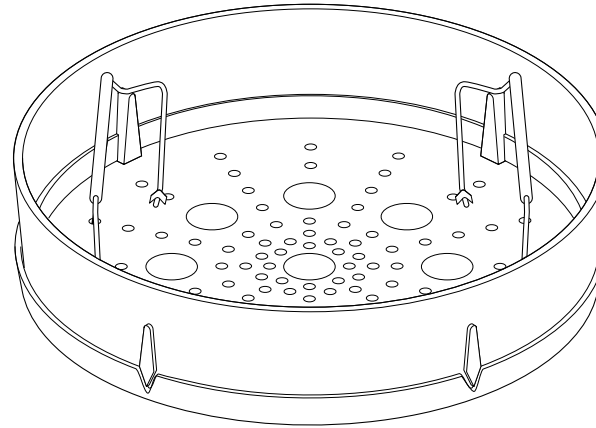


KENWOOD

KAT91.000CL

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 5
Nederlands	6 - 10
Français	11 - 15
Deutsch	16 - 21
Italiano	22 - 26
Português	27 - 31
Español	32 - 36
Dansk	37 - 41
Svenska	42 - 46
Norsk	47 - 51
Suomi	52 - 56
Türkçe	57 - 61
Česky	62 - 66
Magyar	67 - 71
Polski	72 - 77
Ελληνικά	78 - 83
Русский	84 - 89
Қазақша	90 - 94
Slovenčina	95 - 99
Українська	100 - 104

عربي ١٠٥ - ١٠٩

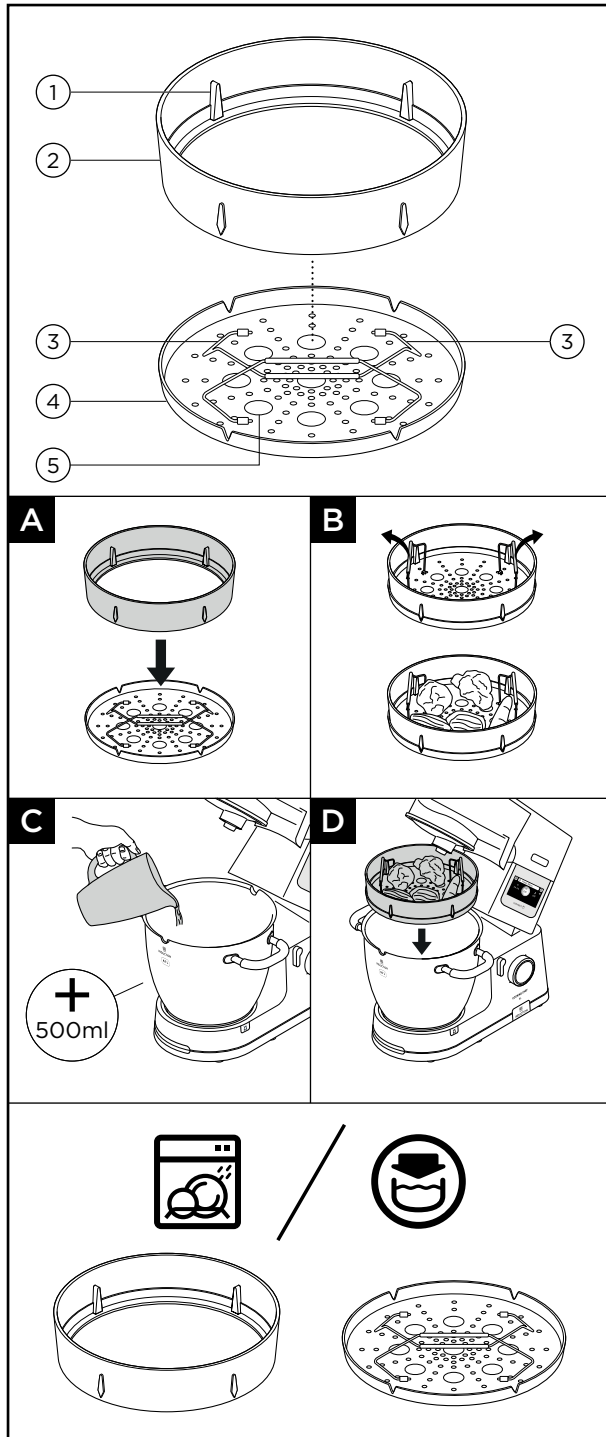
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



English



The steamer basket is for use with the TYPE KCC90 and KCL95 Cooking Chef models and can be used to steam a variety of foods including fruit, vegetables, fish, meat and poultry.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- This attachment produces steam which can burn you.
- Do not get burnt by steam coming out of your steamer basket, especially when removing the splashguard or lifting the feed chute lid.
- Take care when handling parts; any liquid, condensation, steamer part or Cooking Chef part will be very hot. Use oven gloves.
- When using your steamer basket, always keep your Cooking Chef away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.

Refer to your main Cooking Chef instruction book for additional use and safety warnings.

Food Safety

- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- Do not reheat cooked food in your steamer.

Before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'Cleaning'.

Key

- ① Handle supports
- ② Supporting ring
- ③ Folding handles
- ④ Removeable tray
- ⑤ Egg holders

Assembly and use

See Illustrations **A** - **D**

- Season food after cooking, this will help to prevent spots or pitting occurring on the stainless bowl.
- 1 Place the removable tray on a flat surface ensuring that the handles are folded inwards.
 - 2 Fit the supporting ring onto the tray ensuring that the handle supports on the ring fit next to the V shaped cut outs in the tray.
 - 3 Fold out the handles and clip onto the handle supports.
 - 4 Place the food to be cooked onto the tray. Vegetables should be thoroughly cleaned and peeled as required.
 - 5 Add the required amount of water to the bowl (see cooking chart). Filtered water is best as it reduces limescale and spotting.
 - 6 Place the assembled steamer into the bowl – it will find its own height.
 - 7 Fit the heatshield to the mixer head.
 - 8 Fit the bowl and steamer basket to the Cooking Chef.
 - 9 Lower the mixer head and then fit the splashguard.
 - Select the Steam programme and set the countdown timer to the required cooking time (see cooking chart).
 - Follow the instructions shown on the display screen.
 - 10 Allow to cook for the required time.
 - 11 Remove the splashguard.

- 12 Lift the mixer head.
- 13 Lift out the steamer basket by the handles – take care to prevent them folding inwards.
- 14 Place the steamer basket on a large plate or other suitable container.
- 15 Unclip the handles and fold in towards the centre. Lift off the supporting ring and fold out the handles.
- 16 Remove the food.
 - Do not attempt to fit a mixing tool when using the steamer basket.
 - Do not cook food in the mixer bowl whilst using the steamer basket.

Hints

- Liquid left in the bowl is good for making soup or stock. But be careful it will be very hot.
- Leave gaps between pieces of food.
- Stir large amounts half way through cooking.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- If steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later.
- If you lift the feed chute lid or remove the splashguard, steam will escape and cooking may take longer.
- Food will continue cooking when your Cooking Chef switches off, so remove food immediately.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

Steamer Attachment Cooking Guide

- These cooking times are for guidance only. 500ml of water can be used for food requiring up to 20 minutes cooking time. For food requiring a longer cooking time use 650ml of water.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- Do not overcrowd the basket when steaming poultry and fish.
- Read 'food safety' in the safety section.

Vegetables

Ingredient	 (Max)	 (minutes)	Qty of Water	Preparation
Asparagus	450g	15	500ml	Trim
Beans, green	450g	15-20	500ml	Trim
Beans, runner	450g	15-20	500ml	Trim & thinly slice
Broccoli	450g	20	500ml	Cut into florets
Brussel sprouts	450g	25	500ml	Trim and cut bases
Cabbage	1 small	25	500ml	Shred
Carrots	450g	20	500ml	Thinly slice
Cauliflower	1 medium	25 - 30	650ml	Cut into florets
Courgettes	450g	15	500ml	Thinly slice
Celery	1 head	15	500ml	Thinly slice
Leeks	3	15	500ml	Thinly slice
Mange tout	250g	15	500ml	Trim
Button Mushrooms	450g	10	500ml	Wipe
Parsnips	450g	15	500ml	Dice or thinly slice
Peas	450g	15	500ml	Shell
Potatoes, new	450g	30-40	650ml	Wipe

Eggs	 (minutes)	Quantity of water	Preparation
Boiling	10-15 for soft, 20 for hard	500ml	Place them in the built in egg holders in the bottom of the basket

Poultry and Fish				
Recipe/Process	 (Max)	 (minutes)	Qty of Water	Comments
Chicken, boneless breasts	4	30-40	650ml	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	450g	10	500ml	Steam until open
Prawns, medium	450g	10	500ml	Steam until pink
Fish, fillets	230g	10-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm thick	15-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, whole	340g	15-20	500ml	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	20	500ml	Steam until red
Mussels	450g	15	500ml	Steam until open
Oysters	6	15	500ml	Steam until open
Scallops	230g	15	500ml	Steam until hot and tender

Cleaning

- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Ordinary water and food contains salts and acids which can sometimes effect metal surfaces such as the inside of the mixer bowl. Should this occur clean with a nylon brush, a non abrasive scourer or a proprietary stainless steel cleaner.

Service and Customer Care

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

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

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

Het stoommandje kan gebruikt worden met de modellen TYPE KCC90 en KCL95 Cooking Chef om verschillende etenswaren te stomen, zoals fruit, groente, vis, vlees en kip.

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Dit hulpstuk produceert stoom waaraan u zich kunt verbranden.
- Voorkom brandwonden door stoom uit het mandje, vooral wanneer u het spatdeksel verwijderd of het deksel van de vultrechter optilt.
- Wees voorzichtig als u onderdelen vastpakt: de vloeistoffen, condensatie en onderdelen van het stoomhulpstuk en de Cooking Chef worden zeer heet. Draag ovenwanten.
- Houd uw Cooking Chef bij het gebruik van uw stoommandjes, altijd uit de buurt van muren en overhangende keukenkastjes: deze kunnen door de stoom worden beschadigd.

Zie de handleiding van de Cooking Chef zelf voor aanvullende gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen.

Voedselveiligheid

- Kook vlees, gevogelte en vis door en door. Prepareer geen bevroren vlees, gevogelte of vis.
- Warm gekookt voedsel niet op in uw stoomapparaat.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- 1 Lees het deel 'Reiniging', voordat u de onderdelen gaat schoonmaken.

Legenda

- ① Handgreepsteunen
- ② Steunring
- ③ Opvouwbare handgrepen
- ④ Verwijderbare plaat
- ⑤ Eihouder

Montage en gebruik

Zie afbeeldingen **A** - **D**

- Voeg peper en zout toe na het stomen; hierdoor wordt voorkomen dat de roestvrij stalen kom vlekken of pitten krijgt.
- 1 Plaats de verwijderbare plaat op een vlakke ondergrond en zorg dat de handgrepen naar binnen zijn opgevouwen.
 - 2 Zet de steunring op de plaat; zorg dat de handvatsteunen op de ring naast de V-vormige uitsparingen in de plaat zitten.
 - 3 Vouw de handgrepen uit en klem ze aan de handvatsteunen.
 - 4 Plaats het voedsel dat u wilt koken op de plaat. Groenten dienen goed gereinigd en zo nodig geschild te zijn.
 - 5 Voeg de vereiste hoeveelheid water toe aan de kom (zie kooktabel: Gefilterd water is het best, omdat hierdoor minder kalkaanslag en vlekken ontstaan.
 - 6 Zet de geassembleerde stomer in de kom – De stomer vindt zelf de benodigde diepte.
 - 7 Zet het hittescherm op de mixerkop.
 - 8 Plaats de mengkom en het stoommandje in de Cooking Chef.
 - 9 Laat de mixerkop zakken en leg het spatdeksel erop.
 - Kies het stoomprogramma en stel de timer in op de gewenste kooktijd (zie kookgids).
 - Volg de instructies op het displayscherm.
 - 10 Laat koken voor de benodigde tijd.
 - 11 Verwijder het spatdeksel.
 - 12 Til de mixerkop op.
 - 13 Til het stoommandje bij de handgrepen op – voorkom dat de handgrepen naar binnen opvouwen.
 - 14 Zet het stoommandje op een grote plaat of andere geschikte container.
 - 15 Maak de handgrepen los en vouw ze naar het midden. Verwijder de steunring en vouw de handgrepen uit.
 - 16 Verwijder het voedsel.
 - Probeer geen mixerhulpstukken op te zetten als u het stoommandje gebruikt.
 - Kook geen voedsel in de mengkom terwijl u het stoommandje gebruikt.

Tips

- Vloeistof die in de kom achterblijft, is goed voor het maken van soep of bouillon. Wees voorzichtig, het wordt erg heet.
- Zorg dat de stukken voedsel niet te dicht op elkaar zitten.
- Roer een grote hoeveelheid halverwege de kooktijd door.
- Stukken voedsel van dezelfde afmeting worden gelijkmatiger gekookt.
- Als u meer dan één soort voedsel stoomt, voegt u ingrediënten die korter gestoomd moeten worden, later toe.
- Als u het deksel van de vulopening optilt of het spatdeksel verwijdt, ontsnapt er stoom en duurt het kookproces langer.
- Het gerecht blijft nog doorkoken als u de Cooking Chef uitzet. Verwijder het eten daarom onmiddellijk.
- Als het voedsel niet voldoende is gekookt, stelt u de timer opnieuw in. U moet het water misschien bijvullen.
- De kooktijden dienen alleen als richtlijn. Controleer altijd of het voedsel voldoende is gekookt voordat u gaat eten.
- Laat het apparaat niet droog koken; vul het zo nodig met water bij.

Stoom-hulpstuk Kookgids

- Deze kooktijden zijn alleen richtlijnen. 500 ml water kan worden gebruikt voor voedsel dat tot 20 minuten kooktijd vereist. Voor voedsel dat een langere kooktijd vereist gebruikt u 650 ml water.
- Laat het apparaat niet droog koken, vul zo nodig bij met water.
- Maak de mand niet te vol bij het stomen van gevogelte en vis.
- Lees 'voedselveiligheid' in het veiligheids gedeelte.

Groenten

Ingrediënt	 (Max)	 (Minuten)	Hoeveel- heid water	Vorbereiding
Asperges	450 g	15	500ml	Schillen
Bonen, groen	450 g	15-20	500ml	Schillen
Pronkbonen	450 g	15-20	500ml	Schillen en in plakjes snijden
Broccoli	450 g	20	500ml	In roosjes verdelen
Spruiten	450 g	25	500ml	Schillen en onderkant afsnijden
Kool	1 kleine	25	500ml	Schaven
Wortels	450 g	20	500ml	In plakjes snijden
Bloemkool	1 middelmaat	25 - 30	650ml	In roosjes verdelen
Courgettes	450 g	15	500ml	In plakjes snijden
Selderij	1 stronk	15	500ml	In plakjes snijden
Prei	3	15	500ml	In plakjes snijden
Peultjes	250 g	15	500ml	Schillen

Groenten				
Ingrediënt	 (Max)	 (Minuten)	Hoeveelheid water	Vorbereiding
Kleine champignons	450 g	10	500ml	Schoonvegen
Pastinaak	450 g	15	500ml	In blokjes of plakjes snijden
Erwten	450 g	15	500ml	Doppen
Aardappels, nieuwe	450 g	30-40	650ml	Schoonvegen

Eieren	 (minuten)	Hoeveelheid water	Vorbereiding
Koken	10-15 voor zacht, 20 voor hard	500 ml	Leg ze in de ingebouwde eihouders onderin het mandje

Vis en gevogelte				
Recept / Verwerken	 (Max)	 (Minuten)	Hoeveelheid water	Opmerkingen
Kip, borststukken zonder bot	4	30-40	650 ml	Stomen tot goed gaar en mals
Schelpdieren	450 g	10	500 ml	Stomen tot schelpen openen
Garnalen, medium	450 g	10	500 ml	Stomen tot ze roze zijn
Vis, filet	230 g	10-20	500 ml	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, moot	2,5 cm dik	15-20	500 ml	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, hele	340 g	15-20	500 ml	Stomen tot vis uiteenvalt
Kreeftenstaartjes	2-4	20	500 ml	Stomen tot ze rood zijn
Mosselen	450 g	15	500 ml	Stomen tot schelpen openen

Vis en gevogelte				
Recept / Verwerken	 (Max)	 (Minuten)	Hoeveel- heid water	Opmerkingen
Oesters	6	15	500 ml	Stomen tot schelpen openen
Sint- Jakobsschelpen	230 g	15	500 ml	Stomen tot ze heet en mals zijn

Reiniging

- Voor gemakkelijker reinigen, wast u de onderdelen onmiddellijk na gebruik af.
- Gewoon water en voedsel bevat zouten en zuren; deze kunnen het metalen oppervlak zoals de binnenkant van de mengkom soms aantasten. Als dit gebeurt, reinigt u de kom met een nylon borstel, een niet-schurend sponsje of een roestvrij stalen reinigingssponsje.

Onderhoud en klantenservice

Voor informatie over onderhoud en klantenservice, raadpleegt u de gebruiksaanwijzing van de Cooking Chef of gaat u naar www.kenwoodworld.com.

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

Français

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

Le panier- vapeur est destiné aux modèles TYPE KCC90 et KCL95 du Cooking Chef et peut être utilisé pour cuire à la vapeur une variété d'aliments, notamment les fruits, les légumes, le poisson, la viande et la volaille.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Cet accessoire produit de la vapeur avec laquelle vous pourriez vous brûler.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe du panier vapeur, particulièrement en retirant le couvercle anti-projections ou en soulevant le couvercle de la cheminée d'alimentation.
- Prenez garde en manipulant les éléments : les liquides, la condensation et les éléments du panier vapeur ou Cooking Chef seront très chauds. Utilisez des gants à four.
- Quand vous utilisez le panier de cuisson à la vapeur, éloignez votre Cooking Chef des murs ou des placards en hauteur : la vapeur pourrait les endommager.
Consultez le manuel d'instruction de votre Cooking Chef pour des avertissements supplémentaires concernant l'utilisation et la sécurité.

Sécurité des aliments

- Faites cuire la volaille, le poisson et les fruits de mer entièrement. Ne faites pas cuire ces aliments lorsqu'ils sont encore congelés.
- Ne réchauffez pas des aliments déjà cuits dans votre appareil de cuisson à la vapeur.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lavez les pièces : voir «Nettoyage ».

Légende

- ① Supports de poignée
- ② Anneau de support
- ③ Poignées pliantes
- ④ Plateau amovible
- ⑤ Supports pour œufs

Assemblage et utilisation

Voir les illustrations **A - D**

- Assaisonnez les aliments après la cuisson : cela aidera à prévenir l'apparition de tâches ou de traces sur le bol en acier inoxydable.
- 1 Placez le plateau amovible sur une surface plane en vous assurant que les poignées sont repliées vers l'intérieur.
 - 2 Installez l'anneau de support sur le plateau en vous assurant que les supports de poignée situés sur l'anneau s'insèrent dans les découpes en V sur le plateau.
 - 3 Repliez les poignées et attachez-les aux supports de poignée au moyen du clip.
 - 4 Disposez les aliments à cuire sur le plateau. Les légumes doivent être lavés et pelés si nécessaire.
 - 5 Ajoutez la quantité d'eau requise dans le bol (voir tableau de cuisson). Utilisez de préférence de l'eau filtrée pour réduire la teneur en calcaire et les taches.
 - 6 Placez le panier vapeur sur le bol – il s'ajustera à la hauteur voulue.
 - 7 Installez le protège-chaueur sur la tête du batteur.
 - 8 Installez le bol et le panier-vapeur sur Cooking Chef.
 - 9 Abaissez la tête du batteur et installez le couvercle anti-projections.
 - Sélectionnez le programme Vapeur et réglez le compte à rebours sur le temps de cuisson requis (voir tableau de cuisson).
 - Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
 - 10 Laissez cuire pendant la durée requise.
 - 11 Retirez le couvercle anti-projections.
 - 12 Soulevez la tête du batteur.
 - 13 Soulevez le panier vapeur par les poignées – attention à ce qu'elles ne se replient pas.
 - 14 Placez le panier vapeur sur une grande assiette ou un récipient adéquat.
 - 15 Détachez les poignées et repliez-les vers le centre. Soulevez l'anneau de support et repliez les poignées.

16 Retirez les aliments.

- N'essayez pas d'installer un accessoire de mélange pendant que vous utilisez le panier vapeur.
- Ne cuisez pas d'ingrédients dans le bol du batteur pendant que vous utilisez le panier vapeur.

Conseils et astuces

- Le liquide restant dans le bol est parfait pour faire de la soupe ou du bouillon. Attention, il reste très chaud.
- Laissez un espace entre les aliments.
- Mélangez les grandes quantités à mi-cuisson.
- Mettez des morceaux de taille similaire pour une cuisson plus homogène.
- Si vous cuisez à la vapeur plusieurs types d'ingrédients et qu'un de ceux-ci a besoin de moins de temps de cuisson, ajoutez-le plus tard.
- Si vous relevez le couvercle de la cheminée d'alimentation ou retirez le couvercle anti-projections, de la vapeur s'échappera et la cuisson pourrait être plus longue.
- Les aliments continueront à cuire lorsque votre Cooking Chef s'éteindra, alors retirez-les immédiatement.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, réglez à nouveau le minuteur. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau.
- Les temps de cuisson ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les consommer.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner à sec, ajoutez de l'eau si nécessaire.

