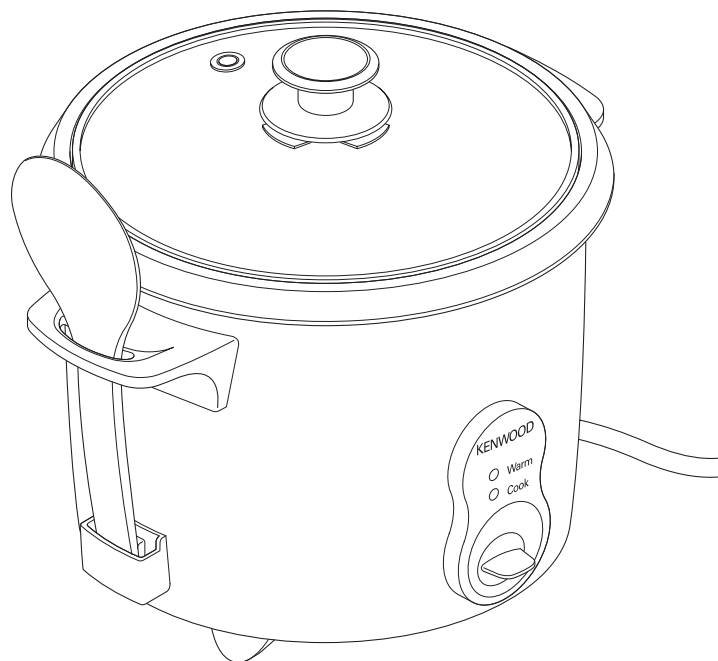


KENWOOD



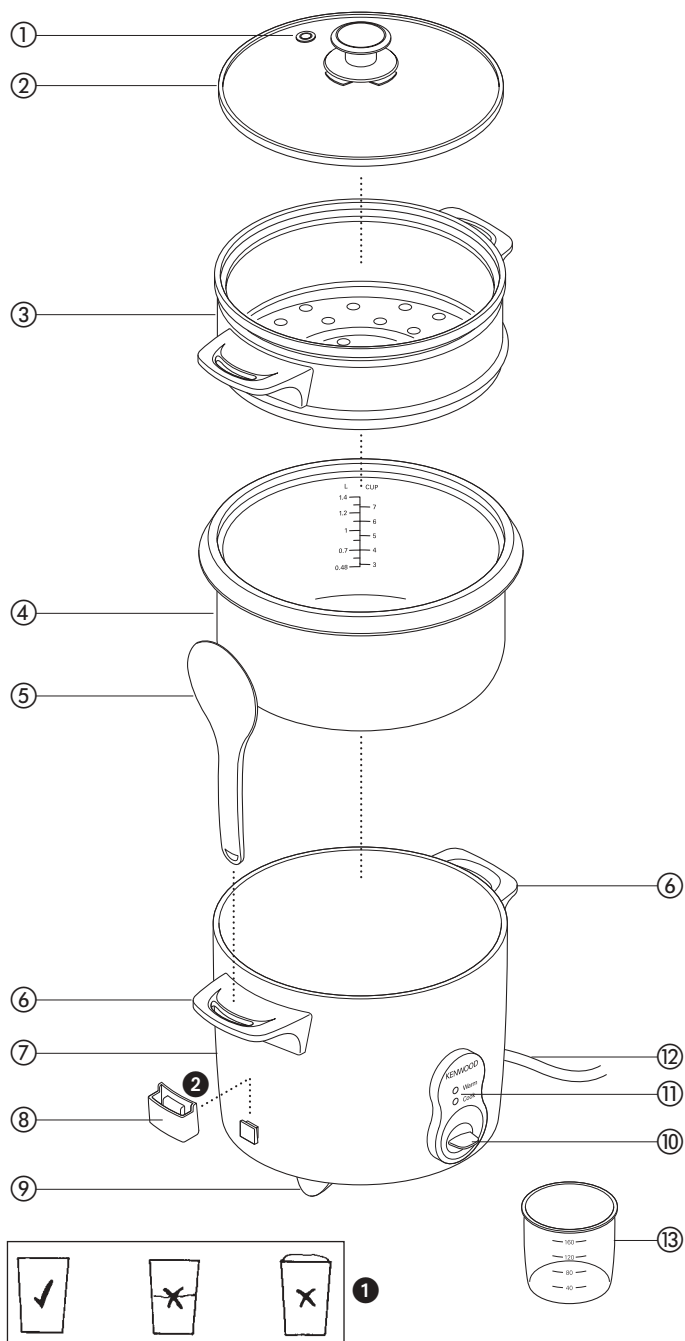
RC400 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 10
Français	11 - 14
Deutsch	15 - 18
Italiano	19 - 23
Português	24 - 27
Español	28 - 31
Dansk	32 - 35
Svenska	36 - 39
Norsk	40 - 43
Suomi	44 - 47
Türkçe	48 - 51
Česky	52 - 55
Magyar	56 - 59
Polski	60 - 63
Русский	64 - 68
Ελληνικά	69 - 74

عربي

٥٧ - ٨٧





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Never put the body of the appliance in water or let the cord or plug get wet – you could get an electric shock. And never put liquid in the body of the appliance.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Keep children away from the appliance. And never let the cord hang down where a child could grab it.
- Don't get burnt by hot parts, boiling water or steam from the appliance. Use oven gloves when removing the inner bowl and lid.
- Do not keep rice warm for longer than one hour and do not reheat cooked rice in the rice cooker.
- Don't let the cord touch hot parts.
- Unplug when not in use and never leave the appliance on unattended.
- Don't place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Don't leave the appliance on a heat sensitive surface.
- Only use the rice cooker with the inner bowl supplied.
- Don't use the appliance outdoors.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your rice cooker.

- This rice cooker complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- Wash the parts see 'cleaning'.

key

- ① vent
- ② lid
- ③ steamer basket
- ④ inner bowl
- ⑤ spatula
- ⑥ handles
- ⑦ body
- ⑧ storage clip
- ⑨ feet
- ⑩ control lever
- ⑪ indicator lights
- ⑫ detachable cord
- ⑬ measuring cup

using your rice cooker

- 1 Use the measuring cup provided to measure the desired quantity of rice. As a guide one cup of rice is sufficient for one person, but this will vary according to individual tastes. Fill the cup with rice levelling the top **1**.
- 2 Thoroughly wash the rice in several changes of clean water and drain. Failure to do so may cause poor results and/or a build up of steam within the appliance. Do not wash the rice in the inner bowl as you may damage it.

- 3 Transfer the rice to the inner bowl and level the surface of the rice. Add sufficient cold water to the corresponding level marked on the bowl e.g. to cook 3 cups of rice, place the washed rice into the inner bowl and then fill with water up to the 3 cup level.

models	min capacity	max capacity
RC405/407	3 cups	7 cups
RC410/417	3 cups	10 cups

You may find that for your own personal taste you need to slightly adjust the amount of water added. For a softer rice add a little more water, and for a firmer rice a little less water.

- 4 Transfer the inner bowl to the rice cooker ensuring that there is no rice or any moisture on the outside of the bowl.
- 5 Cover with the lid, ensuring that the vent hole in the lid is situated away from the operator.
- 6 Fit the detachable cord to the rice cooker and then connect the appliance to the power supply. Depress the control lever to the COOK position and the cook light will glow.
- 7 Once the rice is cooked, the appliance will automatically switch to the WARM position and the keep warm light will glow. Leave the appliance on this setting for at least 15 minutes without lifting the lid.
- 8 Carefully lift the lid and allow any condensation to drip into the rice cooker. Use the spatula provided to fluff up the rice which is then ready to eat. Replace the lid as quickly as possible. Consume the stirred rice within 1 hour.

- 9 Should the inner bowl be lifted whilst the cooker is in operation, the appliance will automatically switch to WARM. To re-commence cooking, replace the bowl and reset the control button to COOK.
- 10 After use, switch off and remove the plug from the power supply.

to cook vegetables

- 1 Pour the required quantity of water into the inner bowl. The amount of water affects the length of steaming time and you should refer to the list for guidance.
- 2 Place the food to be steamed in the steaming basket and place the steaming basket on the top of the inner bowl. Vegetables should be thoroughly cleaned and peeled as required.
- 3 Cover with the lid and switch on the appliance, as directed for cooking rice.
- 4 Once all the water has steamed away, the appliance will automatically switch to warm and the light will glow.
- 5 When removing the steaming basket, hold the handles using heat resistant gloves.
- 6 It is possible to cook rice and to steam foods simultaneously. You will need to experiment to establish appropriate amounts of water and cooking time for various combinations.

guide to steam times

The amount of water poured into the inner bowl determines the steaming time. As an approximate guide, 150 ml (1 cup) of water provides 15 minutes steaming, 300 ml (2 cups) provides 30 minutes steaming etc.

VEGETABLES				
Asparagus Spears		1 lb (450g)	17 mins	
Beans (Green)	cut	1 lb (450g)	20 mins	
	whole	1 lb (450g)	25 mins	
Brussel Sprouts		3/4 lb (340g)	25 mins	
Cabbage		Medium (in 6 pieces)	35 mins	
Carrots (skinned)		1lb (450g)	20 mins	
Corn on the Cob		2 ears	30 mins	
Mushrooms - whole		1lb (450g)	10 mins	
Peas (shelled)		3/4 lb (340g)	17 mins	
FISH AND SEAFOOD				
Clams		1 lb (450g)	10 mins	Steam until open
Fish	Fillets	3/4 lb (340g)	15 mins	} Cook until fish flakes easily with fork
	Steaks	1.lb (450g)	20 mins	
Oysters (in shells)		1 1/2 lb (680g)	25 mins	Steam until open
Prawns (medium)		3/4 lb (340g)	12 mins	Steam until pink

hints

- Cooking times are approximate and are affected by size and temperature of food and the degree of cooking desired. Water amounts may be adjusted.
- If the steaming stops before the food is sufficiently cooked, add cold water to the inner bowl, replace food and cover. Restart the cooking until the food is adequately cooked.
- Accumulated steam allows foods to continue cooking even after the appliance has switched off. Remove food promptly to avoid over-cooking.
- Small items cook faster than larger ones. Food of uniform size will cook more evenly.
- Altitude affects the temperature at which water boils and thus the cooking time. At high altitude longer cooking times are needed.

important

- Do not keep rice warm for longer than 1 hour. Small quantities are best eaten straight away.
- Do not reheat cooked rice in the rice cooker.
- Do not lift the lid during the keep warm period.
- We do not recommend the use of the rice cooker for cooking packet type savoury rice.
- Always use heat resistant gloves to remove the inner bowl, steamer basket and lid from the appliance.
- If ingredients are to be added to cooked rice, they must be thoroughly cooked as appropriate, and the rice should be consumed immediately.
- Cooking always takes place in the inner bowl. Never place food directly in the body of the rice cooker.

- During cooking, certain varieties of rice may cause a build up of steam within the appliance resulting in some spitting from the vent and under the lid.
- On removing the rice from the inner bowl, a small amount of golden coloured rice may be noted on the base of the bowl. This is normal, allow the bowl to cool, fill with warm soapy water and allow to soak which will loosen the rice and make cleaning easier.
- The rice must be thoroughly washed before cooking.
- Ensure that the area between the rice cooker and inner bowl is always clean and free from any rice particles etc. This is important to ensure proper contact between the two.
- Do not interfere with the automatic switch mechanism by preventing it from switching to the warm cycle. Do not depress the switch to cook once it has begun the warm cycle.
- The use of sharp implements inside the bowl may damage the non-stick coating.

cleaning

- 1 Before cleaning, unplug and let everything cool down.
- 2 Never immerse the body of the rice cooker in water.
- 3 Don't wash parts in the dishwasher.

bowl, lid, measuring cup, spatula, steaming basket

Wash, then dry thoroughly.

After use, clip the spatula storage device over the protrusion on the body of the rice cooker, then fit the spatula into position as shown ②.

service

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

If you need help with:

- using your rice cooker or
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your rice cooker.

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

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

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

veiligheid

- Het apparaat nooit in water plaatsen of het snoer of de stekker nat laten worden; u kunt hierdoor een elektrische schok oplopen. Laat nooit water in het binnenste van het apparaat lopen.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Verbrandt u niet aan hete delen, kokend water of stoom van het apparaat. Gebruik ovenwanten om de binnenpan en het deksel te verwijderen.
- Houd rijdt niet langer dan een uur warm en warm gekookte rijst niet op in de rijstkoker.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met hete onderdelen.
- Als u het apparaat niet gebruikt, haalt u de stekker uit het stopcontact; laat het apparaat nooit onbeheerd.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een hete oven.
- Laat het apparaat niet op een hittegevoelige ondergrond staan.
- De rijstkoker uitsluitend gebruiken met de bijgeleverde binnenpan.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voor u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat u hetzelfde voltage gebruikt als op de onderzijde van uw rijstkoker staat aangegeven.
- Dit apparaat beantwoordt aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voor het eerste gebruik

- De onderdelen afwassen, zie Reiniging.

legenda

- ① luchtopening
- ② deksel
- ③ stoommandje
- ④ binnenpan
- ⑤ spatel
- ⑥ handvaten
- ⑦ buitenpan
- ⑧ opbergclip
- ⑨ voetjes
- ⑩ regelknop
- ⑪ indicatielampjes
- ⑫ verwijderbaar snoer
- ⑬ maatbeker

gebruik van uw Kenwood

- 1 Pas de gewenste hoeveelheid rijst af met het bijbehorende maatbekertje. Als richtlijn kunt u aanhouden dat Ëen bekertje rijst voldoende is voor Ëen 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 ❶.

- 2 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.
- 3 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 3 bekertjes rijst koken, schud dan de gewassen rijst in de binnenpan en vul deze met water tot aan het niveau voor 3 bekertjes.

modellen	min capaciteit	max capaciteit
RC405/407	3 kopjes	7 kopjes
RC410/417	3 kopjes	10 kopjes

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.

- 4 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.
- 5 Zet het deksel op de pan, en wel zodanig dat de ventilatie-opening in het deksel van u af gekeerd is.
- 6 Bevestig het snoer aan de rijstkoker en sluit het apparaat aan op het netsnoer. Druk de regelknop omlaag in de COOK(KOOK)-stand; het kooklampje gaat branden.

- 7 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.
- 8 Til de deksel voorzichtig op en laat eventuele condensatie in de rijstkoker druppelen. Gebruik de spatel om de rijst om te scheppen; de rijst kan nu gegeten worden. Zet de deksel zo vlug mogelijk weer op de pan. Eet de omgeschepte rijst binnen een uur.
- 9 Als de binnenpan tijdens het koken opgetild wordt, schakelt het apparaat automatisch over op de WARM (WARM)-stand. Om verder te gaan met koken, zet u de binnenpan weer terug in de buitenpanen stelt u de regelknop weer in op COOK (KOOK).
- 10 Na gebruik schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

gaarstomen van groenten

- 1

Schenk de gewenste hoeveelheid water in de binnenpan. De hoeveelheid water is van invloed op de stoomtijd. Zie daarom de onderstaande tabel, die als richtlijn dient voor het optimaal bereiden van uw groenten.
- 2

Leg de groenten in het stoommandje en hang dit bovenin de binnenpan. Maak de groenten vooraf altijd goed schoon of schil deze, indien nodig.
- 3

Plaats het deksel op de pan, schakel het apparaat in en ga op dezelfde wijze te werk als bij het koken van rijst.
- 4

Wanneer al het water in de pan verbruikt is, schakelt deze automatisch over naar de WARM-stand. U ziet dit aan het oplichten van het indicatielampje.
- 5

Neem het stoommandje bij de handgrepen uit de pan met behulp van ovenwanten.
- 6

Het is mogelijk om tegelijkertijd rijst te koken en groenten te stomen. Door gewoon een aantal keren te experimenteren krijgt u al snel een goed idee van de gewenste hoeveelheid water bij diverse rijst/groenten-combinaties.

richtlijnen voor stomen

De hoeveelheid water die u in de binnenpan giet is bepalend voor de uiteindelijke stoomtijd. Normaal gesproken zorgt 150 ml. water (1 kopje) voor 15 minuten stoomtijd, en 300 ml. water (2 kopjes) voor 30 minuten stoomtijd, etc.

GROENTEN			
Asperges	450g	17 min.	
Sperziebonen gesneden	450g	20 min.	
	heel 450g	25 min.	
Spruitjes	340g	25 min.	
Sluitkool	Medium (in 6 stukjes)	35 min.	
Wortels (met schil)	450g	20 min.	
Maïskolven	2 stuks	30 min.	
Hele champignons	450g	10 min.	
Doperwtjes	340g	17 min.	
VIS EN ZEEVRUCHTEN			
Mosselen	450g	10 min.	Stomen tot ze opengaan
Vis filets	340g	15 min.	} Stomen tot vis makkelijk met vork uiteen gehaald kan worden
Steaks	450g	20 min.	
Oesters (in schelp)	680g	25 min.	Stomen tot ze opengaan
Garnalen (middelgroot)	340g	12 min.	Stomen tot ze roze worden

handige tips

- De genoemde bereidingstijden dienen als richtlijn en zijn mede afhankelijk van de omvang en temperatuur van het voedsel, en van uw persoonlijke voorkeur en smaak. De hoeveelheid water kunt u naar wens aanpassen.
- Wanneer het stoomproces stopt, voordat het voedsel voldoende gaar is, giet dan wat extra water in de binnenpan, leg het voedsel weer op zijn plaats, breng het deksel aan en ga verder met het bereidingsproces.
- Door het aanwezige stoom in de pan zal het voedsel na uitschakeling van het apparaat nog even nagaren. Om te voorkomen dat het te gaar wordt, moet u het daarom meteen uit de pan halen.
- Kleine stukken voedsel zijn eerder gaar dan grote stukken. Voor een gelijkmatig resultaat kunt u daarom beter zoveel mogelijk voedsel van gelijke omvang in de pan leggen.
- De hoogte waarop u zich bevindt is van invloed op het kookpunt, dus op de bereidingstijd. Naarmate u hoger zit, zult u langere bereidingstijden in acht moeten nemen.

belangrijk

- Houd de rijst niet langer dan 1 uur warm. Kleine hoeveelheden kunnen het best onmiddellijk gegeten worden.
- Deze pan is niet geschikt voor het opwarmen van reeds gekookte rijst.
- Laat het deksel tijdens de warmhoudtijd op de pan zitten.
- U kunt in deze pan beter geen rijstbultjes koken.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om de binnenpan, het stoommandje en de deksel van het apparaat te verwijderen.
- Indien aan de gekookte rijst nog wat ingrediënten worden toegevoegd, dan moet u de rijst niet meer laten staan, maar meteen opdienen.

- De rijst wordt altijd in de binnenpan gekookt. Plaats nooit voedsel rechtstreeks in de buitenpan van de rijstkoker.
- Bepaalde rijstsoorten kunnen tijdens het koken stoom in het apparaat ontwikkelen, waarvan een deel via de luchtopening en de deksel ontsnapt.
- 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 voor het koken zorgvuldig 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.
- Verstoor het automatisch schakelmechanisme niet en probeer niet te verhinderen dat het op de warmhoudcyclus overschakelt. Druk de schakelaar niet in de kookstand nadat de warmhoudcyclus gestart is.
- Het gebruik van scherpe voorwerpen kan de anti-kleeftlaag van de binnenpan beschadigen.

reiniging

- 1 Haal voor de reiniging de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Dompel de buitenpan van de rijstkoker nooit onder in water.
- 3 Was de onderdelen niet in de afwasmachine.

binnenpan, deksel, maatbeker, spatel, stoommandje

Wassen en vervolgens grondig afdrogen.

Klem de opbergclip na gebruik over het uitsteeksel op de buitenpan van de rijstkoker en berg de spatel op zoals afgebeeld ❷.

service

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw rijstkoker of
 - onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u uw rijstkoker gekocht hebt.

