

KENWOOD



RC320 series

Kenwood riskoger

DK

Kenwood riskogeren er velegnet til at koge ris og holde den varm. Denne brugsanvisning skal følges nøje for at sikre, at De får størst mulig fornøjelse af Kenwood riskogeren, og at den er sikker i brug.

Algemene informatie

NL

Uw Kenwood rijstpan is speciaal ontworpen voor het koken en warmhouden van rijst. Voor een optimaal gebruik van deze pan is het raadzaam om de hier beschreven instructies nauwgezet op te volgen.

Tutustu riisikeittimeen

SF

Kenwood-riisikeitin sopii riisin keittämiseen ja sen lämpimänä pitämiseen. Noudata näitä ohjeita tarkkaan, jotta Kenwood riisikeittimen käyttö olisi turvallista ja nautittavaa.

Faites connaissance avec votre Cuiseur de riz

F

Votre Cuiseur de riz est un appareil qui cuit et maintient le riz au chaud. Lisez attentivement les instructions pour une utilisation réussie et en toute sécurité de votre Cuiseur de riz Kenwood.

Bedienungsanleitung für Ihren Reiskocher

D

Mit Ihrem Kenwood Reiskocher Können Sie Reis kochen und warmhalten. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig beachten, werden Sie lange Freude an Ihrem Kenwood Reiskocher haben.

Per conoscere il vostro Cuociriso

I

Il vostro Cuociriso Kenwood è idoneo per cuocere e per tenere caldo il riso. Seguire attentamente queste istruzioni a garanzia del funzionamento sicuro e corretto del vostro Cuociriso Kenwood.

Bli kjent med Kenwood riskoker

N

Kenwood riskoker er spesielt egnet til å koke ris og holde den varm. For at du skal få mest mulig glede av å bruke riskokeren, bør du følge bruksanvisningen nøye.

Lär känna din riskokare

S

Din riskokare från Kenwood är avsedd för kokning och varmhållning av ris. Följ bruksanvisningen noga för att få ut mesta möjliga av din riskokare från Kenwood.

Hrnec na vaření rýže Kenwood RC320

CZ

Hrnec na vaření rýže Kenwood slouží k vaření rýže, a po jejím uvaření rýži také udržuje teplou. Bezpečné a snadné použití tohoto hrnce zajistíte tak, že se při jeho obsluze budete řídit tímto návodem.

Üdvözljük a Kenwood vásárlói körében!

H

A Kenwood rizsfőző nem csak megfőzi a rizst, hanem a kívánt ideig melegen is tartja. A készülék biztonságos használatára érdekében kérjük, a használati utasítást gondosan tanulmányozza át, és kövesse a benne foglalt tanácsokat.

Poznaj swój garnek do ryżu

PL

Twój garnek Kenwooda do gotowania ryżu ugotuje ryż i będzie go trzymał w cieple. Prosimy o dokładne przestrzeganie załączonych instrukcji, aby móc się cieszyć bezpiecznym i wygodnym korzystaniem ze swego garnka Kenwooda do gotowania ryżu.

Conheça a sua Panela de Arroz

P

Panela de Arroz é indicada para cozer arroz e mantê-lo quente. Siga estas instruções cuidadosamente para garantir uma utilização segura e agradável da sua Panela de Arroz Kenwood.

Ознакомьтесь с устройством рисоварки

RU

Рисоварка фирмы Kenwood предназначена для приготовления риса и сохранения его в подогретом виде. Точное соблюдение указаний настоящей инструкции - гарантия Вашей безопасности и успешного использования рисоварки фирмы Kenwood.

Conozca su Olla para el Arroz

E

Su olla para el arroz Kenwood sirve para cocinar arroz y para mantenerlo caliente. Siga las instrucciones detenidamente por motivos de seguridad y para disfrutar de su olla para el arroz Kenwood.

Pilav Pişiricinizi Tanıyınız

TR

Kenwood Pilav Pişiriciniz her türden pilavın hazırlanmasına ve sıcak tutulmasına olanak sağlar. Kenwood Pilav Pişiricinizi güvenle ve zevkle kullanabilmek için aşağıdaki yönergeleri izleyiniz.

Γνωρίστε το βραστήρα ρυζιού

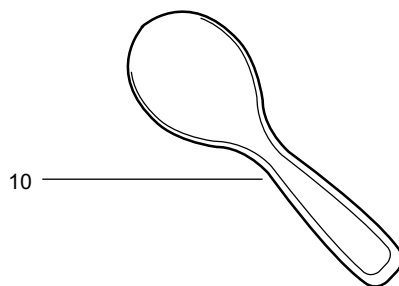
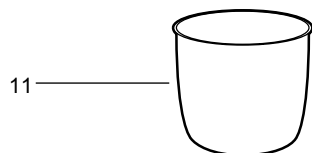
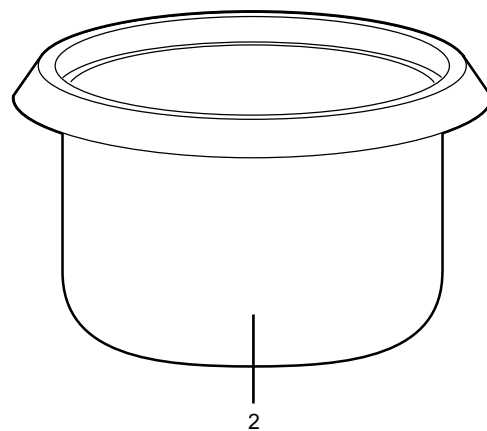
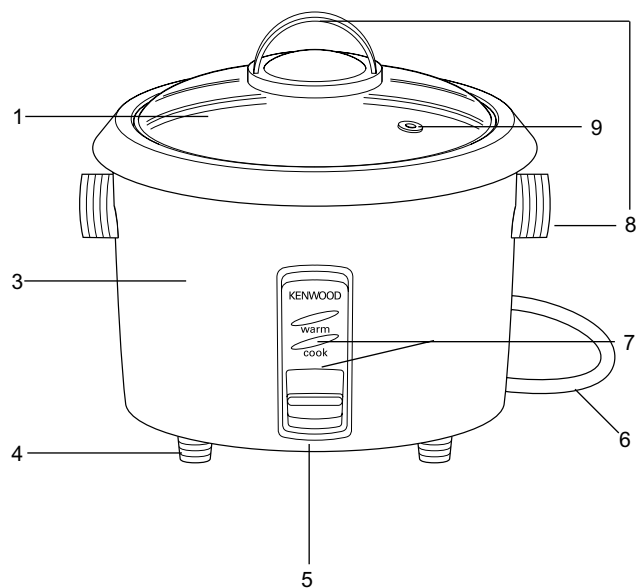
GR

Ο μάγειρας ρυζιού της Kenwood είναι κατάλληλος για να μαγειρεύει ρύζι και να το κρατάει ζεστό. Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά ώστε να εξασφαλίσετε την ασφαλή και ευχάριστη χρήση της συσκευής σας.

AR

تعرف على جهاز طبخ الأرز

ان جهاز طبخ الأرز كينوود ملائم لطبخ الأرز والاحتفاظ به دافئاً. اتبع هذه الارشادات بعناية لتضمن استعمال جهاز طبخ الأرز كينوود بأمان والاستماع به.



VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

DK

1. Kom aldrig apparatets hus i vand og lad ikke ledningen og stikket blive våde – De kan få et elektrisk stød. Kom aldrig væske i apparatets hus.
2. Anvend aldrig et apparat, der er beskadiget. Få det kontrolleret eller repareret: se 'service'.
3. Lad aldrig børn lege med dette apparat. Hold børn væk fra apparatet. Lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
4. Pas på De ikke brænder Dem på varme dele, kogende vand eller damp fra apparatet. Når inderskålen og låget fjernes fra riskogeren, skal der altid anvendes ovnhandsker eller grydelapper.
5. Lad aldrig svagelige personer anvende apparatet uden opsyn.
6. Hold ikke risen varm længere end 2 timer og opvarm ikke kogt ris i riskogeren igen.
7. Undgå, at ledningen kommer i berøring med varme dele.
8. Benyt kun apparatet til det beregnede formål, dvs. at koge ris i vand.
9. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og gå aldrig fra det.
10. Anbring aldrig apparatet på eller i nærheden af varme gasblus eller el-kogeplader eller i en varm ovn.
11. Anbring aldrig apparatet på en overflade, som ikke kan tåle varme.
12. Anvend aldrig apparatet udendørs.

GEM DENNE BRUGSANVISNING.

El-tilslutning

Inden der tændes for apparatet, skal De sørge for, at den på mærkepladen anførte spænding er den samme som Deres lokale el-forsynings.

ADVARSEL - DETTE APPARAT SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

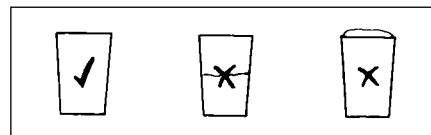
Dette apparat opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EF-direktiv 89/336/EØF.

Lær Kenwood riskoger at kende

- | | |
|---------------|--------------------|
| 1. Låg | 7. Indikatorlamper |
| 2. Inderskål | 8. Håndtag |
| 3. Hus | 9. Lufthul |
| 4. Fødder | 10. Målebæger |
| 5. Kontrolarm | 11. Grydeske |
| 6. Ledning | |

Sådan anvendes Kenwood riskoger

1. Fjern alt indpakningsmateriale og evt. etiketter fra produktet.
2. Vask inderskålen, låget, målebægeret og grydeskeen i varmt sæbevand. Skyl og tør grundigt.
3. Benyt det medfølgende målebæger til at udmåle den ønskede mængde ris. Som vejledning er 1 bæger ris nok til 1 person, men dette vil variere, efter hvor meget de pågældende personer spiser.
Fyld bægeret med ris, men der skal ikke være top på.
4. Skyl risen grundigt i flere hold rent vand, og hæld vandet fra. Hvis dette ikke gøres, kan det give dårlige resultater og/eller der kan samle sig damp inde i apparatet. Skyl ikke risen i inderskålen, da det kan beskadige den.
5. Kom risen over i inderskålen, og udjævn risens overflade. Hæld nok koldt vand på til det tilsvarende niveau, der er afmærket på skålen. Hvis der f.eks. skal koges 6 bægre ris, skal den skyllede ris anbringes i inderskålen, og der skal så hældes vand på til niveauet for 6 bægre.
Den minimale kapacitet er 4 bægre. Den maksimale kapacitet er 14 bægre.
De kan finde, at det af hensyn til Deres egen smag er nødvendigt at justere mængden af vand lidt. Ønsker De blødere ris, skal der bruges mere vand, og hvis risen skal være fastere, skal der bruges lidt mindre vand.
6. Sæt inderskålen ned i riskogeren. Sørg for, at der ikke er riskorn eller fugt på riskogers yderside.
7. Læg låget på, idet De skal sørge for, at lufthullet i låget vender væk fra Dem.
8. Sæt riskogers stik i stikkontakten og tænd for strømmen ved stikkontakten. Tryk kontrolarmen ned, så den står på KOGE-stilling og kogelampen lyser.
9. Når risen er kogt, slår riskogeren automatisk om til VARME-stilling og varmelampen lyser. Lad riskogeren stå på denne stilling i mindst 15 minutter uden at løfte låget.
10. Løft forsigtigt låget og lad evt. kondensvand dryppe ned i riskogeren. Rør op i risen med den medfølgende grydeske; risen er så klar til at spise. Læg låget på igen så hurtigt som muligt. Spis den oprørte ris inden 1 time. Små mængder, dvs. 4 til 6 bægre ris bør spises lige efter oprøring.
11. Hvis risen skal holdes varm i længere tid, skal der ikke røres op i den, før lige inden den skal spises. RISEN MÅ IKKE HOLDES VARM LÆNGERE END 2 TIMER. Under denne periode må låget ikke løftes.
12. Såfremt inderskålen løftes, mens riskogeren er i brug, slår den automatisk om til varmestilling. Hvis den skal begynde at koge igen, skal skålen sættes ned i riskogeren igen, og kontrolarmen stilles på kogestilling.
13. Efter brug sluk for strømmen ved stikkontakten, og fjern stikket fra stikkontakten.



Vigtigt

- Hold ikke risen varm længere end 2 timer.
- Opvarm ikke kogt ris i riskogeren igen.
- Små mængder ris (4 til 6 bægre) skal spises lige efter oprøring.
- Løft ikke låget under varmeperioden.
- Det frarådes at anvende riskogeren til tilberedning af minutris og lignende risprodukter.
- Når inderskålen fjernes fra riskogeren, skal der altid anvendes grydelapper el.lign.
- Hvis der skal tilsættes ingredienser til risen, skal den spises omgående.
- Under kogning kan der med visse sorter ris samle sig damp i riskogeren, hvilket kan medføre, at der sprøjter lidt vand ud fra lufthullet og fra under låget.
- Når risen fjernes fra inderskålen, kan der sidde en lille smule gult ris fast i bunden af skålen. Dette er normalt. Lad skålen køle af, fyld den med varmt sæbevand og lad den stå i blød. Dette vil løsne risen og gøre det lettere at få skålen ren igen.
- Risen skal altid skylles grundigt inden brug.
- Sørg for, at mellemrummet mellem riskogeren og inderskålen altid er rent og frit for evt. riskorn el.lign. Dette er vigtigt for at sikre, at der er rigtig kontakt mellem de to dele.
- Den automatiske afbrydermekanisme må ikke forstyrres, så den ikke kan slå om til varmecyklen. Når varmecyklen først er begyndt, må knappen ikke trykkes ned i kogestilling.
- Benyt ikke skarpe redskaber inde i skålen, da disse kan beskadige 'slip-let' belægningen.

Rengøring

Sluk for strømmen ved stikkontakten og tag stikket ud. Aftør riskogeren udvendigt med en fugtig klud og polér derefter med en tør.

Vask inderskålen og låget i varmt sæbevand. En blød børste kan bruges til at fjerne evt. ris, der er brændt på i bunden. Tør skålen grundigt. Efterhånden som riskogeren bruges, kan inderskålen blive lidt misfarvet.

Vask ikke dele i opvaskemaskinen.

Service

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.

Hvis man har brug for hjælp med:

- brug af apparatet eller
- service, reservedele eller reparationer, skal man kontakte den forretning, hvor apparatet er købt.

Zoals bij alle andere elektrische apparaten, moet u ook bij het gebruik van deze rijstpan een aantal belangrijke veiligheidsvoorschriften in acht nemen.

1. Leg de behuizing van het apparaat nooit in water en laat het snoer of de stekker niet nat worden – u kunt hierdoor een elektrische schok oplopen.
Laat nooit vloeistof in de behuizing van het apparaat lopen.
2. Gebruik het apparaat nooit in beschadigde toestand. Laat het controleren of repareren: zie 'service'.
3. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Laat het snoer nooit omlaag hangen, zodat een kind het kan vastpakken.
4. Zorg dat u geen brandplekken oploopt als gevolg van hete onderdelen, kokend water of stoom afkomstig van het apparaat. Gebruik ovenhandschoenen om het deksel van het apparaat te nemen of de binnenkom er uit te lichten.
5. Laat verzwakte mensen niet zonder toezicht het apparaat gebruiken.
6. Houd de rijst niet langer dan twee uur warm en warm gekookte rijst niet opnieuw op in de rijstkoker.
7. Laat het snoer niet in aanraking komen met hete onderdelen.
8. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het aangegeven huishoudelijke doel, namelijk het gaarkoken van rijst in water.
9. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, en laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
10. Niet op of nabij een hete gasbrander of elektrische kookring of in een verhitte oven plaatsen.
11. Laat het apparaat niet op een warmtegevoelig oppervlak staan.
12. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN GOEDE PLAATS

Elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u altijd eerst controleren of de stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

LET OP - MAAK UITSLUITEND GEBRUIK VAN EEN GEAARD STOPKONTAKT

Dit apparaat beantwoordt aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

Onderdelen

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. Deksel | 7. Indicatielampjes |
| 2. Binnenpan | 8. Handgrepen |
| 3. Buitenkant | 9. Ontluchting |
| 4. Pootjes | 10. Maatbeker |
| 5. Regelknop | 11. Spatel |
| 6. Elektrisch snoer | |

Gebruik van uw Kenwood

1. Verwijder alle verpakking en eventuele stickers van het product.
2. Was de binnenkom, het deksel, de maatbeker en de spatel in warm zeepsop. Spoel en droog grondig.
3. Pas de gewenste hoeveelheid rijst af met het bijbehorende maatbekertje. Als richtlijn kunt u aanhouden dat EEN bekertje rijst voldoende is voor EEN persoon, maar het spreekt vanzelf dat dit ook zal afhangen van uw eigen smaak en inzicht.
Vul het bekertje met rijst en strijk de bovenkant af.
4. Was de rijst in voldoende schoon water en laat hierna de korrels uitlekken in een vergiet. Doet u dit niet, dan kan het eindresultaat tegenvallen en/of kan zich tijdens het koken stoom gaan vormen in de pan. Was de rijst echter niet in de binnenpan, aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken.
5. Schud de rijst nu in de binnenpan en voeg voldoende koud water toe. Richt u zich hierbij op de corresponderende niveau-aanduiding van de pan. Wilt u bijvoorbeeld 6 bekertjes rijst koken, schud dan de gewassen rijst in de binnenpan en vul deze met water tot aan het niveau voor 6 bekertjes.
De minimumcapaciteit is 4 maatbekers. De maximumcapaciteit bedraagt 14 maatbekers.
Afhankelijk van uw persoonlijke smaak kan het zijn, dat u zult willen afwijken van de aanbevolen hoeveelheid water. Heeft u een voorkeur voor wat zachtere rijst, dan moet u iets meer water toevoegen. Wilt u echter dat de rijst na het koken nog stevig blijft, dan moet u iets minder water in de pan schenken.



