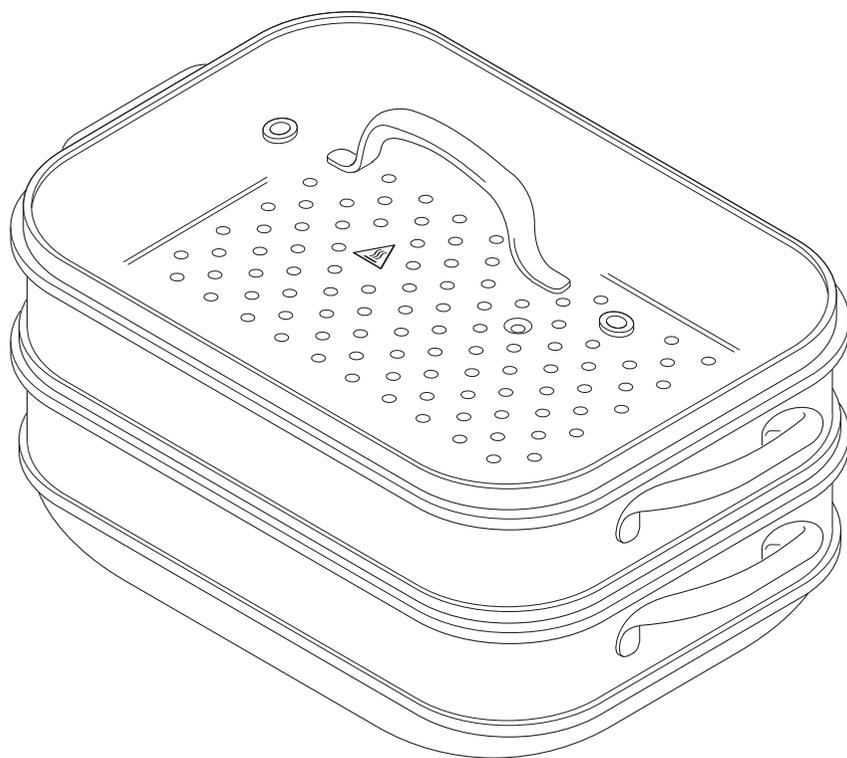


KENWOOD

CAM01.A0SS

Metal Steamer Attachment
Panier-vapeur en métal

Instructions



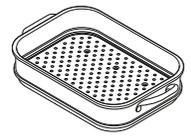
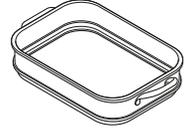
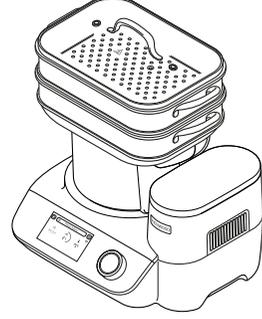
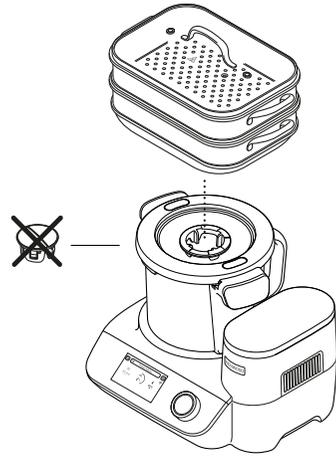
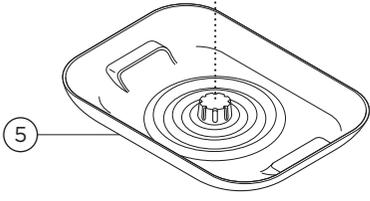
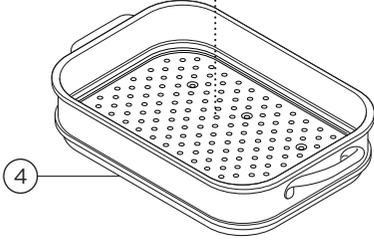
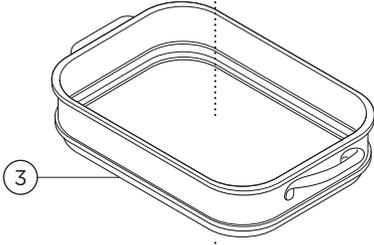
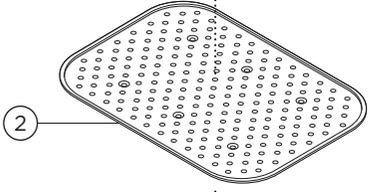
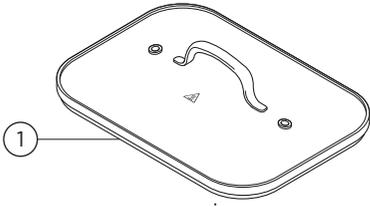
English