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

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

sécurité

- N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau et ne laissez pas le cordon ou la prise d'alimentation électrique se mouiller – vous risqueriez un choc électrique. N'introduisez jamais de liquide dans le corps de l'appareil.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : Voir « Service après vente ».
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil. Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec les éléments chauds, l'eau bouillante ou la vapeur de l'appareil. Utilisez des maniques lorsque vous retirez la cuve intérieure et le couvercle.
- Ne maintenez pas le riz au chaud pendant plus d'une heure et ne le réchauffez pas dans le cuiseur de riz.
- Ne laissez pas le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Débranchez l'appareil en dehors des périodes d'utilisation et ne le laissez jamais sans surveillance.
- Ne placez pas l'appareil sur un feu à gaz ou une plaque électrique ou à proximité, en encore dans un four chaud.
- Ne laissez pas l'appareil sur une surface sensible à la chaleur.
- Utilisez le cuiseur de riz exclusivement avec la cuve intérieure fournie.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre cuiseur de riz.
- Cet appareil est conforme à la directive de la Communauté Européenne 89/336/CEE.

avant la première utilisation

- Nettoyez les éléments, voir « nettoyage ».

légende

- ① orifice de sortie de la vapeur
- ② couvercle
- ③ panier de cuisson à la vapeur
- ④ cuve intérieure
- ⑤ spatule
- ⑥ poignée
- ⑦ corps
- ⑧ clip de rangement
- ⑨ pieds
- ⑩ levier de commande
- ⑪ témoins lumineux
- ⑫ cordon détachable
- ⑬ verre mesureur

mode d'emploi du cuiseur de riz Kenwood

- 1 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 ①.

- 2 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.
- 3 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 3 verres de riz, mettez le riz lavé dans la cuve intérieure et remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation 3.

modèles	capacité minimale	capacité maximale
RC405/407	3 verres	7 verres
RC410/417	3 verres	10 verres

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.

- 4 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.
- 5 Placez le couvercle et assurez-vous que le petit évent situé sur le couvercle est éloigné de vous.
- 6 Raccordez le cordon détachable au cuiseur de riz puis branchez l'appareil sur l'alimentation électrique. Appuyez sur le levier de commande en position COOK (CUISSON) et le voyant lumineux s'allume.
- 7 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.

- 8 Soulevez le couvercle avec précaution et laissez la condensation s'égoutter dans le cuiseur de riz. Utilisez la spatule fournie pour aérer le riz qui est maintenant prêt à être consommé. Remplacez le couvercle aussi rapidement que possible. Consommez dans l'heure le riz remué.
- 9 Si la cuve intérieure est soulevée pendant que le cuiseur est en marche, l'appareil se mettra automatiquement en position WARM (MAINTIEN AU CHAUD). Pour reprendre la cuisson, remplacez la cuve et remettez le levier de commande en position COOK (CUISSON).
- 10 Après l'utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.

cuisson des légumes

- 1 Versez la quantité d'eau voulue dans la cuve intérieure. Le volume d'eau détermine la longueur de la cuisson à la vapeur; consultez la liste fournie pour vous guider.
- 2 Placez votre aliment dans le panier de cuisson à la vapeur et placez celui-ci au-dessus de la cuve intérieure. Les légumes doivent être préalablement lavés et épluchés.
- 3 Mettez le couvercle en place et branchez l'appareil, comme indiqué pour la cuisson du riz.
- 4 Une fois que l'eau se sera évaporée, l'appareil se mettra automatiquement en position 'warm' et le voyant lumineux s'allumera.
- 5 Lorsque vous soulevez le panier de cuisson à la vapeur, utilisez des gants thermo-isolants pour tenir les poignées.
- 6 Il est possible de cuire des aliments à la vapeur en même temps que le riz. Il faudra expérimenter pour déterminer les quantités d'eau et les temps de cuisson pour les différentes permutations.

temps de cuisson à la vapeur

Le volume d'eau versé dans la cuve intérieure détermine les temps de cuisson à la vapeur. A titre d'indication, pour 150ml (1 verre) d'eau, le temps de cuisson sera 15 minutes environ, pour 300ml (2 verres), il sera 30 minutes etc.

LEGUMES			
Asperges (pointes)	450g	17 mns	
Haricots verts	coupés 450g	20 mns	
	entiers 450g	25 mns	
Choux de Bruxelles	340g	25 mns	
Chou de taille	moyenne (en 6 morceaux)	35 mns	
Carottes (épluchées)	450g	20 mns	
Maïs (épi)	2	30 mns	
Champignons entiers	450g	10 mns	
Petits pois (écossés)	340g	17 mns	
POISSONS ET CRUSTACÉS			
Palourdes	450g	10 mns	Cuire jusqu'à leur ouverture
Poissons en filets en tranches	340g	15 mns	} Cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette
	450g	20 mns	
Huîtres (en coquilles)	680g	25 mns	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes (moyennes)	340g	12 mns	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient roses

astuces

- Les temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la taille et de la température des aliments et du degré de cuisson souhaité. Il faut ajuster la quantité d'eau en conséquence.
- Si la cuisson à la vapeur s'arrête avant que les aliments soient suffisamment cuits, ajoutez de l'eau froide dans la cuve intérieure, remplacez les aliments et couvrez. Reprenez la cuisson jusqu'à ce que les aliments soient cuits correctement.
- La condensation d'eau prolonge la cuisson des aliments même si l'appareil est éteint. Retirez vos aliments rapidement pour éviter des aliments trop cuits.

- Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les grands. Cuisez ensemble des aliments de la même taille pour obtenir une cuisson uniforme.
- L'altitude affecte la température d'ébullition de l'eau et donc le temps de cuisson. A haute altitude, la cuisson est plus longue.

important

- Ne gardez pas le riz au chaud pendant plus d'une heure. Il est préférable de consommer les petites quantités immédiatement.
- Ne réchauffez pas le riz dans le cuiseur de riz.
- 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, le panier de cuisson à la vapeur et le couvercle 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.
- La cuisson se produit toujours dans la cuve intérieure. Ne placez jamais d'aliments directement dans le corps du cuiseur de riz.
- Durant la cuisson, certains types de riz peuvent causer une accumulation de vapeur à l'intérieur de l'appareil entraînant des projections par l'évent et en dessous du couvercle
- 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.
- Lavez soigneusement le riz avant de le faire cuire.
- 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.
- N'interférez pas avec le mécanisme de basculement automatique en l'empêchant de basculer en mode de maintien au chaud. N'appuyez pas sur le levier cuisson une fois que le cycle de maintien au chaud a commencé.
- L'utilisation d'ustensiles tranchants peut endommager la surface antiadhésive.

nettoyage

- 1 Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez tous les éléments refroidir.
- 2 N'immergez jamais le corps du cuiseur de riz dans l'eau.
- 3 Ne lavez pas les éléments au lave-vaisselle.

cuve, couvercle, verre mesureur, spatule, panier de cuisson à la vapeur

Lavez, puis séchez soigneusement.

Après utilisation, attachez le dispositif de rangement de la spatule sur la pièce saillante du corps du cuiseur de riz, puis installez la spatule comme illustré ②.

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 cuiseur de riz ou
- entretenir ou faire réparer votre appareil

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté votre appareil.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Sicherheit

- Das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser tauchen und darauf achten, dass Kabel und Stecker immer trocken sind - Sie könnten sonst einen Stromschlag bekommen. Geben Sie niemals Flüssigkeit in das Gehäuse des Gerätes.
- Ein beschädigtes Gerät niemals verwenden. Überprüfen oder reparieren lassen: siehe 'Service'.
- Kinder vom Gerät fernhalten. Darauf achten, dass alle Kabel außer Reichweite eines Kindes sind.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an heißen Teilen am Gerät, kochendem Wasser oder Dampf, das aus dem Gerät entweicht, verbrennen. Verwenden Sie Topfhandschuhe zum Entfernen des inneren Behälters und beim Abnehmen des Deckels.
- Reis sollten Sie nicht länger als eine Stunde warm halten und bereits gekochten Reis auch nicht im Reiskocher aufwärmen.
- Das Kabel darf nicht in Berührung mit heißen Teilen kommen.
- Wenn nicht in Betrieb Stecker ziehen und Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Nicht auf Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Ofen stellen.
- Gerät nicht auf einer hitzeempfindlichen Oberfläche abstellen.
- Reiskocher immer nur mit dem mitgelieferten inneren Behälter verwenden.
- Gerät nicht im Freien verwenden.

- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einstecken

- Überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite Ihres Reiskochers angegebene Netzspannung, der Ihres Stromnetzes entspricht.
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 89/336/EEC.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes

- Teile reinigen siehe 'Reinigung'.

legende

- ① Lüftung
- ② Deckel
- ③ Dampfkorb
- ④ innerer Behälter
- ⑤ Schaber
- ⑥ Griffe
- ⑦ Gehäuse
- ⑧ Lagerungsclip
- ⑨ Füße
- ⑩ Funktionshebel
- ⑪ Anzeigelampen
- ⑫ abnehmbares Kabel
- ⑬ Messbecher

Gebrauch Ihres Kenwood Reiskochers

1. 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 ①.

- 2 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.
- 3 Den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und die Reisoberfläche glattstreichen. Kaltes Wasser bis zur entsprechenden Mengenmarkierung am Topf einfüllen: um z.B. 3 Portionen Reis zu kochen, den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und dann Wasser bis zur 3 Portionen-Markierung zugeben.

Modelle	min Inhalt	max Inhalt
RC405/407	3 Tassen	7 Tassen
RC410/417	3 Tassen	10 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.

- 4 Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Dabei darauf achten, daß sich an der Topfaußenseite kein Reis oder Feuchtigkeit befindet.
- 5 Den Deckel aufsetzen; dabei darauf achten, daß die Entlüftungsöffnung nicht auf Sie gerichtet ist.
- 6 Abnehmbares Kabel an den Reiskocher stecken und anschließend das andere Ende in den Strom einstecken. Funktionshebel in Position COOK (KOCHEN) stellen; die Kochlampe leuchtet auf.
- 7 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.

- 8 Deckel vorsichtig anheben und Kondenswasser in den Reiskocher zurückfließen lassen. Vor dem Servieren, Reis mit dem mitgelieferten Schaber auflockern. Deckel so schnell wie möglich auswechseln. Den umgerührten Reis innerhalb einer Stunde verzehren.
- 9 Sollten Sie den inneren Behälter während des Kochens anheben, schaltet das Gerät automatisch auf WARM (WARM). Zum Fortsetzen des Kochvorgangs, Behälter wieder einsetzen und die Funktionstaste auf Position COOK (KOCHEN) stellen.
- 10 Nach dem Benutzen abschalten und Stecker ziehen.

Garen von Gemüse

- 1 Die benötigte Menge Wasser in den Innentopf gießen. Die Wassermenge bestimmt die Dämpfdauer - Richtlinien hierzu finden Sie in der Tabelle.
- 2 Das zu dämpfende Gemüse in den Dämpfkorb geben und den Korb oben in den Innentopf einsetzen. Das Gemüse vorher entsprechend putzen und schälen.
- 3 Den Deckel aufsetzen und das Gerät einschalten (siehe oben - Reis kochen).
- 4 Sobald das Wasser verdampft ist, schaltet das Gerät automatisch auf Warmhalten (die entsprechende Anzeige leuchtet auf).
- 5 Beim Herausnehmen den Dämpfkorb mit Topflappen oder Isolierhandschuhen anfassen.
- 6 Sie können gleichzeitig Reis kochen und andere Speisen dämpfen. Dabei werden Sie etwas experimentieren müssen, um für die verschiedenen Kombinationen die richtige Wassermenge und Garzeit zu ermitteln.

Richtlinien für Dämpfzeiten

Die Wassermenge im Innentopf bestimmt die Dämpfdauer. Als allgemeine Richtlinie kann angenommen werden: 150 ml Wasser (1 Tassen) = 15 Minuten Dämpfen, 300 ml Wasser (2 Tassen) = 30 Minuten usw.

GEMÜSE				
Spargelspitzen		450 g	17 Min	
Grüne Bohnen	geschnitten	450 g	20 Min	
	ganz	450 g	25 Min	
Rosenkohl		340 g	25 Min	
Kohl		mittel (in 6 Stücke)	35 Min	
Möhren (geschält)		450 g	20 Min	
Maiskolben		2 St.	30 Min	
Pilze, ganz		450 g	10 Min	
Erbsen (geschält)		340 g	17 Min	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
Muscheln		450 g	10 Min	dämpfen, bis offen
Fisch	Filet	340 g	15 Min	} garen, bis das Fleisch sich mit der Gabel leicht teilen läßt
	Steaks	450 g	20 Min	
Austern (in Schale)		680 g	25 Min	dämpfen, bis offen
Krabben (mittelgroß)		340 g	12 Min	dämpfen, bis rosa

Tips

- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und abhängig von Größe und Temperatur der Zutaten sowie vom gewünschten Gargrad. Möglicherweise müssen Sie die Wassermenge etwas variieren.
- Wenn der Dämpfvorgang beendet ist, bevor die Speisen ausreichend gar sind, müssen Sie kaltes Wasser in den Innentopf nachfüllen, den Dämpfkorb mit den Speisen wieder einsetzen und den Deckel wieder aufsetzen. Dann den Garvorgang erneut starten, bis die Speise ausreichend gegart ist.
- Selbst nach Abschalten des Geräts kann Restdampf die Speisen weiter garen. Damit die Speisen nicht zu sehr nachgaren, nach Ende der Garzeit die Speisen sofort herausnehmen.
- Kleine Stücke garen schneller als große. Gleichgroße Stücke garen gleichmäßiger.
- Die geographische Höhe (Meter über Meeresspiegel) beeinflusst die Temperatur, bei der Wasser kocht, und damit auch die Garzeit. In größeren Höhen sind längere Garzeiten erforderlich.

Wichtige Hinweise

- Reis nicht länger als eine Stunde warm halten. Kleine Mengen sollten gleich verzehrt werden.
- Gekochten Reis nicht im Reiskocher aufwärmen.
- Während der Warmhaltezeit den Deckel nicht abnehmen.
- Den Reiskocher möglichst nicht zur Zubereitung von Minutenreis verwenden.
- Zum Herausnehmen des inneren Behälters, des Dampfkorb und beim Anheben des Deckels immer Topfhandschuhe benutzen.
- Wenn dem gekochten Reis weitere Zutaten hinzugefügt werden sollen, diese Zutaten entsprechend garen und den Reis sofort verzehren.
- Gekocht wird immer im inneren Behälter. Lebensmittel niemals direkt in das Gehäuse des Reiskochers geben.
- Während des Kochens, können bestimmte Reissorten zu Dampfbildung im inneren des Gerätes führen, welcher aus der Entlüftung und dem Deckel herauspritzen kann.
- 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 Kochen, Reis 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.

- Automatischen Umschalter in den Warmmodus nicht berühren, damit dieser bei Bedarf umschalten kann. Den Kochschalter nicht abschalten, wenn dieser bereits in den Warmhaltemodus geschaltet hat.
- Scharfkantige Küchengeräte können die Antihafbeschichtung des Innentopfes beschädigen.

reinigung

- 1 Vor dem Reinigen, Stecker ziehen und alles abkühlen lassen.
- 2 Gehäuse des Reiskochers niemals in Wasser tauchen.
- 3 Keine Teile in der Spülmaschine reinigen.

Behälter, Deckel, Messbecher, Schaber, Dampfkorb

Waschen und anschließend gründlich abtrocknen.

Nach Benutzen, Lagervorrichtung für den Schaber über den Vorsprung auf dem Gehäuse des Reiskochers befestigen, anschließend Schaber wie auf der Abbildung gezeigt ② einsetzen.

Kundendienst

- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Kabel nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Werkstatt ausgetauscht werden.

Benötigen Sie Hilfe:

- beim Verwenden Ihres Kochers
- Kundendienst oder Reparatur
Setzen Sie sich mit Ihrem Verkäufer in Verbindung.

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

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

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

sicurezza

- Non immergere mai in acqua il corpo dell'apparecchio e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagni, altrimenti si rischia una scossa elettrica. Non versare mai liquidi nel corpo dell'apparecchio.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farla controllare o riparare: vedere alla sezione 'assistenza tecnica'.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai che il cavo penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Evitare di scottarsi con le parti calde dell'apparecchio, con l'acqua bollente o con il vapore che fuoriesce dal cuoceriso. Usare guanti da forno per togliere il coperchio e la vaschetta interna.
- Non tenere caldo il riso per più di un'ora e non riscaldare il riso già cotto all'interno del cuoceriso.
- Non lasciare che il cavo venga a contatto con parti calde.
- Disinserire la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in uso; non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non collocare l'apparecchio sopra o nei pressi di un fornello a gas o elettrico riscaldato, e neppure all'interno di un forno caldo.
- Non lasciare l'apparecchio appoggiato su una superficie termosensibile.
- Usare il cuoceriso solo con la vaschetta interna fornita.
- Non usare questo apparecchio in esterni.

- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza adeguata supervisione.
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di inserire la spina nella presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'.

legenda

- ① sfiato
- ② coperchio
- ③ cestello per cottura a vapore
- ④ vaschetta interna
- ⑤ spatola
- ⑥ manici
- ⑦ corpo dell'apparecchio
- ⑧ fermacavo
- ⑨ piedini
- ⑩ leva di controllo
- ⑪ spie indicatrici
- ⑫ cavo staccabile
- ⑬ misurino

come usare il vostro cuociriso Kenwood

- 1 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 ❶.
- 2 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.
- 3 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 3 tazze di riso, versare il riso lavato nel recipiente interno e poi riempirlo di acqua fino al livello che corrisponde a 3 tazze.

modelli	capacità minima	capacità massima
RC405/407	3 tazze	7 tazze
RC410/417	3 tazze	10 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.

- 4 Inserire il recipiente nell'apparecchio, avendo cura che sull'esterno non vi siano residui di riso oppure umidità.
- 5 Mettere il coperchio, controllando che il foro di sfiato si trovi distante da voi.

- 6 Inserire il cavo staccabile nell'attacco sul cuociriso e poi collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. Premere la leva di controllo fino alla posizione COOK (CUOCI). Ora la spia di cottura si accende.
- 7 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.
- 8 Sollevare con attenzione il coperchio e lasciare che l'eventuale condensa goccioli all'interno del cuociriso. Usare la spatola fornita per mescolare il riso, che ora è pronto per essere servito. Rimettere il coperchio il più rapidamente possibile. Consumare il riso mescolato entro 1 ora.
- 9 Se la vaschetta interna viene sollevata mentre il cuociriso è in funzione, quest'ultimo passa automaticamente alla funzione WARM (RISCALDA). Per riavviare la cottura, reinserire la vaschetta e impostare nuovamente il pulsante di controllo su COOK (CUOCI).
- 10 Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.

come cuocere le verdure

- 1 Versare nel recipiente interno dell'apparecchio la necessaria quantità d'acqua. Essa influenza il tempo di cottura a vapore (per i tempi indicativi, vedere l'elenco seguente).
- 2 Collocare le verdure da cuocere a vapore nell'apposito cestello e posizionare quest'ultimo in cima al recipiente interno dell'apparecchio. Pulire a fondo e pelare secondo necessità le verdure prima di cuocerle.

- 3 Mettere il coperchio sull'apparecchio, come quando si cuoce il riso.
- 4 Quando tutta l'acqua è evaporata, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di riscaldamento e la spia corrispondente si accenderà.
- 5 Mentre si estrae il cestello per la cottura a vapore, tenerlo per i manici munendosi di presine o guanti da cucina resistenti al calore.
- 6 E' possibile cuocere simultaneamente il riso e le verdure a vapore. Per determinare la giusta quantità d'acqua ed il tempo di cottura per le varie combinazioni di alimenti dovrete fare diversi tentativi.

guida ai tempi di cottura a vapore

E' l'acqua versata nel recipiente interno dell'apparecchio a determinare il tempo di cottura a vapore. A titolo di guida, con 150 ml (1 tazza) d'acqua il tempo di cottura a vapore sarà di 15 minuti, 30 minuti con 300 ml (2 tazze) di acqua e così via.