6. Zet hierna de binnenpan in de buitenpan en zorg ervoor, dat de buitenkant van de binnenpan droog is en dat er geen rijstkorrels tegenaan kleven.
7. Zet het deksel op de pan, en wel zodanig dat de ventilatie-opening in het deksel van u af gekeerd is.
8. Steek eerst de stekker in het stopcontact. Druk daarna de regelknop omlaag in de COOK-stand; het lampje springt nu aan.
9. Wanneer de rijst gekookt is, zal de pan automatisch overschakelen op de WARM-stand; dit kunt u zien aan het indicatielampje. Laat de pan minimaal 15 minuten op deze stand staan zonder het deksel op te lichten.
10. Til voorzichtig het deksel op en laat eventuele condensatie in de rijstkoker lopen. Gebruik de bijgeleverde spatel om de gaargekookte rijst los te werken. Zet het deksel zo snel mogelijk terug. Eet de losgewerkte rijst binnen een uur. Kleine hoeveelheden rijst, d.w.z. 4 tot 6 maatbekers, moeten onmiddellijk na het loswerken worden geconsumeerd.
11. Indien u de gekookte rijst langere tijd in de pan wilt bewaren, wacht dan met omscheppen tot vlak voor het moment waarop u wilt gaan eten.
LAAT GEKOOKTE RIJST NIET LANGER DAN TWEE UUR IN DE WARMHOUDSTAND IN DE PAN ZITTEN.
Houd gedurende deze tijd het deksel op de pan.
12. Mocht de pan tijdens het koken van de rijst omhoog worden gehaald, dan schakelt het apparaat automatisch over op de WARM-stand. Wilt u daarna weer doorgaan met het koken van de rijst, plaats de binnenpan dan in de buitenpan en zet de regelknop wederom op "COOK".
13. Haal na gebruik van de pan altijd de stekker uit het stopcontact.

Belangrijk

- Laat gekookte rijst niet langer dan twee uur in de WARM-stand staan.
- Deze pan is niet geschikt voor het opwarmen van reeds gekookte rijst.
- Kleine hoeveelheden rijst, d.w.z. 4 tot 6 maatbekers, moeten onmiddellijk na het loswerken worden geconsumeerd.
- Laat het deksel tijdens de warmhoudtijd op de pan zitten.
- U kunt in deze pan beter geen rijstbultjes koken.
- Maak voor het verwijderen van de binnenpan altijd gebruik van ovenwanten.
- Indien aan de gekookte rijst nog wat ingrediënten worden toegevoegd, dan moet u de rijst niet meer laten staan, maar meteen opdienen.
- Laat het automatische schakelmechanisme met rust en tracht niet te voorkomen dat het naar een opwarmcyclus overschakelt. Nooit de kookschakelaar indrukken om te koken als een opwarmcyclus eenmaal is gestart.
- Wanneer u de rijst na het koken uit de binnenpan wilt scheppen, kan het voorkomen dat zich wat korrels hebben vastgezet op de bodem van de pan en goudbruin van kleur zijn geworden. Dit is echter geen probleem. Laat de pan in zo'n geval afkoelen, vul hem met warm water en wat afwasmiddel, laat de vastgekoekte rijstkorrels losweken en maak de pan daarna gewoon schoon.
- De rijst moet vóór het koken altijd goed gewassen worden.
- Zorg ervoor dat de ruimte tussen het stoommandje en de binnenpan altijd schoon en vrij van voedselresten blijft. Dit is belangrijk voor een optimale werkwijze van de pan.
- Sommige rijstvariëteiten kunnen tijdens het koken de opbouw van stoom in het apparaat veroorzaken, waarvan een deel via de ontluchting of van onder het deksel zal ontsnappen.
- Het gebruik van scherpe voorwerpen kan de anti-kleeftlaag van de binnenpan beschadigen.

Reiniging

Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en wrijf deze vervolgens na met een schone droge doek.

Was de binnenpan en het deksel af in een heet sopje. Mochten er wat rijstkorrels op de bodem blijven vastzitten, dan kunt u deze het beste verwijderen met een zachte afwasborstel. Maak de pan altijd goed droog. Door veelvuldig gebruik kan de pan enigszins verkleurd raken.

Geen onderdelen in de afwasmachine reinigen.

Service

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.

Indien u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw apparaat of
 - service, reserveonderdelen of reparaties
- neem dan contact op met de zaak waar u het apparaat heeft gekocht.

Sähkölaitteita käytettäessä on noudatettava aina määrättyjä turvallisuustoimenpiteitä kiinnittäen huomiota erityisesti seuraaviin turvallisuusnäkökohtiin:-

1. Sähköiskuvaaran takia älä laita laitteen runkoa veteen tai anna liitosjohdon tai pistokkeen kastua. Älä myöskään koskaan kaada nesteitä laitteen runko-osaan.
2. Älä koskaan käytä vioittunutta laitetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto'.
3. Älä anna lasten leikkiä koneella. Älä päästä lapsia koneen lähelle. Älä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
4. Älä anna laitteen kuumien osien, kiehuvan veden tai höyryn polttaa itseäsi. Käytä patakintaita sisäkulhon ja kannen irrottamiseen.
5. Älä anna taitamattomien henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
6. Älä pidä riisiä lämpimänä yli kahta tuntia, äläkä lämmitä kypsennettyä riisiä uudestaan riisikeittimessä.
7. Älä anna liitosjohdon koskettaa kuumia osia.
8. Käytä laitetta vain kotitalouskäytössä riisin keittämiseen vedessä.
9. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laite ei ole käytössä. Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
10. Älä sijoita laitetta kuuman kaasulieden tai sähkölevyn tai kuuman uunin päälle tai lähelle.
11. Älä jätä laitetta lämpöherkälle pinnalle.
12. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Ennen liittämistä verkkovirtaan

Varmista, että laitteen pohjassa olevassa arvokilvessä esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.

VAROITUS - TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA

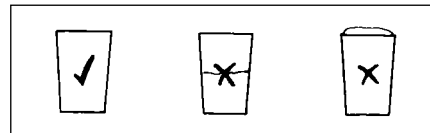
Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

Tutustu riisikeittimeen

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1. Kansi | 7. Merkkivalot |
| 2. Sisempi kulho | 8. Kahva |
| 3. Runko-osa | 9. Höyryventtiili |
| 4. Jalat | 10. Mitta-astia |
| 5. Käyttökytkin | 11. Kaavin |
| 6. Liitosjohto | |

Kenwood-riisikeittimen käyttö

1. Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
2. Pese sisäkulho, kansi, mitta-astia ja kaavin lämpimässä saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
3. Käytä laitteen mukana toimitettua mitta-astiaa halutun riisimäärän mittaamiseen. Ohjeena voidaan sanoa, että yksi mitta riisiä riittää yhdelle hengelle, mutta määrä voi vaihdella henkilöstä riippuen.



Täytä mitta riisillä ja tasoita pinta reunan tasalle.

4. Pese riisi perusteellisesti vaihtaen vettä useita kertoja, ja valuta vesi lopuksi riisistä. Jos valutusta ei suoriteta, voi lopputulos olla epätasainen ja/tai laitteeseen syntyy höyryä.
5. Siirrä riisi sisäkulhoon ja tasoita riisin pinta. Lisää kulhoon tarpeeksi kylmää vettä, jotta vedenpinta tulee vaadittavan merkin kohdalle, esim. keitettäessä 6 mittaa riisiä aseta pesty riisi sisäkulhoon ja täytä kulho sitten vedellä merkkiin 6 asti.
Vähimmäismäärä on 4 kuppia. Enimmäismäärä on 14 kuppia.
Voit tulla huomaamaan, että lisättävän veden määrää on muutettava hieman henkilökohtaisen mieltymyksen mukaan. Kun halutaan pehmeämpää riisiä, lisätään hieman enemmän vettä, ja kun kyseessä on kiinteämpi riisi, vettä käytetään hieman vähemmän.
6. Aseta sisäkulho riisikeittimeen varmistaen, että keittimen ulkopuolella ei ole riisinjyviä tai vesipisaroita.
7. Peitä kulho kannella varmistaen, että kannessa olevat reiät ovat poispäin laitteen käyttäjästä.
8. Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan ja kytke virta päälle. Paina käyttökytkin KEITTO-asentoon (COOK), jolloin keittovalo syttyy.
9. Kun riisi on keitetty, laite kytkeytyy automaattisesti LÄMMITYS-asentoon (WARM) ja lämmitystä osoittava valo syttyy. Anna laitteen olla tällä asetuksella ainakin 15 minuuttia ennen kuin kansi avataan.
10. Nosta kansi varovasti ja anna tiivistyneen veden valua riisikeittimeen. Sekoita riisi kuohkeammaksi laitteen mukana toimitetulla kaapimella. Riisi on sitten valmis syötäväksi. Aseta kansi takaisin päälle mahdollisimman nopeasti. Käytä sekoitettu riisi tunnin sisällä. Pienet riisimäärät (esim. 4–6 kuppia) tulisi käyttää välittömästi sekoituksen jälkeen.
11. Jos riisiä pidetään lämpimänä pitemmän aikaa, ei siihen saa koskea ennen kuin vasta juuri ennen tarjoilua. RIISIÄ EI SAA PITÄÄ LÄMPIMÄNÄ YLI 2 TUNTIA. Tänä aikana kantta ei saa avata.
12. Jos sisäkulho nostetaan keittimestä sen ollessa päällä, kytkeytyy laite automaattisesti lämmitysasetukselle. Keittämisen jatkamiseksi kulho on asetettava takaisin keittimeen ja käyttökytkin säädettävä takaisin keittoasentoon.
13. Käytön jälkeen virta on kytkettävä pois laitteesta ja pistoke irrotettava pistorasiasta.

Tärkeää

- Älä pidä riisiä lämpimänä kauempaa kuin kaksi tuntia.
- Älä kuumenna riisiä uudelleen riisikeittimessä.
- Pienet riisimäärät (4–6 kuppia) tulisi käyttää välittömästi sekoituksen jälkeen.
- Älä nosta kantta lämmitysjakson aikana.
- Riisikeittintä ei suositella valmiiksi maustettujen riisien kypsennykseen.
- Käytä aina patakinnasta sisäkulhon ottamiseen ulos laitteesta.
- Jos keitettyyn riisiin lisätään muita aineksia, on riisin oltava asianmukaisesti kypsennettyä ja riisi tulisi nauttia välittömästi.
- Älä koske automaattista kytkinmekanismia ja estä laitetta kytkeytymästä lämmitysasentoon. Älä paina kytkintä alas keittoasentoon, jos se on aloittanut lämmityksen.
- Kun riisiä otetaan sisäkulhosta, voidaan kulhon pohjalla huomata vähän vaaleanruskeaa riisiä. Tämä on normaalia, anna kulhon jäähtyä, täytä se lämpimällä pesuainevedellä ja jätä likoamaan, jolloin riisi irtaantuu ja kulhon peseminen on helpompaa.
- Riisi on pestävä hyvin ennen käyttöä.
- Varmista, että riisikeittimen ja sisäkulhon välinen tila on aina puhdas eikä siinä ole riisiä ym. Tämä on tärkeää, jotta keittimen ja kulhon välinen kosketus olisi riittävä.
- Jotkut riisit saavat aikaan höyryä laitteen sisällä valmistuksen aikana, jolloin höyry siirtyy ulos höyryventtiilistä ja kannen alla.
- Jos kulhossa käytetään teräviä ottovälineitä, voi kulhon tarttumaton pinta vahingoittua.

Puhdistus

Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla pyyhkeellä ja kiillota sitten kuivalla pyyhkeellä.

Pese sisäkulho ja kansi kuumassa pesuainevedessä. Pehmeätä harjaa voidaan käyttää pohjaan lujasti tarttuneen riisin puhdistamiseen. Kuivaa kulho perusteellisesti. Sisäkulho voi värjäytyä hieman käytön myötä.

Älä pese osia astianpesukoneessa.

Huolto ja takuu

- Mikäli laitteeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.
- laitteen käytössä tai
- Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.
Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

F

Lorsque vous utilisez un appareil électrique (quel qu'il soit), vous devez toujours respecter des précautions fondamentales de sécurité et notamment les précautions suivantes:

1. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise se mouiller ; vous risqueriez un choc électrique. N'introduisez jamais de liquide dans le corps de l'appareil.
2. N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
3. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Conservez-le hors de leur portée. Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
4. Faites attention à ne pas vous brûler sur les éléments chauds de l'appareil, avec l'eau bouillante qu'il contient ou la vapeur qui s'en échappe. Utilisez des gants de four lorsque vous retirez le bol intérieur et le couvercle.
5. Ne laissez pas des personnes infirmes utiliser l'appareil sans surveillance.
6. Ne conservez pas du riz au chaud pendant plus de deux heures et ne réchauffez pas du riz cuit dans cet appareil de cuisson.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation au contact d'éléments chauds.
8. Réservez cet appareil à l'usage domestique pour lequel il est prévu : la cuisson du riz à l'eau.
9. Débranchez en dehors des périodes d'utilisation et ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
10. Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
11. Ne laissez pas cet appareil sur une surface sensible à la chaleur.
12. N'utilisez pas cet appareil en extérieur.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Raccordement à l'électricité.

Avant de mettre votre appareil en marche, assurez-vous que votre courant électrique est le même que celui qui est indiqué sur la plaque signalétique.

AVERTISSEMENT - CET APPAREIL NECESSITE LA MISE A LA TERRE

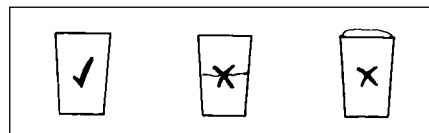
Cet appareil est conforme à la directive de la Communauté Européenne 89/336/CEE.

Faites connaissance avec votre cuiseur de riz

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Couvercle | 7. Témoins lumineux |
| 2. Cuve intérieure | 8. Poignée |
| 3. Corps | 9. Orifice |
| 4. Pieds | 10. Verre mesureur |
| 5. Levier de commande | 11. Spatule |
| 6. Cordon | |

Mode d'emploi du cuiseur de riz Kenwood

1. Retirez tous les emballages et étiquettes du produit.
2. Lavez le bol intérieur, le couvercle, le bol mesureur et la spatule dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. Utilisez le verre mesureur fourni pour mesurer la quantité de riz souhaitée.



A titre d'indication, un verre de riz est suffisant pour une personne, mais cela varie selon les personnes.

Remplissez le verre de riz à ras-bord.

4. Lavez soigneusement le riz plusieurs fois dans de l'eau et égouttez-le.
Si vous omettez de laver le riz, vous aurez une cuisson médiocre et/ou de la condensation dans l'appareil. Ne lavez pas le riz dans la cuve intérieure car vous pourriez l'endommager.
5. Versez le riz lavé dans la cuve intérieure et aplanissez la surface. Ajoutez le volume d'eau correspondant la graduation indiquée sur la cuve: par exemple, pour cuire 6 verres de riz, mettez le riz lavé dans la cuve intérieure et remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation 6.
Capacité minimale : 4 bols. Capacité maximale : 14 bols.
Il se peut que vous ayez besoin de varier légèrement le volume d'eau pour une cuisson à votre goût. Pour un riz plus ferme, diminuez l'eau, et pour un riz plus tendre, augmentez l'eau.
6. Transférez la cuve intérieure dans le cuiseur de riz en vérifiant qu'il n'y a ni riz, ni trace d'eau sur la paroi extérieure.
7. Placez le couvercle et assurez-vous que le petit événement situé sur le couvercle est éloigné de vous.
8. Branchez l'appareil à une prise de courant pour le mettre sous tension. Appuyez le levier de contrôle en position 'COOK' et le voyant lumineux s'allume.
9. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil se met automatiquement en position 'WARM' et le voyant lumineux de maintien au chaud s'allume. Attendez au moins 15 minutes avant de soulever le couvercle.
10. Soulevez le couvercle avec précaution et laissez la condensation s'égoutter dans le cuiseur de riz. Utilisez la spatule fournie afin de mélanger le riz, qui est alors prêt à servir. Remplacez le couvercle aussi rapidement que possible. Consommez le riz mélangé dans l'heure suivante. Les faibles quantités (4 à 6 bols) de riz doivent être consommées immédiatement après avoir mélangé.
11. Si le riz doit être maintenu au chaud pour une plus longue période, il faut le laisser reposer et ne le remuer qu'avant sa consommation immédiate. LA PERIODE D'ATTENTE AU CHAUD NE DOIT PAS DEPASSER 2 HEURES. Pendant cette période il ne faut pas soulever le couvercle.
12. Si la cuve intérieure est soulevée pendant que le cuiseur est en marche, l'appareil se mettra automatiquement en position 'warm'. Pour reprendre la cuisson, remplacez la cuve et remettez le levier en position 'cook'.
13. Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur et débranchez l'appareil.

