

# KENWOOD

## Metal Steamer Attachment

---

Instructions

Istruzioni

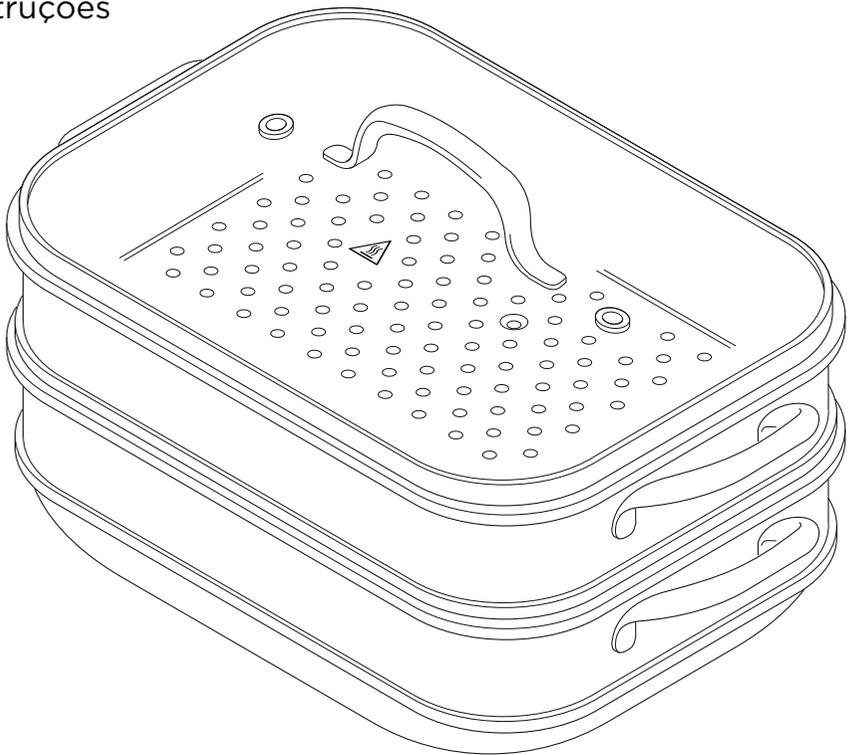
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



См. иллюстрации на передней странице

Металлическая насадка для пароварки предназначена только для моделей TYPE CCL50.

## Меры безопасности

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

## Чистка

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

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

## Компоненты

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

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



### Советы по готовке на пару

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

## Таблица рекомендуемых количеств

Примечание: указанные количества основаны на суммарных характеристиках обеих полов.

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

**Пример рецепта приготовления на пару:**

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

**Метод:**

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

**Обслуживание и забота о покупателях**

Для получения информации о сервисном обслуживании и работе с клиентами обратитесь к вашему основному руководству по эксплуатации или посетите сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

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