

KENWOOD



RC310 series

Kenwood riskoger

DK

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

Algemene informatie

NL

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

Tutustu riisikeittimeen

SF

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

Faites connaissance avec votre Cuiseur de riz

F

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

Bedienungsanleitung für Ihren Reiskocher

D

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

Per conoscere il vostro Cuociriso

I

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

Bli kjent med Kenwood riskoker

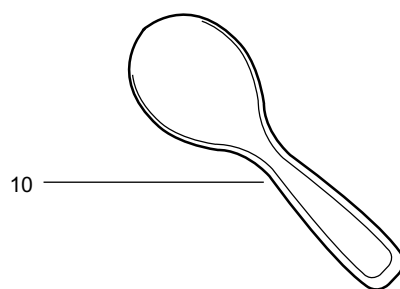
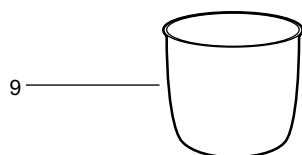
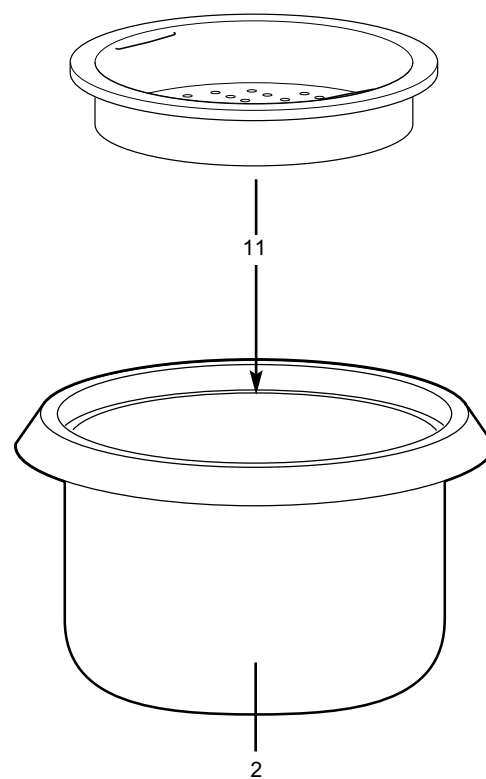
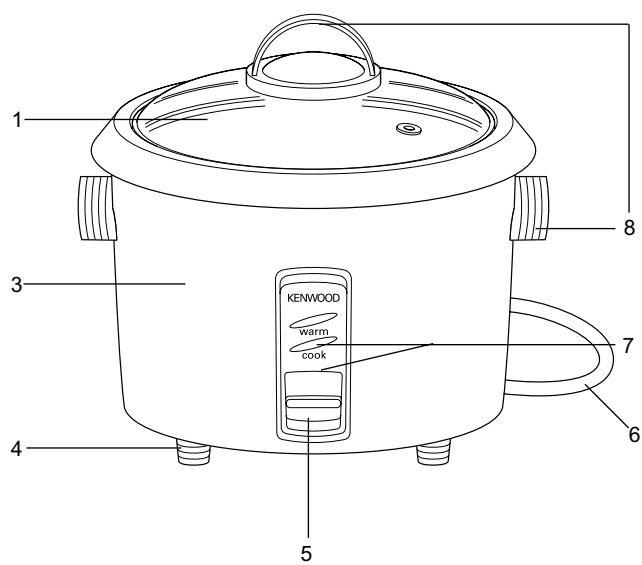
N

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

Lär känna din riskokare

S

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



VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

DK

Når der anvendes elektriske apparater, skal visse grundlæggende sikkerhedsregler altid overholdes, bl.a. følgende:

1. Gennemlæs hele brugsanvisningen.
2. Kom ikke apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
3. Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget.
4. Anvend ikke apparatet udendørs.
5. Rør ikke ved varme overflader.
6. Benyt ikke apparatet på en varmefølsom overflade.
7. Lad ikke ledningen hænge ned over kanten af køkkenbordet el.lign., og lad den ikke komme i berøring med varme overflader.
8. Sæt ikke riskogeren på eller i nærheden af varme gasblus eller el-kogeplader eller i en varm ovn.
9. Apparatet må ikke anvendes til andet end det beregnede formål.
10. Når apparatet anvendes i nærheden af børn, skal der føres nært opsyn.
11. Brugen af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forvolde kvæstelser.

GEM DENNE BRUGSANVISNING.

El-tilslutning

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

ADVARSEL - DETTE APPARAT SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

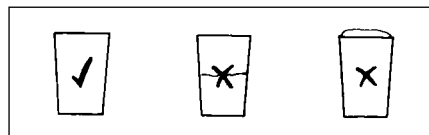
Dette apparat opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EF-direktiv 89/336/EØF.

