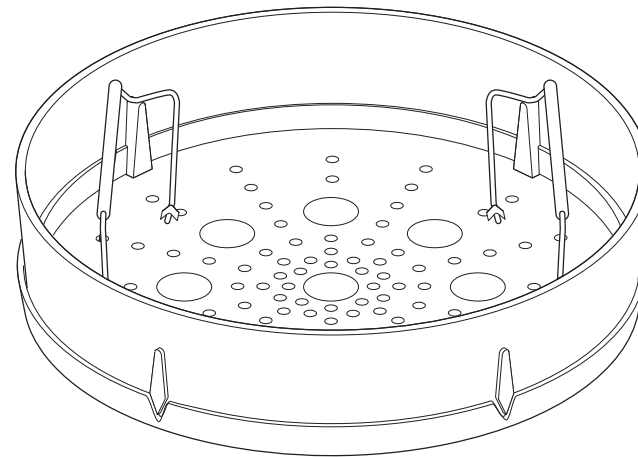


KENWOOD

712648

instruções



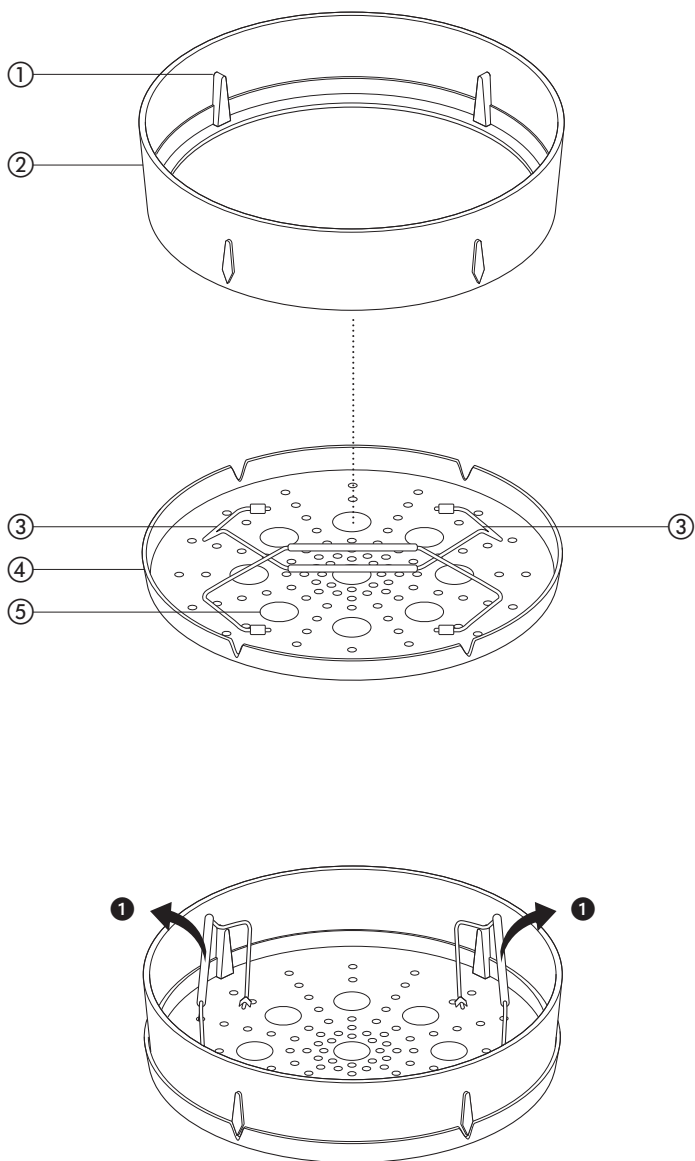
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Brazil
KW00800191/1





O cesto de vapor destina-se às Máquinas de Cozinha da série KM080 e pode ser usado para cozinhar vários alimentos, tais como frutas, vegetais, peixes, carnes e aves.

antes de utilizar o acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futura referência.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- Este aparelho produz vapor que pode queimar.
- Evite queimar-se com o vapor que sai da Máquina de Cozinha, especialmente quando remover o protetor anti-respingo ou levantar a tampa do orifício de alimentação.
- Tenha cuidado quando manusear seja o que for: qualquer líquido, a condensação, as peças de cozimento à vapor e as peças da Máquina de Cozinha podem estar muito quentes. Use luvas de forno.
- Não toque em peças em movimento.
- Desligue sempre o aparelho antes de colocar ou retirar peças ou antes de limpar.