Guide d'utilisation de l'accessoire de cuisson vapeur

- Ces temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. Une quantité de 500 ml d'eau peut être utilisée pour les aliments nécessitant jusqu'à 20 minutes de cuisson. Pour les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, utilisez 650 ml d'eau.
- Ne laissez pas l'appareil chauffer sans eau, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Ne surchargez pas le panier lorsque vous faites cuire de la volaille ou du poisson.
- Lire « Sécurité alimentaire » dans la section Sécurité.

Légumes

Ingrédient	 (Max)	 (minutes)	Quantité d'eau	Préparation
Asperges	450 g	15	500 ml	Épluchez
Haricots verts	450 g	15-20	500 ml	Épluchez
Haricots plats	450 g	15-20	500 ml	Épluchez/coupez
Brocoli	450 g	20	500 ml	En bouquets
Choux de bruxelles	450 g	25	500 ml	Épluchez

Légumes				
Ingrédient	 (Max)	 (minutes)	Quantité d'eau	Préparation
Chou	petit	25	500 ml	Épluchez
Carottes	450 g	20	500 ml	Tranches fines
Chou-fleur	moyen	25 - 30	650 ml	En bouquets
Courgettes	450 g	15	500 ml	Tranches fines
Céleri	1 tête	15	500 ml	Tranches fines
Poireaux	3	15	500 ml	Tranches fines
Pois en cosse	250 g	15	500 ml	Épluchez
Champignons de Paris	450 g	10	500 ml	Essuyez
Navets	450 g	15	500 ml	En dés ou tranches
Pois	450 g	15	500 ml	Écossez
Pommes de terre nouvelles	450 g	30-40	650 ml	Essuyez

Oeufs	 (minutes)	Quantité d'eau	Préparation
Bouillir	10-15 pour œuf coque 20 pour œuf dur	500 ml	Placez-les dans les supports à œufs prévus au fond du panier

Poisson et volaille				
Recette / Action	 (Max)	 (minutes)	Quantité d'eau	Remarques
Blancs de poulet	4	30-40	650 ml	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres
Palourdes	450 g	10	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes	450 g	10	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Poisson (filets)	230 g	10-20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient roses
Poisson (tranches)	2,5 cm d'épaisseur	15-20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Poisson (entier)	340 g	15-20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Langoustes (queues)	2-4	20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient rouges
Moules	450 g	15	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Huîtres	6	15	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Coquilles saint-Jacques	230 g	15	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Nettoyage

- Pour un nettoyage plus facile, lavez les éléments immédiatement après emploi.
- L'eau ordinaire et les aliments contiennent des sels et des acides qui peuvent parfois abîmer les surfaces en métal, comme l'intérieur du bol du batteur. Dans ce cas, nettoyer avec une brosse en nylon, une éponge non abrasive ou un produit spécial pour l'acier inoxydable.

Service après-vente

Pour obtenir des informations concernant le service après-vente, consultez le manuel principal pour votre Cooking Chef ou consultez le site www.kenwoodworld.com.

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

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Der Dämpfeinsatz ist zur Verwendung mit den Cooking Chef-Modellen TYPE KCC90 und KCL95 bestimmt und ist zum Dämpfen verschiedenster Lebensmittel geeignet, so z. B. von Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und Geflügel.

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.
- Vorsicht: Verbrennen Sie sich nicht an dem austretenden Dampf, vor allem beim Entfernen des Spritzschutzes oder Anheben des Füllschachtdeckels.
- Seien Sie vorsichtig beim Handhaben der Teile. Alle Flüssigkeiten, Kondensate und Teile der Cooking Chef werden sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie Ihren Cooking Chef bei Verwendung des Dämpfeinsatzes stets mit genügend Abstand zu Wänden und Hängeschränken auf: Der Dampf könnte sie beschädigen. Weitere Gebrauchs- und Warnhinweise entnehmen Sie bitte der Hauptbedienungsanleitung Ihrer Cooking Chef.

Lebensmittelsicherheit

- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte wirklich gar sind. Lassen Sie Speisen vor dem Garen vollständig auftauen.
- Wärmen Sie gekochte Speisen nicht in Ihrem Dämpfeinsatz auf.

Vor erstmaligem Gebrauch

- 1 Die Teile waschen: Siehe „Reinigung“.

Übersicht

- ① Griffstützen
- ② Haltering
- ③ Klappgriffe
- ④ Herausnehmbare Platte
- ⑤ Eierhalter

Zusammenbau und Gebrauch

Siehe Abbildungen **A - D**

- Würzen Sie Speisen erst nach dem Garen, um Flecken oder Lochfraß an der Edelstahlschüssel vermeiden.
- 1 Legen Sie die herausnehmbare Platte auf eine ebene Fläche, wobei die Griffe nach innen geklappt sein müssen.
 - 2 Setzen Sie den Haltering auf die Platte, so dass die Griffstützen des Rings auf die keilförmigen Aussparungen der Platte stoßen.
 - 3 Klappen Sie die Griffe hoch und klemmen Sie sie an den Griffstützen fest.
 - 4 Geben Sie die Speisen in den Einsatz. Gemüse sollte gründlich gewaschen und ggf. geschält sein.
 - 5 Geben Sie die erforderliche Menge Wasser in die Schüssel (siehe Garübersicht). Gefiltertes Wasser ist ideal, da es Kalkablagerungen und Fleckenbildung reduziert.
 - 6 Stellen Sie den zusammengebauten Einsatz in die Schüssel – er wird in der richtigen Höhe aufsetzen.
 - 7 Bringen Sie das Hitzeschild am Maschinenkopf an.
 - 8 Setzen Sie die Schüssel und den Dämpfeinsatz in die Cooking Chef ein.
 - 9 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten und bringen Sie dann den Spritzschutz an.
 - Wählen Sie das Dampfgarprogramm und stellen Sie den Countdown-Zähler auf die gewünschte Dampfgarzeit ein (siehe Garübersicht).
 - Befolgen Sie die auf dem Display erscheinenden Anweisungen.
 - 10 Für die eingestellte Zeit garen.
 - 11 Nehmen Sie den Spritzschutz ab.
 - 12 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben.
 - 13 Heben Sie den Dämpfeinsatz an den Griffen heraus – klappen Sie die Griffe dabei auf keinen Fall nach innen.
 - 14 Stellen Sie den Dämpfeinsatz auf einem großen Teller oder einer anderen geeigneten Ablage ab.
 - 15 Lösen Sie die Griffe von den Griffstützen und klappen Sie sie nach innen. Heben Sie den Haltering ab und klappen Sie die Griffe nach außen.
 - 16 Entnehmen Sie die Speisen.
 - Versuchen Sie nicht, bei Verwendung des Dämpfeinsatzes ein Rührelement anzubringen.

- Kochen Sie bei Verwendung des Dämpfeinsatzes niemals gleichzeitig Speisen in der Schüssel.

Hinweise und Tipps

- In der Schüssel zurückgebliebene Flüssigkeiten eignen sich gut als Grundlage für Suppen und Brühen. Vorsicht, denn sie werden sehr heiß sein.
- Lassen Sie einen gewissen Abstands zwischen den zu garenden Stücken.
- Rühren Sie große Mengen nach Ablauf der halben Garzeit durch.
- Stücke ähnlicher Größe werden gleichmäßiger gar.
- Wenn Sie mehrere verschiedene Arten von Speisen garen, sollten Sie die schneller garenden Zutaten später hinzugeben.
- Beim Anheben des Füllschachtdeckels oder Entfernen des Spritzschutzes tritt Dampf aus, wodurch sich die Garzeit eventuell verlängert.
- Speisen garen selbst dann weiter, wenn sich die Cooking Chef abschaltet. Sie sollten sie deshalb sofort herausnehmen.
- Falls die Speisen nicht ganz gar sind, stellen Sie eine längere Zeit ein. Sie müssen eventuell Wasser nachfüllen.
- Die Garzeiten dienen lediglich zur allgemeinen Orientierung. Stellen Sie vor dem Essen immer sicher, dass die Speisen gar sind.
- Lassen Sie das Gerät niemals trockenkochen; füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Kochanleitung für Dampfgar-Aufsatz

- Diese Garzeiten dienen lediglich zur allgemeinen Orientierung. Für Speisen mit einer Garzeit bis zu 20 Minuten sollten Sie 500 ml Wasser zugeben. Für Speisen mit einer längeren Garzeit verwenden Sie 650 ml Wasser.
- Lassen Sie das Gerät niemals trockenkochen; füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
- Den Dämpfeinsatz beim Dampfgaren von Geflügel und Fisch nicht überfüllen.
- Lesen Sie den Abschnitt „Lebensmittelsicherheit“ im Teil über Sicherheit.

Gemüse

Zutat	 (Max)	 (Minuten)	Wasser- menge	Zubereitung
Spargel	450 g	15	500 ml	Schälen
Grüne Bohnen	450 g	15-20	500 ml	Schälen
Stangenbohnen	450 g	15-20	500 ml	Putzen, in dünne Scheiben schneiden
Broccoli	450 g	20	500 ml	In Röschen teilen

Gemüse				
Zutat	 (Max)	 (Minuten)	Wasser- menge	Zubereitung
Rosenkohl	450 g	25	500 ml	Putzen, Stängelansatz entfernen
Kohl	1 kleiner Kopf	25	500 ml	Hobeln
Karotten	450 g	20	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Blumenkohl	1 mittlerer Kopf	25 - 30	650 ml	In Röschen teilen
Zucchini	450 g	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Sellerie	1 Knolle	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Porree	3 Stangen	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Erbsen	250 g	15	500 ml	Schälen
Champignons	450 g	10	500 ml	Putzen
Rüben	450 g	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden oder würfeln
Zuckererbsen	450 g	15	500ml	Schälen
Kartoffeln, neue	450 g	30-40	650 ml	Waschen

Eier	 (Minuten)	Wassermenge	Zubereitung
Kochen	10-15 für weiche, 20 für harte Eier	500 ml	Auf die integrierten Eierhalter in der Platte setzen

Geflügel / Fisch				
Rezept/ Verfahren	 (Max)	 (Minuten)	Wasser- menge	Anmerkungen
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	4	30-40	650 ml	Dämpfen bis Hähnchenbrust weich und gar ist
Venusmuscheln	450 g	10	500 ml	Dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Krabben (mittelgroß)	450 g	10	500 ml	Dämpfen bis Krabben rosa sind
Fischfilet	230 g	10-20	500 ml	Dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen lässt
Fischsteaks	ca. 2,5 cm dick	15-20	500 ml	Dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen lässt
Fisch, ganz	340 g	15-20	500 ml	Dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen lässt
Krebsschwänze	2-4	20	500 ml	Dämpfen bis Krebsschwänze rot
Miesmuscheln	450 g	15	500 ml	Dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Austern	6	15	500 ml	Dämpfen bis Austern geöffnet sind
Jakobsmuscheln	230 g	15	500 ml	Dämpfen bis Muscheln geöffnet sind

Reinigung

- Zur einfacheren Reinigung die Teile direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Wasser und Speisen enthalten Salze und Säuren, die manchmal auf Metall einwirken können, wie z.B. die Innenflächen der Rührschüssel. Reinigen Sie die Schüssel in diesem Fall mit einer Nylonbürste, einem nichtscheuernden Topfschwamm oder einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.

Kundendienst und Service

Für Angaben zum Kundendienst und Service sehen Sie bitte die Hauptbedienungsanleitung Ihrer Cooking Chef oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

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

Italiano

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

La vaporiera può essere utilizzata con i modelli Cooking Chef TYPE KCC90 e KCL95 per cuocere a vapore una varietà di alimenti tra cui frutta, verdura, pesce, carne e pollame.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Questo accessorio genera vapore che potrebbe causare scottature.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dalla vaporiera, specialmente quando si toglie il paraspruzzi o si solleva il coperchio del tubo di alimentazione.
- Attenzione nel maneggiare i componenti: eventuali liquidi, condensa e la sezione della vaporiera o della Cooking Chef scotteranno. Usare guanti da forno.
- Durante l'uso della vaporiera, tenere sempre l'apparecchio Cooking Chef lontano dalle pareti e non collocarlo sotto ad armadietti, poichè: il vapore potrebbe causare danni.

Fare riferimento al manuale di istruzioni principale del Cooking Chef per ulteriori informazioni.

Sicurezza degli alimenti

- Cuocere bene carni, pollame, pesce e frutti di mare. Inoltre, non cuocerli mai direttamente dal freezer.
- Non riscaldare nella vaporiera dei cibi già cotti.

Prima dell'uso

- 1 Lavare i componenti: vedere la sezione 'Pulizia'.

Legenda

- ① Sostegni per i manici
- ② Anello di supporto
- ③ Manici ripiegabili
- ④ Vassoio estraibile
- ⑤ Portauova

Montaggio e uso

Fare riferimento alle illustrazioni **A** - **D**

- Se il cibo viene condito a cottura ultimata, questo può prevenire la comparsa di macchie o di forellini sul recipiente di acciaio inox.
- 1 Appoggiare il vassoio estraibile su una superficie in piano, controllando che i manici siano ripiegati verso l'interno.
 - 2 Inserire l'anello di supporto sul vassoio, verificando che i sostegni per i manici sul vassoio si inseriscano vicino alle fessure a V sul vassoio.
 - 3 Ora aprire i manici verso l'esterno e agganciarli ai loro sostegni.
 - 4 Appoggiare i cibi da cuocere sul vassoio. Le verdure vanno pulite bene e pelate, se del caso.
 - 5 Aggiungere la necessaria quantità di acqua nel recipiente (vedere la tabella per la cottura). È consigliabile usare acqua filtrata, che riduce sia il calcare che la comparsa di macchie.
 - 6 Inserire la vaporiera nel recipiente: non occorre regolare l'altezza.
 - 7 Ora montare il paraspruzzi sulla testa dell'impastatrice..
 - 8 Montare la ciotola e la vaporiera sul Cooking Chef.
 - 9 Abbassare la testa dell'impastatrice e poi montare il paraspruzzi.
 - Selezionare il programma Vapore e impostare il timer per il conto alla rovescia secondo il tempo di cottura richiesto (vedere tabella di cottura).
 - Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo del display.
 - 10 Lasciar cuocere per il tempo richiesto.
 - 11 Estrarre il paraspruzzi.
 - 12 Sollevare la testa dell'impastatrice.
 - 13 Sollevare ed estrarre la vaporiera tenendolo dai manici, avendo cura che essi non si ripieghino verso l'interno.
 - 14 Appoggiare la vaporiera su un piatto grande, o su un altro recipiente idoneo.
 - 15 Sganciare i manici e ripiegarli verso il centro. Sollevare ed estrarre l'anello di supporto, quindi aprire i manici verso l'esterno.
 - 16 Infine, estrarre gli alimenti dalla vaporiera
 - Non cercare di inserire un utensile per miscelare mentre si usa la vaporiera.
 - Non cuocere alimenti nel recipiente del mixer mentre si usa la vaporiera.

Suggerimenti e consigli

- Il liquido rimasto nella ciotola è ottimo per preparare zuppe o brodini. Prestare attenzione perché sarà molto caldo.
- Lasciare spazio fra un pezzo di cibo e l'altro.
- Se si cuociono molti cibi insieme, mescolarli a metà cottura.
- Cibi tagliati a pezzetti di dimensioni simili cuoceranno in modo più uniforme.
- Per cuocere insieme a vapore cibi di tipo diverso: se un particolare alimento richiede meno tempo di cottura, aggiungerlo in seguito.
- Se si solleva il coperchio del tubo per introdurre gli alimenti o si toglie il paraspruzzi, dall'apparecchio esce vapore e la cottura potrà richiedere più tempo.
- Il cibo continuerà a cuocere anche quando il Cooking Chef si spegne, quindi occorre rimuovere il cibo immediatamente.
- Se i cibi non sono cotti a sufficienza, impostare nuovamente il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua.
- I tempi di cottura sono a semplice titolo di guida. Controllare sempre che i cibi siano ben cotti prima di mangiarli.
- Non lasciare che l'apparecchio giunga ad ebollizione senza acqua: aggiungere altra acqua se necessario.

Guida alla cottura accessorio per cottura a vapore

- Questi tempi di cottura sono puramente indicativi. Si possono utilizzare 500 ml di acqua per alimenti che richiedono fino a 20 minuti di cottura. Per alimenti che richiedono tempi di cottura più lunghi, utilizzare 650 ml di acqua.
- Non lasciare asciugare l'unità a secco, rabboccare con acqua se necessario.
- Non sovraccaricare la vaporiera quando si cuociono al vapore pollame e pesce.
- Leggere "sicurezza alimentare" nella sezione sulla sicurezza.

Verdure

Ingrediente	 (Max)	 (minuti)	Quantità d'acqua	Preparazione
Asparagi	450 g	15	500 ml	Spuntare
Fagiolini verdi	450 g	15-20	500 ml	Spuntare
Fagioli di Spagna	450 g	15-20	500 ml	Spuntare e affettare finemente
Broccoli	450 g	20	500 ml	Tagliare in piccoli fioretti
Cavolini di Bruxelles	450 g	25	500 ml	Spuntare e tagliare la base
Cavoli	1 piccolo	25	500 ml	Sminuzzare
Carote	450 g	20	500 ml	Affettare finemente

Verdure				
Ingrediente	 (Max)	 (minuti)	Quantità d'acqua	Preparazione
Cavolfiore	1 medio	25 - 30	650 ml	Tagliare in piccoli fioretti
Zucchine	450 g	15	500 ml	Affettare finemente
Sedano	1 testa	15	500 ml	Affettare finemente
Porri	3	15	500 ml	Affettare finemente
Piselli mangiatutto	250 g	15	500 ml	Spuntare
Funghi champignon	450 g	10	500 ml	Pulire con un panno
Pastinaca	450 g	15	500 ml	Tagliare a dadini o affettare finemente
Piselli	450 g	15	500 ml	Sgusciare
Patate novelle	450 g	30-40	650 ml	Pulire con un panno

Uova	 (minuti)	Quantità d'acqua	Preparazione
Cottura	10-15 per tuorlo morbido, 20 per tuorlo duro	500 ml	Inserirle negli appositi portauova sul fondo del cestello

Pollame e pesce				
Ingrediente	 (Max)	 (minuti)	Quantità d'acqua	Commenti
Petti di pollo disossati	4	30-40	650 ml	Cuocere fino a quando sono teneri e ben cotti
Frutti di mare	450 g	10	500 ml	Cuocere fino a quando si aprono

Pollame e pesce				
Ingrediente	 (Max)	 (minuti)	Quantità d'acqua	Commenti
Gamberetti medi	450 g	10	500 ml	Cuocere fino a quando diventano rosati
Pesce, filetti	230 g	10-20	500 ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, tranci	Spessore 2,5 cm	15-20	500 ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, intero	340 g	15-20	500 ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Code di aragosta	2-4	20	500 ml	Cuocere fino a quando diventano rosse
Cozze	450 g	15	500 ml	Cuocere fino a quando si aprono
Ostriche	6	15	500 ml	Cuocere fino a quando si aprono
Pettini	230 g	15	500 ml	Cuocere fino a quando sono teneri e caldi

Pulizia

- Per una pulizia più facile, lavare sempre i componenti subito dopo l'uso.
- L'acqua di rubinetto e i cibi contengono sali e acidi che talvolta possono corrodere le superfici in metallo, come l'interno del recipiente del mixer. Se questo si verifica, pulire con una spazzola di nylon, una paglietta non abrasiva o un detersivo brevettato per la pulizia dell'acciaio inox.

Manutenzione e assistenza tecnica

Per informazioni sul servizio e assistenza clienti, consultare il manuale principale del Cooking Chef o visitare il sito www.kenwoodworld.com.

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

Português

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

O cesto vapor é para utilizar com os TYPE KCC90 e KCL95 da Cooking Chef e pode ser usado para cozinhar a vapor uma variedade de alimentos incluindo frutos, vegetais, peixe, carne e aves.

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.
- Não se queime com o vapor que sai do cesto vapor, especialmente quando remover o resguardo contra salpicos ou quando levantar a tampa de alimentação.
- Tenha cuidado com o manuseamento uma vez que qualquer líquido, condensação, peça com vapor ou peça da Cooking Chef estará muito quente. Utilize luvas de forno.
- Quando utilizar o seu cesto de vapor, mantenha sempre a sua Cooking Chef afastada das paredes e das prateleiras suspensas: o vapor pode danificá-las.

Consulte o livro de instruções principal da sua Cooking Chef para mais informações sobre utilização em segurança e respectivos avisos.

Segurança alimentar

- Cozinhe a fundo a carne, as aves, o peixe e os mariscos. Nunca os cozinhe quando estiverem congelados.
- Não requeente alimentos cozinhados na sua máquina de cozer a vapor.

Antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Lave todos os componentes: ver a secção “Limpeza”.