Lær Kenwood riskoger at kende

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

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 bægeret med ris, men der skal ikke være top på.
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 6 bægre ris, skal den skyllede ris anbringes i inderskålen, og der skal så hældes vand på til niveauet for 6 bægre.
Den mindste kapacitet er 2 bægre.
De kan finde, at det af hensyn til Deres egen smag er nødvendigt at justere mængden af vand lidt. Ønsker De blødere ris, skal der bruges mere vand, og hvis risen skal være fastere, skal der bruges lidt mindre vand.
4. Sæt inderskålen ned i riskogeren. Sørg for, at der ikke er riskorn eller fugt på riskogeren yderside.
5. Læg låget på, idet De skal sørge for, at lufthullet i låget vender væk fra Dem.
6. Sæt riskogeren stik i stikkontakten og tænd for strømmen ved stikkontakten. Tryk kontrolarmen ned, så den står på KOGE-stilling og kogelampen lyser.
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. Fjern låget og brug den medfølgende grydeske til at røre op i risen, som så er klar til at spise. Læg låget på så hurtigt som muligt. Spis den oprørte ris inden 1 time. Små mængder, dvs. 2 til 4 bægre ris skal spises lige efter oprøring.
9. Hvis risen skal holdes varm i længere tid, skal der ikke røres op i den, før lige inden den skal spises. RISEN MÅ IKKE HOLDES VARM LÆNGERE END 2 TIMER. Under denne periode må låget ikke løftes.
10. Såfremt inderskålen løftes, mens riskogeren er i brug, slår den automatisk om til varmestilling. Hvis den skal begynde at koge igen, skal skålen sættes ned i riskogeren igen, og kontrolarmen stilles på kogestilling.
11. Efter brug sluk for strømmen ved stikkontakten, og fjern stikket fra stikkontakten.



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 bæger) 15 minutters dampetid, og 300 ml (2 bægre) 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
	- 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

- Små mængder ris (4 eller færre bægre) skal spises omgående efter omrøring.
- Hold ikke risen varm længere end 2 timer.
- Den automatiske afbrydermekanisme må ikke forstyrres, så den ikke kan slå om til varmecyklen. Når varmecyklen er begyndt, må knappen ikke trykkes ned i kogestilling lige med det samme.
- 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.
- Når inderskålen fjernes fra riskogeren, skal der altid anvendes grydelapper el.lign.
- Risen skal altid skylles grundigt inden brug.
- Under kogning kan der med visse sorter ris samle sig damp i riskogeren, hvilket kan medføre, at der sprøjter vand ud fra under låget. Hvis dette sker, skal låget løftes forsigtigt, så dampen kan slippe ud, hvorefter låget lægges på igen.
- 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.
- Opvarm ikke kogt ris i riskogeren igen.
- Løft ikke låget under varmeperioden.
- Hvis der skal tilsættes ingredienser til risen, skal den spises omgående.
- Det frarådes at anvende riskogeren til tilberedning af minutris og lignende risprodukter.
- Benyt ikke skarpe redskaber inde i skålen, da disse kan beskadige 'slip-let' belægningen.

Rengøring

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

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

Service

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.
- Hvis man har brug for hjælp med:
 - brug af apparatet eller
 - service, reservedele eller reparationer,skal man kontakte den forretning, hvor apparatet er købt.

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

1. Lees alle instructies goed door.
2. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat zelf nooit onder in water of een andere vloeistof.
3. Maak geen gebruik van het apparaat, indien de stekker, het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
4. Gebruik de pan alleen binnenshuis, en dus niet buiten.
5. Raak geen hete oppervlakken aan.
6. Zet de pan altijd op een hittebestendige plaats.
7. Voorkom dat het elektrische snoer over de rand van een tafel of werkblad hangt of in aanraking kan komen met hete oppervlakken.
8. Zet het apparaat nooit op of naast een brandende gaskachel, een elektrische kachel of in een voorverwarmde oven.
9. Gebruik het apparaat alleen maar voor het doel waarvoor het bestemd is.
10. Ga nooit bij het apparaat weg en let goed op, wanneer het door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
11. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan lichamelijk letsel veroorzaken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN GOEDE PLAATS

Elektrische aansluiting

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

LET OP - MAAK UITSLUITEND GEBRUIK VAN EEN GEAARD STOPKONTAKT

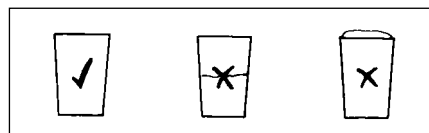
Dit apparaat beantwoordt aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

Onderdelen

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

Gebruik van uw Kenwood

1. Pas de gewenste hoeveelheid rijst af met het bijbehorende maatbekertje. Als richtlijn kunt u aanhouden dat **ËËn** bekertje rijst voldoende is voor **ËËn** 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.
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 6 bekertjes rijst koken, schud dan de gewassen rijst in de binnenpan en vul deze met water tot aan het niveau voor 6 bekertjes.
De minimum hoeveelheid is twee 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. Steek eerst de stekker in het stopcontact. Druk daarna de regelknop omlaag in de COOK-stand; het lampje springt nu aan.
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. Haal het deksel van de pan en schep de rijst een paar keer om met behulp van de bijgeleverde spatel. De rijst is nu klaar om geserveerd te worden. Zet het deksel hierna meteen weer op de pan. Laat de losgemaakte rijst niet langer dan 1 uur in de pan zitten. Kleine hoeveelheden rijst, bijvoorbeeld 2-4 kopjes kunt u na het losmaken in de pan beter niet laten staan, maar meteen opdienen.
9. Indien u de gekookte rijst langere tijd in de pan wilt bewaren, wacht dan met omscheppen tot vlak voor het moment waarop u wilt gaan eten.
LAAT GEKOOKTE RIJST NIET LANGER DAN TWEE UUR IN DE WARMSHOUDSTAND IN DE PAN ZITTEN. Houd gedurende deze tijd het deksel op de pan.
10. Mocht de pan tijdens het koken van de rijst omhoog worden gehaald, dan schakelt het apparaat automatisch over op de WARM-stand. Wilt u daarna weer doorgaan met het koken van de rijst, plaats de binnenpan dan in de buitenpan en zet de regelknop wederom op "COOK".
11. Haal na gebruik van de pan altijd 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	
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

