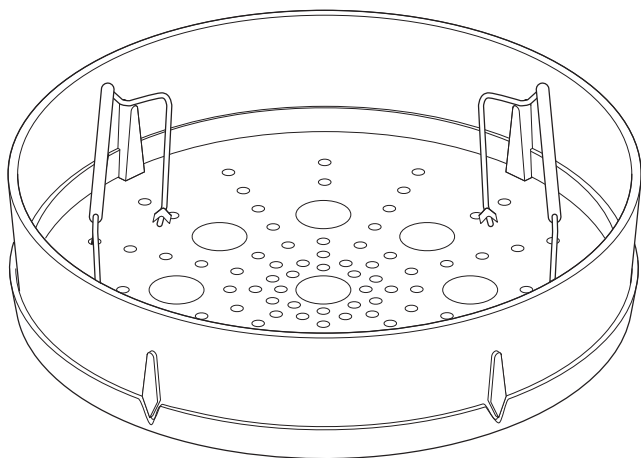


KENWOOD

712648

instructions
instrucciones

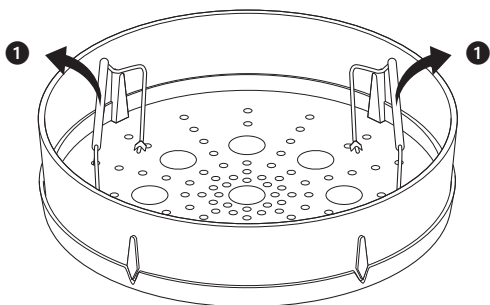
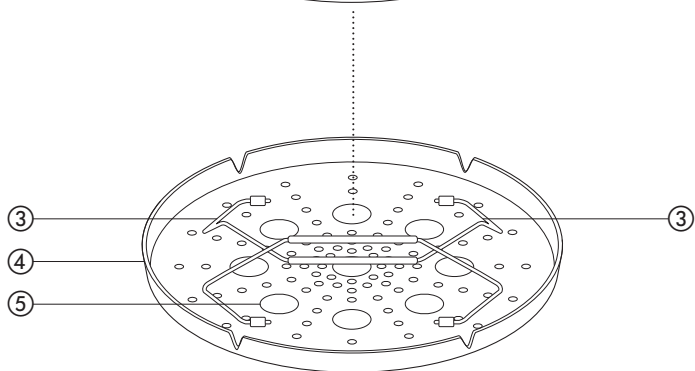
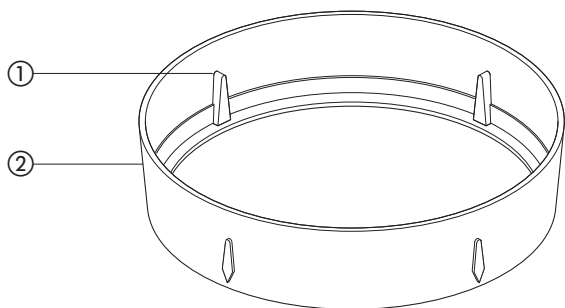


English 2 - 5

Français 6 - 10

Español 11 - 15





IMPORTANT SAFEGUARDS

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- This appliance produces steam which can burn you.
- Don't get burnt by steam coming out of the mixer, especially when removing the splashguard or lifting the feed chute lid.
- Be careful when handling anything: any liquid, condensation, steamer part or mixer part will be very hot. Use oven gloves.
- Do not touch moving parts.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.

Refer to your main kitchen machine 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household use only

The steamer basket is for use with the KM080 series Kitchen Machine and can be used to steam a variety of foods including fruit, vegetables, fish, meat and poultry.

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

before using for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

key

- ① handle supports
- ② supporting ring
- ③ folding handles
- ④ removeable tray
- ⑤ egg holders

assembly and use

- When using your steamer basket, always keep your Cooking Chef away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
- 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 ①.
- 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 mixer.
- 9 Lower the mixer head and then fit the splashguard.

