişini çekin. Temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Bütün eklenti parçalarını sıcak sabunlu suda yıkayın, sonra hemen kurulayın. Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Parçalar

- ① Kapak
- ② Çıkarılabilir tepsi
- ③ Üst raf
- ④ Alt raf
- ⑤ Taban/Yoğunlaşma kabı

Ön Ayar Kullanım Tablosu

Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)	Tarif Fikirleri / Kullanımları
Buharda Pişir		 30 dk. (1 dk. – 8 sa.)  KAPALI (KAPALI – 4)  100 °C 	Kağıtta Somon



Buharda Pişirmenin İpuçları ve Püf Noktaları

- Pişirme süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır. Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.
- Eğer yemeğiniz yeterince pişmediyse süreyi sıfırlayın. Suyla doldurmanız gerekebilir.
- Yerleştirdiğiniz yiyecekler arasında boşluklar bırakın ve malzemeleri raflara kat kat yerleştirmeyin.
- Benzer boyutlu parçalar daha eşit oranda pişer.
- 1 türden fazla yiyeceği buharda pişiriyorsanız ve biri daha çabuk olacaksa onu daha sonra ekleyin veya onu üst rafa yerleştirin
- Alt raftaki yiyecekler genellikle üst raftakinden daha çabuk pişer.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, gerektiği kadar suyla doldurun.
- 1 saatten daha uzun süre kullanacaksanız, suyu 1 litre işaretine kadar doldurmanız ve tabanı/yoğunlaşma kabını boşaltmanız gerekecektir.
- Buharda pişmiş pudingler gibi daha büyük parçaları pişirirken, 2 rafı sökülebilir tepsi takılı olmadan kullanın.
- Not: Yoğunlaşma kabı, buharda pişen yiyecekten çıkan istenmeyen sıvıların pişirme kâsesine damlamasını önler.
- Balığın tepsiye yapışmasını önlemek için, yüzeyi az miktarda pişirme yağı ile yağlayın.

Piştirme Tablosu

Not: Belirtilen miktarlar her iki rafın toplam kapasitesini baz almaktadır.

Yiyecek maddesi			
Yeni Patatesler	Büyük olanları, yıkayın ve daha ufak parçalara doğrayın	25 – 35 dk.	1.6kg
Taze veya Yeşil Fasulye	İnce ince dilimleyin	15 – 25 dk.	600g
Brokoli	Çiçekleri kesin	15 – 25 dk.	800g
Karnabahar	Çiçekleri kesin	15 – 25 dk.	1.5kg
Havuçlar	İnce doğrayın	20 – 30 dk.	800g
Tatlı patates	3 cm'lik küpler halinde kesin	20 – 30 dk.	1.5kg
Tavuk, Kemiksiz Göğüs Eti	-	20 – 30 dk.	12 (2kg)
Taze balık, fileto veya biftek	-	20 – 25 dk.	8 (1.4kg)
Bütün balık (örn. alabalık)	Temiz, içi çıkarılmış ve pullanmış	20 – 30 dk.	600g
Tatlı buğulanmış puding (ev yapımı)	-	1½ – 2 saat 1 saat sonra suyu doldurun	1,2 litre (14cm Çap) puding havzası
Süet puding (ev yapımı) Sığır veya kuzu eti	-	1½ – 2 saat 1 saat sonra suyu doldurun	1,2 litre (14cm Çap) puding havzası

Buharla pişirme tarifi (örnek):

Yiyecek maddesi		Buhar tepsisi konumu		
Donmuş somon fileto	-	Alt raf	25 – 35 dakika (kalınlığına bağlı olarak)	250g
Patates, yumuşak	Soyduktan sonra uzunlamasına dörde bölünüz	Alt raf	30 dk.	400g
Havuç	Soyduktan sonra uzunlamasına ikiye ve enlemesine altıya bölünüz	Ust raf	30 dk.	200g
Karnabahar, brokoli	Çiçekleri kesiniz	Ust raf	15 dk.	200g

Yöntem:

- 1 Yavaş pişirme tapasını takın.
- 2 Buharda pişirme eklentisini kurun.
- 3 Buharda Pişir ön ayarını seçin.
- 4 1,0L  işaretine kadar kaseyi su ile doldurun.
- 5 Somon, patates ve havuçları yukarıda belirtildiği gibi ekleyin.
- 6 Pişirme işlemini başlatmak için kontrol kadranına basın.
- 7 15 dakika sonra kapağı kaldırmak için fırın eldivenlerini kullanın ve brokoliyi ekleyin.
- 8 Kalan süre boyunca pişirmeye devam edin. Yemeğin düzgün pişip pişmediğini kontrol edin.

Servis ve müşteri hizmetleri

Servis ve Müşteri Hizmetleri bilgisi için kullanma kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací.

Kovový nástavec pro vaření v páře je určen k použití pouze s modely TYPE CCL50.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Z tohoto nástavce vychází pára, která by vás mohla opařit.
- Symbol  na přístroji označuje povrch, který se při použití přístroje zahřívá.
- Dejte si pozor na páru, která z nástavce uniká, zejména při otevírání víka v průběhu vaření nebo po vaření.
- Dávejte pozor při manipulaci s jednotlivými částmi; pára, tekutiny a kondenzace budou velmi horké. Uchopte nástavec za držadla a používejte kuchyňské chňapky.
- Budte opatrní při sundávání kondenzační jímky, protože může obsahovat horkou tekutinu.
- Maso, drůbež a ryby vařte důkladně.
- Pokud používáte současně oba díly, umístěte maso, drůbež a ryby do nižšího dílu, aby šťávy ze syrových surovin nekapaly na potraviny pod nimi.
- Neohřívejte v parním nástavci vařenou rýži.
- Přečtěte si další upozornění týkající se použití a bezpečnosti, která najdete v hlavním návodu k použití.

Čištění

- Než nástavec sundáte z přístroje, vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení. Před čištěním ho nechejte zcela vychladnout.
- Umyjte všechny díly nástavce v horké saponátové vodě a potom je důkladně osušte. Můžete je také mýt v myčce.

Popis

- ① Víko
- ② Vyjímatelné dno
- ③ Horní díl
- ④ Dolní díl
- ⑤ Dno/kondenzační jímka

Tabulka použití předvoleb			
Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)	Recepty k inspiraci / použití
Vařit v páře		 30 min (1 min—8 h)  VYPNUTO (VYPNUTO—4)  100 °C 	Losos v papilotu



Rady a tipy pro vaření v páře

- Doba vaření je jen přibližná. Před konzumací vždy zkontrolujte, zda je jídlo dokonale uvařené.
- Pokud jídlo není dostatečně uvařené, zvolte jiný čas. Možná budete muset doplnit vodu.
- Mezi kousky potravin nechte mezery a nevytvářejte v jednotlivých dílech vrstvy.
- Potraviny podobné velikosti se uvaří rovnoměrněji.
- Když v páře vaříte různé typy potravin současně a některý typ potřebuje kratší dobu, přidejte jej později nebo jej umístěte na horní díl.
- Potraviny v dolním dílu se obvykle uvaří rychleji než potraviny v horním dílu.
- Nedovolte, aby se voda úplně vyvařila. Podle potřeby vodu doplňujte.
- Pokud v páře vaříte déle než 1 hodinu, je nutné doplnit vodu po značku 1 litru a vyprázdnit základnu/kondenzační jímku.
- Pokud potřebujete větší výšku při vaření větších pokrmů, například pudinků, použijte oba díly bez odnímatelného dna.
- Poznámka: Kondenzační jímka brání v tom, aby do varné nádoby kapala tekutina z vařených potravin.
- Aby se ryba k nástavci nepřichytila, potřete povrch troškou oleje na vaření.