VERDURE			
Punte di Asparago	450g	17 min	
Fagiolini (Verdi) tagliati	450g	20 min	
interi	450g	25 min	
Cavolini di Bruxelles	340g	25 min	
Cavolo	Medio (in 6 pezzi)	35 min	
Carote (pelate)	450g	20 min	
Pannocchie di Mais	2 pannocchie	30 min	
Funghi - interi	450g	10 min	
Piselli (sbacellati)	340g	17 min	
PESCE E FRUTTI DI MARE			
Molluschi	450g	10 min	Cuocere al vapore fino a quando non diventano rosati
Pesce Filetti	340g	15 min	} Cuocere fino a quando è possibile affondare facilmente la forchetta
Bistecche	450g	20 min	
Ostriche (non sgusciate)	680g	25 min	Cuocere al vapore finché non si aprono
Gamberetti (medi)	340g	12 min	Cuocere al vapore fino a quando non diventano rosati

consigli

- I tempi di cottura indicati sono approssimativi e dipendono dalle dimensioni e dalla temperatura degli alimenti e dal grado di cottura desiderato. Potrebbe essere necessario variare la quantità d'acqua.
- Se la cottura a vapore si interrompe prima che gli alimenti siano cotti a dovere, aggiungere acqua fredda al recipiente interno e rimettere alimenti e coperchio sull'apparecchio. Ora proseguire la cottura a seconda delle preferenze.
- Il vapore accumulatosi all'interno dell'apparecchio continua a cuocere gli alimenti anche quando l'apparecchio si è spento. Togliere quindi prontamente gli alimenti dall'apparecchio, per evitare che scuociano.
- Gli alimenti di piccole dimensioni cuociono prima di quelli più grossi. Per una cottura più uniforme, selezionare alimenti di dimensioni simili.
- L'altitudine ha un effetto sulla temperatura di ebollizione dell'acqua e quindi anche sui tempi di cottura. Alle alte altitudini occorrono tempi più lunghi di cottura.

importante

- Non continuare a riscaldare il riso per più di 1 ora. Se si cuociono piccole quantità di riso, è meglio consumarle tutte in una volta.
- Non riscaldare riso cotto nel cuociriso.
- Non sollevare il coperchio nel corso del ciclo di riscaldamento.
- Si sconsiglia l'uso del Cuociriso per cuocere riso già condito in buste pronte.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore per estrarre la vaschetta interna, il cestello per cottura a vapore e il coperchio dell'apparecchio.

- Se si vogliono aggiungere ingredienti al riso durante la cottura, controllare che essi siano ben cotti, come appropriato, e consumare immediatamente il riso.
- La cottura avviene sempre nella vaschetta interna dell'apparecchio. Non mettere mai gli alimenti direttamente nel corpo del cuociriso.
- Durante la cottura, alcune varietà di riso possono produrre molto vapore all'interno dell'apparecchio e a schizzi d'acqua dallo sfianto e da sotto il coperchio.
- Nel togliere il riso dal recipiente interno è possibile che sul fondo del recipiente si noti una piccola quantità di riso dal colore dorato. Questo è normale. Lasciare che il recipiente si raffreddi, riempirlo di acqua calda saponata e lasciarlo immerso per facilitare il distacco del riso e quindi la successiva pulizia.
- Prima della cottura, lavare a fondo tutto il riso.
- 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.
- Non interferire con il meccanismo automatico di commutazione, bloccando il passaggio al ciclo di riscaldamento. Non premere l'interruttore di cottura una volta iniziato il ciclo di riscaldamento.
- L'uso di utensili affilati sull'interno del recipiente dell'apparecchio potrà danneggiarne il fondo antiaderente.

pulizia

- 1 Prima della pulizia, togliere la spina dalla presa elettrica e lasciare che tutti i componenti si raffreddino.
- 2 Non immergere mai in acqua il corpo del cuociriso.
- 3 Non lavare i componenti nella lavastoviglie.

**vaschetta, coperchio,
misurino, spatola, cestello per
cuocere a vapore**

Lavare e asciugare a fondo.

Dopo l'uso, agganciare il porta-spatola sulla sporgenza del corpo del cuociriso, poi mettere la spatola nella posizione mostrata ❷.

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.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- utilizzo del cuociriso
 - manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança

- Nunca mergulhe o aparelho em água nem deixe o cabo de alimentação molhar-se – corre o risco de apanhar um choque eléctrico. Nunca coloque líquidos no núcleo do aparelho.
- Nunca use aparelhos avariados. Faça-os verificar ou reparar: Ver “serviço”.
- Afaste as crianças do aparelho. Nunca deixe o cabo de alimentação suspenso em local onde as crianças o possam agarrar.
- Evite queimaduras nas peças quentes, água a ferver ou vapor do aparelho. Use luvas de forno para remover o recipiente interior e a tampa.
- Não mantenha o arroz quente por mais de uma hora e não requente arroz cozinhado na panela para cozinhar arroz.
- Não deixe o cabo em contacto com peças quentes.
- Desligue o aparelho quando não estiver a utilizar e nunca o deixe sem vigilância.
- Nunca o coloque perto de um fogão a gás ou eléctrico ou num forno aquecido.
- Não deixe o aparelho sobre superfícies sensíveis ao calor.
- Use apenas a panela de cozinhar arroz com o recipiente interior fornecido.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com o aparelho.

- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica coincide com a anunciada na parte inferior da sua panela de cozinhar arroz.
- Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes de usar pela primeira vez

- Lave as peças (ver “limpeza”).

legenda

- ① ventilação
- ② tampa
- ③ cesto de vapor
- ④ recipiente interior
- ⑤ espátula
- ⑥ pegas
- ⑦ núcleo
- ⑧ dispositivo de armazenamento
- ⑨ pés
- ⑩ alavanca de controlo
- ⑪ lâmpadas indicadoras
- ⑫ cabo amovível
- ⑬ Chávena medidora

utilização da sua panela de arroz Kenwood

- 1 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 ①.

- 2 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.
- 3 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 3 copos de arroz, coloque o arroz lavado na tigela interior e depois encha de água até ao nível correspondente a 3 copos.

modelos	capacidade mínima	capacidade máxima
RC405/407	3 copos	7 copos
RC405/417	3 copos	10 copos

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.

- 4 Transfira a tigela interior para a panela de arroz, certificando-se de que não ficou qualquer arroz ou humidade no exterior da tigela.
- 5 Coloque a tampa, certificando-se de que o respiradouro da tampa está afastado do utilizador.
- 6 Conecte o cabo amovível à panela de cozinhar arroz e ligue o aparelho à corrente. Coloque a alavanca de controlo na posição COOK, fazendo iluminar-se o indicador cook (cozinhar).
- 7 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.

- 8 Levante cuidadosamente a tampa e permita que a condensação escorra para o interior. Use a espátula fornecida para mexer o arroz, que estará então pronto a servir. Volte a colocar a tampa logo que possível. Consuma o arroz mexido no prazo de uma hora.
- 9 Se o recipiente interior tiver de ser levantado durante o funcionamento da panela, o aparelho muda automaticamente para a função WARM (aquecer). Para reiniciar a cozedura, volte a colocar o recipiente e reajuste o botão de controlo para COOK.
- 10 Após a utilização, desligue e retire a ficha da tomada de corrente.

para cozer legumes

- 1 Deite a quantidade de água necessária na tigela interior. A quantidade de água afecta o tempo de cozedura a vapor e aconselhamos que consulte a lista para se orientar.
- 2 Coloque os alimentos a cozer a vapor no cesto respectivo e coloque o cesto no topo da tigela interior. Os legumes devem estar devidamente limpos e pelados conforme desejado.
- 3 Coloque a tampa e ligue o aparelho conforme indicado para cozer arroz.
- 4 Logo que toda a água tenha sido esgotada na produção de vapor, o aparelho comutará automaticamente para WARM (manutenção da temperatura) e a luz respectiva acenderá.
- 5 Ao retirar o cesto de cozedura a vapor, segure nas pegadas com luvas resistentes ao calor.
- 6 É possível cozer arroz e cozer também outros alimentos simultaneamente. Terá que experimentar para determinar as quantidades de água e tempos de cozedura certos para as várias combinações

guia de tempos de cozedura a vapor

A quantidade de água a deitar na tigela interior determina o tempo de cozedura a vapor. Como guia aproximado, 150 ml (1 copo) de água fornecem 15 minutos de vapor, 300 ml (2 copos) fornecem 30 minutos de vapor, etc.

LEGUMES				
Aspargos		450 g	17 mins.	
Feijão (verde)	cortado	450 g	20 mins.	
	inteiro	450 g	25 mins.	
Couves-de-bruxelas		340 g	25 mins.	
Couve		Média (em 6 bocados)	35 mins.	
Cenouras (peladas)		450 g	20 mins.	
Maçaroca de milho		2	30 mins.	
Cogumelos (inteiros)		450 g	10 mins.	
Ervilhas (peladas)		340 g	17 mins.	
PEIXE E MARISCO				
Amêijoas		450 g	10 mins.	Cozer a vapor até abrirem
Peixe	Filetes	340 g	15 mins.	Cozer até o peixe lascar facilmente com um garfo
	Postas	450 g	20 mins.	
Ostras (nas cascas)		680 g	25 mins.	Cozer a vapor até abrirem
Camarões (médios)		340 g	12 mins.	Cozer a vapor até ficarem cor de rosa

sugestões

- Os tempos de cozedura são aproximados e são afectados pelo tamanho e temperatura dos alimentos e pelo grau de cozinhado pretendido. As quantidades de água podem ser ajustadas.
- Se o vapor deixar de ser produzido antes de os alimentos estarem suficientemente cozinhados, adicione água fria à tigela interior, torne a colocar os alimentos e tape. Recomece o cozinhado até os alimentos estarem devidamente cozidos.
- O vapor acumulado permite que os alimentos continuem a cozer mesmo depois de o aparelho ser desligado. Retire rapidamente os alimentos para evitar a cozedura excessiva.
- Os alimentos de tamanho mais pequeno cozem mais rapidamente que os maiores. Os alimentos de tamanho uniforme cozem mais uniformemente.
- A altitude afecta a temperatura de ebulição da água e portanto o tempo de cozedura. A grande altitude são necessários tempos de cozedura mais prolongados.

importante

- Não mantenha o arroz a requeimar por mais de 1 hora. As pequenas quantidades devem-se servir imediatamente.
- Não torne a aquecer arroz cozido na panela de 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 para retirar o recipiente interior, o cesto de vapor e a tampa do aparelho.
- Se forem acrescentados ingredientes ao arroz cozido, estes deverão ser bem cozinhados, da forma apropriada, e o arroz deverá ser consumido imediatamente.
- A preparação ocorre sempre no recipiente interior. Nunca coloque alimentos directamente no núcleo da panela.
- Certas variedades de arroz podem, durante a cozedura, causar concentrações de vapor no interior do aparelho, o que pode resultar em alguma libertação de líquidos a partir da ventilação ou por debaixo da tampa.
- 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 bem lavado antes de ser cozinhado.
- 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.

- Não manipule o mecanismo automático de comutação, impedindo-o de activar o ciclo de aquecimento. Não altere para cozinhar quando já se iniciou o ciclo de aquecimento.
- A utilização de utensílios aguçados no interior da tigela poderá danificar o revestimento antiaderente.

limpeza

- 1 Antes de lavar, desligue e deixe arrefecer tudo.
- 2 Nunca mergulhe o núcleo da panela em água.
- 3 Não lave qualquer das peças na máquina de lavar louça.

recipiente, tampa, medidor, espátula, cesto de vapor

Lave e seque totalmente.

Após o uso, encaixe o dispositivo de armazenamento da espátula na saliência do núcleo da panela, colocando a espátula conforme se demonstra ②.

assistência técnica

- Por razões de segurança, em caso de danificação do cabo de alimentação, ele só deve ser substituído pela KENWOOD ou por reparadores autorizados KENWOOD.
- Se necessitar de ajuda quanto a:
- utilização da sua panela de cozinhar arroz ou
 - assistência técnica ou reparações
- Contacte a loja onde adquiriu a sua panela de cozinhar arroz.

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- Nunca sumerja el cuerpo del aparato en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe - puede sufrir una descarga eléctrica. Y nunca ponga líquido en el cuerpo del aparato.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: vea “Servicio técnico”.
- Mantenga a los niños alejados del aparato. Y nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No se queme con las partes calientes, el agua hirviendo o el vapor que salen del aparato. Utilice guantes para retirar el bol interno y la tapa.
- No mantenga el arroz caliente durante más de una hora y no vuelva a calentar arroz en la olla arrocera.
- No deje que el cable toque las partes calientes.
- Desenchufe cuando no esté utilizando el aparato y nunca lo deje desatendido.
- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o dentro de un horno caliente.
- No deje el aparato en una superficie sensible al calor.
- Utilice la olla arrocera únicamente con el bol interno que se facilita.
- No utilice el aparato en el exterior.

- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica es el mismo que el que aparece en la parte inferior de la olla arrocera.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de utilizar por primera vez

- Para lavar las piezas, vea “limpieza”.

clave

- ① escape de vapor
- ② tapa
- ③ cesta para cocer al vapor
- ④ bol interno
- ⑤ espátula
- ⑥ asas
- ⑦ cuerpo
- ⑧ clip de almacenamiento
- ⑨ pies
- ⑩ palanca de control
- ⑪ luces indicadoras
- ⑫ cable desmontable
- ⑬ taza para medir

utilizando su olla para el arroz Kenwood

- 1 Utilice la taza medidora facilitada para medir la cantidad deseada de arroz. Para que le sirve 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 ❶.
- 2 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.
- 3 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 3 tazas de arroz ponga el arroz lavado en el bol interno y luego llene de agua hasta la marca de 3 tazas.

modelos	capacidad mín	capacidad máx
RC405/407	3 tazas	7 tazas
RC410/417	3 tazas	10 tazas

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.

- 4 Pase el bol interno a la olla para el arroz asegurándose de que no haya arroz ni humedad en la parte exterior del bol.
- 5 Ponga la tapadera, asegurándose de que el orificio de ventilación de la tapadera está situado lejos del operador.
- 6 Acople el cable desmontable a la olla arrocera y luego conecte el aparato a la toma de corriente eléctrica. Baje la palanca de control

a la posición COOK (COCINAR) y la luz de cocinar brillará.

- 7 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.
- 8 Retire la tapa con cuidado y deje que la condensación gotee en la olla arrocera. Utilice la espátula para esponjar el arroz que, entonces, ya está listo para comer. Vuelva a colocar la tapa lo antes posible. Consuma el arroz removido antes de que transcurra 1 hora.
- 9 Si se tiene que retirar el bol interno mientras la olla está en funcionamiento, el aparato cambiará a WARM (CALIENTE) automáticamente. Para reanudar la cocción, vuelva a colocar el bol y vuelva a poner el botón de control en COOK (COCINAR).
- 10 Después del uso, desconecte y retire el enchufe de la toma de corriente eléctrica.

para cocinar verduras

- 1 Vierta la cantidad necesaria de agua en el bol interno. La cantidad de agua afecta a la duración del período de vaporización y debe consultar la lista de guías.
- 2 Ponga los alimentos que se vayan a cocinar al vapor en la cesta de vapor de la parte superior del bol interno. Las verduras deben lavarse y pelarse si es necesario.
- 3 Ponga la tapadera y encienda el aparato, como se indica para cocinar el arroz.
- 4 Una vez que el agua se evapore, el aparato cambiará automáticamente a la posición de caliente y se encenderá la luz.

- Al sacar la cesta de vapor, agarre de las asas utilizando guantes resistentes al calor.
- Es posible cocinar arroz y alimentos al vapor de forma simultánea. Tendrá que experimentar a fin de establecer las cantidades apropiadas de agua y el tiempo de cocinado para las diversas combinaciones.

guías para el tiempo al vapor

La cantidad de agua vertida en el bol interno determina el tiempo de vapor. Como guía aproximada, 150 ml (1 taza) de agua proporciona 15 minutos de vapor, 300 ml (2 tazas) proporcionan 30 minutos de vapor, etc.

VERDURAS			
Espárragos	450 g	17 m	
Judías verdes	trozos	450 g	20 m
	enteras	450 g	25 m
Coles de Bruselas	340 g	25 m	
Berza	Mediana (en 6 trozos)		35 m
Zanahorias (peladas)	450 g	20 m	
Mazorca de maíz	2 espigas	30 m	
Champiñones (enteros)	450 g	10 m	
Guisantes (en la vaina)	340 g	17 m	
PESCADOS Y MARISCOS			
Almejas	450 g	10 m	Cocinar al vapor hasta que se abran
Pescado Filetes	340 g	15 m	} Cocinar hasta que el pescado se separe con facilidad al tenedor
Rodaja	450 g	20 m	
Ostras (en la concha)	680 g	25 m	Cocinar al vapor hasta que se abran
Gambas (medianas)	340 g	12 m	Cocinar al vapor hasta que se vuelvan rosas

- consejos**
 - Los tiempos de cocción son aproximados y se ven afectados por el tamaño y la temperatura de los alimentos y por el grado de cocción deseado. Pueden ajustarse las cantidades de agua.
 - Si la evaporación acaba antes de que la comida esté bien cocinada, añada agua fría al bol interno, meta la comida y tape. Vuelva a iniciar la cocción hasta que los alimentos estén bien cocinados.

- La acumulación de vapor permite que los alimentos sigan cocinándose incluso después de haber apagado el aparato. Saque los alimentos pronto para evitar que se cocinen más de la cuenta.

- Los productos pequeños se cocinan antes que los grandes. Los alimentos con un tamaño igual se cocinarán de forma uniforme.
- La altitud afecta a la temperatura de ebullición del agua y, por lo tanto, al tiempo de cocción. A altitudes mayores, mayor tiempo de cocción.

importante

- No mantenga el arroz caliente durante más de 1 hora. Las cantidades pequeñas se comen mejor inmediatamente.
- No caliente arroz en la olla para el arroz.
- 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 retirar el bol interno, la cesta para cocer al vapor y la tapa del aparato.
- Si tuviera que añadir ingredientes al arroz cocinado, deben estar cocinados, y el arroz debe consumirse inmediatamente.
- La cocción siempre se produce en el bol interno. Nunca ponga comida directamente en el cuerpo de la olla arrocera.
- Durante la cocción, algunas variedades de arroz pueden provocar una acumulación de vapor dentro del aparato, lo que podría tener como resultado una salida de vapor por el escape de vapor y por debajo de la tapa.
- 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 se debe lavar a fondo antes de ser cocinado.

- 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 interfiera el mecanismo de conexión automática impidiendo que cambie al ciclo caliente. No apriete el interruptor para cocinar una vez que ha empezado 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

- 1 Antes de limpiar, desenchufe y deje que todo se enfríe.
- 2 Nunca sumerja el cuerpo de la olla arrocera en agua.
- 3 No lave las piezas en el lavavajillas.

bol, tapa, taza para medir, espátula, cesta para cocer al vapor

Lave y seque bien.

Después del uso, enganche el dispositivo para guardar la espátula sobre la protuberancia en el cuerpo de la olla arrocera, luego ajuste la espátula en su posición tal como se muestra ②.

servicio

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

Si necesita ayuda con:

- el uso de la olla arrocera o
- el mantenimiento o las reparaciones Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró la olla arrocera.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Nedsæk aldrig apparatets hus i vand, og lad aldrig ledning eller stikkontakt blive våde – du kan blive udsat for elektrisk chok. Kom ligeledes aldrig væske i apparatets hus.
- Anvend aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret : se 'service'.
- Hold børn væk fra apparatet. Lad aldrig ledningen hænge ned hvor børn kan få fat i den.
- Pas på ikke at blive brændt på varme dele, kogende vand eller damp fra apparatet. Anvend grydelapper, når du fjerner inderskål og låg.
- Hold ikke ris varme i længere end en time og opvarm ikke ris, der allerede er kogt.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med varme dele.
- Tag stikket ud af kontakten når apparatet ikke anvendes og efterlad aldrig apparatet være tændt uden opsyn.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af eller oven på et varmt gas- eller elektrisk blus, eller i en varm ovn.
- Anbring ikke apparatet på varmekølsomme overflader.
- Anvend kun riskogeren sammen med den medfølgende inderskål.
- Må ikke anvendes udendørs.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.

- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før apparatet sættes i stikkontakten

- Kontroller at din strømforsyning er ens med den, der er vist på undersiden af din riskoger.
- Dette apparat opfylder bestemmelserne for radiostøjdemping i EF-direktiv 89/336/EØF.

før apparatet anvendes første gang

- Rengør delene. Se afsnittet 'Rengøring'.

forklaring

- ① dampventil
- ② låg
- ③ dampkurv
- ④ inderskål
- ⑤ spatel
- ⑥ håndtag
- ⑦ hus
- ⑧ opbevaringsklemme
- ⑨ fødder
- ⑩ kontrolarm
- ⑪ indikatorlamper
- ⑫ aftagelig ledning
- ⑬ målekop

sådan anvendes Kenwood riskoger

1. 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 bægere med ris, men der skal ikke være top på ①.

- 2 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.
- 3 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 3 bægre ris, skal den skyllede ris anbringes i inderskålen, og der skal så hældes vand på til niveauet for 3 bægre.

modeller	min. kapacitet	maks. kapacitet
RC405/407	3 kopper	7 kopper
RC410/417	3 kopper	10 kopper

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.

- 4 Sæt inderskålen ned i riskogeren. Sørg for, at der ikke er riskorn eller fugt på riskogernes yderside.
- 5 Læg låget på, idet De skal sørge for, at lufthullet i låget vender væk fra Dem.
- 6 Sæt den aftagelige ledning på riskogeren og forbind apparatet til strømforsyningen. Tryk kontrolarmen ned til positionen COOK (KOG). Lyset tændes i kontrolpanelet.
- 7 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.
- 8 Løft forsigtigt låget og lad kondensation dryppe ned i riskogeren. Anvend den medfølgende spatel til at vende risene, som derefter er færdige. Skift låget så hurtigt som muligt. Risene er bedst, hvis de spises inden for en time.

- 9 Hvis inderskålen løftes mens riskogeren er i brug, vil apparatet automatisk skifte til positionen WARM (VARM). For at genoptage kogning skal skålen udskiftes og kontrolknappen skal stilles tilbage til positionen COOK (KOG).
- 10 Efter brug skal apparatet slukkes, og ledningen skal tages ud af strømforsyningen.

dampkogning af grøntsager

- 1 Hæld den ønskede mængde vand i inderskålen. Mængden af vand påvirker længden af kogetiden; de vejledende kogetider kan ses i skemaet..
- 2 Kom den mad, der skal dampkoges i dampkurven, og anbring dampkurven i toppen af inderskålen. Grøntsager skal rengøres grundigt og skrælles efter behov.
- 3 Læg låget på, og tænd for riskogeren som angivet under kogning af ris.
- 4 Når alt vandet er dampet væk, slår riskogeren automatisk om til varmestilling og lampen lyser.
- 5 Når dampkurven fjernes, skal De holde fast i håndtagene med grydelapper el.lign.
- 6 Det er muligt at koge ris og dampkoge grøntsager el.lign. samtidig. Det vil være nødvendigt at prøve sig frem for at finde, hvilke vandmængder og kogetider der skal bruges til forskellige kombinationer.

vejledende kogetider

Den mængde vand, der hældes i inderskålen, afgør kogetiden. Som vejledning giver 150 ml (1 kop) 15 minutters dampetid, og 300 ml (2 kop) giver 30 minutters dampetid.

GRØNTSAGER			
Asparges	450g	17 min	
Bønner (grønne) - snittede	450g	20 min	
- hele	450g	25 min	
Rosenkål	340g	25 min	
Kål	Mellemstort hoved (i 6 stykker)	35 min	
Gulerødder (skrællede)	450g	20 min	
Majskolber	2 stk.	30 min	
Champignon (hele)	450g	10 min	
Ærter (bælgede)	340g	17 min	
FISK OG SKALDYR			
Kammuslinger	450g	10 min	Dampkog, til de åbner sig
Fisk - fileter	340g	15 min	Dampkog, til fisken er mør
- portionsskiver	450g	20 min	
Østers (i skaller)	680g	25 min	Dampkog, til de åbner sig
Rejer (mellemstore)	340g	12 min	Dampkog, til de er lyserøde

tips

- Kogetider er vejledende og vil variere efter madens størrelse og temperatur samt hvor meget De ønsker at koge den. Vandmængder kan justeres.
- Hvis dampkogningen ophører, før maden er tilstrækkeligt gennemkogt, skal der hældes koldt vand i inderskålen, hvorefter maden kommes i igen og låget lægges på. Start kogningen igen, indtil maden er helt kogt.
- Damp, der har samlet sig i riskogeren, kan bevirke, at maden bliver ved med at koge, selv efter at der er slukket for den. Fjern maden omgående for at undgå, at den koges for meget.

- Små stykker koges hurtigere end store. Stykker af ens størrelse koges mere jævnt.
- Højde påvirker den temperatur, hvor vand koger og således kogetiden. I bjerge er det nødvendigt at bruge længere kogetider.

vigtigt

- Hold ikke risene varme i mere end en time. Små portioner skal helst spises med det samme.
- Opvarm ikke kogt ris i riskogeren igen.
- Løft ikke låget under varmeperioden.
- Det frarådes at anvende riskogeren til tilberedning af minutris og lignende risprodukter.
- Anvend altid grydelapper når inderskålen, dampkurven og låget fjernes fra apparatet.

- Hvis der skal tilsættes ingredienser til risen, skal den spises omgående.
- Inderskålen skal altid anvendes til tilberedning. Kom aldrig fødevarer direkte i riskogerens hus.
- Brugen af forskellige rissorter kan forårsage meget damp i apparatet, hvilket resulterer i, at der kommer sprøjt fra dampventilen og 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.
- Risene skal vaskes grundigt før 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.
- Rør ikke ved den automatiske afbrydermekanisme ved at forhindre den i at skifte til den varme cyklus. Tryk ikke på kontakten når den varme cyklus er i gang.
- Benyt ikke skarpe redskaber inde i skålen, da disse kan beskadige 'slip-let' belægningen.

rengøring

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet nedkøle før rengøring påbegyndes.
- 2 Nedsænk aldrig riskogerens hus i vand.
- 3 Rengør ikke delene i opvaskemaskinen.

skål, låg, målekop, spatel og dampkurv

Rengør og tør derefter grundigt.

Klem spatlens opbevaringsanordning henover fremspringet på huset af riskogeren efter brug, og anbring derefter spatlen som vist ②.

service

- Hvis ledningen er beskadiget skal den af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af KEWOOD eller af en autoriseret KENWOOD reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med at:

- bruge din riskoger, eller
 - service eller reparation
- Kontakt butikken hvor du købte din riskoger.

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

innan du använder din Kenwood-apparat

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

säkerhet

- Lägg aldrig ner själva apparaten i vatten, och låt inte sladden eller stickproppen bli våta – du kan få en elstöt. Håll inte vätska i själva apparaten.
- Använd inte en skadad apparat. Se till att den blir kontrollerad eller lagad: se "service".
- Håll barn på avstånd från apparaten. Låt inte sladden hänga så att ett barn kan få tag i den.
- Var försiktig så att du inte bränner dig på heta delar, kokande vatten eller ånga från apparaten. Använd grytvantar när du tar ut innerskålen och tar av locket.
- Håll inte riset varmt längre än en timme och värme inte upp kokt ris igen i riskokaren.
- Låt inte sladden komma i kontakt med heta delar.
- Dra ut sladden när apparaten inte används och låt den inte stå påslagen utan tillsyn.
- Den får inte placeras på eller i närheten av en tänd gaslåga eller en het elektrisk platta eller i en het ugn.
- Låt inte apparaten stå på en värmekänslig yta.
- Använd endast riskokaren med den medföljande innerskålen.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att elnätet har samma spänning som det som anges på riskokarens undersida.
- Denna apparat uppfyller bestämmelserna i direktiv 89/336/EEG.

innan du använder riskokaren första gången

- Diska delarna, se "rengöring".

delar

- ① ventil
- ② lock
- ③ ångkorg
- ④ innerskål
- ⑤ spatel
- ⑥ handtag
- ⑦ apparatstomme
- ⑧ hållare
- ⑨ fötter
- ⑩ kontrollspak
- ⑪ indikatorlampor
- ⑫ avtagbar sladd
- ⑬ måttbägare

hur du använder din riskokare från Kenwood

- 1 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 ①.
- 2 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.
- 3 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 3 koppar med ris, fyller du till markering 3.

modeller	min kapacitet	max kapacitet
RC405/407	3 mått	7 mått
RC410/417	3 mått	10 mått

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.

- 4 Sätt i innerskålen i riskokaren och se till att det inte finns några riskorn eller någon fuktighet på utsidan av skålen.
- 5 Lägg på locket och se till att hålen i locket är på motsatt sida från dig.
- 6 Anslut den avtagbara sladden till riskokaren och anslut sedan apparaten till elnätet. Tryck ner kontrollspaken till läge COOK (KOKA). Koklampan tänds.
- 7 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.
- 8 Lyft försiktigt på locket och låt all kondensation droppa ner i riskokaren. Använd den medföljande spateln för att fluffa upp riset, som sedan är klart att äta. Sätt tillbaka locket så snabbt som möjligt. Konsumera det omrörda riset inom 1 timme.
- 9 Om du lyfter innerskålen medan riskokaren är i drift kommer apparaten att automatiskt växla över till WARM (VÄRM). För att återuppta kokningen, sätt tillbaka skålen och sätt tillbaka kontrollknappen på COOK (KOKA).
- 10 Efter användningen stänger du av apparaten och drar ut stickproppen ur eluttaget.

tillagning av grönsaker

- 1 Häll önskad mängd vatten i innerskålen. Vattenmängden påverkar ångkokningstiden. Se rekommendationerna i tabellen nedan.
- 2 Lägg det som ska ångkokas i ångkokningskorgen och sätt ångkokningskorgen i innerskålens övre del. Grönsaker ska vara väl rengjorda och vid behov skalade.
- 3 Lägg på locket och koppla på riskokaren enligt anvisningarna för riskokning.
- 4 När allt vattnet har förångats slås apparaten automatiskt över till varmhållning, och lampan lyser.
- 5 Använd grytlappar och håll i handtagen när du lyfter ur ångkokningskorgen.
- 6 Du kan laga ris och ångkoka samtidigt. Du måste prova dig fram för att se hur mycket vatten och hur lång tillagningstid som behövs för de olika kombinationerna.

tabell över ångkokningstider

Det är mängden av vatten i innerskålen som är avgörande för ångkokningstiden. Som allmän regel kan sägas att 1,5 dl vatten ger 15 minuters ångkokning, 3 dl ger 30 minuter etc.

GRÖNSAKER			
Sparris	450 g	17 min	
Bönor (gröna)	skurna	450 g	20 min
	hela	450 g	25 min
Brysselkål	340 g	25 min	
Kålhuvud	Medelstort (i 6 bitar)	35 min	
Morötter (skalade)	450 g	20 min	
Majskolvar	2 st	30 min	
Champinjoner (hela)	450 g	10 min	
Ärter (spritade)	340 g	17 min	
FISK OCH SKALDJUR			
Musslor	450 g	10 min	Tills de öppnar sig
Fisk	filé	340 g	15 min
	kotlett	450 g	20 min
Ostron (i skal)	680 g	25 min	Tills de öppnar sig
Räkor (medelstora)	340 g	12 min	Tills de antar skär färg

tips

- Tillagningstiderna är ungefärliga och varierar alltefter storleken och temperaturen på det som ångkokas. Vattenmängden kan ändras.
- Om ångkokningen upphör innan livsmedlen är färdiglagade behöver du bara hålla i litet kallt vatten i innerskålen, lägga tillbaka dem igen och lägga på locket. Ångkoka igen tills de är färdiglagade.
- Ansamlad ånga gör att ångkokningen fortsätter även efter det att riskokaren har stängts av. Tag genast ut det tillagade, så att ångkokningen avbryts.
- Små bitar tillagas snabbare än större. Bitarna bör vara av lika storlek för att de ska bli jämnt tillagade.
- Höjden över havet påverkar vattnets kokpunkt och därmed tillagningstiden. Vid högre höjder tar tillagningen längre tid.

viktigt

- Håll inte riset varmt längre än 1 timme. Små mängder bör ätas genast.
- Värm inte lagat ris i riskokaren.
- Lyft inte locket under varmhållningsperioden.
- Riskokaren rekommenderas inte för kryddris i halvfabrikat.
- Använd alltid grytvantar när du tar ut innerskålen och ångkorgen eller tar av locket från apparaten.
- Om andra ingredienser ska tillsättas till det kokade riset ska de först tillagas alltefter behov, och rise ska sedan serveras omedelbart.
- Kokning sker alltid i innerskålen. Placera aldrig mat direkt i själva riskokaren.
- Under kokning kan vissa typer av ris göra att det byggs upp ånga i apparaten vilket leder till att det stänker från ventilen och under locket.

- När riset tas ur innerskålen ser du kanske några brunfärgade riskorn i botten. 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 sköljas noga före kokning.
- 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.
- Stör inte den automatiska växlingsmekanismen genom att hindra den från att växla över till varmhållningsfasen. Tryck inte ner omkopplaren för att börja koka när varmhållningsfasen har påbörjats.
- Vassa redskap kan skada non-stickytan inuti skålen.

rengöring

- 1 Före rengöring, dra ut kontakten och låt allt svalna.
- 2 Lägg aldrig ner själva riskokaren i vatten.
- 3 Diska inte delarna i diskmaskinen.

skål, lock, måttbägare, spatel, ångkorg

Diska, torka sedan noga.

Efter användning klämmer du fast hållaren över den utskjutande delen på riskokaren och sätter sedan dit spateln så som visas ②.

service

- Om sladden är skadad måste den, av säkerhetsskäl, ersättas av KENWOOD eller en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- användningen av riskokaren eller
 - service eller reparationer
- Kontakta affären där du köpte riskokaren.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhet

- Ikke legg selve riskokeren i vann eller la ledningen eller støpselet bli våte – du kan få elektrisk støt. Ha heller aldri væske i selve riskokeren.
- Du må aldri bruke en riskoker som er skadet. Få den kontrollert eller reparert, se “service”.
- Hold barn unna riskokeren. Og la aldri ledningen henge ned der et barn kan få tak i den.
- Ikke brenn deg på varme deler, kokende vann eller damp fra riskokeren. Bruk grytekluter når du fjerner den innvendige bollen og lokket.
- Ikke hold risen varm lenger enn én time og ikke varm kokt ris opp i riskokeren.
- Ikke la ledningen komme i berøring med varme deler.
- Trekk støpselet ut av kontakten når riskokeren ikke er i bruk. Ikke gå fra riskokeren når den er i bruk.
- Ikke sett den på eller nær varm gass eller elektrisk plate, eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke la riskokeren stå på en overflate som ikke er varmebestandig.
- Riskokeren skal kun brukes med den innvendige bollen som følger med.
- Ikke bruk riskokeren utendørs.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du etter støpselet i kontakten

- Pass på at nettspenningen er den samme som den som er angitt på undersiden av riskokeren.
- Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

før du tar riskokeren i bruk for første gang

- Vask delene, se “rengjøring”.

deler

- ① ventil
- ② lokk
- ③ dampkurv
- ④ innvendig bolle
- ⑤ skje
- ⑥ håndtak
- ⑦ selve riskokeren
- ⑧ oppbevaringsklips
- ⑨ føtter
- ⑩ bryter
- ⑪ indikatorlamper
- ⑫ avtakbar ledning
- ⑬ målekopp

slik koker du ris i riskokeren

1. 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 ①.
2. 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.

- 3 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 3 beger med ris, heller du den i innerbollen og slår på tilsvarende mye vann, til det står på streken for 3 beger.

Modeller	min kapasitet	maks kapasitet
RC405/407	3 kopper	7 kopper
RC410/417	3 kopper	10 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.

- 4 Sett innerbollen i riskokeren. Pass på at det ikke finnes gryn eller vann på utsiden av bollen.
- 5 Legg på lokket og pass på at dampåpningen vender bort fra deg.
- 6 Sett den avtakbare ledningen i riskokeren og sett deretter støpselet i veggkontakten. Trykk bryteren ned til COOK(KOK)-posisjonen, og kokelampen lyser.
- 7 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.
- 8 Løft lokket forsiktig og la eventuell kondens dryppe ned i riskokeren. Bruk den vedlagte skjeen til å røre om risen, og den er klar til servering. Sett på lokket igjen så snart som mulig. Spis den kokte risen innen 1 time.
- 9 Hvis du løfter den innvendige bollen mens riskokeren er på, slås den automatisk på WARM (VARM). Du begynner kokingen igjen ved å sette bollen tilbake og tilbakestille knappen til COOK (KOK).

- 10 Etter bruk skal du slå av riskokeren og trekke støpselet ut av kontakten.

slik dampkoker du grønnsaker

- 1 Hell en passende mengde vann i innerbollen. Det er vannmengden som avgjør hvor lang tid det tar å dampkoke grønnsakene. Oversikten er til veiledning.
- 2 Legg grønnsakene i dampekurven og sett den øverst i innerbollen. Sørg for at grønnsakene er helt rene og skrell dem først, om nødvendig.
- 3 Legg på lokket og sett støpselet i kontakten og slå på som når du koker ris.
- 4 Når vannet har dampet bort, vil riskokeren automatisk slå seg over på varm og den gule lampen lyser.
- 5 Bruk tykke grytelapper når du tar ut dampekurven med grønnsaker.
- 6 Det går an å koke ris og dampe grønnsaker samtidig. Du kan måtte eksperimentere litt før du finner ut hvor mye vann du må bruke og hvor lang tid det tar å koke forskjellige typer og mengder.

oversikt

Det er vannmengden i innerbollen som er avgjørende hvor lang tid det tar å dampkoke grønnsakene. Til veiledning kan nevnes at 1,50 dl (1 kopp) vann gir 15 minutters damp, 3 dl (2 kopper) gir 30 minutters damp osv.

GRØNNSAKER			
Asparges	450 g	17 min.	
Bønner (grønne)snittete hele	450 g	20 min.	
	450 g	25 min.	
Rosenkål	340 g	25 min.	
Hodekål	Middels stort (i 6 skalker)	35 min.	
Gulrøtter (skrellet)	450 g	20 min.	
Maiskolber	2 stk.	30 min.	
Sjampinjong - hele	450 g	10 min.	
Erter (uten skolmer)	340 g	17 min.	
FISK OG SKALLDYR			
Muslinger	450 g	10 min.	Dampkokes til de åpner seg
Fisk, fileter	340 g	15 min.	} Dampkokes til du kan skille flakene med en gaffel
Fisk, koteletter	450 g	20 min.	
Østers (i skall)	680 g	25 min.	Dampkokes til de åpner seg
Reker (middels)	340 g	12 min.	Dampkokes til de er lyserøde

tips

- Koketidene som er oppgitt er omtrentlige, og må avpasses etter temperaturen på råstoffet, mengden, samt hvor kokt maten skal være. Du kan også variere vannmengden.
- Hvis du stopper dampkokingen før maten er gjennomkokt, ha litt kaldt vann i innerbollen, legg maten tilbake i bollen og legg på lokket igjen. Dampkok igjen til maten er ordentlig kokt.
- Dampen som samler seg, gjør det mulig for maten å koke videre selv om riskokeren er slått av. Ta maten ut snarest mulig så den ikke blir for kokt.
- Små grønnsaker koker raskere enn store. Mat bør ha jevn tykkelse for å bli jevnt kokt over det hele.