Legenda

- ① Apoios de pega
- ② Anel de suporte
- ③ Pegas desdobráveis
- ④ Tabuleiro amovível
- ⑤ Suportes para ovos

Montagem e utilização

Consulte as Ilustrações **A - D**

- Tempere os alimentos depois de cozinhar, ajudando assim a prevenir manchas ou danos na taça de aço inoxidável.
- 1 Coloque o tabuleiro amovível numa superfície plana, verificando se as pegas se encontram dobradas para dentro.
 - 2 Encaixe o anel de suporte no tabuleiro, confirmando que a pega se apoie no encaixe do anel junto aos cortes do tabuleiro com formato em V.
 - 3 Desdobre as pegas e encaixe-as nos apoios de pega.
 - 4 Coloque os alimentos a cozinhar no tabuleiro. Os vegetais devem ser lavados a fundo e descascados conforme o pretendido.
 - 5 Adicione à taça a quantidade de água necessária (ver Guia de Cozedura do Acessório Vapor). É preferível usar água filtrada, por reduzir a formação de calcário e de manchas.
- 6 Coloque na taça o cesto de vapor montado – ele colocase automaticamente na altura adequada.
 - 7 Instale a protecção contra o aquecimento na cabeça da batedeira.
 - 8 Coloque a taça e o cesto vapor na Cooking Chef.
 - 9 Baixe a cabeça da batedeira e instale o resguardo contra salpicos.
 - Selecciono o programa Vapor e configure o temporizador para o tempo de cozedura requerido (consulte o quadro de cozedura).
 - Siga as instruções mostradas no ecrã.
 - 10 Deixe cozinhar o tempo necessário.
 - 11 Remova o resguardo contra salpicos.
 - 12 Levante a cabeça da batedeira.
 - 13 Levante o cesto de vapor pelas pegas – tenha cuidado para evitar que elas se dobrem para dentro.
 - 14 Coloque o cesto de vapor numa travessa grande ou em outro recipiente apropriado.
 - 15 Desencaixe as pegas e dobre-as para o centro. Levante o anel de suporte e desdobre as pegas.
 - 16 Retire os alimentos.
 - Não tente encaixar um acessório misturador quando utilizar o cesto de vapor.
 - Não cozinhe alimentos na taça da batedeira quando utilizar o cesto de vapor.

Dicas e Sugestões

- Aproveite o líquido que fica na taça para fazer sopa ou caldo. Tenha cuidado pois está muito quente.
- Deixe espaços entre os bocados dos alimentos.
- Vá virado os bocados grandes enquanto cozinhar.
- Os bocados de alimentos de tamanho parecido cozinham-se mais uniformemente.
- Se cozer ao vapor mais de 1 tipo de alimentos, se algum deles necessitar de menos tempo de cozedura adicione-o mais tarde.
- Se levantar a tampa do orifício de alimentação ou retirar o resguardo contra salpicos, o vapor escapa-se e pode demorar mais tempo a cozinhar.
- Os alimentos continuam a cozer quando a sua Cooking Chef se desliga, por isso retire imediatamente os alimentos.
- Se os alimentos não ficarem correctamente cozinhados, reconfigure o tempo. Pode ter de adicionar mais água.
- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Não deixe a unidade secar, adicione água se necessário.

Guia de Cozedura do Acessório Vapor

- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Podem ser usados 500ml de água para alimentos que necessitem de até 20 minutos de tempo de cozedura. Para alimentos que necessitem de mais tempo de cozedura utilize 650 ml de água.
- Não deixe a unidade ferver sem água; vá acrescentando de acordo com as necessidades.
- Não encha demasiado o cesto quando cozinhar a vapor aves ou peixe.
- Leia “segurança alimentar” na secção de segurança.

Vegetais

Ingrediente	 (Max)	 (minutos)	Quantidade de água	Preparação
Espargos	450g	15	500ml	Amanhado
Feijão verde	450g	15-20	500ml	Amanhado
Feijoca	450g	15-20	500ml	Amanhada e em tiras finas
Brócolos	450g	20	500ml	Cortados em pequenos ramos
Couve de Bruxelas	450g	25	500ml	Amanhada e sem talo
Couve Portuguesa	1 pequena	25	500ml	Aos bocados
Cenoura	450g	20	500ml	Cortada em fatias finas
Couve-flor	1 média	25 - 30	650ml	Cortados em pequenos floretes

Vegetais				
Ingrediente	 (Max)	 (minutos)	Quantidade de água	Preparação
Curgete	450g	15	500ml	Cortada em fatias finas
Aipo	1 cabeça	15	500ml	Cortada em fatias finas
Alho-porro / alho francês	3	15	500ml	Cortada em fatias finas
Ervilha torta	250g	15	500ml	Amanhada
Cogumelos de Paris	450g	10	500ml	Limpa
Nabo japonês	450g	15	500ml	Cortado em cubos ou tiras finas
Ervilhas	450g	15	500ml	Sem vagem
Batata nova	450g	30-40	650ml	Limpa

Ovos	 (minutos)	Quantidade de água	Preparação
Ferver (levar a ebulição)	10-15 moles, 20 duros	500ml	Colocar no suporte para ovos incorporado no fundo do cesto

Aves e Peixe				
Receita/Processo	 (Max)	 (minutos)	Quantidade de água	Comentários
Peito de frango desossado	4	30-40	650ml	Cozer até estar bem passado e tenro
Amêijoas	450g	10	500ml	Cozer até abrirem
Camarão, médio	450g	10	500ml	Cozer até ficar cor-de-rosa
Filetes de peixe	230g	10-20	500ml	Cozer até ser possível lascar
Peixe em posta	2,5 cm de espessura	15-20	500ml	Cozer até ser possível lascar

Aves e Peixe				
Receita/Processo	 (Max)	 (minutos)	Quantidade de água	Comentários
Peixe, (inteiro)	340g	15-20	500ml	Cozer até ser possível lascar
Lagosta	2-4	20	500ml	Cozer até ficarem vermelhas
Mexilhão	450g	15	500ml	Cozer até abrirem
Ostras	6	15	500ml	Cozer até abrirem
Escalopes	230g	15	500ml	Cozer até ficarem quentes e tenros

Limpeza

- Para uma limpeza mais fácil, lave imediatamente todas as peças após a utilização. Lave todas as peças em água quente com sabão e seque completamente.
- A água e os alimentos normais contêm ácidos e sais que podem por vezes afectar as superfícies de metal como o interior da taça da batedeira. Caso isso ocorra, limpe com uma escova de nylon, um esfregão não abrasivo ou um produto próprio para limpeza de aço inoxidável.

Assistência e cuidados ao cliente

Para obter informações sobre Assistência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente, consulte o manual principal da sua Cooking Chef ou visite o site www.kenwoodworld.com.

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

Español

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

La cesta para cocer al vapor se debe utilizar con los modelos de Cooking Chef TYPE KCC90 y KCL95, y se puede utilizar para cocer al vapor diferentes tipos de comida incluyendo fruta, verduras, carne y pescado.

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.
- No se queme con el vapor que sale de la cesta para cocer al vapor, especialmente al quitar el antisalpicaduras o al levantar la tapa del tubo de alimentación.
- Tenga cuidado al manipular las piezas: cualquier líquido, condensación, pieza de la olla de cocción al vapor o pieza del Cooking Chef estarán muy calientes. Utilice guantes para horno.
- Al utilizar la cesta para cocer al vapor, mantenga siempre el Cooking Chef alejado de paredes o armarios colgantes: el vapor podría dañarlos. Consulte el libro principal de instrucciones de su Cooking Chef para obtener más información sobre el uso y las advertencias respecto a la seguridad.

Seguridad alimentaria

- Cocine bien la carne, el pescado y los mariscos. Nunca cocine estos alimentos sacados directamente del congelador.
- No recaliente alimentos cocinados en su olla de cocción al vapor.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Para lavar las piezas: consulte "Limpieza".

Descripción del aparato

- ① Soportes para las asas
- ② Anillo de soporte
- ③ Asas plegables
- ④ Bandeja desmontable
- ⑤ Soportes para huevos

Montaje y uso

Consulte las ilustraciones

A - D

- Sazone los alimentos después de cocinarlos, esto ayudará a evitar que aparezcan manchas o picaduras en el bol de acero inoxidable.
- 1 Coloque la bandeja desmontable sobre una superficie plana asegurándose de que las asas estén plegadas hacia adentro.
 - 2 Acople el anillo de soporte en la bandeja asegurándose de que los soportes para las asas del anillo se acoplen junto a los cortes en forma de V de la bandeja.
 - 3 Despliegue las asas y engánchelas en los soportes para las asas.
 - 4 Coloque la comida en la bandeja. Las verduras y hortalizas se deben limpiar bien y pelar según sea necesario.
 - 5 Añada la cantidad de agua necesaria al bol (consulte la tabla de cocción). Es mejor utilizar agua filtrada ya que reduce las incrustaciones de cal y las manchas.
 - 6 Ponga la olla de cocción al vapor montada dentro del bol – encontrará su propia altura.
 - 7 Acople la pantalla térmica al cabezal de la mezcladora.
 - 8 Acople el bol y la cesta para cocer al vapor al Cooking Chef.
 - 9 Baje el cabezal de la mezcladora y luego acople el antisalpicaduras.
 - Seleccione el programa "Cocer al vapor" y ajuste el temporizador de cuenta atrás en el tiempo de cocción requerido (consulte la tabla de cocción).
 - Siga las instrucciones se muestran en la pantalla.
 - 10 Deje cocer durante el tiempo requerido.
 - 11 Retire el antisalpicaduras.
 - 12 Levante el cabezal de la mezcladora.
 - 13 Saque la cesta para cocer al vapor por las asas – tenga cuidado de que no se doblen hacia adentro.
 - 14 Ponga la cesta para cocer al vapor en un plato grande u otro recipiente adecuado.
 - 15 Desenganche las asas y dóblelas hacia el centro. Quite el anillo de soporte y despliegue las asas.
 - 16 Retire la comida.

- No intente acoplar un utensilio de mezclado cuando esté utilizando la cesta para cocer al vapor.
- No cocine alimentos en el bol para mezclas mientras esté utilizando la cesta para cocer al vapor.

Consejos y sugerencias

- El líquido que queda en el bol es bueno para hacer sopa o caldo. Tenga cuidado ya que estará muy caliente.
- Deje espacio entre las piezas de comida.
- Remueva las cantidades grandes a mitad de la cocción.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cuecen de manera más uniforme.
- Si está cociendo la vapor más de un tipo de comida a la vez y hay algún alimento que necesite menos tiempo, añádalo más tarde.
- Si levanta la tapa del tubo de alimentación o quita el antisalpicaduras, el vapor se escapará y la cocción puede llevar más tiempo.
- La comida seguirá cociéndose cuando su Cooking Chef se apague, por eso, retire la comida inmediatamente.
- Si la comida no está suficientemente cocida, reinicie el tiempo. Quizá sea necesario añadir agua.
- Los tiempos de cocción son sólo una guía. Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua si es necesario.

Guía de cocción del accesorio de cocción al vapor

- Estos tiempos de cocción son solo una guía. Se pueden utilizar 500 ml de agua para los alimentos que necesiten hasta 20 minutos de cocción. Para los alimentos de necesiten un tiempo de cocción más prolongado, utilice 650 ml de agua.
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua cuando sea necesario.
- No sobrecargue la cesta cuando cueza al vapor carne de ave y pescado.
- Lea "Seguridad alimentaria" en la sección de seguridad.

Verduras

Ingrediente	 (Max)	 (minutos)	Cantidad de agua	Preparación
Espárragos	450 g	15	500 ml	Recortar
Judías verdes redondas	450 g	15-20	500 ml	Recortar
Judías verdes	450 g	15-20	500 ml	Recortar y hacer trozos finos
Brócoli	450 g	20	500 ml	Cortar en racimos
Coles de Bruselas	450 g	25	500 ml	Recortar y cortar las bases

Verduras				
Ingrediente	 (Max)	 (minutos)	Cantidad de agua	Preparación
Berza	1 pequeña	25	500 ml	Trocear
Zanahorias	450 g	20	500 ml	Hacer rodajas finas
Coliflor	1 mediana	25 - 30	650 ml	Cortar en racimos
Calabacines	450 g	15	500 ml	Hacer rodajas finas
Apio	1 cogollo	15	500 ml	Hacer rodajas finas
Puerros	3	15	500 ml	Hacer rodajas finas
Judías verdes pequeñas	250 g	15	500 ml	Recortar
Champiñones	450 g	10	500 ml	Limpiar
Chirivías	450 g	15	500 ml	Cortar en taquitos o rodajas finas
Guisantes	450 g	15	500 ml	Pelar
Patatas nuevas	450 g	30-40	650 ml	Limpiar

Huevos	 (minutos)	Cantidad de agua	Preparación
Hervidos	10-15 para los huevos pasados por agua, 20 para los huevos duros	500 ml	Póngalos en los soportes para huevos incorporados en la parte inferior de la cesta

Aves de corral y pescado				
Receta/ proceso	 (Max)	 (minutos)	Cantidad de agua	Comentarios
Pollo, pechugas sin hueso	4	30-40	650 ml	Cocinar al vapor hasta que esté bien hecho y tierno
Almejas	450 g	10	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se abran
Gambas, tamaño mediano	450 g	10	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rosa
Pescado, en filetes	230 g	10-20	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, en tajadas	2,5 cm de grosor	15-20	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, entero	340 g	15-20	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Colas de langosta	2-4	20	500 ml	Cocinar al vapor hasta langosta que se pongan de color rojo
Mejillones	450 g	15	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se abran
Ostras	6	15	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se abran
Vieiras	230 g	15	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se calienten y estén tiernas

Limpieza

- Para una limpieza más fácil, lave siempre las diferentes piezas inmediatamente después de su uso.
- El agua normal y los alimentos contienen sales y ácidos que, a veces, pueden afectar a las superficies de metal como, por ejemplo, el interior del bol para mezclas. Si esto sucediera, limpie con un cepillo de nylon, un estropajo no abrasivo o un limpiador de acero inoxidable de marca registrada.

Servicio técnico y atención al cliente

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

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

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Damperkurven er beregnet til brug sammen med Cooking Chef-model TYPE KCC90 og KCL95 og kan bruges til at dampe mange forskellige fødevarer, herunder frugt, grøntsager, fisk, kød og fjerkræ.

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.
- Pas på ikke at brænde dig på damp, der kommer ud af damperkurven, særlig når du fjerner stænkskærmen eller løfter tilførselsrørets låg.
- Vær forsigtig, når delene håndteres: Væske, kondensvand, dampkogerens eller Cooking Chef dele vil være meget varme. Brug ovnhandsker.
- Når du anvender din dampkurv, skal du altid holde din Cooking Chef væk fra vægge eller vægskabe: dampen kan beskadige dem.

Se yderligere oplysninger om brug og sikkerhedsadvarsler i hovedbrugsanvisningen til Cooking Chef.

Fødevarerikkerhed

- Kog kød, fisk og fjerkræ helt igennem. Og kog dem aldrig fra frossen tilstand.

- Kogt mad må ikke genopvarmes i din dampkoger.

Før første brug

- 1 Vask delene: Se "Rengøring"-afsnittet.

Forklaring

- ① Holdere til håndtag
- ② Støttering
- ③ Foldehåndtag
- ④ Aftagelig bakke
- ⑤ Æggeholdere

Montering og anvendelse

See Illustrations **A** - **D**

- Tilsæt krydderier efter kogning. Derved vil pletter og fordybninger undgås på skålen af rustfrit stål.
- 1 Placér den aftagelige bakke på en jævn overflade, og sørg for at håndtagene er foldet indad
 - 2 Sæt støttingen på bakken og sørg for at holderne til håndtagene på ringen er på plads ved siden af de V-formede udskæringer på bakken.
 - 3 Fold håndtagene ud og klik dem på holderne til håndtagene.
 - 4 Placér den mad, der skal koges, på bakken. Grøntsager skal rengøres grundigt og om nødvendigt skrælles.
 - 5 Tilsæt den nødvendige mængde vand til skålen (se kogetabellen). Filtreret vand er det bedste, da det reducerer kalkaflejringer og pletter.
 - 6 Placér den monterede dampkoger i skålen – den vil få sin egen højde.
 - 7 Sæt varmeskjoldet på mikserhovedet.
 - 8 Sæt skålen og damperkurven på Cooking Chef.
 - 9 Sænk mikserhovedet og sæt derefter stænkskærmen på.
 - Vælg dampprogrammet, og sæt nedtællingstimeren på den ønskede tilberedningstid (se tilberedningsoversigten).
 - Følg de instruktioner, der er vist på displayet.
 - 10 Lad den dampkoge i den ønskede tid.
 - 11 Fjern stænkskærmen.
 - 12 Løft mikserhovedet.
 - 13 Løft dampkurven ud ved hjælp af håndtagene – pas på at de ikke folder indad.
 - 14 Placér dampkurven på en stor tallerken eller en anden passende beholder.
 - 15 Klik håndtagene af og fold dem mod midten. Løft støttingen af og fold håndtagene ud.
 - 16 Maden fjernes.
 - Forsøg ikke på at montere et mikserredskab når dampkurven anvendes.
 - Lad være med at koge mad i mikser-skålen når dampkurven anvendes.

Vink og tips

- Tilbageværende væske i skålen er god til at lave suppe eller bouillon af. Pas på det er meget varmt.
- Efterlad huller mellem madstykkerne.
- Store stykker skal omrøres efter kogning i halvdelen af tiden.
- Mad, der er skåret i ensartede stykker, bliver kogt mere jævnt.
- Hvis mere en 1 slags mad dampes, kan ting som ikke skal koge så længe kommes i senere.

- Hvis du løfter låget til indfødningsskakten eller fjerner stænkskærmen, slipper damp ud og det kan tage længere at koge maden.
- Maden vil fortsat koge, når Cooking Chef slukker, så fjern maden med det samme.
- Hvis din mad ikke er kogt længe nok, skal timeren indstilles igen. Det kan være nødvendigt at hælde mere vand på.
- Kogetiderne er kun vejledende. Kontroller altid at maden er gennemkogt, før den spises.
- Lad ikke apparatet koge tørt, hæld vand på hvis det er nødvendigt.

Tilberedningsvejledning for dampertilbehør

- Disse tilberedningstider er udelukkende vejledende. 500 ml kan bruges til madvarer, der kræver op til 20 minutters tilberedningstid. Til madvarer, der kræver en længere tilberedningstid, kan der anvendes 650 ml vand.
- Lad ikke enheden koge tør, fyld efter med vand efter behov.
- Overfyld ikke kurven, når der dampes fjerkræ og fisk.
- Læs "fødevarerikkerhed" i sikkerhedsafsnittet.

Grøntsager

Ingrediens	 (Maks.)	 (Minutter)	Mængde af vand	Tilberedning
Asparges	450 g	15	500 ml	Skær den nederste del af
Bønner, grønne	450 g	15-20	500 ml	Skær stilk og spids af
Pralbønner	450 g	15-20	500 ml	Skær stilk og spids af, og snit fint
Broccoli	450 g	20	500 ml	Del i buketter
Rosenkål	450 g	25	500 ml	Fjern visne blade og den nederste del af stokken
Kål	1 lille hoved	25	500 ml	Snit
Gulerødder	450 g	20	500 ml	Skær i tynde skiver
Blomkål	1 mellemstort	25 - 30	650 ml	Del i buketter
Courgetter	450 g	15	500 ml	Skær i tynde skiver
Bladselleri	1 hoved	15	500 ml	Skær i tynde skiver
Porrer	3	15	500 ml	Skær i tynde skiver

Grøntsager				
Ingrediens	 (Maks.)	 (Minutter)	Mængde af vand	Tilberedning
Sukkerærter	250 g	15	500 ml	Skær stilk og spids af
Små champignoner	450 g	10	500 ml	Tør dem af
Pastinakker	450 g	15	500 ml	Skær i terninger eller tynde skiver
Ærter	450 g	15	500 ml	Bælg dem
Kartofler, nye	450 g	30-40	650 ml	Tør dem af

Æg	 (Minutter)	Mængde af vand	Tilberedning
Kogning	10-15 til blødkogt, 20 for hårde	500 ml	Placer dem i de indbyggede æggeholdere i bunden af kurven

Fjerkræ og fisk				
Opskrift/proces	 (Maks.)	 (Minutter)	Mængde af vand	Bemærkning
Kyllingebryst, uden ben	4	30-40	650 ml	Dampkog, til kødet er gennemkogt og mørt
Kæmpemuslinger	450 g	10	500 ml	Dampkog, til skallerne åbner sig
Rejer, mellemstore	450 g	10	500 ml	Dampkog, til rejerne er lyserøde
Fisk, fileter	230 g	10-20	500 ml	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, portionsskiver	2,5 cm tykke	15-20	500 ml	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, hel	340 g	15-20	500 ml	Dampkog, til fisken er mør

Fjerkræ og fisk				
Opskrift/proces	 (Maks.)	 (Minutter)	Mængde af vand	Bemærkning
Hummerhaler	2-4	20	500 ml	Dampkog, til halerne er røde
Muslinger	450 g	15	500 ml	Dampkog, til skallerne åbner sig
Østers	6	15	500 ml	Dampkog, til skallerne åbner sig
Kammuslinger	230 g	15	500 ml	Dampkog, til muslingerne er varme og møre

Rengøring

- For at gøre rengøringen nemmere, skal delene altid vaskes straks efter brug.
- Almindeligt vand og madvarer indeholder salte og syrer, som nogle gange kan påvirke metaloverflader, som indersiden af miksereskålen. Hvis dette forekommer, rengøres med en nylonbørste, et ikke-slibende skuremiddel eller et rengøringsmiddel, som er specielt til rustfrit stål.