Important

- Ne laissez pas le riz en attente plus de deux heures.
- Ne réchauffez pas le riz dans le cuiseur de riz.
- Les faibles quantités de riz (4 à 6 bols) doivent être consommées immédiatement après avoir mélangé.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la période d'attente au chaud.
- Il est déconseillé d'utiliser le cuiseur de riz pour cuire des préparations de riz en sachet.
- Utilisez toujours des gants thermo-isolants pour retirer la cuve intérieure de l'appareil.
- Si vous devez ajouter des ingrédients au riz cuit, ceux-ci doivent être cuits complètement, et le riz doit être consommé immédiatement.
- N'interférez pas avec le mécanisme de commutation automatique en l'empêchant de passer en position de maintien au chaud. N'appuyez pas sur le commutateur afin d'activer la cuisson une fois en position de maintien au chaud.
- En retirant le riz de la cuve intérieure, vous pourrez remarquer une petite quantité de riz doré au fond: c'est normal. Laissez la cuve refroidir, remplissez-la d'eau savonneuse et laissez tremper pour que le riz se détache et faciliter le nettoyage.
- Le riz doit être soigneusement lavé avant de l'utiliser.
- Vérifiez toujours que l'espace entre le cuiseur de riz et la cuve intérieure est toujours propre et sans trace de riz etc... Ceci est très important pour qu'il y ait un contact parfait entre les deux éléments.
- Pendant la cuisson, certaines variétés de riz peuvent occasionner une accumulation de vapeur dans l'appareil entraînant des projections par l'orifice et sous le couvercle.
- L'utilisation d'ustensiles tranchants peut endommager la surface antiadhésive.

Nettoyage

Débranchez l'appareil de la prise de courant. Essuyez la paroi extérieure avec un chiffon humide puis passez un chiffon sec.

Lavez la cuve intérieure et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser une brosse souple si du riz est attaché à la cuve. Il peut se produire une décoloration légère de la cuve intérieure à l'usage.

Ne lavez pas les éléments au lave-vaisselle.

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 ou
- obtenir des pièces de rechange, entretenir ou faire réparer votre appareil,
Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

D

1. Das Gerätegehäuse nicht in Wasser tauchen, und Netzkabel oder Netzstecker nicht naß werden lassen – es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
Keine Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gießen.
2. Ein beschädigtes Gerät nicht weiter benutzen, sondern überprüfen und gegebenenfalls reparieren lassen: siehe 'Kundendienst'.
3. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Kinder von diesem Gerät fernhalten. Das Netzkabel niemals herunterhängen lassen, wo ein Kind es greifen könnte.
4. Vorsicht vor Verbrennungen durch heiße Teile oder Verbrühungen durch kochendes Wasser oder Dampf. Mit Ofenhandschuhen die innere Schüssel heraus- und den Deckel abnehmen.
5. Schwache oder gebrechliche Personen dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht verwenden.
6. Den Reis nicht länger als zwei Stunden warmhalten; bereits gekochten Reis nicht im Reiskocher aufwärmen.
7. Darauf achten, daß das Netzkabel keine heißen Teile berührt.
8. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden – zum Garen von Reis mit Wasser.
9. Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen: das Gerät nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
10. Von Gasflammen und heißen Herdplatten fernhalten und das Gerät niemals in einen heißen Backofen stellen.
11. Das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Fläche stellen.
12. Das Gerät nicht im Freien verwenden.

DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

Stromanschluß

Stellen Sie vor dem Einschalten des Gerätes sicher, daß die bei Ihnen vorhandene Netzspannung mit der auf dem Geräte-Typenschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.

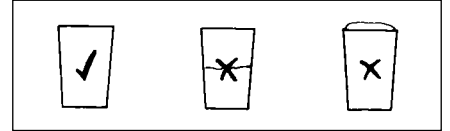
Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 89/336/EEC.

Gerätebeschreibung

- | | | | |
|---|-----------|----|--------------------|
| 1 | Deckel | 7 | Anzeigeleuchten |
| 2 | Innentopf | 8 | Handgriff |
| 3 | Gehäuse | 9. | Entlüftungsöffnung |
| 4 | Stellfüße | 10 | Meßbecher |
| 5 | Schalter | 11 | Spatel |
| 6 | Netzkabel | | |

Gebrauch Ihres Kenwood Reiskochers

1. Alles Verpackungsmaterial und alle Etiketten vom Gerät entfernen.
2. Die innere Schüssel, den Deckel, den Meßbecher und den Spatel in warmem Seifenwasser spülen, abspülen und gründlich abtrocknen.
3. Verwenden Sie den Meßbecher aus dem Zubehör zum Abmessen der benötigten Reismenge. Als Richtlinie kann gelten: eine Tasse Reis pro Person, aber diese Menge kann je nach dem persönlichen Geschmack variieren.
Den Meßbecher bis zur Oberkante mit Reis füllen
4. Den Reis mehrmals in jeweils frischem Wasser gründlich waschen und abtropfen lassen. Ungewaschener Reis kann zu unbefriedigenden Kochergebnissen oder zu Dampfstau im Gerät führen. Den Reis nicht im Innentopf waschen, um den Topf nicht zu beschädigen.
5. Den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und die Reisoberfläche glattstreichen. Kaltes Wasser bis zur entsprechenden Mengenmarkierung am Topf einfüllen: um z.B. 6 Portionen Reis zu kochen, den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und dann Wasser bis zur 6 Portionen-Markierung zugeben. Mindest-Füllmenge: 4 Tassen. Maximale Füllmenge: 14 Tassen.
Für Ihren persönlichen Geschmack werden Sie eventuell die Wassermenge etwas ändern müssen: für weicheren Reis etwas mehr Wasser, für körnigeren Reis etwas weniger Wasser nehmen.
6. Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Dabei darauf achten, daß sich an der Topfaußenseite kein Reis oder Feuchtigkeit befindet.
7. Den Deckel aufsetzen; dabei darauf achten, daß die Entlüftungsöffnung nicht auf Sie gerichtet ist.
8. Den Netzstecker in eine Netzsteckdose stecken und das Gerät einschalten. Den Schalthebel in Stellung COOK (Kochen) drücken - die Anzeigeleuchte für Kochen brennt.
9. Sobald der Reis gar ist, schaltet das Gerät automatisch auf Warmhalten (WARM), und die Anzeigeleuchte für Warmhalten leuchtet. Das Gerät in dieser Betriebsart noch mindestens 15 Minuten lang stehen lassen, ohne den Deckel zu öffnen.
10. Vorsichtig den Deckel anheben und Kondenswasser in den Reiskocher zurücktropfen lassen. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Spatel den Reis auflockern – er kann jetzt serviert werden. Den Deckel möglichst schnell wieder aufsetzen. Aufgelockerten Reis innerhalb 1 Stunde verzehren. Kleine Mengen, d.h. 4 bis 6 Tassen Reis, möglichst unmittelbar nach dem Auflockern verzehren.
11. Wenn der Reis erst später verzehrt oder verarbeitet werden soll, den Reiskocher stehen lassen und den Reis erst unmittelbar vor dem Verzehr auflockern. DIE WARMHALTEZEIT SOLLTE 2 STUNDEN NICHT ÜBERSCHREITEN. Während dieser Zeit den Deckel nicht abnehmen.
12. Wenn während des Kochens der Innentopf angehoben wird, schaltet das Gerät automatisch auf Warmhalten. Zum Fortsetzen des Kochvorgangs den Innentopf wieder einsetzen und den Schalthebel wieder in Stellung Kochen drücken.
13. Nach dem Kochen das Gerät wieder ausschalten und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.



Wichtige Hinweise

- Reis nicht länger als zwei Stunden lang warm halten.
- Gekochten Reis nicht im Reiskocher aufwärmen.
- Kleine Mengen Reis (4 bis 6 Tassen) möglichst unmittelbar nach dem Auflockern verzehren.
- Während der Warmhaltezeit den Deckel nicht abnehmen.
- Den Reiskocher möglichst nicht zur Zubereitung von Minutenreis verwenden.
- Zum Herausnehmen des Innentopfes immer Isolierhandschuhe oder Topflappen verwenden.
- Wenn dem gekochten Reis weitere Zutaten hinzugefügt werden sollen, diese Zutaten entsprechend garen und den Reis sofort verzehren.
- Den automatischen Schalter nicht in der Weise manipulieren, daß er nicht mehr auf Warmhalten umschalten kann. Nach Beginn des Warmhaltezyklus nicht mehr den Schalter für Kochen drücken.
- Es kann sein, daß etwas goldfarbener Reis am Boden des Innentopfes hängen bleibt. Das ist normal. Lassen Sie den Innentopf abkühlen, füllen Sie ihn dann mit warmem Seifenwasser - dadurch wird der angebackene Reis gelöst und die Reinigung des Topfes leichter.
- Vor dem Garen den Reis immer gründlich waschen.
- Immer darauf achten, daß der Bereich zwischen Kocher und Innentopf sauber und frei von Reiskörnern usw. ist. Sonst kann kein ausreichender Kontakt zwischen diesen beiden Teilen zustande kommen.
- Bei manchen Reissorten kann sich innerhalb des Gerätes während des Garens stärkerer Dampf entwickeln, der aus der Entlüftungsöffnung und unter dem Deckel herausspritzen kann.
- Scharfkantige Küchengeräte können die Antihafbeschichtung des Innentopfes beschädigen.

Reinigung

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Außenseite mit einem feuchten Tuch abreiben, dann trocken abwischen.

Den Innentopf und den Deckel in heißem Seifenwasser spülen. Mit einer weichen Bürste können Reisreste aus dem Topf gelöst und entfernt werden. Den Topf gründlich abtrocknen. Mit der Zeit kann es zu leichter Fleckenbildung am Innentopf kommen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine spülen.

Kundendienst

- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Fachmann oder vom autorisierten Kenwood-Kundendienst ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen

- bei Fragen zur Verwendung, zu Ersatzteilen und Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

IMPORTANTI AVVERTENZE

I

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune precauzioni fondamentali per la sicurezza. In particolare:

1. Non immergere mai in acqua il corpo dell'apparecchio e non lasciare che cavo o spina elettrica si bagnino, altrimenti sussiste il rischio di scossa elettrica.
Non versare mai alcun liquido nel corpo dell'apparecchio.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare – vedere alla sezione 'manutenzione'.
3. Non lasciare che i bambini giochino con questo elettrodomestico. Tenere lontani i bambini da questo elettrodomestico. Non lasciare mai che il cavo elettrico penda dal bordo di una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
4. Attenzione a non scottarsi con le parti calde, l'acqua bollente o il vapore generato dall'apparecchio. Mettersi guanti da forno per estrarre il recipiente interno e il coperchio.
5. Non lasciare che persone inferme usino questo apparecchio senza adeguata supervisione.
6. Non riscaldare il riso per oltre due ore e non riscaldare il riso già cotto nel cuoceriso.
7. Non lasciare che il cavo elettrico venga a contatto con le parti calde.
8. Usare questo apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato concepito, ossia la cottura del riso in acqua.
9. Togliere la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio e non lasciarlo mai incustodito dopo averlo acceso.
10. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello elettrico o a gas, e neppure all'interno di un forno riscaldato.
11. Non lasciare l'apparecchio su una superficie suscettibile al calore.
12. Non usare questo apparecchio in esterni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Collegamento alla Rete Elettrica

Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

AVVERTENZA - QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA

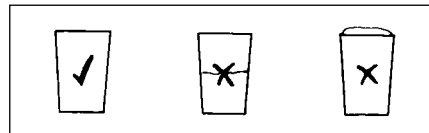
Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

Per Conoscere il Vostro Cuoceriso

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. Coperchio | 7. Spie Indicatrici |
| 2. Recipiente Interno | 8. Manico |
| 3. Corpo dell'Apparecchio | 9. Sfiato |
| 4. Piedini | 10. Tazza di Misurazione |
| 5. Levetta di Controllo | 11. Spatola |
| 6. Cavo Elettrico | |

Come Usare il Vostro Cuociriso Kenwood

1. Togliere dal prodotto tutto il materiale di imballaggio e le eventuali etichette autoadesive.
2. Lavare il recipiente interno, il coperchio, la tazza di misurazione e la spatola in acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare a fondo.
3. Servirsi della tazza di misurazione fornita per misurare la quantità necessaria di riso. A titolo di guida, una tazza di riso è sufficiente per una persona, anche se ciò dipende dai gusti.
Riempire di riso la tazza, fino al bordo, a livello raso.
4. Lavare bene il riso, cambiando diverse volte l'acqua e scolandolo. In caso contrario si potrebbero avere risultati scadenti e/o accumulo di vapore all'interno dell'apparecchio. Non lavare il riso nel recipiente interno dell'apparecchio, altrimenti esso verrà danneggiato.
5. Versare il riso lavato e scolato nel recipiente interno e livellarlo. Aggiungere acqua fredda in quantità sufficiente per giungere al livello corrispondente stampigliato sul recipiente. Per esempio, per cuocere 6 tazze di riso, versare il riso lavato nel recipiente interno e poi riempirlo di acqua fino al livello che corrisponde a 6 tazze.
La capacità minima del cuociriso è di 4 tazze, quella massima di 14 tazze.
A seconda dei gusti, forse vorrete variare leggermente la quantità di acqua. Per avere riso dalla consistenza più soffice, aggiungere un poco d'acqua in più, mentre per un riso dalla consistenza più ferma, aggiungere un poco d'acqua in meno.
6. Inserire il recipiente nell'apparecchio, avendo cura che sull'esterno non vi siano residui di riso oppure umidità.
7. Mettere il coperchio, controllando che il foro di sfiato si trovi distante da voi.
8. Inserire la spina elettrica dell'apparecchio e premere il pulsante di accensione. Ora premere la levetta di controllo fino alla posizione COOK (COTTURA). La spia di inizio cottura si accenderà.
9. Quando il riso è cotto, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione WARM (RISCALDAMENTO). La spia corrispondente si accenderà. Lasciare l'apparecchio su questa posizione per almeno 15 minuti prima di aprire il coperchio.
10. Sollevare con cautela il coperchio e lasciare che la condensa sgoccioli all'interno del cuociriso. Usare la spatola in dotazione per mescolare il riso, che a questo punto è pronto per essere consumato. Rimettere il coperchio sull'apparecchio non appena possibile. Consumare il riso mescolato entro 1 ora. Nel caso di piccole quantità, ossia da 4 a 6 tazze, consumare immediatamente dopo aver mescolato il riso.
11. Se il riso cotto viene conservato più a lungo, non rimestarlo, ma attendere fino a quando si desidera consumarlo. **NON TENERE IL RISO AL CALDO PER OLTRE 2 ORE.** In questo periodo di tempo, non sollevare il coperchio dall'apparecchio.
12. Se il recipiente interno viene sollevato durante il funzionamento dell'apparecchio, quest'ultimo passerà automaticamente alla posizione di riscaldamento. Per riprendere la cottura, rimettere il recipiente in posizione e resettare la levetta di controllo.
13. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio dalla presa di corrente e disinserire la spina dalla presa.



Importante

- Non tenere al caldo il riso per oltre due ore.
- Non riscaldare riso cotto nel cuociriso.
- Consumare immediatamente le piccole quantità di riso (da 4 a 6 tazze) subito dopo averlo mescolato.
- Non sollevare il coperchio nel corso del ciclo di riscaldamento.
- Si sconsiglia l'uso del Cuociriso per cuocere riso già condito in buste pronte.
- Usare sempre guanti da cucina resistenti al calore per estrarre il recipiente interno dall'apparecchio.
- Se si vogliono aggiungere ingredienti al riso durante la cottura, controllare che essi siano ben cotti, come appropriato, e consumare immediatamente il riso.
- Non interferire con il meccanismo di passaggio automatico al ciclo di riscaldamento di questo apparecchio. Non premere il pulsante di cottura dopo l'avvio del ciclo di riscaldamento.
- Non riscaldare riso cotto nel cuociriso.
- Lavare a fondo il riso prima di cuocerlo.
- Controllare che la zona fra il cuociriso ed il suo recipiente interno sia sempre pulita ed esente da residui di riso, ecc. Questo è importante per garantire un adeguato contatto fra le superfici.
- Durante la cottura, alcune varietà di riso potrebbero generare molto vapore all'interno dell'apparecchio. In questo caso, dallo sfiato e da sotto il coperchio potrebbero esservi degli spruzzi.
- L'uso di utensili affilati sull'interno del recipiente dell'apparecchio potrà danneggiarne il fondo antiaderente.

Pulizia

Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente. Passare l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e poi con un panno asciutto.

Lavare il recipiente interno e il coperchio in acqua calda saponata. E' possibile usare una spazzola a setole morbide per asportare gli eventuali residui di riso aderito al recipiente. Asciugare a fondo il recipiente. Con l'uso ripetuto il recipiente interno dell'apparecchio potrà macchiarsi.

Non lavare in lavastoviglie i componenti dell'apparecchio.

Manutenzione/Assistenza

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio
 - assistenza tecnica o riparazioni, oppure componenti di ricambio selezionati
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

VIKTIGE SIKKERHETSHENSYN

N

Når du bruker elektriske husholdningsapparater, bør du alltid ta visse forholdsregler, inkludert de følgende:

1. Selve riskokeren må ikke legges i vann, og ikke la ledningen eller støpselet bli vått – du kan få elektrisk støt. Du skal heller aldri ha væske i selve riskokeren.
2. Ikke bruk en riskoker som er skadet. Få den kontrollert eller reparert: se 'service'.
3. Pass på at barn ikke leker med riskokeren. Ikke la barn komme i nærheten av riskokeren. Og ikke la ledningen henge ned der et barn kan få tak i den.
4. Ikke brenn deg på varme deler, kokende vann eller damp fra riskokeren. Bruk grytekluter når du fjerner innerbollen og lokket.
5. Ikke la funksjonshemmede personer bruke riskokeren uten tilsyn.
6. Ikke hold risen varm i mer enn to timer, og ikke bruk den til å varme opp igjen kokt ris.
7. Ikke la ledningen komme i berøring med varme deler.
8. Riskokeren må kun brukes til det den er laget for, til koking av ris med vann i private husholdninger.
9. Trekk støpslet ut når riskokeren ikke er i bruk, og ikke gå fra den når den er i bruk.
10. Ikke plassér riskokeren på eller nær gassbluss eller varm elektrisk kokeplate, eller i oppvarmet ovn.
11. Ikke la riskokeren stå på en varmfølsom overflate.
12. Ikke bruk riskokeren utendørs.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Nettspenning

Før du setter i støpselet, bør du forvise dig om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten.