- Høyden over havet er avgjørende for temperaturen vann begynner å koke ved, og derfor også koketiden. Jo større høyden er over havet, jo lengre blir koketiden.

viktig

- Ikke hold risen varm lenger enn 1 time. Det er best å spise små mengder med én gang.
- Kokt ris skal ikke varmes opp igjen i riskokeren.
- Ikke løft på lokket mens risen holdes varm.
- Det anbefales ikke å bruke riskokeren til å koke pakke-ris med smakstilsetninger.
- Bruk alltid varmebestandige kluter til å fjerne den innvendige bollen, dampkurven og lokket fra riskokeren.

- Har du andre ingredienser i risen, må den spises straks den er ferdig og ingrediensene må være godt kokt.
- Kokingen skjer alltid i den innvendige bollen. Ikke ha mat direkte i selve riskokeren.
- Ved koking kan visse ristyper føre til oppsamling av damp i apparatet. Det gjør at det spruter litt fra ventilen og under lokket.
- 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.
- Risen må vaskes grundig før koking.
- 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.
- Ikke kluss med den automatiske brytermekanismen ved å forhindre at den slås over på varmesyklusen. Ikke trykk ned bryteren for å koke etter at den har begynt varmesyklusen.
- Ikke bruk skarpe gjenstander på innsiden av bollen, de kan skade slippbelegget.

rengjøring

- 1 Før rengjøring skal du trekke ut støpselet og la alt avkjøles.
- 2 Ikke legg selve riskokeren i vann.
- 3 Ikke vask delene i oppvaskmaskin.

bolle, lokk, målekopp, skje, dampkurv

Vask, og tørk grundig.

Etter bruk festes oppbevaringsstativet til skjeen over festet på selve riskokeren. Skjeen settes deretter i som vist ②.

service og kundeservice

- Hvis ledningen er skadet må den av sikkerhetsgrunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
- Hvis du trenger hjelp med å:
- bruke riskokeren eller
 - service eller reparasjoner
- Kontakt forhandleren der du kjøpte riskokeren.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

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

turvallisuus

- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä anna johdon tai pistokkeen kastua. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara. Älä koskaan päästä nestettä laitteen rungon sisään.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita laite tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto-kohdassa.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta. Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Varo, että laitteen kuumat osat, kiehuva vesi tai höyry eivät aiheuta palovammoja. Käytä aina patakintaita poistaessasi sisäkulhon ja kannen.
- Älä pidä riisiä kuumana tuntia kauempaa. Älä lämmitä riisinkiekkimessä keitettyä riisiä uudelleen.
- Älä anna virtajohdon koskettaa kuumiin osiin.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä. Älä jätä laitetta ilman valvontaa käyttämisen aikana.
- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle, sen lähelle tai kuumaan uuniin.
- Älä jätä laitetta kuumuudelle herkälle alustalle.
- Käytä riisinkiekkimä ainoastaan sisäkulhon ollessa paikoillaan.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen yhdistämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa riisinkiekkimien pohjaan merkittyjä tietoja..
- Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat Puhdistaminen-kohdassa kuvatulla tavalla.

selitykset

- ① ilmanvaihtoaukko
- ② kansi
- ③ höyrystyskori
- ④ sisäkulho
- ⑤ lusikka
- ⑥ kahvat
- ⑦ runko
- ⑧ säilytyskiinnike
- ⑨ jalat
- ⑩ säädin
- ⑪ merkkivalot
- ⑫ irrotettava johto
- ⑬ mittakuppi

Kenwood-riisikeittimen käyttö

- 1 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 ❶.

- 2 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.
- 3 Siirrä riisi sisäkulhoon ja tasoita riisin pinta. Lisää kulhoon tarpeeksi kylmää vettä, jotta vedenpinta tulee vaadittavan merkin kohdalle, esim. keitettäessä 3 mittaa riisiä aseta pesty riisi sisäkulhoon ja täytä kulho sitten vedellä merkkiin 3 asti.

mallit	väh. kapas.	enimm. kapas.
RC405/407	3 mittaa	7 mittaa
RC410/417	3 mittaa	10 mittaa

- 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.
- 4 Aseta sisäkulho riisikeittimeen varmistaen, että keittimen ulkopuolella ei ole riisinjyviä tai vesipisaroita.
 - 5 Peitä kulho kannella varmistaen, että kannessa olevat reiät ovat pois päin laitteen käyttäjästä.
 - 6 Kiinnitä irrotettava verkkojohto riisinkeittimeen ja yhdistä laite sähkövirtaan. Aseta säädin COOK (KEITÄ)-asentoon. Keittämisen merkkivalo syttyy.
 - 7 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.
 - 8 Nosta kantta varovasti. Anna tiivistyneen veden valua riisinkeittimeen. Hämmennä valmista riisiä laitteen mukana toimitetulla lusikalla. Aseta kansi takaisin

paikoilleen mahdollisimman pian. Kypsä riisi on syötävä yhden tunnin kuluessa.

- 9 Jos sisäkulho nostetaan paikoiltaan keittimen toimiessa, laite siirtyy automaattisesti WARM (LÄMMITYS)-asentoon. Voit jatkaa kypsentämistä asettamalla kannen takaisin paikoilleen ja nollaamalla säätimen COOK (KEITÄ)-asentoon.
- 10 Katkaise laitteesta virta käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.

vihannesten keittäminen

- 1 Kaada sisäkulhoon tarvittava määrä vettä. Käytettävän veden määrä vaikuttaa höyrykypsennysaikaan ja aika tulisi tarkistaa luettelosta.
- 2 Aseta höyrykypsennettävä ruoka höyrytysastiaan ja aseta höyrytysastia sisäkulhon yläosaan. Vihannekset on puhdistetta hyvin ja kuorittava tarpeen mukaan.
- 3 Aseta kansi päälle ja kytke laite päälle samoin kuin riisin keittämisen yhteydessä on neuvottu.
- 4 Kun kaikki vesi on höyrystynyt, laite kytkeytyy automaattisesti lämmitysasetukselle ja lämmitysvalo syttyy.
- 5 Otettaessa höyrytysastiaa ulos laitteesta pidä kiinni kahvoista lämmönkestävillä käsineillä.
- 6 On mahdollista keittää riisiä ja muita ruoka-aineita samanaikaisesti. Erilaisiin yhdistelmiin tarvittavat vesimäärät ja keittoajat on löydettävä kokeilemalla.

höyrytysaikaopas

Höyrykypsennyksen aika riippuu sisäkulhoon kaadetun veden määrästä. Likimääräisenä ohjeena voidaan olettaa, että 150 ml (1 mitta) vettä tuottaa höyryä 15 minuutin ajan, 300 ml (2 mittaa) vettä tuottaa höyryä 30 minuutin ajan jne.

VIHANNEKSET			
Parsanvarret		450 g	17 min
Pavut (vihreät) leikellyt	450 g	20 min	
	kokonaiset 450 g	25 min	
Ruusukaalit		340 g	25 min
Kaali keskikokoinen (6 palassa)		35 min	
Porkkanat (kuoritut)		450 g	20 min
Maissintähkät		2 tähkää	30 min
Herkkusienet - kokonaiset		450 g	10 min
Herneet (silvotut)		340 g	17 min
KALAT JA ÄYRIÄISET			
Simpukat		450 g	10 min Höyrytetään kunnes aukeavat
Kala	Filee	340 g	15 min
	Pihvit	450 g	20 min
Osterit (kuorissa)		680 g	25 min Höyrytetään kunnes aukeavat
Katkaravut (keskikokoiset)		340 g	12 min Höyrytetään vaaleanpunaisiksi

- vihjeitä**
- Annetut keittoajat ovat likimääräisiä ja niihin vaikuttaa ruokalajin koko ja lämpötila sekä haluttu kypsennysaste. Vesimääriä voidaan muuttaa.
 - Jos höyryn tulo loppuu ennen kuin ruoka on kypsynyt riittävästi, lisää kylmää vettä sisäkulhoon, aseta ruoka takaisin ja kansi takaisin paikalleen. Jatka kypsennystä niin kauan, että ruoka on tarpeeksi kypsää.
 - Jos laitteeseen on kertynyt höyryä, jatkuu kypsennys sen jälkeen, kun laite on kytkeytynyt pois päältä. Ota ruoka-aineet välittömästi pois laitteesta, jotta niistä ei tulisi ylikypsiä.

- Pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat. Tasaisen kokoisina paloina oleva ruoka kypsy tasaisemmin.
- Korkeus merenpinnasta vaikuttaa veden kiehumislämpötilaan ja täten myös kypsennysaikaan. Pitemmät kypsennysajat tarvitaan paikoilla, jotka ovat erittäin korkealla merenpinnasta.

- tärkeää**
- Pidä riisi lämpimänä korkeintaan yhden tunnin ajan. Pienet määrät riisiä ovat parhaimmillaan syötynä heti.
 - Älä kuumenna riisiä uudelleen riisikeittimessä.
 - Älä nosta kantta lämmitysjakson aikana.

- Riisikeitintä ei suositella valmiiksi maustettujen riisien kypsennykseen.
- Käytä aina patakintaita poistaessasi laitteesta sisäkulhon, höyrytyskorin ja kannen.
- Jos keitettyyn riisiin lisätään muita aineksia, on riisin oltava asianmukaisesti kypsennettyä ja riisi tulisi nauttia välittömästi.
- Kypsennä riisi aina sisäkulhossa. Älä koskaan aseta ruokaa laitteen rungon päälle.
- Tietyistä riisilajeista vapautuu kypsennyksen aikana höyryä, joten ilmanvaihtouukkoon ja kanteen tulee kosteutta.
- 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 irtoa ja kulhon peseminen on helpompaa.
- Riisi on pestävä huolellisesti ennen kypsennykseen.
- 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.
- Älä häiritse automaattisen kytkimen toimintaa estämällä sitä kytkeytymästä lämpimänäpitoasentoon. Älä paina kytkintä keittämisasentoon, kun lämmitysvaihe on alkanut.
- Jos kulhossa käytetään teräviä ottovälineitä, voi kulhon tarttumaton pinta vahingoittua.

puhdistaminen

- 1 Irrota laitteen sähköpistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- 2 Älä koskaan upota riisinkeittimen runkoa veteen.
- 3 Älä pese osia astianpesukoneessa.

kulho, kansi, mittakuppi, lusikka, höyrytyskori

Pese ja kuivaa perusteellisesti. Kiinnitä lusikan kiinnitin riisinkeittimen rungossa olevaan kohoumaan ja aseta lusikka paikoilleen kuvassa näkyvällä tavalla ②.

huolto ja takuu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODin valtuuttama huoltoliike.
- Jos tarvitset apua
- riisinkeittimen käyttämisessä tai
 - laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik

- Aletin gövdesini hiçbir zaman su içine koymayın veya kablounun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin - elektrik çarpabilir. Ve aletin gövdesi içine hiçbir zaman sıvı koymayın.
- Asla hasarlı alet kullanmayın. Kontrol ve tamir ettirin: bkz. 'servis'
- Çocukları aletten uzak tutun. Ve kabloyu asla bir çocuğun yakalayabileceği şekilde sarkıtmayın.
- Aletten çıkan sıcak parçalar, kaynar su veya buhar yüzünden yanmayın. Dahili kaseyi ve kapağı çıkartırken fırın eldiveni kullanın.
- Pilavı bir saatten fazla sıcak tutmayın ve pişirilmiş pilavı tekrar pilav pişirme tenceresinde ısıtmayın.
- Kablounun sıcak parçalarla temas etmesine izin vermeyin.
- Kullanılmadığı zaman fişten çekin ve aleti asla başıboş bırakmayın.
- Sıcak bir gaz veya elektrikli ısıtıcı üstüne veya yakınına ya da ısıtılmış fırın içine koymayın.
- Aleti sıcaklığa duyarlı bir yüzey üzerinde bırakmayın.
- Pilav pişirme tenceresini sadece temin edilmiş dahili kase ile kullanın.
- Aleti dış mekanlarda kullanmayın.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde

kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Elektriğinin pilav pişirme tencerenizin altında gösterilen ile aynı olduğundan emin olun.
- Bu aygıt, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/EEC sayılı Radyo Parazit Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk defa kullanmadan önce

- Parçaları yıkayın bkz. 'temizlik'.

bölümler

- ① delik
- ② kapak
- ③ buhar sepeti
- ④ dahili kase
- ⑤ spatula
- ⑥ tutacaklar
- ⑦ gövde
- ⑧ depo klipsi
- ⑨ ayaklar
- ⑩ kontrol manivelası
- ⑪ indikatör ışıkları
- ⑫ sökülebilir kablo
- ⑬ ölçme kasesi

kenwood pilav pişiricinizin kullanımı

- 1 İstenilen pirinç miktarını ölçmek için aygıtla 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 ①.
- 2 Pirinci birkaç kez temiz suyla yıkayınız ve süzünüz. Bu işlemin yapılmaması, istenilen sonucun elde edilememesine ya/ya da aygıtta buhar birikimine yol açabilir. Pirinci iç çanak içinde yıkamayınız. Yıkarken iç çanak hasar görebilir.

- 3 Yıkanan pirinci iç çanağa aktararak üzerini düzleyiniz ve çanak üzerindeki işarete kadar soğuk su koyunuz. Örneğin, 3 ölçek pilav pişirmek için yıkanan pirinci iç çanak içerisine koyduktan sonra 3 ölçek işarete kadar su koyunuz.

modeller	minimum kapasite	maksimum kapasite
RC405/407	3 kap	7 kase
RC410/417	3 kap	10 kase

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.

- 4 İç çanağı pilav pişiriciye yerleştiriniz ve çanağın dış yüzeyinde nem ya da pirinç tanesi olmamasına dikkat ediniz.
- 5 Pilav pişiricinin kapağını kapatınız ve buhar çıkış deliğinin sizden uzakta olmasına dikkat ediniz.
- 6 Sökülebilir kabloyu pilav pişirme tenceresine yerleştirin ve sonra aleti güç kaynağına bağlayın. Kontrol manivelasını COOK (PIŞİR) pozisyonuna bastırın ve pişirme ışığı yanacaktır.
- 7 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.
- 8 Kapağı dikkatlice kaldırın ve pilav pişirme tenceresi içine herhangi sıvının damlamasını sağlayın. Daha sonra yenilmeye hazır olacak pirinçleri şişirmek için temin edilmiş spatulayı kullanın. Kapağı mümkün olduğunca çabuk yeniden takın. Karıştırılmış pirinçleri 1 saat içinde tüketin.

- 9 Pişirici çalışırken dahili kase kaldırılmalıdır, alet otomatik olarak WARM (SICAK) a dönecektir. Pişirmeyi yeniden başlatmak için, kaseyi yeniden yerleştirin ve kontrol düğmesini COOK (PIŞİR) e ayarlayın.
- 10 Kullandıktan sonra, kapatın ve fişi çekin.

sebze pişirme

- 1 İç çanağa yeterli miktarda su koyunuz. Kullanılan su miktarı buharda pişirme süresini etkiler. Bunun için Buharda Pişirme Süreleri Kılavuzu'na bakınız.
- 2 Pişirmek istediğiniz sebzeyi buharda pişirme sepetine koyunuz. Arkasından bu sepeti iç çanağın üzerine yerleştiriniz. Pişirilecek sebzeleri sepete koymadan önce iyice yıkayınız ve soyulması gerekli sebzeleri kabuğunu soyunuz.
- 3 Aygıtın kapağını kapattıktan sonra aygıtı çalıştırınız ve pilav pişiricinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
- 4 Buharda pişirme işlemi bittikten sonra aygıt kendiliğinden sıcak tutma konumuna geçecek ve sıcak tutma ışığı yanacaktır.
- 5 Buharda pişirme sepetini yerinden alırken ısı geçirmez eldiven giyerek aygıtı tutma saplarından tutunuz.
- 6 Bu aygıtla pilav pişirken aynı zamanda buharda yiyecek pişirebilirsiniz. İki pişirme işlemi aynı anda yapabilmek için biraz deneme yapmanız gerekir. Kullanacağınız su miktarını saptamak ve çeşitli yiyecekler için pişirme süresini ayarlamak yapacağınız denemelere birer örnektir.

buharda pişirme süreleri kılavuzu

İç çanağa koyacağınız su miktarı buharda pişirme süresini belirler. Örneğin, 150 ml (1 kap) su 15 dakikalık buharda pişirme süresi sağlar. Aynı biçimde, 300 ml (2 kap) su 30 dakika buharda pişirme süresi verir.

SEBZELER			
Kuşkonmaz Yaprakları	450gr	17 dak.	
Taze Fasulye	kesilmiş 450gr	20 dak.	
	tüm 450gr	25 dak.	
Brüksel Lahanası	340gr	25 dak.	
Lahana	Orta boyda (6 parça)	35 dak.	
Havuç (soyulmuş)	450gr	20 dak.	
Mısır Koçanı	2 tane	30 dak.	
Mantar (tam parça)	450gr	10 dak.	
Taze Bezelye	340gr	17 dak.	
BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ			
Midye	450gr	10 dak.	Kabukları açılıncaya kadar buharda pişiriniz
Balık	Fileto 340gr	15 dak.	Balık çatalla yarılıncaya kadar pişiriniz
	Dilimlenmiş 450gr	20 dak.	
Kabuklu istiridye	680gr	25 dak.	Kabukları açılıncaya kadar buharda pişiriniz
Karides (orta büyüklükte)	340gr	12 dak.	Pembeleşinceye kadar buharda pişiriniz

faydalı bilgiler

- Pişirme süreleri yaklaşık olarak verilmiştir. Pişirme süreleri yiyeceklerin boyutuna, yiyeceğin sıcaklığına ve istenen pişme tercihinə göre değişir. Dolayısıyla, su miktarını ayarlamanız gerekir.
- Yiyecek yeterli derecede pişmeden buhar biterse, iç çanağa soğuk su katınız ve yiyeceği tekrar çanağa koyarak kapağını kapatınız. Arkasından yiyecek pişinceye kadar pişirmeye devam ediniz.
- Aygıt durduktan sonra birikmiş buhar yiyeceği pişirmeye devam eder. Bu yüzden, aşırı pişirmemek için yiyeceği alınız.
- Küçük parçalar daha çabuk pişer.

Aynı boydaki yiyecekler ise aynı sürede pişer.

- Deniz düzeyinden çok yüksek yerlerde pişirme süresi daha uzundur. Dolayısıyla, pişirme yapılan yüksek yerlerde suyun kaynama ve pişirme süresi artar.

önemli noktalar

- Pilavı 1 saatten fazla sıcak tutmayın. Küçük miktarlar en iyi doğrudan yenir.
- Pişmiş pilavları pilav pişirici içerisinde yeniden ısıtmayınız.
- Sıcak tutma sırasında kapağı açmayınız.
- Pilav Pişiricinizi hazır paket pilavların pişirilmesinde kullanmayınız.

- Aletten dahili kaseyi, buhar sepetini ve kapağı çıkarırken her zaman ısıya dirençli eldivenler kullanın.
- Pişen pilava başka içerikler katılırsa, pilavın derhal tüketilmesi gerekir.
- Pişirme her zaman dahili kasede olur. Yemeği asla direkt olarak pilav pişirme tenceresinin gövdesinin içine koymayın.
- Pişirme sırasında pirincin bazı çeşitleri alet içinde, kapağın altında ve delikte bazı sıçramalarla sonuçlanacak buhar oluşumuna neden olabilir.
- 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.
- Pirinçler pişirilmeden önce iyice yıkanmalıdır.
- 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.
- Sıcak döngüye anahtarlanmasını önleyerek otomatik anahtarlama mekanizmasını engellemeyin. Sıcak döngüye başladıktan sonra düğmeyi pişire tekrar bastırmayın.
- Çanağın içine ucu sivri aletler sokmayınız. Çanağın yapışmazlık özelliği hasar görebilir.

temizlik

- 1 Temizlemeden önce fişten çıkarın ve herşeyi soğumaya bırakın.
- 2 Pilav pişirme tenceresinin gövdesini asla suya batırmayın.
- 3 Parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

kase, kapak, ölçme kasesi, spatula, buhar sepeti

Yıkayın, sonra iyice kurulayın.