Service og kundepleje

Angående oplysninger om service og kundepleje henvises til Cooking Chefs hovedbrugsanvisning, eller besøg www.kenwoodworld.com.

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

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Ångkorgen är avsedd att användas med Cooking Chef-modellerna TYPE KCC90 och KCL95 och kan användas för att ånga olika livsmedel, t.ex. frukt, grönsaker, fisk, kött och fågel.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Detta tillbehör producerar ånga som kan orsaka brännskador.
- Akta så att du inte bränner dig på ånga från ångkorgen, särskilt när du tar bort stänkskyddet eller lyfter på locket till matarröret.
- Var försiktig när du hanterar delarna; all vätska, kondens, ånginsatsen och Cooking Chef är mycket heta. Använd ugnsvantar.
- När du använder ångkorgen ska du alltid placera Cooking Chef på ordentligt avstånd från väggar och överskåp: De kan annars skadas av ångan.

Se bruksanvisningen för Cooking Chef för ytterligare säkerhetsvarningar.

Livsmedelssäkerhet

- Tillaga kött, fågel, fisk och skaldjur ordentligt tills de är genomkokta. Börja aldrig att tillaga livsmedel som är djupfrysta.
- Värm inte upp tillagad mat i ångkokaren.

Innan du använder maskinen för första gången

- 1 Diska alla delar: se "Rengöring".

Förklaring till bilder

- ① Handtagsstöd
- ② Stödring
- ③ Vikbara handtag
- ④ Löstagbar bricka
- ⑤ Ägghållare

Montering och användning

Se illustrationerna **A** - **D**

- Krydda maten efter tillagningen. På så sätt bidrar du till att undvika fläckar eller märken på den rostfria skålen.
- 1 Placera den löstagbara brickan på ett plant underlag och se till att handtagen är vikta inåt.
 - 2 Montera stödringen på brickan och kontrollera att handtagsstöden på ringen ligger an mot de V-formade utskärningarna på brickan.
 - 3 Vik ut handtagen och fäst dem på handtagsstöden.
 - 4 Placera maten som ska tillagas på brickan. Grönsaker ska rengöras ordentligt och vid behov skalas.
 - 5 Tillsätt rätt mängd vatten i skålen (se tillagningsdiagram). Filtrerat vatten är bäst eftersom det minskar förekomsten av förkalkning och fläckar.
 - 6 Placera den monterade ångkokaren i skålen – höjden justeras automatiskt.
 - 7 Montera värmeskyddet på mixerhuvudet.
 - 8 Montera skålen och ångkorgen på Cooking Chef.
 - 9 Sänk ned hushållsapparatens huvud och montera sedan stängskyddet.
- Välj ångprogrammet och ställ in nedräkningstimern på önskad tillagningstid (se tillagningsguiden).

- Följ anvisningarna på displayen.
- 10 Låt koka under rekommenderad tid.
 - 11 Avlägsna stängskyddet.
 - 12 Lyft upp hushållsapparatens huvud.
 - 13 Lyft ut ångkorgen i handtagen. Se till att de inte viks inåt.
 - 14 Placera ångkorgen på en stor tallrik eller i ett annat lämpligt kärl.
 - 15 Lossa handtagen och vik dem inåt mot mitten. Lyft av stödringen och vik ut handtagen.
 - 16 Ta ut maten.
- Försök inte att montera ett redskap medan du använder ångkorgen.
 - Tillaga inte mat i blandarskålen medan du använder ångkorgen.

Tips och idéer

- Den vätska som finns kvar i skålen går fint att använda som bas till en soppa eller som buljong. Men var försiktig – den är mycket varm.
- Lägg inte bitarna för tätt.
- Rör om efter halva koktiden om du tillagar stora mängder.
- Bitar som är lika stora tillagas jämnare.
- Om du ångkokar fler än en typ av livsmedel och något kräver kortare tillagningstid ska du tillsätta det senare.
- Om du lyfter upp matarrörets lock eller avlägsnar stängskyddet, tränger ånga ut och tillagningen kan ta längre tid.
- Tillagningen fortsätter även efter att Cooking Chef stängs av, så avlägsna livsmedlen omedelbart.

- Återställ tiden om maten inte är genomkokt. Eventuellt måste extra vatten tillsättas.
- Tillagningstiderna är endast riktlinjer. Kontrollera alltid att maten är genomkokt innan någon äter den.
- Låt inte apparaten koka torrt. Fyll på vatten vid behov.

Tillbehör till ångkokaren – tillagningsguide

- Dessa tillagningstider är endast riktlinjer. 500 ml vatten kan användas för livsmedel som kräver upp till 20 minuters tillagningstid. För livsmedel som kräver längre tillagningstid ska du använda 650 ml vatten.
- Låt inte apparaten koka torr utan fyll på med vatten efter behov.
- Lägg inte i för mycket i korgen när du ångar kyckling och fisk.
- Läs Livsmedelssäkerhet i säkerhetsavsnittet.

Grönsaker

Ingrediens	 (Max)	 (minuter)	Vatten- mängd	Förberedelse
Sparris	450 g	15	500 ml	Ansa
Bönor, gröna	450 g	15-20	500 ml	Ansa
Skärbönor	450 g	15-20	500 ml	Ansa och skiva runt
Broccoli	450 g	20	500 ml	Dela i buketter
Brysselkål	450 g	25	500 ml	Ansa och snitta
Vitkål	en liten	25	500 ml	Strimla
Morötter	450 g	20	500 ml	Skär tunt
Blomkål	en medelstor	25 - 30	650 ml	Dela i buketter
Zucchini	450 g	15	500 ml	Skär tunt
Selleri	1 huvud	15	500 ml	Skär tunt
Purjolök	3	15	500 ml	Skär tunt
Sockerärter	250 g	15	500 ml	Ansa
Trädgårds-champinjoner	450 g	10	500 ml	Torka av
Palsternacka	450 g	15	500 ml	Skär i tärningar eller skivor
Ärter	450 g	15	500 ml	Sprita
Färsk potatis	450 g	30-40	650 ml	Torka av

Ägg	 (minuter)	Vattenmängd	Förberedelse
Kokning	10-15 för mjuk, 20 för hårdkokt	500 ml	Placera dem i de integrerade ägghållarna i botten på korgen

Fågel och fisk				
Recept/process	 (Max)	 (minuter)	Vatten- mängd	Kommentarer
Kyckling, benfritt bröst	4	30-40	650 ml	Ångkoka tills de är färdiga alltigenom och möra
Snäckor	450 g	10	500 ml	Ånga tills de öppnar sig
Räkor, medelstora	450 g	10	500 ml	Ånga tills de blir skära
Fisk, filéer	230 g	10-20	500 ml	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, kotletter	2,5 cm tjocka	15-20	500 ml	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, hel	340 g	15-20	500 ml	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Hummerstjärtar	2-4	20	500 ml	Ånga tills de blir röda
Musslor	450 g	15	500 ml	Ånga tills de öppnar sig
Ostron	6	15	500 ml	Ånga tills de öppnar sig
Pilgrimssnäckor	230 g	15	500 ml	Ånga tills de blir varma och möra

Rengöring

- För enklare rengöring ska du alltid diska delarna direkt efter användningen.
- Vanligt vatten och livsmedel innehåller salt och syror som kan påverka metallytor som blandarskålens insida. Om detta inträffar ska du rengöra skålen med en nylonborste, en skurduk som inte är nötande eller rengöringsmedel för rostfritt stål.

Service och kundtjänst

Se huvudmanualen för Cooking Chef eller besök www.kenwoodworld.com för information om service och kundtjänst.

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

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Dampekurven er beregnet for bruk med TYPE KCC90 og KCL95 Cooking Chef-modeller og kan brukes til å dampe en rekke ulike matvarer, blant annet frukt, grønnsaker, fisk, kjøtt og fjørfe.

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 forårsake brannskader.
- Ikke brenn deg på damp som kommer ut av dampkokerkurven, spesielt mens du fjerner skvettskjermen eller løfter lokket på materøret.
- Vær forsiktig ved håndtering av delene: væsker, kondens, dampkokerdelene og Cooking Chef er svært varme. Bruk grytekluter e.l.
- Når du bruker dampkurven skal du alltid holde Cooking Chef unna vegger og overskap: dampen kan skade dem.

Se instruksjonshåndboken for Cooking Chef for flere advarsler vedrørende bruk og sikkerhet.

Matsikkerhet

- Kok kjøtt, fjærkre, fisk og sjømat godt. Ikke kok dem fra frossen tilstand.

- Kokt/stekt mat må ikke varmes opp igjen i dampkokeren.

Før førstegangs bruk

- 1 Vask delene: se avsnittet «Rengjøring».

Deler

- ① Håndtakstøtter
- ② Støttering
- ③ Sammenleggbare håndtak
- ④ Avtakbart brett
- ⑤ Eggeholdere

Montering og bruk

Se illustrasjon **A** - **D**

- Krydre maten etter at den er ferdigkokt, det bidrar til å hindre flekker eller tæring på stålballen.
- 1 Plasser det avtakbare brettet på en plan overflate mens du passer på at håndtakene er brettet innover.
 - 2 Sett støttingen på brettet mens du passer på at håndtakstøttene på ringen passer ved siden av de V-formete utskjæringene i brettet.
 - 3 Brett ut håndtakene og smekk på håndtakstøttene.
 - 4 Legg maten som skal kokes på brettet. Grønnsaker må vaskes godt og skrelles etter behov.
 - 5 Tilsett nødvendig mengde vann til bollen (se koketabellen). Filtrert vann er best da det reduserer kalk og flekker.
 - 6 Plasser dampkokeren i bollen – den finner sin egen høyde.
 - 7 Sett varmedekslet på mikserhodet.
 - 8 Sett bollen og dampekurven på Cooking Chef.
 - 9 Senk mikserhodet og sett deretter på sprutvernet.
- Velg dampeprogrammet og still inn tidsuret på nødvendig varmebehandlingstid (varmebehandlingstabellen).

- Følg instruksjonene på displayskjermen.
- 10 La koke i nødvendig tid.
 - 11 Fjern sprutdekselet.
 - 12 Løft mikserhodet.
 - 13 Løft dampkurven ut etter håndtakene – vær forsiktig slik at de ikke bretter seg innover.
 - 14 Sett dampkurven på en stor tallerken eller passende beholder.
 - 15 Ta håndtakene av og brett dem inn mot midten. Løft av støttingen og brett ut håndtakene.
 - 16 Ta ut maten.
- Ikke gjør forsøk på å sette på blanderedskap mens du bruker dampkurven.
 - Ikke kok mat i mikserbollen mens du bruker dampkurven.

Råd og tips

- Væsken som er igjen i bollen er fin til å lage suppe eller kraft med. Vær forsiktig – den er veldig varm.
- La det være mellomrom mellom matbitene
- Rør i store mengder halvveis gjennom koketiden.
- Mat i like store deler koker mer jevnt.
- Hvis du damper mer enn 1 type mat skal du, hvis noe trenger mindre koketid enn det andre, tilsette det senere.
- Hvis du løfter opp lokket på materøret eller fjerner sprutdekselet slippes dampen ut og koketiden kan bli lenger.
- Maten vil fortsette å varmebehandles når Cooking Chef slås av, så fjern maten straks.

- Hvis maten ikke er nok kokt skal du tilbakestille tiden. Du må kanskje fylle på vann.
- Koketidene er kun veiledende. Kontroller alltid at maten er gjennomkokt før den serveres.
- Ikke la maskinen kokes tørr, men fyll opp med vann etter behov.

Veiledning for dampetilbehør

- Disse koketidene er kun veiledende. 500 ml vann kan brukes til mat som krever opptil 20 minutters koketid. For mat som krever lengre koketid brukes 650 ml vann.
- Ikke la enheten koke tørr, fyll på mer vann hvis nødvendig.
- Ikke overfyll kurven ved damping av fjørfe og fisk.
- Les «Matsikkerhet» i avsnittet om sikkerhet.

Grønnsaker

Ingrediens	 (Max)	 (minutter)	Vann- mengde	Tilberedning
Asparges	450 g	15	500 ml	Beskjær
Bønner - aspargesbønne	450 g	15-20	500 ml	Beskjær
Bønner - prydbønne	450 g	15-20	500 ml	Fjern stilk/ strengler, skjær opp
Brokkoli	450 g	20	500 ml	Del opp i blomster
Rosenkål	450 g	25	500 ml	Fjern stilk, skjær kryss i den
Kål	1 lite kålhode	25	500 ml	Snittes
Gulrøtter	450 g	20	500 ml	Tynne skiver
Blomkål	1 middels	25 - 30	650 ml	Del opp i blomster
Squash	450 g	15	500 ml	Tynne skiver
Stangselleri	1 hode	15	500 ml	Tynne skiver
Purre	3	15	500 ml	Tynne skiver
Sukkererter	250 g	15	500 ml	Fjern stilk/ strengler
Hagesjampjonger	450 g	10	500 ml	Tørk av dem
Pastinakk	450 g	15	500 ml	Skjær i terninger el. skiver
Grønne erter	450 g	15	500 ml	Fjern skolmene
Nypoteter	450 g	30-40	650 ml	Tørk av dem

Egg	 (minutter)	Vann- mengde	Tilberedning
Koking	10-15 til bløtkokte, 20 til hardkokte	500 ml	Legg dem i de innebyggede eggeholderne i bunnen av kurven

Fisk og fjørfe				
Ingrediens	 (Max)	 (minutter)	Vann- mengde	Anmerkninger
Kylling - bryst uten bein	4	30-40	650 ml	Dampes til gjennomkokt og mør
Sandskjell	450 g	10	500 ml	Dampes til de åpner seg
Reker - middels	450 g	10	500 ml	Dampes til de blir lyserøde
Fiskefileter	230 g	10-20	500 ml	Dampes til flakene løsner
Fiskeskiver	2,5 cm tykke	15-20	500 ml	Dampes til flakene løsner
Hel fisk	340 g	15-20	500 ml	Dampes til flakene løsner
Hummerhaler	2-4	20	500 ml	Dampes til den blir rød seg
Blåskjell	450 g	15	500 ml	Dampes til de åpner seg
Østers	6	15	500 ml	Dampes til de åpner seg
Kamskjell	230 g	15	500 ml	Dampes til de er varme og møre

Rengjøring

- For enklere rengjøring skal du alltid vaske delene umiddelbart etter bruk.
- Vanlig vann og mat inneholder salter og syrer som noen ganger kan påvirke metalloverflater som f.eks. innsiden av mikserbollen. Dersom dette skjer skal du gjøre rent med nylonbørste, en ikke slipende skureklut eller et merkespesifikt rengjøringsmiddel spesielt til rustfritt stål.

Service og kundetjeneste

For informasjon om service og kundestøtte, se hovedhåndboken for Cooking Chef eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

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

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

Höyrytyskoriä käytetään yhdessä TYPE KCC90- ja KCL95 Cooking Chef -mallien kanssa. Siinä voidaan höyryttää erilaisia ruokia, kuten hedelmiä, vihanneksia, kalaa, lihaa ja siipikarjaa.

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.
- Varo höyrytyskorista nousevaa höyryä erityisesti irrottaessasi roiskesuojan tai nostaessasi syöttökantta.
- Nesteet, tiivistynyt kosteus, höyrykypsennysosa ja Cooking Chef ovat kuumia, joten toimi varovasti. Käytä patakintaita.
- Kun käytät höyrytysastiaa, pidä Cooking Chef poissa seinien luota ja kaappien alta. Höyry voi vahingoittaa niitä. Mausta ruoka vasta kypsentämisen jälkeen.

Katso lisätietoja turvallisuudesta ja varoitukset Cooking Chef -keittiökoneen käyttöohjeesta.

Elintarviketurvallisuus

- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti. Älä kypsennä niitä niiden ollessa jäätyneitä.

- Älä lämmitä kypsennettyä ruokaa uudelleen höyrykeittimessä.

Ennen ensimmäistä

käyttökertaa

- 1 Pese osat. Lisätietoja on puhdistaminen -osassa.

Selite

- ① Kahvat
- ② Tukirengas
- ③ Taitettavat kahvat
- ④ Irrotettava astia
- ⑤ Kananmunanpitimet

Kokoaminen ja käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa **A** - **D**

- Tämä auttaa estämään tahrojen ja pistemäisten syöpymisten muodostumista ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin astioihin.
- 1 Aseta irrotettava astia tasaiselle pinnalle. Varmista, että kahvat on taitettu sisään.
 - 2 Aseta tukirengas astiaan. Varmista, että sen päällä sijaitsevat kahvan tuet sopivat astian V-muotoisiin koloihin.
 - 3 Taita kahvat ulos ja sovita ne kahvan tukiin.
 - 4 Aseta kypsennettävä ruoka tarjottimeen. Vihannekset on puhdistettava ja kuorittava perusteellisesti.
 - 5 Lisää kulhoon tarvittava määrä vettä. Lisätietoja on valmistusohjeissa. Suodatettu vesi on parasta, sillä se vähentää kalkkikiven muodostumista ja pistemäisiä syöpyä.
 - 6 Aseta koottu höyrytysastia kulhoon. Se asettuu oikealle korkeudelle.
 - 7 Sovita lämpösuojus sekoituspähän.
 - 8 Aseta kulho ja höyrytyskori Cooking Chef -keittiökoneeseen.
 - 9 Laske sekoituspää alas ja aseta roiskesuojus paikalleen.
 - Valitse höyrytysohjelma ja valitse aika ajastimen avulla (lisätietoja on valmistusohjeissa).
 - Noudata näytössä näkyviä ohjeita.
 - 10 Anna kypsyä vaadittava aika.
 - 11 Poista roiskesuoja.
 - 12 Nosta sekoituspää.
 - 13 Nosta höyrytysastia sen kahvoista. Varo, että ne eivät taitu sisäänpäin.
 - 14 Aseta höyrytysastia kookkaalle levyille tai tarkoitukseen sopivaan astiaan.
 - 15 Irrota kahvat ja taita ne keskelle. Nosta tukirengas irti ja taita kahvat ulos.
 - 16 Ota ruoka pois.
 - Älä yritä asettaa sekoitustyövälinettä paikalleen, kun höyrytysastia on käytössä.
 - Älä kypsennä ruokaa sekoituskulhossa, kun höyrytysastia on käytössä.

Vihjeitä ja neuvoja

- Kulhoon jäänyt neste soveltuu hyvin keiton tai liemen valmistamiseen.
- Jätä ruokapalasten väliin raot.
- Valmistettaessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Jos höyrykypsennät erilaisia aineksia, lisää nopeammin kypsyvät ainekset jälkeensä.
- Jos nostat syöttökantta tai irrotat roiskesuojan, höyryä pääsee karkaamaan ja kypsymisaika pitenee.
- Ruoan kypsyminen jatkuu, kun Cooking Chef -keittiökone kytketty pois päältä. Nosta ruoka siksi heti pois.
- Jos ruoka ei ole täysin kypsynyt, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään vettä.
- Kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on täysin kypsää.
- Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.

Höyrytyslaitteen käyttöohje

- Nämä kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Jos ruoan kypsymiseen kuluu 20 minuuttia, voidaan käyttää puoli litraa vettä. Jos ruokaa on kypsennettävä pidempään, käytä 6,5 dl vettä.
- Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.
- Jos höyrytät siipikarjaa tai kalaa, älä täytä koria liian täyteen.
- Lue Elintarviketurvallisuus-ohjeet Turvallisuus-osasta.

Vihannekset

Ainesosa	 (Max)	 (Minuuttia)	Veden määrä	Esivalmistelu
Parsa	450 g	15	500 ml	Puhdista
Vihreät pavut	450 g	15-20	500 ml	Puhdista
Ruusupavut	450 g	15-20	500 ml	Puhdista ja paloittele
Parsakaali	450 g	20	500 ml	Leikkaa kukinnot
Ruusukaali	450 g	25	500 ml	Puhdista ja leikkaa kanta pois
Kaali	1 pieni	25	500 ml	Suikaloi
Porkkana	450 g	20	500 ml	Paloittele
Kukkakaali	1 keskikok.	25 - 30	650 ml	Leikkaa kukinnot
Kesäkurpitsa	450 g	15	500 ml	Paloittele
Lehtiselleri	1 kokonainen	15	500 ml	Paloittele
Purjo	3	15	500 ml	Paloittele
Sokeriherne	250 g	15	500 ml	Puhdista

Vihannekset				
Ainesosa	 (Max)	 (Minuuttia)	Veden määrä	Esivalmistelu
Sienet	450 g	10	500 ml	Pyyhi
Palsternakka	450 g	15	500ml	Kuutioi tai paloittele
Herneet	450 g	15	500 ml	Irrota paloista
Uudet perunat	450 g	30-40	650 ml	Pyyhi

Kananmunat	 (minutes)	Veden määrä	Esivalmistelu
Keittäminen	10-15 pehmeille, 20 koville	500 ml	Aseta ne kananmunan pitimiin astian pohjalle.

linnut ja kala				
Ruokaohje/ työvaihe	 (Max)	 (Minuuttia)	Veden määrä	Huomautuksia
Broileri, luuttomat rintapalat	4	30-40	650 ml	Höyrytä läpikypsäksi ja mureaksi
Simpukat	450 g	10	500 ml	Höyrytä kunnes aukeavat
Katkaravut, keskikok	450 g	10	500 ml	Höyrytä vaaleanpunai-siksi
Kala, file	230 g	10-20	500 ml	Höyrytä kunnes mure
Kala, pala	2,5cm paksu	15-20	500 ml	Höyrytä kunnes murenee
Kala, kokonainen	340 g	15-20	500 ml	Höyrytä kunnes murenee
Hummerin pyrstöt	2-4	20	500 ml	Höyrytä punaisiksi
Sinisimpukat	450 g	15	500 ml	Höyrytä kunnes aukeavat

linnut ja kala				
Ruokaohje/ työvaihe	 (Max)	 (Minuuttia)	Veden määrä	Huomautuksia
Osterit	6	15	500 ml	Höyrytä kunnes aukeavat
Kampa- Simpukat	230 g	15	500 ml	Höyrytä kunnes kuumia japehmenneitä

Puhdistus

- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Tavallinen vesi ja ruoka sisältävät suolaa ja happoja, jotka voivat joskus vaikuttaa metallipintoihin, kuten sekoitusastian sisäpintaan. Jos näin käy, puhdista nailonharjalla, hankaamattomalla sienellä tai kunnollisella ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

Huolto ja asiakaspalvelu

Katso huolto- ja asiakaspalvelutiedot Cooking Chef -käyttöohjeesta tai sivustosta www.kenwoodworld.com.