2-5

Français

6-9





The metal steamer attachment has been designed to be used on the TYPE CCL50 models only.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- This attachment produces steam which can burn you.
- The  symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- Be careful of steam escaping from the attachment particularly when removing the lid during or after cooking.
- Take care when handling the parts; any steam, liquid or condensation will be very hot. Hold by the handles and use oven gloves.
- Take care when removing the condensation trap after use, as it may contain hot liquid.
- Cook meat, fish and seafood thoroughly, and never cook them from frozen.
- If you are using both shelves together, put meat, poultry and fish in the lower one so that the raw juice cannot drip onto food below.
- Do not reheat cooked rice in your steamer attachment.
- Refer to your main instruction manual for additional use and safety warnings.

Cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from your all in one cooker.
Allow to cool completely before cleaning,
- Wash all the attachment parts in hot soapy water, then dried thoroughly. Alternatively they can be washed in the dishwasher.

Key

- ① Lid
- ② Removable tray
- ③ Top shelf
- ④ Lower shelf
- ⑤ Base/Condensation trap

Preset Usage Chart			
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Recipe Ideas / Uses
Steam		 30 mins (1 mins - 8 hrs)  OFF (OFF - 4)  100 °C 	Salmon en Papillote



Steaming Hints & Tips

- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- If your food is not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- Leave gaps between pieces of food and do not layer the food in shelves.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- When steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later or place it in the top shelf.
- Food in the lower shelf will generally cook quicker than food in the top shelf.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- If operating for more than 1 hour you will need to top up the water to the 1 litre mark and empty the base/condensation trap.
- To increase the tray height when cooking larger items such as steamed puddings, use the 2 shelves without the removable tray fitted.
- Note: The condensation trap prevents unwanted liquids from the steaming food from dripping into the cooking bowl.
- To prevent fish from sticking to the tray wipe the surface with a small amount of cooking oil.

Cooking Chart

Note: quantities stated are based on combined capacities of both shelves.

Food			
New potatoes	Wash and cut larger ones into smaller pieces	25 - 35 mins	1.6kg
Beans Green or runner	Trim and thinly slice	15 - 25 mins	600g
Broccoli	Cut into florets	15 - 25 mins	800g
Cauliflower	Cut into florets	15 - 25 mins	1.5kg
Carrots	Thinly slice	20 - 30 mins	800g
Sweet potato	Cut into 3cm cubes	20 - 30 mins	1.5kg
Chicken, boneless breast	-	20 - 30 mins	12 (2kg)
Fresh fish, fillets or steak	-	20 - 25 mins	8 (1.4kg)
Whole fish (e.g. trout)	Clean, gut and scaled	20 - 30 mins	600g
Sweet steamed pudding (homemade)	-	1½ - 2 hrs Top up with water after 1hr	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin
Suet pudding (homemade) Beef or lamb	-	1½ - 2 hrs Top up with water after 1hr	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin

Steaming Recipe Example:

Food		Steam Tray Position		
Frozen salmon fillet	-	Base	25 – 35 mins (depending on thickness)	250g
Potatoes, waxy	Peel and quartered lengthways	Base	30 mins	400g
Carrots	Peeled, halved lengthways and cut into 6cm pieces	Shelf	30 mins	200g
Broccoli	Cut into florets	Shelf	15 mins	200g

Method:

- 1 Fit the slow cook plug.
- 2 Set up the steamer attachment.
- 3 Select Steam preset.
- 4 Fill the bowl with water up to the 1.0L  mark.
- 5 Add the salmon, potatoes and carrots as stated above.
- 6 Press the control dial to start cooking.
- 7 After 15 minutes, use oven gloves to remove the lid and add the broccoli.
- 8 Continue cooking for the remaining time. Check food is cooked thoroughly.

Service and Customer Care

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

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

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

Le panier-vapeur en métal a été conçu pour être utilisé uniquement sur les modèles TYPE CCL50.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Ce type de cuisson produit une vapeur dont la température peut entraîner des brûlures.
- Le symbole  figurant sur le produit indique une surface dont la température peut augmenter pendant l'utilisation.
- Il convient de faire attention à la vapeur s'échappant du panier, en particulier lorsque vous retirez le couvercle pendant ou après la cuisson.
- Faites attention lorsque vous manipulez les pièces. La vapeur, les liquides et le condensat peuvent être très chauds. Tenez le panier par les poignées et utilisez des gants de cuisine.
- Faites attention lorsque vous retirez le piège à condensat après utilisation car il peut contenir du liquide chaud.
- Cuisez jusqu'au bout la viande, le poisson et les fruits de mer, et veillez à toujours les décongeler avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez les deux étages ensemble, placez la viande, la volaille et le poisson dans l'étage inférieur afin que le jus des aliments crus ne puisse pas couler sur les aliments placés dessous.
- Ne réchauffez pas le riz cuit dans votre panier-vapeur.
- Reportez-vous à votre manuel d'utilisation pour consulter les avertissements d'utilisation et de sécurité supplémentaires.