Kullandıktan sonra, spatula depo parçasını pilav pişirme tenceresinin gövdesi üzerindeki çıkıntı üzerine klipsleyin, sonra spatulayı gösterilen pozisyon içine yerleştirin

2.

bakım

- Eğer kablo zarar gördüyse, güvenlik nedenleriyle, KENWOOD veya yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
 - Eğer yardıma aşağıdakilerle ilgili ihtiyacınız olursa:
 - pilav pişirme tencerenizi kullanma veya
 - servis veya tamiratlar
- Pilav pişirme tencerenizi aldığınız bayi ile temasa geçin.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnost

- Spodní díl přístroje nikdy neponořujte do vody. Dbejte, aby se nenamočil napájecí kabel ani zástrčka – hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Do spodního dílu přístroje nevlévejte žádné kapaliny.
- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis“.
- Přístroj pokládejte mimo dosah dětí. Nikdy nenechte viset napájecí kabel tak, jej mohly děti zachytit.
- Dbejte, abyste se nespálili horkými součástmi přístroje a neopařili vodou nebo párou. Chcete-li sejmut pokličku a vyjmout vnitřní nádobu, navlékněte si kuchyňské rukavice.
- Hotovou rýži nenechávejte ohřívat déle než hodinu. Vychladlou rýži již v přístroji neohřívejte.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých předmětů.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Nenechávejte jej bez dohledu.
- Přístroj nepokládejte na plynový či elektrický vařič ani do trouby či do jejich blízkosti.
- Přístroj nepokládejte na materiály citlivé na teplo.
- Přístroj používejte pouze s vnitřní nádobou.
- Vařič rýže není určen k venkovnímu použití.
- Nemocní a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.

- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před zapojením

- Zkontrolujte, zda je napětí v síti stejné jako napětí uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič odpovídá Směrnici Evropského hospodářského společenství 89/336/ECC.

před prvním použitím

- Jednotlivé součásti přístroje umyjte – viz „čištění“.

legenda

- ① ventilační otvor
- ② poklička
- ③ napařovací košík
- ④ vnitřní nádoba
- ⑤ vařečka
- ⑥ rukojeti
- ⑦ spodní díl
- ⑧ svorka vařečky
- ⑨ nohy
- ⑩ ovladač
- ⑪ kontrolky
- ⑫ odpojitelý kabel
- ⑬ odměrka

radý

- 1 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. Odměrku plňte rýží až po okraj ①.
- 2 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 nevyplachujte ve vnitřní míse, mohli byste ji poškodit.

- 3 Rýži přesypte do vnitřní mísy a její povrch zarovnejte. Přidejte odpovídající množství studené vody do odpovídající výše naznačené na míse. Například když vaříte 3 odměrek rýže, nasypete vypláchnutou rýži do vnitřní mísy, a pak do ní nalejte vodu až do výše 3 odměrek.

modely	min. množství	max. množství
RC405/407	3 odměrky	7 odměrky
RC410/417	3 odměrky	10 odměrky

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.

- 4 Vnitřní mísu vložte do hrnce, přičemž dávejte pozor, aby na vnější straně mísy nezůstala zrnka rýže nebo kapky vody.
- 5 Příkladně pokličku tak, aby ventilační otvory v poklici nemířily směrem na obsluhu.
- 6 Napájecí kabel zapojte nejprve do přístroje a poté do elektrické zásuvky. Kontrolku otočte do polohy COOK (vařit). Kontrolka „Cook“ (vařit) se rozsvítí.
- 7 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.
- 8 Opatrně odkryjte pokličku a kondenzovanou vodu nechte stéci do vařiče. Rýži načečrejte vařečkou a podávejte na talíř. Ihned ji přikryjte pokličkou. Hotovou rýži snězte nejpozději do jedné hodiny.

- 9 Zdvihnete-li během přípravy rýže vnitřní nádobu, přístroj se automaticky přepne do režimu WARM (ohřev). Chcete-li pokračovat ve vaření, vložte nádobu zpět a přepněte do režimu COOK (vařit).
- 10 Po použití přístroj vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.

vaření zeleniny

- 1 Do vnitřní mísy nalejte požadované množství vody. Množství vody má vliv na délku napařovacího cyklu, proto je vždy potřeba se podívat do níže uvedené tabulky.
- 2 Potraviny určené k napařování vložte do pařáku, který se pak umístí do horní části vnitřní mísy. Zelenina musí být řádně očištěna a podle potřeby oloupána.
- 3 Zakryjte hrnc pokličkou a spotřebič zapněte způsobem uvedeným v návodu pro vaření rýže.
- 4 Jakmile se všechna voda vyvaří, spotřebič se sám automaticky přepne do polohy "WARM-OHŘÍVÁNÍ" a rozsvítí se odpovídající kontrolka.
- 5 Pařák při vyndávání z hrnce uchopte pomocí kuchyňských chňapek za držadla.
- 6 Rýži i zeleninu je možné vařit najednou. Musíte si ovšem sami při různých kombinacích vyzkoušet potřebné množství vody a délku doby vaření.

tabulka časů potřebných k vaření v páře

Délku napařovacího cyklu určuje objem vody nalité do vnitřní mísy. Přibližně se dá říci, že 150 ml (1 odměrka) vody vytvoří páru na 15 minut, 300 ml (2 odměrky) vytvoří páru po dobu 30 minut atd.

ZELENINA			
Chřest	450g	17 min	
Zelené fazolky - nakrájené	450g	20 min	
- vcelku	450g	25 min	
Růžičková kapusta	340g	25 min	
Zelí	střední (v 6 kusech)	35 min	
Mrkev (očistěná)	450g	20 min	
Kukuřičný klas	2 klasy	30 min	
Houby - vcelku	450g	10 min	
Hrášek (vyloupaný)	340g	17 min	
RYBY			
Škeble	450g	10 min	Přestat vařit jakmile se otevrou
Ryby - filé	340g	15 min	} Vařte tak dlouho, až se maso dá vidličkou lehce odloupnout
- řízky	450g	20 min	
Ústřice (v lastuře)	680g	25 min	Vařit, dokud se neotevrou
Krevety (střední)	340g	12 min	Vařte v páře do růžova

radý

- Doby vařících cyklů jsou přibližné a ovlivňuje je velikost a teplota potravin a to, do jaké míry je chcete mít provařené. Množství vody se dá měnit podle potřeby.
- Pokud se voda vyvaří před tím, než je jídlo řádně uvařeno, dolejte do vnitřní mísy studenou vodu, vraťte do ní vařené jídlo a zakryjte poklicí. Hrnci znovu zapněte a vařte tak dlouho, až je jídlo hotové.
- Nashromážděná pára v hrnci umožňuje, aby se jídlo dál vařilo i potom, co se spotřebič vypnul. Jídlo je proto nutné okamžitě vyndat, abyste zabránili jeho převaření.

- Malé kousky se uvaří rychleji, než kousky větší. Potraviny nakrájené na kousky stejné velikosti se uvaří rovnoměrněji.
- Nadmořská výška má vliv na teplotu, při níž se začne voda vařit, a tím pádem i na dobu vaření. Ve vysokých nadmořských výškách je zapotřebí delší doby vaření.

důležitá upozornění

- Hotovou rýži neohřívejte déle než hodinu. Menší porce snězte pokud možnou najednou.
- Uvařenou rýži znovu neohřívejte v hrnci na rýži.
- V poloze "warm-ohřívání" nezvedejte poklici.
- Hrnci na rýži se nedoporučuje k vaření rýžových polotovarových jídel ze sáčku.

- Chcete-li sejmut pokličku, vyjmout napařovací košík či vnitřní nádobu, navlékněte si kuchyňské rukavice.
- Pokud jsou do uvařené rýže přidány další příměsi, musí být řádně uvařeny a takto upravená rýže se musí zkonsumovat okamžitě.
- Rýži vařte vždy ve vnitřní nádobě. Nikdy ji nesypete přímo do spodního dílu vařiče.
- Při vaření některých druhů rýže se v přístroji může nahromadit pára, která jemně vystřikuje z ventilačního otvoru a otvoru v pokličce.
- Po vyndání uvařené rýže z vnitřní misky mohou na dně misky zůstat přilepená do zlatohněda zbarvená zrnka rýže. To je naprosto normální. Nechte misku vychladnout, naplňte ji teplou vodou se saponátem a nechte ji odmočit, aby se přichycená zrnka rýže uvolnila a dala se lehčeji umýt.
- Před vařením rýži vždy důkladně propláchněte.
- Dbejte na to, aby prostor mezi vnitřkem hrnce a vnitřní miskou byl vždy čistý a aby v něm nebyly zrnka či zbytky rýže atd. Je velmi důležité, aby tyto dvě části k sobě dobře přiléhaly.
- Nebraňte přístroji v automatickém přepnutí do režimu ohřevu. Jakmile se přepne do režimu ohřevu, nepřepínejte na var.
- Uvnitř vnitřní misky nepoužívejte ostré kuchyňské náčiní, mohli byste poškodit teflonový povrch misky.

čištění

- 1 Před čištěním vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a všechny součásti nechte vychladnout.
- 2 Spodní díl vařiče nikdy neponořujte do vody.
- 3 Žádnou součást přístroje neumývejte v myčce nádobí.

vnitřní nádoba, poklička, odměrka, vařečka, napařovací košík

Umyjte a důkladně osušte.

Po použití nasadte na výstupek vařiče držák vařečky a podle obr. 2 vařečku uložte.

servis

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit autorizovaný servisní technik značky KENWOOD nebo značkový servis KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoci či poradit:

- s obsluhou vařiče,
- servisem nebo opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

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

a Kenwood-készülék használata előtt

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

biztonság

- Soha ne mártsa a készüléket vízbe, és ne hagyja a vezetéket és a csatlakozót nedvességgel érintkezni – ez áramütéshez vezethet. Soha ne öntsön folyadékokat a készülék testébe.
- Soha ne használjon sérült készüléket. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg: lásd "szerviz".
- Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. Soha ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelőgni, ahol egy gyerek megfoghatja azt.
- Ügyeljen rá, hogy ne égesse meg magát a forró alkatrészekkel, és a készülékből távozó gőzzel vagy vízzel. A belső tál és fedél kiemeléséhez használjon főzőkesztyűt.
- Ne tartsa a rizst melegen egy óránál tovább, és ne melegítse újra a lehűlt rizst a rizsfőzőben.
- Ne hagyja, hogy a vezeték forró felületekkel érintkezzen.
- Használaton kívül húzza ki, és soha ne hagyja a készüléket bekapcsolva felügyelet nélkül.
- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhely, elektromos főzőlap vagy működő sütő közelébe.
- Ne használja a készüléket hőérzékeny felületen.
- A rizsfőzőt csak a mellékelt belső tállal használja.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.

- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy az áramforrás megfelel-e a rizsfőző alján feltüntetett értékeknek.
- A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket, lásd "tisztítás".

jelmagyarázat

- ① szellőző
- ② fedél
- ③ gőzölő kosár
- ④ belső tál
- ⑤ spatula
- ⑥ fülek
- ⑦ test
- ⑧ rögzítőelem tároláshoz
- ⑨ lábak
- ⑩ szabályzó tárcsa
- ⑪ jelzőfények
- ⑫ kihúzható tápkábel
- ⑬ mérőpohár

a rizsfőző használata

- 1 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) ①.

- 2 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.
- 3 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. 3 csésze rizshez annyi vizet töltsön, hogy a rizs fölött a víz szintje a 3-os jelzésnél legyen.

típusok	min. kapacitás	max. kapacitás
RC405/407	3 csésze	7 csésze
RC410/417	3 csésze	10 csésze

A készülékkel főzhető legkisebb rizsmennyiség 2 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.

- 4 A belső edényt helyezze a rizsfőzőbe. Előzőleg ellenőrizze, hogy az edény külső fala száraz legyen, és az esetleg ráragadt rizsszemeket is gondosan távolítsa el.
- 5 Tegye fel a készülék fedelét. Ügyeljen arra, hogy a fedél szellőzői a távolabbi oldalon legyenek.
- 6 Csatlakoztassa a kihúzható tápkábelt a rizsfőzőhöz majd csatlakoztassa a készüléket a hálózati konnektorhoz. Állítsa a vezérlőtárcsát a COOK (főzés) pozícióba, a főzés jelzőfénye világítani kezd.

- 7 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.
- 8 Óvatosan emelje fel a fedelet, és hagyja a lecsapódott párát a rizsfőzőbe csöpögni. A mellékelt spatula segítségével lazítsa meg a rizst, amely ezután készen van. A lehető leggyorsabban helyezze vissza a fedelet. A megkevert rizst 1 órán belül fogyassza el.
- 9 Ha a belső tálat felemelik, miközben a főzőkészülék működik, a készülék automatikusan WARM (melegítés) üzemmódba kapcsol. A főzés folytatásához helyezze vissza a tálat, és állítsa vissza a vezérlő gombot a COOK (főzés) helyzetbe.
- 10 Használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

zöldségfélék párolása

1. Töltsön vizet a belső edénybe. A párolás ideje a víz mennyiségétől függ, ezért a különböző zöldségekhez szükséges vízmennyiségeket külön táblázatban foglaltuk össze.
2. A megpárolandó ételt tegye a pároló kosárba, a kosarat pedig helyezze a belső edényre. A zöldségeket előzőleg alaposan mossa le és szükség szerint hámozza meg.
3. Tegye fel a fedelet, és a Rizsfőző használata c. részben leírtak szerint kapcsolja be a készüléket.
4. Amikor az összes víz elpárolgott, a készülék automatikusan MELEGEN TART (WARM) üzemmódba kapcsol, amit a WARM feliratú lámpa is jelez.

- Ekkor vegye le a fedelet, és a fűleknél fogva emelje ki a pároló kosarat. Párolás közben a kosár felforrósodik, ezért mindig használjon hőálló védőkesztyűt.
- A készülékkel rizsfőzés közben is párolhat zöldségeket, de az optimális vízmennyiség és főzési idő megállapításához néhány kísérletre is szükség lehet.

a párolás ideje

A párolás ideje a belső edénybe töltött víz mennyiségétől függ. 1 csésze (150 ml) víz kb. 15 perces pároláshoz elegendő, 2 csésze (300 ml) víz 30 perces párolást jelent stb.

ZÖLDSÉGFÉLÉK			
Spárga	450 g	17 perc	
Zöldbab, vágott	450 g	20 perc	
	egészben 450 g	25 perc	
Kelbimbó	340 g	25 perc	
Káposzta	közepes méretű (6 darabban)	35 perc	
Répa (tisztított)	450 g	20 perc	
Csöves kukorica	2 cső	30 perc	
Gomba, egészben	450 g	10 perc	
Borsó (tisztított)	340 g	17 perc	
HALFÉLÉK			
Kagyló	450 g	10 perc	Amíg felnyílik
Hal, filézve	340 g	15 perc	Amíg omlós nem lesz
	szeletben 450 g	20 perc	
Osztiga (héjában)	680 g	25 perc	Amíg felnyílik
Garnélarák (közepes méretű)	340 g	12 perc	Amíg rózsaszín nem lesz

- néhány jótanács**

 - A táblázatban megadott főzési idők csak tájékoztató jellegűek, mert a főzés ideje az ételdarabok méretétől, hőmérsékletétől és az egyéni ízléstől is függ. A kívánt állag eléréséhez ezért szükség lehet a megadott vízmennyiség módosítására.
 - Ha a párolás végén az étel még nem főtt át teljesen, öntsön újabb adag vizet a belső edénybe, tegye vissza az ételt, helyezze fel a fedelet, és a készüléket ismét kapcsolja FŐZÉS üzemmódba.
 - A párolás során a belső edényben forró gőz halmozódik fel, amely a készülék kikapcsolása után is tovább főzi az ételt. A túlfőzés elkerülése érdekében a párolási

szakasz végén azonnal vegye ki az ételt az edényből.

- A kisebb ételdarabok gyorsabban megfőnek, mint a nagyobbak. Célszerű ezért egyforma nagyságú darabokra vágni az ételt, hogy egyenletesebben főjön át.
- A víz forráspontja a tengerszint feletti magassággal csökken, ezért nagy magasságban a szokásosnál hosszabb főzési időre van szükség.

fontos megjegyzések

- Ne melegítse a rizst 1 óránál tovább. A kis mennyiségeket legjobb egyből megenni.
- Ne használja a készüléket korábban megfőzött rizs újramelegítésére.
- 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 tál, a gőzölő kosár és a fedél eltávolításához a készülékről, mindig viseljen hőálló kesztyűt.
- Ha a főtt rizshez további hozzávalókat kíván adni, ezeket - a receptnek megfelelően - külön főzze meg. Az így ízesített rizst azonnal el kell fogyasztani.
- A főzés mindig a belső tálban történik. Soha ne helyezzen ételt közvetlenül a rizsfőző testébe.
- Főzés közben, egyes rizsfajták esetén felgyülemlik a gőz a készülék belsejében, ami a gőzáramláshoz vezet a szellőzőn keresztül, illetve a fedő alól.
- Egy-egy barnára pirult rizsszem normális üzem esetén is a belső edény aljához tapadhat. Ilyenkor először hagyja lehűlni az edényt, majd töltsé meg langyos, mosogatószeres vízzel. A felázott rizs már könnyen eltávolítható.
- A rizst főzés előtt alaposan át kell mosni.

- Mindig ellenőrizze, hogy nem került-e rizsszem vagy egyéb szennyeződés a készülék belső fala és az edény közé, mert a szennyeződések akadályozzák a hőátadást.
- Ne akadályozza az automatikus kapcsoló mechanizmust, azáltal, hogy nem hagyja melegítés üzemmódba kapcsolni. Ne állítsa át a kapcsolót főzésre, ha megkezdte a melegítési ciklust.
- Soha ne nyúljon éles eszközökkel a belső edénybe, mert megsértheti az edény teflon bevonatát.

tisztítás

- 1 Tisztítás előtt, húzza ki a csatlakozót, és hagyjon mindent lehűlni.
- 2 Soha ne merítse a rizsfőző testét vízbe.
- 3 Ne mossa az alkatrészeket mosogatógépben.

tál, fedél, mérőpohár, spatula, gőzölő kosár

Mossa el, majd szárítsa meg alaposan.

Használat után, helyezze a spatula tárolóelemét a rizsfőző testén lévő kiemelkedésre, majd tegye a helyére a spatulát, amint az a **2** ábrán látható.

javíttatás

- Ha a tápkábel megsérül, azt biztonsági okokból a KENWOOD-nak, vagy egy megbízott KENWOOD szerelőnek kell kicserélnie.

Ha segítségre van szüksége az alábbi téren:

- a rizsfőző használata, vagy
 - szerviz és javítás
- Forduljon az üzlethez, ahol a rizsfőzőt vette.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie oraz nie dopuszczaj do zamoczenia kabla i wtyczki – może to spowodować porażenie prądem. W żadnym razie nie dopuszczaj do przedostania się płynu do obudowy urządzenia.
- Nie należy eksploatować uszkodzonego urządzenia. Urządzenie należy oddać do kontroli lub naprawy: patrz punkt 'Serwis'.
- Nie pozwalaj dzieciom przebywać się w pobliżu urządzenia. Nie wolno dopuścić, aby kabel zwisał w miejscu, gdzie mogłoby chwycić go dziecko.
- Unikaj oparzeń spowodowanych gorącymi częściami oraz wrzącą wodą i parą wytwarzanymi przez urządzenie. Wyjmując pojemnik wewnętrzny i pokrywę używaj rękawic.
- Zabrania się podgrzewać ryż dłużej niż godzinę oraz podgrzewać powtórnie ryż przyrządzony w urządzeniu do gotowania ryżu.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód sieciowy stykał się z gorącymi częściami.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli z niego się nie korzysta, oraz nie pozostawiaj urządzenia bez dozoru.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na gorących palnikach kuchenek gazowych lub elektrycznych oraz w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.

