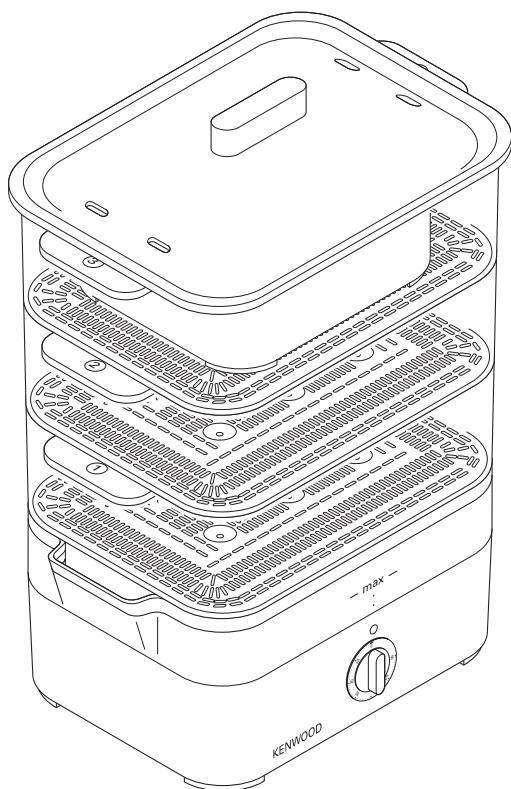




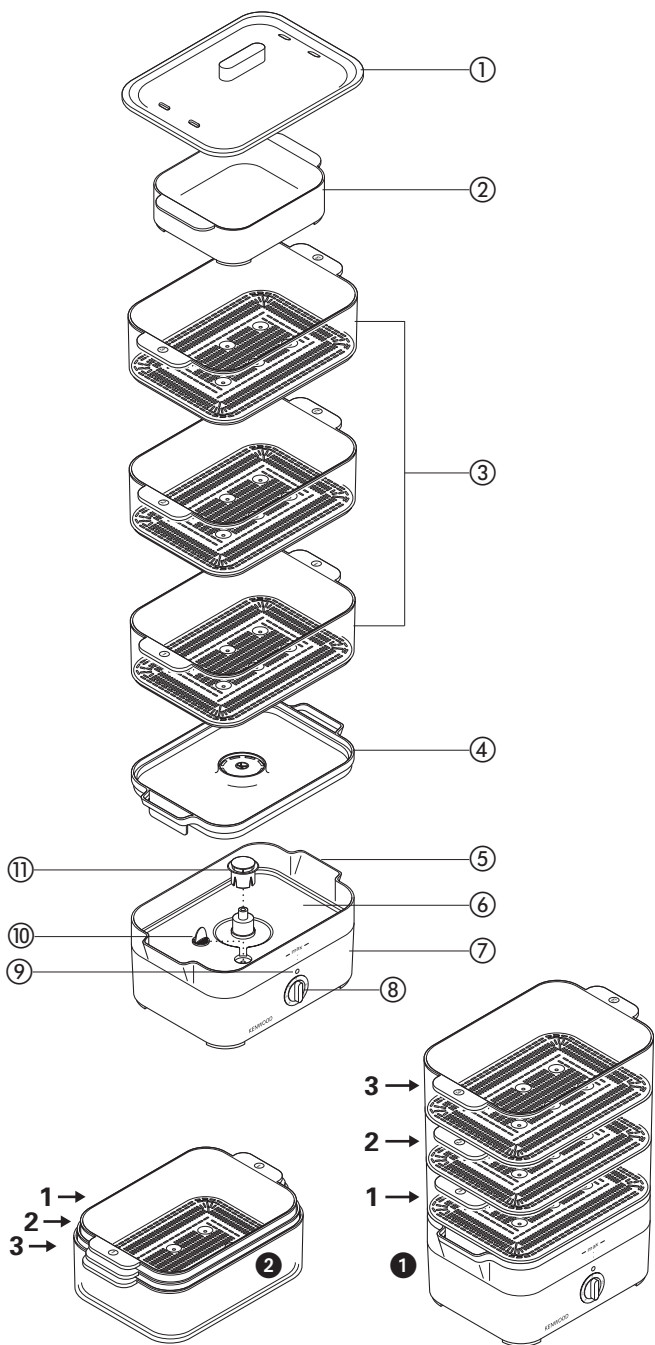
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