- Kleine hoeveelheden rijst (4 kopjes of minder) kunt u na het omscheppen in de pan het beste meteen opdienen.
- Laat gekookte rijst niet langer dan twee uur in de WARM-stand staan.
- Probeer geen wijzigingen aan te brengen in het automatische schakelmechanisme door bijvoorbeeld te verhinderen dat de pan overschakelt op de WARM-stand. Zet de pan ook niet onmiddellijk in de COOK-stand, wanneer het apparaat nog maar net is ingesteld op "WARM".
- 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.
- Maak voor het verwijderen van de binnenpan altijd gebruik van ovenwanten.
- De rijst moet vóór het koken altijd goed gewassen worden.
- Tijdens het kookproces kan zich bij bepaalde soorten rijst overmatig stoom in de pan gaan vormen, dat spattend onder het deksel zal ontsnappen. Mocht dit gebeuren, til het deksel dan voorzichtig op, laat het overtollige stoom vrijkomen en zet het daarna weer op de pan.
- 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.
- Deze pan is niet geschikt voor het opwarmen van reeds gekookte rijst.
- Laat het deksel tijdens de warmhoudtijd op de pan zitten.
- Indien aan de gekookte rijst nog wat ingrediënten worden toegevoegd, dan moet u de rijst niet meer laten staan, maar meteen opdienen.
- U kunt in deze pan beter geen rijstbultjes koken.
- Het gebruik van scherpe voorwerpen kan de anti-kleeflaag van de binnenpan beschadigen.

Reiniging

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

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

Service

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.
Indien u hulp nodig heeft bij:
 - het gebruik van uw apparaat of
 - service, reserveonderdelen of reparatiesneem dan contact op met de zaak waar u het apparaat heeft gekocht.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

SF

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

1. Lue kaikki ohjeet huolella läpi.
2. Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai johonkin muuhun nesteeseen.
3. Älä käytä laitetta, jos se on jotenkin vioittunut.
4. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
5. Älä kosketa laitteen kuumia pintoja.
6. Älä käytä laitetta lämmölle aralla pinnalla.
7. Varmista, että liitosjohto on turvallisesti työpöydällä eikä johto riipu pöydältä tai työtason reunan yli. Laite ei myöskään saa koskettaa kuumia pintoja.
8. Älä aseta laitetta kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai lieden läheisyyteen taikka kuumaan uuniin.
9. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
10. Laitteen toimintaa on valvottava tarkasti, kun sitä käytetään lasten lähettyvillä.
11. Sellaisten lisälaitteiden käyttö, joita laitteen valmistaja ei suosittele, voi aiheuttaa vamman.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Ennen liittämistä verkkovirtaan

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

VAROITUS - TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA

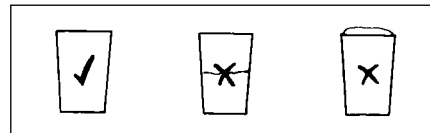
Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

Tutustu riisikeittimeen

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

Kenwood-riisikeittimen käyttö

- 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.
- 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.
- Siirrä riisi sisäkulhoon ja tasoita riisin pinta. Lisää kulhoon tarpeeksi kylmää vettä, jotta vedenpinta tulee vaadittavan merkin kohdalle, esim. keitettäessä 6 mittaa riisiä aseta pesty riisi sisäkulhoon ja täytä kulho sitten vedellä merkkiin 6 asti.
Pienin sallittu määrä on 2 mitta-astiallista.
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.
- Aseta sisäkulho riisikeittimeen varmistaen, että keittimen ulkopuolella ei ole riisinjyviä tai vesipisaroita.
- Peitä kulho kannella varmistaen, että kannessa olevat reiät ovat poispäin laitteen käyttäjästä.
- Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan ja kytke virta päälle. Paina käyttökytkin KEITTO-asentoon (COOK), jolloin keittovalo syttyy.
- 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.
- Nosta kansi keittimestä ja käytä pakkauksessa toimitettua kaavinta riisin kuohkeuttamiseen; riisi on nyt valmista nautittavaksi. Hämmennetty riisi tulisi käyttää 1 tunnin sisällä. Pienemmät riisimäärät, kuten 2-4 mittalasta riisiä, tulisi nauttia välittömästi hämmennyksen jälkeen.
- Jos riisiä pidetään lämpimänä pitemmän aikaa, ei siihen saa koskea ennen kuin vasta juuri ennen tarjoilua. RIISIÄ EI SAA PITÄÄ LÄMPIMÄNÄ YLI 2 TUNTIA. Tänä aikana kantta ei saa avata.
- Jos sisäkulho nostetaan keittimestä sen ollessa päällä, kytkeytyy laite automaattisesti lämmitysasetukselle. Keittämisen jatkamiseksi kulho on asetettava takaisin keittimeen ja käyttökytkin säädettävä takaisin keittoasentoon.
- Käytön jälkeen virta on kytkettävä pois laitteesta ja pistoke irrotettava pistorasiasta.



