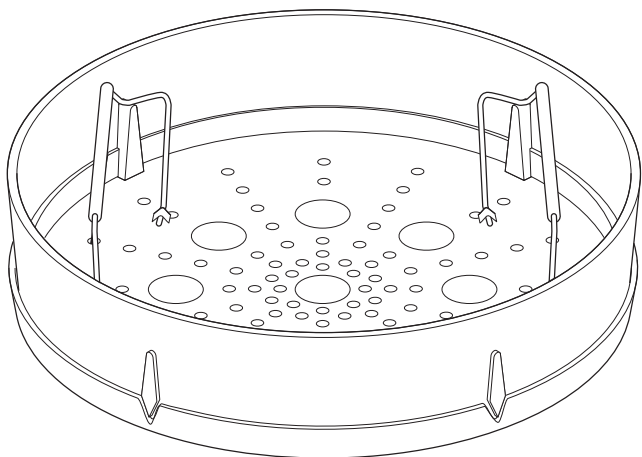


KENWOOD

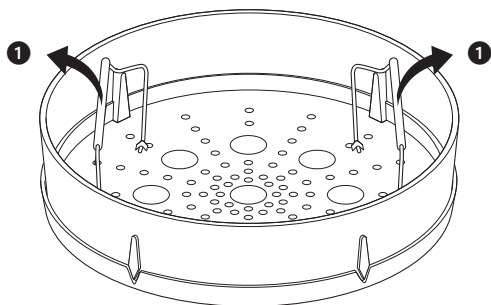
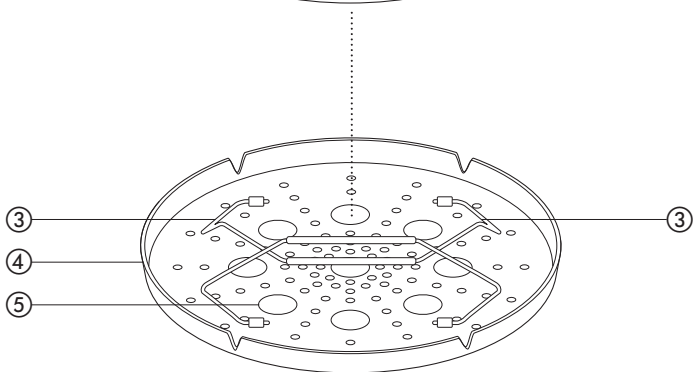
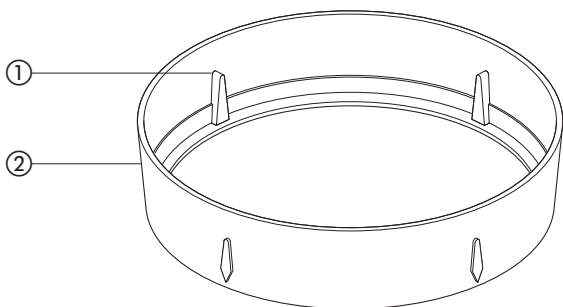
712648

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 5
Nederlands	6 - 10
Français	11 - 15
Deutsch	16 - 20
Italiano	21 - 25
Português	26 - 30
Español	31 - 35
Dansk	36 - 40
Svenska	41 - 45
Norsk	46 - 50
Suomi	51 - 55
Türkçe	56 - 60
Česky	61 - 65
Magyar	66 - 70
Polski	71 - 75
Русский	76 - 80
Ελληνικά	81 - 85
Slovenčina	86 - 90
Українська	91 - 95
عربي	١٠٠ - ٩٦





English

The steamer basket is for use with the KM070 series and 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.

safety

- This machine 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.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

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

- 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 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 centre. 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 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 mixer 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.

cooking guides

- These cooking times are only guidelines. 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.
- Read 'food safety', page 2, and 'hints', page 3.

Set the temperature control to 110°C 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	15
Beans, green	454g (1lb)	Trim	500ml	15-20
Beans, runner	454g (1lb)	Trim and thinly slice	500ml	15-20
Broccoli	454g (1lb)	Cut into florets	500ml	20
Brussels sprouts	454g (1lb)	Trim and cut bases	500ml	25
Cabbage	1 small	Shred	500ml	25
Carrots	454g (1lb)	Thinly slice	500ml	20
Cauliflower	1 medium	Cut into florets	650ml	25-30
Courgettes	454g (1lb)	Thinly slice	500ml	15
Celery	1 head	Thinly slice	500ml	15
Leeks	3	Thinly slice	500ml	15
Mange tout	227g (8oz)	Trim	500ml	15
Mushrooms, button	454g (1lb)	Wipe	500ml	10
Parsnips	454g (1lb)	Dice or thinly slice	500ml	15
Peas	454g (1lb)	Shell	500ml	15
Potatoes, new	454g (1lb)	Wipe	650ml	30-40

eggs	preparation	quantity of water	minutes
Boiling	Place them in the built in egg holders in the bottom of the basket	500ml	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	30	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	454g (1lb)	500ml	10	Steam until open
Prawns, medium	454g (1lb)	500ml	10	Steam until pink
Fish, fillets	227g (8oz)	500ml	10-20	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm (1") thick	500ml	15-20	Steam until it flakes
Fish, whole	340g (12oz)	500ml	15-20	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	500ml	20	Steam until red
Mussels	454g (1lb)	500ml	15	Steam until open
Oysters	6	500ml	15	Steam until open
Scallops	227g (8oz)	500ml	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.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**.

● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Nederlands

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

Het stoommandje is voor gebruik met de KM070-serie en KM080-serie keukenmachines en kan worden gebruikt om verschillende voedingswaren, zoals fruit, groenten, vis, vlees en gevogelte te stomen.

voór u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- Dit apparaat produceert stoom waaraan u zich kunt branden.
- Zorg dat u zich niet brandt aan de stoom die uit de mixer komt, vooral als u het spatdeksel verwijdert of het deksel van de vulopening tilt.
- Wees voorzichtig: de vloeistoffen, condensatie, het stoomdeel of mixerdeel zijn erg heet. Gebruik ovenwanten.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderdelen verwijdert of reinigt.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het keukenapparaat voor ander gebruik en veiligheidswaarschuwingen.

voedselveiligheid

- Kook vlees, gevogelte en vis door en door. Prepareer geen bevroren vlees, gevogelte of vis.
- Warm gekookt voedsel niet op in uw stoomapparaat.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voór het eerste gebruik

- 1 Was de onderdelen: zie Reiniging.

legenda

- ① handgreepsteunen
- ② steunring
- ③ opvouwbare handgrepen
- ④ verwijderbare plaat
- ⑤ eihouder

montage en gebruik

- 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.
- 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 ①.
- 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 Zet de kom en het stoommandje op de mixer.
- 9 laat de mixerkop zakken en leg het spatdeksel erop.
- 10 Stel de afteltimer in op de gewenste kooktijd (zie kooktabel).

- 11 Schakel de temperatuurknop in op 110 °C en selecteer (3) .
- 12 Laat het voedsel de nodige tijd koken; de mixer schakelt automatisch uit en piept.
- 13 Zet alle knoppen in de uitstand. Haal de stekker uit het stopcontact.
- 14 Verwijder het spatdeksel.
- 15 Til de mixerkop op.
- 16 Til het stoommandje bij de handgrepen op – voorkom dat de handgrepen naar binnen opvouwen.
- 17 Zet het stoommandje op een grote plaat of andere geschikte container.
- 18 Maak de handgrepen los en vouw ze naar het midden. Verwijder de steunring en vouw de handgrepen uit.
- 19 Verwijder het voedsel.

belangrijk

Wees voorzichtig: de vloeistoffen, condensatie, het stoomdeel of mixerdeel zijn erg heet. Gebruik ovenwanten.

- Probeer geen mixerhulpstukken op te zetten als u het stoommandje gebruikt.
- Kook geen voedsel in de mengkom terwijl u het stoommandje gebruikt.

tips

- Het achtergebleven vocht in de kom kan goed worden gebruikt voor het maken van soep of bouillon. Wees echter voorzichtig: het is 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 verwijdert, ontsnapt er stoom en duurt het kookproces langer.
- Het kookproces gaat door als de mixer uitschakelt; verwijder het voedsel dus 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.

richtlijnen voor bereiding

- Deze kooktijden zijn slechts richtlijnen. u kunt 500ml water gebruiken voor voedsel dat 20 minuten of korter moet worden gekookt Voor langere kooktijden gebruikt u 650 ml water. Laat het apparaat niet droog koken; vul het zo nodig met water bij.
- Lees 'voedselveiligheid' op pagina 6 en 'tips' op pagina 7.
Stel de temperatuurknop in op 110 °C en de snelheidsknop op (3) .

groenten

- Maak de groenten schoon voordat u ze kookt. Verwijder de stelen en schil ze naar behoefte.

groente	hoeveelheid	voorbereiding	hoeveelheid water	minuten
Asperges	454g	Schillen	500 ml	15
Bonen, groen	454g	Schillen	500 ml	15-20
Pronkbonen	454g	Schillen en in plakjes snijden	500 ml	15-20
Broccoli	454g	In roosjes verdelen	500 ml	20
Spruiten	454g	Schillen en onderkant afsnijden	500 ml	25
Kool	1 kleine	Schaven	500 ml	25
Wortels	454g	In plakjes snijden	500 ml	20
Bloemkool	1 middelmaat	In roosjes verdelen	650 ml	25-30
Courgettes	454g	In plakjes snijden	500 ml	15
Selderij	1 stronk	In plakjes snijden	500 ml	15
Prei	3 stuks	In plakjes snijden	500 ml	15
Peultjes	227g	Schillen	500 ml	15
Champignons	454g	Schoonvegen	500 ml	10
Pastinaak	454g	In blokjes of plakjes snijden	500 ml	15
Erwten	454g	Doppen	500 ml	15
Aardappels, nieuwe	454g	Schoonvegen	650 ml	30-40

eieren	voorbereiding	hoeveelheid water	minuten
Koken	Leg ze in de ingebouwde eihouders onderin het mandje	500 ml	10-15 voor zacht, 20 voor hard

richtlijnen voor bereiding *vervolg*

vis en gevogelte

- Doe de mandjes niet te vol.

voedsel	hoeveelheid	hoeveelheid water	minuten	opmerkingen
Kip, borststukken zonder bot	4	650 ml	30	Stomen tot goed gaar en mals
Schelpdieren	454g	500 ml	10	Stomen tot schelpen openen
Garnalen, medium	454g	500 ml	10	Stomen tot ze roze zijn
Vis, filet	227g	500 ml	10-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, moot	2,5cm dik	500 ml	15-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, hele	340g	500 ml	15-20	Stomen tot vis uiteenvalt
Kreeftenstaartjes	2-4	500 ml	20	Stomen tot ze rood zijn
Mosselen	454g	500 ml	15	Stomen tot schelpen openen
Oesters	6	500 ml	15	Stomen tot schelpen openen
Sint-Jakobsschelpen	227g	500 ml	15	Stomen tot ze heet en mals zijn

reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk van de keukenmachine haalt.
- Voor gemakkelijker reinigen, wast u de onderdelen onmiddellijk na gebruik af.
Alle onderdelen kunnen in heet zeepsop worden gewassen; droog ze daarna zorgvuldig af. U kunt ze ook in de afwasmachine wassen.
- 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

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
Als u hulp nodig hebt met:
 - het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud en reparatie
 - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



**BELANGRIJKE INFORMATIE
VOOR DE CORRECTE
VERWERKING VAN HET
PRODUCT IN
OVEREENSTEMMING MET DE
EUROPESE RICHTLIJN
2002/96/EC**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Français

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

Le panier vapeur est à utiliser avec les robots de cuisine de la série KM070 et 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.

sécurité

- 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-projections 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 un gant à four.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.
- Débranchez l'appareil avant de le démonter ou de le nettoyer.

Référez-vous au manuel principal de votre robot pour les instructions pour l'utilisation additionnelle et les conseils de 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.

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

- 1 Nettoyer les éléments : voir 'Nettoyage'.

légende

- ① supports de poignée
- ② anneau de support
- ③ poignées pliantes
- ④ plateau amovible
- ⑤ supports pour les œufs

assemblage et utilisation

- Quand vous utilisez le panier de cuisson à la 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 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 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 le protège-chaueur 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-projections.
- 10 Réglez le minuteur sur la durée de cuisson voulue (voir tableau de cuisson).
- 11 Réglez la température sur 110°C puis sélectionnez (3) .
- 12 Laissez cuire le temps voulu, le robot s'éteindra automatiquement et émettra un bip.
- 13 Remettez tous les boutons en position éteinte. Débranchez.
- 14 Retirez le couvercle anti-projections.
- 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 un gant à four.

- 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 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 après l'arrêt automatique de l'appareil, retirez-les donc 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.

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson ne sont qu'indicatifs. Utiliser 500 ml d'eau pour les aliments demandant jusqu'à 20 minutes de cuisson. Pour les aliments demandant une cuisson plus longue, utilisez 650 ml d'eau. Ne laissez pas l'appareil fonctionner à sec, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Lisez 'sécurité des aliments' en page 11, et 'astuces' en page 12.
Réglez la température sur 110°C 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	500g	épluchez	500ml	15
Haricots verts	500g	épluchez	500ml	15-20
Haricots plats	500g	épluchez/coupez	500ml	15-20
Broccoli	500g	en bouquets	500ml	20
Choux de bruxelles	500g	épluchez	500ml	25
Chou	petit	émincez	500ml	25
Carottes	500g	tranches fines	500ml	20
Chou-fleur	moyen	en bouquets	650ml	25-30
Courgettes	500g	tranches fines	500ml	15
Céleri	1 tête	tranches fines	500ml	15
Poireaux	3	tranches fines	500ml	15
Pois en cosse	250g	épluchez	500ml	15
Champignons	500g	essuyez	500ml	10
Navets	500g	en dés ou tranches	500ml	15
Pois	500g	écossez	500ml	15
Pommes de terre nouvelles	500g	essuyez	650ml	30-40

oeufs	préparation	quantité d'eau	minutes
cuisson	Placez-les dans les supports à œufs prévus au fond du panier	500ml	10-15 pour œuf coque 20 pour œuf dur

temps de cuisson (suite)

poisson et volaille

- Ne remplissez pas trop les paniers

aliments	quantité	quantité d'eau	minutes	remarques
Blancs de poulet	4	650ml	30	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres
Palourdes	454g	500ml	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes	454g	500ml	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Poisson (filets)	227g	500ml	10-20	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient roses
Poisson (tranches)	2,5cm	500ml	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Poisson (entier)	340g	500ml	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent
Langoustes (queues)	2-4	500ml	20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient rouges
Moules	454g	500ml	15	Cuire jusqu'à leur ouverture
Huîtres	6	500ml	15	Cuire jusqu'à leur ouverture
Coquilles saint-Jacques	227g	500ml	15	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres

nettoyage

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

- 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 magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



**AVERTISSEMENTS POUR
L'ÉLIMINATION CORRECTE DU
PRODUIT CONFORMÉMENT AUX
TERMES DE LA DIRECTIVE
EUROPÉENNE 2002/96/CE.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Der Dämpfeinsatz ist für die Verwendung mit der Küchenmaschine KM070 und KM080 bestimmt und dient zum Dämpfen verschiedenster Speisen wie Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und Geflügel.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

Sicherheit

- Dieses Gerät erzeugt Dampf, an dem Sie sich verbrennen können.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an austretendem Dampf verbrennen, vor allem beim Entfernen des Spritzschutzes oder Anheben des Füllschachtdeckels.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Flüssigkeiten, Wasserdampf, Einsatz- und Maschinenteilen – sie können sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.
- Keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen oder Reinigen vom Netzstrom abtrennen.