ADVARSEL - DETTE UTSTYRET MÅ JORDES

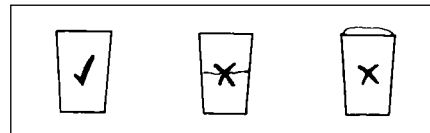
Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

Kjenn din Kenwood riskoker

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1. Lokk | 7. Varsellamper |
| 2. Innerbolle | 8. Håndtak |
| 3. Ytterbolle | 9. Ventil |
| 4. Ben | 10. Målebeger |
| 5. Kontrollhendel | 11. Stor skje |
| 6. Ledning | |

Slik koker du ris i riskokeren

1. Fjern all emballasje og alle etiketter fra riskokeren.
2. Vask innerbollen, lokket, målebegeret og slikkepotten i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig.
3. Bruk målebegeret som følger med til å måle hvor mye ris du trenger. Det er vanligvis tilstrekkelig å beregne ett beger med ris per person, men det er avhengig av den individuelle appetitt.
Bruk strøkne mål.
4. Vask risgrynene godt i flere hold vann og la vannet renne godt av. Dette er nødvendig for å få et godt resultat, for å unngå at risen kleber seg sammen og/eller for å unngå at det blir for mye damp i riskokeren. Ikke bruk innerbollen til å vaske risgrynene, da den lett tar skade.
5. Hell risen over i innerbollen og sørg for at den ligger jevnt fordelt. Hell på kaldt vann til det når opp til nivået som er avmerket. Når du f.eks. skal koke 6 beger med ris, heller du den i innerbollen og slår på tilsvarende mye vann, til det står på streken for 6 beger.
Minimumskapasitet er 4 kopper. Maksimumskapasitet er 14 kopper.
Riktig vannmengde kan variere noe, alt etter hva du selv foretrekker. Generelt kan man si at hvis du vil ha bløtere ris, må du ha i mer vann. Hvis du foretrekker risen litt hardere når den er kokt, bruker du mindre vann.
6. Sett innerbollen i riskokeren. Pass på at det ikke finnes gryn eller vann på utsiden av bollen.
7. Legg på lokket og pass på at dampåpningen vender bort fra deg.
8. Sett i støpselet i kontakten. Trykk inn kontrollhendelen slik at den viser COOK og lampen lyser.
9. Når risen er kokt, slår riskokeren seg av automatisk men holder risen varm - på WARM. Lampen lyser så lenge risen holdes varm. Risen skal stå og "tørke" i minst 15 minutter før den serveres - ikke løft på lokket i mellomtiden.
10. Løft lokket forsiktig av og la eventuell kondens dryppe ned i riskokeren. Bruk slikkepotten til å røre i risen slik at den blir luftig. Den er nå klar til servering. Sett lokket på igjen så snart som mulig. Spis den omrørte risen innen én time. Små mengder, dvs. 4 til 6 kopper ris bør spises med en gang den er omrørt.
11. Hvis det er nødvendig å holde risen varm i lengre tid, bør du la den stå med lokket på og ikke løfte på grynene før like før den skal serveres. **DU BØR IKKE HOLDE RISEN VARM I MER ENN 2 TIMER.** Du må la være å løfte på lokket i denne tiden.
12. Dersom du løfter på innerbollen mens riskokeren koker risen, vil den automatisk kople over på varm-innstillingen. Vil du fortsette å koke risen, må du sette bollen tilbake på plass og slå over på koke-innstillingen igjen (COOK).
13. Etter bruk tar du støpselet ut av stikkontakten.



Viktig

- Ikke hold risen varm i mer enn 2 timer.
- Kokt ris skal ikke varmes opp igjen i riskokeren.
- Små rismengder (4 til 6 kopper) bør spises med én gang risen er omrørt.
- Ikke løft på lokket mens risen holdes varm.
- Det anbefales ikke å bruke riskokeren til å koke pakke-ris med smakstilsetninger.
- Beskytt hendene mot varmen (bruk tykke grytelapper e.l.) når du løfter ut innerbollen.
- Har du andre ingredienser i risen, må den spises straks den er ferdig og ingrediensene må være godt kokt.
- Ikke tukle med den automatiske brytermekanismen ved å hindre den fra å slå over til "hold varm"-syklusen. Ikke trykk bryteren for "koking" ned når "hold varm"-syklusen er påbegynt.
- Når du har tømt innerbollen, hender det at det sitter igjen noe gulfarget ris i bunnen. Det er ganske normalt - vent til bollen er avkjølt, fyll den med lunkent såpevann og la det hele stå og bløte seg en stund. Risen som sitter fast vil løsne av seg selv og gjøre det lettere å vaske bollen.
- Vask risen omhyggelig før du koker den.
- Pass på at mellomrommet mellom inner- og ytterbollen holdes rent og sjekk at det ikke er kommet ris e.l. inn i det. Dette er viktig for å sikre at de to bollene slutter god kontakt.
- Visse rissorter kan forårsake utvikling av damp inni riskokeren, slik at det spruter litt fra ventilen og under lokket når risen koker.
- Ikke bruk skarpe gjenstander på innsiden av bollen, de kan skade slippbelegget.

Stell og rengjøring

Trekk støpselet ut av kontaktene. Bruk en fuktig klut til å tørke av riskokeren på utsiden, og gni den blank med en tørr klut.

Innerbollen og lokket vaskes i varmt såpevann. Du kan bruke en myk børste til å løsne evt. matrester som sitter igjen i bunnen. Tørk bollen godt. Det kan etterhvert oppstå ufarlige skjolder på innerbollen.

Delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin

Service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til

- å bruke apparatet eller
- utføre vedlikehold eller reparasjoner, eller bestille reservedeler, ta kontakt med butikken der du kjøpte maskinen.

Vid användning av alla elektriska apparater måste man vara noga med säkerheten. Följande försiktighetsmått ska iakttas:

1. Doppa aldrig själva riskokaren i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta – då kan du få en elektrisk stöt.
Håll aldrig vätska i själva riskokaren.
2. Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service'.
3. Låt inte barn leka med riskokaren. Håll barn på avstånd från riskokaren. Låt aldrig sladden hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
4. Akta så du inte bränner dig på varma delar, kokande vatten eller ånga från riskokaren. Använd grytappar när du tar ut den inre skålen och tar av locket.
5. Låt inte handikappade använda riskokaren utan övervakning.
6. Håll inte ris varmt i mer än två timmar, och värn inte upp lagat ris i riskokaren.
7. Låt inte sladden vidröra varma delar.
8. Använd bara riskokaren för det den är avsedd för i hushållet, dvs att koka ris i vatten.
9. Låt inte kontakten sitta i när riskokaren inte används och lämna den aldrig utan uppsikt.
10. Ställ den inte på eller nära en varm håll eller i en varm ugn.
11. Ställ inte riskokaren på någon värmekänslig yta.
12. Använd inte riskokaren utomhus.

SPARA BRUKSANVISNINGEN

Nätanslutning

Kontrollera innan du slår på riskokaren för första gången att den elektricitet du har stämmer med det som står på märkplåten.

VARNING - DENNA APPARAT MÅSTE VARA JORDAD

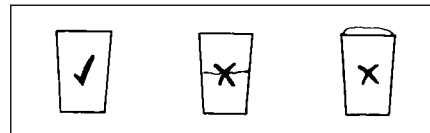
Denna apparat uppfyller bestämmelserna i direktiv 89/336/EEG.

Delar

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. Lock | 7. Indikatorlampor |
| 2. Innerskål | 8. Handtag |
| 3. Hölje | 9. Ångutsläpp |
| 4. Fötter | 10. Mått |
| 5. Inställningsspak | 11. Spatel |
| 6. Nätssladd | |

Hur du använder din riskokare från Kenwood

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter från produkten.
2. Diska den inre skålen, locket, måttet och spateln i varm diskmedelslösning. Skölj och torka noga.
3. Mät upp önskad mängd ris med det medföljande måttet. Som allmän regel kan sägas att ett mått ris är lagom för en person, men detta kan naturligtvis varieras.



- Mät upp ett struket mått ris.
4. Tvätta riset noga flera gånger i rent vatten och låt det rinna av. Om du inte gör det kan det bli dåligt resultat eller ånga kan ansamlas i kokaren. Tvätta inte riset i innerskålen, för då kan den skadas.
 5. Håll över riset till innerskålen och platta till ytan. Tillsätt så mycket vatten att det kommer upp till motsvarande markering på skålen. Om du till exempel hållt i sex koppar med ris, fyller du till markering 6. Minimikapacitet är 4 koppar. Maxkapacitet är 14 koppar.
Du kan behöva prova dig fram för att hitta den vattenmängd som passar hur du vill ha ditt ris. För mjukare ris använder du mer vatten, för fastare ris mindre.
 6. Sätt i innerskålen i riskokaren och se till att det inte finns några riskorn eller någon fuktighet på utsidan av skålen.
 7. Lägg på locket och se till att hålen i locket är på motsatt sida från dig.
 8. Sätt i sladden i vägguttaget. Tryck ner spaken till läget markerat COOK. Då tänds COOK-lampan.
 9. När riset är klart, kommer riskokaren att automatiskt slå över till varmhållning. Då tänds WARM-lampan. Låt riskokaren stå på denna inställning i åtminstone 15 minuter utan att lyfta på locket.
 10. Lyft försiktigt upp locket och låt eventuell konsens rinna ner i riskokaren. Använd den medföljande spateln för att fluffa upp riset. Det är sedan klart att serveras. Sätt tillbaka locket så fort som möjligt. Servera riset inom en timme när det har fluffats upp. Små rismängder, dvs 4-6 koppar, ska serveras omedelbart sedan det fluffats upp.
 11. Om riset skall hållas varmt en längre stund ska det lämnas med locket på och inte luckras upp förrän just innan det serveras. **DET FÅR INTE HÅLLAS VARMT I MER ÄN TVÅ TIMMAR.** Locket får inte lyftas under varmhållningsperioden.
 12. Om innerskålen lyfts upp under kokningen går riskokaren automatiskt över till varmhållning. Om du vill fortsätta kokningen, sätter du i skålen igen och ställer tillbaka spaken på COOK.
 13. När du är klar med riskokaren, ska du genast dra ut kontakten ur vägguttaget.

VIKTIGT

- Håll inte ris varmt längre än två timmar.
- Värm inte lagat ris i riskokaren.
- Små rismängder (4-6 koppar) ska serveras omedelbart sedan det fluffats upp.
- Lyft inte locket under varmhållningsperioden.
- Riskokaren rekommenderas inte för kryddris i halvfabrikat.
- Riset måste tvättas noga före kokningen.
- Om andra ingredienser ska tillsättas till det kokade riset ska de först tillagas alltefter behov, och rise ska sedan serveras omedelbart.
- Ingrip inte i den automatiska omkopplingsmekanismen genom att förhindra omkoppling till varmhållningscykeln. Tryck inte ner kokningsknappen när varmhållningscykeln väl har inletts.
- När riset tas ur innerskålen ser du kanske några brunfärgade riskorn i bottnen. Det är fullt normalt. Låt skålen kallna och låt den sedan stå med varmt diskvatten i. Det blir då lättare att diska skålen.
- Riset måste tvättas noga före kokningen.
- Se till att utrymmet mellan höljet och innerskålen alltid är rent och fritt från rispartiklar etc. Det är viktigt för att det ska vara riktig kontakt mellan de båda ytorna.
- Under kokningen av vissa rissorter bildas ånga, som då kan spruta ut från ångutsläppet eller under locket.
- Vassa redskap kan skada non-stickytan inuti skålen.

Rengöring

Tag ut stickko

Diska innerskålen och locket i varmt diskvatten. En mjuk borste kan användas för att avlägsna ris som fastnat i botten. Torka skålen noga. Efter en tid kan viss missfärgning uppstå i innerskålen.

Maskindiska inte delarna.

Service

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med

- att använda maskinen eller
- service, tillbehör eller reparationer,
kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

CZ

Při používání elektrických spotřebičů je zapotřebí dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Těleso spotřebiče nikdy nedávejte do vody a nedovolte, aby zvlhl napájecí kabel nebo jeho zástrčka - mohlo by dojít k vašemu zranění elektrickým proudem.
Do tělesa spotřebiče nikdy nedávejte kapalinu.
2. Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechejte jej zkontrolovat: viz "servis".
3. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Držte děti stranou od spotřebiče. Nikdy nenechávejte viset napájecí kabel spotřebiče dolů, aby na něj mohly děti dosáhnout.
4. Dbejte, abyste se nespálili při dotyku s horkými díly spotřebiče nebo neopařili vařící vodou či párou. Při odstraňování vnitřní nádoby a víka používejte rukavice.
5. Nedovolte nemocným nebo hendikepovaným osobám, aby tento spotřebič používaly bez dohledu.
6. Neudržujte rýži teplou déle než dvě hodiny a rýži uvařenou v elektrickém hrnci k vaření rýže neohřívejte.
7. Nedovolte, aby se napájecí kabel dotýkal horkých dílů.
8. Tento spotřebič používejte výhradně k vaření rýže s vodou v domácnosti.
9. Spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru, a jakmile spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické zásuvky.
10. Neumísťujte spotřebič na horký plynový či elektrický sporák nebo na vyhřátou troubu, ani do jejich blízkosti.
11. Spotřebič nestavte na povrchy citlivé na horko.
12. Tento spotřebič nepoužívejte venku.

NÁVOD K POUŽITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Zapojení do proudu

Než spotřebiče zapnete, zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické síti.

POZOR - TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN

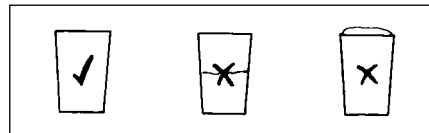
Tento spotřebič odpovídá Směrnici Evropského hospodářského společenství 89/336/ECC.

Popis hrnce na vaření rýže

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. Poklice | 7. Kontrolky |
| 2. Vnitřní mísa | 8. Ucha |
| 3. Těleso hrnce | 9. Ventilační otvor |
| 4. Nožky | 10. Odměrka |
| 5. Ovládací páčka | 11. Stěrka |
| 6. Přípojná šňůra | |

Rady

1. Z výrobku odstraňte všechny obaly a nálepky.
2. Vnitřní nádobu, víko, odměrku a lžíci umyjte v horké mýdlové vodě. Dokonale je opláchněte a osušte.
3. Odměrkou, která je součástí příslušenství, odměřte požadované množství rýže. Většinou jedna odměrka rýže stačí v průměru pro jednu osobu, ale potřebné množství rýže se samozřejmě mění podle individuální chuti.
Odměrkou plňte rýži až po okraj.
4. Rýži důkladně několikrát propláchněte pod tekoucí vodou a nechte řádně odkapat. Pokud tak neučiníte, může utrpět výsledná kvalita uvařené rýže, anebo se ve spotřebiči vytvoří příliš velké množství páry. Rýži nikdy nevypláchnujte ve vnitřní míse, mohli byste ji poškodit.
5. Rýži přesypte do vnitřní mísy a její povrch zarovnejte. Přidejte odpovídající množství studené vody do odpovídající výše naznačené na míse. Například když vaříte 6 odměrek rýže, nasypete vypláchnutou rýži do vnitřní mísy, a pak do ní nalejte vodu až do výše 6 odměrek.
Minimální obsah: 4 odměrky. Maximální obsah: 14 odměrek.
Časem možná zjistíte, že musíte dávat více či méně vody, aby uvařená rýže vyhovovala přesně vaší chuti. Měkčí rýže dosáhnete tak, že přidáte o něco více vody; chcete-li rýži tvrdší, dejte o něco méně vody.
6. Vnitřní mísu vložte do hrnce, přičemž dávejte pozor, aby na vnější straně mísy nezůstala zrnka rýže nebo kapky vody.
7. Priklopte poklici tak, aby ventilační otvory v poklici nemířily směrem na obsluhu.
8. Zástrčku zasuněte do zásuvky. Stiskněte páčku do polohy "COOK-VAŘENÍ", načež se rozsvítí žlutá kontrolka.
9. Jakmile je rýže uvařena, spotřebič se automaticky přepne do polohy "WARM-OHŘÍVÁNÍ", přičemž se rozsvítí kontrolka ohřívání. Nechte spotřebič v této poloze po dobu nejméně 15 minut před tím, než poprvé zvednete poklici.
10. Opatrně nadzvedněte víko a dovolte, aby sražená kapalina odkapala do elektrického hrnce k vaření rýže. Přiloženou lžící rýži promíchejte, a ta je potom připravena ke konzumaci. Co nejrychleji vraťte víko na původní místo. Promíchanou rýži spotřebujte do 1 hodiny. Malá množství, tj. 4 až 6 odměrek rýže, by se měla spotřebovat bezprostředně po promíchání.
11. Pokud chcete uvařenou rýži podávat později, nechte ji stát a promíchejte ji až těsně před konzumací. **RÝŽE SE NESMÍ NECHAT V HRNCI STÁT DÉLE NEŽ 2 HODINY PO UVAŘENÍ.** Během této doby se poklice nesmí sundat.
12. V případě, že vnitřní mísu vyndáte během vaření, spotřebič se automaticky sám přepne do polohy "warm-ohřívání". Chcete-li ve vaření pokračovat, stačí vrátit vnitřní mísu zpět do hrnce a páčku přepnout do polohy "cook-vaření".
13. Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



Důležitá upozornění

- Rýži neudržujte teplou déle než 2 hodiny po uvaření.
- Uvařenou rýži znovu neohřívejte v hrnci na rýži.
- Malá množství rýže (4 až 6 odměrek) by se měla spotřebovat bezprostředně po promíchání.
- V poloze "warm-ohřívání" nezvedejte poklici.
- Hrnci na rýži se nedoporučuje k vaření rýžových polotovarových jídel ze sáčku.
- Vnitřní mísu vyndávejte ze spotřebiče vždy pomocí kuchyňských chňapek.
- Pokud jsou do uvařené rýže přidány další přísady, musí být řádně uvařeny a takto upravená rýže se musí zkonsumovat okamžitě.
- Nezasahujte rušivě do mechanismu automatického přepínače, abyste mu zabránili v přepnutí na cyklus ohřívání. Jakmile byl zahájen cyklus ohřívání, nestlačujte přepínač do polohy vaření.
- Po vyndání uvařené rýže z vnitřní mísy mohou na dně mísy zůstat přilepená do zlatohněda zbarvená zrnka rýže. To je naprosto normální. Nechte mísu vychladnout, naplňte ji teplou vodou se saponátem a nechte ji odmočit, aby se přichycená zrnka rýže uvolnila a dala se lehčeji umýt.
- Rýže musí být před vařením důkladně propláchnuta vodou.
- Dbejte na to, aby prostor mezi vnitřkem hrnce a vnitřní mísou byl vždy čistý a aby v něm nebyly zrnka či zbytky rýže atd. Je velmi důležité, aby tyto dvě části k sobě dobře přiléhaly.
- Při vaření některých druhů rýže se může tvořit větší množství páry, které bude unikat ventilačním otvorem nebo zpod víka.
- Uvnitř vnitřní mísy nepoužívejte ostré kuchyňské náčiní, mohli byste poškodit teflonový povrch mísy.

