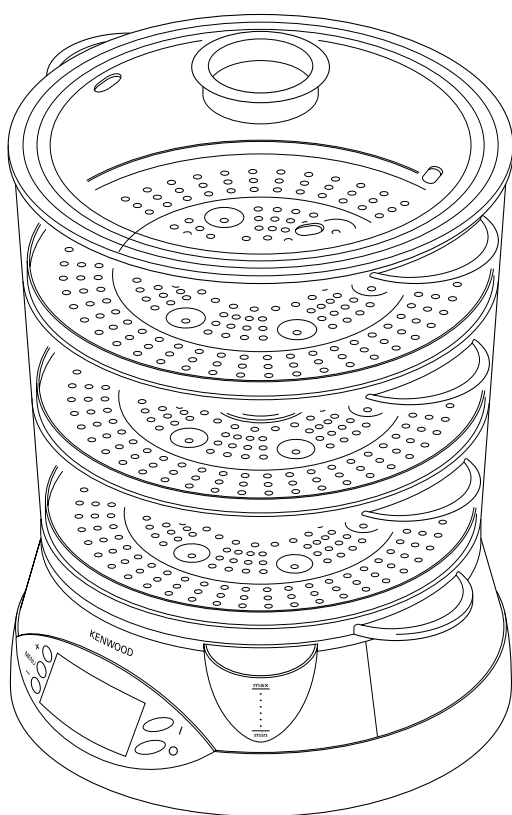
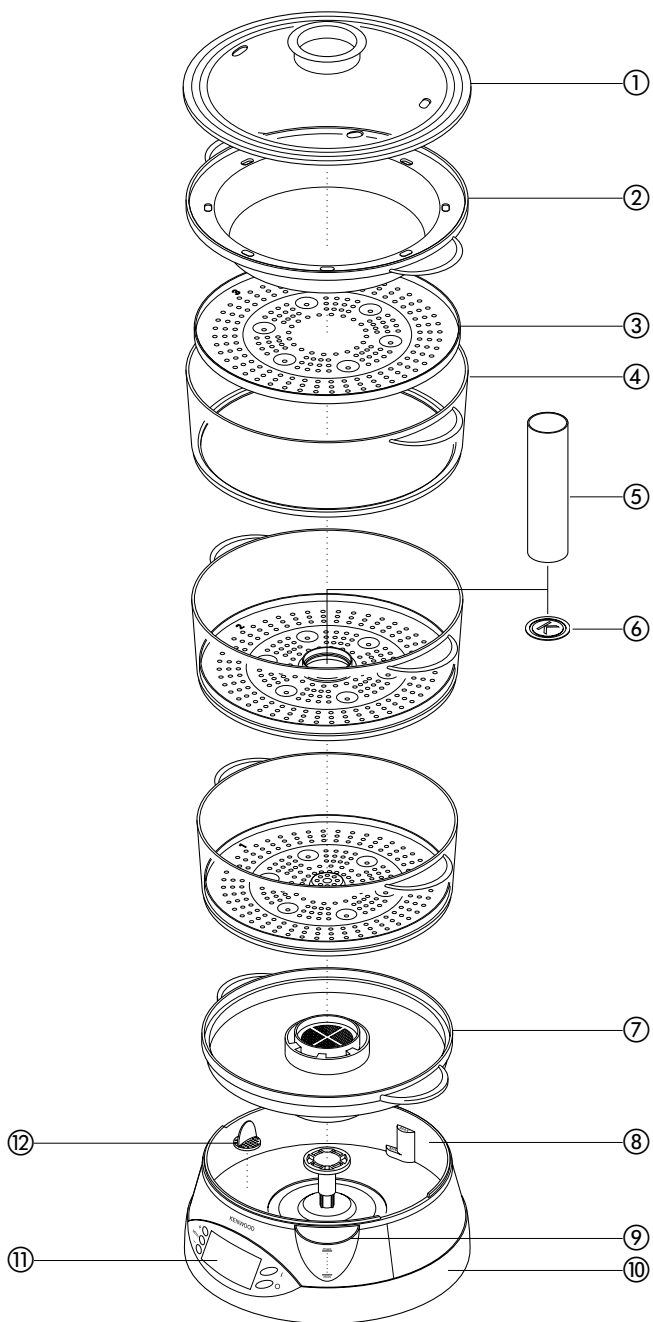


KENWOOD



FS560 series



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

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 ou la condensation sont très chauds.
- Conservez l'appareil hors de la portée des enfants et ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- 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.
- Débranchez toujours votre appareil de cuisson à la vapeur quand vous ne l'utilisez pas.
- 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement : ne l'utilisez pas autrement.

sécurité des aliments

- La viande, le poisson et les fruits de mer doivent être cuits complètement. Ne cuisez jamais des aliments 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.
- Ne réchauffez pas du riz cuit dans votre appareil de cuisson à la vapeur.