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

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Buhar sepeti TYPE KCC90 ve KCL95 Cooking Chef ile birlikte kullanım içindir ve meyve, sebze, balık, et ve kümes hayvanları gibi çeşitli yiyeceklerin buğulamasını yapmak için kullanılabilir.

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Bu ek sizi yakabilecek buhar oluşturur.
- Özellikle sıçrama koruyucuyu çıkartırken veya besleme oluşunun kapağını açarken buharlı pişiricinin sepetinden çıkan buharın yakmamasına dikkat edin.
- Parçaları taşıırken dikkatli olun, sıvılar, yoğunlaşma, buharlı pişirici parçası veya Cooking Chef parçası çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Buhar sepetinizi kullanırken, Cooking Chef'inizi daima duvarlardan ve asılı raflardan uzak tutun: buhar bunlara zarar verebilir.

İlave kullanım ve güvenlik uyarıları için Cooking Chef kullanma talimatına bakın.

Gıda güvenliği

- Et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Asla donmuş haldeyken pişirmeyin
- Yemekleri buharlı pişiricide ısıtmayın.

İlk kullanımdan önce

- 1 Parçaları yıkayın: 'Temizlik' bölümüne bakın.

Parçalar

- ① Tutacak destekleri
- ② Destek bileziği
- ③ Katlanır tutamaklar
- ④ Çıkarılabilir tepsisi
- ⑤ Yumurta tutucuları

Takma ve kullanım

A - D Çizimine Bakın

- Yemekleri pişirdikten sonra baharatlayın, böylece paslanmaz çelik kaseğinizde lekelenmeler meydana gelmez.
- 1 Çıkarılabilir tepsisi, tutamakların içeri katlanmış olduğundan emin olarak düz bir yüzeye yerleştirin.
 - 2 Destek halkasını, halkanın üzerindeki tutamak destekleri tepsideki V şeklindeki oyuklara sığacak şekilde tepsiye yerleştirin.
 - 3 Tutamakları katlayın ve tutamak desteklerine takın.
 - 4 Pişirilecek yemeği tepsinin üzerine yerleştirin. Sebzeler iyice temizlenmiş ve gerektiği gibi soyulmuş olmalıdır.
 - 5 İstenilen miktarda suyu kaseye dökün (pişirme tablosuna bakın). Filtre su kireci ve lekeyi azalttığı için en iyi sonucu verir.
 - 6 Birleştirdiğiniz buharlı pişiriciyi kaseye yerleştirin – kendi yüksekliğini ayarlayacaktır.
 - 7 Sıcaklık korumasını mikser kafasına yerleştirin.
 - 8 Kaseyi ve buhar sepetini Cooking Chef'e yerleştirin.
 - 9 Mikser kafasını alçaltın ve sıçrama koruyucuyu yerleştirin.

- Buhar programını seçin ve sayacı istenilen pişirme süresine ayarlayın (bkz. pişirme tablosu).
 - Ekranda gösterilen talimatları takip edin.
- 11 İstenilen süre boyunca pişirin.
 - 12 Sıçrama koruyucuyu çıkartın.
 - 13 Mikser kafasını kaldırın.
 - 14 Buhar sepetini tutamaklarından kaldırın – tutamakların içeri katlanmaması için dikkatli olun.
 - 15 Buhar sepetini büyük bir tabağa veya uygun bir kaba yerleştirin.
 - 16 Tutamakları açın ve merkeze doğru katlayın. Destek halkasını kaldırın ve tutamakları açın.
 - 17 Yemeği çıkartın.
- Buhar sepetini kullanırken bir karıştırma aleti takmaya çalışmayın.
 - Buhar sepetini kullanırken mikser kasesinde yemek pişirmeyin.

Öneri ve İpuçları

- Kasede kalan sıvıdan çorba yapabilir veya et suyu olarak kullanabilirsiniz. Dikkatli olun, çok sıcak olacaktır.
- Yiyecekler arasında boşluk bırakın.
- Büyük miktarları pişirmenin yarısında karıştırın.
- Benzer boyutlu parçalar daha eşit oranda pişer.
- Eğer birden fazla çeşit yemeği buğuluyorsanız ve biri daha çabuk olacaksa, onu daha sonra ekleyin.
- Eğer besleme oluğunun kapağını veya sıçrama koruyucuyu çıkartırsanız, buhar dışarı çıkacak ve pişirme daha uzun sürecektir.

- Cooking Chef kapansa bile yemek pişmeye devam eder, dolayısıyla yemeği hemen çıkartın.
- Eğer yemeğiniz yeterince pişmemişse süreyi sıfırlayın. Suyla doldurmanız gerekebilir.
- Pişirme süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır. Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, daima gerektiği kadar suyla doldurun.

Buharda Pişirme Eklentisi Pişirme Rehberi

- Bu pişirme süreleri yalnızca bilgilendirme amaçlıdır. 20 dakika pişme süresi gerektiren yemek için 500ml su kullanılabilir. Daha uzun sürede pişen yemekler için 650 ml su kullanın.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, gerektiği kadar suyla doldurun.
- Kümes hayvanları ve balıkları buharda pişirirken sepeti aşırı kalabalık tutmayın.
- Güvenlik bölümünde 'gıda güvenliği'ni okuyun.

Sebzeler

Malzeme	 (Maks)	 (Dakika)	Su miktarı	Hazırlanma
Kuşkonmaz	450g	15	500ml	Sapını alın
Taze fasulye	450g	15-20	500ml	Sapını alın
Çalı fasulyesi	450g	15-20	500ml	Saplarını alıp ince ince doğrayın
Brokoli (yeşil karnibahar)	450g	20	500ml	Diklemesine ufak parçalara ayırın
Brüksel lahanası	450g	25	500ml	Saplarını alıp köklerini kesin
Lahana	1 adet küçük boy	25	500ml	Dilimlere ayırın küçük boy
Havuç	450g	20	500ml	İnce ince doğrayın
Karnabahar orta boy	1 adet orta boy	25 - 30	650ml	Diklemesine ufak parçalara ayırın
Kabak	450g	15	500ml	İnce ince doğrayın
Kereviz	1 baş	15	500ml	İnce ince doğrayın
Pırasa	3	15	500ml	İnce ince doğrayın
Mange tout (kısa ve tanesiz bir tür taze fasulye)	250g	15	500ml	Sapını alın
Kültür Mantarı	450g	10	500ml	Bastırarak yıkayın
Yabani havuç	450g	15	500ml	Kare biçiminde ya da ince ince doğrayın

Sebzeler				
Malzeme	 (Maks)	 (Dakika)	Su miktarı	Hazırlanma
Bezelye	450g	15	500ml	Kabuğunu çıkarın
Taze patates	450g	30-40	650ml	Bastırarak yıkayın

Yumurta	 (Dakika)	Su miktarı	Hazırlanma
Kaynama	10-15 yumuşak için 20 sert için	500ml	Sepetin dibindeki dahili yumurta tutacaklarına yerleştirin

Kümes hayvanları ve balık				
Tarif/İşlem	 (Maks)	 (Dakika)	Su miktarı	Açıklama
Tavuk, kemiksiz göğüs	4	30-40	650ml	İyice pişip yumuşayana kadar buharla pişirin
Deniz tarağı	450g	10	500ml	Açılana kadar buharla pişirin
Karides, orta boy	450g	10	500ml	Pembeleşinceye kadar buharla pişirin
Balık, fileto	230g	10-20	500ml	İyice incelineye kadar buharla pişirin
Balık, dilim	2,5 cm kalınlığında	15-20	500ml	İyice incelineye kadar buharla pişirin
Balık, tüm	340g	15-20	500ml	İyice incelineye kadar buharla pişirin
İstakoz kuyruğu	2-4	20	500ml	Kızarıncaya kadar buharla pişirin
Midye	450g	15	500ml	Açılincaya kadar buharla pişirin
İstiridye	6	15	500ml	Açılincaya kadar buharla pişirin
Tarak	230g	15	500ml	İyice ısınıp yumuşayincaya kadar buharla pişirin

Temizlik

- En kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın.
- Normal su ve yemekte mikser kasenizin içi gibi metal yüzeylere zarar verebilecek tuz ve asitler mevcuttur. Eğer böyle bir şey gerçekleşirse naylon bir fırça, aşındırmayacak bir sünger veya uygun bir paslanmaz çelik temizleyici ile temizleyin.

Servis ve müşteri hizmetleri

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

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

Pařák je určen pro modely přístroje Cooking Chef TYPE KCC90 a KCL95 a je vhodný k vaření celé řady potravin v páře včetně ovoce, zeleniny, ryb, masa a drůbeže.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Tento nástavec vytváří páru, která by vás mohla popálit.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili parou, která vychází z pařáku, zvláště při snímání ochranného krytu nebo zvedání víka plnicího otvoru.
- Při manipulaci s částmi buďte velmi opatrní: veškeré tekutiny, kondenzáty a také části pařáku nebo přístroje Cooking Chef budou velmi horké. Používejte kuchyňské chňapky.
- Při používání pařáku vždy udržujte bezpečnou vzdálenost mezi přístrojem Cooking Chef a stěnou či poličkou umístěnou nad přístrojem, aby nedošlo k jejich poškození unikající párou.

Přečtěte si další upozornění týkající se použití a bezpečnosti, která najdete v hlavním návodu k použití pro přístroj Cooking Chef.

Bezpečná příprava jídel

- Maso, drůbež a ryby vařte důkladně. Nikdy nevařte tyto potraviny zmražené.
- Nepoužívejte pařák k opětovnému ohřevu již uvařených jídel.

Před prvním použitím

- 1 Omyjte jednotlivé části: viz část „Čištění“.

Popis

- ① Podpěry rukojetí
- ② Podpůrný věnec
- ③ Skládací rukojeti
- ④ Vyjímatelný podnos
- ⑤ Otvor na vejce

Montáž a používání

Viz ilustrace **A** - **D**

- Jídlo dochuťte až po uvaření – tím zabráníte tvorbě skvrn nebo důlků v nerezové nádobě.
- 1 Umístěte vyjímatelný podnos na rovnou plochu a ujistěte se, že skládací rukojeti směřují směrem dovnitř.
 - 2 Umístěte věnec na podnos tak, aby podpory rukojetí na věnci zapadaly do výřezů ve tvaru písmene V na podnose.
 - 3 Rozložte rukojeti a uchyťte je do podpor.
 - 4 Jídlo připravené k vaření umístěte na podnos. Zeleninu je nutné pečlivě předem omýt a případně oloupat.
 - 5 Do nádoby nalijte požadovaný objem vody (viz tabulka vaření). Nejlepší je použít filtrovanou vodu, protože redukuje tvorbu vodního kamene a tvorbu skvrn.
 - 6 Vložte smontovaný pařák do nádoby – sám se výškově přizpůsobí.
 - 7 Nasadte tepelný ochranný štít na rameno robota.

- 8 Nasadte nádobu a pařák na přístroj Cooking Chef.
- 9 Spustte rameno robota dolů a potom nasadte ochranný kruhový kryt.
- Zvolte program pro vaření v páře a nastavte časovač na požadovanou dobu vaření (viz tabulka vaření).
- Postupujte podle pokynů na displeji.
- 10 Nechte vařit po požadovanou dobu.
- 11 Sejměte ochranný kruhový kryt.
- 12 Zdvihněte rameno robota.
- 13 Vyjměte pařák pomocí rukojetí – dávejte pozor, aby se nesložily dovnitř.
- 14 Položte pařák na velký talíř nebo do jiné vhodné nádoby.
- 15 Odepněte rukojeti a složte je směrem do středu. Zdvihněte podpůrný věnec a rozložte rukojeti.
- 16 Vyjměte jídlo.
- Nepokoušejte se nasadit příslušenství pro mixování, když používáte pařák.
- Nevařte jídlo v mixovací nádobě, když používáte pařák.

Rady a tipy

- Tekutina, která zbude v nádobě, je vhodná pro přípravu polévek nebo vývaru. Budte opatrní, protože bude velmi horká.
- Ponechejte mezery mezi jednotlivými kusy jídla.
- Velké množství jídla v průběhu vaření promíchejte.

- Kusy jídla o podobné velikosti se vaří rovnoměrněji.
- Pokud vaříte v páře různé druhy potravin, potravinu, která vyžaduje kratší čas vaření, přidejte později.
- Pokud sejmete víko plnicího otvoru nebo ochranný kryt, pára unikne a vaření potrvá déle.
- Potraviny se budou dál vařit, i když se přístroj Cooking Chef vypne, proto je okamžitě vyjměte.
- Pokud není jídlo dostatečně uvařené, přidejte na časomíře dobu vaření. Možná také budete muset přidat více vody.
- Uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Vždy se ujistěte, že jídlo je důkladně uvařené.
- Nenechte nikdy vyvařit vodu z nádoby a doplňujte podle potřeby.

Pokyny pro vaření s parním nástavcem

- Uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Pro potraviny, které vyžadují 20 minut vaření, je třeba 500 ml vody. Déle se vařící potraviny vyžadují 650 ml vody.
- Nenechte nikdy vyvařit vodu z nádoby a doplňujte ji podle potřeby.
- Při vaření drůbeže a ryb nenaplňujte příliš pařák.
- Přečtěte si oddíl „bezpečná příprava jídla“.

Zelenina

Ingredience	 (Max.)	 (minuty)	Množství vody	Příprava
Chřest	450 g	15	500 ml	Očistit
Zelené fazolky	450 g	15–20	500 ml	Očistit
Zelené fazolky	450 g	15–20	500 ml	Očistit a najemno nakrájet
Brokolice	450 g	20	500 ml	Rozkrájet na růžičky
Růžičková kapusta	450 g	25	500 ml	Očistit a zespodu ořezat
Zelí	malá hlávka	25	500 ml	Nakrouhat
Mrkev	450 g	20	500 ml	Najemno nakrájet
Květák	1 střední	25–30	650 ml	Rozkrájet na růžičky
Cukíny	450 g	15	500 ml	Najemno nakrájet
Celer	1	15	500 ml	Najemno nakrájet
Pórek	3	15	500 ml	Najemno nakrájet
Jarní hrášek (lusky)	250 g	15	500 ml	Očistit
Žampiony	450 g	10	500 ml	Otiť

Zelenina				
Ingredience	 (Max.)	 (minuty)	Množství vody	Příprava
Pastina	450 g	15	500 ml	Nakrájet na kostky/najemno
Hrách	450 g	15	500 ml	Vyloupat
Brambory, nové	450 g	30–40	650 ml	Otiit

Vejce	 (minuty)	Množství vody	Příprava
Vaření	10–15 naměkko 20 natvrdo	500 ml	Umístěte vejce do vestavěných otvorů na dně pářáku

Drůbež a ryby				
Recept/ postup	 (Max)	 (minutes)	Množství vody	Poznámky
Kuře, prsa bez kostí	4	30–40	650 ml	Vařte v páře, až je maso zcela provařené a měkké
Škeble	450 g	10	500 ml	Vařte v páře, dokud se neotevřou
Krevety (střední)	450 g	10	500 ml	Vařte v páře do růžova
Ryba, filé	230 g	10–20	500 ml	Vařte, až se maso dá loupát
Ryba, řízků	2,5 cm	15–20	500 ml	Vařte, až se maso dá loupát
Ryba, vcelku	340 g	15–20	500 ml	Vařte, až se maso dá loupát
Humr, ocas	2-4	20	500 ml	Vařte v páře do červena

Drůbež a ryby				
Recept/ postup	 (Max)	 (minutes)	Množství vody	Poznámky
Slávky	450 g	15	500 ml	Vařte v páře, dokud se neotevřou
Ústřice	6	15	500 ml	Vařte v páře, dokud se neotevřou
Hřebenatky	230 g	15	500 ml	Vařte, až jsou horké a měkké

Čištění

- Čištění bude snadnější, pokud je provedete vždy po každém použití spotřebiče a příslušenství.
- Obvyčejná voda a jídlo obsahuje soli a kyseliny, které někdy mohou mít dopad na kovové povrchy, např. povrch nádoby mixeru. Pokud se tak stane, vyčistěte pomocí nylonového kartáče, nebrusné houbičky či pomocí kvalitního prostředku na čištění nerezového nádobí.

Servis a údržba

Informace o servisu a údržbě najdete v návodu k použití pro přístroj Cooking Chef nebo na webu www.kenwoodworld.com.

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

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

A párolókosár a TYPE KCC90 és KCL95 Cooking Chef modellekkel használható különféle élelmiszerek, például gyümölcsök, zöldségek, hal, hús és baromfi párolására.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ez a tartozék gőzt termel, amely égési sérülést okozhat.
- Vigyázzon, nehogy a párolókosárból kiáramló gőz megégesse, különösen amikor kiemeli a fröccsenésgátlót vagy leemeli a garat fedelét.
- Legyen óvatos, amikor a géphez nyúl: a folyadék, a kicsapódott pára, a pároló és a Cooking Chef bármely alkatrésze forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- A párolókosár kosár használatakor mindig tartsa a Cooking Chef készüléket távol a faltól és faliszekrényektől: a gőz ezeket károsíthatja.

A használattal és a biztonsággal kapcsolatos további figyelmeztetések a Cooking Chef használati utasításában találhatók.

Élelmiszer-biztonság

- Alaposan főzze meg a húst, a baromfit, a halat és a tenger gyümölcseit. Soha ne főzze ezeket

közvetlenül fagyasztott állapotból!

- Ne melegítse újra a megfőzött ételt a pároló tartozékban!

Az első használat előtt

- 1 Mossa el az alkatrészeket:
lásd a „Tisztítás” fejezetet.

A készülék részei

- ① Fogótámaszok
- ② Tartógyűrű
- ③ Összecsukható fogók
- ④ Kivehető tálca
- ⑤ Tojástartó

Összeszerelés és használat

Lásd **A - D** ábrák

- Fűszerezze az ételt főzés után, ez segít megelőzni a foltokat vagy a lepattogzást a rozsdamentes edényen.
- 1 Tegye a kivehető tálcát sík felületre, ügyelve rá, hogy a fogók befelé álljanak.
 - 2 Tegye a tartógyűrűt a tálcára, ügyelve rá, hogy a fogótámaszok a gyűrűn beleilleszkedjenek a tálcán lévő, V alakú következő kivágásba.
 - 3 Hajtsa ki a fogókat, és rögzítse a fogótámaszokon..
 - 4 Tegye a főzni kívánt ételt a tálcára. A zöldségeket alaposan meg kell tisztítani és szükség szerint meg kell hámozni.
 - 5 Öntse az edénybe a szükséges mennyiségű vizet (ld. a főzési táblázatot). A szűrt víz a legjobb, mivel csökkenti a vízkőképződést és a foltosodást.
 - 6 Tegye az összeszerelt párolót az edénybe – beáll a megfelelő magasságra.
 - 7 Tegye fel a hővédőt a gépkarra.
 - 8 Helyezze az edényt és a párolókosarat a Cooking Chef készülékbe.

- 9 Engedje le a gépkart, majd helyezze fel a fröccsenésgátlót.
- Válassza a Párolás programot, és az időzítőn állítsa be a kívánt főzési időt (lásd a főzési táblázatot).
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- 10 Hagyja főni a szükséges ideig.
- 11 Vegye le a fröccsenésgátlót.
- 12 Emelje fel a gépkart.
- 13 Emelje ki a párolókosarat a fogókkal – ügyelve rá, hogy ne csukódjanak össze.
- 14 Tegye a párolókosarat egy nagy tányérra vagy megfelelő tartóra.
- 15 Pattintsa ki a fogókat, és a közepe felé hajtsa össze. Vegye le a tartógyűrűt, és hajtsa ki a fogókat.
- 16 Vegye ki az ételt.
- Ne próbáljon behelyezni keverőszárat a pároló kosár használatra közben!
- Ne főzzön ételt a keverőedényben, amíg a párolókosarat használja!