- Nie wolno umieszczać urządzenie na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Urządzenie do gotowania ryżu powinno być używane wyłącznie z dołączonym do kompletu pojemnikiem.
- Nie wolno używać urządzenia poza pomieszczeniami.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołążne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem do sieci elektrycznej

- Przekonaj się, że napięcie sieci elektrycznej jest zgodne z parametrami podanymi na spodzie urządzeniu do gotowania ryżu.
- Urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Wspólnoty Europejskiej Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- Wymyj wszystkie części urządzenia: patrz rozdział 'czyszczenie'.

opis

- ① otwór
- ② pokrywa
- ③ koszyk parowy
- ④ pojemnik wewnętrzny
- ⑤ łopata
- ⑥ uchwyty
- ⑦ obudowa
- ⑧ schowek na łopatkę
- ⑨ nóżki
- ⑩ przełącznik
- ⑪ wskaźniki świetlne
- ⑫ zdejmowany kabel
- ⑬ szklanka miernicza

sposób użycia garnka do ryżu Kenwooda

- 1 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 ❶.
- 2 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.
- 3 Przełóż ryż do miski wewnętrznej i wyrównaj na płasko. Wlej odpowiednią ilość zimnej wody do poziomu wskazanego na misce; tzn. aby ugotować 3 kubków ryżu wysyp wypłukany ryż do miski i dopełnij wodą do poziomu "3 kubków".

Modele	pojemność minimalna	pojemność maksymalna
RC405/407	3 kubki	7 kubki
RC410/417	3 kubki	10 kubki

Ilość wody będzie zależała od osobistego gustu. Aby ryż był bardziej miękki, dodaj więcej wody; aby był twardszy - mniej.

- 4 Przenieś miskę wewnętrzną do garnka uważając, aby na zewnątrz miski nie było ziarna ryżu ani wilgoci.
- 5 Przykryj pokrywą uważając, aby otworek wentylacyjny w pokrywie mieć od siebie.
- 6 Podłącz kabel zdejmowany do urządzenia do gotowania ryżu, a potem podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Przetaw przełącznik w pozycję COOK (GOTOWANIE), zapali się wskaźnik gotowania.

- 7 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 pokrywy.
- 8 Ostrożnie podnieś pokrywę i zaczekaj, póki skropliny spłyną do urządzenia. W celu wymieszania ryżu po jego przyrządzeniu używaj łopatkki dołączonej do kompletu. Jak najszybciej załóż pokrywę z powrotem. Ryż najlepiej spożyć w ciągu godziny.
- 9 Jeśli w czasie pracy urządzenia pojemnik wewnętrzny zostanie podniesiony, urządzenie automatycznie przełączy się na tryb WARM (PODGRZEWANIE). Aby kontynuować przygotowanie, załóż pojemnik z powrotem oraz przestaw przełącznik w pozycję COOK (GOTOWANIE).
- 10 Po użyciu należy odłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

jak gotować warzywa

- 1 Wlej odpowiednią ilość wody do miski wewnętrznej. Czas parowania zależy od ilości wody; poniżej jest podana orientacyjna tabelka.
- 2 Włóż parowaną żywność do sita i postaw sito na wierzchu miski wewnętrznej. Warzywa powinny być dokładnie umyte i obrane, jeśli trzeba.
- 3 Przykryj pokrywą i włącz, tak jak do gotowania ryżu.
- 4 Gdy cała woda odparuje, garnek automatycznie się przełączy na podgrzewanie i zapali się kontrolka.
- 5 Wyjmując sito, trzymaj za uchwyty przez rękawice kuchenne.
- 6 Można jednocześnie gotować ryż i parować warzywa. Odpowiednie ilości wody i czasy gotowania dla różnych kombinacji można znaleźć przez eksperymentowanie.

Orientacyjne czasy parowania

Ilość wody wlanej do miski wewnętrznej wyznaczy czas parowania.

Orientacyjnie 1 kubek (150 ml) zapewni 15 minut parowania, 2 kubki (300 ml) dadzą 30 minut parowania itd.

WARZYWA			
Szparagi	45 dag	17	
Fasolka szparagowa krajana	45 dag	20	
- w całości	45 dag	25	
Brukselka	34 dag	25	
Kapusta	średnia w 6 kawałkach	35	
Marchew (obrana)	45 dag	20	
Kukurydza na kaczanie	2 kaczany	30	
Pieczarki w całości	45 dag	10	
Groszek (łuskany)	34 dag	17	
RYBY I PRODUKTY Z MORZA			
Muszele	45 dag	10	Parować, aż się otworzą
Ryby - filety	34 dag	15	} Parować, aż ryba da się dzielić widelcem na płatki
- dzwonka	45 dag	20	
Ostrygi (w muszlach)	68 dag	25	Parować, aż się otworzą
Krewetki (średnie)	34 dag	12	Parować, aż będą różowe

wskazówki

- Czasy gotowania są przybliżone i zależą od wielkości kawałków i temperatury żywności, jak również od wymaganego stopnia ugotowania. Ilości wody trzeba będzie czasem odpowiednio dobierać.
- Jeśli parowanie się wyłączy, gdy żywność jeszcze nie jest jeszcze ugotowana, to dolej zimnej wody do miski wewnętrznej, włóż z powrotem sito i załóż pokrywę. Włącz ponownie i gotuj do miękkości.
- Nagromadzona wewnątrz para powoduje, że żywność gotuje się dalej nawet po wyłączeniu. Aby uniknąć rozgotowania, wyjmij żywność od razu.

- Małe kawałki gotują się szybciej, niż duże. Żywność w równych kawałkach gotuje się bardziej równomiernie.
- Wysokość nad poziomem morza ma wpływ na temperaturę wrzenia wody i przez to na czas gotowania. Na dużych wysokościach konieczne są dłuższe czasy gotowania.

ważne zalecenia

- Nie wolno podgrzewać ryżu dłużej niż godzinę. Nieduże porcje ryżu najlepiej spożyć od razu po przyrządzeniu.
- Nie podgrzewaj zimnego ryżu w garnku do ryżu.
- Nie podnoś pokrywki w okresie podgrzewania.

- Nie zaleca się używania garnka do gotowania ryżu w torebkach przyprawionego na gotowo.
- Wyjmując pojemnik wewnętrzny, koszyk parowy oraz pokrywę należy zawsze posługiwać się rękawicami odpornymi na wysokie temperatury.
- Jeśli ugotowany ryż ma być doprawiony innymi składnikami, to muszą one też być odpowiednio ugotowane, a ryż należy wtedy wkrótce spożyć.
- Przyrządzanie potraw zawsze odbywa się w pojemniku wewnętrznym. Nigdy nie wolno wkładać żywności bezpośrednio do obudowy urządzenia do gotowania ryżu.
- W trakcie przyrządzania niektórych rodzajów ryżu wewnątrz urządzenia może być wytwarzana obfita para, wskutek czego możliwe jest rozpryskiwanie cieczy z otworu lub z pod pokrywy.
- 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 przystąpieniem do gotowania należy starannie przepłukać ryż.
- 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.
- Nie wolno ingerować w pracę mechanizmu automatycznego przełączania, uniemożliwiając przełączanie się na tryb podgrzewania. Nie wolno przestawiać przełącznik w pozycję gotowania, jeśli urządzenie do gotowania ryżu zaczęło działać w trybie podgrzewania.

- Nie używaj ostrych narzędzi wewnątrz miski, może to uszkodzić nieprzystawiające powleczenie miski.

czyszczenie

- 1 Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci i zaczekaj, póki wszystkie jego części schłodzą się.
- 2 Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia do gotowania ryżu w wodzie.
- 3 Nie wolno zmywać części urządzenia do gotowania ryżu w zmywarce

pojemnik, pokrywa, szklanka miernicza, łopatką, koszyk parowy

Wymyj i starannie wysusz

Po użyciu zamocuj schowek na łopatkę za pomocą występu na obudowie garnka do ryżu, a potem ustaw łopatkę w sposób przedstawiony na rysunku 2.

serwis

- Jeśli kabel zostanie uszkodzony, to z uwagi na bezpieczeństwo może go wymienić wyłącznie KENWOOD lub autoryzowany punkt naprawczy KENWOODA.
- Jeśli potrzebujesz pomocy:
- w używaniu Twojego urządzenia do gotowania ryżu, lub
 - serwisie lub naprawie
- Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu Twojego urządzenia do gotowania ryżu.

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

- Не погружайте корпус прибора в воду и не допускайте намокания провода или вилки – возможно поражение электрическим током. Никогда не наливайте воду в корпус устройства.
- Не пользуйтесь поврежденным устройством. Отдайте его на проверку или в ремонт: см. раздел «Обслуживание».
- Не позволяйте детям играть с устройством. Провод не должен свисать со стола там, где до него могут дотянуться дети.
- Соблюдайте осторожность во избежание ожогов горячими частями, кипятком или паром из прибора. Снимая внутреннюю емкость и крышку, пользуйтесь специальными перчатками.
- Не включайте режим подогрева риса больше, чем на один час и не разогревайте сваренный рис в рисоварке.
- Не допускайте контакта провода с горячими частями.
- Если вы не пользуетесь устройством, выключайте его из розетки и никогда не оставляйте его без присмотра.
- Не помещайте его на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в нагретую духовку.
- Не оставляйте прибор на теплочувствительных поверхностях.
- Пользуйтесь рисоваркой только с прилагаемой внутренней емкостью.
- Не пользуйтесь устройством на улице.

- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением к сети

- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует напряжению, указанному на дне рисоварки.
- Электроприбор соответствует Директиве Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- Вымойте части прибора, см. раздел «Чистка»

Условные обозначения

- ① клапан
- ② крышка
- ③ корзина пароварки
- ④ внутренняя емкость
- ⑤ лопатка
- ⑥ ручки
- ⑦ корпус
- ⑧ устройство для крепления
- ⑨ ножки
- ⑩ рычаг контроля
- ⑪ световые индикаторы
- ⑫ съемный шнур
- ⑬ мерный стакан

Указания по использованию рисоварки KENWOOD

- 1 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 ❶.
- 2 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.
- 3 Пересыпьте рис в чашу и разровняйте поверхность риса. Залейте холодную воду до уровня, указанного на чаше. Например, для приготовления 3 стаканчиков риса чаша с промытым рисом заполняется водой до уровня, соответствующего 3 стаканчикам.

Модели	Минимальная емкость	Максимальная емкость
RC405/407	3 чашки	7 чашек
RC410/417	3 чашки	10 чашек

Качество готового продукта зависит от количества воды: для приготовления более мягкого риса требуется немного больше воды, а для более твердого - немного меньше.

- 4 Убедитесь в том, что на внешней поверхности чаши нет капель воды и налипшего риса, и поместите чашу в рисоварку.
- 5 Закройте крышку, таким образом, чтобы выходное отверстие в крышке было направлено в противоположную от Вас сторону.

- 6 Присоедините съемный шнур к рисоварке и подключите прибор к источнику питания. Переведите рычаг контроля в положение СООК (ПРИГОТОВЛЕНИЕ), при этом загорится индикатор приготовления.
- 7 После доведения риса до готовности рисоварка автоматически переключается в положение WARM (ПОДОГРЕВ). При этом загорается индикаторная лампочка режима подогревания. В этом режиме рисоварка должна проработать не менее 15 минут при закрытой крышке.
- 8 Осторожно поднимите крышку и дайте конденсату стечь в рисоварку. Готовый к употреблению рис размешайте прилагаемой лопаткой. Как можно скорее закройте крышку. Размешанный рис необходимо употребить в течение 1 часа.
- 9 Если поднять внутреннюю емкость, когда рисоварка работает, устройство автоматически переключится на WARM (ПОДОГРЕВ). Чтобы возобновить варку поставьте емкость на место и переведите кнопку контроля в положение СООК (ПРИГОТОВЛЕНИЕ).
- 10 После использования выключите устройство и выньте вилку из розетки.

Приготовление овощей

- 1 Залейте в чашу необходимое количество воды. Время парообработки зависит от количества воды (см. справочную таблицу).

- 2 Поместите продукт, подготовленный для пароварки, в сетчатую корзину и установите ее сверху на чашу. Перед приготовлением овощи должны быть тщательно промыты и при необходимости очищены от кожуры.
- 3 Закройте крышку и включите электроприбор (см указания по приготовлению риса).
- 4 После полного испарения воды электроприбор автоматически переключается в режим подогревания; при этом загорается индикаторная лампочка режима подогревания.
- 5 Вынимая за ручки сетчатую корзину, предназначенную для пароварки, пользуйтесь специальными перчатками, чтобы не обжечься.
- 6 Рисоварка позволяет одновременно готовить рис и обрабатывать паром овощи. Для приготовления этих продуктов в различных сочетаниях, используя разное количество воды, требуется разное время, так что Вам придется немного поэкспериментировать.

Время пароварки

Время пароварки зависит от количества воды, заливаемой в чашу. Например, 150 мл (1 стаканчик) воды обеспечивает время пароварки в течение 15 минут, 300 мл (2 стаканчика) хватает на 30 минут пароварки, и т. д.

Овощи			
Побеги спаржи	450 г	17 минут	
Фасоль (зеленая стручковая)	нарезанная 450 г целиком 450 г	20 минут 25 минут	
Брюссельская капуста	340 г	25 минут	
Капуста кочанная	(кочан среднего размера режется на 6 кусков)	35 минут	
Морковь очищенная	450 г	20 минут	
Кукурузные початки	2 шт.	30 минут	
Грибы целиком	450 г	10 минут	
Горох лущеный	340 г	17 минут	
Рыба и морепродукты			
Моллюски	450 г	10 минут	Обрабатывать паром до открывания раковин
Рыба филе	340 г	15 минут	} Готовый продукт должен легко протыкаться вилкой
ломтики	450 г	20 минут	
Устрицы (в раковинах)	680 г	25 минут	Обрабатывать паром до открывания раковин
Креветки (средние)	340 г	12 минут	Обрабатывать паром до появления ярко-розовой окраски

Полезные советы

- Время приготовления указывается приблизительно, оно зависит от размеров и температуры продукта, а также от требуемой степени обработки. Количество воды можно изменять.
- Если по окончании цикла парообработки продукт не готов, добавьте в чашу холодной воды, вновь поместите в нее продукт и закройте крышку. Включите режим приготовления и обрабатывайте продукт до готовности.
- В течение некоторого времени после отключения электроприбора продолжается обработка продукта остаточным паром, поэтому продукт следует извлечь из чаши во избежание его разваривания.
- Продукты небольших размеров готовятся быстрее, чем крупные. Продукты правильной формы обрабатываются более равномерно.
- Температура кипения воды и, соответственно, время приготовления зависят от высоты над уровнем моря. При большой высоте над уровнем моря для приготовления пищи требуется больше времени.

Важные замечания

- Не включайте режим подогрева риса больше, чем на 1 час. Небольшое количество лучше всего съесть сразу.
- Не следует повторно нагревать приготовленный рис в рисоварке.
- Не следует поднимать крышку при работе рисоварки в режиме подогревания.
- Не рекомендуется использовать рисоварку для приготовления риса со специями в пакетиках.
- Для снятия внутренней емкости, пароварки и крышки всегда пользуйтесь специальными перчатками.
- Все необходимые добавки к рису должны быть соответствующим образом приготовлены, а рис следует подавать к столу сразу после приготовления.
- Приготовление продукта всегда происходит во внутренней емкости. Не помещайте продукты непосредственно в корпус рисоварки.
- Во время варки некоторые сорта риса могут вызывать накопление пара внутри устройства, что приводит к небольшому разбрызгиванию из клапана и под крышкой.
- 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 тщательно промойте рис.
- 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.
- Запрещается препятствовать нормальной работе механизма автоматического переключения прибора в режим подогрева. Не переключайте прибор в режим приготовления, если он переключился в режим подогрева.

- Запрещается касаться внутренних поверхностей чаши острыми предметами, поскольку это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Чистка

- 1 Перед чисткой отключите устройство от розетки и дайте ему остыть.
- 2 Никогда не погружайте корпус рисоварки в воду.
- 3 Не мойте детали устройства в посудомоечной машине.

Емкость, крышка, мерный стакан, лопатка, корзина пароварки

Вымойте и тщательно высушите.

После использования закрепите устройство для крепления лопатки на выступе корпуса рисоварки и поместите в него лопатку, как показано ②.

Обслуживание

- Если шнур поврежден, то по соображениям безопасности он должен быть заменен на предприятии фирмы KENWOOD или специалистом по ремонту, имеющим разрешение от KENWOOD.

Если вам нужна помощь при:

- использовании рисоварки или
 - обслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы покупали рисоварку.

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

- Μην βυθίζετε ποτέ το κύριο μέρος της συσκευής μέσα σε νερό και προσέξτε να μην βραχεί το καλώδιο ή το φινιρίσμα – υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Επίσης, ποτέ μην τοποθετείτε υγρά στο κύριο μέρος της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: βλ. παράγραφο «σέρβις».
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά. Και μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται έτσι ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Προσέξτε να μην καείτε από τα καυτά μέρη, το βραστό νερό ή τον ατμό που βγαίνει από τη συσκευή. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το εσωτερικό μπολ και το καπάκι.
- Μην αφήνετε το ζεστό ρύζι μέσα στη συσκευή για διάστημα μεγαλύτερο της μίας ώρας και μην ξαναζεσταίνετε βρασμένο ρύζι στη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού.
- Φροντίστε το καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι αναμμένη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου, ούτε μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες που είναι ευαίσθητες στη θερμότητα.

- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού μόνο μαζί με το εσωτερικό μπολ που τη συνοδεύει.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέψετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη της συσκευής, βλέπε «καθαρισμός».

περιγραφή συσκευής

- ① είσοδος αέρα
- ② καπάκι
- ③ καλάθι ατμού
- ④ εσωτερικό μπολ
- ⑤ κουτάλα
- ⑥ λαβές
- ⑦ κύριο μέρος
- ⑧ κλιπ στερέωσης για αποθήκευση
- ⑨ πόδια
- ⑩ διακόπτης λειτουργίας
- ⑪ ενδεικτικές λυχνίες
- ⑫ αποσπώμενο καλώδιο
- ⑬ δοσομετρητής

Χρησιμοποιώντας το βραστήρα ρυζιού της Kenwood

- 1 Χρησιμοποιήστε τη μεζούρα που συνοδεύει τη συσκευή για να μετρήσετε την ποσότητα ρυζιού που επιθυμείτε. Σε γενικές γραμμές μια κούπα ρυζιού είναι αρκετή για ένα άτομο, όμως αυτό διαφέρει ανάλογα με την προσωπική σας προτίμηση. Γεμίστε τη μεζούρα με ρύζι μέχρι το χείλος της ❶.
- 2 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.
- 3 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 3 μεζούρες ρύζι, τοποθετήστε το πλυμένο ρύζι μέσα στο εσωτερικό μπωλ και στη συνέχεια γεμίστε το με νερό μέχρι την ένδειξη με τις 3 μεζούρες.

μοντέλα	ελάχιστη χωρητικότητα	μέγιστη χωρητικότητα
RC405/407	3 κούπες	7 κούπες
RC410/417	3 κούπες	10 κούπες

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.