Vihannesten keittäminen

- Kaada sisäkulhoon tarvittava määrä vettä. Käytettävän veden määrä vaikuttaa höyrykypsennysaikaan ja aika tulisi tarkistaa luettelosta.
- Aseta höyrykypsennettävä ruoka höyrytysastiaan ja aseta höyrytysastia sisäkulhon yläosaan. Vihannekset on puhdistettava hyvin ja kuorittava tarpeen mukaan.
- Aseta kansi päälle ja kytke laite päälle samoin kuin riisiin keittämisen yhteydessä on neuvottu.
- Kun kaikki vesi on höyrystynyt, laite kytkeytyy automaattisesti lämmitysasetukselle ja lämmitysvalo syttyy.
- Otettaessa höyrytysastian ulos laitteesta pidä kiinni kahvoista lämmönkestävillä käsineillä.
- 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	} Kypsennetään kunnes kala murenee helposti haarukalla
	Pihvit	450 g	
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 kypsyy tasaisemmin.
- Korkeus merenpinnasta vaikuttaa veden kiehumislämpötilaan ja täten myös kypsennysaikaan. Pitemmät kypsennysajat tarvitaan paikoilla, jotka ovat erittäin korkealla merenpinnasta.

Tärkeää

- Pienet määrät riisiä (4 mittaa tai vähemmän) tulisi nauttia välittömästi sen jälkeen, kun niitä on hämmennetty.
- Älä pidä riisiä lämpimänä kauempaa kuin kaksi tuntia.
- Älä häiritse automaattista kytkentämekanismia yrittämällä estää sitä kytkeytymästä lämmitysasetukselle. Älä paina keittokytkintä välittömästi sen jälkeen, kun se on siirtynyt lämmitysasetukselle.
- 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.
- Käytä aina patakinnasta sisäkulhon ottamiseen ulos laitteesta.
- Riisi on pestävä hyvin ennen käyttöä.
- Jotkut riisilaadut saattavat aiheuttaa kypsennyksen aikana höyryn kerääntymistä laitteeseen, mistä voi johtua kannen alla tapahtuvaa roiskumista. Jos näin tapahtuu, on kansi nostettava varovasti, ylimääräinen höyry päästettävä pois ja kansi asetettava takaisin paikalleen.
- 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.
- Älä kuumenna riisiä uudelleen riisikeittimessä.
- Älä nosta kantta lämmitysjakson aikana.
- Jos keitettyyn riisiin lisätään muita aineksia, on riisin oltava asianmukaisesti kypsennettyä ja riisi tulisi nauttia välittömästi.
- Riisikeitintä ei suositella valmiiksi maustettujen riisien kypsentämiseen.
- Jos kulhossa käytetään teräviä ottovälineitä, voi kulhon tarttumaton pinta vahingoittua.

Puhdistus

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

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

Huolto ja takuu

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

PRECAUTIONS IMPORTANTES

F

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne plongez pas l'appareil, sa prise ou son cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
3. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez qu'il est endommagé.
4. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
5. Ne touchez pas des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas l'appareil sur une surface sensible à la chaleur.
7. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table, ou sur votre plan de travail, ni sur des surfaces chaudes.
8. Ne placez pas l'appareil sur un feu à gaz ou une plaque électrique ou à proximité, ou encore dans un four chaud.
9. N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui pour lequel il est destiné.
10. Surveillez attentivement tout appareil utilisé à proximité d'enfants.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des accidents.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Raccordement à l'électricité.

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

AVERTISSEMENT - CET APPAREIL NECESSITE LA MISE A LA TERRE

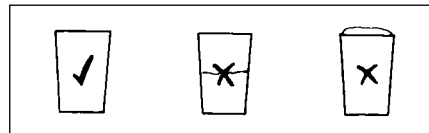
Cet appareil est conforme à la directive de la Communauté Européenne 89/336/CEE.

Faites connaissance avec votre cuiseur de riz

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

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.
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 6 verres de riz, mettez le riz lavé dans la cuve intérieure et remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation 6.
La quantité minimum est de 2 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. Branchez l'appareil à une prise de courant pour le mettre sous tension. Appuyez le levier de contrôle en position 'COOK' et le voyant lumineux s'allume.
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 et utilisez la spatule fournie pour aérer le riz qui est maintenant prêt à manger. Remplacez le couvercle aussi vite que possible. Consommez dans l'heure le riz remué. Pour des petites quantités, entre 2 et 4 mesures, le riz doit être consommé aussitôt qu'il est remué.
9. Si le riz doit être maintenu au chaud pour une plus longue période, il faut le laisser reposer et ne le remuer qu'avant sa consommation immédiate. LA PERIODE D'ATTENTE AU CHAUD NE DOIT PAS DEPASSER 2 HEURES. Pendant cette période il ne faut pas soulever le couvercle.
10. Si la cuve intérieure est soulevée pendant que le cuiseur est en marche, l'appareil se mettra automatiquement en position 'warm'. Pour reprendre la cuisson, replacez la cuve et remettez le levier en position 'cook'.
11. Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur et débranchez l'appareil.