Siehe Anleitungsheft zur Küchenmaschine für zusätzliche Verwendungs- und Sicherheitshinweise.

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.

- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- 1 Die Teile waschen: Siehe „Reinigung“.

Schlüssel

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

Zusammenbau und Gebrauch

- Stellen Sie Ihren Cooking Chef bei Verwendung des Dämpfeinsatzes stets mit genügend Abstand zu Wänden und Hängeschränken auf: Der Dampf könnte sie beschädigen.
- Würzen Sie Speisen erst nach dem Garen, um Flecken oder Lochfraß an der Edelstahlschüssel zu 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 **1** 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 Schüssel und Dämpfeinsatz auf die Küchenmaschine.
- 9 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten und bringen Sie dann den Spritzschutz an.
- 10 Stellen Sie die Countdown-Uhr auf die gewünschte Garzeit ein (siehe Garübersicht).
- 11 Stellen Sie den Temperaturregler auf 110°C und wählen Sie dann (3) .
- 12 Dämpfen Sie die Speisen für die eingestellte Zeit. Das Gerät schaltet sich anschließend automatisch ab und gibt einen Signalton aus.
- 13 Stellen Sie alle Regler auf ihre Ausgangsposition zurück. Ziehen Sie den Stecker.
- 14 Nehmen Sie den Spritzschutz ab.
- 15 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben.
- 16 Heben Sie den Dämpfeinsatz an den Griffen heraus – klappen Sie die Griffe dabei auf keinen Fall nach innen.
- 17 Stellen Sie den Dämpfeinsatz auf einem großen Teller oder einer anderen geeigneten Ablage ab.
- 18 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.
- 19 Entnehmen Sie die Speisen.

Wichtig

Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Flüssigkeiten, Wasserdampf, Einsatz- und Maschinenteilen – sie können sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.

- Versuchen Sie nicht, bei Verwendung des Dämpfeinsatzes ein Rührelement anzubringen.
- Kochen Sie bei Verwendung des Dämpfeinsatzes niemals gleichzeitig Speisen in der Schüssel.

Tipps

- Die in der Schüssel verbleibende Flüssigkeit eignet sich gut für Suppe oder Brühe. Seien Sie jedoch vorsichtig – die Flüssigkeit ist sehr heiß.
- 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 nach Abschalten des Geräts weiter. 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 trocken kochen; füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Garzeiten

- 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 Wartezeit verwenden Sie 650 ml Wasser. Lassen Sie das Gerät niemals trockenkochen; füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
- Lesen Sie die Abschnitte „Lebensmittelsicherheit“ auf Seite 16 und „Tipps“ auf Seite 17.

Stellen Sie den Temperaturregler auf 110°C und den Geschwindigkeitsregler auf (3).

Gemüse

- Reinigen Sie Gemüse vor dem Garen. Schneiden Sie Stiele ab und schälen Sie das Gemüse eventuell.

	Menge	Vorbereitung	Wassermenge	Zeit
Spargel	454 g	schälen	500ml	15 Min
Grüne Bohnen	454 g	putzen	500ml	15-20 Min
Stangenbohnen	454 g	putzen, in dünne Scheiben schneiden	500ml	15-20 Min
Broccoli	454 g	in Röschen teilen	500ml	20 Min
Rosenkohl	454 g	putzen, Stengelansatz entfernen	500ml	25 Min
Kohl	1 kleiner Kopf	hobeln	500ml	25 Min
Karotten	454 g	in dünne Scheiben schneiden	500ml	20 Min
Blumenkohl	1 mittlerer Kopf	in Röschen teilen	650ml	25-30 Min
Zucchini	454 g	in dünne Scheiben schneiden	500ml	15 Min
Sellerie	1 Knolle	in dünne Scheiben schneiden	500ml	15 Min
Porree	3 Stangen	in dünne Scheiben schneiden	500ml	15 Min
Erbsen	227 g	schälen	500ml	15 Min
Zuckererbsen	454 g	putzen	500ml	15 Min
Champignons	454 g	putzen	500ml	10 Min
Rüben	454 g	in dünne Scheiben schneiden oder würfeln	500ml	15 Min
Kartoffeln, neue	454 g	waschen	650ml	30-40 Min

Eier	Vorbereitung	Wassermenge	Zeit
Kochen	Auf die integrierten Eierhalter in der Platte setzen	500 ml	10-15 für weiche, 20 für harte Eier

Garzeiten *Fortsetzung*

Geflügel / Fisch

- Bei der Verwendung von Geflügel oder Fisch die Garkörbe nicht überfüllen.

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

Reinigung

- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Aufsätzen die Küchenmaschine grundsätzlich ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile direkt nach Gebrauch abwaschen. Alle Teile mit heißem Seifenwasser abwaschen und gründlich abtrocknen. Andernfalls lassen sich die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
- 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

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
Für Hilfe hinsichtlich:
 - Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
 - Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB
- Hergestellt in China



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Italiano

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

Il cestello per cottura a vapore è destinato all'uso con l'Apparecchio da cucina serie KM070 e serie KM080 e può essere utilizzato per cuocere vari cibi a vapore, compresi frutta, verdura, pesce, carne e pollame.

prima di usare l'accessorio Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- Questo apparecchio genera vapore, con cui è possibile scottarsi.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dal mixer, specialmente quando si toglie il paraspruzzi o si solleva il coperchio del tubo introduttore per gli alimenti.
- Attenzione nel maneggiare qualsiasi cosa: eventuali liquidi, condensa e la sezione del cestello o del mixer scotteranno. Usare guanti da forno.
- Non toccare le parti in movimento.
- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica prima di estrarre i componenti o di pulirlo.

Per ulteriori avvertenze d'uso e di sicurezza, consultare il manuale di istruzioni dell'apparecchio da cucina principale.

sicurezza degli alimenti

- Cuocere a fondo carni, pollame, pesce e frutti di mare. Inoltre, non cuocerli mai direttamente dal freezer.
- Non riscaldare nel cestello per cottura a vapore cibi già cotti.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima di usare il prodotto per la prima volta

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

legenda

- ① sostegni per i manici
- ② anello di supporto
- ③ manici ripiegabili
- ④ vassoio estraibile
- ⑤ portauova

montaggio e uso

- Durante l'uso del cestello per cottura a vapore, tenere sempre l'apparecchio Cooking Chef lontano dalle pareti e non collocarlo sotto a credenze: il vapore potrebbe causare danni.
- 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 ①.
- 4 Appoggiare i cibi da cuocere sul vassoio. Le verdure vanno pulite e fondo 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 il cestello nel recipiente: non occorre regolare l'altezza.
- 7 Ora montare il paraspruzzi sulla testa del mixer.

- 8 Inserire il recipiente e il cestello per cottura a vapore sul mixer.
- 9 Abbassare la testa del mixer e poi montare il paraspruzzi.
- 10 Impostare il timer per conto alla rovescia sul tempo di cottura desiderato (vedere la tabella per la cottura).
- 11 Spostare il selettore della temperatura su 110°C e poi selezionare (3) .
- 12 Lasciare che la cottura prosegua per il tempo stabilito; in seguito, il mixer si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico.
- 13 Riportare tutti i comandi sulla posizione spenta (off). Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- 14 Estrarre il paraspruzzi.
- 15 Sollevare la testa del mixer.
- 16 Sollevare ed estrarre il cestello per cottura a vapore tenendolo dai manici, avendo cura che essi non si ripieghino verso l'interno.
- 17 Appoggiare il cestello su un piatto grande, o su un altro recipiente idoneo.
- 18 Sganciare i manici e ripiegarli verso il centro. Sollevare ed estrarre l'anello di supporto, quindi aprire i manici verso l'esterno.
- 19 Infine, estrarre gli alimenti dal cestello.

importante

Attenzione nel maneggiare qualsiasi cosa: eventuali liquidi, condensa e la sezione del cestello o del mixer scotteranno. Usare guanti da forno.

- Non cercare di inserire un utensile per miscelare mentre si usa il cestello per cottura a vapore.
- Non cuocere alimenti nel recipiente del mixer mentre si usa il cestello per cottura a vapore.

consigli

- Il liquido rimasto nel recipiente può essere usato per preparare minestre o brodi. Tuttavia scotta molto, quindi fare attenzione.
- 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.
- Sollevando il coperchio del tubo introduttore per gli alimenti o togliendo il paraspruzzi, dall'apparecchio esce vapore e la cottura potrà richiedere più tempo.
- I cibi continuano a cuocere anche dopo che il mixer si spegne, quindi toglierli subito dall'apparecchio.
- 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 secondo necessità.

guida alla cottura

- Questi tempi di cottura sono semplici linee guida. È possibile usare 500ml di acqua per alimenti con tempo di cottura fino a 20 minuti. Per cibi che richiedono una cottura più lunga, usare 650ml di acqua. Non lasciare che l'apparecchio giunga ad ebollizione senza acqua: aggiungere altra acqua secondo necessità.
- Leggere le sezioni 'sicurezza degli alimenti' (pag. 21) e 'consigli' (pag. 22).
Impostare il selettore della temperatura su 110°C e quello della velocità su (3).

verdure

- Pulire le verdure prima di cuocerle. Se desiderate, asportare i gambi e pelarle.

verdura	quantità	preparazione	quantità d'acqua	minuti
Asparagi	454g	Spuntare	500ml	15
Fagiolini verdi	454g	Spuntare	500ml	15-20
Fagioli di Spagna	454g	Spuntare e affettare finemente	500ml	15-20
Broccoli	454g	Tagliare in piccoli fioretti	500ml	20
Cavolini di Bruxelles	454g	Spuntare e tagliare la base	500ml	25
Cavoli	1 piccolo	Sminuzzare	500ml	25
Carote	454g	Affettare finemente	500ml	20
Cavolfiore	1 medio	Tagliare in piccoli fioretti	650ml	25-30
Zucchine	454g	Affettare finemente	500ml	15
Sedano	1 testa	Affettare finemente	500ml	15
Porri	3	Affettare finemente	500ml	15
Piselli mangiatutto	227g	Spuntare	500ml	15
Funghi champignon	454g	Pulire con un panno	500ml	10
Pastinaca	454g	Tagliare a dadini o affettare finemente	500ml	15
Piselli	454g	Sgusciare	500ml	15
Patate novelle	454g	Pulire con un panno	650ml	30-40

uova	preparazione	quantità d'acqua	minuti
Sode	Inserirle negli appositi portauova sul fondo del cestello	500ml	10-15 per tuorlo morbido, 20 per tuorlo duro

guida alla cottura - *continuazione*

pollame e pesce

- Non riempire eccessivamente i cestelli.

alimento	quantità	minuti	quantità d'acqua	Commenti
Petti di pollo disossati	4	30	650ml	Cuocere fino a quando sono teneri e ben cotti
Frutti di mare	454g	10	500ml	Cuocere fino a quando si aprono
Gamberetti medi	454g	10	500ml	Cuocere fino a quando diventano rosati
Pesce, filetti	227g	10-20	500ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, tranci	Spessore 2,5cm	15-20	500ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, intero	340g	15-20	500ml	Cuocere fino a quando si sfalda
Code di aragosta	2-4	20	500ml	Cuocere fino a quando diventano rosse
Cozze	454g	15	500ml	Cuocere fino a quando si aprono
Ostriche	6	15	500ml	Cuocere fino a quando si aprono
Pettini	227g	15	500ml	Cuocere fino a quando sono teneri e caldi

pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dall'apparecchio da cucina.
- Per una pulizia più facile, lavare sempre i componenti subito dopo l'uso. Tutti i componenti possono essere lavati con acqua saponata calda e poi asciugati a fondo. In alternativa, è possibile lavarli in lavastoviglie.
- 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

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



**IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL
CORRETTO SMALTIMENTO DEL
PRODOTTO AI SENSI DELLA
DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Português

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

O cesto de vapor destina-se a ser usado com as Máquinas de Cozinha das séries KM070 e KM080 e pode ser usado para cozer vários alimentos, nomeadamente fruta, vegetais, peixe, carne e aves.

antes de utilizar o seu acessório Kenwood

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

segurança

- Este aparelho produz vapor que o pode queimar.
- Evite queimar-se com o vapor que sai da misturadora, especialmente quando remover o resguardo contra salpicos ou levantar a tampa do orifício de alimentação.
- Tenha cuidado quando manusear seja o que for: qualquer líquido, a condensação, as peças de cozedura a vapor ou as peças da misturadora 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 sua máquina de cozinha principal quanto à utilização adicional e aos avisos de segurança.

segurança alimentar

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

- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Lave os acessórios: ver “Limpeza”.

legenda

- ① apoios de pega
- ② anel de suporte
- ③ pegas desdobráveis
- ④ tabuleiro amovível
- ⑤ suportes para ovos

montagem e utilização

- 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.
 - 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 ①.
 - 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 quadro de cozinha). É preferível usar água filtrada, por reduzir a formação de calcário e de manchas.

- 6 Coloque o cesto de vapor montado na taça – ele coloca-se automaticamente na altura adequada.
- 7 Instale a protecção de calor na cabeça da misturadora.
- 8 Encaixe a taça e o cesto de vapor na misturadora.
- 9 Baixe a cabeça da misturadora e instale o resguardo contra salpicos.
- 10 Configure o temporizador para o tempo de cozedura necessário (ver quadro de cozinha).
- 11 Gire o controlo de temperatura para os 110°C e depois seleccione (3) .
- 12 Deixe cozinhar durante o tempo necessário, após o qual a misturadora se desliga automaticamente e emite um bip.
- 13 Coloque todos os controlos na posição de desligado. Retire da tomada eléctrica.
- 14 Remova o resguardo contra salpicos.
- 15 Levante a cabeça da misturadora.
- 16 Levante o cesto de vapor pelas pegas – tenha cuidado para evitar que elas se dobrem para dentro.
- 17 Coloque o cesto de vapor numa travessa grande ou em outro recipiente apropriado.
- 18 Desencaixe as pegas e dobre-as para o centro. Levante o anel de suporte e desdobre as pegas.
- 19 Remova os alimentos.

importante

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

- Não tente encaixar um acessório misturador quando utilizar o cesto de vapor.
- Não cozinhe alimentos na taça da misturadora quando utilizar o cesto de vapor.

dicas

- O líquido que fica na taça é bom para fazer sopas ou para reservar. Tenha cuidado porque está muito quente.
- Deixe espaços entre os bocados dos alimentos.
- Inverta 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.
- A cozedura dos alimentos continua após a misturadora se desligar, por isso, remova-os imediatamente.
- 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 cozinha

- Estes tempos de cozedura são meramente indicativos. Pode usar-se 500 ml de água para alimentos que necessitem de tempos de cozedura até 20 minutos. Para alimentos que necessitem de cozedura mais longa, utilize 650 ml de água. Não deixe a unidade secar, adicione água se necessário.
- Leia “segurança alimentar”, página 26, e “dicas”, página 27.

Configure o controlo de temperatura para os 110°C e o controlo de velocidade para (3).

vegetais

- Lave os vegetais antes de cozinhar. Remova os pés e descasque, se pretender.