- 10 Set the countdown timer to the required cooking time (see cooking chart).
- 11 Turn the temperature control to 110°C/230°F and then select ③.
- 12 Allow to cook for the required time, the mixer will automatically switch off and beep.
- 13 Return all the controls to their off position. Unplug.
- 14 Remove the splashguard.
- 15 Lift the mixer head.
- 16 Lift out the steamer basket by the handles – take care to prevent them folding inwards.
- 17 Place the steamer basket on a large plate or other suitable container.
- 18 Unclip the handles and fold in towards the center. Lift off the supporting ring and fold out the handles.
- 19 Remove the food.

important

Be careful when handling anything: any liquid, condensation, steamer part or mixer part will be very hot. Use oven gloves.

- Do not attempt to fit a mixing tool when using the steamer basket.
- Do not cook food in the mixer bowl while 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 mixer switches off, so remove food immediately.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to add 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.

cooking guides

- These cooking times are only guidelines. 500ml/17 fl oz of water can be used for food requiring up to 20 minutes cooking time. For food requiring a longer cooking time use 650ml/22 fl oz of water. Do not allow the unit to boil dry, add water as necessary.
- Read 'food safety', page 2, and 'hints', page 3.

Set the temperature control to 110°C/230°F and the speed control to (3) .

vegetables

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

vegetable	quantity	preparation	quantity of water	minutes
Asparagus	454g/1lb	Trim	500ml/17 fl oz	15
Beans, green	454g/1lb	Trim	500ml/17 fl oz	15-20
Beans, runner	454g/1lb	Trim and thinly slice	500ml/17 fl oz	15-20
Broccoli	454g/1lb	Cut into florets	500ml/17 fl oz	20
Brussels sprouts	454g/1lb	Trim and cut bases	500ml/17 fl oz	25
Cabbage	1 small	Shred	500ml/17 fl oz	25
Carrots	454g/1lb	Thinly slice	500ml/17 fl oz	20
Cauliflower	1 medium	Cut into florets	650ml/22 fl oz	25-30
Zucchini	454g/1lb	Thinly slice	500ml/17 fl oz	15
Celery	1 head	Thinly slice	500ml/17 fl oz	15
Leeks	3	Thinly slice	500ml/17 fl oz	15
Snow peas	227g/8oz	Trim	500ml/17 fl oz	15
Mushrooms, button	454g/1lb	Wipe	500ml/17 fl oz	10
Parsnips	454g/1lb	Dice or thinly slice	500ml/17 fl oz	15
Peas	454g/1lb	Shell	500ml/17 fl oz	15
Potatoes, new	454g/1lb	Wipe	650ml/22 fl oz	30-40

eggs	preparation	quantity of water	minutes
Boiling	Place them in the built in egg holders in the bottom of the basket	500ml/17 fl oz	10-15 for soft, 20 for hard

poultry and fish

- Don't overcrowd the basket.

food	quantity	quantity of water	minutes	comments
Chicken, boneless breasts	4	650ml/22 fl oz	30	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	454g/1lb	500ml/17 fl oz	10	Steam until open
Shrimp, medium	454g/1lb	500ml/17 fl oz	10	Steam until pink
Fish, fillets	227g/8oz	500ml/17 fl oz	10-20	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm/1" thick	500ml/17 fl oz	15-20	Steam until it flakes
Fish, whole	340g/12oz	500ml/17 fl oz	15-20	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	500ml/17 fl oz	20	Steam until red
Mussels	454g/1lb	500ml/17 fl oz	15	Steam until open
Oysters	6	500ml/17 fl oz	15	Steam until open
Scallops	227g/8oz	500ml/17 fl oz	15	Steam until hot and tender

cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
All parts can be washed in hot soapy water, then dried thoroughly. Alternatively they can be washed in the dishwasher.
- 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.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorized KENWOOD repairer.
If you need help with:
 - using your appliance or
 - servicing or repairs
 - Contact Kenwood Customer Service (see Warranty card for contact details).

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
 - Cet appareil produit de la vapeur qui peut vous brûler.
 - Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe du batteur, particulièrement en retirant le couvercle anti-éclaboussures ou en soulevant le couvercle de la cheminée d'alimentation.
 - Faites attention dans vos manipulations : les liquides, la condensation et les éléments du panier vapeur ou du batteur seront très chauds. Utilisez des gants de cuisine.
 - Ne pas toucher les parties en mouvement.
 - Débranchez l'appareil avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Référez-vous au manuel d'instructions principal de votre robot pour consulter les conseils de sécurité et pour une utilisation additionnelle.

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.