Tabulka vaření

Poznámka: Uvedená množství vycházejí z celkové kapacity obou dílů.

Potraviný			
Nové brambory	Omyjte a větší brambory nakrájejte na menší kousky	25–35 min	1,6 kg
Fazole (zelené nebo šarlatové)	Ořízněte a tence nakrájejte	15–25 min	600 g
Brokolice	Nakrájejte na růžičky	15–25 min	800 g
Květák	Nakrájejte na růžičky	15–25 min	1,5 kg
Mrkev	Tence nakrájejte	20–30 min	800 g
Sladké brambory	Nakrájejte na 3cm kostky	20–30 min	1,5 kg
Kuřecí prsa bez kostí	-	20–30 min	12 (2 kg)
Čerstvé ryby, filé nebo steak	-	20–25 min	8 (1,4 kg)
Celá ryba (např. pstruh)	Čistá, vykuchaná a bez šupin	20–30 min	600 g
Sladký nákyp v páře (domácí)	-	1½–2 h Po 1 h doplňte vodu	1,2litrová nádoba na nákyp (průměr 14 cm)
Lojový pudink (domácí) Hovězí nebo jehněčí	-	1½–2 h Po 1 h doplňte vodu	1,2litrová nádoba na nákyp (průměr 14 cm)

Příklad receptu pro vaření v páře:

Potraviny		Pozice parního hrnce		
Mražené lososové filé	-	Dolní díl	25–35 min (podle tloušťky)	250 g
Brambory, varný typ A	Oloupané a nakrájené podélně na čtvrtky	Dolní díl	30 min	400 g
Mrkev	Oloupaná, podélně rozpůlená a nakrájená na 6cm kousky	Horní díl	30 min	200 g
Brokolice	Nakrájená na růžičky	Horní díl	15 min	200 g

Postup:

- 1 Nasadíte zátku pro pomalé vaření.
- 2 Připravte parní hrnec.
- 3 Vyberte předvolbu Vařit v páře.
- 4 Naplňte nádobu vodou po značku 1,0 l .
- 5 Přidejte podle shora uvedených pokynů lososa, brambory a mrkev.
- 6 Spustíte vaření zmáčknutím ovládacího knoflíku.
- 7 Po 15 minutách sundejte pomocí chňapek víko a přidejte brokolici.
- 8 Vařte dál po zbývajícím dobu. Prověřte, zda jsou potraviny řádně uvařené.

Servis a údržba

Informace o servisu a údržbě najdete
v hlavním návodu k použití nebo na webu
www.kenwoodworld.com.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností
Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

A fém pároló tartozék csak a TYPE CCL50 robotgépekkel használható.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ez a tartozék gőzt termel, amely égési sérülést okozhat.
- A terméken látható  szimbólum olyan felületet jelez, amelyik használat közben felforrósodhat.
- Legyen óvatos, mert gőz csaphat ki a tartozékból, elsősorban a fedél levételekor főzés közben vagy után.
- Óvatosan fogja meg az alkatrészeket, mert a gőz, folyadék vagy páralecsapódás nagyon forró lehet. A fogantyúknál fogja meg és használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Óvatosan vegye ki a páracsapdát a használat után, mert forró folyadékot tartalmazhat.
- Alaposan főzze meg a húst, a baromfit, a halat és a tenger gyümölcseit.
- Ha a két tálcát együtt használja, akkor a húst, baromfit és halat az alsóba tegye, hogy a kifolyó nyers lé ne csepegjen rá az alatta levő élelmiszerre.
- Főtt rizst ne melegítsen újra a pároló tartozékban.
- A további használatlalt és biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a gép általános használati utasítását.

Tisztítás

- A tartozéknak az univerzális főzőedényből való kivétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból. Tisztítás előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.
- A tartozék összes alkatrészét forró mosószeres vízben mossa el, majd alaposan szárítsa meg. Ezek mosogatógépben is elmoshatók.

A készülék részei

- ① Fedél
- ② Kivehető tálcaalj
- ③ Felső tálca
- ④ Alsó tálca
- ⑤ Páracsapdás alap

Előre beállított programok használati útmutatója			
Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)	Receptötletek / használat
Párolás		 30 perc (1 perc – 8 óra)  KI (KI – 4)  100 °C 	Lazac papírban



Párolási tanácsok és tippek

- A főzés ideje csak tájékoztató jellegű. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e.
- Ha az étel nem főtt meg eléggé, állítsa vissza az időt. Lehet, hogy szükség lesz a víz utántöltésére is.
- A tálcákon hagyjon hézagot az élelmiszerdarabok között és ne helyezze rétegesen egymásra őket.
- Az azonos méretű élelmiszerdarabok egyenletesebben főnek át.
- Többféle élelmiszer párolása esetén, ha valamelyiknek kevesebb időre van szüksége, akkor később tegye be, vagy helyezze a felső tálcára.
- Az alsó tálcán levő élelmiszerek általában hamarabb megfőnek, mint a felső tálcára helyezett élelmiszerek.
- Ne hagyja, hogy a készülékből kiforrjon a víz, szükség esetén gondoskodjon a víz utántöltéséről.
- Ha 1 óránál hosszabb ideig párol a készülékkel, akkor a vizet közben újra kell töltenie az 1 literes jelig és ki kell öntenie a páracsapdás alapon összegyűlt vizet.
- Nagyobb méretű élelmiszerek készítésekor, például párolt puding főzésekor a tálca magasságának növelése érdekében a kivehető tálcaalj nélkül használja a 2 tálcát.
- Megjegyzés: A páracsapda megakadályozza, hogy a párolt élelmiszerből nem kívánt folyadék csepegjen a főzőedénybe.
- Annak érdekében, hogy a hal ne tapadjon hozzá a tálcához, kenje be a tálcát egy kevés étolajjal.

Főzési táblázat

Megjegyzés: a feltüntetett mennyiségek a két tálca együttes kapacitásán alapulnak.

Nyersanyag			
Újburgonya	Mossa meg, és a nagyobbakat vágja kisebb darabokra	25 – 35 perc	1,6 kg
Bab Zöldbab vagy futóbab	A végét vágja le és aprítsa vékony szeletekre	15 – 25 perc	600 g
Brokkoli	Vágja rózsáira	15 – 25 perc	800 g
Karfiol	Vágja rózsáira	15 – 25 perc	1,5k g
Sárgarépa	Aprítsa vékony szeletekre	20 – 30 perc	800 g
Édesburgonya	3 cm-es kockákra vágva	20 – 30 perc	1,5 kg
Csirke, kicsontozott mell	-	20 – 30 perc	12 (2 kg)
Friss hal, filé vagy steak	-	20 – 25 perc	8 (1,4 kg)
Egész hal (például pisztráng)	Tisztítva, kibelevve és pikkelyektől megtisztítva	20 – 30 perc	600 g
Édes párolt puding (házi)	-	1½-2 óra 1 óra múlva gondoskodjon a víz utántöltéséről	1,2 literes (14 cm átmérőjű) pudingos tál
Faggyúpuding (házi) Marha vagy bárány	-	1½-2 óra 1 óra múlva gondoskodjon a víz utántöltéséről	1,2 literes (14 cm átmérőjű) pudingos tál

Példák párolásra				
Nyersanyag		Párolótálca helye		
Fagyasztott lazacfilé	-	Also talca	25-35 perc (a vastagságtól függően)	250 g
Burgonya, nem szétfővő	Hámozza meg és hosszában vágja négyfelé	Also talca	30 perc	400 g
Sárgarépa	Megpucolva, hosszában félbevágva, és 6 cm-es darabokra aprítva	Felső talca	30 perc	200 g
Brokkoli	Vágja rózsáira	Felső talca	15 perc	200 g
Elkészítés módja: 1 Dugja be a lassú főzés dugóját. 2 Szerelje fel a pároló tartozékot. 3 Válassza az előre beállított Párolás programot. 4 Töltse meg az edényt vízzel az 1 literes  jelzésig. 5 Adja hozzá a lazacot, a burgonyát és a sárgarépát a fentiek szerint. 6 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a vezérlőtárcsát. 7 15 perc eltelte után hőálló edényfogó kesztyűvel vegye le a fedelet, és helyezze be a brokkolit. 8 Folytassa a főzést a fennmaradó ideig. Ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e.				