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 Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- 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 plateaux amovibles
- ④ anneaux du panier
- ⑤ tube vapeur
- ⑥ disque
- ⑦ égouttoir
- ⑧ réservoir à eau
- ⑨ entonnoir pour remplissage extérieur
- ⑩ base
- ⑪ réglages
- ⑫ passoire

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 18 - 19
- 1 Placez la passoire à l'intérieur du réservoir à eau (cela évite que les particules ne pénètrent dans l'élément).
 - 2 Versez de l'eau froide dans le réservoir. Assurez-vous toujours que l'eau arrive entre les niveaux 'Min' et 'Max' marqués. (Lorsque rempli jusqu'au niveau 'Max', de la vapeur sera produite pendant approximativement 60 minutes.)
 - L'appareil de cuisson à la vapeur comporte une résistance avec revêtement anti-tartre afin de prolonger sa durée de vie et son efficacité. Cependant, en fonction de la dureté de l'eau où vous habitez, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée (vous trouverez aisément les filtres à eau Kenwood).
 - N'ajoutez **aucun** condiment (ni sel ni poivre) à l'eau, cela pourrait endommager l'élément électrique.
 - Pour éviter que le niveau d'eau ne tombe en-dessous de 'Min', vous pouvez ajouter de l'eau en cours de cuisson. Versez tout simplement celle-ci dans l'entonnoir de remplissage extérieur, en faisant bien attention de ne pas trop remplir le réservoir.
 - 3 Posez l'égouttoir sur la base en vous assurant que les poignées reposent sur les sillons de la base.

- 4 Placez les plateaux amovibles en mettant leur bord supérieur dans les anneaux du panier correspondant. Les deux parties sont numérotées pour vous aider dans cette tâche.
- 5 Placez le disque au milieu du plateau n°2.
- 6 Ajoutez les aliments puis empilez les paniers sur la base, le panier ayant le numéro le plus petit en dessous et le panier ayant le numéro le plus élevé au-dessus. ❶

utilisation de la cocotte pour le riz

- Ajoutez l'eau et le riz dans la cocotte pour le riz. Mettez la cocotte pour le riz dans un panier (vous pouvez également cuire quelque chose dans les autres paniers si vous le souhaitez).
- 7 Ajustez le couvercle et branchez l'appareil. L'écran s'allume entièrement et la sonnerie retentit (si l'affichage ne s'allume pas, appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START)).

pour sélectionner à partir du menu

Appuyez sur le bouton 'MENU' et à chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le menu défile pour afficher un temps prédéfini et une suggestion d'utilisation. Les choix sont les suivants : - 10 minutes 'GARDER AU CHAUD' (KEEP WARM) puis, pour cuire les aliments suivants, fruits de mer 10 minutes, oeufs 12 minutes, poisson 15 minutes, légumes 20 minutes, portions de poulet 35 minutes et riz 40 minutes. Lorsque le temps s'affiche sur le menu, il est parfois nécessaire d'augmenter la durée ou de la diminuer à l'aide des boutons '+' et '-'. Lorsque que le temps souhaité a été sélectionné, appuyez sur le bouton 'DEMARRER'(START) (I). Pour arrêter la cuisson à la vapeur, appuyez sur le bouton 'STOP' (O) et maintenez-le enfoncé.

pour sélectionner un temps de cuisson

Pour sélectionner un temps de cuisson différent du temps affiché de 45 minutes, appuyez sur le bouton '+' ou '-' afin d'augmenter ou de réduire la durée. Lorsque le temps souhaité s'affiche, appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START) et l'appareil de cuisson à la vapeur se mettra en marche et le symbole de cuisson clignotera. Pour arrêter la cuisson à la vapeur, appuyez sur le bouton 'STOP' et maintenez-le enfoncé.

