

KENWOOD



RC310 series

Hrnec na vaření rýže Kenwood RC310

CZ

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

Üdvözlők a Kenwood vásárlói körében!

H

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

Poznaj swój garnek do ryżu

PL

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

Conheça a sua Panela de Arroz

P

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

Ознакомьтесь с устройством рисоварки

RU

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

Conozca su Olla para el Arroz

E

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

Pilav Pişiricinizi Tanıyınız

TR

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

Γνωρίστε το βραστήρα ρυζιού

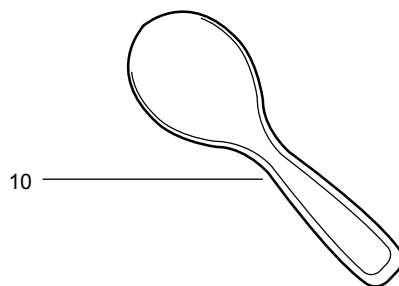
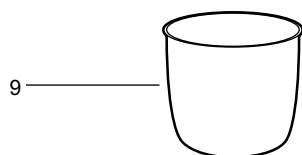
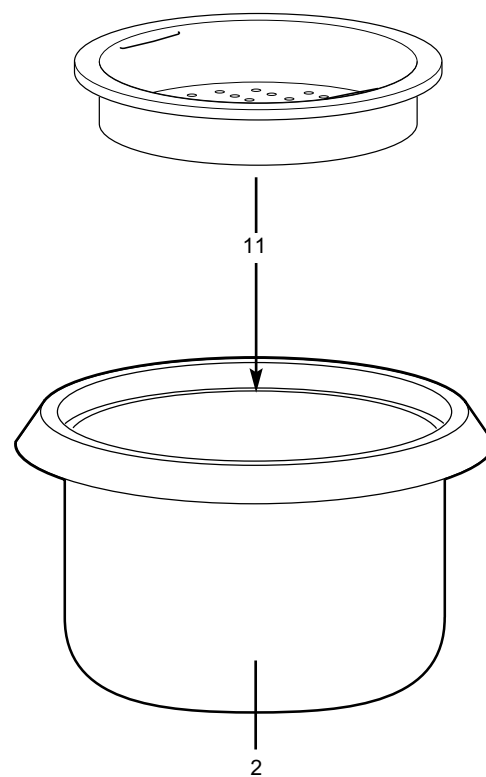
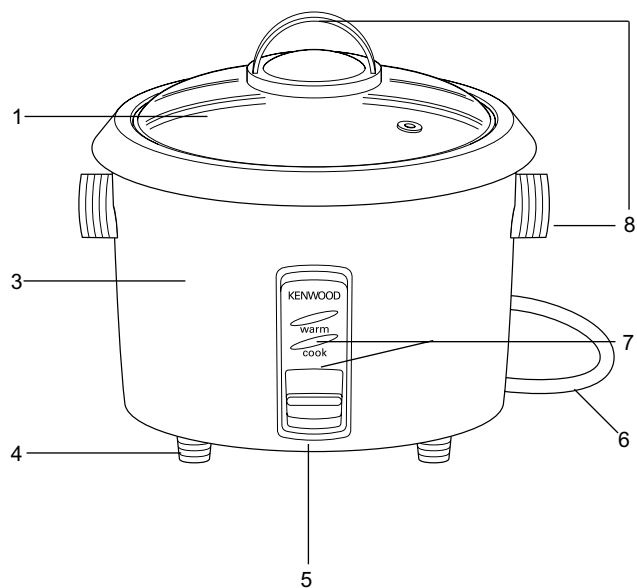
GR

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

AR

تعرف على جهاز طبخ الأرز

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



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

CZ

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

1. Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
2. Spotřebič, jeho šňůru ani zástrčku neponořujte do vody či jiné tekutiny.
3. Poškozený spotřebič nepoužívejte.
4. Spotřebič nepoužívejte venku.
5. Pozor, nedotýkejte se horkých částí spotřebiče.
6. Spotřebič používejte jen na plochách, které jsou teplovzdušné.
7. Dbejte na to, aby šňůra spotřebiče nepřepadala z okraje stolu nebo kuchyňské desky a aby se nedotýkala horkých povrchů.
8. Spotřebič nedávejte do blízkosti plynových hořáků a horkých elektrických plotýnek, ani do zapnuté trouby.
9. Spotřebič nepoužívejte k jiným, než výrobcem doporučeným účelům.
10. V případě, že je spotřebič užíván v blízkosti dětí, je zapotřebí stálého bezprostředního dohledu.
11. Užívání přídatných zařízení nedoporučených výrobcem může způsobit zranění.