**VEUILLEZ CONSERVER CE
MODE D'EMPLOI
Pour une utilisation
domestique uniquement**

Le panier vapeur est compatible avec les robots de cuisine de la série KM080 et permet de cuire à la vapeur une variété d'ingrédients, y compris les fruits, les légumes, le poisson, la viande et la volaille.

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

avant la première utilisation

- 1 Nettoyer les éléments : voir 'Nettoyage'.

légende

- ① supports de poignées
- ② anneau de support
- ③ poignées pliantes
- ④ plateau amovible
- ⑤ coquetiers

assemblage et utilisation

- Quand vous utilisez le panier vapeur, éloignez votre robot des murs ou des placards en hauteur : la vapeur pourrait les endommager.
- 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 poignées situés sur l'anneau s'insèrent dans les découpes en V sur le plateau.
- 3 Repliez les poignées et attachez-les aux supports de poignées au moyen du clip ①.
- 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 la protection anti-condensation sur la tête du batteur.
- 8 Installez le bol et le panier vapeur sur le batteur.
- 9 Abaissez la tête du batteur et installez le couvercle anti-éclaboussures.
- 10 Réglez le minuteur sur la durée de cuisson voulue (voir tableau de cuisson).
- 11 Réglez la température sur 110°C/230°F puis sélectionnez ③.
- 12 Laissez cuire le temps désiré, le robot s'éteindra automatiquement et émettra un bip.
- 13 Éteignez tous les boutons, puis débranchez.
- 14 Retirez le couvercle anti-éclaboussures.
- 15 Soulevez la tête du batteur.
- 16 Soulevez le panier vapeur par les poignées – attention à ce qu'elles ne se replient pas.
- 17 Placez le panier vapeur sur une grande assiette ou un récipient adéquat.
- 18 Détachez les poignées et repliez-les vers le centre. Soulevez l'anneau de support et repliez les poignées.
- 19 Retirez les aliments.

important

Faites attention dans vos manipulations : les liquides, la condensation et les éléments du panier vapeur ou du batteur seront très chauds. Utilisez des gants de cuisine.

- 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.

astuces

- Le liquide restant dans le bol peut servir à faire une soupe ou un fond de sauce. Mais attention, il sera très chaud.

- Laissez de l'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 d'un temps de cuisson plus court, ajoutez-le plus tard.
- Si vous relevez le couvercle de la cheminée d'alimentation ou retirez le couvercle anti-éclaboussures, de la vapeur s'échappera et la cuisson pourrait être plus longue.
- Les aliments continueront à cuire après l'arrêt automatique de l'appareil, retirez-les donc immédiatement.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, réglez à nouveau le minuteur. Il sera peut-être nécessaire d'ajouter de l'eau.
- Les temps de cuisson cités sont 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.

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson sont à titre indicatif seulement. Utiliser 500 ml/17 oz liq. d'eau pour les aliments demandant jusqu'à 20 minutes de cuisson. Pour les aliments nécessitant une cuisson plus longue, utilisez 650 ml/22 oz liq. d'eau. Ne laissez pas l'appareil fonctionner à sec, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Lisez 'sécurité des aliments' en page 6, et 'astuces' en pages 7-8.

Réglez la température sur 110°C/230°F et le contrôle de vitesse sur (3) .

légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Enlevez les tiges et pelez-les si vous le souhaitez.

légumes	quantité	préparation	quantité d'eau	minutes
Asperges	454g/1lb	parez	500ml/17 oz liq.	15
Haricots verts	454g/1lb	parez	500ml/17 oz liq.	15-20
Haricots plats	454g/1lb	parez/coupez	500ml/17 oz liq.	15-20
Broccoli	454g/1lb	en bouquets	500ml/17 oz liq.	20
Choux de Bruxelles	454g/1lb	parez	500ml/17 oz liq.	25
Chou	petit	émincez	500ml/17 oz liq.	25
Carottes	454g/1lb	tranches fines	500ml/17 oz liq.	20
Chou-fleur	moyen	en bouquets	650ml/22 oz liq.	25-30
Courgettes	454g/1lb	tranches fines	500ml/17 oz liq.	15
Céleri	1 tête	tranches fines	500ml/17 oz liq.	15
Poireaux	3	tranches fines	500ml/17 oz liq.	15
Pois mange-tout	227g/8 oz	parez	500ml/17 oz liq.	15
Champignons	454g/1lb	essuyez	500ml/17 oz liq.	10
Navets	454g/1lb	en dés ou tranches	500ml/17 oz liq.	15
Pois	454g/1lb	écossez	500ml/17 oz liq.	15
Pommes de terre nouvelles	454g/1lb	essuyez	650ml/22 oz liq.	30-40

oeufs	préparation	quantité d'eau	minutes
cuisson	Placez-les dans les coquetiers prévus à cet effet dans le panier.	500ml/17 oz liq.	10-15 pour cuisson à la coque 20 pour œuf dur