Szerviz és vevőszolgálat

A szervizeléssel és az ügyfélszolgálattal kapcsolatos információk megtalálhatók a készülék kézikönyvében vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Metalowa nasadka do gotowania na parze została stworzona do użytku wyłącznie z modelami TYPE CCL50.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Urządzenie wytwarza parę, która może parzyć.
- Symbol  na produkcie oznacza powierzchnię, która może nagrzewać się podczas użytkowania.
- Należy uważać na wydostającą się z nasadki parę, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy w trakcie gotowania lub po jego zakończeniu.
- Podczas obsługi elementów zachować ostrożność: wszelka para, składniki płynne i skroplona para będą bardzo gorące. Trzymać za uchwyty i używać rękawic kuchennych.
- Podczas wyjmowania odprowadzenia kondensacji po zakończeniu pracy zachować ostrożność, ponieważ znajdujący się w nim płyn będzie gorący.
- Mięso, drób, ryby i owoce morza muszą być dobrze ugotowane.
- Korzystając z obu półek jednocześnie, mięso, drób i ryby należy umieścić na dolnej półce, aby ściekające z nich surowe soki nie kapały na składniki znajdujące się poniżej.
- W nasadce do gotowania na parze nie należy odgrzewać ugotowanego ryżu.
- Dodatkowe ostrzeżenia dotyczące użytkowania i bezpieczeństwa znajdują się w głównej instrukcji obsługi.

Czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki należy zawsze wyłączyć garnek „wszystko w jednym” i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania.
Przed czyszczeniem poczekać, aż garnek całkowicie wystygnie.

- Wszystkie części nasadki umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć. Elementy można także myć w zmywarce do naczyń.

Oznaczenia

- ① Pokrywa
- ② Wyjmowana taca
- ③ Półka górna
- ④ Półka dolna
- ⑤ Podstawa/odprowadzanie kondensacji

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych			
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)	Przykładowe przepisy/zastosowanie
Gotowanie na parze		 30 minut (1 minuta – 8 godz.)  WYŁ. (WYŁ. – 4)  100 °C 	Łosoś en papillote



Wskazówki dotyczące gotowania na parze

- Podany czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolanie wody.
- Składniki należy luźno rozłożyć na półkach i nie układać ich warstwami.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Podczas gotowania na parze składników więcej niż jednego typu składniki wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później lub umieścić na górnej półce.
- Składniki na dolnej półce zazwyczaj gotują się szybciej niż składniki na górnej półce.
- Nie dopuścić do tego, by woda się wygotowała – w razie konieczności dolać więcej.
- Podczas używania urządzenia przez czas dłuższy niż 1 godzina konieczne będzie dolanie wody do oznaczonego poziomu 1 litra i opróżnienie podstawy/odprowadzania kondensacji.
- Aby zwiększyć wysokość tacy podczas gotowania dużych potraw, np. puddingów na parze, użyć dwóch półek bez mocowania wyjmowanej tacy.
- Uwaga: Odprowadzanie kondensacji zapobiega niepożądanemu skraplaniu się pary z parujących składników i skapywaniu jej do miski do gotowania.
- Aby zapobiec przywieraniu ryby do tacy, powierzchnię tacy przetrzeć niewielką ilością oleju spożywczego.

Tabela zalecanego czasu gotowania

Uwaga: Podane ilości oparte są o łączną pojemność obu półtek.

Składnik			
Młode ziemniaki	Umyć, a większe poprzekrawać na mniejsze kawałki	25 – 35 minut	1,6 kg
Fasola np. szparagowa	Przyciąć i cienko pokroić	15 – 25 minut	600 g
Brokuły	Podzielić na różyczki	15 – 25 minut	800 g
Kalafior	Podzielić na różyczki	15 – 25 minut	1,5 g
Marchew	Pokroić w plasterki	20 – 30 minut	800 g
Bataty	Pokroić na kawałki wielkości 3 cm	20 – 30 minut	1,5 kg
Kurczak, pierś (bez kości)	-	20 – 30 minut	12 (2 kg)
Świeża ryba, filety lub stek	-	20 – 25 minut	8 (1,4 kg)
Całe ryby (np. pstrąg)	Wyczyścić, wypatroszyć i usunąć łuski	20 – 30 minut	600 g
Słódki pudding na parze (domowej roboty)	-	1½ – 2 godz. Po upływie godziny dolać wody	1,2-litrowe naczynie do gotowania puddingu na parze (średnica 14 cm)
Pudding z dodatkiem łożu (suet pudding) (domowej roboty) wołowy lub jagnięcy	-	1½ – 2 godz. Po upływie godziny dolać wody	1,2-litrowe naczynie do gotowania puddingu na parze (średnica 14 cm)

Przykładowy przepis na potrawę gotowaną na parze:

Rodzaj składników		Pozycja tacy do gotowania na parze		
Mrożony filet z łososia	-	Półka dolna	25-35 minut (w zależności od grubości)	250 g
Ziemniaki (wilgotne, nierozpadające się)	Obrane i pokrojone wzdłuż na ćwiartki	Półka dolna	30 minut	400 g
Marchew	Obrana, przekrojona wzdłuż na pół i pokrojona na 6-centymetrowe kawałki	Półka gorna	30 minut	200 g
Brokuły	Podzielone na różyczki	Półka gorna	15 minut	200 g

Sposób przygotowania:

- 1 Zamocować korek wolnowaru.
- 2 Przygotować parowar.
- 3 Wybrać zaprogramowaną funkcję gotowania na parze.
- 4 Miskę napełnić wodą do poziomu 1,0 l .
- 5 Dodać łososia, ziemniaki i marchewkę, zgodnie ze wskazówkami powyżej.
- 6 Przycisnąć regulator, aby zacząć gotowanie.
- 7 Po 15 minutach, używając rękawic kuchennych, zdjąć pokrywę i dodać brokuły.
- 8 Kontynuować gotowanie przez pozostałą ilość czasu. Sprawdzić, czy składniki zostały całkowicie ugotowane.

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w głównej instrukcji obsługi lub na stronie www.kenwoodworld.com.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Το μεταλλικό εξάρτημα ατμού έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με τα μοντέλα TYPE CCL50.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Αυτό το εξάρτημα παράγει ατμό που μπορεί να σας κάψει.
- Το σύμβολο  που εμφανίζεται πάνω στο προϊόν υποδεικνύει μια επιφάνεια που ενδέχεται να θερμανθεί πολύ κατά τη χρήση.
- Να προσέχετε όταν διαφεύγει ατμός από το εξάρτημα, ιδίως όταν αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τα άλλα εξαρτήματα, τυχόν ατμός, υγρό ή υδρατμοί θα είναι πολύ καυτά. Να τα κρατάτε από τις λαβές και να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε τον συλλέκτη υδρατμών μετά τη χρήση, καθώς ενδέχεται να περιέχει καυτό υγρό.
- Μαγειρεύετε καλά το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα θαλασσινά.
- Εάν χρησιμοποιείτε και τα δύο ράφια μαζί, τοποθετείτε το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια στο κάτω ράφι, ώστε οι χυμοί να μην πέφτουν στα τρόφιμα που βρίσκονται από κάτω.
- Μην ζεσταίνετε ξανά μαγειρεμένο ρύζι στο εξάρτημα ατμού.
- Για πρόσθετες χρήσεις και προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών.