Tanácsok és tippek

- Az edényben maradt folyadék felhasználható leves vagy sűrítmény készítéséhez. Vigyázzon, mert nagyon forró.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között.
- Ha nagy a mennyiség, főzés közben kavargassa.
- A hasonló méretűre vágott ételdarabok egyenletesebben főzhetők.
- Ha egyszerre többféle ételt párol, és van olyan, amelyik rövidebb főzési időt igényel, azt később tegye bele.

- Ha felemeli a garat fedelét vagy leveszi a fröccsenésgátlót, a gőz kiszökik, és a főzés hosszabb ideig tarthat.
- Az élelmiszer tovább fő, amikor a Cooking Chef kikapcsol, ezért azonnal vegye ki az ételt.
- Ha az étel nem főtt meg egészen, újra állítsa be az időt. Esetleg fel kell töltenie az edényt vízzel. A főzési idő csak ajánlás.
- Az étel elfogyasztása előtt mindig ellenőrizze, hogy alaposan megfőtt-e az étel.
- Ne hagyja, hogy a készülékből elforrjon minden víz, szükség szerint töltsse fel vízzel.

Főzési útmutató a pároló tartozékhoz

- Ezek a főzési idők csak tájékoztató jellegűek. 500 ml vízzel használható ételekhez, amelyek max. 20 perces főzési időt igényelnek. Hosszabb főzési időt igénylő ételekhez használjon 650 ml vizet.
- Ne hagyja, hogy a készülékből kiforrjon a víz, szükség esetén gondoskodjon a víz utántöltéséről.
- Baromfi és hal párolásakor ne töltsen túl a kosarat.
- Olvassa el az „Élelmiszer-biztonság” fejezetet a biztonsággal foglalkozó részben.

Zöldségek

Hozzávaló	 (Max.)	 (perc)	Víz- meny- nyiség	Előkészítés
Spárga	450 g	15	500 ml	Tisztítsa meg
Zöldbab	450 g	15-20	500 ml	Tisztítsa meg
Futóbab	450 g	15-20	500 ml	Tisztítsa meg és szeletelje vékonyra
Brokkoli	450 g	20	500 ml	Szedje darabokra
Kelbimbó	450 g	25	500 ml	Tisztítsa meg és vágja le a tövét
Káposzta	1 kis fej	25	500 ml	Gyalulja meg
Sárgarépa	450 g	20	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Karfiol	1 közepes fej	25 - 30	650 ml	Szedje darabokra
Cukkini	450 g	15	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Zeller	1 head	15	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Póréhagyma	3	15	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Borsó hüvelyében	250 g	15	500 ml	Tisztítsa meg

Zöldségek				
Hozzávaló	 (Max.)	 (perc)	Víz- meny- nyiség	Előkészítés
Termesztett csiperke	450 g	10	500 ml	Kaparja tisztára
Paszternák	450 g	15	500 ml	Vágja kockákra vagy vékony szeletekre
Borsó	450 g	15	500 ml	Tisztítsa meg
Új burgonya	450 g	30-40	650 ml	Kaparja tisztára

Tojás	 (perc)	Vízmeny- nyiség	Előkészítés
Főzés	10-15 puhára, 20 keményre	500 ml	Tegye a beépített tojástartóba kosár alá

Szárnyasok és halak				
Recept/ feldolgozás	 (Max.)	 (perc)	Víz- meny- nyiség	Megjegyzés
Csirke, csirkemellfilé	4	30-40	650 ml	Párolja addig, amíg teljesen átfő és puha lesz.
Kagyló	450 g	10	500 ml	Párolja addig, amíg felnyílik
Garnélarák, közepes méretű	450 g	10	500 ml	Párolja addig, amíg rózsaszínű lesz.
Halfilé	230 g	10-20	500 ml	Párolja addig, amíg omlós lesz.
Halszelet	2,5 cm vastag	15-20	500 ml	Párolja addig, amíg omlós lesz.

Szárnyasok és halak				
Recept/ feldolgozás	 (Max.)	 (perc)	Víz- meny- nyiség	Megjegyzés
Hal egészben	340 g	15-20	500 ml	Párolja addig, amíg omlós lesz.
Homárfarok	2-4	20	500 ml	Párolja addig, amíg vörös lesz.
Étikagyló	450 g	15	500 ml	Párolja addig, amíg felnyílik
Osztriga	6	15	500 ml	Párolja addig, amíg felnyílik
Fésűkagyló	230 g	15	500 ml	Párolja addig amíg forró és puha lesz.

Tisztítás

- A könnyebb tisztítás céljából használat után azonnal mosogassa el az alkatrészeket.
- A csapvíz és az étel sókat és savakat tartalmaz, amelyek néha megtámadják a fémfelületeket, például a keverőedény belsejét. Ilyen esetben tisztítsa nejlonkefével, nem karcoló eszközzel vagy rozsdamentes acél tisztítására megfelelő szerrel.

Szerviz és vevőszolgálat

A szervizeléssel és az ügyfélszolgálattal kapcsolatban olvassa el a Cooking Chef használati utasítását vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre.

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

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Kosz do gotowania na parze przeznaczony jest do stosowania z modelami TYPE KCC90 oraz KCL95 robota Cooking Chef. Można używać go do przygotowywania różnego rodzaju żywności, włączając warzywa, owoce, ryby, mięso i drób.

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.
- Należy zachować ostrożność, by nie poparzyć się parą wydobywającą się z kosza do gotowania na parze, szczególnie podczas zdejmowania osłony przeciwrozpryskowej i unoszenia pokrywy gardzieli zasypowej.
- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i Cooking Chef, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.
- Używając kosza do gotowania na parze, nie stawiać miksera Cooking Chef pod wiszącymi szafkami ani zbyt blisko ścian: wydobywająca się

z urządzenia para mogłaby je uszkodzić.

Bezpieczeństwo żywności

- Mięso, drób, ryby i owoce morza muszą być dobrze ugotowane. Nie wolno ich gotować na parze z mrożonek.
- Ugotowanej żywności nie podgrzewać ponownie w koszu do gotowania na parze.

Dodatkowe informacje na temat sposobów użytkowania i bezpieczeństwa znajdują się w głównej instrukcji obsługi robota Cooking Chef.

Przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części (zob. część pt. „Czyszczenie”).

Oznaczenia

- ① Wsporniki uchwytów
- ② Pierścień wspierający
- ③ Składane uchwyty
- ④ Wyjmowana taca
- ⑤ Wgłębienia przytrzymujące do jaj

Montaż i obsługa

Zob. ilustracje **A - **D****

- Przyprawy należy dodawać po zakończeniu gotowania, co pomaga zapobiec powstawaniu płam i śladów na misce ze stali nierdzewnej.
- 1 Wyjmowaną tacę ze złożonymi do wewnątrz uchwytami postawić na płaskiej powierzchni.
 - 2 Na tacę nałożyć pierścień wspierający w taki sposób, by wsporniki uchwytów na pierścieniu znalazły się obok nacięć w kształcie litery V w tacy.
 - 3 Rozłożyć uchwyty i zamocować je na wspornikach.
 - 4 Składniki do ugotowania na parze umieścić na tacy. Warzywa powinny być dobrze umyte, a w razie konieczności także obrane.
 - 5 Do miski wlać potrzebną ilość wody (zob. tabela ze wskazówkami dotyczącymi gotowania). Najlepiej użyć wody przefiltrowanej, ponieważ pomaga to zmniejszyć ilość powstającego kamiennego osadu i płam.
 - 6 Złożony kosz umieścić w misce – kosz sam zatrzyma się na odpowiedniej wysokości.
 - 7 Do głowicy miksera przymocować osłonę termiczną.
 - 8 Miskę z koszem do gotowania na parze umieścić w robocie Cooking Chef.
 - 9 Opuścić głowicę i zamocować osłonę przeciwrozpryskową.

- Wybrać program do gotowania na parze i ustawić minutnik na żądany czas (zob. tabela ze wskazówkami dotyczącymi gotowania).
 - Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
- 10 Pozwolić urządzeniu gotować przez wymagany czas.
 - 11 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową.
 - 12 Podnieść głowicę.
 - 13 Trzymając za uchwyty wyjąć kosz do gotowania na parze. Uważać, by uchwyty nie złożyły się do środka.
 - 14 Postawić kosz na dużym talerzu lub w innym odpowiednim pojemniku.
 - 15 Odpiąć uchwyty i złożyć je do wewnątrz. Zdjąć pierścien wspierający i rozłożyć uchwyty.
 - 16 Wyjąć ugotowane składniki.
 - Podczas używania kosza do gotowania na parze nie próbować zakładać przyborów miksujących.
 - Podczas gotowania na parze w koszu nie wolno gotować nic w misce.

Porady i wskazówki

- Pozostały w misce płyn doskonale nadaje się na zupę lub wywar. Należy zachować ostrożność, ponieważ będzie bardzo gorący.
- Układając składniki na tacy należy zostawić między nimi odstępy.
- Przy dużej ilości składników należy je zamieszać po upływie połowy czasu gotowania.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Gotując składniki więcej niż jednego typu, te wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później.
- Przy uniesionej pokrywie gardzieli zasypowej lub zdjętej osłonie przeciwrozpryskowej para wydostaje się na zewnątrz, czas gotowania może się więc wydłużyć.
- Po wyłączeniu się robota Cooking Chef składniki będą nadal się gotować, dlatego należy natychmiast wyjąć je z kosza.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolać wody.
- Podany w tabeli czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy wszystkie składniki są dobrze ugotowane.
- Nie dopuścić do wygotowania się wody – w razie konieczności dolać więcej.

Przewodnik dotyczący gotowania w nasadce do gotowania na parze

- Podany czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Używając składników wymagających czasu gotowania wynoszącego do 20 minut, można dodać 500 ml wody. Używając składników wymagających dłuższego czasu gotowania, dodać 650 ml wody.
- Nie dopuścić do tego, by woda się wygotowała — w razie konieczności dolać więcej.
- Nie należy przepelniać kosza podczas gotowania na parze drobiu i ryb.
- Zapoznać się z sekcją pt. „Bezpieczeństwo żywności” w części dotyczącej bezpieczeństwa.

Warzywa

Składnik	 (Maks.)	 (minuty)	Ilość wody	Sposób przygotowania
Szparagi	450 g	15	500 ml	Obciąć
Fasolka zielona	450 g	15-20	500 ml	Obciąć
Fasolka szparagowa	450 g	15-20	500 ml	Obiąć i cienko pokrajać
Brokuły	450 g	20	500 ml	Pokrajać na florety
Brukselka	450 g	25	500 ml	Obciąć i naciąć głąby
Kapusta	1 mała	25	500 ml	Poszatkować
Marchew	450 g	20	500 ml	Cienko pokrajać
Kalafior	1 średni	25 - 30	650 ml	Pokrajać na florety
Cukinie	450 g	15	500 ml	Cienko pokrajać
Seler łądowy	1 główka	15	500 ml	Cienko pokrajać
Pory	3	15	500 ml	Cienko pokrajać
Groszek w strąkach	250 g	15	500 ml	Obciąć
Pieczarki	450 g	10	500 ml	Wytrzeć
Pasternak	450 g	15	500 ml	Pokrajać w plasterki lub cienko posiekać
Groszek	450 g	15	500 ml	Obłuskać
Młode ziemniaki	450 g	30-40	650 ml	Oskrobać

Jaja	 (minuty)	Ilość wody	Sposób przygotowania
Gotowanie	na miękko: 10-15, na twardo: 20	500 ml	Umieścić we wgłębieniach do jaj, znajdujących się w dnie kosza

Drób i ryby				
Przepis/sposób użycia	 (Maks.)	 (minuty)	Ilość wody	Uwagi
Filety z kurczęcia bez kości	4	30-40	650 ml	Parować, aż ugotowane na wskroś i miękkie
Mięczaki	450 g	10	500 ml	Parować, aż się
Krewetki, średnie	450 g	10	500 ml	Parować, aż będą
Ryba, filety	230 g	10-20	500 ml	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba, dzwonka	grub. 2,5 cm	15-20	500 ml	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba w całości	340 g	15-20	500 ml	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Szyjki homarów	2-4	20	500 ml	Parować, aż będą czerwone
Musze	450 g	15	500 ml	Parować, aż się otworzą
Ostrygi	6	15	500 ml	Parować, aż się otworzą
Przegrzebki	230 g	15	500 ml	Parować, aż będą gorące i miękkie

Czyszczenie

- Mycie przyborów bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości.
- Zwykła woda oraz żywność zawierają sole i kwasy, które mogą czasem pozostawiać ślady na metalowych powierzchniach, takich jak wnętrze miski. W takim przypadku należy je wyczyścić nylonową szczotką, niezawierającym środków ściernych proszkiem do czyszczenia lub markowym środkiem do czyszczenia przedmiotów ze stali nierdzewnej.

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w głównej instrukcji obsługi robota Cooking Chef którego przeznaczona jest nasadka, lub na stronie www.kenwoodworld.com.

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

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Το καλάθι ατμού είναι κατάλληλο για χρήση με τα μοντέλα TYPE KCC90 και KCL95 του Cooking Chef και μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε στον ατμό διάφορα τρόφιμα, όπως φρούτα, λαχανικά, ψάρι, κρέας και πουλερικά.

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.
- Προσέχετε να μην καείτε από τον ατμό που εξέρχεται από το καλάθι ατμού, ειδικά όταν αφαιρείτε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα ή ανασηκώνετε το καπάκι για το άνοιγμα προσθήκης υλικών.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τα εξαρτήματα: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, τα μέρη του ατμομάγειρα ή της Cooking Chef είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού, τοποθετείτε πάντα τη συσκευή Cooking Chef μακριά από τοίχους και κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας: ο ατμός μπορεί να τα καταστρέψει.

Για πρόσθετες χρήσεις και προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του Cooking Chef.

Ασφάλεια των τροφών

- Μαγειρεύετε καλά το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα θαλασσινά. Ποτέ μην τα μαγειρεύετε κατεψυγμένα.
- Μην ξαναζεσταίνετε μαγειρεμένο φαγητό στον ατμομάγειρα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Στηρίγματα λαβών
- ② Δακτύλιος στήριξης
- ③ Αναδιπλούμενες λαβές
- ④ Αποσπώμενος δίσκος
- ⑤ Βάση με θήκες αβγών

Συναρμολόγηση και χρήση

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - D

- Καρυκεύετε τα φαγητά μετά το μαγείρεμα. Με αυτό τον τρόπο θα αποτρέψετε την εμφάνιση λεκέδων ή τη διάβρωση του ανοξείδωτου μπουλ.

- 1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο δίσκο σε επίπεδη επιφάνεια και φροντίστε οι λαβές να είναι διπλωμένες προς τα μέσα.
- 2 Στερεώστε το δακτύλιο στήριξης επάνω στο δίσκο και φροντίστε τα στηρίγματα λαβών στο δίσκο να ακουμπούν στις εγκοπές σχήματος V του δίσκου.
- 3 Ανοίξτε τις λαβές και στερεώστε τις στα

στηρίγματα λαβών.

- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε επάνω στο δίσκο. Πρέπει να έχετε πλύνει καλά τα λαχανικά και να τα έχετε ξεφλουδίσει, εάν χρειάζεται.
- 5 Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού στο μπουλ (ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος). Ενδείκνυται το φιλτραρισμένο νερό, καθώς περιορίζει τη δημιουργία αλάτων και λεκέδων.
- 6 Τοποθετήστε το συναρμολογημένο ατμομάγειρα στο μπουλ, το ύψος θα ρυθμιστεί αυτόματα.
- 7 Προσαρμόστε το προστατευτικό θερμότητας στην κεφαλή του μίξερ.
- 8 Προσαρμόστε το μπουλ και το καλάθι ατμού στον Cooking Chef.
- 9 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με βάση τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος).

- Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
- 10 Αφήστε να βράσει για τον απαιτούμενο χρόνο.
- 11 Αφαιρέστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα.
- 12 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.
- 13 Βγάλτε το καλάθι ατμού με τη βοήθεια των λαβών - προσέξτε να μην κλείσουν προς τα μέσα.
- 14 Τοποθετήστε το καλάθι ατμού σε μια πιατέλα ή άλλο κατάλληλο σκεύος.
- 15 Απασφαλίστε τις λαβές και διπλώστε τις λαβές προς το κέντρο. Αφαιρέστε το δακτύλιο στήριξης και ανοίξτε τις λαβές.
- 16 Αφαιρέστε το φαγητό.
- Μην προσπαθήσετε να προσαρμόσετε ένα εργαλείο ανάμειξης όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.
- Μην μαγειρεύετε τροφές στο μπολ του μίξερ όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Το υγρό που έχει μείνει στο μπολ είναι κατάλληλο για σούπες ή ζωμούς. Να είστε προσεκτικοί, καθώς θα είναι πολύ καυτό.
- Αφήνετε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Τα ισομεγέθη κομμάτια τροφών μαγειρεύονται ομοιόμορφα.
- Εάν μαγειρεύετε στον ατμό περισσότερα από 1 είδη τροφών, μπορείτε να προσθέσετε όσα χρειάζονται λιγότερη ώρα μαγειρέματος αργότερα.
- Εάν ανασηκώσετε το καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών ή αφαιρέσετε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα, θα έχετε απώλεια ατμού και το μαγείρεμα θα διαρκέσει περισσότερο χρόνο.
- Τα υλικά θα εξακολουθήσουν να μαγειρεύονται ακόμα και όταν ο Cooking Chef τεθεί εκτός λειτουργίας, γι' αυτό αφαιρέστε το φαγητό αμέσως.
- Εάν το φαγητό σας δεν είναι καλά μαγειρεμένο, επαναρρυθμίστε το χρόνο. Πιθανώς να πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί. Ελέγχετε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το καταναλώσετε.
- Φροντίστε να μην εξατμιστεί όλο το νερό που βράζει στη συσκευή, προσθέτοντας νερό όταν χρειάζεται.

Οδηγός μαγειρέματος για το εξάρτημα ατμού

- Αυτοί οι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν 500 ml νερό για φαγητό που απαιτεί χρόνο μαγειρέματος έως 20 λεπτά. Χρησιμοποιήστε 650 ml νερό για φαγητό που απαιτεί περισσότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε να εξατμιστεί εντελώς το νερό που περιέχει η μονάδα και να συμπληρώνετε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά τα καλάθι όταν μαγειρεύετε στον ατμό πουλερικά και ψάρι.
- Ανατρέξτε στην «Ασφάλεια τροφίμων» στην ενότητα για την ασφάλεια.

Λαχανικά

Υλικά	 (Μέγ.)	 (Λεπτά)	Ποσό- τητα νερού	Προετοιμασία
Αρακάς	450 γρ.	15	500 ml	Ξεφλουδίζετε
Φασόλια Ισπανίας	450 γρ.	15-20	500 ml	Κόβετε τις άκρες και σε μικρά κομμάτια
Φασόλια, πράσινα	450 γρ.	15-20	500 ml	Κόβετε τις άκρες
Μπρόκολο	450 γρ.	20	500 ml	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»
Λαχανάκια Βρυξελλών	450 γρ.	25	500 ml	Κόβετε τις άκρες και τους μίσχους
Λάχανο	1 μικρό	25	500 ml	Κόβετε σε κομμάτια
Καρότα	450 γρ.	20	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Κουνουπίδι	1 μέτριο	25 - 30	650 ml	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»
Κολοκυθάκια	450 γρ.	15	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Σέλινό	1 ρίζα	15	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Πράσα	3	15	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Γλυκομπίζελα	250 γρ.	15	500 ml	Κόβετε τις άκρες
Μανιτάρια καλλιέργειας	450 γρ.	10	500 ml	Σφουγγίζετε
Παστινάκι (δαυκή)	450 γρ.	15	500 ml	Κόβετε σε κύβους ή λεπές φέτες
Σπαράγγια	450 γρ.	15	500 ml	Κόβετε τις άκρες
Πατάτες πρώιμες	450 γρ.	30-40	650 ml	Σφουγγίζετε

Αβγά	 (Μέγ.)	Ποσότητα νερού	Προετοιμασία
Βράσιμο	10-15 για μελάτα, 20 για σφιχτά αβγά	500 ml	Τοποθετήστε τα στις ενσωματωμένες θήκες αβγών στη βάση του καλαθιού

Πουλερικά και ψάρια				
Συνταγή/ Επεξεργασία	 (Μέγ.)	 (Λεπτά)	Ποσότητα νερού	Σχόλια
Κοτόπουλο, στήθος χωρίς κόκαλο	4	30-40	650 ml	Στον ατμό μέχρι να ψηθούν καλά
Αχιβάδες	450 γρ.	10	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Γαρίδες, μέτριες	450 γρ.	10	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ροδίσουν
Ψάρι φιλέτο	230 γρ.	10-20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Ψάρι φέτα	2,5cm πάχος	15-20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Ψάρι ολόκληρο	340 γρ.	15-20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Αστακοουρές	2-4	20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να οκκινίσουν
Μύδια	450 γρ.	15	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Στρείδια	6	15	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Χτένια	230 γρ.	15	500 ml	Στον ατμό μέχρι να είναι καυτά και τρυφερά

Καθαριότητα

- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.
- Το κανονικό νερό και τα φαγητά περιέχουν άλατα και οξέα που μερικές φορές μπορούν να διαβρώσουν τις μεταλλικές επιφάνειες, όπως το εσωτερικό του μπολ του μίξερ. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, καθαρίστε με πλαστική βούρτσα, με ένα μη αποξεστικό συρμάτινο σφουγγαράκι ή με ένα καθαριστικό αποκλειστικά για σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

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

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Корзина пароварки предназначена для использования с моделями кухонной машины Cooking Chef TYPE KCC90 и KCL95 и может быть использована для приготовления на пару различных продуктов питания, включая фрукты, овощи, рыбу, мясо и птицу.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- В процессе работы этой насадки образуется пар, который может вызвать ожог.
- Следите за тем, чтобы не получить ожог в результате выхода пара из корзины пароварки, в особенности при снятии крышки для защиты от брызг и поднятии крышки лотка для загрузки продуктов.
- Соблюдайте осторожность при обращении с частями прибора: любая жидкость, конденсат, часть кухонной машины Cooking Chef насадки - пароварки или часть сильно нагревается в процессе работы. Используйте кухонные рукавицы.
- Во время работы насадки-пароварки не устанавливайте кухонную машину Cooking Chef вблизи стен и навесных шкафчиков - выходящий пар может их повредить.