- 4 Μεταφέρετε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο βραστήρα ρυζιού αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπυριά ρυζιού ή υγρασία στο εξωτερικό μέρος του μπωλ.
- 5 Σκεπάστε με το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι η οπή εξαερισμού του καπακιού βρίσκεται μακριά από τα χέρια ή το πρόσωπό σας.
- 6 Προσαρμόστε το αποσπώμενο καλώδιο στη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού και, κατόπιν, συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση COOK (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ) και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος.
- 7 Όταν το ρύζι είναι έτοιμο η συσκευή αυτόματα θα περιέλθει στη θέση λειτουργίας WARM (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ) και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας θα ανάψει. Αφήστε τη συσκευή σε αυτήν τη θέση λειτουργίας τουλάχιστον για 15 λεπτά χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.
- 8 Σηκώστε προσεκτικά το καπάκι και αφήστε τυχόν υδρατμούς να στάξουν μέσα στη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού. Χρησιμοποιήστε την κουτάλα που παρέχεται για να ανακατέψετε το ρύζι, το οποίο στη συνέχεια θα είναι έτοιμο για σερβίρισμα. Τοποθετήστε και πάλι το καπάκι όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Καταναλώστε το βρασμένο ρύζι μέσα σε 1 ώρα.
- 9 Εάν ανασηκώσετε το εσωτερικό μπολ ενώ η συσκευή λειτουργεί, θα ενεργοποιηθεί αυτόματα η λειτουργία WARM (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ). Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, επανατοποθετήστε το μπολ στη θέση του και ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση COOK (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ).

10 Μετά τη χρήση, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως από την παροχή ρεύματος.

Για να μαγειρέψετε λαχανικά

- 1 Τοποθετήστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού μέσα στο εσωτερικό μπωλ. Η ποσότητα νερού που θα χρησιμοποιήσετε επηρεάζει τον χρόνο μαγειρέματος των λαχανικών στον ατμό. Για καθοδήγηση θα πρέπει να συμβουλευτείτε σχετικά τον πίνακα που ακολουθεί.
- 2 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε μέσα στο καλάθι ατμού και τοποθετήστε το καλάθι στο πάνω μέρος του εσωτερικού μπωλ. Τα λαχανικά θα πρέπει να είναι καλά πλυμένα και εάν απαιτείται και ξεφλουδισμένα.
- 3 Καλύψτε τα λαχανικά με το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία σύμφωνα με τις οδηγίες για το μαγείρεμα ρυζιού.
- 4 Μόλις εξατμιστεί όλο το νερό, η συσκευή θα περιέλθει αυτόματα στη θέση λειτουργίας ΨΑΣΝ (ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας θα ανάψει.
- 5 Κατά την αφαίρεση του καλαθιού, κρατήστε τις χειρολαβές χρησιμοποιώντας πυρίμαχα γάντια (γάντια κουζίνας).
- 6 Μπορείτε να μαγειρέψετε ρύζι και λαχανικά ταυτόχρονα. Θα πρέπει όμως να πειραματιστείτε έτσι ώστε να επιτύχετε κατάλληλες ποσότητες νερού και χρόνους μαγειρέματος για τους διάφορους πιθανούς συνδυασμούς.

Οδηγός για χρόνους μαγειρέματος στον ατμό

Η ποσότητα νερού που έχει τοποθετηθεί στο εσωτερικό μπωλ καθορίζει το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό. Θα πρέπει να πειραματιστείτε ώστε να επιτύχετε τις κατάλληλες ποσότητες νερού και χρόνου μαγειρέματος για τους διάφορους πιθανούς συνδυασμούς. Σαν μια γενική αρχή, 150ml (1 κούπα) νερού παρέχει 15 λεπτά ατμού, 300ml (2 κούπες) νερού παρέχουν 30 λεπτά ατμού κ.ο.κ.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ			
Βλαστάρια σπαραγγιού	(450γρ)	17 λεπτά	
Πράσινα κομμένα	(450γρ)	20 λεπτά	
φασολάκια ολόκληρα	(450γρ)	25 λεπτά	
Λαχανάκια Βρυξελλών	(340γρ)	25 λεπτά	
Λάχανο	Μεσαίο (σε 6 κομμάτια)	35 λεπτά	
Καρότα (καθαρισμένα)	(450γρ)	20 λεπτά	
Καλαμπόκι ολόκληρο	2 κομμάτια	30 λεπτά	
Μανιτάρια (ολόκληρα)	(450γρ)	10 λεπτά	
Αρακάς (με κέλυφος)	(340γρ)	17 λεπτά	
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ			
Κυδώνια	(450γρ)	10 λεπτά	Στον ατμό μέχρι ν' ανοίξουν
Ψάρια Φιλέτα	(340γρ)	15 λεπτά	Μαγειρέψτε μέχρις ότου το ψάρι να διαλύεται εύκολα με το πιρούνι
Φέτες	(450γρ)	20 λεπτά	
Στρείδια (με το κέλυφος)	(680γρ)	25 λεπτά	Στον ατμό μέχρι ν' ανοίξουν
Γαρίδες (μέτριες)	(340γρ)	12 λεπτά	Στον ατμό μέχρι να γίνουν ροζ

Χρήσιμες συμβουλές

- Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από το μέγεθος και τη θερμοκρασία των τροφίμων όπως επίσης και από τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος. Οι ποσότητες νερού μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με τις απαιτήσεις.
- Εάν η παραγωγή ατμού σταματήσει πριν να μαγειρευτούν επαρκώς τα τρόφιμα, προσθέστε κρύο νερό στο εσωτερικό μπωλ, ξανατοποθετήστε τα τρόφιμα και σκεπάστε. Θέστε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή μέχρις ότου το φαγητό να μαγειρευτεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
- Ο ατμός που συσσωρεύεται μέσα στη συσκευή επιτρέπει τη συνέχιση του μαγειρέματος ακόμα και μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής. Θα πρέπει λοιπόν να αφαιρείτε το φαγητό από τη συσκευή μόλις ετοιμαστεί, ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό βράσιμο.
- Τα μικρότερα κομμάτια τροφίμων βράζουν γρηγορότερα από τα μεγαλύτερα. Τρόφιμα των ιδίων διαστάσεων μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.

- Το υψόμετρο επηρεάζει τη θερμοκρασία βρασμού του νερού και επομένως και το χρόνο μαγειρέματος. Σε μεγάλα υψόμετρα απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος.

Σημαντικές σημειώσεις

- Μην διατηρείτε το ρύζι ζεστό για περισσότερο από 1 ώρα. Οι μικρές ποσότητες είναι προτιμότερο να καταναλώνονται αμέσως.
- Μη ζεσταίνετε μαγειρεμένο ρύζι στη συσκευή.
- 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.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα, για να αφαιρείτε από τη συσκευή το εσωτερικό μπολ, το καλάθι ατμού και το καπάκι.
- 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.
- Το μαγείρεμα γίνεται πάντοτε μέσα στο εσωτερικό μπολ. Μην τοποθετείτε ποτέ φαγητό απευθείας στο κύριο μέρος της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ορισμένες ποικιλίες ρυζιού ενδέχεται να προκαλέσουν συγκέντρωση ατμού μέσα στη συσκευή, με αποτέλεσμα να στάζουν υδρατμοί από την είσοδο αέρα 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.
- Πρέπει να πλένετε καλά το ρύζι πριν από το μαγείρεμα.
- 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.
- Προσέξτε να μην προκαλέσετε εμπλοκή στο μηχανισμό αυτόματης αλλαγής λειτουργίας εμποδίζοντάς τον να μεταβεί στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας. Μην ρυθμίζετε το διακόπτη στη θέση μαγειρέματος, εάν έχει ξεκινήσει ο κύκλος διατήρησης της θερμοκρασίας.
- Η χρήση αιχμηρών αντικειμένων στο εσωτερικό του μπωλ μπορεί να καταστρέψει την αντικολλητική του επίστρωση.

καθαρισμός

- 1 Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την και αφήστε όλα τα μέρη της να κρυώσουν.
- 2 Ποτέ μην βυθίζετε το κύριο σώμα της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού μέσα σε νερό.
- 3 Μην πλένετε τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

μπολ, καπάκι, δοσομετρητής, κουτάλα, καλάθι ατμού

Πλύνετε και μετά στεγνώστε καλά.

Μετά τη χρήση, προσαρμόστε το κλιπ αποθήκευσης στην προεξοχή στο κύριο μέρος της συσκευής και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την κουτάλα στη θέση της, όπως υποδεικνύεται ❷.

Σέρβις

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- το πώς χρησιμοποιείται η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού.

الصيانة

- إذا تعرض السلك للتلف فيجب استبداله، لدواعي السلامة، بواسطة KENWOOD أو عامل الإصلاح المعتمد من KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على المساعدة في أي مما يلي:
- استخدام الجهاز أو
- خدمات الصيانة أو الإصلاح
- فاتصل بالمحل حيث قمت بشراء الجهاز.

- أثناء الإنضاج، قد تتسبب بعض الاختلافات في الرز بوجود بخار داخل الجهاز ما ينتج عنه خروج رذاذ من الفتحة ومن تحت الغطاء.
- عن إزالة الرز من الوعاء الداخلي، قد يلاحظ وجود كمية صغيرة من الرز باللون الذهبي في أسفل الوعاء. هذا أمر عادي، فقط اترك الوعاء حتى يبرد، ثم املاً الوعاء بماء دافئ يحتوي صابون وانقع، وذلك سيلين الرز ويجعل التنظيف أسهل.
- يجب غسيل الرز بشكل كامل قبل الإنضاج.
- تأكد بأن المنطقة بين الجهاز والوعاء الداخلي نظيف دائماً وخالية من أي جسيمات للرز إلخ. وهذا أمر ضروري لضمان وجود اتصال جيد بين الاثنين.
- لا تتدخل بآلية المفتاح التلقائي بواسطة منعه من التحول إلى دورة الاحتفاظ بالحرارة.
- لا تضغط على المفتاح للإنضاج بمجرد بدء دورة الاحتفاظ بالحرارة.
- قد يؤدي استخدام أدوات معدنية داخل الوعاء إلى التسبب في حدوث ضرر الغطاء المضاد للالتصاق.

التنظيف

- ١ قبل التنظيف، افصل الجهاز واطرك كل شيء يبرد.
- ٢ لا تغمر جسم الجهاز في الماء.
- ٣ لا تغسل الأجزاء في غسالة الصحون.

الوعاء، الغطاء، كأس القياس، الملاعة،

سلة البخار

اغسلها، ثم جففها جيداً.

بعد الاستخدام، ثبت جهاز تخزين الملاعة فوق النتوء الموجود على جسم الجهاز، ثم ثبت الملاعة في موضعها كما هو موضح

2

دليل لأوقات البخار

تحدد كمية الماء التي يتم سكبها في الوعاء الداخلي وقت البخار. كدليل تقريبي، توفر ١٥٠ مللي (كوب واحد) من الماء ١٥ دقيقة من البخار، وتوفر ٣٠٠ مللي (كوبان) من الماء ٣٠ دقيقة من البخار إلخ.

الخضراوات		
براعم الهليون	١ رطل (٤٥٠ جرام)	١٧ دقيقة
فاصولياء (خضراء) مقطوعة	١ رطل (٤٥٠ جرام)	٢٠ دقيقة
كاملة	١ رطل (٤٥٠ جرام)	٢٥ دقيقة
براعم الكرفس	٣/٤ رطل (٣٤٠ جرام)	٢٥ دقيقة
الكرنب	المتوسط (في ٦ قطع)	٣٥ دقيقة
الجزر (بدون بشرة)	١ رطل (٤٥٠ جرام)	٢٠ دقيقة
الذرة	سنبليتين	٣٠ دقيقة
الفطر	١ رطل (٤٥٠ جرام)	١٠ دقيقة
البازلاء (بدون قشرة)	٣/٤ رطل (٣٤٠ جرام)	١٧ دقيقة
السلم والمأكولات البحرية		
القواقع	١ رطل (٤٥٠ جرام)	١٠ دقيقة
شرائح السلم	٣/٤ رطل (٣٤٠ جرام)	١٥ دقيقة
شرائح اللحم	١,٥ رطل (٦٨٠ جرام)	٢٠ دقيقة
المحار (بدون قشرة)	١ رطل (٤٥٠ جرام)	٢٥ دقيقة
الربيان (متوسط)	٣/٤ رطل (٣٤٠ جرام)	١٢ دقيقة
التعريض للبخار حتى تفتح اللون إلى القرنفلي		

تلميحات

- أوقات الإنضاج تقريبية وتتأثر بالحجم ودرجة حرارة الطعام ودرجة الإنضاج المطلوبة. يمكن تعديل كميات الماء.
- إذا توقف البخار قبل أن ينضج الطعام بشكل كاف، أضف ماء بارد إلى الوعاء الداخلي، وأرجع الطعام وغطيه. ابدأ الإنضاج من جديد حتى يتم إنضاج الطعام بشكل كاف.
- يسمح البخار المتراكم للطعام بالاستمرار في الإنضاج حتى بعد إيقاف تشغيل الجهاز. قم بإزالة الطعام بسرعة لتجنب الإنضاج الزائد.
- العناصر الصغيرة تنضج بسرعة أكبر من الكبيرة. الطعام ذو الحجم المتماثل ينضج بشكل متساوي.
- يؤثر الارتفاع في درجة الحرارة التي يغلي فيها الماء وبالتالي على وقت الإنضاج. في الارتفاعات العالية تكون هناك حاجة إلى وقت إنضاج أطول.

هام

- لا تترك الرز دافئاً لمدة تزيد عن الساعة. يفضل أكل الكميات الصغيرة مباشرة.
- لا تقم بإعادة تسخين الرز المنضج في الجهاز.
- لا ترفع الغطاء أثناء فترة الاحتفاظ بالحرارة.
- لا ننصح باستخدام الجهاز لإنضاج الرز المتبل.
- يجب دائماً استخدام القفازات المقاومة للحرارة لرفع الوعاء الداخلي وسلّة البخار والغطاء من الجهاز.
- إذا كان سيتم إضافة مكونات إلى الرز المنضج، فيجب أن تكون منضجة بالكامل كما هو ملائم، ويجب استهلاك الرز فوراً.
- يتم الإنضاج دائماً في الوعاء الداخلي. لا تضع الطعام مباشرة في جسم الجهاز.

٣ انقل الرز إلى الوعاء الداخلي وقم بتسوية سطح الرز. أضف ماء بارد بكمية كافية إلى المستوى المطابق الذي تم وضع علامة عليه في الوعاء، بمعنى أنه لإنضاج ٣ أكواب من الرز، ضع الرز الذي تم غسله في الوعاء الداخلي ثم املاً بالماء إلى مستوى ٣ أكواب.

الطرزات	السعة الأدنى	السعة القصوى
RC405/407	٣ أكواب	٧ أكواب
RC410/417	٣ أكواب	١٠ أكواب

قد تجد بأنك تحتاج إلى تعديل كمية الماء المضافة قليلاً حسب ذوقك الخاص. للحصول على رز لين أضف كمية أكثر قليلاً من الماء، وللحصول رز أكثر صلابة أضف كمية أقل قليلاً من الماء.

٤ انقل الوعاء الداخلي من الجهاز مع التأكد من عدم وجود رز أو أي رطوبة في خارج الوعاء.

٥ غطي الغطاء، مع التأكد من أن فتحة التهوية في الغطاء موجودة بعيداً عن المشغل. ٦ ثبت السلك القابل للنفك بالجهاز ثم قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار. اضغط على ذراع التحكم إلى موضع COOK (الإنضاج) وسيتهوج ضوء الإنضاج.

٧ بمجرد إنضاج الرز، سيتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع WARM (التدفئة) وسيتهوج ضوء الحفاظ على الحرارة. اترك الجهاز في هذا الإعداد لمدة ١٥ دقيقة على الأقل دون رفع الغطاء.

٨ ارفع الغطاء بحذر واترك أي تكثيف موجود يقطر في الجهاز. استخدم الملاعقة الموفرة لتخفيف الرز الذي يعتبر حينئذ جاهزاً للأكل. استبدل الغطاء بأسرع ما يمكن. يجب استهلاك الرز الذي تم تحريكه في خلال ساعة واحدة.

٩ إذا تم رفع الوعاء الداخلي أثناء عمل الجهاز، فسيتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع WARM (التدفئة). لمعاودة الإنضاج، أرجع الوعاء وأعد تعيين زر التحكم إلى موضع موضع COOK (الإنضاج). ١٠ بعد الاستخدام، أوقف تشغيل الجهاز وقم بإزالة القابس من مصدر التيار.

لإنضاج الخضراوات

١ صب الكمية المطلوبة من الماء في الوعاء الداخلي. تؤثر كمية الماء في طول وقت التبخير ويجب الرجوع إلى قائمة الإرشادات.

٢ ضع الطعام المطلوب تعريضه للبخار في سلة البخار وضع السلة فوق الوعاء الداخلي. يجب تنظيف الخضراوات بشكل كامل وتقسيرها كما هو مطلوب.

٣ ضع الغطاء وقم بتشغيل الجهاز، كما هو موضح لإنضاج الرز.

٤ بمجرد تبخر كل الماء، سيتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع الحفاظ بالحرارة وسيتهوج الضوء.

٥ عند إزالة البخار من السلة، أمسك المقابض باستخدام القفازات المقاومة للحرارة.

٦ من الممكن إنضاج الرز مع تعريض الرز بالبخار في وقت واحد. ستحتاج إلى تجربة استخدام الكميات المناسبة من الماء ووقت الإنضاج في تركيبات مختلفة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد بأن مصدر التيار الكهربائي هو نفسه الموضح في الجانب الأسفل من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع مرسوم المؤسسة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اغسل الأجزاء انظر "التنظيف".

المفتاح

- ① فتحة
- ② غطاء
- ③ سلة بخار
- ④ وعاء داخلي
- ⑤ ملعقة
- ⑥ مقابض
- ⑦ جسم الجهاز
- ⑧ مشبك التخزين
- ⑨ أقدام
- ⑩ ذراع التحكم
- ⑪ أضواء المؤشر
- ⑫ سلك قابل للفك
- ⑬ كوب قياس

استخدام الجهاز

- ١ استخدم كوب القياس الموفر لقياس الكمية المطلوبة من الرز. كدليل فإن كوب رز واحد يكفي لشخص واحد، ولكن يختلف ذلك وفقاً لاختلاف الأذواق الفردية. املا الكوب بالرز مع تسوية القمة ①.
- ٢ اغسل الرز بالكامل مع تغيير الماء وتصفيته عدة مرات. قد يؤدي الفشل في القيام بذلك إلى الحصول على نتائج سيئة و/أو وجود بخار داخل الجهاز. لا تغسل الرز في الوعاء الداخلي حيث قد تلفه.

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ التعليمات التالية بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- تخلص من مواد التغليف وأي بطاقات.

السلامة

- لا تضع جسم الجهاز في الماء أو تدع السلك أو القابس يتعرض للبلل - فقد تتعرض لصدمة كهربائية. ولا تضع سائل في جسم الجهاز.
- لا تستخدم جهازاً تالفاً.
- افحص الجهاز أو قم بإصلاحه: انظر "الخدمة".
- احتفظ بالجهاز بعيداً عن الأطفال. ولا تسمح بتدلي السلك بحيث يمكن أن يمسك به طفل.
- لا تتعرض للحروق بسبب الأجزاء الحارة أو الماء المغلي أو البخار من الجهاز.
- استخدم قفازات الفرن عند إزالة الوعاء الداخلي من والغطاء.
- لا تحتفظ بالرز دافئاً لمدة أطول من ساعة واحدة ولا تعيد تسخين الرز المنضج باستخدام جهاز إنضاج الطعام.
- لا تدع السلك يلمس الأجزاء الحارة.
- افصل الجهاز عن الكهرباء في حالة عدم استخدامه ولا تترك الجهاز أثناء تشغيله دون مراقبة.
- لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو فرن تم تسخينه.
- لا تترك الجهاز على سطح حساس للحرارة.
- استخدم جهاز إنضاج الرز مع الوعاء الداخلي الذي تم توفيره.
- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- لا تدع الأطفال يستخدمون الجهاز أو يلعبون به.
- استخدم الجهاز فقط للمنزل كما هو معد له.
- لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.