Nettoyage

- Toujours éteindre et débrancher avant de retirer le panier de votre robot tout-en-un.
Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.

- Lavez tous les éléments du panier à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Ils peuvent également être passés au lave-vaisselle.

Légende

- ① Couverture
- ② Plateau amovible
- ③ Étage supérieur
- ④ Étage inférieur
- ⑤ Base/Piège à condensation

Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis			
Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)	Idées recettes / utilisations
Cuisson vapeur		 30 min (1 min - 8 h)  ARRÊT-OFF (OFF - 4)  100 °C 	Saumon en papillote



Conseils et astuces de cuisson à la vapeur

- Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement. Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment cuits avant de déguster.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits, prolongez la durée de cuisson. Il se peut qu'il faille rajouter de l'eau.
- Ne collez pas les aliments ou morceaux d'aliments les uns aux autres et ne les superposez pas.
- Les morceaux de taille similaire cuisent de manière plus homogène.
- Lors de la cuisson à la vapeur de plusieurs aliments différents, ajoutez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court plus tard ou placez-les dans l'étage supérieur.
- Les aliments placés dans l'étage inférieur cuisent généralement plus rapidement que ceux placés dans l'étage supérieur.
- Ne laissez pas s'évaporer toute l'eau, remplissez d'eau selon le besoin.
- Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, il est nécessaire de rajouter de l'eau jusqu'au repère 1 litre et de vider la base/piège à condensation.
- Pour augmenter la hauteur d'un étage lors de la cuisson d'aliments de plus grande taille tels que des puddings, utilisez les 2 étages sans le plateau amovible.
- Remarque : Le piège à condensation empêche les liquides venant de la condensation de la vapeur émises par les aliments de couler dans le bol de cuisson.
- Pour éviter que le poisson ne colle au plateau, badigeonnez la surface avec un petit quantité d'huile de cuisson.

Tableau de cuisson

Remarque : les quantités indiquées sont basées sur les capacités combinées des deux étages.

Aliments			
Pommes de terre nouvelles	Lavez et coupez les plus grosses pommes de terre en petits morceaux	25 - 35 minutes	1.6 kg
Haricots verts ou d'Espagne	Pelez et émincez finement	15 - 25 minutes	600 g
Brocolis	Découpez en bouquets	15 - 25 minutes	800 g
Chou-fleur	Découpez en bouquets	15 - 25 minutes	1.5 kg
Carottes	Émincez finement	20 - 30 minutes	800 g
Patate douce	Coupez en cubes de 3 cm	20 - 30 minutes	1.5 kg
Poulet, poitrine désossée	-	20 - 30 minutes	12 (2 kg)
Poisson frais, filets ou steak	-	20 - 25 minutes	8 (1.4 kg)
Poisson entier (par exemple une truite)	Nettoyez, évidez et écaillez le poisson	20 - 30 minutes	600 g
Pudding à la vapeur sucré (fait maison)	-	1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'une heure	Bac à pudding 1,2 litre (diamètre 14 cm)
Pudding à la vapeur salé (fait maison) Bœuf ou agneau	-	1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'une heure	Bac à pudding 1,2 litre (diamètre 14 cm)

Exemple de recette de cuisson à la vapeur :

Aliments		Cuiseur vapeur		
Filet de saumon surgelé	-	Base	25 à 35 minutes (en fonction de l'épaisseur)	250 g
Pommes de terre à chair ferme	Peler et découper en quartiers dans le sens de la longueur	Base	30 minutes	400 g
Carottes	Peler et découper en morceaux de 6 cm dans le sens de la longueur	Panier	30 minutes	200 g
Brocolis	Couper en bouquets	Panier	15 minutes	200 g

Préparation :

- 1 Installez le bouchon de cuisson lente.
- 2 Installez l'accessoire de cuisson vapeur.
- 3 Sélectionnez le programme prédéfini Cuisson vapeur.
- 4 Remplissez le bol d'eau jusqu'à la marque 1,0 l .
- 5 Ajoutez le saumon, les pommes de terre et les carottes comme décrit plus haut.
- 6 Appuyez sur le bouton de commande pour lancer la cuisson.
- 7 Après 15 minutes, retirez le couvercle à l'aide de gants de cuisine et ajoutez le brocoli.
- 8 Continuez la cuisson jusqu'à la durée indiquée. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel d'utilisation ou visitez www.kenwoodworld.com

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

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved.



143878/1