Καθαρισμός

- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα από την πρίζα τη συσκευή μαγειρέματος all in one cooker, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από αυτήν. Αφήστε να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

- Πλύνετε όλα τα μέρη του εξαρτήματος με ζεστή σαπουνάδα και στεγνώστε σχολαστικά. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Καπάκι
- ② Αφαιρούμενος δίσκος
- ③ Επάνω ράφι
- ④ Κάτω ράφι
- ⑤ Βάση/Συλλέκτης υδρατμών

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων			
Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενο εργαλείο	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)	Ιδέες για συνταγές/ Χρήσεις
Μαγείρεμα στον ατμό		 30 λεπτά (1 λεπτά - 8 ώρες)  OFF (OFF - 4)  100 °C 	Σολομός στη λαδόκολλα



Συμβουλές και μυστικά για μαγείρεμα στον ατμό

- Οι χρόνοι μαγειρέματος παρατίθενται μόνο ενδεικτικά. Να ελέγχετε πάντα για να διαπιστώσετε εάν το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά προτού το καταναλώσετε.
- Εάν το φαγητό σας δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, ρυθμίστε εκ νέου τον χρόνο. Ενδέχεται να χρειαστεί να προσθέσετε νερό.
- Αφήστε χώρο ανάμεσα στα κομμάτια των τροφίμων και μην στοιβάζετε τα τρόφιμα στα ράφια.
- Τα κομμάτια όμοιου μεγέθους μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.
- Σε περίπτωση που μαγειρεύετε στον ατμό περισσότερα από ένα είδη τροφίμων, προσθέστε αργότερα ή βάζετε στο επάνω ράφι τα τρόφιμα που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Τα φαγητά μαγειρεύονται συνήθως πιο γρήγορα στο κάτω ράφι απ' ό,τι στο επάνω ράφι.
- Μην αφήνετε να εξατμιστεί εντελώς το νερό που περιέχει η μονάδα και να συμπληρώνετε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.
- Εάν η συσκευή λειτουργεί για περισσότερο από 1 ώρα, θα πρέπει να συμπληρώσετε νερό έως την ένδειξη του 1 λίτρου και να αδειάσετε τη βάση/τον συλλέκτη υδρατμών.
- Για να αυξήσετε το ύψος του δίσκου όταν μαγειρεύετε τρόφιμα μεγαλύτερου μεγέθους όπως πουτίγκες στον ατμό, χρησιμοποιήστε τα 2 ράφια χωρίς να τοποθετήσετε τον αφαιρούμενο δίσκο.
- Σημείωση: Ο συλλέκτης υδρατμών εμποδίζει τα ανεπιθύμητα υγρά, που δημιουργούνται από τα φαγητά που αχνίζουν, να στάζουν στο μπολ μαγειρέματος.
- Για να μην κολλήσουν τα ψάρια στον δίσκο, αλείψτε την επιφάνεια με λίγο μαγειρικό λάδι.

Πίνακας Μαγειρέματος

Σημείωση: οι ποσότητες που αναγράφονται βασίζονται στη συνολική χωρητικότητα και των δύο ραφιών.

Τρόφιμα			
Γλυκοπατάτες	Πλύνετε και κόψτε τις πιο μεγάλες σε μικρά κομμάτια	25 – 35 λεπτά	1,6 κιλά
Φασόλια Πράσινα ή Ισπανίας	Κόψτε τις άκρες και τεμαχίστε σε λεπτές φέτες	15 – 25 λεπτά	600 γρ.
Μπρόκολο	Κόψτε σε μπουκέτα	15 – 25 λεπτά	800 γρ.
Κουνουπίδι	Κόψτε σε μπουκέτα	15 – 25 λεπτά	1,5 κιλά
Καρότα	Τεμαχίστε σε λεπτές φέτες	20 – 30 λεπτά	800 γρ.
Γλυκοπατάτες	Κόβετε σε κύβους 3 εκ.	20 – 30 λεπτά	1,5 κιλά
Φιλέτο στήθος κοτόπουλο	-	20 – 30 λεπτά	12 (2 κιλά)
Φρέσκο ψάρι, φιλέτο ή φέτα	-	20 – 25 λεπτά	8 (1,4 κιλά)
Ψάρι ολόκληρο (π.χ. πέστροφα)	Καθαρό, χωρίς εντόσθια και λέπια	20 – 30 λεπτά	600 γρ.
Γλυκιά πουτίγκα στον ατμό (χειροποίητη)	-	1½ – 2 ώρες Συμπληρώστε νερό μετά από 1 ώρα	Φόρμα για πουτίγκα 1,2 λίτρων (διαμέτρου 14 εκ.)
Βραστή πουτίγκα με λίπος (χειροποίητη) Μοσχάρι ή αρνί	-	1½ – 2 ώρες Συμπληρώστε νερό μετά από 1 ώρα	Φόρμα για πουτίγκα 1,2 λίτρων (διαμέτρου 14 εκ.)

Παράδειγμα συνταγής για μαγείρεμα στον ατμό:

Τρόφιμα		Θέση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό		
Κατεψυγμένο φилέτο σολομού	-	Κάτω ράφι	25 – 35 λεπτά (ανάλογα με το πάχος)	250 γρ.
Πατάτες, κηρώδεις	Καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα κατά μήκος	Κάτω ράφι	30 λεπτά	400 γρ.
Καρότα	Καθαρισμένα, κομμένα στα δύο κατά μήκος και σε κομμάτια των 6 εκ.	Επάνω ράφι	30 λεπτά	200 γρ.
Μπρόκολο	Κόψτε σε μπουκέτα	Επάνω ράφι	15 λεπτά	200 γρ.

Εκτέλεση:

- 1 Τοποθετήστε το βύσμα για αργό μαγείρεμα.
- 2 Ρυθμίστε το εξάρτημα ατμού.
- 3 Επιλέξτε προρρυθμισμένο πρόγραμμα ατμού.
- 4 Γεμίστε το μπολ με νερό έως την ένδειξη 1 λίτρο .
- 5 Προσθέστε τον σολομό, τις πατάτες και τα καρότα, όπως υποδεικνύεται παραπάνω.
- 6 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- 7 Μετά από 15 λεπτά, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το καπάκι και προσθέστε το μπρόκολο.
- 8 Συνεχίστε το μαγείρεμα για την ώρα που απομένει. Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα έχουν ψηθεί καλά.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Για πληροφορίες σχετικά με το Σέρβις και την Εξυπηρέτηση πελατών, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Kovový naparovací nadstavec bol navrhnutý tak, aby sa používal iba pre modely TYPE CCL50.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Tento nadstavec generuje paru, ktorá vás môže popáliť.
- Symbol  označený na výrobku označuje povrch, ktorý sa počas používania môže zahriať.
- Dávajte pozor na paru unikajúcu z nadstavca, najmä pri odstraňovaní veka počas varenia alebo po varení.
- Pri manipulácii s dielmi buďte opatrní; akákoľvek para, tekutina alebo kondenzácia budú veľmi horúce. Držte sa za držadlá a používajte ochranné rukavice.
- Pri odstraňovaní zachytávača kondenzácie po použití buďte opatrní, pretože môže obsahovať horúcu tekutinu.
- Mäso, hydinu, ryby a dary mora riadne uvarte.
- Ak používate spolu obidve priečinky, dajte mäso, hydinu a ryby do spodnej, aby surová šťava nemohla odkvapkávať na jedlo pod nimi.
- V naparovacom nadstavci neohrievajte už uvarenú ryžu.
- Ďalšie pokyny týkajúce sa použitia a bezpečnosti nájdete v hlavnom návode na použitie.