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	
Mais (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	340g	15 mns	} Cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette
	en tranches	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, replacez 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

- Les petites quantités de riz (4 verres ou moins) doivent être consommées aussitôt que vous avez remué.
- Ne laissez pas le riz en attente plus de deux heures.
- N'interrompez pas le mécanisme automatique en l'empêchant de passer au cycle 'warm'. De même, n'appuyez pas sur le levier 'cook' une fois que le cycle 'warm' a commencé.
- 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.
- Utilisez toujours des gants thermo-isolants pour retirer la cuve intérieure de l'appareil.
- Le riz doit être soigneusement lavé avant de l'utiliser.
- Durant la cuisson, certains types de riz peuvent causer une condensation à l'intérieur de l'appareil entraînant des projections en dessous du couvercle. Si cela se produit, soulevez avec précaution le couvercle, pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper et refermez.
- 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.
- Ne réchauffez pas le riz dans le cuiseur de riz.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la période d'attente au chaud.
- Si vous devez ajouter des ingrédients au riz cuit, ceux-ci doivent être cuits complètement, et le riz doit être consommé immédiatement.
- Il est déconseillé d'utiliser le cuiseur de riz pour cuire des préparations de riz en sachet.
- L'utilisation d'ustensiles tranchants peut endommager la surface antiadhésive.

Nettoyage

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

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

Service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

D

1. Die gesamte Bedienungsanleitung lesen.
2. Das Gerät, Netzkabel oder Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Bei Beschädigungen das Gerät nicht benutzen.
4. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
5. Keine heißen Oberflächen berühren.
6. Das Gerät nicht auf einer hitzeempfindlichen Oberfläche verwenden.
7. Das Kabel nicht über die Tischkante hängen oder heiße Flächen berühren lassen.
8. Das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektrokoher oder in einen heißen Backofen stellen.
9. Das Gerät nur für den vorgesehen Zweck benutzen.
10. Wenn Kinder in der Nähe sind, das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
11. Zubehörteile, die nicht vom Gerätehersteller zugelassen sind, können zu Verletzungen führen.

DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

Stromanschluß

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

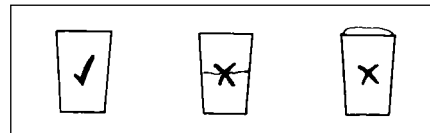
Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 89/336/EEC.

Gerätebeschreibung

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

Gebrauch Ihres Kenwood Reiskochers

- 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
- 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.
- Den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und die Reisoberfläche glattstreichen. Kaltes Wasser bis zur entsprechenden Mengenmarkierung am Topf einfüllen: um z.B. 6 Portionen Reis zu kochen, den gewaschenen Reis in den Innentopf geben und dann Wasser bis zur 6 Portionen-Markierung zugeben. Mindest-Füllmenge: 2 Portionen (Meßbecher).
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.
- Den Innentopf in den Reiskocher einsetzen. Dabei darauf achten, daß sich an der Topfaußenseite kein Reis oder Feuchtigkeit befindet.
- Den Deckel aufsetzen; dabei darauf achten, daß die Entlüftungsöffnung nicht auf Sie gerichtet ist.
- Den Netzstecker in eine Netzsteckdose stecken und das Gerät einschalten. Den Schalthebel in Stellung COOK (Kochen) drücken - die Anzeigeleuchte für Kochen brennt.
- 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.
- Den Deckel abnehmen und mit dem Spatel den Reis lockern. Danach können Sie den Reis servieren. Den Deckel so schnell wie möglich wieder aufsetzen. Den aufgelockerten Reis innerhalb von 1 Stunde verzehren. Kleine Mengen, d.h. 2 bis 4 Portionen, unmittelbar nach dem Auflockern verzehren.
- Wenn der Reis erst später verzehrt oder verarbeitet werden soll, den Reiskocher stehen lassen und den Reis erst unmittelbar vor dem Verzehr auflockern. **DIE WARMHALTEZEIT SOLLTE 2 STUNDEN NICHT ÜBERSCHREITEN.** Während dieser Zeit den Deckel nicht abnehmen.
- Wenn während des Kochens der Innentopf angehoben wird, schaltet das Gerät automatisch auf Warmhalten. Zum Fortsetzen des Kochvorgangs den Innentopf wieder einsetzen und den Schalthebel wieder in Stellung Kochen drücken.
- Nach dem Kochen das Gerät wieder ausschalten und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.