Consulte o livro de instruções da Máquina de Cozinha principal quanto à utilização adicional e aos avisos de segurança.

segurança alimentar

- Cozinhe bem as carnes, aves, peixes e mariscos. Nunca os cozinhe quando estiverem congelados.
- Não esquite alimentos cozidos na máquina de cozimento à vapor.

- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2004/108/EC da Comunidade Econômica Européia sobre Compatibilidade Eletromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contato com alimentos.

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Lave os acessórios: ver "Limpeza".

legenda

- ① suportes de alças
- ② anel de suporte
- ③ alças dobráveis
- ④ bandeja removível
- ⑤ suportes para ovos

montagem e utilização

- Quando utilizar o cesto de vapor, mantenha sempre a Máquina de Cozinha Cooking Chef afastada das paredes e das prateleiras suspensas: o vapor pode danificá-las.
- Tempere os alimentos depois de cozinhar, ajudando assim a prevenir manchas ou danos ao recipiente de aço inoxidável.

- 1 Coloque a bandeja removível em uma superfície plana e verifique se as alças encontram-se dobradas para dentro.
- 2 Encaixe o anel de suporte na bandeja e certifique-se de que a alça esteja apoiando no encaixe do anel junto aos cortes da bandeja com formato em V.
- 3 Desdobre as alças e encaixe-as no suporte de alças ①.
- 4 Coloque os alimentos a cozinhar na bandeja. Os vegetais devem ser bem lavados e descascados conforme o pretendido.
- 5 Adicione a quantidade necessária de água ao recipiente (ver quadro de cozinha). É preferível usar água filtrada, por reduzir a formação de calcário e de manchas.

- 6 Coloque o cesto de vapor montado no recipiente - ele encaixa-se automaticamente na altura adequada.
- 7 Instale a proteção de calor na cabeça da Máquina de Cozinha.
- 8 Encaixe o recipiente e o cesto de vapor na Máquina de Cozinha.
- 9 Baixe a cabeça da Máquina de Cozinha e instale o protetor anti-respingo.
- 10 Configure o temporizador para o tempo de cozimento necessário (ver quadro de cozinha).
- 11 Gire o controle de temperatura para os 110°C e depois selecione (3) .
- 12 Deixe cozinhar durante o tempo necessário, após o qual a Máquina de Cozinha se desligará automaticamente e emitirá um bip.
- 13 Coloque todos os controles na posição desligado (OFF). Retire da tomada elétrica.
- 14 Remova o protetor anti-respingo.
- 15 Levante a cabeça da Máquina de Cozinha.
- 16 Levante o cesto de vapor pelas alças – tenha cuidado para evitar que elas se dobrem para dentro.
- 17 Coloque o cesto de vapor em uma travessa grande ou em outro recipiente apropriado.
- 18 Desencaixe as alças e dobre-as para o centro. Levante o anel de suporte e desdobre as alças.
- 19 Remova os alimentos.

importante

Tenha cuidado quando manusear seja o que for: qualquer líquido, a condensação, as peças de cozimento à vapor e as peças da Máquina de Cozinha podem estar muito quentes. Use luvas de forno.

- Não tente encaixar um acessório misturador enquanto utiliza o cesto de vapor.
- Não cozinhe alimentos no recipiente da Máquina de Cozinha enquanto utiliza o cesto de vapor.

dicas

- O líquido que fica no recipiente é bom para fazer sopas ou para reservar. Tenha cuidado porque está muito quente.
- Deixe espaços entre os pedaços de alimentos.
- Inverta os pedaços grandes enquanto cozinhar.
- Os pedaços de alimentos de tamanho parecido cozinham mais uniformemente.
- Se for cozinhar mais de 1 tipo de alimento no vapor, se algum deles precisar de menos tempo de cozimento, adicione-o mais tarde.
- Se você levantar a tampa do orifício de alimentação ou retirar o protetor anti-respingo, o vapor escapará e poderá levar mais tempo para cozinhar.
- O cozimento dos alimentos continua após a Máquina de Cozinha se desligar, por isso, remova-os imediatamente.
- Se os alimentos não ficarem bem cozidos, reconfigure o tempo. Você pode ter que adicionar mais água.
- Os tempos de cozimento são meramente indicativos. Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozidos antes de consumi-los.
- Não deixe a unidade secar, adicione água se necessário.

guia de cozinha

- Estes tempos de cozimento são meramente indicativos. Pode usar-se 500 ml de água para alimentos que necessitem de até 20 minutos de cozimento. Para alimentos que necessitem de mais tempo, utilize 650 ml de água. Não deixe a unidade secar, adicione água se necessário.
- Leia “segurança alimentar”, página 2, e “dicas”, página 3.