Čistenie

- Pred vybratím nadstavca z vášho univerzálneho variča vždy vypnite a odpojte napájanie. Pred čistením nechajte úplne vychladnúť,
- Umyte všetky časti príslušenstva v horúcej mydlovej vode a potom ich dôkladne vysušte. Alternatívne ich môžete umyť v umývačke riadu.

Legenda

- ① Veko
- ② Odnímateľný podnos
- ③ Horný priečinok
- ④ Dolný priečinok
- ⑤ Základňa/zachytávač kondenzátu

Tabuľka používania predvolieb			
Predvoľba	Odporúčaný nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)	Nápady k receptom/ používanie
Pariť		 30 minút (1 minúta - 8 hodín)  VYPNÚŤ (VYP - 4)  100 °C 	Losos na zelenine



Tipy a rady na naparovanie

- Časy varenia sú iba orientačné. Vždy skontrolujte, či potraviny sú dôkladne uvarené pred ich konzumáciou.
- Ak vaše jedlo nie je dostatočne uvarené, resetujte čas. Je možné, že budete musieť doplniť vodu.
- Medzi kúskami potravín nechajte medzery a potraviny neukladajte na seba v priečinkoch.
- Kusy potravín podobnej veľkosti varia rovnomernejšie.
- Ak chcete sparovať viac ako 1 druh potravín, ak niečo potrebuje menej času, pridajte potravinu neskôr alebo ju umiestnite do horného priečinku.
- Jedlo v dolnom priečinku sa zvyčajne uvarí rýchlejšie ako jedlo v hornom priečinku
- Nedovoľte, aby prístroj naparoval dosucha, podľa potreby dolejte vodu.
- Ak zariadenie používate dlhšie ako 1 hodinu, je potrebné doplniť vodu po značku 1 liter a vyprázdnite základňu/zachytávač kondenzátu.
- Ak chcete zväčšiť výšku podnosu pri varení väčších potravín, napríklad naparovaných pudingov, použite 2 priečinky bez namontovaného odnímateľného podnosu.
- Poznámka: Zachytávač kondenzátu zabráňuje kvapkaniu nežiaducich tekutín z naparovaných potravín do nádoby na varenie.
- Aby ste zabránili prilepeniu rýb na plech, utrite povrch malým množstvom kuchynského oleja.

Tabuľka varenia

Poznámka: uvedené množstvá sú založené na kombinovaných kapacitách oboch priechňokov.

Potravina			
Nové zemiaky	Umyť a väčšie kusy pokrájať na menšie kúsky.	25 – 35 minúty	1,6 kg
Fazuľa zelená, fazuľa šarlátová	Odrezať konce a nakrájať natenko.	15 – 25 minúty	600 g
Brokolica	Rozobrať na ružice.	15 – 25 minúty	800 g
Karfiol	Rozobrať na ružice.	15 – 25 minúty	1,5 kg
Mrkva	Nakrájať natenko.	20 – 30 minúty	800 g
Sladké zemiaky	Nakrájať na 3 cm kocky.	20 – 30 minúty	1,5 kg
Kuracie mäso, prsia bez kosti	-	20 – 30 minúty	12 (2 kg)
Čerstvé rybacie mäso, filety alebo filé	-	20 – 25 minúty	8 (1,4 kg)
Celá ryba (napríklad pstruh)	Očistiť, vypitvať a odstrániť šupiny.	20 – 30 minúty	600 g
Sladký parený puding (domáci)	-	1½ – 2 hodiny Po 1 hodine doliať vodu.	1,2 litra (priemer 14 cm) pudingová miska
Lojový puding (domáci) z hovädzieho alebo jahňacieho loja	-	1½ – 2 hodiny Po 1 hodine doliať vodu.	1,2 litra (priemer 14 cm) pudingová miska

Príklad receptu na varenie parou:

Potravina		Steam Tray Position		
Mrazené lososie filé	-	Dolný priečinok	25 – 35 minút (v závislosti od hrúbky)	250 g
Zemiaky	Oškrabať a rozštvrtiť na dĺžku.	Dolný priečinok	30 minút	400 g
Mrkva	Oškrabať, na dĺžku rozrezať na polovicu a nakrájať na 6 cm kúsky.	Horný priečinok	30 minút	200 g
Brokolica	Rozobrať na ružice.	Horný priečinok	15 minút	200 g

Metóda:

- 1 Nasadíte zátku na pomalé varenie.
- 2 Pripravte príslušenstvo na varenie parou.
- 3 Zvoľte predvoľbu Para.
- 4 Naplňte misu vodou až po značku 1,0L .
- 5 Pridajte lososa, zemiaky a mrkvu, ako je uvedené vyššie.
- 6 Stlačením otočného ovládača spustíte proces varenia.
- 7 Po 15 minútach odstráňte veko ochrannými rukavicami a pridajte brokolice.
- 8 Pokračujte vo varení zostávajúci čas. Skontrolujte, či je jedlo správne uvarené.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v hlavnej príručke alebo na adrese www.kenwoodworld.com

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Насадка металева пароварка призначена для використання тільки з моделями TYPE CCL50.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Ця насадка виробляє пару, яка може призвести до опіків.
- Позначка  на виробі маркує поверхню, яка може нагріватися під час роботи.
- Будьте обережні з паром, що виходить з насадки, особливо коли знімаєте кришку під час або після приготування їжі.
- Будьте обережні при поводженні з деталями; будь-яка пара, рідина або конденсат буде дуже гарячим. тримайте прилад за ручки або одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, видаляючи чашу для збирання конденсату після використання, оскільки вона може містити гарячу рідину.
- Обробляйте м'ясо, птицю, рибу та морепродукти до повної готовності.
- Якщо обидва контейнери не використовуються разом, кладіть м'ясо, птицю і рибу до нижнього контейнеру, щоб свіжий сік не крапав на продукти знизу.
- Не розігрівайте приготований рис у пароварці.
- Зверніться до основного посібнику з інструкціями, щоб дізнатися про додаткові можливості використання і попередження про небезпеку.

Очищення

- Завжди вимикайте і від'єднуйте мультиварку від джерела живлення перед зніманням насадки. Дайте пристрою повністю охолонути перед чищенням.

- Мийте всі деталі насадки в гарячій мильній воді, а потім ретельно їх висушіть. Також деталі можна мити в посудомийній машині.