Legumes	Quantidade	Preparação	quantidade de água	Minutos
Espargos	454g	Cortado	500 ml	15
Feijão verde	454g	Cortado	500 ml	15-20
Couve-flor	454g	Cortada em tiras finas	500 ml	15-20
Brócolos	454g	Cortados em pequenos ramos	500 ml	20
Couve de Bruxelas	454g	Cortada e com a base retirada	500 ml	25
Couve Portuguesa	1 pequena	Aos bocados	500 ml	25
Cenoura	454g	Cortada em pequenas rodelas	500 ml	20
Couve francesa	1 média	Cortada em pequenos ramos	650 ml	25-30
Courgette	454g	Cortada em fatias finas	500 ml	15
Aipo	1 cabeça	Cortado em fatias finas	500 ml	15
Alho-porro	3	Cortado em pequenas rodelas	500 ml	15
Beterraba	227g	Cortada	500 ml	15
Cogumelos	454g	Limpos	500 ml	10
Nabos	454g	Cortada às rodelas ou às tiras finas	500 ml	15
Ervilhas	454g (1lb)	Sem casca	500 ml	15
Batata nova	454g (1lb)	Limpa	650 ml	30-40

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

guias de cozinha (continuação)

aves e peixe

- Não encha demasiado os cestos.

Alimento	Quantidade	Quantidade de água	Minutos	Comentários
Peito de frango desossado	4	650 ml	30	Cozer até estar bem passado e tenro
Amêijoas	454g	500 ml	10	Cozer até abrirem
Camarão, médio	454g	500 ml	10	Cozer até ficar cor-de-rosa
Filetes de peixe,	227g	500 ml	10-20	Cozer até ser possível lascar
Peixe em posta	2,5cm de espessura	500 ml	15-20	Cozer até ser possível lascar
Peixe, (inteiro)	340g	500 ml	15-20	Cozer até ser possível lascar
Lagosta	2-4	500 ml	20	Cozer até ficarem vermelhas
Mexilhão	454g	500 ml	15	Cozer até abrirem
Ostras	6	500 ml	15	Cozer até abrirem
Escalopes	227g	500 ml	15	Cozer até ficarem quentes e tenros

limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico 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. Em alternativa, podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- 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 misturadora. 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 do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
Caso necessite de assistência para:
 - utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
 - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



**ADVERTÊNCIAS PARA A
ELIMINAÇÃO CORRECTA DO
PRODUTO NOS TERMOS DA
DIRECTIVA EUROPEIA
2002/96/EC.**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Español

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

La cesta para cocer al vapor se debe utilizar con el robot de cocina de la serie KM070 y 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.

seguridad

- 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.

- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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 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 cocinando la vapor más de un tipo de comida a la vez y hay algún alimento que necesite menos tiempo, añádale 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 cocinándose 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.

guías de cocción

- Estos tiempos de cocción son sólo una guía. Se pueden utilizar 500 ml 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 de agua. No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua si es necesario.
- Lea "seguridad alimentaria", en la página 31, y "consejos", en la página 32.

Ajuste el control de temperatura a 110°C 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	Recortar	500 ml	15
Judías verdes redondas	454 g	Recortar	500 ml	15-20
Judías verdes	454 g	Recortar y hacer trozos finos	500 ml	15-20
Brócoli	454 g	Cortar en racimos	500 ml	20
Coles de Bruselas	454 g	Recortar y cortar las bases	500 ml	25
Berza	1 pequeña	Trocear	500 ml	25
Zanahorias	454 g	Hacer rodajas finas	500 ml	25
Coliflor	1 mediana	Cortar en racimos	650 ml	25-30
Calabacines	454 g	Hacer rodajas finas	500 ml	15
Apio	1 cogollo	Hacer rodajas finas	500 ml	15
Puerros	3-4	Hacer rodajas finas	500 ml	15
Judías verdes pequeñas	227 g	Recortar	500 ml	15
Champiñones	454 g	Limpiar	500 ml	10
Chirivías	454 g	Cortar en taquitos o rodajas finas	500 ml	15
Guisantes	454 g	Pelar	500 ml	15
Patatas nuevas	454 g	Limpiar	650 ml	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	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	30	Cocinar al vapor hasta que esté bien hecho y tierno
Almejas	454 g	500 ml	10	Cocinar al vapor hasta que se abran
Gambas, tamaño mediano	454 g	500 ml	10	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rosa
Pescado, en filetes	227 g	500 ml	10-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, en tajadas	2,5 cm de grosor	500 ml	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, entero	340 g	500 ml	15-20	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Colas de langosta	2-4	500 ml	20	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rojo
Mejillones	454 g	500 ml	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Ostras	6	500 ml	15	Cocinar al vapor hasta que se abran
Vieiras	227 g	500 ml	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.

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 establecimiento en el que compró el aparato.

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



**ADVERTENCIAS PARA LA
ELIMINACIÓN CORRECTA DEL
PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE
LA DIRECTIVA EUROPEA
2002/96/CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Dampkurven kan anvendes med KM070-serien og KM080 serien af køkkenmaskiner, og kan bruges til at dampe forskellige madvarer, herunder frugt, grøntsager fisk, kød og fjerkræ.

før du bruger dit Kenwood tilbehør

- 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.

sikkerhed

- Denne maskine producerer damp, som kan brænde dig.
- Lad være med at blive brændt af dampen, der kommer ud af mikseren, specielt når du fjerner stænkskærmen eller løfter låget til indfødningsskakten.
- Vær forsigtig når dette håndteres: væske, kondensvand, dampkogerdele eller mikserdele vil være meget varme. Brug ovenhandsker.
- Lad være med at røre ved dele i bevægelse.
- Træk stikket ud til tilbehøret før montering eller afmontering af delene eller ved rengøring.

Se instruktionsbogen for din primære køkkenmaskine for yderligere anvendelser og sikkerhedsadvarsler.

fødevarsikkerhed

- Kog kød, fisk og fjerkræ helt igennem. Og kog dem aldrig fra frossen tilstand.
- Kogt mad må ikke genopvarmes i din dampkoger.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

før første brug

- 1 Vask delene: se 'Rengøring'.

forklaring

- ① holdere til håndtag
- ② støttering
- ③ foldehåndtag
- ④ aftagelig bakke
- ⑤ æggholdere

montering og anvendelse

- Når du anvender din dampkurv, skal du altid holde din Cooking Chef væk fra vægge eller vægskabe: dampen kan beskadige dem.
- 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 ①.
- 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 dampkurven på mikseren.
- 9 Sænk mikserhovedet og sæt derefter stænkskærmen på.
- 10 Indstil nedtællingstimeren til den påkrævede kogetid (se kogetabellen).
- 11 Drej temperaturkontrollen til 110°C og vælg dernæst ③.
- 12 Lad maden koge i den påkrævede tid, mikseren vil automatisk slukke og bippe.

13 Drej alle kontroller til 'off'-positionen.

Træk stikket ud.

14 Fjern stænkaskærmen.

15 Løft mikserhovedet.

16 Løft dampkurven ud ved hjælp af håndtagene – pas på at de ikke folder indad.

17 Placér dampkurven på en stor tallerken eller en anden passende beholder.

18 Klik håndtagene af og fold dem mod midten. Løft støttingen af og fold håndtagene ud.

19 Maden fjernes.

vigtigt

Vær forsigtig ved håndtering af alle dele: væske, kondensvand, dampkogerdele eller mikserdele vil være meget varme. Brug ovenhandsker.

- Forsøg ikke på at montere et mikserredskab når dampkurven anvendes.
- Lad være med at koge mad i miksereskålen når dampkurven anvendes.

tips

- Væske, som er til overs i skålen, kan anvendes til suppe eller bouillon. Men vær forsigtig, det vil være 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 stænkaskærmen, slipper damp ud og det kan tage længere at koge maden.
- Maden bliver ved med at koge når du slukker for mikseren, så tag straks maden op.
- 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.

vejledende kogetider

- Disse kogetider er kun vejledende. 500 ml vand kan anvendes til mad, der kræver en kogetid på op til 20 minutter. Hvis maden kræver en længere kogetid, anvendes 650 ml vand. Lad ikke apparatet koge tørt, hæld vand på hvis det er nødvendigt.
- Læs 'fødevarer sikkerhed', side 36, og 'tips', side 37.

Indstil temperaturkontrollen til 110°C og hastighedskontrollen til (3) .

grøntsager

- Grøntsagerne rengøres før de koges. Stilke og skræl fjernes, hvis du vil.

grøntsag	mængde	forberedelse	mængde af vand	minutter
Asparges	454g	Skær den nederste del af	500 ml	15
Bønner, grønne	454g	Skær stilk og spids af	500 ml	15-20
Pralbønner	454g	Skær stilk og spids af, og snit fint	500 ml	15-20
Broccoli	454g	Del i buketter	500 ml	20
Rosenkål	454g	Fjern visne blade og den nederste del af stokken	500 ml	25
Kål	1 lille hoved	Snit	500 ml	25
Gulerødder	454g	Skær i tynde skiver	500 ml	20
Blomkål	1 mellemstort hoved	Del i buketter	650 ml	25-30
Courgetter	454g	Skær i tynde skiver	500 ml	15
Bladselleri	1 hoved	Skær i tynde skiver	500 ml	15
Porrer	3	Skær i tynde skiver	500 ml	15
Sukkerærter	227g	Skær stilk og spids af	500 ml	15
Champignon - små	454g	Tør dem af	500 ml	10
Pastinakker	454g	Skær i terninger eller tynde skiver	500 ml	15
Ærter	454g	Bælg dem	500 ml	15
Kartofler, nye	454g	Tør dem af	650 ml	30-40

æg	forberedelse	mængde af vand	minutter
Kogning	Placér dem i de indbyggede æggeholdere i bunden af kurven	500 ml	10-15 for blødkogte, 20 for hårde

vejledende kogetider *fortsat*

fjerkræ og fisk

- Kom ikke for meget i kurvene.

mad	mængde	mængde af vand	minutter	bemærkning
Kyllingebryst, uden ben	4	650 ml	30	Dampkog, til kødet er gennemkogt og mørt
Kæmpemuslinger	454g	500 ml	10	Dampkog, til skallerne åbner sig
Rejer, mellemstore	454g	500 ml	10	Dampkog, til rejerne er lyserøde
Fisk, fileter	227g	500 ml	10-20	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, portionsskiver	2,5 cm tykke	500 ml	15-20	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, hel	340g	500 ml	15-20	Dampkog, til fisken er mør
Hummerhaler	2-4	500 ml	20	Dampkog, til halerne er røde
Muslinger	454g	500 ml	15	Dampkog, til skallerne åbner sig
Østers	6	500 ml	15	Dampkog, til skallerne åbner sig
Kammuslinger	227g	500 ml	15	Dampkog, til muslingerne er varme og møre

rengøring

- Sluk altid for strømmen og træk stikket ud før tilbehøret fjernes fra køkkenmaskinen.
- For at gøre rengøringen nemmere, skal delene altid vaskes straks efter brug. Alle dele kan vaskes i varmt sæbevand, og derefter tørres grundigt. De kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- Almindeligt vand og madvarer indeholder salte og syrer, som nogle gange kan påvirke metaloverflader, som indersiden af mikser-skålen. Hvis dette forekommer, rengøres med en nylonbørste, et ikke-slibende skuremiddel eller et rengøringsmiddel, som er specielt til rustfrit stål.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
Hvis du har brug for hjælp med:
 - at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
 - skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



**VIGTIG INFORMATION
ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF
PRODUKTET I
OVERENSSTEMMELSE MED EU
DIREKTIV 2002/96/EF.**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Ångkorgen är avsedd för användning med köksmaskiner i serien KM070 och serien KM080 och kan användas för att ångkoka många olika livsmedel, bland annat frukt, grönsaker, fisk, kött och fågel.

innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- Den här maskinen avger ånga som kan orsaka brännskador.
- Akta dig för varm ånga som kommer från hushållsmaskinen, särskilt när du avlägsnar stänkskyddet eller lyfter på locket till matarröret.
- Var försiktig: vätska, kondens, ångkokaren och hushållsmaskinen blir mycket varma. Använd ugnsvantar.
- Berör inte delar som rör sig.
- Dra ut apparatens stickkontakt innan du monterar eller tar bort delar eller rengör apparaten.

Läs i köksmaskinens bruksanvisning för fler råd och 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.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder apparaten för första gången

- 1 Diska delarna: se 'Rengöring'.

förklaring till bilder

- ① handtagsstöd
- ② stödtring
- ③ vikbara handtag
- ④ löstagbar bricka
- ⑤ ägghållare

montering och användning

- När du använder ångkorgen ska du alltid placera Cooking Chef på ordentligt avstånd från väggar och överskåp: De kan annars skadas av ångan.
- 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 stödtringen 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 ①.
- 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). Filtrat 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 mixern.
- 9 Sänk ned hushållsapparatens huvud och montera sedan stänkskyddet.
- 10 Ställ in timern på rätt tillagningstid (se tillagningsdiagram).
- 11 Vrid temperaturreglaget till 110°C och välj sedan ③.

- 12 Tillaga maten. Hushållsmaskinen stängs av automatiskt och en signal ljuder.
- 13 Stäng av alla reglage. Dra ut stickkontakten.
- 14 Avlägsna stänkskyddet.
- 15 Lyft upp hushållsapparaten's huvud.
- 16 Lyft ut ångkorgen i handtagen. Se till att de inte viks inåt.
- 17 Placera ångkorgen på en stor tallrik eller i ett annat lämpligt kärl.
- 18 Lossa handtagen och vik dem inåt mot mitten. Lyft av stödringen och vik ut handtagen.
- 19 Ta ut maten.

viktigt

Var försiktig: vätska, kondens, ångkokaren och hushållsapparaten blir mycket varma. Använd ugnsvantar.

- Försök inte att montera ett redskap medan du använder ångkorgen.
- Tillaga inte mat i blandarskålen medan du använder ångkorgen.

tips

- 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 lifter upp matarrörets lock eller avlägsnar stänkskyddet, tränger ånga ut och tillagningen kan ta längre tid.
- Tillagningen fortsätter när hushållsmaskinen stängs av, så ta ut maten direkt.
- 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.

tillagningstabeller

- Tillagningstiderna är endast riktlinjer. 500 ml vatten kan användas för livsmedel som kräver upp till 20 minuters tillagningstid. Använd 650 ml vatten för livsmedel som kräver längre tillagningstid. Låt inte apparaten koka torrt. Fyll på vatten vid behov.
- Läs "livsmedelssäkerhet" på sidan 41 och "tips" på sidan 42.
Ställ in temperaturreglaget på 110° och hastighetsreglaget på (3).

grönsaker

- Rengör grönsaker före tillagning. Ta bort stjälkar och skala om så önskas.

grönsak	mängd	förberedelse	vattenmängd	minuter
Sparris	454 g	Ansa	500 ml	15
Bönor, gröna	454 g	Ansa	500 ml	15-20
Skärbönor	454 g	Ansa och skiva runt	500 ml	15-20
Broccoli	454 g	Dela i buketter	500 ml	20
Brysselkål	454 g	Ansa och snitta	500 ml	25
Vitkål	en liten	Strimla	500 ml	25
Morötter	454 g	Skär tunt	500 ml	20
Blomkål	en medelstor	Dela i buketter	650 ml	25-30
Zucchini	454 g	Skär tunt	500 ml	15
Selleri	1 huvud	Skär tunt	500 ml	15
Purjolök	3	Skär tunt	500 ml	15
Socketärter	227 g	Ansa	500 ml	15
Svamp, små	454 g	Torka av	500 ml	10
Palsternacka	454 g	Skär i tärningar eller skivor	500 ml	15
_rter	454 g	Sprita	500 ml	15
Färsk potatis	454 g	Torka av	650 ml	30-40

ägg	förberedelse	vattenmängd	minuter
Kokning	Placera dem i de integrerade ägghållarna i botten på korgen	500 ml	10-15 för löskokt, 20 för hårdkokt

tillagningstabeller, *forts.*

fågel och fisk

- Lägg inte för mycket i korgarna.

livsmedel	mängd	vattenmängd	minuter	kommentarer
Kyckling, benfritt bröst	4	650 ml	30	Ångkoka tills de är färdiga alltigenom och möra
Snäckor	500 g	500 ml	10	Ånga tills de öppnar sig
Räkor, medelstora	500 g	500 ml	10	Ånga tills de blir skära
Fisk, filéer	250 g	500 ml	10-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, kotletter	2,5 cm tjocka	500 ml	15-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, hel	350 g	500 ml	15-20	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Hummerstjärtar	2-4	500 ml	20	Ånga tills de blir röda
Musslor	500 g	500 ml	15	Ånga tills de öppnar sig
Ostron	6	500 ml	15	Ånga tills de öppnar sig
Pilgrimssnäckor	250 g	500 ml	15	Ånga tills de blir varma och möra

rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- För enklare rengöring ska du alltid diska delarna direkt efter användningen. Alla delar kan diskas i varmt vatten med diskmedel. Torka dem sedan noggrant. Du kan även diska dem i diskmaskinen.
- 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

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
Om du behöver hjälp med:
 - att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
 - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



**VIKTIG INFORMATION FÖR
KORREKT BORTSKAFFNING AV
PRODUKTEN I
ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-
DIREKTIV 2002/96/EG.**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Dampkurven er til bruk med kjøkkenmaskin KM070 og KM080-seriene, og kan brukes til å dampkoke en rekke matvarer inkludert frukt, grønnsaker, fisk, kjøtt og fjærkre.

før du bruker Kenwood-tilleggsutstyret

- 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.

sikkerhet

- Denne maskinen produserer damp som du kan brenne deg på.
- Ikke brenn deg på damp som kommer ut av mikseren, særlig når du fjerner sprutdekslet eller løfter opp lokket på materøret.
- Vær forsiktig når du håndterer ting: væske, kondensering, og delene på dampkokeren eller mikseren er svært varme. Bruk grytekluter.
- Ikke ta på deler som er i bevegelse.
- Koble fra apparatet før du fester eller fjerner deler eller før rengjøring.