Garen von Gemüse

- Die benötigte Menge Wasser in den Innentopf gießen. Die Wassermenge bestimmt die Dämpfdauer - Richtlinien hierzu finden Sie in der Tabelle.
- Das zu dämpfende Gemüse in den Dämpfkorb geben und den Korb oben in den Innentopf einsetzen. Das Gemüse vorher entsprechend putzen und schälen.
- Den Deckel aufsetzen und das Gerät einschalten (siehe oben - Reis kochen).
- Sobald das Wasser verdampft ist, schaltet das Gerät automatisch auf Warmhalten (die entsprechende Anzeige leuchtet auf).
- Beim Herausnehmen den Dämpfkorb mit Topflappen oder Isolierhandschuhen anfassen.
- 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 Meßbecher) = 15 Minuten Dämpfen, 300 ml Wasser (2 Meßbecher) = 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	} garen, bis das Fleisch sich mit der Gabel leicht teilen läßt
	Steaks	450 g	
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

- Kleine Reismengen (4 Portionen oder weniger) sollten unmittelbar nach dem Auflockern verzehrt werden.
- Reis nicht länger als zwei Stunden lang warm halten.
- Das Gerät ist so ausgelegt, daß es automatisch auf Warmhalten umschaltet. Diese Automatik darf durch Manipulationen am Schaltmechanismus nicht umgangen werden. Wenn das Gerät auf Warmhalten umgeschaltet hat, den Kochschalter nicht sofort betätigen.
- 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.
- Zum Herausnehmen des Innentopfes immer Isolierhandschuhe oder Topflappen verwenden.
- Vor dem Garen den Reis immer gründlich waschen.
- Während des Garens können bestimmte Reissorten zu einem Dampfstau im Gerät und damit zu Spritzern unter dem Deckel führen. In diesem Fall den Deckel vorsichtig etwas anheben, damit überschüssiger Dampf entweichen kann, und den Deckel wieder aufsetzen.
- 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.
- Gekochten Reis nicht im Reiskocher aufwärmen.
- Während der Warmhaltezeit den Deckel nicht abnehmen.
- Wenn dem gekochten Reis weitere Zutaten hinzugefügt werden sollen, diese Zutaten entsprechend garen und den Reis sofort verzehren.
- Den Reiskocher möglichst nicht zur Zubereitung von Minutenreis verwenden.
- Scharfkantige Küchengeräte können die Antihafbeschichtung des Innentopfes beschädigen.

Reinigung

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

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

Kundendienst

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

Wenn Sie Hilfe brauchen

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

IMPORTANTI AVVERTENZE

I

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

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non immergere l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina in acqua o altro liquido.
3. Non usare l'apparecchio se esso appare danneggiato.
4. Non usare l'apparecchio all'aperto.
5. Non toccare le superfici calde.
6. Non usare l'apparecchio appoggiandolo su una superficie suscettibile al calore.
7. Non lasciare pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
8. Non collocare l'apparecchio vicino ad un fornello elettrico o a gas caldo o all'interno di un forno caldo.
9. Non usare l'apparecchio per altri usi che quelli indicati.
10. Qualsiasi apparecchio elettrico usato vicino a bambini richiede la massima attenzione.
11. L'uso di accessori non consigliati dalla Kenwood può essere causa di infortuni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Collegamento alla Rete Elettrica

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

AVVERTENZA - QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA

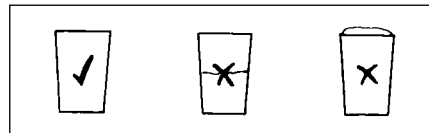
Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

Per Conoscere il Vostro Cuociriso

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

Come Usare il Vostro Cuociriso Kenwood

- 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.
- 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.
- Versare il riso lavato e scolato nel recipiente interno e livellarlo. Aggiungere acqua fredda in quantità sufficiente per giungere al livello corrispondente stampigliato sul recipiente. Per esempio, per cuocere 6 tazze di riso, versare il riso lavato nel recipiente interno e poi riempirlo di acqua fino al livello che corrisponde a 6 tazze.
La capacità minima dell'apparecchio è 2 tazze di riso.
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.
- Inserire il recipiente nell'apparecchio, avendo cura che sull'esterno non vi siano residui di riso oppure umidità.
- Mettere il coperchio, controllando che il foro di sfiao si trovi distante da voi.
- Inserire la spina elettrica dell'apparecchio e premere il pulsante di accensione. Ora premere la levetta di controllo fino alla posizione COOK (COTTURA). La spia di inizio cottura si accenderà.
- 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.
- Togliere il coperchio ed usare la spatola fornita per rimestare il riso, che ora è pronto per essere servito. Rimettere il più rapidamente possibile il coperchio sull'apparecchio e consumare il riso rimestato entro 1 ora di tempo. Immediatamente dopo avere rimestato il riso, consumarne piccole quantità, per es. da 2 a 4 tazze.
- Se il riso cotto viene conservato più a lungo, non rimestarlo, ma attendere fino a quando si desidera consumarlo. **NON TENERE IL RISO AL CALDO PER OLTRE 2 ORE.** In questo periodo di tempo, non sollevare il coperchio dall'apparecchio.
- Se il recipiente interno viene sollevato durante il funzionamento dell'apparecchio, quest'ultimo passerà automaticamente alla posizione di riscaldamento. Per riprendere la cottura, rimettere il recipiente in posizione e resettare la levetta di controllo.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio dalla presa di corrente e disinserire la spina dalla presa.