Компоненти

- ① Кришка
- ② Зйомна таця
- ③ Верхній контейнер
- ④ Нижній контейнер
- ⑤ Основа/Ємність для конденсату

Схема використання з налаштуваннями			
Попередні налаштування	Рекомендовані інструменти Інструмент	Налаштування за замовчуванням (регульовані)	Ідеї/використання рецептів
Пара		 30 хв. (1 хв. – 8 год.)  ВІДКЛ. (ВИМКН. – 4)  100 °C 	Сьомга в папільотах



Поради з приготування у пароварці

- Час приготування є лише орієнтовним. Завжди перевіряйте, чи ретельно приготовлена їжа перед тим, як їсти.
- Якщо ваша їжа недостатньо додайте час, скиньте час. Можливо, вам знадобиться залити її водою.
- Розкладайте шматки продуктів на відстані один від одного, не викладайте їх шарами в контейнерах.
- Подібні за розміром шматки їжі готуються більш рівномірно.
- При приготуванні на пару більш од 1 виду продуктів, деякі з яких потребують меншого часу, покладіть цей продукт пізніше або покладіть його до верхнього контейнеру.
- Продукти у нижньому контейнері готуються зазвичай швидше, ніж ті, що знаходяться у верхньому контейнері.
- Не дозволяйте апарату кипіти в сухому вигляді, долийте воду, якщо це необхідно.
- При роботі більше 1 години необхідно додавати воду до позначки 1 літр і спорожнювати основу/ємність для конденсату.
- Для збільшення висоти таці під час приготування великих страв, наприклад, парових пудингів, використовуйте 2 контейнери без встановленої зйомної таці.
- Примітка: Ємність для конденсату запобігає потраплянню зайвої рідини з продуктів, що готуються на парі, до кухарської чаші.
- Щоб риба не приставала до жаровні, натріть поверхню невеликою кількістю харчової олії.

Таблиця з готування

Примітка: вказані кількості розраховані на основі сукупних об'ємів обох контейнерів.

Продукти			
Молода картопля	Помити і порізати великі картоплини на частини	25 – 35 хв.	1,6 кг
Квасоля Зеленостручкова або червона	Обрізати край і нарізати тонкими скибочками	15 – 25 хв.	600 г
Броколі	Розрізати на гілочки	15 – 25 хв.	800 г
Цвітна капуста	Розрізати на гілочки	15 – 25 хв.	1,5 кг
Морква	Тонко порізати	20 – 30 хв.	800 г
Солодка картопля	Наріжте кубиками 3 см	20 – 30 хв.	1,5 кг
Курка, грудка	–	20 – 30 хв.	12 (2 кг)
Свіжа риба, філе або стейк	–	20 – 25 хв.	8 (1,4 кг)
Ціла риба (наприклад, форель)	Промийте, видаліть кишки і луску	20 – 30 хв.	600 г
Солодкий пудинг (домашній)	–	1½–2 години Через 1 годину долити води до повної	1,2 літра (діаметр 14 см) Форма для пудингів
Пудинг на салі (домашній) Яловичина або баранина	–	1½–2 години Через 1 годину долити води до повної	1,2 літра (діаметр 14 см) Форма для пудингів

Приклад рецепта приготування на парі:

Продукти		Розміщення на лотку пароварки		
Заморожене філе лосося	-	Нижній контейнер	25–35 хв (залежно від товщини)	250 г
Картопля з низьким вмістом крохмалу	Очистити та розрізати вздовж на чотири частини	Нижній контейнер	30 хв.	400 г
Морква	Очистити, розрізати вздовж наполовину і нарізати шматками 6 см	Верхній контейнер	30 хв.	200 г
Брокколи	Розібрати на суцвіття	Верхній контейнер	15 хв.	200 г

Спосіб:

- 1 Вставте заглушку повільноварки.
- 2 Встановіть насадку для пароварки.
- 3 Виберіть попередньо встановлений режим «Пар».
- 4 Наповніть миску водою до позначки 1,0 л .
- 5 Додайте лосось, картоплю та моркву, як зазначено вище.
- 6 Натисніть регулятор, щоб почати готувати.
- 7 Через 15 хвилин, одягнувши рукавички для духовки, зніміть кришку і додайте брокколи.
- 8 Продовжуйте готувати решту часу. Перевірте, чи їжа готується ретельно.

Обслуговування та ремонт

Для отримання інформації з технічного обслуговування і клієнтської підтримки зверніться до основного посібника з інструкціями або перейдіть на сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

См. иллюстрации на передней странице

Металлическая насадка для пароварки предназначена только для моделей TYPE CCL50.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При использовании этой приборе образуется пар, который может вызвать ожог.
- Символ , отмеченный на изделии, указывает на поверхность, которая может нагреваться во время использования.
- Будьте осторожны с выходящим из насадки паром, особенно при снятии крышки в процессе или по окончании готовки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с компонентами прибора; любой пар, жидкость или конденсация будут очень горячими. Держитесь за ручки и используйте кухонные рукавицы.
- Будьте осторожны при удалении конденсационной ловушки после использования, так как в ней может быть горячая жидкость.
- Тушите мясо, птицу, рыбу и морепродукты до полной готовности.
- Если вы используете обе полки вместе, поместите мясо, птицу и рыбу на нижнюю полку, чтобы сырой сок не капал на продукты внизу.
- Не разогревайте вареный рис повторно в насадке для пароварки.
- Обратитесь к вашему основному руководству по эксплуатации для получения дополнительной информации об использовании и предупреждении о мерах безопасности.

Чистка

- Всегда выключайте и отсоединяйте прибор от сети перед тем, как удалить насадку с Кухонного комбайна “Все в одном.”
Перед чисткой дайте прибору полностью остыть.

- Мойте все детали насадки в горячей мыльной воде, затем тщательно сушите. В качестве альтернативы их можно мыть в посудомоечной машине.

Компоненты

- ① Крышка
- ② Съемный поднос
- ③ Верхняя полка
- ④ Нижняя полка
- ⑤ Основание/конденсационная емкость

Заданные параметры использования			
Заданная настройка	Рекомендуемая насадка	Настройки по умолчанию (можно регулировать)	Идеи для рецептов/использования
Готовка на пару		 30 мин (1 мин – 8 часов)  OFF (OFF – 4)  100 °C 	Семга в папильотах



Советы по готовке на пару

- Время приготовления еды указано только ориентировочно. Перед употреблением всегда проверяйте, полностью ли готово блюдо.
- Если блюдо не совсем готово, снова установите время. Вам может понадобиться добавить воды.
- Оставляйте зазоры между кусочками пищи и не накладывайте продукты один на другом на полках.
- Похожие по размеру кусочки еды готовятся более равномерно.
- При приготовлении в пароварке более 1 вида продуктов, если какой-либо из них требует меньшего времени приготовления, добавьте его позже или положите на верхнюю полку.
- Продукты на нижней полке обычно готовятся быстрее, чем на верхней.
- Не допускайте, чтобы жидкость в чаше выкипела насухо, доливайте воду по мере необходимости.
- При работе в течение более 1 часа необходимо долить воду до отметки 1 литр и освободить основание/конденсационную емкость.
- Для увеличения высоты подноса при приготовлении более крупных блюд, таких как пудинги на пару, используйте 2 полки, не устанавливая при этом съемный поднос.
- Примечание: Конденсационная емкость предотвращает капание нежелательной жидкости из продуктов, готовящихся на пару, в чашу для готовки.
- Чтобы рыба не прилипла к противню, смажьте его поверхность небольшим количеством масла, используемого для приготовления пищи.

Таблица рекомендуемых количеств

Примечание: указанные количества основаны на суммарных характеристиках обеих полов.