Configure o controle de temperatura para os 110°C e o controle de velocidade para 3.

vegetais

- Lave os vegetais antes de cozinhar. Remova os talos e descasque os vegetais, se quiser.

Legumes	Quantidade	Preparação	quantidade de água	Minutos
Aspargos	454g	Cortado	500 ml	15
Feijão-verde (vagem-de-corda)	454g	Cortado	500 ml	15-20
Feijão-de-vagem	454g	Cortado em tiras finas	500 ml	15-20
Brócolis	454g	Cortado em pequenos ramos	500 ml	20
Couve de Bruxelas	454g	Cortada e com a base retirada	500 ml	25
Repolho	1 pequeno	Aos pedaços	500 ml	25
Cenoura	454g	Cortada em pequenas rodela	500 ml	20
Couve-flor	1 média	Cortada em pequenos ramos	650 ml	25-30
Abobrinha	454g	Cortada em fatias finas	500 ml	15
Aipo	1 cabeça	Cortado em fatias finas	500 ml	15
Alho-poró	3	Cortado em pequenas rodela	500 ml	15
Vagem de ervilha	227g	Cortada	500 ml	15
Cogumelos	454g	Limpos	500 ml	10
Chirívia	454g	Cortada em rodela finas	500 ml	15
Ervilha	454g (1lb)	Descascada	500 ml	15
Batata	454g (1lb)	Limpa	650 ml	30-40

Ovos	Preparação	quantidade de água	Minutos
Cozinhar	Colocar no suporte para ovos incorporado no fundo do cesto	500 ml	10-15 moles, 20 duros

guias de cozinha (continuação)

aves e peixes

- Não encha demais os cestos.

Alimento	Quantidade	Quantidade de água	Minutos	Comentários
Peito de frango desossado	4	650 ml	30	Cozinhar até estar bem passado e tenro
Mariscos	454g	500 ml	10	Cozinhar até abrirem
Camarão, médio	454g	500 ml	10	Cozinhar até ficar cor-de-rosa
Filés de peixe	227g	500 ml	10-20	Cozinhar até ser possível lascar
Peixe em posta	2,5cm de espessura	500 ml	15-20	Cozinhar até ser possível lascar
Peixe, (inteiro)	340g	500 ml	15-20	Cozinhar até ser possível lascar
Lagostas	2-4	500 ml	20	Cozinhar até ficarem vermelhas
Mexilhões	454g	500 ml	15	Cozinhar até abrirem
Ostras	6	500 ml	15	Cozinhar até abrirem
Vieiras	227g	500 ml	15	Cozinhar até ficarem quentes e tenras

limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo elétrico da tomada antes de retirar o acessório da Máquina de Cozinha.
- 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. Alternativamente, as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- A água e os alimentos normais contêm ácidos e sais que podem por vezes atingir as superfícies de metal como o interior do recipiente da Máquina de Cozinha. Caso isso ocorra, limpe com uma escova de lã de aço, uma esponja não abrasiva ou um produto próprio para limpeza de aço inoxidável.

serviço de atendimento ao cliente

- Ocorrendo danos ao cabo elétrico, por razões de segurança para o usuário, este deverá ser substituído somente pela KENWOOD ou por Serviço Autorizado KENWOOD.
Se você precisa de ajuda para:
 - utilizar o produto ou
 - assistência ou conserto
 - Contate o estabelecimento onde adquiriu o produto.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



**INFORMAÇÃO IMPORTANTE
PARA UMA ELIMINAÇÃO
CORRETA DO PRODUTO DE
ACORDO COM A DIRETIVA
EUROPÉIA 2002/96/CE.**

Ao final da vida útil, o produto deve ser descartado de forma separada do lixo doméstico comum.

Deve ser levado para um posto de recolhimento seletivo de resíduos da prefeitura ou um agente credenciado que preste este serviço.

Eliminar um aparelho doméstico de forma separada causa menor impacto negativo ao meio ambiente e à saúde que surgem da eliminação inapropriada e permite que seus materiais constituintes sejam recuperados para obter poupanças importantes em energia e recursos. Para você não esquecer de que este produto precisa ser eliminado de forma separada do resto do lixo doméstico, o produto está marcado com um recipiente do lixo traçado.