18172/1

KENWOOD



FS370 series



Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

sécurité

sécurité de l'appareil

- Cet appareil produit de la vapeur qui risque de vous brûler.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe car vous pouvez vous brûler.
- Prenez soin d'utiliser des gants lorsque vous utilisez l'appareil, car les liquides et la vapeur sont chauds.
- Evitez de laisser le cordon suspendu, un enfant pourrait s'en emparer.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer: Reportez-vous à la section "Service après-vente".
- Ne jamais plonger l'appareil de cuisson à la vapeur, le cordon ou la prise électrique dans de l'eau – vous pourriez recevoir un choc électrique. Gardez les commandes propres et sèches.
- Ne mettez jamais votre appareil sur une plaque de cuisson ou à l'intérieur d'un four.
- Ne déplacez jamais votre appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

sécurité des aliments

- Faites cuire la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer soigneusement. Ne faites pas cuire ces aliments lorsqu'ils sont encore congelés.
- Si vous utilisez plus d'un panier, placez la viande, la volaille et le poisson dans le panier inférieur afin que les liquides non cuits ne tombent pas sur les aliments placés en-dessous.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui qui est indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Faites fonctionner le cuiseur-vapeur, avec de l'eau dans le réservoir, pendant 5 à 10 minutes, afin de nettoyer l'appareil avant l'utilisation.
- 2 Lavez les pièces : voir "entretien et nettoyage".
- 3 Essuyez le réservoir à eau avec un chiffon humide et séchez ensuite.
- 4 Poussez le reste du cordon électrique à l'arrière de l'appareil.

faites connaissance avec votre appareil de cuisson à la vapeur Kenwood

- ① couvercle
- ② cocotte pour le riz
- ③ paniers
- ④ égouttoir
- ⑤ poignée/orifice de remplissage du réservoir d'eau
- ⑥ réservoir à eau
- ⑦ base
- ⑧ minuteur
- ⑨ voyant néon
- ⑩ passoire
- ⑪ diffuseur de vapeur

utilisation de votre appareil de cuisson à la vapeur

- Eloignez votre appareil des murs et des placards de cuisine, la vapeur pourrait les abîmer
- Salez votre nourriture **après** la cuisson. Si le sel entrait en contact avec l'élément électrique, il pourrait l'endommager
- Reportez-vous aux guides de cuisson en pages 17 - 18.

- 1 Installez la passoire dans le réservoir à eau (cela empêche aux aliments de pénétrer dans l'appareil).
- 2 Assurez-vous que le diffuseur de vapeur est correctement installé au centre du réservoir d'eau.
- 3 Versez de l'eau froide dans le réservoir. Assurez-vous toujours que le niveau d'eau est en dessous du repère 'Max'. (Lorsque le réservoir est rempli jusqu'au repère 'Max', de la vapeur sera produite pendant environ 50 à 60 minutes.)
- L'eau filtrée est préférable car elle ralentit l'entartrage et prolonge ainsi la vie utile et l'efficacité de votre appareil de cuisson à la vapeur (les filtres à eau Kenwood sont en vente partout).

- N'ajoutez **aucun** condiment (ni sel ni poivre) à l'eau, cela pourrait endommager l'élément électrique.
 - Afin d'éviter que le niveau d'eau ne descende trop bas, vous pouvez compléter le réservoir pendant la cuisson. Ajoutez simplement de l'eau par la poignée/l'orifice de remplissage du réservoir d'eau, en prenant soin de ne pas trop remplir.
- 4 Mettez l'égouttoir à l'intérieur de la base.

utilisation de la cocotte pour le riz

- Placez l'eau et le riz dans la cocotte pour le riz. Placez-la ensuite dans un panier. (Vous pouvez aussi cuire autre chose dans un ou plusieurs autre(s) panier(s), si vous le désirez).
- 5 Empilez les paniers sur la base, celui portant le plus petit numéro en bas, et celui avec le plus grand en haut **①**. (Les numéros sont marqués sur les poignées des paniers).
 - 6 Posez le couvercle, branchez l'appareil et mettez le minuteur en marche. La lumière s'allume et la vapeur apparaît très vite.
 - 7 Lorsque la cuisson est finie, le minuteur sonne, la lumière s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.
 - 8 Après la cuisson; débranchez et nettoyez l'appareil.

conseils

- Des gouttes de condensation couleront du panier supérieur au panier inférieur. Veillez à cuire des aliments avec des goûts compatibles.
- Les liquides qui s'accumulent dans l'égouttoir sont excellents pour faire de la soupe ou du bouillon. Soyez prudent car ils sont très chauds.
- Vous pouvez aussi utiliser votre cocotte pour le riz pour pocher des aliments (par exemple, des légumes en sauce ou du poisson poché).
- Laissez de la place entre chaque aliment.