Temps de cuisson (suite)

poisson et volaille

- Ne remplissez pas trop le panier.

aliments	quantité	quantité d'eau	minutes	remarques
Poitrines de poulet désossées	4	650ml/22 oz liq.	30	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres
Palourdes	454g/1lb	500ml/17 oz liq.	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes	454g/1lb	500ml/17 oz liq.	10	Cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent roses
Poisson (filets)	227g/8 oz	500ml/17 oz liq.	10-20	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient opaques
Poisson (darnes)	2,5cm/1"	500ml/17 oz liq.	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient opaques
Poisson (entier)	340g/12 oz	500ml/17 oz liq.	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'il soit opaque
Queues de homard	2-4	500ml/17 oz liq.	20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient rouges
Moules	454g/1lb	500ml/17 oz liq.	15	Cuire jusqu'à leur ouverture
Huîtres	6	500ml/17 oz liq.	15	Cuire jusqu'à leur ouverture
Pétoncles	227g/8 oz	500ml/17 oz liq.	15	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient opaques

nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot.
- Pour un nettoyage plus facile, lavez les éléments immédiatement après l'utilisation. Tous les éléments peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse, puis entièrement séchés. Ils peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
- L'eau du robinet 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.

- Toute autre opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé.

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le Service à la clientèle Kenwood (pour les coordonnées, veuillez vous référer à la carte de garantie).

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

- Esta máquina produce vapor que podría quemarle.
- No se queme con el vapor que sale de la mezcladora, especialmente al quitar el antisalpicaduras o al levantar la tapa del tubo de alimentación.
- Tenga cuidado al manipular cualquier elemento: cualquier líquido, condensación, pieza de la olla de cocción al vapor o pieza de la mezcladora estarán muy calientes. Utilice guantes para horno.
- No toque las partes móviles.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.

Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina 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.

GUARDE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES Exclusivamente para uso doméstico

La cesta para cocer al vapor se debe utilizar con el robot de cocina de la serie KM080, y se puede utilizar para cocer al vapor diferentes tipos de comida incluyendo fruta, verduras, carne y pescado.

antes de utilizar su accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Lave 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

- Al utilizar la cesta para cocer al vapor, mantenga siempre el Cooking Chef alejado de paredes o armarios colgantes: el vapor podría dañarlos.
- 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 ①.
- 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 a la mezcladora.
- 9 Baje el cabezal de la mezcladora y luego acople el antisalpicaduras.
- 10 Ajuste el temporizador de cuenta atrás en el tiempo de cocción requerido (consulte la tabla de cocción).
- 11 Gire el control de temperatura a 110°C/230°F y, después, seleccione ③.
- 12 Deje cocer durante el tiempo requerido, la mezcladora se desconectará automáticamente y emitirá un pitido.
- 13 Devuelva todos los controles a su posición de apagado. Desenchufe.
- 14 Retire el antisalpicaduras.
- 15 Levante el cabezal de la mezcladora.
- 16 Saque la cesta para cocer al vapor por las asas – tenga cuidado de que no se doblen hacia adentro.
- 17 Ponga la cesta para cocer al vapor en un plato grande u otro recipiente adecuado.
- 18 Desenganche las asas y dóblelas hacia el centro. Quite el anillo de soporte y despliegue las asas.
- 19 Retire la comida.

importante

Tenga cuidado al manipular cualquier elemento: cualquier líquido, condensación, pieza de la olla de cocción al vapor o pieza de la mezcladora estarán muy calientes. Utilice guantes para horno.