Se i instruksjonsboken for hovedkjøkkenmaskinen for ekstra sikkerhetsvarsler.

Se brukerhåndboken for kjøkkenmaskinen for annen bruk og sikkerhetsadvarsler.

matsikkerhet

- Kok kjøtt, fjærkre, fisk og sjømat godt. Ikke kok dem fra frossen tilstand.
- Kokt/stekt mat må ikke varmes opp igjen i dampkokeren.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

før førstegangs bruk

- 1 Vask delene: se Rengjøring.

deler

- ① håndtakstøtter
- ② støttering
- ③ sammenleggbare håndtak
- ④ avtakbart brett
- ⑤ eggeholdere

montering og bruk

- Når du bruker dampkurven skal du alltid holde Cooking Chef unna vegger og overskap: dampen kan skade dem.
 - Krydre maten etter at den er ferdigkokt, det bidrar til å hindre flekker eller tæring på stålbollen.
- 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 ①.
 - 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 dampkurven på mikseren.
 - 9 Senk mikserhodet og sett deretter på sprutvernet.
 - 10 Still uret på nødvendig koketid (se koketabellen).
 - 11 Slå termostaten på 110 °C og velg deretter (3) .
 - 12 La det koke til nødvendig tid. Mikseren slår seg automatisk av og piper.
 - 13 Still alle bryterne på av. Trekk støpselet ut av kontakten.
 - 14 Fjern sprutdekslet.
 - 15 Løft mikserhodet.

- 16 Løft dampkurven ut etter håndtakene – vær forsiktig slik at de ikke bretter seg innover.
- 17 Sett dampkurven på en stor tallerken eller passende beholder.
- 18 Ta håndtakene av og brett dem inn mot midten. Løft av støttingen og brett ut håndtakene.
- 19 Ta ut maten.

viktig

Vær forsiktig når du håndterer alt: væske, kondensering og delene til dampkurven eller mikseren vil være svært varme. Bruk grytekluter.

- Ikke gjør forsøk på å sette på blanderedskap mens du bruker dampkurven.
- Ikke kok mat i mikserbollen mens du bruker dampkurven.

tips

- Væske som er igjen i bollen er fin til å lage suppe eller buljong av. Men vær forsiktig da den er svært 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 fortsetter å koke når mikseren slås av, så ta maten ut straks
- Hvis maten ikke er nok kokt skal du tilbake stille 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.

veiledende koketider

- Disse koketidene er kun veiledende. 5 dl vann kan brukes til mat som krever inntil 20 minutter koketid. For mat som trenger lenger koketid skal du bruke 6,5 dl vann. Ikke la maskinen koke tørr, men fyll på med vann etter behov.
 - Les "matsikkerhet" på side 46, og "tips" på side 47.
- Still termostaten på 110 °C og hastigheten på (3) .

grønnsaker

- Vask grønnsakene før koking. Fjern stilker og skrell dem viss du foretrekker det.

grønnsaker	mengde	forberedelser	vannmengde	minutter
Asparges	450 g	Beskjær	5 dl	15
Bønner - aspargesbønne	450 g	Beskjær	5 dl	15-20
Bønner - prydbønne	450 g	Fjern stilk/strengler, skjær opp	5 dl	15-20
Brokkoli	450 g	Del opp i blomster	5 dl	20
Rosenkål	450 g	Fjern stilk, skjær kryss i den	5 dl	25
Kål	1 lite kålhode	Snittes	5 dl	25
Gulrøtter	450 g	Tynne skiver	5 dl	20
Blomkål	1 middels	Del opp i blomster	6,5 dl	25-30
Squash	450 g	Tynne skiver	5 dl	15
Stangselleri	1 hode	Tynne skiver	5 dl	15
Purre	3	Tynne skiver	5 dl	15
Sukkererter	230 g	Fjern stilk/strengler	5 dl	15
Sjampinjong (små)	450 g	Tørk av dem	5 dl	10
Pastinakk	450 g	Skjær i terninger el. skiver	5 dl	15
Grønne erter	450 g	Fjern skolmene	5 dl	15
Nypoteter	450 g	Tørk av dem	6,5 dl	30-40

egg	forberedelser	vannmengde	minutter
Koking	Legg dem i de innebyggede eggeholderne i bunnen av kurven	5 dl	10-15 til bløtkokte, 20 til hardkokte

veiledende koketider *forts.*

fisk og fjørfe

- Ikke legg for mye i kurven

matvare	mengde	vannmengde	minutter	anmerkninger
Kylling - bryst uten bein	4	6,5 dl	30	Dampes til gjennomkokt og mør
Sandskjell	450 g	5 dl	10	Dampes til de åpner seg
Reker - middels	450 g	5 dl	10	Dampes til de blir lyserøde
Fiskefileter	230 g	5 dl	10-20	Dampes til flakene løsner
Fiskeskiver	2,5 cm tykke	5 dl	15-20	Dampes til flakene løsner
Hel fisk	340 g	5 dl	15-20	Dampes til flakene løsner
Hummerhaler	2-4	5 dl	20	Dampes til den blir rød seg
Blåskjell	450 g	5 dl	15	Dampes til de åpner
Østers	6	5 dl	15	Dampes til de åpner seg
Kamskjell	230 g	5 dl	15	Dampes til de er varme og møre

rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk støpselet ut av kontakten før du tar av tilbehøret.
- For enklere rengjøring skal du alltid vaske delene umiddelbart etter bruk. Alle delene kan vaskes i varmt såpevann, og deretter tørkes grundig. Eller du kan vaske dem i oppvaskmaskinen.
- 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

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
Hvis du trenger hjelp med:
 - å bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
 - kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



**VIKTIG INFORMASJON FOR
KORREKT AVHENDING AV
PRODUKTET I SAMSVAR MED
EU-DIREKTIV 2002/96/EC.**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

Höyrytyskoria käytetään yhdessä KM070- KM080 sarjan keittiökoneen. Siinä voidaan höyryttää erilaisia ruokia, kuten hedelmiä, vihanneksia, kalaa, lihaa ja siipikarjaa.

ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- Tämä laite tuottaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Varo sekoittimesta nousevaa höyryä erityisesti irrottaessasi roiskesuojan tai nostaessasi syöttökantta.
- Toimi varovaisesti. Neste, tiivistynyt kosteus sekä höyrykypsennys- ja sekoitinosa ovat erittäin kuumia. Käytä patakintaita.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Irrota laite yleiskoneesta ennen osien asettamista paikalleen, irrottamista tai puhdistamista.

Lisätietoja on yleiskoneen käyttöohjeessa ja turvallisuusvaroituksissa.

elintarviketurvallisuus

- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti. Älä kypsennä niitä niiden ollessa jäätyneitä.
- Älä lämmitä kypsennettyä ruokaa uudelleen höyrykeittimessä.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

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

- Kun käytät höyrytysastiaa, pidä Cooking Chef poissa seinien luota ja kaappien alta. Höyry voi vahingoittaa niitä. Mausta ruoka vasta kypsentämisen jälkeen.
- 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 ①.
- 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 syöpymiä.
- 6 Aseta koottu höyrytysastia kulhoon. Se asettuu oikealle korkeudelle.
- 7 Sovita lämpösuojus sekoituspähän.
- 8 Sovita kulho ja höyrytysastia sekoittimeen.
- 9 Laske sekoituspää alas ja aseta roiskesuojus paikalleen.
- 10 Valitse kypsennysaika ajastimen avulla. Lisätietoja on valmistusohjeissa.
- 11 Käännä lämpötilansäädin asentoon 110°C ja valitse ③.

- 12 Anna laitteen kypsentää haluttu aika.
Sekoitin sammuu automaattisesti, ja äänimerkki kuuluu.
- 13 Palauta kaikki säätimet Off-asentoon.
Irrota pistoke pistorasiasta.
- 14 Poista roiskesuoja.
- 15 Nosta sekoituspäättä.
- 16 Nosta höyrytysastiaa sen kahvoista.
Varo, että ne eivät taitu sisäänpäin.
- 17 Aseta höyrytysastia kookkaalle levyille tai tarkoitukseen sopivaan astiaan.
- 18 Irrota kahvat ja taita ne keskelle.
Nosta tukirengas irti ja taita kahvat ulos.
- 19 Ota ruoka pois.

tärkeää

Toimi varovaisesti. Neste, tiivistynyt kosteus sekä höyrykypsennys- ja sekoitinosa ovat erittäin kuumia. Käytä patakintaita.

- Älä yritä asettaa sekoitustyövälinettä paikalleen, kun höyrytysastia on käytössä.
- Älä kypsennä ruokaa sekoituskulhossa, kun höyrytysastia on käytössä.

vihjeitä

- Kulhoon jäänyt neste soveltuu hyvin keiton tai liemen valmistamiseen. Se on erittäin kuumaa, joten toimi varovaisesti.
- Jätä ruokapalasten väliin raot.
- Valmistettaessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Jos höyrykypsennät erilaisia aineksia, lisää nopeammin kypsyvät ainekset jälkeempään.
- Jos nostat syöttökantta tai irrotat roiskesuojan, höyryä pääsee karkaamaan ja kypsymisaika pitenee.
- Ruoan kypsyminen jatkuu, kun sekoitin kytkeytyy 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.

valmistusohjeet

- Nämä kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Jos ruoan kypsymiseen kuluu 20 minuuttia, vettä tarvitaan puoli litraa. Jos ruokaa on kypsennettävä pidempään, käytä 6,5 dl vettä. Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.
- Lue elintarviketurvallisuus-kohta sivulta 51 ja vihjeitä-kohta sivulta 52.
Käännä lämpötilansäädin asentoon 110 °C ja valitse (3) .

vihannekset

- Puhdista vihannekset ennen niiden valmistamista ruoaksi. Poista kannat ja kuori halutessasi.

vihannes	määrä	valmistelu	veden määrä	minuutit
Parsa	454 g	Puhdista	500 ml	15
Vihreät pavut	454 g	Puhdista	500 ml	15-20
Ruusupavut	454 g	Puhdista ja paloittele	500 ml	15-20
Parsakaali	454 g	Leikkaa kukinnot	500 ml	20
Ruusukaali	454 g	Puhdista ja leikkaa kanta pois	500 ml	25
Kaali	1 pieni	Suikaloi	500 ml	25
Porkkana	454 g	Paloittele	500 ml	20
Kukkakaali	1 keskikok.	Leikkaa kukinnot	650 ml	25-30
Kesäkurpitsa	454 g	Paloittele	500 ml	15
Lehtiselleri	1 kokonainen	Paloittele	500 ml	15
Purjo	3	Paloittele	500 ml	15
Sokeriherne	227 g	Puhdista	500 ml	15
Herkkusienet	454 g	Pyysi	500 ml	10
Palsternakka	454 g	Kuutioi tai paloittele	500 ml	15
Herneet	454 g	Irrota paloista	500 ml	15
Uudet perunat	454 g	Pyysi	650 ml	30-40

kananmuna	valmistelu	veden määrä	minuutit
Keittäminen	Aseta ne kananmunan-pitimiin astian pohjalle.	500 ml	10-15 pehmeille, 20 koville

valmistusohjeet jatkuu

linnut ja kala

- Älä täytä höyrytysastioita liian täysiksi.

ruoka	määrä	veden määrä	minuutit	huomautuksia
Broileri, luuttomat rintapalat	4	650 ml	30	Höyrytä läpikypsäksi ja mureaksi
Simpukat	454 g	500 ml	10	Höyrytä kunnes aukeavat
Katkaravut, keskikok	454 g	500 ml	10	Höyrytä vaaleanpunaisiksi
Kala, file	227 g	500 ml	10-20	Höyrytä kunnes murenee
Kala, pala	2,5 cm paksu	500 ml	15-20	Höyrytä kunnes murenee
Kala, kokonainen	340 g	500 ml	15-20	Höyrytä kunnes murenee
Hummerin pyrstöt	2-4	500 ml	20	Höyrytä punaisiksi
Sinisimpukat	454g	500 ml	15	Höyrytä kunnes aukeavat
Osterit	6	500 ml	15	Höyrytä kunnes aukeavat
Kampa-Simpukat	227 g	500 ml	15	Höyrytä kunnes kuumia ja pehmenneitä

puhdistaminen

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen. Pese kaikki osat lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti. Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
- 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

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
Jos tarvitset apua
 - laitteen käyttämisessä tai
 - laitteen huolto- tai korjaustöissä,
 - ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



**TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN
HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN
UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96
MUKAISESTI.**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Buhar sepeti KM070 serisi ve KM080 serisi Mutfak Makinesi ile birlikte kullanım içindir ve meyve, sebze, balık, et ve kümes hayvanları gibi çeşitli yiyeceklerin buğulamasını yapmak için kullanılabilir.

Kenwood aletinizi kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

güvenlik

- Bu makine yakıcı olabilecek buhar üretir.
- Özellikle sıçrama koruyucuyu çıkartırken veya besleme oluğunun kapağını açarken mikserden çıkan buharın yakmamasına dikkat edin.
- Her birini kullanırken dikkatli olun: herhangi bir sıvı, buhar, buharlı pişirici veya mikser parçaları çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Parça takmadan veya çıkartmadan ya da temizlemeden önce daima cihazın fişini çıkartın.