О дополнительных возможностях использования насадки и предупреждениях по вопросам безопасности обратитесь к основному руководству по эксплуатации кухонной машины Cooking Chef.

Меры безопасности - продукты

- Тушите мясо, птицу, рыбу и морепродукты до полной готовности. Не обрабатывайте продукты в замороженном виде. .
- Не подогревайте готовые продукты в насадке-пароварке.

Перед первым использованием

- 1 Вымойте все части: См. раздел 'Чистка'.

Основные компоненты

- ① Опоры для ручек
- ② Опорное кольцо
- ③ Складные ручки
- ④ Съёмный поднос
- ⑤ Держатель для яиц

Сборка и использование

См. схемы **A - D**

- Добавляйте приправы после окончания цикла, что поможет избежать появления пятен и окраски чаши из нержавеющей стали.
- 1 Установите съёмный поднос на гладкую поверхность. Ручки должны быть сложены по направлению к центру.
 - 2 Наденьте опорное кольцо на поднос так, чтобы опоры для ручек на кольце совпали с V-образными вырезами на подносе.
 - 3 Раскройте ручки и закрепите их на опорах.
 - 4 Положите соответствующие ингредиенты на поднос. Овощи необходимо тщательно помыть и почистить.
 - 5 Налейте указанное количество воды в чашу (см. раздел «Советы по приготовлению продуктов»). Рекомендуется использовать фильтрованную воду, поскольку она снижает риск образования накипи и появления пятен.
 - 6 Установите собранную насадку-пароварку на чашу и зафиксируйте.
 - 7 Установите теплозащитный фильтр на головку миксера.
 - 8 Установите чашу и корзину пароварки на кухонную машину Cooking Chef.
 - 9 Опустите головку миксера и затем установите защиту от брызг.
- Выберите программу "Пар" и установите таймер

- обратного отсчета на необходимое время приготовления (см. Таблицу со сроками обработки).
- Следуйте инструкциям на экране дисплея.
- 10 Готовьте столько, сколько необходимо.
 - 11 Снимите защиту от брызг.
 - 12 Поднимите головку миксера.
 - 13 Достаньте насадку-пароварку, удерживая ее за ручки так, чтобы они не могли сложиться внутрь.
 - 14 Поставьте корзинку на большую тарелку или подходящий контейнер.
 - 15 Разблокируйте ручки и сложите их внутрь. Поднимите опорное кольцо и раскройте ручки.
 - 16 Достаньте готовые продукты.
 - Во время использования корзинки-пароварки нельзя устанавливать насадку для вымешивания.
 - Во время использования корзинки-пароварки нельзя перемешивать ингредиенты в чаше миксера.

Советы

- Жидкость, оставшаяся в чаше, хорошо подходит для приготовления супа или бульона. Будьте осторожны, она будет очень горячей.
- Кусочки продуктов не должны плотно прилегать друг к другу, между ними должно оставаться место.
- По истечении половины установленного времени перемешайте ингредиенты.
- Для равномерной готовки нарежьте продукты одинаковыми кусочками.
- Если вы готовите на пару более одного вида продуктов или какой-либо продукт требует меньшего времени приготовления, добавьте его позже в течение цикла работы.
- При открытии крышки подающей трубки или снятии защиты от брызг пар испаряется, и процесс готовки может занять больше времени.
- Приготовление продуктов будет продолжаться после выключения Cooking Chef, поэтому по окончании обработки следует немедленно удалить их из машины.
- Если по окончании цикла продукты не совсем готовы, отрегулируйте время приготовления. Возможно, необходимо добавить больше воды.
- Приведенное ниже время приготовления - это всего лишь рекомендации. Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.
- Прибор не должен выпариваться насухо, всегда наливайте необходимое количество воды.

Рекомендации по приготовлению с использованием насадки для пара

- Время приготовления указано только ориентировочно. Для блюд, на приготовление которых уходит до 20 минут, можно использовать 500 мл воды. Для блюд, требующих более длительного времени приготовления, используйте 650 мл воды.
- Не допускайте выкипания воды в приборе, при необходимости добавляйте воду.
- Не переполняйте корзину при приготовлении птицы и рыбы на пару.
- Ознакомьтесь с информацией "Безопасность пищевых продуктов" в разделе "Безопасность".

Vegetables

Ингредиент	 (макс.)	 (минуты)	Количество воды	Приготовление
Спаржа	450 г	15	500 мл	Очистить
Зеленая фасоль	450 г	15-20	500 мл	Почистить
Вьющаяся фасоль	450 г	15-20	500 мл	Почистить и тонко нарезать
Брокколи	450 г	20	500 мл	Порезать на кочанчики
Брюссельская капуста	450 г	25	500 мл	Порезать и удалить основание
Белокочанная капуста	1 маленький кочан	25	500 мл	Порубить кочан
Морковь	450 г	20	500 мл	Тонко нарезать
Цветная капуста	1 редная головка	25 - 30	650 мл	Порезать на кочанчики
Кабачки	450 г	15	500 мл	Тонко нарезать
Сельдерей	1 головка	15	500 мл	Тонко нарезать
Лук порей	3	15	500 мл	Тонко нарезать
Манжту, спаржевая фасоль	250 г	15	500 мл	Почистить
Шампиньоны	450 г	10	500 мл	Обтереть
Пастернак	450 г	15	500 мл	Порезать кубиками или тонкими дольками
Горох	450 г	15	500 мл	Вылущить
Картофель, молодой	450 г	30-40	650 мл	Обтереть

Яйца	 (минуты)	Количество воды	Приготовление
Кипячение	10-15 для яиц всмятку, 20 для яиц вкрутую	500 мл	Поместите их во встроенный держатель для яиц, расположенный в нижней части корзинки.

Птица и рыба				
Рецепт / Процесс	 (макс.)	 (минуты)	Количество воды	Комментарии
Курица, грудки без костей	4	30-40	650 мл	Готовьте на пару до мягкости и полной готовности
Моллюски	450 г	10	500 мл	Готовьте на пару до раскрытия раковин
Креветки, среднего размера	450 г	10	500 мл	Готовьте на пару до появления розового цвета
Филе рыбы разделения	230 г	10-20	500 мл	Готовьте на пару до расслаивания на кусочки
Рыбные стейки разделения	2.5см толщиной	15-20	500 мл	Готовьте на пару до расслаивания на кусочки
Рыба целиком разделения	340 г	15-20	500 мл	Готовьте на пару до расслаивания на кусочки
Хвосты лобстеров	2-4	20	500 мл	Готовьте на пару до красного цвета
Мидии	450 г	15	500 мл	Готовьте на пару до раскрытия раковин
Устрицы	6	15	500 мл	Готовьте на пару до раскрытия
Эскалопы	230 г	15	500 мл	Готовьте на пару до мягкости и полного прогрева

Чистка

- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования.
- Обычная вода и пища содержат соли и кислоты, которые могут оставлять налет на металлических поверхностях, например, на внутренней поверхности чаши миксера. В этом случае следует очищать поверхность нейлоновой щеткой, неабразивной мочалкой или специальным средством для очистки нержавеющей стали.

Обслуживание и забота о покупателях

Информацию об обслуживании и технической поддержке Вы найдете в основном руководстве по эксплуатации машины Cooking Chef или на сайте www.kenwoodworld.com.

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

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Бу құрылғысының себеті TYPE KCC90 және KCL95 Cooking Chef модельдерімен пайдалануға арналған және жемістер, көкөністер, балық, ет және құс етін қоса түрлі тағамдарды булауға пайдаланылады.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Бұл тіркемеден шығатын буға күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Әсіресе, шашыраудан қорғау қалқанын алып тастау кезінде немесе ингредиенттерді салу науасының қақпағын көтерген кезде буқазан себетінен шығатын буға күйіп қалмаңыз.
- Бөлшектерді ұстаған кезде абай болыңыз; кез келген сұйықтық, конденсат, буқазан бөлшегі немесе Cooking Chef бөлшегі ыстық болады. Пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.
- Буқазан себетін пайдаланған кезде әрқашан Cooking Chef құрылғысын қабырғалар мен ілініп тұрған шкафтардан алшақ ұстаңыз, бу оларды зақымдауы мүмкін.

Қосымша пайдалану мен қауіпсіздік ескертулері туралы негізгі Cooking Chef нұсқаулығынан қараңыз.

Тағам қауіпсіздігі

- Етті, құс етін, балықты және теңіз өнімдерін әбден пісіріңіз. Және оларды ешқашан тоңазыған күйінде пісірмеңіз.
- Пісірілген тағамды буқазанда қайта жылытпаңыз.

Алғашқы рет қолдану алдында

- 1 Бөліктерін жуыңыз: «Тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

- ① Тұтқа тіреулері
- ② Тіреу сақинасы
- ③ Бүктелмелі тұтқалар
- ④ Суырылмалы науа
- ⑤ Жұмыртқа ұстағыштары

Жинақтау және пайдалану

A - D суреттерін қараңыз

- Дәмдеуіштерді тағамды пісіріп болғаннан кейін ғана қосыңыз, бұл тот баспайтын тостағанда дақтардың орын алуын болдырмайды.
- 1 Тұтқалары ішке қарай бүктелетіндей етіп алынбалы науаны тегіс беткейге қойыңыз.
 - 2 Тіреуіш сақинадағы тұтқа тіреулері науадағы V тәріздес кесінділердің жанына орнатылатындай етіп тіреуіш сақинаны науаға орнатыңыз.
 - 3 Тұтқаларды бүктеп, тұтқа тіреулеріне қыстырыңыз.
 - 4 Пісірілетін тағамды науаға салыңыз. Көкөністер әбден жуылған және тиісінше аршылған болуы керек.
 - 5 Тостағанға қажетіншұ су құйыңыз (пісіру кестесін қараңыз). Сүзгіден өткізілген суды пайдаланған жөн, себебі ол қақ пен дақтардың тұрып қалу ықтималдылығын азайтады.
 - 6 Құрастырылған буқазанды тостағанға орналастырыңыз – ол өз биіктігін табады.
 - 7 Жылу қалқанын миксердің басына орнатыңыз.
 - 8 Cooking Chef құрылғысына тостаған мен бу құрылғысын орнатыңыз.
 - 9 Миксердің басын төмендетіп, шашыраудан қорғау қалқанын орнатыңыз.
 - Булау бағдарламасын таңдаңыз да, қажетті тағам әзірлеу уақытына кері санау таймерін орнатыңыз (пісіру сызбасын қараңыз).
 - Дисплей экранында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.
 - 10 Қажетті уақыт бойы пісіріңіз.
 - 11 Шашыраудан қорғау қалқанын алып тастаңыз.
 - 12 Миксердің басын көтеріңіз.
 - 13 Буқазан себетін тұтқаларынан ұстап көтеріп шығарыңыз – ішке қарай бүгілуін болдырмау үшін абайлаңыз.
 - 14 Буқазан себетін үлкен табаққа немесе өзге ыңғайлы ыдысқа қойыңыз.
 - 15 Тұтқаларды қыстырғыдан босатып, ортаға қарай бүктеңіз. Тіреуіш сақинаны көтеріп, тұтқаларды сыртқа қарай бүктеңіз.
 - 16 Тағамды шығарып алыңыз.
 - Буқазан себетін пайдаланған кезде араластыру құралын орнатуға талпынбаңыз.
 - Буқазан себетін пайдаланған кезде тағамды миксер тостағанында пісірмеңіз.

Пайдалы кеңестер

- Тостағанда қалған сұйықтықпен сорпа немесе сорпа негізін жасауға болады. Ол ыстық болатындықтан, абайлаңыз.
- Тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырыңыз.
- Ірі көлемдегі тағамды пісіру процесінің ортасында араластырыңыз.
- Бірдей өлшемдегі тағам бөліктері анағұрлым біркелкі піседі.
- Егер буқазанда 1-ден аса тағам түрін пісірген кезде бұл тағам түрлерінің қандай да бірі пісу үшін азырақ уақытты қажет ететін болса, оны буқазанға кейінірек салыңыз.
- Егер беріліс науасының қақпағын немесе шашыраудан қорғау қалқанын алып тастасаңыз, бу шығып кетіп, пісу ұзағырақ уақытты алуы мүмкін.
- Cooking Chef өшірілгенде тағам пісіріле береді, сондықтан тағамды дереу алыңыз.
- Егер тағамыңыз жеткілікті шамада піспеген болса, уақытты қайта орнатыңыз. Қайтадан су құюыңыз қажет болуы мүмкін.
- Пісіру уақыттары тек анықтама ретінде берілген. Тағамды жеуден бұрын әрқашан оның әбден піскенін тексеріңіз.
- Құрылғының құрғап кеткенше қайнауына жол бермеңіз, қажетінше су құйып тұрыңыз.

Буқазан тіркемесімен пісіру нұсқаулығы

- Бұл пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген. 20 минутқа дейін пісірілетін тағам үшін 500 мл. су пайдалануға болады. Ұзағырақ пісіруді қажет ететін тағам үшін 650 мл. су пайдаланыңыз.
- Құрылғының сусыз қайнауына жол бермеңіз, қажет болған кезде су құйып тұрыңыз.
- Буқазанда құс етін немесе балық пісірген кезде себетті тым толтырып жібермеңіз.
- Қауіпсіздік бөліміндегі «Тағам қауіпсіздігі» тақырыбын оқыңыз.

Көкөністер

Ингредиент	 (Макс.)	 (минут)	Су мөлшері	Әзірленуі
Қасқыржем	450 г	15	500 мл	Жиектерін кесіп тастаңыз
Бұршаққынды үрмебұршақ	450 г	15-20	500 мл	Жиектерін кесіп тастаңыз
Түрік бұршағы	450 г	15-20	500 мл	Жиектерін кесіп, жұқалап тураңыз
Брокколи	450 г	20	500 мл	Гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
Брюссель қырыққабаты	450 г	25	500 мл	Жиектері мен астын кесіп тастаңыз
Қауданды қырыққабат	1 кіші	25	500 мл	Майдалап тураңыз

Сәбіз	450 г	20	500 мл	Жұқалап тураңыз
Гүлді қырыққабат	1 бас	25 - 30	650 мл	Гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
Цукини	450 г	15	500 мл	Жұқалап тураңыз
Балдыркөк	1 бас	15	500 мл	Жұқалап тураңыз
Порей пиязы	3	15	500 мл	Жұқалап тураңыз
Мангетот бұршағы	250 г	15	500 мл	Trim
Қозықұйрықтар	450 г	10	500 мл	Сүртіңіз
Ботташық	450 г	15	500 мл	Текшелеп немесе жұқалап тураңыз
Ас бұршақ	450 г	15	500 мл	Қабығын аршыңыз
Жаңа піскен картоп	450 г	30-40	650 мл	Сүртіңіз

Жұмыртқалар	 (минут)	Су мөлшері	Әзірленуі
Қайнату	10-15 шала пісіру үшін, қатты пісіру үшін 20	500 мл	Оларды себет түбіндегі жұмыртқа ұстағыштарға салыңыз

Құс еті және балық				
Рецепт / процесс	 (Макс.)	 (минут)	Су мөлшері	Комментарийлер
Тауық, сүйексіз төс еті	4	30-40	650 мл	Әбден піскенше және жұмсарғанша буда ұстаңыз
Жеуге жарамды ұлулар	450 г	10	500 мл	Ашылғанша буда пісіріңіз
Орта асшаяндар	450 г	10	500 мл	Қызғылт түске дейін буда пісіріңіз
Балық сүбесі	230 г	10-20	500 мл	Қауыздалғанша буда пісіріңіз
Балық стейкі	2,5 см. қалың	15-20	500 мл	Қауыздалғанша буда пісіріңіз
Тұтас балық	340 г	15-20	500 мл	Қауыздалғанша буда пісіріңіз
Омар құйрығы	2-4	20	500 мл	Қызарғанша буда пісіріңіз
Мидия	450 г	15	500 мл	Ашылғанша буда пісіріңіз
Устрица	6	15	500 мл	Ашылғанша буда пісіріңіз
Теңіз ирекшелері	230 г	15	500 мл	Ыстық әрі жұмсақ болғанша буда пісіріңіз

Тазалау

- Оңайырақ тазалау үшін пайдаланып болғаннан кейін әрқашан бөлшектерді дереу жуыңыз.
- Әдеттегі су және тағам құрамында тұздар мен қышқылдар болады, олар кейде миксер тостағанының ішкі жағы секілді металл беткейлерге әсер етуі мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, нейлон қылшақпен, абразивті емес губкамен немесе тот баспайтын болатты тазалауға арналған меншікті тазалау құралымен тазалаңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Сервис және клиенттерге қызмет көрсету туралы ақпаратты негізгі Cooking Chef нұсқаулығынан қараңыз немесе www.kenwoodworld.com сайтына кіріңіз.

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

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Parný kôš je určený na použitie s modelmi TYPE KCC90 a KCL95 Cooking Chef a dá sa použiť na naparovanie rôznych potravín vrátane ovocia, zeleniny, rýb, mäsa a hydiny.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Toto príslušenstvo produkuje paru, ktorá môže človeka opariť.
- Neobarte sa parou, ktorá vychádza z koša parného hrnca, najmä pri vyberaní ochranného krytu proti vyšplechovaniu alebo veka nástavca na potraviny.
- Pri manipulácii so súčasťami postupujte opatrne: akákoľvek tekutina, kondenzácia, súčasť parného príslušenstva alebo súčasť kuchynského robota Cooking Chef bude veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
- Pri používaní koša parného hrnca nikdy nekladte multifunkčný robot Cooking Chef blízko stien a pod vyčnievajúce skrinky: para by ich mohla poškodiť.

Ďalšie informácie o používaní a bezpečnostných výstrahách nájdete v hlavnej príručke Cooking Chef.

Bezpečnosť pri spracovávaní potravín

- Mäso, hydinu, ryby a dary mora riadne uvarte. A nikdy ich nevarte zamrazené.
- Uvarené jedlo v parnom hrnci znovu neohrievajte.

Pred prvým použitím

- 1 Umyte súčasti: prečítajte si časť „Čistenie“.

Legenda

- ① Nosiče rukovätí
- ② Oporný krúžok
- ③ Sklopné rukoväte
- ④ Odnímateľná tácka
- ⑤ Držiaky na vajcia

Montáž a použitie

Pozrite si obrázky **A - D**

- Po uvarení jedlo dochuťte, pomôže to zabrániť vzniku škvrn alebo bodovej korózie na nerezovej nádobe.
- 1 Položením odnímateľnej tácky na rovnú plochu zaistíte, že rukoväte sa budú sklápať dovnútra.
 - 2 Namontovaním operného krúžku na tácku zaistíte, že nosiče rukovätí na krúžku budú pasovať do výrezov tvaru V na tácke.
 - 3 Roztiahnite rukoväte a pripnite ich na nosiče rukovätí.
 - 4 Jedlo, ktoré chcete uvariť, položte na tácku. Podľa potreby zeleninu dôkladne očistite a ošúpte.
 - 5 Pridajte požadované množstvo vody do nádoby (pozri tabuľku varenia). Filtrovaná voda je najlepšia, pretože znižuje tvorbu vodného kameňa a škvŕn.
 - 6 Vložte zmontovaný parný hrniec do nádoby – svoju výšku si nájde sám.
 - 7 Na hlavu robota namontujte tepelný štít.
 - 8 Nasadte misu a parný kôš na základňu robota Cooking Chef.
 - 9 Sklopte hlavu robota a potom namontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
 - Vyberte program naparovania a nastavte čas časovača na požadovaný čas varenia ingrediencií (pozri tabuľku varenia).
 - Postupujte podľa pokynov zobrazených na obrazovke.
 - 10 Nechajte variť požadovaný čas.
 - 11 Demontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
 - 12 Zdvihnite hlavu robota.
 - 13 Pomocou rukovätí vytiahnite kôš parného hrnca – dbajte na to, aby sa nesklopili dovnútra.
 - 14 Položte kôš parného hrnca na veľký tanier alebo inú vhodnú nádobu.
 - 15 Odopnite rukoväte a sklopte ich do stredu. Zdvihnite operný krúžok a sklopte rukoväte.
 - 16 Vytiahnite jedlo.
 - Počas používania koša parného hrnca sa nepokúšajte namontovať nástroj na spracovanie.
 - Počas používania koša parného hrnca nevarte jedlo v nádobe robota.