Come Cuocere le Verdure

- 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).
- 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.
- Mettere il coperchio sull'apparecchio, come quando si cuoce il riso.
- Quando tutta l'acqua è evaporata, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di riscaldamento e la spia corrispondente si accenderà.
- Mentre si estrae il cestello per la cottura a vapore, tenerlo per i manici munendosi di presine o guanti da cucina resistenti al calore.
- 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 interi		450g	20 min	
		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

- Consumare immediatamente piccole quantità di riso (4 tazze o meno) dopo averlo rimestato.
- Non tenere al caldo il riso per oltre due ore.
- Non interferire con il meccanismo automatico di commutazione, impedendo all'apparecchio di passare al ciclo di riscaldamento. Non premere immediatamente l'interruttore di cottura una volta avviato il ciclo di riscaldamento.
- 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.
- Usare sempre guanti da cucina resistenti al calore per estrarre il recipiente interno dall'apparecchio.
- Lavare a fondo il riso prima di cuocerlo.
- Durante la cottura, alcuni tipi di riso potranno causare accumulo di vapore all'interno dell'apparecchio, con la possibilità di fuoriuscite da sotto al coperchio. In questo caso, sollevare con cura il coperchio per fare sfatare il vapore in eccesso e poi rimettere il coperchio sull'apparecchio.
- 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.
- Non riscaldare riso cotto nel cuociriso.
- Non sollevare il coperchio nel corso del ciclo di riscaldamento.
- Se si vogliono aggiungere ingredienti al riso durante la cottura, controllare che essi siano ben cotti, come appropriato, e consumare immediatamente il riso.
- Si sconsiglia l'uso del Cuociriso per cuocere riso già condito in buste pronte.
- L'uso di utensili affilati sull'interno del recipiente dell'apparecchio potrà danneggiarne il fondo antiaderente.

Pulizia

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

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

Manutenzione/Assistenza

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

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

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

VIKTIGE SIKKERHETSHENSYN

N

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

1. Les hele bruksanvisningen.
2. Ikke legg riskokeren, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
3. Hvis det er tegn til skade på riskokeren eller ledningen, skal de ikke brukes.
4. Ikke bruk riskokeren utendørs.
5. Ikke ta på de varme delene av riskokeren.
6. Ikke la riskokeren stå der varmen kan skade overflaten.
7. Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken eller komme i berøring med varme overflater.
8. Ikke sett riskokeren over eller nær åpen ild, på varm kokeplate eller i varm stekeovn.
9. Ikke bruk riskokeren til annet enn det den er beregnet på.
10. Vær påpasselig hvis riskokeren skal brukes i nærheten av barn.
11. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av fabrikanten, kan medføre skade.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Nettspenning

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

ADVARSEL - DETTE UTSTYRET MÅ JORDES

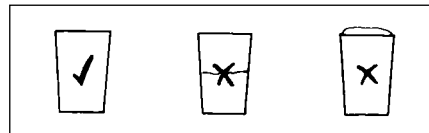
Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

Kjenn din Kenwood riskoker

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

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.
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 6 beger med ris, heller du den i innerbollen og slår på tilsvarende mye vann, til det står på streken for 6 beger.
Ikke kok mindre enn 2 beger med ris.
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 i støpselet i kontakten. Trykk inn kontrollhendelen slik at den viser COOK og lampen 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. Ta av lokket og bruk den store skjeen til å løfte forsiktig på risen og gjøre den luftigere. Risen er klar til servering og bør spises innen en time. Små mengder, dvs. 2-4 beger, bør spises straks du har løftet på grynene.
9. Hvis det er nødvendig å holde risen varm i lengre tid, bør du la den stå med lokket på og ikke løfte på grynene før like før den skal serveres. **DU BØR IKKE HOLDE RISEN VARM I MER ENN 2 TIMER.** Du må la være å løfte på lokket i denne tiden.
10. Dersom du løfter på innerbollen mens riskokeren koker risen, vil den automatisk kople over på varm-innstillingen. Vil du fortsette å koke risen, må du sette bollen tilbake på plass og slå over på koke-innstillingen igjen (COOK).
11. Etter bruk tar du støpselet ut av stikkontakten.



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	450 g	20 min.	
	hele	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
	koteletter	450 g	20 min.	
Hummer	450 g	20 min.		Dampkokes til de er røde
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

- Små mengder ris (4 begre eller mindre) bør spises straks den er ferdigkokt og du har løftet på grynene.
- Ikke hold risen varm i mer enn 2 timer.
- Ikke forstyrr den automatiske brytermekanismen ved å hindre den i å kople inn varm-innstillingen. Når riskokeren går inn i varme-fasen, skal du ikke straks slå den på for å få den til å koke igjen.
- 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.
- Beskytt hendene mot varmen (bruk tykke grytelapper e.l.) når du løfter ut innerbollen.
- Vask risen omhyggelig før du koker den.
- Når den kokes, er det enkelte typer ris som kan få det til å samle seg mye damp under lokket og som får lokket til å løfte på seg. Hvis det skjer, løfter du forsiktig på lokket et øyeblikk slik at overflødig damp slipper ut.
- 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.
- Kokt ris skal ikke varmes opp igjen i riskokeren.
- Ikke løft på lokket mens risen holdes varm.
- Har du andre ingredienser i risen, må den spises straks den er ferdig og ingrediensene må være godt kokt.
- Det anbefales ikke å bruke riskokeren til å koke pakke-ris med smakstilsetninger.
- Ikke bruk skarpe gjenstander på innsiden av bollen, de kan skade slippbelegget.