Продукт			
Молодой картофель	Помыть нарезать крупные картофелины на части	25 – 35 мин	1.6kg
Бобы Зелень или побеги	Обрезать края и нарезать тонкими ломтиками	15 – 25 мин	600 г
Брокколи	Разрезать на веточки	15 – 25 мин	800 г
Цветная капуста	Разрезать на веточки	15 – 25 мин	1.5kg
Морковь	Тонко порезать	20 – 30 мин	800 г
Сладкий картофель	Нарезать на кубики по 3 см	20 – 30 мин	1.5kg
Курица, грудка	–	20 – 30 мин	12 (2kg)
Свежая рыба, филе или стейк	–	20 – 25 мин	8 (1.4kg)
Целая рыба (напр. форель)	Почищенная, потрошенная и со снятой чешуей	20 – 30 мин	600 г
Сладкий пудинг, приготовленный на пару (в домашних условиях)	–	1½ – 2 часа Через 1 час добавить воды	1.2 л (диаметр 14 см) чаша для пудинга
Пудинг на сале (приготовление в домашних условиях) Говядина или молодая баранина	–	1½ – 2 часа Через 1 час добавить воды	1.2 л (диаметр 14 см) чаша для пудинга

Пример рецепта приготовления на пару:

Продукт		Положение поддона для пара		
Замороженное филе семги	-	Нижняя полка	25 – 35 mins (depending on thickness)	250 г
Картофель восковой	Почистить и нарезать продольно на четыре продольные дольки	Нижняя полка	30 мин	400 г
Морковь	Почистить, разрезать продольно и нарезать на 6 см кусочки	Верхняя полка	30 мин	200 г
Брокколи	Нарезать на головки	Верхняя полка	15 мин	200 г

Метод:

- 1 Установите заглушку медленноварки.
- 2 Установите насадку для пароварки.
- 3 Выберите заданную настройку “Пар”.
- 4 Наполните чашу водой до отметки 1 л. ☞.
- 5 Добавьте семгу, картофель и морковь в количествах, указанных выше.
- 6 Для начала готовки нажмите на диск управления
- 7 Через 15 минут наденьте кухонные рукавицы, снимите крышку и добавьте брокколи.
- 8 Продолжайте готовить в течение оставшегося времени. Тщательно проверьте, готово ли блюдо.

Обслуживание и забота о покупателях

Для получения информации о сервисном обслуживании и работе с клиентами обратитесь к вашему основному руководству по эксплуатации или посетите сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Металл буқазан тіркемесі TYPE CCL50 үлгілерде ғана пайдаланылуға арналған.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Бұл тіркеме бу шығарған кезде күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Өнімде белгіленген  таңбасы қолданыс барысында ысуы мүмкін болған беткейді білдіреді.
- Әсіресе пісіру барысында немесе пісіріп болғаннан кейін қақпақты алып тастау кезінде тіркемеден шығатын будан абай болыңыз.
- Бөлшектерді ұстаған кезде абай болыңыз; кез келген бу, сұйықтық немесе конденсат өте ыстық болады. Тұтқалардан ұстап, пеш қолғаптарын қолданыңыз.
- Конденсат алыстатқышын алып тастау кезінде абай болыңыз, себебі онда ыстық сұйықтық болуы мүмкін.
- Етті, құс етін, балықты және теңіз өнімдерін әбден пісіріңіз.
- Егер екі сөрені бірге пайдалансаңыз, етті, құс етін және балықты астыңғы сөреге орналастырыңыз, солайша шикі шырын төмендегі тағамға тамбайды.
- Пісірілген күрішті буқазан тіркемесінде қайта ысытпаңыз.
- Пайдалану және қауіпсіздік туралы қосымша ескертулерді негізгі нұсқаулықтан қараңыз.

Тазалау

- «Барлық функцияларды қамтитын» пісіргіштен тіркемені алып тастаудан бұрын әрқашан құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз. Тазалаудан бұрын толықтай суытыңыз.

- Барлық тіркеме бөліктерін ыстық сабынды сумен жуып, әбден құрғатыңыз. Балама түрде оларды ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Перне

- ① Қақпақ
- ② Алынбалы науа
- ③ Үстіңгі сөре
- ④ Төменгі сөре
- ⑤ Негіз/конденсат алыстатқышы

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі			
Алдын ала орнатылған параметр	Ұсынылған Құрал	Әдепкі параметрлер (реттелмелі)	Рецепт идеялары / қолданыстары
Бу		 30 мин (1 мин – 8 сағат)  ӨШІРУ (ӨШІРУ – 4)  100 °C 	Папильоттардың ішінде арқан балығы



Бұға пісіру жөнінде кеңестер

- Пісіру уақыттары тек нұсқаулық ретінде берілген. Жеуге кірісуден бұрын тағамның әбден пісіп-піспегенін тексеріп алыңыз.
- Егер тағамыңыз жеткілікті шамада піспеген болса, уақытты қайта орнатыңыз. Тағамға су қосуыңыз қажет болуы мүмкін.
- Тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырып, сөрелерде тағамды қабаттастырмаңыз.
- Бірдей өлшемдегі тағам бөліктері біркелкірек болып піседі.
- 1-ден артық тағам түрін буда пісірген кезде егер қандай да бір тағам пісу үшін азырақ уақытты қажет етсе, оны кейінірек салыңыз немесе үстіңгі сөреге орналастырыңыз.
- Төменгі сөредегі тағам үстіңгі сөредегі тағамға қарағанда әдетте жылдамырақ піседі.
- Құрылғының құрғап кеткенше қайнауын болдырмаңыз, қажетінше сумен құйып тұрыңыз.
- Егер 1 сағаттан астам уақыт жұмыс істесе, «1 литр» белгісіне дейін су қосып, негізді/конденсат алыстатқышын босатуыңыз қажет.
- Буда пісірілген пудингтер секілді үлкенірек тағамдарды пісірген кезде науаның биіктігін арттыру үшін алынбалы науа орнатылмаған күйде 2 сөрені пайдаланыңыз.
- Ескертпе: Конденсат алыстатқышы буда пісіріліп жатқан тағамнан қажетсіз сұйықтықтардың пісіру тостағанына тамуын болдырмайды.
- Балық науаға жабысып қалмауы үшін науаның бетіне біраз май жағыңыз.

Пісіру кестесі

Ескертпе: көрсетілген мөлшерлер екі сәренің біріктірілген сыйымдылықтарына негізделген.

Тағам			
Жаңа картоп	Үлкен бөліктерін жуыңыз және кішкентай бөліктерге кесіңіз	25 – 35 мин	1,6 кг
Бұршақтар Жасыл немесе қошқыл қызыл түсті	Тазалаңыз және жіңішке бөліктерге бөліңіз	15 – 25 мин	600 г
Брокколи	Гүлдерін кесіңіз	15 – 25 мин	800 г
Түсті қырыққабат	Гүлдерін кесіңіз	15 – 25 мин	1,5 кг
Сәбіз	Жіңішке етіп кесіңіз	20 – 30 мин	800 г
Тәтті картоп	3 см кубиктерге кесу	20 – 30 мин	1,5 кг
Тауық, Сүйексіз кеуде еті	–	20 – 30 мин	12 (2 кг)
Балғын балық, сүбе немесе стейк	–	20 – 25 мин	8 (1,4 кг)
Тұтас балық (мысалы, бақтақ)	Таза, жұқа және қабатты	20 – 30 мин	600 г
Тәтті буланған ботқа (үйде жасалған)	–	1½–2 сағ 1 сағ кейін сумен толтыру	1,2 литр (диаметрі 14 см) ботқа негізі
Майлы ботқа (үйде жасалған) Сиыр немесе қой еті	–	1½–2 сағ 1 сағ кейін сумен толтыру	1,2 литр (диаметрі 14 см) ботқа негізі

Булау рецептті мысалы:

Тағам		Булау науасының қалпы		
Мұздатылған қызыл балық салмасы	-	Төменгі сөре	25-35 мин (қалыңдығына байланысты)	250 г
Картоп, жұмсақ	Қабығын аршып, ұзындығы бойымен төртке бөліңіз	Төменгі сөре	30 мин	400 г
Сәбіз	Қабығын аршып, ұзынды бойымен екіге бөліп, 6 см бөліктерге бөліңіз	Үстіңгі сөре	30 мин	200 г
Брокколи	Тармақтары бойынша бөліңіз	Үстіңгі сөре	15 мин	200 г