Rady a tipy

- Tekutina, ktorá zostala v mise, je vhodná na prípravu polievky alebo bujónu. Buďte opatrní, bude veľmi horúca.
- Nechávajte medzery medzi kúskami jedla.
- Ak varíte väčšie množstvo, v polovici varenia ho premiešajte.
- Kúsky jedla podobnej veľkosti varte rovnomernejšie.
- Ak dusíte viac než len 1 druh jedla a niektoré potrebuje menej času, pridajte ho neskôr.
- Ak zdvihnete veko násadca na potraviny alebo demontujete ochranný kryt proti vyšplechnutiu, unikne para a varenie môže trvať dlhšie.
- Keď sa váš robot Cooking Chef vypne, jedlo sa bude naďalej variť a preto jedlo okamžite vyberte.
- Ak jedlo nie je dostatočne uvarené, znovu nastavte čas. Možno budete musieť doliať vodu.
- Časy varenia sú len orientačné. Pred konzumáciou vždy skontrolujte, či je jedlo riadne uvarené.
- Nedovoľte, aby sa zariadenie úplne odparilo, podľa potreby dolievajte vodu.

Príručka na varenie príslušenstvo na varenie parou

- Tieto časy varenia sú len orientačné. Môžete použiť 500 ml vody na jedlo, ktoré vyžaduje dobu varenia až 20 minút. Na prípravu potravín s dlhšou dobou varenia použite 650 ml vody.
- Nedovoľte, aby prístroj naparoval dosucha, podľa potreby dolejte vodu.
- Pri naparovaní hydiny a rýb neprepínajte kôš.
- Prečítajte si časť „Bezpečnosť potravín“ v časti Bezpečnosť.

Zelenina

Ingrediencia	 (Max.)	 (minúty)	Množstvo vody	Príprava
Špargľa	450g	15	500ml	Očistiť
Fazuľa, zelená	450g	15-20	500ml	Očistiť
Fazuľa, suchá	450g	15-20	500ml	Očistiť a natenko pokrájať
Brokolica	450g	20	500ml	Rozdeliť na ružičky
Ružičkový kel	450g	25	500ml	Očistiť a odrezáť spodky
Hlávková kapusta	1 malá	25	500ml	Natrhať
Mrkva	450g	20	500ml	Natenko pokrájať
Karfiol	1 stredný	25 - 30	650ml	Rozdeliť na ružičky
Cukina	450g	15	500ml	Natenko pokrájať

Zelenina				
Ingrediencia	 (Max.)	 (minúty)	Množstvo vody	Príprava
Zeler	1 head	15	500ml	Natenko pokrájať
Pór	3	15	500ml	Natenko pokrájať
Hrach siaty	250g	15	500ml	Očistiť
Šampiňóny	450g	10	500ml	Otrieť
Pastrnák	450g	15	500ml	Pokrájať na kocky alebo tenké plátky
Hrášok	450g	15	500ml	Vylúpať
Zemiaky, nové	450g	30-40	650ml	Otrieť

Vajcia	 (minúty)	Množstvo vody	Príprava
Varenie	10-15 na mätko, 20 na tvrdo	500ml	Vložte ich do vstavaného držáka na vajcia naspodku koša

Hydina a ryby				
Recept/ postup	 (Max.)	 (minúty)	Množstvo vody	Poznámky
Kuracie prsia bez kosti	4	30-40	650ml	Variť v pare, kým nebudú celkom uvarené a mäkké
Lastúrniky	450g	10	500ml	Variť v pare, kým sa neotvorí
Krevety, stredné	450g	10	500ml	Variť v pare, kým nezružovejú
Ryby, filety	230g	10-20	500ml	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Ryby, plátky	hrúbka 2.5cm	15-20	500ml	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky

Hydina a ryby				
Recept/ postup	 (Max.)	 (minúty)	Množstvo vody	Poznámky
Ryby, celé	340g	15-20	500ml	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Chvosty z homára	2-4	20	500ml	Variť v pare, kým nesčervenajú
Slávky	450g	15	500ml	Variť v pare, kým sa neotvorí
Ustrice	6	15	500ml	Variť v pare, kým sa neotvorí
Hrebenatky	230g	15	500ml	Variť v pare, kým nebudú horúce a mäkké

Čistenie

- Jednotlivé diely sa budú ľahšie čistiť, ak ich vždy umyjete hneď po použití.
- Bežná voda a potraviny obsahujú soli a kyseliny, ktoré niekedy môžu mať účinok na kovové povrchy, ako napr. vnútro nádob roboty. Ak k tomu dôjde, očistite ju nylonovou kefkou, neabrazívnou drôtenkou alebo čističom na nehrdzavejúcu oceľ.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v hlavnej príručke vášho robota Cooking Chef alebo navštívte webovú stránku www.kenwoodworld.com.

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

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Кошик-пароварка призначений для моделей Cooking Chef TYPE KCC90 та KCL95 і може використовуватися для приготування на парі різноманітних продуктів, зокрема фруктів, овочів, риби, м'яса й птиці.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пароварка виробляє пару, яка може викликати опіки.
- Будьте обережні! Пара, що надходить із насадки-корзинки, особливо під час знімання пристрою для захисту від бризок або піднімання кришки напямної трубки може спричинити опіки.
- Будьте обережні під час роботи з будь-якими частинами приладу: будь-яка рідина, конденсат, частина насадки-пароварки або частина кухонної машини Cooking Chef стають гарячими. Використовуйте кухонні рукавички.
- При використанні насадки-пароварки, встановлюйте кухонну машину Cooking Chef якомога далі від стін та навісних шаф: пара може їх пошкодити.

Додаткові застереження щодо використання й заходів безпеки див. в основній інструкції з

експлуатації кухонної машини Cooking Chef.

Заходи безпеки - їжа

- Обробляйте м'ясо, птицю, рибу та морепродукти до повної готовності. Не використовуйте заморожені продукти.
- Не підігрівайте готову їжу у пароварці.

Перед першим використанням

- 1 Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Чищення».

Показчик

- ① Опори ручок
- ② Опорне кільце
- ③ Складані ручки
- ④ Знімна таця
- ⑤ Держак для яєць

Збирання та використання

Див. ілюстрації **A** - **D**

- Додавайте приправи після закінчення процесу готування. Це допоможе запобігти появи плям або пофарбування на чаші з н/ж сталі.
- 1 Установіть знімну тацю на гладку поверхню. Ручки складіть всередину кошика.
 - 2 Установіть опорне кільце на тацю так, щоб опори ручок на кільці співпали із вирізами, що мають форму букви V на таці.
 - 3 Розкрийте ручки та зафіксуйте їх на опорах .
 - 4 Покладіть інгредієнти на тацю. Овочі слід ретельно помити та почистити.
 - 5 Додайте зазначену кількість води до чаші (дивіться розділ «Поради стосовно приготування продуктів»). Переважно використовуйте фільтровану воду, оскільки це зменшує ризик утворення накипу та появи плям.
 - 6 Установіть зібрану насадку-пароварку на чашу та зафіксуйте.
 - 7 Установіть теплозахисний щиток на головку міксера.
 - 8 Установіть чашу та кошик-пароварку на кухонну машину Cooking Chef.
 - 9 Опустіть головку міксера, а потім установіть пристрій для захисту від бризок.
 - Виберіть програму «Пара» і відрегулюйте час приготування (як зазначено в таблиці «Поради стосовно приготування продуктів»).
 - Дотримуйтесь інструкцій на екрані дисплея.
 - 10 Дозволяє готувати протягом необхідного часу.
 - 11 Зніміть пристрій для захисту від бризок.
 - 12 Підніміть головку міксера.
 - 13 Підніміть насадку-пароварку за ручки. Будьте обережні — тримайте ручки так, щоб вони не могли скластися всередину.
 - 14 Поставте насадку-пароварку на велику тарілку або у відповідний контейнер.
 - 15 Розблокуйте ручки та складіть їх всередину. Зніміть опорне кільце та підніміть ручки.
 - 16 Вийміть готові інгредієнти.

- Під час використання насадки-пароварки, не встановлюйте насадки для вимішування.
- Під час використання насадки-пароварки, не користуйтеся чашею міксера.

Підказки та поради

- Рідину, що залишилася в чаші, можна використовувати для приготування супу або бульйону. Обережно: рідина дуже гаряча.
- Залишайте трохи місця між шматочками інгредієнтів.
- Велику кількість продуктів, що готуються, слід перемішати після закінчення половини циклу.
- Для рівномірного готування шматочки мають бути однакового розміру.
- Якщо ви готуєте на парі більш одного типу продуктів або якщо для приготування деяких інгредієнтів потребується менше часу, додайте їх пізніше.
- Якщо ви відкриєте кришку прямої трубки або знімете пристрій для захисту від бризок, пара випарується і процес приготування може затягнутися.
- Після того як кухонна машина Cooking Chef автоматично вимкнеться, процес приготування їжі не припиниться, тому рекомендуємо відразу дістати готові продукти.
- Якщо після закінчення циклу інгредієнти недостатньо готові, змініть налаштування часу. Або треба додавати велику кількість води.
- Зазначений у таблиці час готування — це лише рекомендації. Перед додаванням страв до столу, переконайтеся, що вони готові.
- Не вмикайте прилад без води, додайте необхідну кількість.

Як користуватися насадкою-пароваркою

- Вказаний час готування призначений тільки для інструктажу. 500 мл води можна використати для страви, час приготування якої триває до 20 хвилин. Для страви, яка потребує більш тривалого часу приготування, потрібно 650 мл води.
- Не дозволяйте приладу википати насухо, якщо необхідно, долийте воду.
- Не перенавантажуйте кошик, коли готуєте птицю і рибу на парі.
- Прочитайте пункт «Безпечне готування продуктів» в розділі «Заходи безпеки - їжа».

Овочі

Інгредієнт	 (Мг)	 (ХВИЛИНИ)	Кількість води	Приготування
Спаржа	450 г	15	500 мл	Почистіть
Квасоля, зелена	450 г	15-20	500 мл	Почистіть

Овочі				
Інгредієнт	 (Мах)	 (хвилини)	Кількість води	Приготування
Квасоля вогняно- червона	450 г	15-20	500 мл	Почистіть та тонко поріжте
Брокколі	450 г	20	500 мл	Поріжте на шматочки
Брюсельська капуста	450 г	25	500 мл	Поріжте та видаліть основу
Білокачанна капуста	1 невеликого розміру	25	500 мл	Порубайте
Морква	450 г	20	500 мл	Тонко поріжте
Цвітна капуста	1 середнього розміру	25 - 30	650 мл	Поріжте на суцвіття
Кабачки	450 г	15	500 мл	Тонко поріжте
Селера	1 головка	15	500 мл	Тонко поріжте
Цибуля порей	3	15	500 мл	Тонко поріжте
Манжту, спаржева квасоля	250 г	15	500 мл	Почистіть
Шампінйони	450 г	10	500 мл	Обітріть
Пастернак	450 г	15	500 мл	Поріжте кубиками або тонкими дольками
Горох	450 г	15	500 мл	Вилущить
Картопля, молода	450 г	30-40	650 мл	Обітріть

Яйця	 (хвилини)	Кількість води	Приготування
Кипіння	10-15 яйця некруто, 20 яйця круто	500 мл	Покладіть їх у вбудований держак для яєць, розташований у нижній частині корзини.

Птиця та риба				
Рецепт/ Процес	 (Мах)	 (хвилини)	Кількість води	Поради
Курча, грудинка без кісток	4	30-40	650 мл	Готуйте, доки не стануть м'якими, до повної готовності
Молюски	450 г	10	500 мл	Готуйте до розкривання
Креветки, середні	450 г	10	500 мл	Готуйте до рожевого кольору
Риба, філе	230 г	10-20	500 мл	Готуйте до розділення на шматочки
Риба, стейк	Товщина 2,5 см	15-20	500 мл	Готуйте до розділення на шматочки
Риба, ціла	340 г	15-20	500 мл	Готуйте до розділення на шматочки
Хвости лобстерів	2-4	20	500 мл	Готуйте до червоного кольору
Мідії	450 г	15	500 мл	Готуйте до розкривання
Устриці	6	15	500 мл	Готуйте до розкривання
Ескалопи	230 г	15	500 мл	Готуйте, доки не стануть гарячими та м'якими

Чищення

- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після використання.
- Звичайна вода та інгредієнти містять сіль та кислоти, які можуть залишати наслідки на металевих поверхнях, особливо, всередині чаші міксера. Якщо таке трапиться почистіть нейлоною щіткою, неабразивною губкою або за допомогою відповідного засобу для чищення виробів із н/ж сталі.

Обслуговування та ремонт

Інформацію про обслуговування та ремонт див. в основній інструкції з експлуатації кухонної машини Cooking Chef або на веб-сайті www.kenwoodworld.com.

- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

التنظيف

- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- يمكن غسل جميع الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم الماء العادي والأطعمة تحتوي على أملاح وأحماض والتي في بعض الأحيان قد تؤثر على الأسطح المعدنية مثل السطح الداخلي لسلطانية الخلاط. في حالة حدوث مثل هذه الحالات، نظفي السطح الداخلي بفرشاة من النايلون ومنظف غير كاشط أو منظف معتمد للصلب عديم الصدأ.

الصيانة ورعاية العملاء

للحصول على معلومات حول الصيانة وخدمة العملاء، راجعي الدليل الرئيسي لملحق Cooking Chef أو قومي بزيارة الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com.

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

بيض	 (دقائق)	كمية الماء	التحضير
الغلي	١٥-١٠ للأطعمة اللينة ٢٠ للأطعمة الصلبة	٥٠٠ مل	ضعيه في حوامل البيض المدمجة في أسفل السلة

الدجاج والاسماك				
الوصفة/التحضير	 (دقائق)	كمية الماء	التحضير	 (Max)
دجاج، صدر بدون عظام	٤٠-٣٠	٦٥٠ مل	يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح طريا	٤
البطليونس (clams)	١٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا الى ان ينفتح	٤٥٠ جم
قريدس، وسط	١٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا ليصبح وردي	٤٥٠ جم
سمك، شرائح طرية	٢٠-١٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشر	٢٣٠ جم
سمك، شرائح	٢٠-١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشر	٢٠٥ سمك سمك
سمك، كامل	٢٠-١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشر	٣٤٠ جم
سرطان البحر، ذنب	٢٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يحمر	٢-٤
بلح البحر	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى ينفتح	٤٥٠ جم
محار	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى ينفتح	٦
سكالوب	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا	٢٣٠ جم

دليل الطهي بملحق التبخير

- أوقات الطهي إرشادية فقط. يمكن استخدام ٥٠٠ مل من الماء للأطعمة التي تتطلب وقت طهي يصل إلى ٢٠ دقيقة. للأطعمة تتطلب وقتاً أطول للطهي استخدم ٦٥٠ مل من الماء.
- لا تسمح للوحدة بأن تغلي وهي جافة، زودها بالماء عند الضرورة.
- لا تضع كميات كبيرة في السلة عند تبخير الدواجن والأسماك.
- اقرئي "سلامة الأغذية" في قسم السلامة.

الخضراوات

المكوّن	 (Max)	 (دقائق)	كمية الماء	التحضير
الهلين	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يشذب
فاصوليا خضراء	٤٥٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يشذب
لوبيا	٤٥٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	تشذب وتقطع
بركولي	٤٥٠ جم	٢٥	٥٠٠ مل	يقطع الى ازهار
الكرنب	٤٥٠ جم	٢٥	٥٠٠ مل	يشذب وينقطع القاعدة
الملفوف	رأس صغير	٢٥	٥٠٠ مل	يفرم
الجزر	٤٥٠ جم	٢٠	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
القرنبيط	رأس متوسط	٢٥-٣٥	٦٥٠ مل	يقطع الى ازهار
كوسى	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الكرفس	رأس واحد	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الكراث	٤	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الباقلاء	٢٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يشذب
حبّات المشروم	٤٥٠ جم	١٠	٥٠٠ مل	يمسح
الجزر الابيض	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يفرم او يقطع شرائح دقيقة
البازلا	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	تزال القشرة
البطاطس، جديدة	٤٥٠ جم	٣٠-٤٠	٦٥٠ مل	تمسح

التركيب والاستخدام

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

D - A

تلميحات ونصائح

- يكون السائل المتبقي في السلطانية جيداً لصنع الحساء أو المرق. توخي الحذر حيث سيكون ساخناً جداً.
- اتركي فراغات بين قطع الطعام.
- قلبي الكميات الكبيرة أثناء الطهي.
- القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساو.
- في حالة تبخير أكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفه لاحقاً.
- في حالة إزالة غطاء أنبوب إدخال الطعام أو مانع الرذاذ فسوف يتسرب البخار مما يؤدي إلى إطالة الفترة الزمنية للطهي.
- سيستمر طهي الطعام عند إيقاف تشغيل Cooking Chef، لذا أزيل الطعم على الفور.
- في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدي تعيين مؤقت الوقت التنازلي لفترة زمنية أخرى. قد تحتاجين أيضاً إلى إضافة مزيد من الماء.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك. تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة.

- ضعي التوابل على الأطعمة بعد طهيها، حيث يعمل ذلك على منع حدوث بقع أو حفر صغيرة في السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ (ستانلس ستيل).
- ١ ضعي الصينية القابلة لل فك والتركيب على سطح أفقي من التأكد من طي المقبضين للداخل.
- ٢ ركبتي حلقة السند على الصينية مع التأكد من تركيب دعائتي المقبضين على حلقة السند بجوار الجزئين المقطوعين في الصينية (على شكل حرف V).
- ٣ افردتي المقبضين وثبتيهما في دعائتي المقبضين.
- ٤ ضعي الطعام الذي تردين طهيها في الصينية. يجب غسل الخضراوات وتنظيفها جيداً وتقسيمها حسب الحاجة.
- ٥ أضيفي الكمية المطلوبة من الماء إلى السلطانية (راجع جدول الطهي). الماء المرشح أفضل للاستخدام حيث أنه يقلل من حدوث الترسيبات الجيرية والبقع.
- ٦ ضعي مجموعة المبخر في السلطانية - وسوف تقوم بتعيين ارتفاعها ذاتياً.
- ٧ ركبتي الواقي الحراري على رأس الخلاط.
- ٨ ركبتي السلطانية وسلّة التبخير في ملحق Cooking Chef.
- ٩ أخفضي رأس الخلاط ثم ركبتي مانع الرذاذ خدي برنامج الطهي بالبخار (Steam) واضبطي مؤقت العد التنازلي على وقت الطهي المطلوب (انظري مخطط الطهي).
- اتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.
- ١٠ اتركيه حتى اكتمال الطهي للوقت المطلوب.
- ١١ أزيل مانع الرذاذ.
- ١٢ ارفعي رأس الخلاط.
- ١٣ ارفعي سلّة المبخر إلى الخارج عن طريق المقبضين - توخي الحذر حتى لا يحدث لهم طي نحو الداخل.
- ١٤ ضعي سلّة المبخر على طبق كبير أو حاوية مناسبة أخرى.
- ١٥ فكي المقبضين واطويهما في اتجاه مركز السلّة. ارفعي حلقة السند وافردتي المقبضين.
- ١٦ أزيل الطعام المطهي.
- لا تحاولي تركيب أداة الخلط أثناء استخدام سلّة المبخر.
- لا تطهي الطعام في سلطانية الخلاط أثناء استخدام سلّة المبخر.

تُستخدم سلة التبخير مع طرازين من ملحق Cooking Chef هما TYPE KCC90 و KCL95؛ ويمكن استخدامها لطهي مجموعة متنوعة من الأطعمة بالبخر، بما في ذلك الفاكهة والخضروات والأسماك واللحوم والدواجن.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وأية ملصقات.
- ينتج هذا الملحق بخاراً مما قد يسبب حدوث حروق.
- توخي الحذر حتى لا تصابي بحروق نتيجة الأبخرة المتصاعدة عن سلة التبخير وخاصة عند إزالة مانع الرذاذ أو رفع غطاء أنبوب إدخال المكونات.
- توخي الحذر عند التعامل مع الأجزاء والسوائل وتكثف البخار وأجزاء المبخّر أو جهاز تحضير الطعام حيث أن جميع هذه الأجزاء تكون ساخنة جداً. استخدم قفازات الفرن.
- عند استخدام سلة التبخير، ابقى دائماً على جهاز شيف الطهي بعيداً عن الحوائط والخزانات المعلقة. حيث قد يتسبب البخار في ضرر مثل هذه الأشياء.
- ارجعي إلى دليل التعليمات الرئيسي لملحق Cooking Chef للاستخدام الإضافي والتحذيرات المتعلقة بالسلامة.

سلامة الأطعمة

- اطهي اللحوم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- لا تعيدي تسخين الأطعمة المطهية في المبخّر.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

١ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «التنظيف».

الدليل

- ① دعامتا المقبضان
- ② حلقة السند
- ③ مقبضان قابلان للطهي
- ④ صينية قابل لللفك والتركيب
- ⑤ حامل البيض