İlave kullanım ve güvenlik uyarıları için mutfak aletinizin kullanma talimatına bakın.

gıda güvenliği

- Et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Asla donmuş haldeyken pişirmeyin
- Yemekleri buharlı pişiricide ısıtmayın.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Parçaları yıkayın: bkz 'Temizlik'.

parçalar

- ① tutacak destekleri
- ② destek bileziği
- ③ katlanır tutamaklar
- ④ çıkartılabilir tepsi
- ⑤ yumurta tutucuları

takma ve kullanım

- Buhar sepetinizi kullanırken, Cooking Chef'inizi daima duvarlardan ve asılı raflardan uzak tutun: buhar bunlara zarar verebilir.
- Yemekleri pişirdikten sonra baharatlayın, böylece paslanmaz çelik kasenizde lekelenmeler meydana gelmez.

- 1 Çıkartılabilir tepsiyi, 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 ①.
- 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 miksera yerleştirin.
- 9 Mikser kafasını alçaltın ve sıçrama koruyucuyu yerleştirin.
- 10 Sayacı istenilen pişirme süresine ayarlayın (bkz. pişirme tablosu).
- 11 Sıcaklık kontrolünü 110°C'ye ayarlayın ve ③ seçin.
- 12 İstenilen süre boyunca pişmesine izin verin, mikser otomatik olarak kapanacak ve bip sesi çıkartacaktır.

- 13 Tüm kontrolleri kapalı pozisyonlarına getirin. Fişi çıkarın.
- 14 Sıçrama koruyucuyu çıkartın.
- 15 Mikser kafasını kaldırın.
- 16 Buhar sepetini tutamaklarından kaldırın – tutamakların içeri katlanmaması için dikkatli olun.
- 17 Buhar sepetini büyük bir tabağa veya uygun bir kaba yerleştirin.
- 18 Tutamakları açın ve merkeze doğru katlayın. Destek halkasını kaldırın ve tutamakları açın.
- 19 Yemeği çıkartın.

önemli

Her birini kullanırken dikkatli olun: herhangi bir sıvı, buhar, buharlı pişirici veya mikser parçaları çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.

- Buhar sepetini kullanırken bir karıştırma aleti takmaya çalışmayın.
- Buhar sepetini kullanırken mikser kasesinde yemek pişirmeyin.

İp uçları

- Kasede kalan sıvıyı 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.
- Mikseriniz 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.

pişirme önerileri

- Bunlar sadece önerilen pişirme süreleridir. 20 dakika pişirme süresi gerektiren yemek için 500ml'ye kadar su kullanılabilir. Daha uzun sürede pişen yemekler için 650 ml su kullanın. Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, daima gerektiği kadar suyla doldurun.
- 'besin güvenliği', sayfa 56, ve 'ip uçları', sayfa 57'ü okuyun.
Sıcaklık kontrolünü 110°C'ye ve hız kontrolünü (3) olarak ayarlayın.

sebzeler

- Sebzeleri pişirmeden önce temizleyin. Saplarını çıkartın ve istediğiniz gibi soyun.

sebze	miktar	hazırlanması	su miktarı	dakika
Kuşkonmaz	454g	sapını alın	500ml	15
Taze fasulye	454g	saplarını alın	500ml	15-20
çalı fasulyesi	454g	saplarını alıp ince ince doğrayın	500ml	15-20
Broccoli (yeşil karnıbahar)	454g	diklemesine ufak parçalara ayırın	500ml	20
Brüksel lahanası	454g	saplarını alıp köklerini kesin	500ml	25
Lahana	1 adet	dilimlere ayırın küçük boy	500ml	25
Havuç	454g	İnce ince doğrayın	500ml	20
Karnabahar orta boy	1 adet	diklemesine ufak parçalara ayırın	650ml	25-30
Kabak	454g	İnce ince doğrayın	500ml	15
Kereviz	1 baş	İnce ince doğrayın	500ml	15
Pırasa	3	İnce ince doğrayın	500ml	15
Mange tout (kısa ve tanesiz bir tür taze fasulye)	227g	saplarını alın	500ml	15
Küçük boy mantar	454g	bastırarak yıkayın	500ml	10
Yabani havuç	454g	Kare biçiminde ya da ince ince doğrayın	500ml	15
Bezelye	454g	kabuğunu çıkarın	500ml	15
Taze patates	454g	bastırarak yıkayın	650ml	30-40

yumurtalar	hazırlanması	su miktarı	dakika
Kaynama	Sepetin dibindeki dahili yumurta tutacaklarına yerleştirin	500ml	10-15 yumuşak için 20 sert için

pişirme önerileri *devam*

kümes hayvanları ve balık

- sepetleri fazla doldurmayınız.

yiyecek	miktar	su miktarı	dakika	açıklama
Tavuk, kemiksiz göğüs	4	650 ml	30	İyice pişip yumuşayana kadar buharla pişirin
Deniz tarağı	454g	500 ml	10	Açılana kadar buharla pişirin
Karides, orta boy	454g	500 ml	10	Pembeleşinceye kadar buharla pişirin
Balık, fileto	227g	500 ml	10-20	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, dilim	2,5cm kalınlığında	500 ml	15-20	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, tüm	340g	500 ml	15-20	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Istakoz kuyruğu	2-4	500 ml	20	Kızarıncaya kadar buharla pişirin
Midye	454g	500 ml	15	Açılıncaya kadar buharla pişirin
İstiridye	6	500 ml	15	Açılıncaya kadar
Tarak	227g	500 ml	15	İyice ısınıp yumuşayıncaya kadar buharla pişirin

temizleme

- Aleti mutfak cihazından çıkartmadan önce daima kapatın ve fişini çekin.
- En kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın. Tüm parçalar sıcak sabunlu su ile yıkanarak kurulabilir. Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- 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

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Pařák je určen pro užívání s řadou KM070 a řady KM080 Kitchen Machine a je možné jej použít pro vaření v páře celé řady pokrmů včetně ovoce, zeleniny, ryb, masa a drůbeže.

Před užitím přídavného zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost

- Přístroj produkuje páru, která vás může opařit.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili parou, která vychází z robota, zvláště při snímání ochranného krytu nebo zvedání víka plnicího otvoru.
- Při manipulaci buďte velmi opatrní: veškeré tekutiny, kondenzáty a také části pařáku nebo robota budou velmi horké na dotek. Vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Nedotýkejte se součástí v pohybu.
- Zařízení odpojte ze sítě před osazováním či snímáním dílů či před čištěním.

Další instrukce ohledně používání přístroje a bezpečnostní upozornění najdete v hlavním manuálu k použití vašeho spotřebiče.

bezpečná příprava jídel

- Maso, drůbež a ryby vařte důkladně. Nikdy nevařte tyto potraviny zmrazené.
- Nepoužívejte pařák k opětovnému ohřevu již uvařených jídel.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Před prvním užitím

- 1 Omyjte jednotlivé díly: viz ‚Čištění‘.

popis

- ① podpěry rukojetí
- ② podpůrný věnec
- ③ skládací rukojeti
- ④ vyjímatelný podnos
- ⑤ otvor na vejce

montáž a používání

- Při používání pařáku vždy udržujte bezpečnou vzdálenost mezi přístrojem a stěnou či poličkou umístěnou nad přístrojem, aby nedošlo k jejich poškození unikající parou.
- 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 ①.
- 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 s pařákem do robota.
- 9 Spusťte rameno robota dolů a potom nasadte ochranný kruhový kryt.

- 10 Nastavte časomíru na požadovaný čas vaření (viz tabulka vaření).
- 11 Nastavte regulátor teploty na 110°C a poté zvolte (3) .
- 12 Nechte vařit po požadovanou dobu, přístroj se poté automaticky vypne a zapípá.
- 13 Nastavte regulátory zpět do polohy vypnuto. Přístroj odpojte ze sítě.
- 14 Sejměte ochranný kruhový kryt.
- 15 Zdvihněte rameno robota.
- 16 Vyjměte pařák pomocí rukojeti – dávejte pozor, aby se nesložily dovnitř.
- 17 Položte pařák na veliký talíř nebo do jiné vhodné nádoby.
- 18 Odepněte rukojeti a složte je směrem do středu. Zdvihněte podpůrný věnec a rozložte rukojeti.
- 19 Vyjměte jídlo.

důležité

Při manipulaci buďte velmi opatrní: veškeré tekutiny, kondenzáty a také části pařáku nebo robota budou velmi horké na dotek. Vždy použijte kuchyňské rukavice.

- Nepokoušejte se nasadit příslušenství pro mixování, když používáte pařák.
- Nevařte jídlo v mixovací nádobě, když používáte pařák.

tipy

- Tekutina, která zbude v nádobě je vhodná pro přípravu polévek nebo bujónu (vývaru). Buďte však 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.
- Po vypnutí přístroje se jídlo bude nadále vařit i, je tedy nutné jídlo ihned po skončení vaření vyjmout.

- 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.

návody k vaření

- 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 podle potřeby.
- Přečtěte si oddíl „bezpečná příprava jídel“ na straně 61 a „tipy“ na straně 62. Nastavte regulátor teploty na 110°C a rychlost na (3) .

zelenina

Zeleninu před vařením očistěte. Odstraňte stonky a oloupejte, je-li to nutné.

zelenina	množství	příprava	množství vody	minuty
Brambory, nové	454g	otřít	500 ml	40
Brokolice	454g	rozkrájet na růžičky	500 ml	20
Celer	1	najemno nakrájet	500 ml	15
Cukíny	454g	najemno nakrájet	500 ml	15
Hrách	454g	vyoloupat	500 ml	15
Chřest	454g	očistit	500 ml	17
Jarní hrášek (lusky)	227g	očistit	500 ml	15
Květák	1 střední	rozkrájet na růžičky	650 ml	25-30
Mrkev	454g	najemno nakrájet	500 ml	20
Pastináč	454g	nakrájet na kostky/najemno	500 ml	15
Pórek	3	najemno nakrájet	500 ml	15
Růžičková kapusta	454g	očistit a zespodu ořezat	500 ml	25
Zelené fazolky	454g	očistit	500 ml	15-20
Zelené fazolky	454g	očistit a najemno nakrájet	500 ml	15-20
Zelí	malá hlávka	nakrouhat	500 ml	25
Žampiony	454g	otřít	650 ml	30-40

vejce	příprava	množství vody	minuty
Vaření	Umístěte vejce do vestavěných otvorů na dně pařáku	500 ml	10-15 naměkko 20 natvrdo

návody k vaření *pokračování*

drůbež a ryby

- Košíky nepřeplyňte

potravina	množství	množství vody	minuty	poznámky
Kuře, prsa bez kostí	4	650ml	30	Vařte v páře, až je maso zcela provařené a měkké.
Škeble	454g	500 ml	10	Vařte v páře, dokud se neotevřou
Krevety (střední)	454g	500 ml	10	Vařte v páře do růžova.
Ryba, filé	227g	500 ml	10-20	Vařte, až se maso dá loupát.
Ryba, řízky	2,5 cm	500ml	15-20	Vařte, až se maso dá loupát.
Ryba, vcelku	340 g	500 ml	15-20	Vařte, až se maso dá loupát
Humr, ocas	2-4	500 ml	20	Vařte v páře do červena.
Slávky	454g	500 ml	15	Vařte v páře, dokud se neotevřou.
Ústřice	6	500ml	15	Vařte v páře, dokud se neotevřou.
Hřebenatky	227g	500ml	15	Vařte, až jsou horké a měkké.

Čištění

- Před vyjmutím příslušenství z přístroje spotřebič vždy vypněte a odpojte ze sítě.
- Čištění bude snadnější, pokud je provedete vždy po každém použití spotřebiče a příslušenství. Veškeré součásti spotřebiče lze omýt v horké mýdlové vodě a poté osušit. Lze také použít myčku.
- Obyčejná 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

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
Pokud potřebujete pomoc:
- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



**INFORMACE KE SPRÁVNÉMU
ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO
VÝROBKU PODLE SMĚRNICE
EVROPSKÉHO PARLAMENTU A
RADY 2002/96/ES**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Magyar

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

A pároló kosár a KM070 és KM080 sorozatú konyhagéphez használható, és különféle ételek párolására alkalmas, beleértve gyümölcsöt, zöldséget, halat, húst és baromfit is.

a Kenwood toldat használatba vétele előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

első a biztonság

- E gép gőzt fejleszt, ami égést okozhat.
- Vigyázzon, meg ne égesse magát a mixerből felcsapó gőzzel, különösen akkor, amikor leveszi a kiömlés elleni védelmet vagy felemeli az adagoló csúszda fedelét
- Legyen óvatos, amikor bármit kezel: bármilyen folyadék, a lecsapódott pára, a pároló alkatrésze vagy a mixer alkatrésze nagyon forró lehet. Használjon sütőkesztyűt!
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez!
- Áramtalanítsa a készüléket az alkatrészek fel- és leszerelése vagy tisztítás előtt.

Ld. A fő konyhagépet. Használati utasítás további használat céljára és biztonsági figyelmeztetések.

élelmiszerbiztonság

- 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 párolójában!
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

a használatba vétel előtt

- 1 Mosogassa el az alkatrészeket: ld. "Tisztítás".

a készülék részei

- ① fogó tartók
- ② tartó gyűrű
- ③ összecsucskható fogók
- ④ kivehető tálcá
- ⑤ tojástartó

összeszerelés és használat

- A pároló kosár használatakor mindig tartsa a Cooking Chef-jét távol a faltól és faliszekrényektől: a gőz ezeket károsíthatja.
- Fűszerezze az ételt főzés után, ez segít megelőzni a foltokat vagy a lepattozást a rozsdamentes tálon.

- 1 Tegye a kivehető tálcát sík felületre, ügyelve rá, hogy a fogók befelé álljanak.
- 2 Tegye a tartógyűrűt a tálcára, ügyelve rá, hogy a fogó tartók a gyűrűn beleilleszkedjenek a tálcán lévő, V alakú következő kivágásba.
- 3 Hajtsa össze a fogókat, és rögzítse a fogó tartókban ①.
- 4 Tegye a főzni kívánt ételt a tálcára. A zöldségeket alaposan meg kell tisztítani és szükség szerint le kell hámozni.
- 5 Öntse a tálba 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 a tálba – beáll a megfelelő magasságra.
- 7 Tegye fel a hővédelmet a mixer fejére.
- 8 Tegye a tálát és a pároló kosarat a mixerre.
- 9 Engedje le a mixer fejet, majd tegye rá a kiömlés elleni védelmet.

- 10 Állítsa be a visszaszámlálást a szükséges főzési időre (ld. a főzési táblázatot).
- 11 Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót 110°C-ra, majd válassza ki a (3) -t.
- 12 Hagyja főni a szükséges ideig, a mixer automatikusan kikapcsol és pittyegő jelzést ad.
- 13 Kapcsolja ki az összes kezelőszervet. Áramtalanítsa.
- 14 Vegye le a kiömlés elleni védelmet.
- 15 Emelje fel a mixer fejét.
- 16 Emelje ki a pároló kosarat a fogókkal – ügyelve rá, hogy ne befelé hajtsa össze.
- 17 Tegye a pároló kosarat egy nagy lapra vagy megfelelő tartóra.
- 18 Vegye ki a fogókat, és a közepe felé hajtsa össze. Vegye le a tartó gyűrűt, és hajtsa ki a fogókat.
- 19 Vegye le az ételt.

fontos

Legyen óvatos, amikor bármit kezel: bármilyen folyadék, a lecsapódott pára, a pároló alkatrésze vagy a mixer alkatrésze nagyon forró lehet. Használjon sütőkesztyűt!

- Ne próbálja betenni a mixelő eszközt, a pároló kosár használata közben!
- Ne főzzön ételt a mixer tájában, amíg a pároló kosarat használja!