Čištění

Zástrčku spotřebiče vytáhněte ze zásuvky. Vnější stěny spotřebiče otřete navlhčeným hadříkem a suchým přeleštěte.

Vnitřní mísu a poklici umyjte v horké vodě s přípravkem na mytí nádobí. K odstranění pevněji připečených zrněk rýže na dně mísy použijte měkký kartáč. Mísu řádně vysušte. Po delší době užívání dojde k zabarvení vnitřní mísy.

K mytí dílů nepoužívejte myčku nádobí.

Servis

- Poškozenou přípojnou šňůru tohoto spotřebiče může z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze firma Kenwood nebo značková opravna Kenwood.

Pokud potřebujete pomoc:

- s použitím spotřebiče, nebo
- se servisem, náhradními díly či opravou, obraťte se na firmu, u níž jste spotřebič koupili.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

H

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat:

1. A melegítő egységet soha ne tegye vízbe. Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a hálózati vezetéket és a dugaszt ne érje nedvesség. A melegítő egységbe soha ne töltsön vizet vagy más folyadékot.
2. Ha a rizsfőzőn sérülés jele látható, ne használja tovább. Ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. (Lásd Javíttatás.)
3. Ne engedje, hogy kisgyermekek játsszanak a rizsfőzővel - mindig tartsa őket távol a készüléktől. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztalról, mert egy kisgyermek magára ránthatja a készüléket.
4. Soha ne érjen a rizsfőző forró alkatrészeihez, és ügyeljen arra, hogy a készülékből kicsapó gőz se égethesse meg a kezét. A fedél és a belső edény kiemelésékor mindig használjon konyhai kesztyűt.
5. Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
6. Az elkészült rizst soha ne melegítse két óránál tovább. A készülék főtt rizs felmelegítésére nem használható.
7. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez.
8. A készüléket csak rendeltetésszerűen -rizs vízben történő főzésére -, és kizárólag háztartási célokra szabad használni.
9. Ha már nem használja a készüléket, a hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból. A bekapcsolt rizsfőzőt soha ne hagyja magára.
10. Óvja a készüléket a sugárzó hőtől. Soha ne tegye forró sütőbe, gáz- vagy villanyfőzőre, illetve ezek közelébe.
11. Hőre érzékeny felületen ne használja a rizsfőzőt.
12. Ne használja a készüléket a szabadban.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ÖRIZZZE MEG!

Csatlakoztatás

A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.

FIGYELEM! A KÉSZÜLÉKET CSAK FÖLDELT ALJZATBA SZABAD CSATLAKOZTATNI!

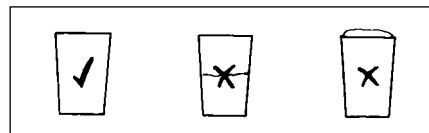
A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC sz. előírásának.

A rizsfőző részei

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. Fedő | 7. Ellenőrző lámpák |
| 2. Belső edény | 8. Fogó |
| 3. Melegítő egység | 9. Szelep |
| 4. Talp | 10. Mérőcsésze |
| 5. Kapcsolókar | 11. Műanyag kanál |
| 6. Hálózati vezeték | |

A rizsfőző használata

1. Távolítsa el a készülékről minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
2. A belső edényt, a fedelet, a mérőcsészét és a műanyag kanalat meleg, mosogatószeres vízben mossa el. Öblítés után törölgesse el az alkatrészeket.
3. A kívánt rizsmennyiség kimérésére használja a mellékelt mérőcsészét. Egy csésze rizs általában egy személyre elegendő, de mindig ízlés szerint adagolja a rizst.
A mérőcsészét színültig (de nem púpozva) tölts meg rizzsel (lásd ábra).
4. Főzés előtt többször is mossa meg a rizst, mert ez javítja a főtt rizs minőségét. A mosással azt is elkerülheti, hogy főzés közben túlságosan sok gőz képződjék az edényen belül. A mosáshoz ne a belső edényt használja, mert megsértheti a felületét.
5. A megmosott és leszűrt rizst öntse át a belső edénybe, simítsa el úgy, hogy a felszíne vízszintes legyen, majd töltsön rá hideg vizet. Az adott rizsmennyiséghez szükséges vízszintet az edény belső falán levő skála jelzi. Pl. 6 csésze rizshez annyi vizet töltsön, hogy a rizs fölött a víz szintje a 6-os jelzésnél legyen.
A legkisebb főzhető mennyiség 4 csésze. A maximális mennyiség 14 csésze.
A víz mennyisége az egyéni ízlésnek megfelelően módosítható. Puha rizshez kicsit több vízre, keményebb rizshez kevesebb vízre van szükség. Érdemes ezért kezdetben néhány kísérletet végezni.
6. A belső edényt helyezze a rizsfőzőbe. Előzőleg ellenőrizze, hogy az edény külső fala száraz legyen, és az esetleg ráragadt rizsszemeket is gondosan távolítsa el.
7. Tegye fel a készülék fedelét. Ügyeljen arra, hogy a fedél szellőzői a távolabbi oldalon legyenek.
8. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, majd a kapcsolókart állítsa FŐZÉS (COOK) állásba. A főzést a kapcsolókar fölötti COOK feliratú lámpa kigyulladás is jelzi.
9. A főzés után a készülék automatikusan MELEGEN TART (WARM) üzemmódba kapcsol, amit a WARM feliratú lámpa is jelez. Ekkor azonban még nincs kész a rizs: a fedél felnyitása előtt még várjon legalább 15 percig, és ezalatt hagyja bekapcsolva a készüléket.
10. Óvatosan emelje fel a fedelet, és várja meg, amíg a kicsapódott víz visszacspege a rizsfőzőbe. A mellékelt műanyag kanállal lazítsa fel a rizst, amely ekkor tálalásra kész. Az első adag kivétele után minél gyorsabban tegye vissza a készülék fedelét. A fellazítás után egy órán belül fogyassza el a teljes mennyiséget. Ha csak kis mennyiségű rizst főz (4-6 csésze), kevesebb), fellazítás után egy adagban fogyassza el.
11. Ha főzés után a rizst hosszabb ideig melegen kívánja tartani, a fedelet végig tartsa zárva, és csak közvetlenül tálalás előtt lazítsa fel a rizst. Ügyeljen azonban arra, hogy **NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET 2 ÓRÁNÁL HOSSZABB IDEIG A MELEGEN TART ÜZEMMÓDBAN!**
12. Ha a belső edényt főzés közben próbálja kiemelni, a készülék automatikusan MELEGEN TART üzemmódba kapcsol. A főzés újraindításához helyezze vissza az edényt, és a kapcsolókart tolja ismét a FŐZÉS (COOK) állásba.
13. Használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugaszt is.



Fontos megjegyzések

- Ne hagyja a készüléket a MELEGEN TART üzemmódban 2 óránál hosszabb ideig.
- Ne használja a készüléket korábban megfőzött rizs újramelegítésére.
- Ha csak kis mennyiségű rizst főz (4-6 csésze), fellazítás után egy adagban fogyassza el a teljes mennyiséget.
- Ha főzés után melegen kívánja tartani a rizst, ne emelje fel az edény fedelét.
- Az elektromos rizsfőző előre fűszerezett, csomagolt rizs főzéséhez nem ajánlott.
- A belső edény kiemeléséhez mindig használjon hőálló védőkesztyűt.
- Ha a főtt rizshez további hozzávalókat kíván adni, ezeket - a receptnek megfelelően - külön főzze meg. Az így ízesített rizst azonnal el kell fogyasztani.
- Ne akadályozza meg, hogy az automata kapcsoló főzésről melegen tart üzemmódba váltson. Az önműködő átkapcsolás után ne váltson vissza főzés üzemmódba.
- Egy-egy barnára pirult rizsszem normális üzem esetén is a belső edény aljához tapadhat. Ilyenkor először hagyja lehűlni az edényt, majd tölts meg langyos, mosogatószeres vízzel. A felázott rizs már könnyen eltávolítható.
- Főzés előtt mindig alaposan mossa meg a rizst.
- Mindig ellenőrizze, hogy nem került-e rizsszem vagy egyéb szennyeződés a készülék belső fala és az edény közé, mert a szennyeződések akadályozzák a hőátadást.
- Bizonyos rizsfajták főzés közben gőzt képeznek, amely a szelepen át vagy a fedő széle mellett időnként kiszivárog.
- Soha ne nyúljon éles eszközökkel a belső edénybe, mert megsértheti az edény teflon bevonatát.

A rizsfőző tisztítása

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. A rizsfőző burkolatát először nedves, majd száraz ruhával törölje át.

A belső edényt és a fedőt meleg, mosogatószeres vízben mossa el. Az edény aljára tapadt rizsszemeket puha kefével távolíthatja el. Tisztítás után az edényt alaposan szárítsa meg. A használat során a belső edény felülete elszíneződhet.

Az alkatrészeket soha ne tisztítsa mosogatógépben.

Javíttatás

- Ha a hálózati vezeték megsérül, azonnal ki kell cserélni. A javítást – biztonsági okokból – csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakembere végezheti el.
- Ha az aprító használatával, javíttatásával vagy pótalkatrészek vásárlásával kapcsolatban további segítségre van szüksége, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

Używając urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, które obejmują również poniższe:

1. Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani nie dopuść do zmoczenia kabla zasilającego ani wtyczki, gdyż grozi to porażeniem prądem.
Nigdy nie wlewaj żadnego płynu do obudowy urządzenia.
2. Nigdy nie używaj urządzenia jeśli jest uszkodzone. Przekaż go do sprawdzenia lub naprawy: patrz "serwis".
3. Nie pozwalaj dzieciom bawić się tym urządzeniem. Chroń urządzenie przed dziećmi. Nigdy nie dopuszczaj do tego, by zwisający luźno kabel zasilający znajdował się w zasięgu dzieci.
4. Unikaj poparzenia rozgrzаныmi częściami urządzenia, wrzącą wodą lub parą wydobywającą się z urządzenia. Do wyjmowania wewnętrznej miski lub zdejmowania pokrywy - używaj ochronnych rękawic kuchennych.
5. Nie dopuszczaj osób niedoświadczonych lub słabych do używania tego urządzenia bez nadzoru.
6. Nie przetrzymuj ryżu w stanie gorącym przez więcej niż dwie godziny ani nie podgrzewaj powtórnie ugotowanego ryżu w urządzeniu.
7. Nie dopuszczaj do tego, by kabel zasilający dotykał gorących elementów urządzenia.
8. Używaj urządzenia tylko zgodnie z przeznaczeniem, tj. do gotowania ryżu w wodzie dla potrzeb gospodarstwa domowego.
9. Wyjmij wtyczkę z gniazdka gdy urządzenie nie jest używane i nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
10. Nie umieszczaj urządzenia ani na ani w pobliżu rozgrzanego palnika gazowego lub elektrycznego, ani też na rozgrzanej płycie kuchennej.
11. Nie pozostawiaj urządzenia na powierzchni czulej na podwyższonej temperaturę.
12. Nie używaj urządzenia pod gołym niebem.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Podłączenie do sieci

Przed włączeniem należy się upewnić, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej urządzenia.

OSTRZEŻENIE - URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE

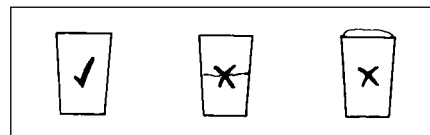
Urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Wspólnoty Europejskiej Nr. 89/336/EEC.

Poznaj swój garnek do ryżu

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Pokrywa | 7. Kontrolki |
| 2. Miska wewnętrzna | 8. Uchwyty |
| 3. Korpus | 9. Otwór wentylacyjny |
| 4. Stopy | 10. Kubek do odmierzania |
| 5. Przycisk regulacyjny | 11. Szpatułka |
| 6. Sznur | |

Sposób użycia garnka do ryżu Kenwooda

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i zdejmij wszystkie etykiety z produktu.
2. Wymyj wewnętrzną miskę, pokrywę, miarkę i łopatkę w ciepłej wodzie z mydłem. Wypłucz i ostrożnie wytrzyj.
3. Kubkiem odmierz żądaną ilość ryżu. Naogół jeden kubek da wystarczającą porcję na jedną osobę, lecz porcje mogą być różne, odpowiednio do upodobań.
Odmierzaj ryż płasko z wierzchem kubka.
4. Starannie wypłucz ryż w kilku zmianach świeżej wody i odsącz. Jeśli ryżu nie odsączyć, to będzie on ciastowaty, a w garnku może się wytworzyć nadmiar pary. Nie płucz ryżu w misce wewnętrznej, gdyż można ją przez to uszkodzić.
5. Przełóż ryż do miski wewnętrznej i wyrównaj na płasko. Wlej odpowiednią ilość zimnej wody do poziomu wskazanego na misce; tzn. aby ugotować 6 kubków ryżu wsyp wypłukany ryż do miski i dopełnij wodą do poziomu "6 kubków".
Minimalna ilość ryżu - 4 miarki. Maksymalna ilość ryżu - 14 miarek.
Ilość wody będzie zależała od osobistego gustu. Aby ryż był bardziej miękki, dodaj więcej wody; aby był twardszy - mniej.
6. Przenieś miskę wewnętrzną do garnka uważając, aby na zewnątrz miski nie było ziarn ryżu ani wilgoci.
7. Przykryj pokrywą uważając, aby otworek wentylacyjny w pokrywie mieć od siebie.
8. Włóż wtyk sznura, włącz na gniazdku ściennym. Wciśnij przycisk nastawczy do pozycji COOK (gotować); zapali się wtedy kontrolka gotowania.
9. Gdy ryż będzie ugotowany, garnek automatycznie się przełączy do pozycji WARM (podgrzewania) i zapali się kontrolka podgrzewania. Zostaw garnek w tym nastawieniu co najmniej przez 15 minut i nie podnoś pokrywki.
10. Ostrożnie podnieś pokrywę i poczekaj, by ewentualne skropliny spłynęły do wnętrza miski. Do spulchnienia ryżu użyj łopatki, teraz ryż jest gotowy do spożycia. Możliwie szybko załóż z powrotem pokrywę. Ugotowany ryż należy spożyć w ciągu 1 godziny. Niewielkie ilości ryżu, tj. 4-6 miarek należy spożyć natychmiast po ugotowaniu.
11. Jeśli ryż ma pozostawać ciepły dłużej niż przez godzinę, to należy go zostawić przykryty i spulchnić dopiero zaraz przed podaniem. OKRES PODGRZEWANIA NIE POWINIEN PRZEKRACZAĆ DWÓCH GODZIN. Przez ten czas pokrywki nie należy zdejmować.
12. Jeśli podnieść miskę wewnętrzną podczas gotowania, garnek automatycznie się przełączy na "podgrzewanie". Aby gotować dalej, włóż miskę z powrotem i włącz gotowanie przyciskiem nastawy.
13. Po użyciu wyłącz na gniazdku i wyjmij wtyczkę z gniazdka.