- 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

- El líquido que queda en el bol es bueno para hacer sopa o caldo. Pero 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 mezcladora 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.
- El representante de servicio autorizado debe realizar los otros trabajos de reparación o mantenimiento.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Kenwood (ver la Tarjeta de garantía para la información de contacto).

guías de cocción

- Estos tiempos de cocción son sólo una guía. Se pueden utilizar 500 ml/17 fl oz de agua para los alimentos que necesiten hasta 20 minutos de cocción. Para los alimentos que necesiten un tiempo de cocción más prolongado, utilice 650 ml/22 fl oz de agua. No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua si es necesario.
- Lea “seguridad alimentaria”, en la página 11, y “consejos”, en la página 12-13. Ajuste el control de temperatura a 110°C/230°F y el control de velocidad a (3) .

verdura

- Lave las verduras y hortalizas antes de cocinarlas. Quite los tallos a las verduras y hortalizas y pélelas si lo desea.

verduras	cantidad	preparación	cantidad de agua	minutos
Espárragos	454 g/1 lb	Recortar	500 ml/17 fl oz	15
Judías verdes redondas	454 g/1 lb	Recortar	500 ml/17 fl oz	15-20
Judías verdes	454 g/1 lb	Recortar y hacer trozos finos	500 ml/17 fl oz	15-20
Brócoli	454 g/1 lb	Cortar en racimos	500 ml/17 fl oz	20
Coles de Bruselas	454 g/1 lb	Recortar y cortar las bases	500 ml/17 fl oz	25
Berza	1 pequeña	Trocear	500 ml/17 fl oz	25
Zanahorias	454 g/1 lb	Hacer rodajas finas	500 ml/17 fl oz	25
Coliflor	1 mediana	Cortar en racimos	650 ml/22 fl oz	25-30
Calabacines	454 g/1 lb	Hacer rodajas finas	500 ml/17 fl oz	15
Apio	1 cogollo	Hacer rodajas finas	500 ml/17 fl oz	15
Puerros	3-4	Hacer rodajas finas	500 ml/17 fl oz	15
Judías verdes pequeñas	227 g/8 oz	Recortar	500 ml/17 fl oz	15
Champiñones	454 g/1 lb	Limpiar	500 ml/17 fl oz	10
Chirivías	454 g/1 lb	Cortar en taquitos o rodajas finas	500 ml/17 fl oz	15
Guisantes	454 g/1 lb	Pelar	500 ml/17 fl oz	15
Patatas nuevas	454 g/1 lb	Limpiar	650 ml/22 fl oz	30-40

huevos	preparación	cantidad de agua	minutos
Hervidos	Póngalos en los soportes para huevos incorporados en la parte inferior de la cesta	500 ml/17 fl oz	10-15 para los para huevos pasados por agua, 20 para los huevos duros

guías de cocción, *continuación*

aves de corral y pescado

- No sobrecargue las cestas.

alimento	cantidad	cantidad de agua	minutos	comentarios
Pollo, pechugas sin hueso	4	650 ml/22 fl oz	30	Cocinar al vapor hasta que esté bien hecho y tierno
Almejas	454 g/1 lb	500 ml/17 fl oz	10	Cocinar al vapor hasta que se abran
Gambas, tamaño mediano	454 g/1 lb	500 ml/17 fl oz	10	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rosa
Pescado, en filetes	227 g/8 oz	500 ml/17 fl oz	10-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, en tajadas	2,5 cm de grosor	500 ml/17 fl oz	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, entero	340 g/12 oz	500 ml/17 fl oz	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Colas de langosta	2-4	500 ml/17 fl oz	20	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rojo
Mejillones	454 g/1 lb	500 ml/17 fl oz	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Ostras	6	500 ml/17 fl oz	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Vieiras	227 g/8 oz	500 ml/17 fl oz	15	Cocinar al vapor hasta que se calienten y estén tiernas

limpieza

- Desconecte y desenchufe siempre antes de quitar el accesorio del robot de cocina.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las diferentes piezas inmediatamente después de su uso. Todas las piezas pueden lavarse en agua jabonosa templada, luego se deben secar muy bien. También se pueden lavar en el lavavajillas.
- 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.

- El representante de servicio autorizado debe realizar los otros trabajos de reparación o mantenimiento.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
Si necesita ayuda sobre:
 - el uso del aparato o
 - el servicio técnico o reparaciones
 - Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Kenwood (ver la Tarjeta de garantía para la información de contacto).



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Canada/USA
KW00800190