ötletek

- A tálban maradt folyadék alkalmas levesnek vagy alaplének. De vigyázzon, 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, s valami rövidebb főzési időt igényel, azt később tegye bele.
- Ha felemeli az ételadagoló csúszda fedelét vagy leveszi a kiömlés elleni védelmet, a gőz kiszökik, és a főzés hosszabb ideig tarthat.
- Az étel tovább fő, amikor a mixer kikapcsolódik, 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.
- Evés előtt mindig ellenőrizze, hogy alaposan megfőtt-e az étel.
- Ne hagyja, hogy a készülékből elforrjon minden víz, szükség szerint töltsen fel vízzel.

párolási idők

- A főzési idő csak ajánlás. 500 ml víz használható a 20 perces főzési időt igénylő ételhez. A hosszabb főzési időt igénylő ételhez használjon 650 ml vizet. Ne hagyja, hogy a készülékből elforrjon minden víz, szükség szerint töltsé fel vízzel
- Olvassa el az "élelmiszerbiztonság" c. részt a 66. oldalon, és az "ötletek" c. részt a 67. oldalon.

Állítsa be a hőmérséklet-szabályozót 110°C-ra és a sebesség-szabályozót a (3) -ra.

zöldségek

- Főzés előtt tisztítsa meg a zöldségeket. Vegye le a szárat és hámozza meg, ahogy szereti.

zöldségféle	mennyiség	előkészítés	víz mennyiség	párolási idő (perc)
spárga	454 g	tisztítsa meg	500 ml	15
zöldbab	454 g	tisztítsa meg	500 ml	15-20
futóbab	454 g	tisztítsa meg és szeletelje vékonyra	500 ml	15-20
brokkoli	454 g	szedje darabokra	500 ml	20
kelbimbó	454 g	tisztítsa meg és vágja le a tövét	500 ml	25
káposzta	1 kis fej	gyalulja meg	500 ml	25
sárgarépa	454 g	vágja vékony szeletekre	500 ml	20
karfiol	1 közepes fej	szedje darabokra	650 ml	25-30
cukkíni	454 g	vágja vékony szeletekre	500 ml	15
zeller	1 fej	vágja vékony szeletekre	500 ml	15
póréhagyma	3 db	vágja vékony szeletekre	500 ml	15
borsó hüvelyében	227 g	tisztítsa meg	500 ml	15
gomba	454 g	kaparja tisztára	500 ml	10
paszternák	454 g	vágja kockákra vagy vékony szeletekre	500 ml	15
borsó	454 g	tisztítsa meg	500 ml	15
új burgonya	454 g	kaparja tisztára	650 ml	30-40

tojás	előkészítés	víz mennyiség	párolási idő (perc)
Főzés	Tegye a beépített tojástartóba kosár alá	500 ml	10-15 puhára, 20 keményre

párolási idők (folytatás)

szárnyasok és halak

- Ne tegyen túl sok húst a kosarakba

étel	mennyiség	víz mennyiség	párolási idő (perc)	megjegyzés
csirke, mell filé	4 db	650 ml	30	Párolja addig, amíg teljesen átfő és puha lesz.
kagyló	454 g	500 ml	10	Párolja addig, amíg felnyílik
garnélarák, közepes méretű	454 g	500 ml	10	Párolja addig, amíg rózsaszínű lesz.
halfilé	227 g	500 ml	10-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
halszelet	2,5 cm vastag	500 ml	15-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
hal egészben	340 g	500 ml	15-20	Párolja addig, amíg omlós lesz.
homárfarok	2-4 db	500 ml	20	Párolja addig, amíg vörös lesz.
étikagyló	454 g	500 ml	15	Párolja addig, amíg felnyílik
osztriga	6 db	500 ml	15	Párolja addig, amíg felnyílik
fésűkagyló	227 g	500 ml	15	Párolja addig amíg forró és puha lesz.

tisztítás

- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa, mielőtt leveszi a készüléket a konyhagépről.
- A könnyebb tisztítás céljából használat után azonnal mosogassa el az alkatrészeket. Minden alkatrész meleg mosogatószeres vízzel mosogatható, majd alaposan meg kell szárítani. Vagy mosogatógépben is mosogatható.
- A csapvíz és az étel sókat és savakat tartalmaz, amelyek néha megtámadják a fémfelületeket, például a mixer belsejét. Ilyen esetben tisztítsa nylon kefével, nem karcoló eszközzel vagy rozsdamentes acél tisztítására megfelelő szerrel.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
Ha segítségre van szüksége:
 - a készülék használatával vagy
 - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
 - forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



**A TERMÉK MEGFELELŐ
HULLADÉKKEZELÉSÉRE
VONATKOZÓ FONTOS
TUDNIVALÓK A 2002/96/EK
IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Kosz do gotowania na parze przeznaczony jest do stosowania z mikserem Cooking Chef seria KM070 oraz KM080. Można używać go do przygotowywania różnego rodzaju żywności, włączając warzywa, owoce, ryby, mięso i drób.

Przed użyciem nasadki Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

bezpieczeństwo obsługi

- Urządzenie wytwarza parę, która może parzyć.
- Należy zachować ostrożność, by nie poparzyć się parą wydobywającą się z miksera, szczególnie podczas zdejmowania osłony przeciwrozpryskowej lub unoszenia pokrywy gardzieli zasypowej.
- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i miksera, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Przed zdejmowaniem lub zakładaniem oraz czyszczeniem części wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Dodatkowe informacje na temat sposobów użytkowania i bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi miksera kuchennego, do którego przeznaczony jest kosz.

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.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części (zob. ustęp pt. „czyszczenie”).

oznaczenia

- ① wsporniki uchwytów
- ② pierścień wspierający
- ③ składane uchwyty
- ④ wyjmowana taca
- ⑤ wgłębienia przytrzymujące do jaj

montaż i obsługa

- 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.
- Przyprawy należy dodawać po zakończeniu gotowania, co pomaga zapobiec powstawaniu plam 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 ①.
- 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 plam.
- 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 mikserze.
- 9 Opuścić głowicę i zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
- 10 Ustawić minutnik na żądany czas (zob. tabela ze wskazówkami dotyczącymi gotowania).
- 11 Regulator temperatury ustawić na 110°C, a następnie wybrać (3) .
- 12 Po upływie wybranego czasu mikser wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy.
- 13 Wszystkie regulatory przesunąć z powrotem do pozycji „wyłączony”. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 14 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową.
- 15 Podnieść głowicę.
- 16 Trzymając za uchwyty wyjąć kosz do gotowania na parze. Uważać, by uchwyty nie złożyły się do środka.
- 17 Postawić kosz na dużym talerzu lub w innym odpowiednim pojemniku.
- 18 Odpiąć uchwyty i złożyć je do wewnątrz. Zdjąć pierścień wspierający i rozłożyć uchwyty.
- 19 Wyjąć ugotowane składniki.

uwaga

Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i miksera, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.

- Podczas używania kosza do gotowania na parze nie próbować zakładać przyborów miksujących.
- Podczas gotowania na parze w koszu nie wolno gotować nic w misce.

wskazówki

- Pozostały w misce płyn doskonale nadaje się na zupę lub wywar. Należy jednak 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 miksera składniki będą się cały czas gotować, dlatego należy je natychmiast wyjąć z kosza.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolanie 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.

wskazówki do gotowania na parze

- Podany czas gotowania służy wyłącznie jako wskazówka. Używając składników wymagających czasu gotowania wynoszącego do 20 minut, należy 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.
- Prosimy przeczytać ustęp pt. „bezpieczeństwo żywności” (str. 71) oraz „wskazówki” (str. 72).

Regulator temperatury ustawić na 110°C, a regulator prędkości na (3) .

warzywa

- Przed gotowaniem warzywa należy umyć. Usunąć łodygi i szypułki, a w razie potrzeby obrać.

warzywa	ilość	przygotowanie	ilość wody	minut
Szparagi	454 g	Obciąć	500 ml	15
Fasolka zielona	454 g	Obciąć	500 ml	15-20
Fasolka szparagowa	454 g	Obiąć i cienko pokrajać	500 ml	15-20
Brokuły	454 g	Pokrajać na florety	500 ml	20
Brukselka	454 g	Obciąć i naciąć głąby	500 ml	25
Kapusta	1 mała	Poszatkować	500 ml	25
Marchew	454 g	Cienko pokrajać	500 ml	20
Kalafior	1 średni	Pokrajać na florety	650 ml	25-30
Cukinie	454 g	Cienko pokrajać	500 ml	15
Seler łądowy	1 główka	Cienko pokrajać	500 ml	15
Pory	3	Cienko pokrajać	500 ml	15
Groszek w strąkach	227 g	Obciąć	500 ml	15
Małe pieczarki	454 g	Wytrzeć	500 ml	10
Pasternak	454 g	Pokrajać w plasterki lub cienko posiekać	500 ml	15
Groszek	454 g	Obłuskać	500 ml	15
Młode ziemniaki	454 g	Oskrobać	650 ml	30-40

jajka	przygotowanie	ilość wody	minut
Gotowane	Umieścić we wgłębieniach do jaj, znajdujących się w dnie kosza	500 ml	na miękko: 10-15, na twardo: 20

wskazówki do gotowania na parze c.d.

drób i ryby

- Nie przepelniaj koszyków.

surowiec	ilość	ilość wody	minut	uwagi
Filety z kurczęcia bez kości	4	650 ml	30	Parować, aż ugotowane na wskroś i miękkie
Mięczaki	454 g	500 ml	10 otworzą	Parować, aż się
Krewetki, średnie	454 g	500 ml	10 różowe	Parować, aż będą
Ryba, filety	227 g	500 ml	10-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba, dzwonka	grub. 2,5 cm	500 ml	15-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba w całości	340 g	500 ml	15-20	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Szyjki homarów	2-4	500 ml	20	Parować, aż będą czerwone
Muszle	454 g	500 ml	15	Parować, aż się otworzą
Ostrygi	6	500 ml	15	Parować, aż się otworzą
Przegrzebki	227 g	500 ml	15	Parować, aż będą gorące i miękkie

czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki z miksera należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Mycie przyborów bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości. Wszystkie elementy można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Należy je następnie dokładnie wysuszyć. Elementy można także myć w zmywarce do naczyń.
- 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

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
Pomocy w zakresie:
 - użytkowania urządzenia lub
 - czynności serwisowych bądź naprawczych
 - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



**UWAGI DOTYCZĄCE
PRAWIDŁOWEGO USUWANIA
PRODUKTU, ZGODNIE Z
WYMOGAMI DYREKTYWY
WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ
2002/96/WE.**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Насадка корзинка-пароварка предназначена для использования с кухонной машиной серий КМ070 и КМ080 и может применяться для приготовления на пару разнообразных продуктов: фруктов, овощей, рыбы, мяса и птицы.

Перед первым использованием насадки Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

- При работе образовывается пар, который может стать причиной ожогов.
- В процессе работы прибора образуется пар, который может стать причиной ожогов, поэтому будьте особенно осторожно при снятии защиты от брызг и поднятии крышки подающей трубки.
- Соблюдайте осторожность при работе с прибором: любая жидкость, конденсат, часть насадки-пароварки или часть миксера сильно нагреваются в процессе работы. Используйте кухонные рукавички.
- Не подносите пальцы к движущимся частям насадки.
- Перед установкой, снятием или чисткой всегда отключайте прибор от сети.

Ознакомьтесь с дополнительными указаниями по использованию и мерам безопасности, которые содержатся в основной инструкции по эксплуатации к прибору.

Меры безопасности - продукты

- Тушите мясо, птицу, рыбу и морепродукты до полной готовности. Не используйте замороженные продукты.
- Не подогревайте готовые продукты в насадке-пароварке.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- 1 Промойте детали: см. раздел «Уход и чистка».

Основные компоненты

- ① опоры для ручек
- ② опорное кольцо
- ③ складные ручки
- ④ съемный поднос
- ⑤ держатель для яиц

Сборка и использование

- Во время работы насадки-пароварки, не устанавливайте кухонную машину Cooking Chef вблизи стен и навесных шкафчиков - выходящий пар может их повредить.
- Добавляйте приправы после окончания цикла, что поможет избежать появления пятен и окраски чаши из нержавеющей стали.

- 1 Установите съемный 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 ❶.
- 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 насадку-пароварку на миксер.
- 9 Опустите головку миксера и затем установите защиту от брызг.
- 10 Установите таймер обратного отсчета на соответствующее время готовки (см. раздел «Советы по приготовлению продуктов»).
- 11 Установите регулятор температуры на 110°C и выберите ❸.
- 12 По истечении установленного времени миксер автоматически отключится и прозвучит характерный сигнал.
- 13 Переведите все кнопки и регуляторы в положение off (выключить). Отключите прибор от сети.
- 14 Снимите защиту от брызг.
- 15 Поднимите головку миксера.
- 16 Достаньте насадку-пароварку, удерживая ее за ручки так, чтобы они не могли сложиться внутрь.
- 17 Поставьте корзинку на большую тарелку или подходящий контейнер.
- 18 Разблокируйте ручки и сложите их внутрь. Поднимите опорное кольцо и раскройте ручки.
- 19 Достаньте готовые продукты.

важно

Соблюдайте осторожность при работе с прибором: любая жидкость, конденсат, часть насадки-пароварки или часть миксера сильно нагреваются в процессе работы. Используйте кухонные рукавички.

- Во время использования корзинки-пароварки, нельзя устанавливать насадку для вымешивания.
- Во время использования корзинки-пароварки, нельзя перемешивать ингредиенты в чаше миксера.

советы

- Жидкость, которая остается в чаше после окончания цикла, подходит для приготовления супов и бульонов. Будьте осторожны – она очень горячая.
- 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 готовки, 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.
- После того, как миксер автоматически отключается, процесс готовки не прекращается, поэтому рекомендуется сразу же вынимать готовые продукты.

- Если после окончания цикла, продукты не совсем готовы, отрегулируйте время готовки. Возможно, необходимо добавлять больше воды.
 - Приведенное ниже время готовки - это всего лишь рекомендации.
- Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.
- Прибор не должен выпариваться насухо, всегда наливайте необходимое количество воды.

Советы по приготовлению пищи

- Приведенное время указано приблизительно в качестве рекомендаций. Для продуктов, время готовки которых занимает не больше 20 минут, используйте 500 мл воды. Для продуктов, которые готовятся дольше по времени, добавляйте 650 мл воды. Прибор не должен выпариваться насухо, всегда наливайте необходимое количество воды.
- Прочитайте раздел «Меры безопасности» на стр. 76 и раздел «Полезные советы» на стр. 77.

Установите регулятор температуры на 110°C, а регулятор скорости в положение (3).

ОВОЩИ

- Перед началом готовки, помойте овощи. Удалите косточки и почистите.