Әдісі:

- 1 Баяу пісіру тығынын орнатыңыз.
- 2 Буқазан тіркемесін орнатыңыз.
- 3 Буқазанның алдын ала орнатылған параметрін таңдаңыз.
- 4 Тостағанды 1,0Л  белгішесіне дейін сумен толтырыңыз.
- 5 Жоғарыда айтылғандай арқан балықты, картопты және сәбізді қосыңыз.
- 6 Пісіруді бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
- 7 15 минуттан кейін пешке арналған қолғапты киіп алып, қақпақты алып тастаңыз да, брокколиді қосыңыз.
- 8 Қалған уақыт бойынша пісіруді жалғастырыңыз. Тағамның жақсылап пісіп-піспегенін тексеріңіз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау

Қызмет және Тұтынушыларға қолдау көрсету туралы ақпарат алу үшін негізгі нұсқаулықты қараңыз немесе www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

مثال لوصفة تحضير بالتبخير:

المكون (الطعام)		موضع صينية التبخير		
فيليه السلمون المجمد	-	الرف السفلي	٢٥ إلى ٣٥ دقيقة (حسب السمك)	٢٥٠ غرام
البطاطس بطبقة شمعية	مقشرة ومقطعة طولياً بالتساوي	الرف السفلي	٢٥ دقيقة	٤٠٠ غرام
الجزر	مقشر ومقطع إلى نصفين، قطع بطول ٦ سم	الرف العلوي	٢٥ دقيقة	٢٠٠ غرام
البروكلي	تقطيع إلى شجيرات	الرف العلوي	١٥ دقيقة	٢٠٠ غرام

الطريقة:

- ١ ركب قابس الطهي البطيء.
- ٢ قومي بإعداد ملحق الطهي بالخار.
- ٣ حدي إعداد الطهي بالخار سابق الإعداد.
- ٤ قومي بتعبئة السلطانية حتى علامة ١ لتر $\frac{1}{2}$.
- ٥ أضيفي السلمون والبطاطا والجزر بالشكل الموضح أعلاه.
- ٦ اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
- ٧ بعد ١٥ دقيقة، استخدم قفازات الفرن لإزالة الغطاء العلوي وأضيفي البروكلي.
- ٨ استمري في الطهي للوقت المتبقي. تحقق من طهي الطعام جيداً.

الصيانة وخدمة العملاء

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

للحصول على معلومات الصيانة وخدمة العملاء ارجعي إلى دليل الإرشادات الرئيسي أو تفضلي زيارة الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com

مخطط الطهي ملحوظة: تستند الكميات المذكورة إلى سعة كلا الرفين.			
المكون (الطعام)			
البطاطا الجديدة	غسيل وتقطيع القطع الكبيرة إلى قطع صغيرة	٢٥ - ٣٠	١.٦ كجم
الفاصوليا الخضراء أو القرون	تقليم وتقطيع إلى شرائح رفيعة	١٥ - ٢٥	٦٠٠ غرام
البروكلي	تقطيع إلى شجيرات	١٥ - ٢٥	٨٠٠ غرام
القرنبيط	تقطيع إلى شجيرات	١٥ - ٢٥	١.٥ كجم
الجزر	تقطيع شرائح رفيعة	٢٠ - ٣٠	٨٠٠ غرام
البطاطا	قطعيها إلى مكعبات بطول ٣ سم	٢٠ - ٣٠	١.٥ كجم
الدجاج، الصدر المخلي	—	٢٠ - ٣٠	١٢ (٢ كجم)
السّمك الطازج أو الفيليه أو شرائح استيك اللحم	—	٢٠ - ٢٥	٨ (١.٤ كجم)
السّمكة بأكملها (مثل السلمون)	منظفة ومخلية الأحشاء ومزالة القشر	٢٠ - ٣٠	٦٠٠ غرام
البودنغ الحلو المبخر (مصنوع في المنزل)	—	١,٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة	١,٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنغ
شحم البودنغ (مصنوع في المنزل) بقرّي أو ضأن	—	١,٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة	١,٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنغ

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① الغطاء العلوي
- ② الصينية القابلة للإزالة
- ③ الرف العلوي
- ④ الرف السفلي
- ⑤ القاعدة/مصيدة التكثيف

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة			
الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	أفكار الوصفات/الاستخدام
Steam (الطهي بالبخار)		٣٠ دقيقة (١ دقائق - ٨ ساعات) الإيقاف (إيقاف - ٤) ١٠٠ درجة مئوية	لأنف السلمون

تلميحات ونصائح الطهي بالبخار: • الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك. تأكد دائمًا من طهي الأطعمة تمامًا قبل تناولها. • في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيد ضبط المؤقت. قد تحتاجين إلى إضافة مزيد من الماء. • اتركي مسافة بين قطع الطعام ولا تضعي الطعام في الرفوف. • القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساوٍ. • عند طهي أكثر من نوع واحد من الطعام بالبخار، إذا كان هناك صنف يحتاج إلى وقت أقل، فأضيفيه لاحقًا أو ضعه في الرف العلوي. • طهي الطعام في الرف السفلي يكون بشكل عام أسرع من طهي الطعام في الرف العلوي. • لا تتركي الوحدة تغلي دون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة. • في حالة التشغيل لأكثر من ساعة واحدة، فستحتاجين إلى تعبئة المياه إلى علامة ١ لتر وتفريغ القاعدة/مصيدة التكثيف. • لزيادة ارتفاع الصينية عند طهي الأصناف الأكبر مثل البودنج على البخار، استخدمتي الرفين بدون تركيب الصينية القابلة للإزالة. • ملاحظة: تحول مصيدة التكثيف دون تقطير السوائل غير المرغوب فيها الناتجة من تبخير الطعام في وعاء الطهي. • لمنع الأسماك من الالتصاق بالصينية، امسحي السطح بكمية صغيرة من زيت الطهي.	
--	---

قبل قراءة التعليمات الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

تم تصميم ملحق الطهي بالبخار المصنوع من المعدن للاستخدام في طرازات النوع TYPE CCL50 فقط.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية بعناية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- ينتج هذا الملحق بخاراً قد يسبب إصابتك بحروق.
- يشير الرمز  الموجود على المنتج إلى سطح قد يصبح ساخناً أثناء الاستخدام.
- توخي الحذر من خروج البخار من الملحق وخاصة عند إزالة الغطاء العلوي أثناء الطهي أو بعده.
- توخي الحذر عند التعامل مع الأجزاء؛ فأى بخار أو سائل أو تكثيف قد يكون ساخناً للغاية. امسكيه من المقابض واستخدمي قفازات الفرن.
- توخي الحذر عند إزالة مصيدة التكثيف بعد الاستخدام، لأنها قد تحتوي على سائل ساخن.
- اطهي اللحوم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام.
- إذا كنت تستخدمين كلا الرفين، فضعي اللحم والدواجن والأسماك في الجزء السفلي حتى لا تقطر العصارة النقيّة على الطعام في الأسفل.
- لا تعيدي تسخين الأرز المطبوخ في ملحق الطهي بالبخار.
- ارجعي إلى دليل الإرشادات الرئيسي للاطلاع على تحذيرات إضافية بخصوص الاستخدام والسلامة.

التنظيف

- احرصي دائماً على إيقاف التشغيل وفصل التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق من جهاز الطهي المتكامل.
- دعيه يبرد تماماً قبل التنظيف،
- اغسلي جميع أجزاء الملحق بالماء الساخن والصابون ثم جففيها جيداً. أو يمكنك بدلا من ذلك غسلها في غسالة الأطباق.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved.



143559/2