- Après 1 minute, si le temps/le menu s'affiche mais que le bouton 'DEMARRER' (START) n'a pas été sélectionné, l'affichage s'éteindra. Pour sélectionner à nouveau un programme, appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START).
- Une sonnerie retentit dès que vous appuyez sur le bouton 'DEMARRER' (START) ou lorsque l'appareil de cuisson à la vapeur s'éteint.

pour garder les aliments chauds

Les aliments cuits à la vapeur ont meilleur goût et ont une meilleure valeur nutritionnelle lorsqu'ils viennent d'être cuits. Cependant, si vous souhaitez garder au chaud des aliments pour une courte durée, sélectionnez la fonction 'GARDER AU CHAUD' (KEEP WARM) sur le menu et si nécessaire, ajustez le temps en conséquence.

- 8 Débranchez et nettoyez l'appareil après l'usage.

important

Au terme du cycle de cuisson, votre appareil de cuisson à la vapeur passe **automatiquement** en fonction maintien au chaud pendant 20 minutes. Pendant cette période, votre appareil de cuisson à la vapeur se met en marche par intermittence ; par conséquent, la prudence est recommandée car de la vapeur peut

être produite de façon inopinée.

Pour éteindre l'appareil de cuisson à la vapeur ou pour annuler la fonction « garder au chaud », appuyez sur le bouton 'STOP' et maintenez-le enfoncé.

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).
- Espacez les aliments et placez les plus gros morceaux vers l'extérieur.
- 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 18 - 19 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.

utilisation du tube vapeur

Utilisez le tube vapeur lorsque vous souhaitez cuire de grandes quantités du même aliment comme des fruits ou des légumes en même temps.

- 1 Mettez des quantités identiques du même aliment dans chaque partie (lorsque cela est possible, les aliments doivent être coupés en morceaux de tailles égales).
- 2 Suivez les étapes 1 à 4 de la rubrique 'utilisation de votre appareil de cuisson à la vapeur'.
- 3 Placez le plateau assemblé marqué 1 dans l'appareil de cuisson à la vapeur.
- 4 Mettez le tube vapeur droit au milieu du plateau inférieur et mettez le plateau assemblé marqué 2 sur le tube vapeur. Lors de l'utilisation du tube vapeur, il est nécessaire d'enlever le disque.
- 5 Placez le plateau assemblé marqué 3 sur le dessus.
- 6 Mettez le couvercle en place.

important

Le tube vapeur doit être utilisé avec la totalité des trois paniers.

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

- Essayez avec un chiffon humide, puis séchez.

les autres parties

- Lavez puis séchez.
- Ne passez aucune pièce au lave-vaisselle.

- Pour ranger les éléments, empilez les paniers assemblés les uns dans les autres, le panier portant le numéro le plus élevé en bas et en terminant par le panier portant le numéro 1.
- Poussez le reste du cordon électrique à l'arrière de l'appareil de cuisson à la vapeur.

le détartrage

- Le détartrage augmente la puissance de la vapeur et aide à augmenter la durée de vie de votre appareil de cuisson à la vapeur.
- 1 Versez du vinaigre incolore dans le réservoir jusqu'au niveau 'Min'.
- N'utilisez pas de détartrant.**
- 2 Placez l'égouttoir, les paniers assemblés et le couvercle.
 - 3 Branchez et réglez la minuterie sur 20-25 minutes. Veillez à la bonne aération de la pièce. Débranchez si le vinaigre déborde.
 - 4 Débranchez l'appareil de cuisson à la vapeur et lorsqu'il est froid, videz le vinaigre et rincez le réservoir plusieurs fois à l'eau. Lavez l'égouttoir, les anneaux des paniers, les plateaux et le couvercle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.
- Si vous avez besoin d'assistance pour:
- utiliser votre appareil
 - entretenir ou faire réparer votre appareil
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

temps de cuisson à la vapeur

- Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif et ils sont basés sur une cuisson dans le panier inférieur.
- Reportez-vous à la section sur la sécurité page 14, et aux conseils, page 16.

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	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

oeufs	préparation	minutes
oeufs à la coque* ou brouillés	Utilisez une tasse ou un ramequin pour pocher	10-12 mollet 15-20 dur

- * Pour la cuisson d'œufs durs, placez-les dans les coquetiers préformés des plateaux.

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	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)