Овощи	Количество	Приготовление	Количество воды	Минуты
Спаржа	454 г	Очистить	500 мл	15
Зеленая фасоль	454 г	Почистить	500 мл	15-20
Вьющаяся фасоль	454 г	Почистить и тонко нарезать	500 мл	15-20
Брокколи	454 г	Порезать на кочанчики	500 мл	20
Брюссельская капуста	454 г	Порезать и удалить основание	500 мл	25
Белокочанная капуста	1 маленький кочан	Порубить кочан	500 мл	25
Морковь	454 г	Тонко нарезать	500 мл	20
Цветная капуста	1 средняя головка	Порезать на кочанчики	650 мл	25-30
Кабачки	454 г	Тонко нарезать	500 мл	15
Сельдерей	1 головка	Тонко нарезать	500 мл	15
Лук порей	3-4	Тонко нарезать	500 мл	15
Манжту, спаржевая фасоль	227 г	Почистить	500 мл	15
Грибы (шляпки)	454 г	Обтереть	500 мл	10
Пастернак	454 г	Порезать кубиками или тонкими дольками	500 мл	15
Горох	454 г	Вылущить	500 мл	15
Картофель, молодой	454 г	Обтереть	650 мл	30-40

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

Советы по приготовлению пищи (продолжение)

Птица и рыба

- Не переполняйте корзины

Продукты	Количество	Количество воды	Минуты	Комментарии
Курица, грудки без костей	4	650 мл	30	Готовьте до мягкости и полной готовности
Моллюски	454 г	500 мл	10	Готовьте до раскрытия раковин
Креветки, среднего размера	454 г	500 мл	10	Готовьте до приобретения розового цвета
Филе рыбы	227 г	500 мл	10-20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыбные стейки	2,5 см толщиной	500 мл	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыба целиком	340 г	500 мл	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Хвосты лобстеров	2-4	500 мл	20	Готовьте до красного цвета
Мидии	454 г	500 мл	15	Готовьте до раскрытия раковин
Устрицы	6	500 мл	15	Готовьте до раскрытия
Эскалопы	227 г	500 мл	15	Готовьте до мягкости и полного прогревания

Чистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования. Рекомендуется промыть все части в теплой мыльной воде, а затем тщательно просушить. Вы можете также воспользоваться посудомоечной машиной.
- 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 неабразивной мочалкой или специальным средством для очистки нержавеющей стали

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО
ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ
ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО
ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Χρησιμοποιήστε το καλάθι ατμού σε συνδυασμό με την Κουζίνομηχανή KM070 και σειρά KM080. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε στον ατμό διάφορα τρόφιμα όπως φρούτα, λαχανικά, ψάρια, κρέας και πουλερικά.

πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή παράγει ατμό που μπορεί να σας προκαλέσει εγκαύματα.
 - Προσέξτε μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από το μίξερ, ιδίως όταν αφαιρείτε το προστατευτικό για το πισίλισμα ή ανασηκώνετε το καπάκι για το άνοιγμα προσθήκης υλικών.
 - Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη συσκευή: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, τα μέρη του ατμομάγειρα ή του μίξερ είναι πολύ καυτά. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
 - Μην αγγίζετε κινούμενα μέρη.
 - Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε μέρη ή πριν τα καθαρίσετε.
- Για πρόσθετες χρήσεις και προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζίνομηχανής σας.

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.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

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

- Όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού, τοποθετείτε πάντα τη συσκευή Cooking Chef μακριά από τοίχους και κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας: ο ατμός μπορεί να τα καταστρέψει.
- 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 ①.
- 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 μπολ (ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος). Ενδείκνυται το φιλτραρισμένο νερό, καθώς περιορίζει τη δημιουργία αλάτων και λεκέδων.
- 6 Τοποθετήστε το συναρμολογημένο ατμομάγειρα στο μπολ, το ύψος θα ρυθμιστεί αυτόματα.
- 7 Προσαρμόστε το προστατευτικό θερμότητας στην κεφαλή του μίξερ.
- 8 Προσαρμόστε το μπολ και το καλάθι ατμού στο μίξερ.
- 9 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα.
- 10 Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη με βάση τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος).
- 11 Στρέψτε το χειριστήριο θερμοκρασίας στους 110° C και, στη συνέχεια, επιλέξτε (3) .
- 12 Αφήστε να βράσει για τον απαιτούμενο χρόνο: το μίξερ θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας και θα ακουστεί το χαρακτηριστικό ηχητικό σήμα.
- 13 Γυρίστε όλα τα χειριστήρια στη θέση εκτός λειτουργίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή.
- 14 Αφαιρέστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα.
- 15 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.
- 16 Βγάλτε το καλάθι ατμού με τη βοήθεια των λαβών – προσέξτε να μην κλείσουν προς τα μέσα.
- 17 Τοποθετήστε το καλάθι ατμού σε μια πιπέλα ή άλλο κατάλληλο σκεύος.
- 18 Απασφαλίστε τις λαβές και διπλώστε τις λαβές προς το κέντρο. Αφαιρέστε το δακτύλιο στήριξης και ανοίξτε τις λαβές.
- 19 Αφαιρέστε το φαγητό.

σημαντικό

Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη συσκευή: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, τα μέρη του ατμομάγειρα ή του μίξερ είναι πολύ καυτά. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.

- Μην προσπαθήσετε να προσαρμόσετε ένα εργαλείο ανάμειξης όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.
- Μην μαγειρεύετε τροφές στο μπολ του μίξερ όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.

πρακτικές συμβουλές

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το υγρό που απομένει στο μπολ για να κάνετε σουπτα ή ζυμό. Προσοχή όμως, γιατί 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 περισσότερο 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 το μίξερ τεθεί εκτός λειτουργίας, γι' αυτό αφαιρέστε το φαγητό αμέσως.
- Εάν το φαγητό σας δεν είναι καλά μαγειρεμένο, επαναρυθμίστε 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.

οδηγίες μαγειρέματος

- Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 500 ml νερού για τροφές με χρόνο μαγειρέματος έως και 20 λεπτά. Για τροφές που μαγειρεύονται σε περισσότερο χρόνο, χρησιμοποιήστε 650 ml νερού. Φροντίστε να μην εξατμιστεί όλο το νερό που βράζει στη συσκευή, προσθέτοντας νερό όταν χρειάζεται.
 - Διαβάστε τις ενότητες «ασφάλεια των τροφών», σελίδα 81, και «πρακτικές συμβουλές», σελίδα 82.
 - Ρυθμίστε το χειριστήριο θερμοκρασίας στους 110° C και το χειριστήριο ταχύτητας στο (3).
- λαχανικά**
- Καθαρίζετε τα λαχανικά προτού τα μαγειρέψετε. Αφαιρείτε τα κοτσάνια και, εάν θέλετε, τη φλούδα.

είδος λαχανικού	ποσότητα	προετοιμασία	ποσότητα νερού	λεπτά
Αρακάς	454 γρ. (1 lb)	Ξεφλουδίζετε	500 ml	15
Γλυκομπίζελα	227 γρ. (8 oz)	Κόβετε τις άκρες	500 ml	15
Καρότα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	500 ml	20
Κολοκυθάκια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε λεπτές φέτες	500 ml	15
Κουνουπίδι	1 μέτριο	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	650 ml	25-30
Λαχανάκια Βρυξελλών	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και τους μίσχους	500 ml	25
Λάχανο	1 μικρό	Κόβετε σε κομμάτια	500 ml	25
Μανιτάρια	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	500 ml	10
Μπρόκολο	454 γρ. (1 lb)	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»	500 ml	20
Παστινάκι (δαυκι)	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε σε κύβους ή λεπτές φέτες	500 ml	15
Πατάτες πρώιμες	454 γρ. (1 lb)	Σφουγγίζετε	650 ml	30-40
Πράσα	3	Κόβετε σε λεπτές φέτες	500 ml	15
Σέλινο	1 ρίζα	Κόβετε σε λεπτές φέτες	500 ml	15
Σπαράγγια	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	500 ml	15
Φασόλια Ισπανίας	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες και σε μικρά κομμάτια	500 ml	15-20
Φασόλια, πράσινα	454 γρ. (1 lb)	Κόβετε τις άκρες	500 ml	15-20

αυγά	προετοιμασία	ποσότητα νερού	λεπτά
Βράσιμο	Τοποθετήστε τα στις ενσωματωμένες θήκες αβγών, στη βάση του καλαθιού	500 ml	10-15 για μελάτα, 20 για σφιχτά αβγά

οδηγίες μαγειρέματος *συνέχεια*

πουλερικά και ψάρια

- Μην γεμίζετε πολύ τα καλάθια.

είδος	ποσότητα	ποσότητα νερού	λεπτά	σχόλια
Αστακοουρές	2-4	500 ml	20	Στον ατμό μέχρι να κοκκινίσουν
Αχιβάδες	454 γρ. (1 lb)	500 ml	10	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Γαρίδες, μέτριες	454 γρ. (1 lb)	500 ml	10	Στον ατμό μέχρι να ροδίσουν
Κοτόπουλο, στήθος χωρίς κόκαλο	4	650 ml	30	Στον ατμό μέχρι να ψηθούν καλά
Μύδια	454 γρ. (1 lb)	500 ml	15	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Στρείδια	6	500 ml	15	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Χτένια	227 γρ. (8 oz)	500 ml	15	Στον ατμό μέχρι να είναι καυτά και τρυφερά
Ψάρι ολόκληρο	340 γρ. (12 oz)	500 ml	15-20	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Ψάρι φέτα	2,5 εκ. (1') πάχος	500 ml	15-20	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Ψάρι φιλέτο	227 γρ. (8 oz)	500 ml	10-20	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა

καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος τη συσκευή, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από την κουζίνομηχανή.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση. Πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, στεγνώστε τα σχολαστικά. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- 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

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
 - τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
 - επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Kôš parného hrnca je určený na použitie s kuchynským zariadením radu KM070 a série KM080 a možno ho používať na dusenie rôznych druhov potravín, vrátane ovocia, zeleniny, rýb, mäsa a hydiny.

pred použitím doplnku Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Toto zariadenie vytvára paru, ktorá vás môže popáliť.
- Nepopáľte sa parou, ktorá vychádza z multifunkčného robota, najmä pri demontáži ochranného krytu proti vyšplechnutiu alebo zdvihnutí veka násadca na potraviny.
- Buďte opatrný pri manipulácii so: všetkými tekutinami, kondenzáciou, časť parného hrnca alebo multifunkčného robota bude veľmi horúca. Používajte ochranné rukavice.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Pred nasadením alebo vybratím jednotlivých častí alebo ich čistením odpojte zariadenie zo siete.

Pozrite si návod na použitie a bezpečnostné výstrahy k vášmu kuchynskému zariadeniu.

bezpečnosť pri spracovávaní potravín

- Mäso, hydinu, ryby a dary mora riadne uvarte. A nikdy ich nevarate zamrazené.
- Uvarené jedlo v parnom hrnci znovu neohrievajte.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

pred prvým použitím

- 1 Umyte diely: pozrite časť 'Čistenie'.

popis súčastí

- ① nosiče rukoväti
- ② operný krúžok
- ③ sklopné rukoväte
- ④ odnímateľná tácka
- ⑤ držiaky na vajcia

montáž a použitie

- Pri používaní koša parného hrnca nikdy nekladte multifunkčný robot Cooking Chef blízko stien a pod vyčnievajúce skrinky: para by ich mohla poškodiť.
 - 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 rukoväti na krúžku budú pasovať do výrezov tvaru V na tácke.
 - 3 Roztiahnite rukoväte a pripnite ich na nosiče rukoväti ①.
 - 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 Na robot namontujte nádobu a kôš parného hrnca.
 - 9 Sklopte hlavu robota a potom namontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
 - 10 Nastavte odpočítavací časovač na požadovaný čas varenia (pozri tabuľku varenia).

- 11 Ovládač teploty otočte na 110°C a potom vyberte (3) .
- 12 Po skončení nastaveného času varenia sa robot automaticky vypne a ozve sa zvukový signál.
- 13 Vráťte všetky ovládače do ich vypnutej polohy. Odpojte zariadenie.
- 14 Demontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
- 15 Zdvihnite hlavu robota.
- 16 Pomocou rukoväti vytiahnite kôš parného hrnca – dbajte na to, aby sa nesklopili dovnútra.
- 17 Položte kôš parného hrnca na veľký tanier alebo inú vhodnú nádobu.
- 18 Odopnite rukoväť a sklopte ich do stredu. Zdvihnite operný krúžok a sklopte rukoväť.
- 19 Vytiahnite jedlo.

dôležité upozornenie

Buďte opatrný pri manipulácii

so: všetkými tekutinami, kondenzáciou, časť parného hrnca alebo multifunkčného robota bude veľmi horúca.

Používajte ochranné rukavice.

- Počas používania koša parného hrnca sa nepokúšajte namontovať nástroj na spracovanie.
- Počas používania koša parného hrnca nevaríte jedlo v nádobe robota.

tipy

- Tekutina, ktorá zostane v mise, je vhodná na prípravu polievky alebo vývaru. Ale buďte opatrný, 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.
- Po vypnutí robota sa jedlo bude i naďalej variť, takže ho vyberte hneď.

- 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.

zásady varenia

- Tieto časy varenia sú len orientačné. 500 ml vody možno použiť na jedlo, ktoré potrebuje čas varenia do 20 minút. Na jedlo, ktoré potrebuje dlhší čas varenia, použite 650 ml vody. Nedovoľte, aby sa zariadenie úplne odparilo, podľa potreby dolievajte vodu.
- Prečítajte si „bezpečnosť pri spracovávaní potravín“ na strane 86, a „tipy“ na strane 87.

Ovládač teploty nastavte na 110°C a ovládač rýchlosti na (3).

zelenina

- Pred varením zeleninu očistite. Odstráňte z nej stopky a prípadne ju ošúpte.

zelenina	množstvo	príprava	množstvo vody	minúty
Špargľa	454 g	Očistiť	500 ml	15
Fazuľa, zelená	454 g	Očistiť	500 ml	15-20
Fazuľa, suchá	454 g	Očistiť a natenko pokrájať	500 ml	15-20
Brokolica	454 g	Rozdeliť na ružičky	500 ml	20
Ružičkový kel	454 g	Očistiť a odrezat spodky	500 ml	25
Hlávková kapusta	1 malá	Natrháť	500 ml	25
Mrkva	454 g	Natenko pokrájať	500 ml	20
Karfiol	1 stredný	Rozdeliť na ružičky	650 ml	25-30
Cukina	454 g	Natenko pokrájať	500 ml	15
Zeler	1 hlávka	Natenko pokrájať	500 ml	15
Pór	3	Natenko pokrájať	500 ml	15
Hrach siaty	227 g	Očistiť	500 ml	15
Huby, hrúbiky	454 g	Otrieť	500 ml	10
Paštrnák	454 g	Pokrájať na kocky alebo tenké plátky	500 ml	15
Hrášok	454 g	Vylúpať	500 ml	15
Zemiaky, nové	454 g	Otrieť	650 ml	30-40

vajcia	príprava	množstvo vody	minúty
Var	Vložte ich do vstavaného držiaka na vajcia naspodku koša	500 ml	10-15 na mätko, 20 na tvrdo

zásady varenia pokračovanie

hydina a ryby

- Neprepíňajte nádoby.

jedlo	množstvo	množstvo vody	minúty	poznámky
Kuracie prsia bez kosti	4	650 ml	30	Variť v pare, kým nebudú celkom uvarené a mäkké
Lastúrniky	454 g	500 ml	10	Variť v pare, kým sa neotvorí
Krevety, stredné	454 g	500 ml	10	Variť v pare, kým nezružovejú
Ryby, filety	227 g	500 ml	10-20	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Ryby, plátky	hrúbka 2,5 cm	500 ml	15-20	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Ryby, celé	340 g	500 ml	15-20	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Chvosty z homára	2-4	500 ml	20	Variť v pare, kým nesčervenajú
Slávky	454 g	500 ml	15	Variť v pare, kým sa neotvorí
Ustrice	6	500 ml	15	Variť v pare, kým sa neotvorí
Hrebenatky	227 g	500 ml	15	Variť v pare, kým nebudú horúce a mäkké

čistenie

- Pred demontážou príslušenstva z kuchynského zariadenia ho vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Jednotlivé diely sa budú ľahšie čistiť, ak ich vždy umyjete hneď po použití. Všetky diely môžete umývať v horúcej mydlovej vode, potom ich dôkladne vysušte. Alebo ich môžete dať umyť do umývačky riadu.
- Bežná voda a potraviny obsahujú soli a kyseliny, ktoré niekedy môžu mať účinok na kovové povrchy, ako napr. vnútrajšok nádoby robota. Ak k tomu dôjde, očistite ju nylonovou kefkou, neabrazívnou drôtenkou alebo čističom na nehrdzavejúcu oceľ

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
 - používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
 - Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA
SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU
PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE
2002/96/ES.**

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodíť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou.

Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Насадка-корзинка для приготування на парі призначена для використання з кухонною машиною серій KM070 и KM080. За допомогою цієї насадки можна готувати на парі різні продукти: фрукти, овочі, рибу, м'ясо та птицю.

Перед першим використанням насадки Kenwood:

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- Машина виробляє пару, яка може спричинити опіки.
- Будьте обережні! Пара, що надходить із міксера, особливо під час знімання пристрою для захисту від бризок або піднімання кришки напрямної трубки може спричинити опіки.
- Будьте обережні під час роботи з приладом: будь-яка рідина, конденсат, частина насадки-пароварки або частина міксера стають гарячими. Використовуйте кухонні рукавички.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.

Дивіться посібник з експлуатації кухонної машини стосовно додаткових правил користування та заходів безпеки.

Заходи безпеки - їжа

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

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням

- 1 Промийте всі компоненти: дивись розділ «Догляд та чищення».

ПОКАЖЧИК

- ① опори ручок
- ② опорне кільце
- ③ складані ручки
- ④ знімна таця
- ⑤ держак для яєць

Збирання та використання

- При використанні насадки-пароварки, встановлюйте кухонну машину Cooking Chef якомога далі від стін та навісних шаф: пара може їх пошкодити.
- 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 ①.
- 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 насадку-пароварку на міксер.
- 9 Опустіть головку міксера, а потім установіть пристрій для захисту від бризок.
- 10 Налаштуйте таймер зворотного відліку на потрібний час готування (дивіться розділ «Поради стосовно приготування продуктів»).
- 11 Налаштуйте регулятор температури на 110°C та оберіть (3) .
- 12 Після закінчення налаштованого часу, міксер автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал.
- 13 Переведіть усі регулятори у положення off (вимкнути). Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 14 Зніміть пристрій для захисту від бризок.
- 15 Підніміть головку міксера.
- 16 Підніміть насадку-пароварку за ручки. Будьте обережні – тримайте ручки так, щоб вони не могли скластися всередину.
- 17 Поставте насадку-пароварку на велику тарілку або у відповідний контейнер.
- 18 Розблокуйте ручки та складіть їх всередину. Зніміть опорне кільце та підніміть ручки.
- 19 Вийміть готові інгредієнти.

Увага!

Будьте обережні під час роботи з приладом: будь-яка рідина, конденсат, частина насадки-пароварки або частина міксера стають гарячими. Використовуйте кухонні рукавички.

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

Корисні поради

- Рідина, що залишається у чаші після закінчення циклу добре підходить для приготування супі чи бульйонів. Будьте обережні – 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 міксер вимикається, інгредієнти ще продовжують готуватися, тому виймайте їх негайно.
- 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.

поради стосовно приготування їжі

- Наведений час приготування вказано приблизно. Для продуктів час готування яких становить не більше 20 хвилин, потрібно 500 мл води. Для продуктів, які потребують більшого часу готування, додавайте 650 мл води. Не вмикайте прилад без води, додайте необхідну кількість.
- Уважно прочитайте розділ «Заходи безпеки – їжа» на сторінці 91 та розділ «Поради» на сторінці 92.

Налаштуйте регулятор температури на 110°C й установіть регулятор швидкості в положення (3) .

овочі

- Перед приготуванням овочі слід помити. Видаліть черешки та почистіть за бажанням.

овочі	кількість	приготування	кількість води	хвилини
спаржа	454 гр	Почистіть	500 мл	15
Квасоля, зелена	454 гр	Почистіть	500 мл	15-20
Квасоля, що в'ється	454 гр	Почистіть та тонко поріжте	500 мл	15-20
Брокколі	454 гр	Поріжте на шматочки	500 мл	20
Брюсельська капуста	454 гр	Поріжте та видаліть основу	500 мл	25
Білокачанна капуста	1 невеликого розміру	Порубайте	500 мл	25
Морква	454 гр	Тонко поріжте	500 мл	20
Кольорова капуста	1 середнього розміру	Поріжте на шматочки	650 мл	25-30
Кабачки	454 гр	Тонко поріжте	500 мл	15
Селера	1 головка	Тонко поріжте	500 мл	15
Цибуля порей	3	Тонко поріжте	500 мл	15
Манжту, спаржева квасоля	227 гр	Почистіть	500 мл	15
Гриби, шляпки	454 гр	Обітріть	500 мл	10
Пастернак	454 гр	Поріжте кубиками або тонкими дольками	500 мл	15
Горох	454 гр	Вилущить	500 мл	15
Картопля, молода	454 гр	Обітріть	650 мл	30-40

яйця	приготування	кількість води	хвилини
Кипіння	Покладіть їх у вбудований держак для яєць, розташований у нижній частині корзини	500 мл	10-15 яйця некруто, 20 яйця круто

поради стосовно приготування їжі (продовження)

Птиця та риба

- Не переповнюйте корзини.

продукти	кількість	кількість води	хвилини	Поради
Курча, грудинка без кісток	4	650 мл	30	Готуйте, доки не стануть м'якими, до повної готовності
Молюски	454 гр	500 мл	10	Готуйте до розкривання
Креветки, середні	454 гр	500 мл	10	Готуйте до рожевого кольору
Риба, філе	227 гр	500 мл	10-20	Готуйте до розділення на шматочки
Риба, стейк	Товщина 2,5 см	500 мл	15-20	Готуйте до розділення на шматочки
Риба, ціла	340 гр	500 мл	15-20	Готуйте до розділення на шматочки
Хвости лобстерів	2-4	500 мл	20	Готуйте до червоного кольору
Мідії	454 гр	500 мл	15	Готуйте до розкривання
Устриці	6	500 мл	15	Готуйте до розкривання
Ескалопи	227 гр	500 мл	15	Готуйте, доки не стануть гарячими та м'якими

чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки з кухонної машини.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після використання. Усі деталі можна мити у гарячій мильній воді, після чого їх треба ретельно просушити. Також дозволяється мити їх у посудомийній машині.
- Звичайна вода та інгредієнти містять сіль та кислоти, які можуть залишати наслідки на металевих поверхнях, особливо, всередині чаші міксеру. Якщо таке трапиться почистіть нейловою щіткою, неабразивною губкою або за допомогою відповідного засобу для чищення виробів із н/ж сталі.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD. Якщо вам необхідна консультація з приводу:
 - використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
 - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ
СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ
ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



**معلومات هامة حول كيفية التخلص
الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه
الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.**

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم
التخلص من الجهاز في نفايات المناطق
الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة
محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات
أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على
البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه
النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه
العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر
الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في
مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة
لسلة قمامة ذات عجلات.

دليل الطبخ

الدجاج والاسماك

- لا تفرط بتعبئة السلة

ملاحظات	الوقت بالدقائق	كمية الماء	الكمية	الطعام
يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح طريا	٣٠	٦٥٠ مل	٤	دجاج، صدر بدون عظام
يطبخ بخاريا الى ان يفتح	١٠	٥٠٠ مل	٤٥٤ جم	البطليونس (clams)
يطبخ بخاريا ليصبح وردي	١٠	٥٠٠ مل	٤٥٤ جم	قريدس، وسط
يطبخ بخاريا حتى يقشر	٢٠-١٠	٥٠٠ مل	٢٢٧ جم	سمك، شرائح طرية
يطبخ بخاريا حتى يقشر	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	٢٠٥ سمك	سمك، شرائح
يطبخ بخاريا حتى يقشر	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	٣٤٠ جم	سمك، كامل
يطبخ بخاريا حتى يحمر	٢٠	٥٠٠ مل	٢-٤	سرطان البحر، ذنب
يطبخ بخاريا حتى يفتح	١٥	٥٠٠ مل	٤٥٤ جم	بلح البحر
يطبخ بخاريا حتى يفتح	١٥	٥٠٠ مل	٦	محار
يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا	١٥	٥٠٠ مل	٢٢٧ جم	سكالوب

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن: استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصل بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

التنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام. يمكن غسل جميع الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم التجفيف الجيد. أو بطريقة أخرى يمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.
- 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.

دليل الطبخ

- أزمنة الطهي التالية للإرشاد فقط. يمكن استخدام ٥٠٠ مل من الماء مع طعام يستغرق طهيته فترة زمنية تصل إلى ٦٩ دقيقة. بالنسبة للأطعمة التي تتطلب فترة زمنية أطول لطهيها، استخدم ٧٩ مل من الماء. لا تتركى الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة.
- اقترني قسم "سلامة الأطعمة"، الصفحة ٢ وقسم "تلميحات" صفحة ٣.
- ضعي قرص التحكم في درجة الحرارة على درجة ١١٠ درجة مئوية ثم حددي الإعداد (3).

الخضراوات

- نظفي الخضراوات جيداً قبل طهيها. أزيل السيقان وقشريها حسب رغبتك.

الوقت بالدقائق	كمية الماء	الإعداد	الكمية	الخضار
١٥	٦٥٠ مل	يشذب	٤٥٤ جم	الهلبيون
١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يشذب	٤٥٤ جم	فاصوليا خضراء
١٥-٢٠	٥٠٠ مل	تشذب وتقطع	٤٥٤ جم	لوبيا
٢٠	٥٠٠ مل	يقطع الى ازهار	٤٥٤ جم	بركولي
٢٥	٥٠٠ مل	يشذب ويتقطع القاعدة	٤٥٤ جم	الكرنب
٢٥	٥٠٠ مل	يفرم	رأس صغير	الملفوف
٢٠	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة	٤٥٤ جم	الجزر
٣٥-٢٥	٥٠٠ مل	يقطع الى ازهار	رأس متوسط	القرنبيط
١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة	٤٥٤ جم	كوسى
١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة	رأس واحد	الكرفس
١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة	٤	الكراث
١٥	٥٠٠ مل	يشذب	٢٢٧ جم	الباقلاء
١٠	٥٠٠ مل	يمسح	٤٥٤ جم	الفطر، صغير
١٥	٥٠٠ مل	يفرم او يقطع شرائح دقيقة	٤٥٤ جم	الجزر الابيض
١٥	٥٠٠ مل	تزال القشرة	٤٥٤ جم	البازلا
٤٠-٣٠	٦٥٠ مل	تمسح	٤٥٤ جم	البطاطس، جديدة

الوقت بالدقائق	كمية الماء	الإعداد	البيض
١٠-١٥ للأطعمة اللينة ٢٠ للأطعمة الصلبة	٥٠٠ مل	ضعي البيض في قاع السلة داخل حامل البيض المزود	الغليان

- ١٤ أزيل ي مانع الرذاذ .
 ١٥ ارفع ي رأس الخلاط .
 ١٦ ارفع ي سلة المبخر إلى الخارج عن طريق المقبضين - توخي الحذر حتى لا يحدث لهم طي نحو الداخل .
 ١٧ ضع ي سلة المبخر على طبق كبير أو حاوية مناسبة أخرى .
 ١٨ فكي المقبضين واطويهما في اتجاه مركز السلة . ارفع ي حلقة السند وأفرد ي المقبضين .
 ١٩ أزيل ي الطعام المطهي .

هام

- توخي الحذر عند التعامل مع أي شيء:**
 مثل السوائل وتكثف البخار وأجزاء المبخر أو أجزاء الخلاط حيث أن جميع هذه الأشياء تكون ساخنة جداً .
 استخدم ي قفازات الفرن .
 ● لا تحاول ي تركيب أداة الخلط أثناء استخدام سلة المبخر .
 ● لا تطهي الطعام في سلطانية الخلاط أثناء استخدام سلة المبخر .

تلميحات

- السوائل المتبقية في السلطانية جيدة لتحضير الحساء أو التخزين . ولكن توخي الحذر فسوف تكون ساخنة 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 .
- ستستمر عملية طهي الطعام عندما يتوقف الخلاط عن التشغيل، لذلك ننصحك بإزالة الطعام فوراً .
- 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 .

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

الدليل

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

التركيب والاستخدام

- عند استخدام سلة التبخير، ابقى دائماً على جهاز شيف الطهي بعيداً عن الحوائط والخزانات المعلقة. حيث قد يتسبب البخار في ضرر مثل هذه الأشياء.
- 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 للفك والتركيب على سطح أفقي من التأكد من طي المقبضين للداخل.
- ٢ ركبى حلقة السند على الصينية مع التأكد من تركيب دعامتي المقبضين على حلقة السند بجوار الجزئين المقطوعين في الصينية (على شكل حرف V).
- ٣ افردى المقبضين وثبتهما في دعامتي المقبضين ①.
- ٤ ضعي الطعام الذي تردين طهيه في الصينية. يجب غسل الخضراوات وتنظيفها جيداً وتقسيرها حسب الحاجة.
- ٥ أضيفي الكمية المطلوبة من الماء إلى السلطانية (راجعى 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 ركبى الواقي الحراري على رأس الخلاط.
- ٨ ركبى السلطانية وسلة المبخر في الخلاط.
- ٩ أخفضي رأس الخلاط ثم ركبى مانع الرذاذ.
- ١٠ اضبطي مؤقت العد التنازلي على الفترة الزمنية المطلوبة للطهي (راجعى جدول الطهي).
- ١١ ضعي قرص التحكم في درجة الحرارة على درجة ١١٠ درجة مئوية ثم حدى الإعداد (3).
- ١٢ اتركي الطعام ليتم طهيه خلال الفترة الزمنية المحددة، في نهاية الفترة الزمنية المحددة سيتوقف الخلاط عن التشغيل تلقائياً ويصدر نغمة تنبيهية.
- ١٣ أعيدى جميع عناصر التحكم إلى موضع إيقاف التشغيل. افصلي الجهاز عن التيار الكهربى.

تستخدم سلة التبخير مع طراز جهاز تحضير الطعام KM070 والسلسلة KM080 ويمكنك استخدامها لتبخير العديد من المكونات مثل الفاكهة والخضراوات والأسماك واللحم والدواجن.

قبل استخدام ملحق Kenwood

- اقرئى التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلى مكونات التغليف وأية ملصقات.

لسلامتك

- ينتج بخار عن هذا الجهاز مما قد يسبب حدوث حروق.
- توخى الحذر حتى لا تصابي بحروق نتيجة الأبخرة المتصاعدة عن الخلاط وخاصة عند إزالة مانع الرذاذ أو رفع غطاء أنبوب إدخال المكونات.
- توخى الحذر عند التعامل مع أي شيء: مثل السوائل وتكثف البخار وأجزاء المبخر أو أجزاء الخلاط حيث أن جميع هذه الأشياء تكون ساخنة جداً. استخدمى قفازات الفرن.
- لا تلمسى الأجزاء المتحركة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب وفك الأجزاء وقبل التنظيف.
- راجعى كتاب التعليمات الرئيسى لجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد عن طرق الاستخدام وتحذيرات السلامة.

سلامة الأطعمة

- اطهى اللحم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهى هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- لا تعيدى تسخين الأطعمة المطهية في المبخر.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبى 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسى وتنظيمات الاتحاد الأوروبى رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ اغسلى الأجزاء المسموح بغسلها: راجعى قسم "التنظيف".



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

19709/2