Stell og rengjøring

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

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

Service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Hvis du trenger hjelp til
- å bruke apparatet eller
 - utføre vedlikehold eller reparasjoner, eller bestille reservedeler, ta kontakt med butikken der du kjøpte maskinen.

SÄKERHETEN

S

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

1. Läs hela bruksanvisningen.
2. Doppa inte riskokaren, sladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
3. Använd inte riskokaren om den är skadad.
4. Använd inte riskokaren utomhus.
5. Vidrör inga varma delar.
6. Använd inte riskokaren på ytor som är ömtåliga för värme.
7. Låt inte sladden hänga ner från en bords- eller bänkkant eller vidröra varma ytor.
8. Ställ inte riskokaren nära en gaslåga eller elplatta eller i en varm ugn.
9. Använd inte riskokaren för annat än avsett ändamål.
10. Om riskokaren används av barn eller i närheten av barn måste de hållas under noga uppsikt.
11. Om andra tillbehör används än de som rekommenderas av tillverkaren finns risk för skador.

SPARA BRUKSANVISNINGEN

Nätanslutning

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

VARNING - DENNA APPARAT MÅSTE VARA JORDAD

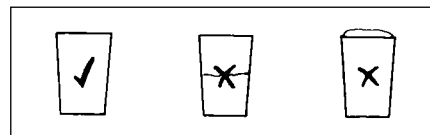
Denna apparat uppfyller bestämmelserna i direktiv 89/336/EEG.

Delar

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

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.
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. Häll över riset till innerskålen och platta till ytan. Tillsätt så mycket vatten att det kommer upp till motsvarande markering på skålen. Om du till exempel hållt i sex koppar med ris, fyller du till markering 6.
Minimimängden är två koppar.
Du kan behöva prova dig fram för att hitta den vattenmängd som passar hur du vill ha ditt ris. För mjukare ris använder du mer vatten, för fastare ris mindre.
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. Sätt i sladden i vägguttaget. Tryck ner spaken till läget markerat COOK. Då tänds COOK-lampan.
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 av locket och använd den medföljande spateln för att luckra upp riset, som nu är klart att serveras. Sätt på locket så snart som möjligt. När riset har luckrats upp bör det serveras inom en timme. Små mängder som fyra-sex koppar bör serveras omedelbart efter omröring.
9. Om riset skall hållas varmt en längre stund ska det lämnas med locket på och inte luckras upp förrän just innan det serveras. **DET FÅR INTE HÅLLAS VARMT I MER ÄN TVÅ TIMMAR.** Locket får inte lyftas under varmhållningsperioden.
10. Om innerskålen lyfts upp under kokningen går riskokaren automatiskt över till varmhållning. Om du vill fortsätta kokningen, sätter du i skålen igen och ställer tillbaka spaken på COOK.
11. När du är klar med riskokaren, ska du genast dra ut kontakten ur vägguttaget.



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 slår 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	Tills köttet kan fås att falla isär med en gaffel
	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

- Små mängder ris (fyra koppar eller mindre) ska serveras omedelbart efter det att det har luckrats upp.
- Håll inte ris varmt längre än två timmar.
- Försök inte påverka automatiken genom att hindra kokaren från att gå över till varmhållning. Sätt inte spaken på COOK igen när varmhållning påbörjats.
- 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.
- Använd alltid grytlappar för att ta ut innerskålen ur höljet.
- Riset måste tvättas noga före kokningen.
- Under kokningen av vissa rissorter kan ånga ansamlas sig i riskokaren, vilket gör att det kan spotta lite under locket. Om det händer, kan du försiktigt lyfta på locket ett ögonblick för att släppa ut ångan och sätta tillbaka det igen.
- När riset tas ur innerskålen ser du kanske några brunfärgade riskorn i bottnen. Det är fullt normalt. Låt skålen kallna och låt den sedan stå med varmt diskvatten i. Det blir då lättare att diska skålen.
- Värm inte lagat ris i riskokaren.
- Lyft inte locket under varmhållningsperioden.
- Om andra ingredienser ska tillsättas till det kokade riset ska de först tillagas alltefter behov, och rise ska sedan serveras omedelbart.
- Riskokaren rekommenderas inte för kryddris i halvfabrikat.
- Vassa redskap kan skada non-stickytan inuti skålen.

Rengöring

Tag ut stickko

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

Service

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.
Om du behöver hjälp med
- att använda maskinen eller
- service, tillbehör eller reparationer,
kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.

KENWOOD LIMITED

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

7340/5
DANISH
DUTCH
FINNISH
FRENCH
GERMAN
ITALIAN
NORWEGIAN
SWEDISH