Ważne zalecenia

- Nie trzymaj ryżu na podgrzewaniu dłużej, niż dwie godziny.
- Nie podgrzewaj zimnego ryżu w garnku do ryżu.
- Niewielkie ilości ryżu (4 do 6 miarek) należy spożyć natychmiast po ugotowaniu.
- Nie podnoś pokrywki w okresie podgrzewania.
- Nie zaleca się używania garnka do gotowania ryżu w torebkach przyprawionego na gotowo.
- Wyjmując miskę wewnętrzną z garnka zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Jeśli ugotowany ryż ma być doprawiony innymi składnikami, to muszą one też być odpowiednio ugotowane, a ryż należy wtedy wkrótce spożyć.
- Nie manipuluj mechanizmem wyłącznika automatycznego utrudniając jego zadziałanie po zakończeniu cyklu gotowania. Nie naciskaj wyłącznika po rozpoczęciu cyklu gotowania.
- Po wyjęciu ryżu z miski może się okazać, że do dna przywarło nieco złotobrazowych ziarn. Jest to normalne. Pozostaw miskę do ochłodzenia, napełnij ciepłą wodą mydlaną i namocz; ryż odmoknie i mycie będzie łatwiejsze.
- Przed gotowaniem ryż należy dokładnie wypłukać.
- Uważaj na to, aby przestrzeń między garnkiem a miską wewnętrzną była zawsze czysta, bez ziarn ryżu itp. Jest to ważne dla zapewnienia dobrej styczności między nimi.
- Przy gotowaniu niektórych odmian ryżu występuje wydzielanie się większych ilości pary, która może wydobywać się z otworu wentylacyjnego lub spod pokrywki.
- Nie używaj ostrych narzędzi wewnątrz miski, może to uszkodzić nieprzystawiające powleczenie miski.

Czyszczenie

Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię garnka wilgotną ściereczką, następnie wypoleruj suchą.

Umyj miskę wewnętrzną i pokrywę w ciepłej wodzie mydlanej. Ryż przywierający do dna można usunąć miękką szcztoteczką. Dokładnie osusz miskę. W miarę użycia miska wewnętrzna może się nieco zabarwić.

Nie wolno myć części tego urządzenia w zmywarce do naczyń.

Serwis

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda.

Jeśli potrzebujesz pomocy:

- w posługiwaniu się swym urządzeniem, lub
- w serwisie, częściach zamiennych lub naprawie prosimy się skontaktować z miejscem nabycia urządzenia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

P

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem observar-se sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água nem permita que o fio eléctrico ou a ficha se molhem, caso contrário poderá sofrer um choque eléctrico. E nunca introduza líquidos no corpo do aparelho.
2. Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte “assistência técnica”.
3. Não permita que as crianças brinquem com este aparelho. Mantenha as crianças afastadas do aparelho. E nunca deixe o fio eléctrico dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.
4. Não se deixe queimar por peças quentes, água a ferver ou vapor do aparelho. Utilize luvas de forno ao retirar a taça interior e a tampa.
5. Não permita que pessoas debilitadas utilizem o aparelho sem supervisão.
6. Não mantenha o arroz quente por mais de duas horas e não reaqueça arroz cozido no cozedor de arroz.
7. Não deixe o fio eléctrico em contacto com peças quentes.
8. Utilize o aparelho exclusivamente para a sua finalidade doméstica de cozer arroz com água.
9. Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em utilização e nunca deixe o aparelho ligado sem supervisão.
10. Não coloque junto a, ou sobre, um queimador de gás ou uma placa eléctrica quente ou num forno aquecido.
11. Não deixe o aparelho sobre uma superfície sensível ao calor.
12. Não utilize o aparelho no exterior.

POR FAVOR CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Ligação à Corrente

Antes de ligar, certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na placa de características.

AVISO - ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

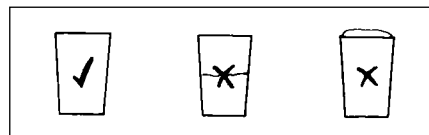
Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

Conheça a sua Panela de Arroz

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Tampa | 7. Luzes indicadoras |
| 2. Tigela Interior | 8. Pega |
| 3. Corpo | 9. Respiradouro |
| 4. Pés | 10. Copo medidor |
| 5. Alavanca de comando | 11. Espátula |
| 6. Cabo | |

Utilização da sua Panela de Arroz Kenwood

1. Desembale completamente o aparelho e retire todas as etiquetas.
2. Lave a taça interior, a tampa, o copo de medição e a espátula em água quente com detergente de loiça. Enxágue e seque bem.
3. Utilize o copo medidor fornecido para medir a quantidade de arroz pretendida. Um copo é normalmente suficiente para uma pessoa, mas isto variará de acordo com os gostos individuais.
Encha o copo de arroz com precisão, nivelando a superfície.
4. Lave bem o arroz em várias águas limpas e escorra. Se não o fizer, os resultados poderão ser inferiores e/ou poderá acumular-se vapor dentro do aparelho. Não lave o arroz na tigela interior pois poderá danificá-la.
5. Transfira o arroz para a tigela interior e nivele a superfície do arroz. Adicione água fria suficiente até ao nível correspondente marcado na tigela, por ex. para cozer 6 copos de arroz, coloque o arroz lavado na tigela interior e depois encha de água até ao nível correspondente a 6 copos.
Capacidade mínima de 4 chávenas. Capacidade máxima de 14 chávenas.
Poderá vir a concluir que necessita de ajustar ligeiramente a quantidade de água adicionada para obter um arroz exactamente ao seu gosto pessoal. Para um arroz um pouco mais macio, adicione mais água, se gostar do arroz mais seco reduza um pouco a água adicionada.
6. Transfira a tigela interior para a panela de arroz, certificando-se de que não ficou qualquer arroz ou humidade no exterior da tigela.
7. Coloque a tampa, certificando-se de que o respiradouro da tampa está afastado do utilizador.
8. Ligue a ficha à tomada de corrente. Pressione a alavanca de comando, colocando-a na posição COOK (cozer) e a luz indicadora de cozedura acenderá.
9. Quando o arroz ficar cozido, o aparelho passará automaticamente para a posição WARM e a luz indicadora de manutenção da temperatura acenderá. Deixe o aparelho nesta regulação por um mínimo de 15 minutos, sem levantar a tampa.
10. Tire cuidadosamente a tampa e deixe a condensação escorrer para dentro do cozedor de arroz. Utilize a espátula fornecida para afofar o arroz, que estará então pronto a comer. Torne a colocar a tampa o mais depressa possível. Consuma o arroz mexido dentro de uma hora. Pequenas quantidades de arroz, isto é 4 a 6 chávenas de arroz, devem ser consumidas imediatamente após mexer o arroz.
11. Se o arroz tiver que esperar por um período mais prolongado, deverá repousar e ser apenas mexido antes do consumo. O PERÍODO DE MANUTENÇÃO DO ARROZ QUENTE NÃO DEVERÁ EXCEDER AS 2 HORAS. Durante este tempo não deverá tirar-se a tampa.
12. Se a tigela interior for levantada enquanto a panela de arroz estiver em funcionamento, este passará automaticamente à função de aquecimento. Para reiniciar a cozedura, torne a colocar a tigela no aparelho e reajuste o botão de comando na posição COOK (cozer).
13. Quando tiver terminado a utilização, retire a ficha da tomada de corrente.



Importante

- Não mantenha o arroz em aquecimento por mais de duas horas.
- Não torne a aquecer arroz cozido na panela de arroz.
- Pequenas quantidades de arroz (4 a 6 chávenas) devem ser consumidas imediatamente após mexer o arroz.
- Não tire a tampa durante o período de manutenção da temperatura.
- Não recomendamos que coza arroz de pacote, aromatizado e com ingredientes, na Panela de Arroz.
- Use sempre luvas resistentes ao calor ao retirar a tigela interior do aparelho.
- Se forem acrescentados ingredientes ao arroz cozido, estes deverão ser bem cozinhados, da forma apropriada, e o arroz deverá ser consumido imediatamente.
- Não interfira no mecanismo de comutação automático, impedindo-o de mudar para o ciclo de aquecimento. Não pressione o interruptor para cozer depois de ter sido iniciado o ciclo de aquecimento.
- Ao retirar o arroz da tigela interior, poderá notar uma pequena quantidade de arroz dourado na base da tigela. Isto é normal, deixe a tigela arrefecer, encha-a de água quente com detergente e deixe que a água amoleça o arroz pegado durante algum tempo para facilitar a limpeza.
- O arroz deve ser muito bem lavado antes da utilização.
- Certifique-se de que a área entre a panela de arroz e a tigela interna está sempre limpa e livre de partículas de arroz, etc. Isto é importante para garantir o contacto correcto entre os dois.
- Durante a cozedura, certas variedades de arroz poderão provocar uma concentração de vapor dentro do aparelho, resultando em espirros pelo respiradouro e da parte inferior da tampa.
- A utilização de utensílios aguçados no interior da tigela poderá danificar o revestimento antiaderente.

Limpeza

Desligue a ficha do aparelho da corrente. Limpe o exterior do aparelho com um pano humedecido e dê brilho com um pano seco.

Lave a tigela interior e a tampa em água quente com detergente. Poderá utilizar uma escova macia para remover arroz mais pegado ao fundo. Seque bem a tigela. Com o uso, a tigela interior poderá vir a ficar manchada.

Não lave as peças na máquina de lavar loiça.

Assistência Técnica

- Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, deverá ser substituído num posto de assistência técnica autorizado.

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- como utilizar o seu aparelho ou
 - assistência, sobresselentes ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde comprou o seu aparelho.

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

RU

При использовании электроприборов всегда необходимо соблюдать основные меры безопасности, в том числе следующие:

1. Во избежание поражения электрическим током запрещается погружать электроприбор, сетевой шнур или вилку в воду.
Не допускайте попадания воды внутрь электроприбора.
2. Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Проверьте или отремонтируйте его: см. раздел "Обслуживание".
3. Не разрешайте детям играть с электроприбором. Не разрешайте детям находиться рядом с электроприбором. Не допускайте свешивания шнура питания в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
4. Будьте осторожны. Вы можете получить ожоги в результате прикосновения к горячим деталям или контакта с кипящей водой или паром. При извлечении внутренней чаши или снятии крышки следует пользоваться кухонными рукавичками.
5. Инвалидам самостоятельно пользоваться электроприбором запрещается.
6. Не оставляйте в рисоварке горячий рис более чем на два часа, и не разогревайте в ней приготовленный ранее рис.
7. Не допускайте прикосновения сетевого шнура к горячим поверхностям.
8. Используйте электроприбор только по его прямому бытовому назначению, то есть для варки риса в воде.
9. Если электроприбор не используется, отсоедините вилку сетевого шнура от электрической розетки, и никогда не оставляйте электроприбор без присмотра.
10. Запрещается ставить электроприбор на горячую электрическую или газовую плиту (или рядом с ней), а также в горячую духовку.
11. Запрещается эксплуатировать электроприбор на поверхностях, которые могут пострадать от высокой температуры.
12. Запрещается пользоваться электроприбором на открытом воздухе.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Подключение к сети питания

Перед подключением электроприбора к сети питания убедитесь в том, что напряжение сети соответствует указанному на заводской табличке электроприбора.

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

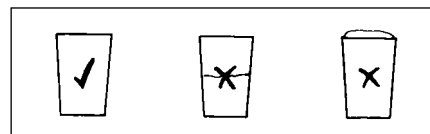
Электроприбор соответствует Директиве Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Ознакомьтесь с устройством рисоварки

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Крышка | 7. Индикаторные лампочки |
| 2. Чаша | 8. Ручка |
| 3. Корпус | 9. Выпускное отверстие |
| 4. Ножка | 10. Мерный стаканчик |
| 5. Рукоятка управления | 11. Лопатка |
| 6. Шнур | |

Указания по использованию рисоварки KENWOOD

1. Удалите с изделия все упаковочные материалы и ярлыки.
2. Вымойте внутреннюю чашу, крышку, мерную чашку и лопатку в теплой мыльной воде. Сполосните их чистой водой и высушите.
3. Необходимое количество риса отмеривается с помощью мерного стаканчика. Как правило, одного стаканчика риса достаточно для приготовления одной порции - впрочем, все, разумеется, зависит от аппетита. Наполните стаканчик рисом до краев.
4. Тщательно промойте рис в нескольких водах, иначе качество готового продукта не гарантируется. Кроме того, внутри рисоварки может образоваться излишнее количество пара. Промывать рис в чаше нельзя: Вы можете случайно повредить ее.
5. Пересыпьте рис в чашу и разровняйте поверхность риса. Залейте холодную воду до уровня, указанного на чаше. Например, для приготовления 6 стаканчиков риса чаша с промытым рисом заполняется водой до уровня, соответствующего 6 стаканчикам. Минимальная загрузка – 4 чашки. Максимальная загрузка – 14 чашек. Качество готового продукта зависит от количества воды: для приготовления более мягкого риса требуется немного больше воды, а для более твердого - немного меньше.
6. Убедитесь в том, что на внешней поверхности чаши нет капель воды и налипшего риса, и поместите чашу в рисоварку.
7. Закройте крышку, таким образом, чтобы выходное отверстие в крышке было направлено в противоположную от Вас сторону. 6. Подсоедините электроприбор к сети питания и включите его. Переведите рукоятку управления в положение СООК (ПРИГОТОВЛЕНИЕ). При этом загорается индикаторная лампочка режима приготовления.
8. После доведения риса до готовности рисоварка автоматически переключается в положение WARM (ПОДОГРЕВАНИЕ). При этом загорается индикаторная лампочка режима подогревания. В этом режиме рисоварка должна проработать не менее 15 минут при закрытой крышке.
9. Снимите крышку и перемешайте готовый к употреблению рис лопаткой. После перемешивания быстро закройте рисоварку крышкой. Перемешанный рис не следует хранить в рисоварке более 1 часа. Небольшие количества (от 2 до 4 стаканчиков риса) следует подавать сразу же после перемешивания.
10. Осторожно поднимите крышку и дождитесь полного стекания влаги в рисоварку. Взрыхлите рис с помощью поставляемой в комплекте лопатки. Теперь рис готов к употреблению. Как можно быстрее установите крышку на место. Перемешанный рис следует употребить в пищу в течение одного часа. После приготовления риса в небольших количествах (от 4 до 6 чашек) его следует употребить в пищу сразу же после перемешивания.
11. Если чашу извлечь во время приготовления, электроприбор автоматически переключается в режим подогрева. Для повторного запуска режима приготовления поместите чашу обратно в рисоварку и нажмите кнопку режима приготовления.
12. После использования отключите электроприбор и отсоедините вилку от розетки сети питания.



Важные замечания

- Не следует хранить рис в режиме подогревания более двух часов.
- Не следует повторно нагревать приготовленный рис в рисоварке.
- Небольшие количества риса (от 4 до 6 чашек) должны быть употреблены в пищу сразу же после его перемешивания.
- Не следует поднимать крышку при работе рисоварки в режиме подогревания.
- Не рекомендуется использовать рисоварку для приготовления риса со специями в пакетиках.
- Чтобы не обжечься, вынимая чашу из электроприбора, пользуйтесь специальными перчатками.
- Все необходимые добавки к рису должны быть соответствующим образом приготовлены, а рис следует подавать к столу сразу после приготовления.
- Запрещается препятствовать переключению механизма автоматического переключателя в режим подогрева. Запрещается устанавливать переключатель в положение приготовления риса после того, как начался цикл подогревания.
- После опорожнения чаши на дне ее может обнаружиться небольшое количество риса золотистого цвета. Это нормальное явление, для устранения которого следует после остывания чаши заполнить ее теплой мыльной водой. Рис быстро отмокнет, и его можно будет без труда удалить.
- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть.
- Необходимо следить за тем, чтобы рис и другие посторонние предметы не попали в пространство между корпусом и чашей рисоварки. В противном случае между этими деталями не обеспечивается необходимый контакт.
- Во время приготовления некоторых сортов риса внутри электроприбора может накапливаться пар, который будет выходить из выпускного отверстия и из-под крышки.
- Запрещается касаться внутренних поверхностей чаши острыми предметами, поскольку это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Очистка

Отсоедините электроприбор от сети. Протрите внешнюю часть устройства влажной тканью и вытрите сухой.

Вымойте чашу и крышку горячей мыльной водой. Для удаления налипшего риса можно использовать мягкую щетку, после чего чашу следует тщательно просушить. В процессе эксплуатации рисоварки на чаше допускается образование пятен.

Не мойте детали в посудомоечной машине.

Обслуживание

- Если сетевой шнур поврежден, в целях безопасности замените его в фирме Kenwood или в уполномоченном фирмой Kenwood сервисном центре.