- Remuez les aliments à mi-cuisson pour les grosses quantités.
- La cuisson est plus rapide si vous avez peu d'aliments à cuire.
- Pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des aliments de taille identique.
- Comme dans un four traditionnel, vous pouvez ajouter des ingrédients au fur et à mesure. Si l'un des ingrédients nécessite une cuisson moindre, ajoutez-le plus tard.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappera et le temps de cuisson sera alors plus long.
- Les aliments continuent à cuire quand l'appareil s'arrête, retirez-les immédiatement.
- Les temps de cuisson indiqués pages 17 - 18 sont une indication basée sur l'utilisation du panier inférieur. Plus les éléments sont placés en hauteur, moins leur cuisson est rapide. Par conséquent, ajoutez 5-10 minutes à la cuisson des aliments du panier immédiatement au-dessus. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Si vos aliments ne sont pas assez cuits, remettez le minuteur à zéro. Il vous faudra peut-être ajouter de l'eau.

entretien et nettoyage

- Eteignez, débranchez et laissez toujours votre appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais la base de votre appareil dans de l'eau et ne mouillez pas la prise.

nettoyage du réservoir à eau

- Videz, rincez avec de l'eau tiède puis séchez.

nettoyage de l'extérieur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

les autres parties

- Lavez avec de l'eau tiède savonneuse, puis séchez.
- Pour ranger votre appareil, empilez les paniers les uns dans les autres, en commençant avec celui portant le plus grand numéro pour finir avec celui portant le numéro 1 ②.
- Poussez le reste du cordon électrique à l'arrière de l'appareil de cuisson à la vapeur.

détartrage

- L'appareil doit être détartré une fois par mois, ou toutes les 30 utilisations.
- 1 Remplissez le réservoir d'eau avec 200 ml de détartrant pour appareils électroménagers, puis complétez avec de l'eau, jusqu'au repère MAX (environ 800 ml).
 - 2 Installez le bac de récupération d'eau, un panier et le couvercle.
 - 3 Branchez l'appareil, mettez-le en marche puis laissez-le fonctionner pendant 5 minutes.
 - 4 Eteignez l'appareil, débranchez-le puis laissez reposer toute la nuit.
 - 5 Videz et jetez le liquide détartrant.
 - 6 Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois avec de l'eau chaude.
 - 7 Lavez le bac de récupération d'eau, le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez.
 - 8 Remplissez le réservoir d'eau fraîche, remplacez les éléments et laissez fonctionner 5 minutes. Videz et jetez l'eau restante.
 - 9 Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois avec de l'eau chaude.
 - 10 Lavez le bac de récupération d'eau, le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse.
 - 11 Vous pouvez à présent utiliser l'appareil.

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.

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson sont approximatifs
- Reportez-vous à la section sur la sécurité page 13, et aux conseils, page 14.

légumes

- Nettoyez les légumes et épluchez-les et parez-les avant la cuisson si vous le désirez.

légumes	quantité	préparation	minutes
Asperges	500g	épluchez	15
Haricots verts	500g	épluchez	15-20
Haricots plats	500g	épluchez/coupez	15-20
Broccoli	500g	en bouquets	20
Choux de bruxelles	500g	épluchez	25
Chou	petit	émincez	25
Carottes	500g	tranches fines	20
Chou-fleur	moyen	en bouquets	20-25
Courgettes	500g	tranches fines	15
Céleri	1 tête	tranches fines	15
Poireaux	3-4	tranches fines	15
Pois en cosse	250g	épluchez	15
Champignons	500g	essuyez	10
Navets	500g	en dés ou tranches	15
Pois	500g	écossez	15
Pommes de terre nouvelles	500g	essuyez	30-40

oeufs	préparation	minutes
oeufs à la coque*	Utilisez une tasse ou un ramequin pour pocher	10-15 mollet
ou brouillés		15-20 dur

- * Lorsque vous faites des oeufs à la coque, placez-les dans le porte-oeufs incorporé dans le fond du panier.

Temps de cuisson (suite)

poisson et volaille

- Ne remplissez pas trop les paniers

aliments	quantité	minutes	remarques
Blancs de poulet	4-5	30	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres
Palourdes	500g	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes	500g	10	Cuire jusqu'à leur ouverture
Poisson (filets)	250g	10-20	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient roses
Poisson (tranches)	2,5cm	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Poisson (entier)	350g	15-20	Cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent
Langoustes (queues)	2-4	20	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient rouges
Moules	500g	5	Cuire jusqu'à leur ouverture
Huîtres	6	15	Cuire jusqu'à leur ouverture
Coquilles saint-Jacques	250g	15	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres

céréales et graines

- Lorsque vous utiliserez le bol de riz, mettez l'eau dans le réservoir. Vous pouvez également mettre un liquide différent, comme le vin ou un bouillon pour cuire votre riz. Vous pouvez également ajouter des condiments, des oignons hachés, du persil, des amandes ou des champignons émincés.

aliments	quantité	liquide à ajouter dans la cocotte pour le riz	minutes
Riz long type	100g	125ml	25
Basmati ou cuisson rapide	200g	250ml	30
	300g	375ml	35
Riz complet	100g	125ml	40
	200g	250ml	45
	300g	375ml	50
Couscous	200g	150ml (eau chaude)	15-20
Porridge	75g	1/2 l eau/lait	40 (remuer à micuisson)
Gâteau de riz	75g semoule	25g sucre 375ml/ 1/2 l lait).	80 (après 1h, remuer et remettre le minuteur en marche ; ajouter de l'eau si nécessaire)