Если вам требуется совет:

- относительно использования электроприбора, или
- обслуживания, запасных частей или ремонта, обращайтесь в магазин, где вы приобрели электроприбор.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

E

Cuando se usan aparatos eléctricos se deberán tomar siempre unas medidas de precaución básicas, incluyendo las siguientes:

1. Nunca sumerja la estructura del aparato en agua ni deje que se mojen el cable o el enchufe (podría recibir una descarga eléctrica). No vierta nunca líquidos sobre el aparato.
2. Nunca utilice un aparato dañado. Llévelo a revisar o reparar; vea la sección "servicio".
3. No permita que los niños manejen este aparato. Manténgalos apartados, y evite que el cable cuelgue de manera que un niño pudiera tirar él.
4. Tenga cuidado de no quemarse con las partes calientes, el agua hirviendo o el vapor que emanan del aparato. Utilice guantes al retirar el bol interno y la tapadera.
5. No permita que las personas enfermas manejen el aparato sin supervisión.
6. No mantenga el arroz caliente más de dos horas ni recaliente el arroz cocido en la olla para el arroz.
7. Asegúrese de que el cable no toca las partes calientes.
8. Sólo utilice el aparato para el uso doméstico para el que fue fabricado, que es cocer arroz con agua.
9. Desenchúfelo cuando no esté en funcionamiento, y nunca deje el aparato encendido sin supervisión.
10. No ponga el aparato en los quemadores eléctricos, de gas o en el horno caliente ni cerca de los mismos.
11. No coloque el aparato sobre una superficie sensible al calor.
12. No utilice el aparato en el exterior.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión a la Red Eléctrica

Antes de encenderlo, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el indicado en la placa de valores nominales.

ADVERTENCIA - ESTE APARATO TIENE QUE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

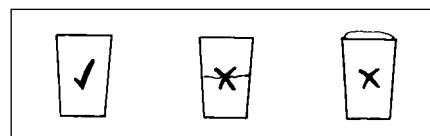
Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

Conozca su Olla para el Arroz

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1. Tapadera | 7. Luces indicadoras |
| 2. Bol interno | 8. Asa |
| 3. Cuerpo | 9. Válvula de escape |
| 4. Patas | 10. Taza medidora |
| 5. Palanca de control | 11. Espátula |
| 6. Cable eléctrico | |

Utilizando su Olla para el Arroz Kenwood

1. Retire todo el embalaje y etiquetas del producto.
2. Lave el bol interno, la tapadera, la taza de medidas y la espátula con agua jabonosa templada. Aclárelos, y séquelos totalmente.
3. Utilice la taza medidora facilitada para medir la cantidad deseada de arroz. Para que le sirva de guía, una taza de arroz es suficiente para una persona, pero variará según los gustos de cada uno.
Llene la taza al ras con arroz.
4. Lave bien el arroz cambiando de agua varias veces y escúrralo.
Si no realiza esta operación, puede obtener malos resultados y/o aumento del vapor dentro del aparato. No lave el arroz en el bol interno ya que podría dañarlo.
5. Pase el arroz al bol interno y rasee la superficie de arroz. Añada suficiente agua fría al nivel correspondiente marcado en el bol, por ej., para cocinar 6 tazas de arroz ponga el arroz lavado en el bol interno y luego llene de agua hasta la marca de 6 tazas.
La capacidad mínima es de 4 tazas. La máxima, 14 tazas.
6. Le puede parecer que para su gusto necesita ajustar ligeramente la cantidad de agua añadida. Para que el arroz salga más blando añada un poquito más de agua, y para que salga más tieso, añada un poquito menos.
7. Pase el bol interno a la olla para el arroz asegurándose de que no haya arroz ni humedad en la parte exterior del bol.
Ponga la tapadera, asegurándose de que el orificio de ventilación de la tapadera está situado lejos del operador.
8. Enchufe el aparato a la red eléctrica. Libere la palanca de control a la posición de COCINAR (COOK) y se encenderá la luz de cocinar.
9. Una vez que el arroz esté cocinado, el aparato automáticamente se cambiará a la posición de CALIENTE (WARM) y se encenderá la luz de mantener caliente. Deje el aparato en esta configuración durante al menos 15 minutos sin levantar la tapadera.
10. Levante la tapadera con cuidado, y permita que la condensación gotee hacia el interior de la olla para el arroz. Utilice la espátula suministrada para remover el arroz que ya esté listo para servir. Vuelva a colocar la tapadera lo más rápido posible. Consuma el arroz removido antes de 1 hora. Las cantidades pequeñas, es decir de 4 a 6 tazas de arroz, deben consumirse inmediatamente después de removerlas.
11. Si va a conservar el arroz durante un período de tiempo más largo, debe dejarlo y darle vueltas justo antes de comerlo. EL PERÍODO DE MANTENER CALIENTE NO DEBE EXCEDER LAS 2 HORAS. Durante este tiempo, no debe levantarse la tapadera.
12. Si tiene que levantar el bol interno mientras la olla está funcionando, el aparato cambiará automáticamente a la posición de caliente. Para volver a iniciar la cocción, coloque el bol en su sitio y ajuste la palanca de control a cocinar.
13. Después del uso, desconecte el enchufe de la red eléctrica.



Importante

- No mantenga el arroz caliente durante un período superior a 2 horas.
- No caliente arroz en la olla para el arroz.
- Las cantidades pequeñas de arroz (de 4 a 6 tazas) deberían consumirse inmediatamente después de removerlas.
- No levante la tapadera durante el período de caliente.
- No recomendamos utilizar la olla para el arroz para cocinar paquetes de arroz con sabores.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor para sacar el bol interno del aparato.
- Si tuviera que añadir ingredientes al arroz cocinado, deben estar cocinados, y el arroz debe consumirse inmediatamente.
- Durante la cocción, ciertas variedades de arroz podrían originar una gran cantidad de vapor dentro del aparato provocando salpicaduras por la válvula de seguridad y bajo la tapadera.
- Al sacar el arroz del bol interno, podrá ver un poco de arroz dorado en la base del bol interno. Es normal, deje que el bol se enfríe, llénelo de agua templada con jabón y déjelo a remojo para que el arroz se despegue y la limpieza resulte más fácil.
- El arroz debe lavarse bien antes de cocinarlo.
- Asegúrese de que el área entre la olla para el arroz y el bol interior esté siempre limpia y sin restos de arroz, etc. Es importante asegurar el contacto apropiado entre estos dos elementos.
- No dificulte el mecanismo automático del interruptor evitando que cambie al ciclo caliente. No pulse el interruptor para cocer una vez iniciado el ciclo caliente.
- El uso de utensilios afilados dentro del bol puede dañar el revestimiento que lleva para que no se peguen los alimentos.

Limpieza

Desconecte el aparato de la red eléctrica. Pase un trapo húmedo por fuera del aparato y después uno seco.

Limpie el bol interno y la tapadera en agua templada con jabón. Se puede utilizar un cepillo de cerdas suave para quitar el arroz que haya podido quedar pegado en el bol. Se pueden producir manchas en el bol interno con el uso.

No lave las piezas en el lavavajillas.

Servicio

- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda con respecto:

- al uso de su aparato o
- reparación, avería o piezas de repuesto, contacte con la tienda donde compró su aparato.

Elektrikli aygıtları kullanırken aşağıdaki temel güvenlik önlemlerine özellikle özen gösteriniz:

1. Aygıtın gövdesini hiçbir biçimde suya batırmayınız. Ayrıca aygıtın elektrik kordonunu ve fişini suya değdirmeyiniz. Aksi takdirde ceryana çarpılabilirsiniz. Aygıtın gövdesine hiçbir zaman sıvı koymayınız.
2. Hasarlı aygıtları kullanmayınız. Hasarlı aygıtı onarımcıya götürünüz ve denetimden geçirtiniz. Bu konuda 'bakım' kısmına bakınız.
3. Çocukların aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz. Çocukları aygıttan uzak tutunuz. Elektrik kordonunu sarkık bırakmayınız. Çünkü, çocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
4. Aygıtın sıcak kısımlarından, kaynamış sudan ve çıkan buhardan uzak durunuz. İç çanağı ve kapağı çıkarırken eldiven kullanınız.
5. Engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
6. Pişirdiğiniz pilavı iki saatten fazla sıcakta tutmayınız ve pişmiş pilavı pilav pişiricide tekrar ısıtmayınız.
7. Elektrik kordonunu aygıtın sıcak kısımlarına değdirmeyiniz.
8. Aygıtı yalnızca suyla pilav pişirmek için ve evde kullanınız.
9. Aygıtı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz ve kullanım sırasında başından ayrılmayınız.
10. Aygıtı gazlı ve elektrikli ocaklardan ve sıcak fırınlardan uzakta tutunuz.
11. Aygıtı ısı duyarlı yüzeylerin üzerine koymayınız.
12. Aygıtı dışarda ve açık havada kullanmayınız.

BU YÖNERGELERİ SAKLAYINIZ

Elektrik Akımına Bağlanması

Pilav pişiriciyi çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.

UYARI - BU AYGITIN TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMALIDIR

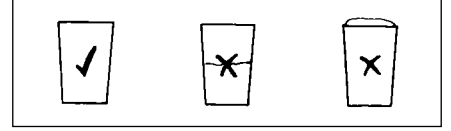
Bu aygıt, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/EEC sayılı Radyo Parazit Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

Pilav Pişiricinin Parçaları

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1. Kapak | 7. Gösterge ışıkları |
| 2. İç çanak | 8. Tutma sapları |
| 3. Gövde | 9. Buhar deliği |
| 4. Ayaklar | 10. Ölçme kabı |
| 5. Kumanda düğmesi | 11. Karıştırma kaşığı |
| 6. Elektrik kordonu | |

Kenwood Pilav Pişiricinizin Kullanımı

1. Aygıtın tüm amlalajını açınız ve etiketlerini çıkarınız.
2. Aygıtın iç çanağını, kapağını, ölçme kabını ve karıştırma kaşığı sabunlu sıcak suda yıkayınız. Durulayınız ve tamamen kurumasını bekleyiniz.
3. İstenilen pirinç miktarını ölçmek için aygıtlarla birlikte verilen ölçme kabını kullanınız. Bir ölçme kabı pirinç bir kişi için yeterli olmakla birlikte, kullanacağınız miktar bireysel tercihlere göre değişebilir. Ölçme kabının tamamını pirinçle doldurunuz.
4. Pirinci birkaç kez temiz suyla yıkayınız ve süzünüz. Bu işlemin yapılmaması, istenilen sonucun elde edilememesine ya/ya da aygıta buhar birikimine yol açabilir. Pirinci iç çanak içinde yıkamayınız. Yıkarken iç çanak hasar görebilir.
5. Yıkanan pirinci iç çanağa aktararak üzerini düzleyiniz ve çanak üzerindeki işarete kadar soğuk su koyunuz. Örneğin, 6 ölçek pilav pişirmek için yıkanan pirinci iç çanak içerisine koyduktan sonra 6 ölçek işareti kadar su koyunuz. En az kullanım miktarı 4 kaptır. En çok kullanım miktarı 14 kaptır. Konulacak su miktarını kendi ağız tadınıza göre değiştirebilirsiniz. Pilavın daha yumuşak olmasını isterseniz daha fazla su koyunuz. Pilavın biraz sert olmasını isterseniz daha az su koyunuz.
6. İç çanağı pilav pişiriciye yerleştiriniz ve çanağın dış yüzeyinde nem ya da pirinç tanesi olmamasına dikkat ediniz.
7. Pilav pişiricinin kapağını kapatınız ve buhar çıkış deliğinin sizden uzakta olmasına dikkat ediniz.
8. Aygıtın fişini prize takınız ve kumanda düğmesini IŞI PİŞİRME konumuna getiriniz. Bu durumda pişirme ışığı yanacaktır.
9. Pilav piştikten sonra, aygıt kendiliğinden SICAK TUTMA konumuna geçecek ve sıcakta tutma ışığı yanacaktır. Kapağını açmadan önce aygıt bu durumda en az 15 dakika bekletiniz.
10. Kapağı dikkatlice kaldırınız ve buhar damlacıklarının pilav pişiriciye damlatınız. Karıştırma kaşığı ile pilavı karıştırınız. Karıştırdıktan sonra pilav yenmeye hazırdır. Kapağını derhal örtünüz. Karıştırdığınız pilavı 1 saat içerisinde tüketiniz. 4 ve 6 kap gibi küçük miktarlardaki pilavlar karıştırıldıktan sonra derhal tüketilmelidir.
11. Pilav daha uzun süre hazır tutulmak istenirse, yemeden önce karıştırılmalıdır. SICAK TUTMA SÜRESİ 2 SAATİ AŞMAMALIDIR. Bu süre içinde pilav pişiricinin kapağını açmayınız.
12. Pilav pişirici çalışırken iç çanak yerinden alınır, aygıt kendiliğinden sıcak tutma konumuna geçecektir. Pişirme devresini yeniden başlatabilmek için çanağı yerine koyunuz ve kumanda düğmesini pişirme konumuna getiriniz.
13. Kullanımdan sonra aygıtı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.



Önemli Noktalar

- Pilavı iki saatten daha fazla sıcak tutmayınız.
- Pişmiş pilavları pilav pişirici içerisinde yeniden ısıtmayınız.
- Küçük miktarlardaki pilavlar (4 ve 6 kap gibi) karıştırıldıktan sonra derhal tüketilmelidir.
- Sıcak tutma sırasında kapağı açmayınız.
- Pilav Pişiricinizi hazır paket pilavların pişirilmesinde kullanmayınız.
- İç çanağı aygıttan çıkarmak için her zaman ısı geçirmez eldivenler kullanınız.
- Pişen pilava başka içerikler katılırsa, pilavın derhal tüketilmesi gerekir.
- Pilav pişirme sırasında, bazı türlerdeki pirinçler aygıtın içinde buhar birikimine neden olabilir ve buhar deliğinden ve kapağın altından sıcak su sıçrayabilir.
- Pilavı iç çanaktan boşaltırken, çanağın dibinde kalan bazı pirinç tanelerinin sarı renkte oldukları görülebilir. Bu durum normaldir. Çanağı soğuttuktan sonra ılık sabunlu suyla doldurunuz ve bir süre bekletiniz. Bu işlem, yapışmış pirinç tanelerinin çıkarılmasını ve çanağın temizlenmesini kolaylaştıracaktır.
- Pirinci pişirmeden önce mutlaka yıkayınız.
- Pilav pişirici ile iç çanak arasında kalan bölgenin her zaman temiz ve bu bölgede pirinç tanelerinin kalmamasına dikkat ediniz. Bu iki parça arasındaki temasın tam olması gerekir.
- Aygıtın kendiliğinden sıcak tutma konumuna geçmesini önleyecek biçimde kumanda düzeneğine dokunmayınız. Aygıt sıcak tutma konumuna geçtikten sonra kumanda düğmesini pişirme konumuna getirmeyiniz.
- Çanağın içine ucu sivri aletler sokmayınız. Çanağın yapışmazlık özelliği hasar görebilir.

Aygıtın Temizlenmesi

Aygıtın fişini prizden çekiniz. Dış yüzeyini nemli bir bezle siliniz ve kuru bir bezle kurulayınız.

İç çanağı ve kapağı sıcak sabunlu suda yıkayınız. Çanağın dibine yapışmış pirinç tanelerinin çıkarılmasında yumuşak kıllı bir fırça kullanılabilir. Çanağı yıkadıktan sonra iyice kurulayınız. Aygıtı kullandıkça iç çanak üzerinde bazı lekeler oluşabilir.

Aygıtın parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Bakım

- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.
- Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει πάντοτε να ακολουθείτε τους βασικούς κανόνες ασφάλειας στους οποίους συμπεριλαμβάνονται οι ακόλουθοι:

1. Μην τοποθετείτε ποτέ το σώμα της συσκευής σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν – μπορεί να υποστείτε ηλεκτροπληξία.
Επίσης μην τοποθετείτε ποτέ νερό στο εσωτερικό του σώματος της συσκευής.
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις'.
3. Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επίσης μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται από σημείο που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
4. Προσέξτε να μην καείτε από τα καυτά μέρη της συσκευής, από το νερό που βράζει ή από τον ατμό που βγαίνει από τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε ειδικά γάντια για τον φούρνο όταν αφαιρείτε το εσωτερικό μπωλ και το καπάκι.
5. Μην αφήνετε ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
6. Μην διατηρείτε το ρύζι ζεστό για περισσότερο από δύο ώρες και μην ξαναζεσταίνετε το μαγειρεμένο ρύζι στον παρασκευαστή ρυζιού.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει τα καυτά μέρη της συσκευής.
8. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται, δηλαδή για να μαγειρεύετε ρύζι με νερό.
9. Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
10. Μην την τοποθετείτε επάνω ή κοντά σε ηλεκτρική εστία ή εστία γκαζιού ή μέσα σε ζεστό φούρνο.
11. Μην αφήνετε τη συσκευή επάνω σε επιφάνεια ευαίσθητη στη θερμότητα.
12. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

Σύνδεση με το ρεύμα

Πριν θέσετε τη συσκευή σας σε λειτουργία βεβαιωθείτε ότι η τάση λειτουργίας της που αναγράφεται στην ειδική πινακίδα, είναι ίδια με αυτήν του δικτύου.

ΠΡΟΣΟΧΗ - Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ

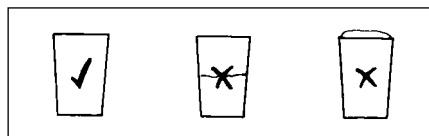
Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

Γνωρίστε το μάγειρα ρυζιού

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Καπάκι | 7. Ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας |
| 2. Εσωτερικό μπωλ | 8. Χειρολαβή |
| 3. Σώμα συσκευής | 9. Εξαεριστήρας |
| 4. Πόδια | 10. Μεζούρα |
| 5. Διακόπτης λειτουργίας | 11. Σπάτουλα |
| 6. Καλώδιο τροφοδοσίας | |

Χρησιμοποιώντας το βραστήρα ρυζιού της Kenwood

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες από το προϊόν.
2. Πλύνετε το εσωτερικό μπωλ, το καπάκι, το φλιτζάνι μεζούρα και τη σπάτουλα σε ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεβγάλτε και στεγνώστε πολύ καλά.
3. Χρησιμοποιήστε τη μεζούρα που συνοδεύει τη συσκευή για να μετρήσετε την ποσότητα ρυζιού που επιθυμείτε. Σε γενικές γραμμές μια κουππα ρυζιού είναι αρκετή για ένα άτομο, όμως αυτό διαφέρει ανάλογα με την προσωπική σας προτίμηση.
Γεμίστε τη μεζούρα με ρύζι μέχρι το χείλος της.
4. Πλύνετε καλά το ρύζι αλλάζοντας νερό πολλές φορές και στη συνέχεια στραγγίξτε το. Εάν παραλείψετε αυτό το στάδιο μπορεί να έχετε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα ή και τη δημιουργία υπερβολικού ατμού μέσα στη συσκευή. Μην πλένετε το ρύζι στο εσωτερικό μπωλ γιατί μπορεί να του προξενήσετε βλάβη.
5. Μεταφέρετε το ρύζι στο εσωτερικό μπωλ κι στρώστε την επιφάνειά του ώστε να γίνει επίπεδη. Στη συνέχεια προσθέστε αρκετό κρύο νερό μέχρις ότου να φτάσετε την αντίστοιχη ένδειξη επιπέδου στο μπωλ. Για παράδειγμα, εάν θέλετε να μαγειρέψετε 6 μεζούρες ρύζι, τοποθετήστε το πλυμένο ρύζι μέσα στο εσωτερικό μπωλ και στη συνέχεια γεμίστε το με νερό μέχρι την ένδειξη με τις 6 μεζούρες.
Η ελάχιστη χωρητικότητα είναι 4 φλιτζάνια. Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 14 φλιτζάνια.
Μπορεί να αποφασίσετε ότι πρέπει να μεταβάλετε ελαφρά τις ποσότητες νερού που συνιστώνται ώστε να ικανοποιηθεί απόλυτα η προσωπική σας προτίμηση. Για μαλακότερο ρύζι θα πρέπει να προσθέσετε λίγο νερό, ενώ για σκληρότερο θα πρέπει να μειώσετε ελαφρά την ποσότητα του νερού.
6. Μεταφέρετε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο βραστήρα ρυζιού αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπυριά ρυζιού ή υγρασία στο εξωτερικό μέρος του μπωλ.
7. Σκεπάστε με το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι η οπή εξαερισμού του καπακιού βρίσκεται μακριά από τα χέρια ή το πρόσωπό σας.
8. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα και πιέστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση COOK (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ). Η ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος θα ανάψει.
9. Όταν το ρύζι είναι έτοιμο η συσκευή αυτόματα θα περιέλθει στη θέση λειτουργίας WARM (ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας θα ανάψει. Αφήστε τη συσκευή σε αυτήν τη θέση λειτουργίας τουλάχιστον για 15 λεπτά χωρίς να σηκώνετε το καπάκι.
10. Σηκώστε προσεκτικά το καπάκι και αφήστε τυχόν υδρατμούς να στάξουν μέσα στον παρασκευαστή ρυζιού. Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα που παρέχεται για να ανακατέψετε το ρύζι που είναι έτοιμο για κατανάλωση. Ξανασκεπάστε γρήγορα με το καπάκι. Καταναλώστε το ρύζι που ανακατέψατε μέσα σε μία ώρα. Οι μικρές ποσότητες, π.χ. 4 έως 6 φλιτζάνια ρύζι, πρέπει να καταναλώνονται αμέσως μετά από το ανακάτεμα.
11. Εάν πρόκειται να κρατήσετε το ρύζι για μεγαλύτερη χρονική περίοδο, τότε δεν θα πρέπει να το ανακατέψετε παρά μόνο πριν το καταναλώσετε. Η ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΡΥΖΙΟΥ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΙΣ 2 ΩΡΕΣ. Κατά την χρονική αυτή περίοδο το καπάκι δεν πρέπει να μετακινηθεί.
12. Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σηκώσετε το εσωτερικό μπωλ από τη θέση του, η συσκευή θα περιέλθει αυτόματα στη θέση λειτουργίας συντήρησης. Για να ξεκινήσετε και πάλι το μαγείρεμα θα πρέπει να επαναφέρετε το μπωλ στη θέση του και να θέσετε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση μαγείρεμα.
13. Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.



Σημαντικές σημειώσεις

- Μην κρατάτε το ρύζι ζεστό για περισσότερες από 2 ώρες.
- Μη ζεσταίνετε μαγειρεμένο ρύζι στη συσκευή.
- Οι μικρές ποσότητες ρυζιού (4 έως 6 φλιτζάνια) πρέπει να καταναλώνονται αμέσως μετά από το ανακάτεμα.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι από τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας του κύκλου συντήρησης.
- Δε συνιστούμε τη χρήση της συσκευής για μαγείρεμα τυποποιημένων σκευασμάτων ρυζιού με άλλα υλικά.
- Θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιείτε πυρίμαχα γάντια κουζίνας για να αφαιρείτε το μπωλ από τη συσκευή.
- Εάν πρόκειται να προσθέσετε κάποια υλικά μέσα στο έτοιμο ρύζι, αυτά θα πρέπει πρώτα να είναι καλά μαγειρεμένα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας και το ρύζι θα πρέπει να καταναλωθεί αμέσως.
- Κατά το μαγείρεμα, ορισμένες ποικιλίες ρυζιού μπορεί να προκαλέσουν τη συσσώρευση ατμών μέσα στη συσκευή με αποτέλεσμα να πετάγεται νερό από τον εξαεριστήρα και κάτω από το καπάκι.
- Όταν αφαιρέσετε το ρύζι από το μπωλ θα παρατηρήσετε ότι μια μικρή ποσότητα από αυτό έχει πάρει χρυσοκίτρινο χρώμα και έχει κολλήσει στη βάση του μπωλ. Αυτό είναι φυσιολογικό. Αφήστε το μπωλ να κρυώσει, γεμίστε το με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε το για κάποιο διάστημα ώστε να μαλακώσει το κολλημένο ρύζι και να διευκολυνθείτε στο πλύσιμο.
- Θα πρέπει να ξεπλένετε καλά το ρύζι πριν το μαγειρέψετε.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος μεταξύ της συσκευής και του μπωλ είναι πάντοτε καθαρός και δεν υπάρχουν σπυριά ρυζιού ή άλλα υπολείμματα. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό ώστε να επιτευχθεί η κατάλληλη επαφή μεταξύ των δύο αυτών μερών.
- Μην επεμβαίνετε στη λειτουργία του μηχανισμού του αυτόματου διακόπτη εμποδίζοντας να ξεκινήσει ο κύκλος λειτουργίας ζεστάματος. Μην πατάτε τον διακόπτη για να μαγειρέψετε αφού έχει ξεκινήσει ο κύκλος λειτουργίας ζεστάματος.
- Η χρήση αιχμηρών αντικειμένων στο εσωτερικό του μπωλ μπορεί να καταστρέψει την αντικολητική του επίστρωση.

Καθαρισμός

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Περάστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια γυαλίστε μμ' ένα στεγνό πανί.

Πλύνετε το εσωτερικό μπωλ και το καπάκι σε ζεστό σαπουνόνερο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μαλακή βούρτσα με φυσική τρίχα για να αφαιρέσετε το ρύζι που έχει κολλήσει στο μπωλ. Στεγνώστε το μπωλ καλά. Με τη χρήση μπορεί να εμφανισθούν λεκέδες στο εσωτερικό του μπωλ.

Μην πλένετε τα μέρη της σύσκευης στο πλυντήριο πιάτων.

Σέρβις

- Αν το καλώδιο πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Αν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής σας ή
 - τη συντήρηση, τα ανταλλακτικά ή την επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας.

التنظيف

افصل الجهاز من الكهرباء ودعه يبرد. امسح الجزء الخارجي بقطعة قماش رطبة ثم اصقله بقطعة قماش جافة.

اغسل الوعاء الداخلي والغطاء بمحلول ماء وصابون ساخن. يمكنكم استعمال فرشاة طرية لازالة اي رز ملتصق على الوعاء. جفف الوعاء جيدا. قد تحدث بعض البقع في الوعاء مع مرور الاستعمال.

لا تغسل الاجزاء في غسالة الصحون.

الخدمة

اذا تضرر السلك فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من كينوود.

اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:

- استعمال جهاز طبخ الرز
- الخدمة او التصليح

الرجاء الاتصال بالبائع الذي اشترىتم منه الجهاز.

استعمال جهاز طبخ الرز كينوود

١. تزال جميع مواد التغليف واية ملصقات من المنتج.
٢. اغسل الوعاء الداخلي، الغطاء، فنجان القياس والملعقة في محلول ماء وصابون ساخن. اشطف وجفف جيدا.
٣. استعمل فنجان القياس المزود لقياس كمية الرز المرغوبة.
كدليل، يكفي فنجان رز واحد لشخص واحد، لكن هذا المقدار يختلف حسب الانواع الفردية.
املا الفنجان بالرز الى مستوى مواز للحافة العلوية للفنجان.
٤. اغسل الرز جيدا عدة مرات مستعملا ماء نظيفا وصرف الماء. ان عدم اجراء هذا قد يؤدي الى الحصول على نتائج رديئة وتاو الى تراكم البخار في الجهاز.
لا تغسل الرز في الوعاء الداخلي لان ذلك قد يلحق الضرر به.
٥. انقل الرز الى الوعاء الداخلي واجعل مستوى الرز منبسطا. اصف ماء باردا كافيا للوصول الى مستوى العلامة المناظرة الموجودة في الوعاء، مثلا لطبخ ٦ فناجين من الرز، يوضع الرز المغسول في الوعاء الداخلي ثم يضاف الماء الى مستوى ٦ فناجين.
السعة الدنيا هي ٤ فناجين. السعة القصوى هي ١٤ فنجانا.
- قد تلاحظ وجود حاجة الى اجراء تعديل طفيف على كمية المياه المضافة وذلك وفقا لذوقكم الخاص. للحصول على رز طري اكثر، اصف كمية اضافية قليلة من الماء، ولجعل الرز اكثر صلابة يقلل الماء قليلا.
٦. انقل الوعاء الداخلي الى جهاز طبخ الرز مع التأكد من عدم وجود اي رز او ماء على السطح الخارجي للوعاء.
٧. غط الجهاز مستعملا الغطاء مع التأكد من جعل فتحة التهوية الواقعة على الغطاء بعيدة عن المشغل.
٨. اوصل الجهاز بالكهرباء وشغله من وحدة امداد الطاقة. اضبط عتلة التحكم وضعها على نقطة الطبخ (COOK) وعندها سوف يضاء ضوء الطبخ.
٩. حالما يتم طبخ الرز، سوف يتحول الجهاز تلقائيا الى موضع التسخين (WARM) ويبقي ضوء التسخين مضيئا. اترك الجهاز على هذه النقطة لمدة ١٥ دقيقة على الاقل بدون رفع الغطاء.
١٠. ارفع الغطاء بكل عناية ودع اية مياه متكاثفة تقطر في جهاز طبخ الرز. استعمل الملعقة المزودة لتقليب الرز الذي يصبح عندئذ جاهزا للاكل. اعد الغطاء الى محله باسرع وقت ممكن. يستعمل الرز الذي تم تقليبه خلال ساعة واحدة. يجب تناول الكميات القليلة، اي ٤ الى ٦ فناجين من الرز، حالا بعد التقليب.
١١. اذا كان من اللازم ابقاء الرز لفترة اطول، فيجب عندئذ تركه هكذا وتقليبه فقط قبل الاستعمال. ان فترة ابقاء الرز قيد التسخين يجب الا تتجاوز ٢ ساعة. واثنا هذه الفترة يجب عدم رفع الغطاء.
١٢. اذا حصل وتم رفع الوعاء الداخلي اثناء كون جهاز الطبخ قيد التشغيل، فسوف يقوم الجهاز بالتحويل تلقائيا الى نمط التسخين. ولمباشرة الطبخ ثانية، اعد الوعاء الى محله واعد ضبط زر التحكم الى موضع الطبخ.
١٣. بعد الاستعمال، اوقف التشغيل من خلال نقطة الطاقة وافصل القابس من الكهرباء.

ملاحظات هامة

- لا تبق الرز قيد التسخين لأكثر من ساعتين.
- لا تعيد تسخين الرز المطبوخ في جهاز طبخ الرز.
- يجب تناول الكميات القليلة من الرز (٤ الى ٦ فناجين) حالا بعد التقليب.
- لا ترفع الغطاء اثناء فترة الحفاظ على الرز ساخنا.
- اننا لا نوصي باستعمال جهاز طبخ الرز لطبخ الرز الذي هو من النوع المعبأ في اكياس طبخ جاهزة.
- تستعمل دائما قفازات مقاومة للحرارة لازالة الوعاء الداخلي والغطاء من الجهاز.
- اذا اريد اضافة مواد اخرى الى الرز المطبوخ، فيجب ان تطبخ جيدا كما يلزم، كما ويجب استعمال الرز حالا.
- اثناء الطبخ، قد تؤدي اصناف معينة من الرز الى تراكم البخار في الجهاز مما يؤدي الى حصول بعض التناثر من منفذ التهوية وتحت الغطاء.
- عند اخراج الرز من الوعاء الداخلي، قد يلاحظ وجود كمية قليلة من الرز الذهبي اللون في قعر الوعاء. هذا امر اعتيادي، دع الوعاء يبرد، املئه بمحلول ماء وصابون ساخن واتركه ينقع مما يؤدي الى انحلال الرز وجعل التنظيف اكثر يسرا.
- يجب غسل الرز جيدا قبل الاستعمال.
- تأكد ان المنطقة الواقعة بين جهاز الطبخ والوعاء الداخلي هي دائما نظيفة وخالية من اية حبيبات رز. الخ. هذا الامر هام لضمان التلامس الصحيح بين الجزأين.
- لا تتدخل بعمل الية المفتاح التلقائي بمنعها من التحول الى دورة التسخين. لا تضغط المفتاح لاجل الطبخ بعد ان تمت المباشرة بدورة التسخين.
- ان استعمال ادوات حادة داخل الوعاء قد يلحق الضرر بالطبقة المانعة للالتصاق.

تعرفوا على جهاز طبخ الرز كينوود

ان جهاز طبخ الرز كينوود مناسب لطبخ الرز والمحافظة عليه ساخنا . اتبع هذه التعليمات بعناية لضمان سلامة وممتعة استعمال جهاز طبخ الرز كينوود.

تعليمات سلامة هامة

- اثناء استعمال الاجهزة الكهربائية يجب اتباع تدابير سلامة اساسية احترازية على الدوام ، بما في ذلك ما يلي:
١. ابدا لا تضع جسم الجهاز في الماء او تسمح بابتلال السلك او القابس – فقد تصيبك صدمة كهربائية. وابدأ لا تضع سائلا في جسم الجهاز.
 ٢. ابدا لا تستعمل جهازا متضررا . بل اكشف عيه او اصلحه: انظر " الخدمة".
 ٣. لا تسمح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. ابق الأطفال بعيدا عن هذا الجهاز. وابدأ لا تدع السلك يتدلى للأسفل حيث يكون بإمكان طفل ما الإمساك به.
 ٤. تجنب الاكتواء بالأجزاء الساخنة، الماء الغالي أو البخار الخارج من الجهاز.استعمل قفازات فرن عند ازالة الوعاء الداخلي والغطاء.
 ٥. لا تسمح للأشخاص الواهنين باستعمال الجهاز بدون اشراف.
 ٦. لا تبق الرز ساخنا لأكثر من ساعتين ولا تعيد تسخين الرز ثانية في جهاز الطبخ.
 ٧. لا تسمح للسلك بالتلامس مع اسطح ساخنة.
 ٨. يستعمل الجهاز فقط للاستعمال المنزلي المعتمزم له وهو طبخ الرز في الماء.
 ٩. افصل الجهاز من الكهرباء اثناء عدم الاستعمال ولا تتركه يعمل بدون مراقبة.
 ١٠. لا تضع الجهاز على او قرب موقد غازي او كهربائي ساخن او في فرن مسخن.
 ١١. لا تترك الجهاز على سطح حساس للحرارة.
 ١٢. لا تستعمل الجهاز خارجيا.

احتفظ بهذه التعليمات

التوصيل بالكهرباء

تأكد، قبل التشغيل، ان فولتية الكهرباء المتوفرة لديكم هي نفس الفولتية المذكورة على لوحة الاسم.

ان هذه الجهاز يتطابق مع توجيه المجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم 89/336/EEC.

تعرفوا على جهاز طبخ الرز كينوود

- | | |
|-------------------|------------------|
| ١. الغطاء | ٧. اضواء التأشير |
| ٢. الوعاء الداخلي | ٨. المقابض |
| ٣. الجسم | ٩. منفذ التهوية |
| ٤. القدم | ١٠. فنجان القياس |
| ٥. عتلة التحكم | ١١. الملعقة |
| ٦. السلك | |

KENWOOD LIMITED

New Lane • Havant • Hampshire • PO9 2NH • U.K.
www.kenwood.co.uk

4996/1
DANISH
DUTCH
FINNISH
FRENCH
GERMAN
ITALIAN
NORWEGIAN
SWEDISH
CZECH
HUNGARIAN
POLISH
PORTUGUESE
RUSSIAN
SPANISH
TURKISH
GREEK
ARABIC