NÁVOD K POUŽITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Zapojení do proudu

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

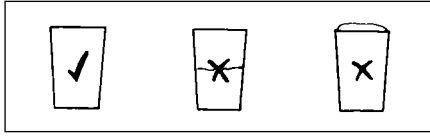
POZOR - TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN

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

Popis hrnce na vaření rýže

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

كيفية استعمال جهاز طبخ الأرز كينوو



- استخدم فنجان المعايرة المتوافر مع الجهاز لمعايرة كمية الأرز المطلوبة وعلى سبيل الارشاد، فإن فنجاننا واحداً من الأرز يكفي لشخص واحد، ولكن هذا يتغير وفق المذاق الشخصي.
- اغسل الأرز جيداً بالماء النقي عدة مرات ثم صفيه. ان التقصير في ذلك قد يؤدي الى نتائج رديئة و/أو تجمع البخار داخل الجهاز. لا تغسل الأرز في السلطانية الداخلية، فقد تلفها.
- انقل الأرز الى السلطانية الداخلية وسوّى سطحه، ثم اضع كمية كافية من الماء البارد حتى المستوى المناسب المبين على السلطانية. مثلاً لطبخ ٦ فناجين أرز، ضع الأرز المغسول في السلطانية الداخلية ثم املاً بالماء حتى المستوى ٦ فناجين. اقل كمية هي فنجانين.
- قد تحتاج الى تعديل كمية الماء المضافة قليلاً، وفقاً لمذاقك الشخصي. للحصول على أرز طري أكثر زد قليلاً كمية الماء المحددة، وللحصول على أرز أكثر صلابة قلل من كمية الماء المحددة.
- انقل السلطانية الداخلية الى جهاز طبخ الأرز مراعيًا عدم وجود أي أرز أو رطوبة على السطح الخارجي للسلطانية.
- ضع الغطاء، مراعيًا بأن تقع فتحات التهوية الموجودة في الغطاء بعيداً عن مشغل الجهاز.
- وصل قابس الجهاز بامداد الكهرباء. اضبط زر الضبط الى وضع "الطبخ" (لييض) وعندها سيضيء نور الطبخ.
- عندما يصبح الأرز مطبوخاً، سيتحول الجهاز أوتوماتيكياً الى وضع "دافئ" (نؤشة)، وعندها سيضيء نور البقاء دافئاً. اترك الجهاز في هذه الوضعية لمدة ١٥ دقيقة على الأقل دون رفع الغطاء.
- ارفع الغطاء واستعمل الملوّح المتوافر لنفش الارز الذي يصبح حينئذ معداً للتناول. أعد الغطاء بأسرع ما يمكن. استهلك الارز الذي تم تقليبهِ خلال ساعة واحدة. ينبغي استهلاك الكميات الصغيرة، مثل فنجانين الى ٤ فناجين من الارز، فوراً بعد التقليب.
- إذا كان من المقرر الاحتفاظ بالأرز لمدة اطول، حينئذ ينبغي تركه وعدم تقليبهِ حتى قبل الاستهلاك مباشرة. يجب ان لا تزيد مدة البقاء دافئاً عن ساعتين.
- إذا ما رفعت السلطانية الداخلية بينما يكون جهاز الطبخ شغلاً، سوف يتحول الجهاز أوتوماتيكياً الى الوضع الدافئ. لمعاودة عملية الطبخ، أعد السلطانية ثم اضبط زر الضبط على وضع الطبخ.
- بعد الاستعمال، اطفئ الجهاز ثم انزع القابس من امداد الكهرباء.

لطبخ الخضروات

- اسكب الكمية الملائمة من الماء في السلطانية الداخلية. ان كمية الماء تؤثر في طول مدة الطبخ على البخار، وينبغي عليك مراجعة قائمة الارشادات.
- ضع الطعام المطلوب طبخه على البخار في سلة الطبخ على البخار، ثم ضع هذه السلة في اعلى السلطانية الداخلية. يجب تنظيف الخضروات بدقة وتقسيمها حسب الطلب.
- ضع الغطاء عليها وشغل الجهاز، كما هو مبين لطبخ الارز.
- عندما يتبخر الماء كله، سيتحول الجهاز أوتوماتيكياً الى الوضع الدافئ ويضيء النور.
- لدى نزع سلة الطبخ على البخار، امسك المقبضين مستعملين قفازاً مقاوماً للحرارة.
- من الممكن طبخ الأرز وطبخ طعام على البخار في نفس الوقت. انك تحتاج الى بعض التجارب لتقرر كميات الماء واوقات الطبخ الملائمة لمختلف التوليفات.

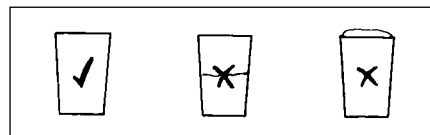
دليل مدد الطبخ على البخار

ان كمية الماء الموضوعة في السلطانية الداخلية تحدد مدة الطبخ على البخار. وكدليل تقريبي، فإن ١٥٠ مل (فنانجان واحد) من الماء توفر ١٥ دقيقة من الطبخ على البخار، و ٣٠٠ مل (فنانجين) توفر ٣٠ دقيقة من الطبخ على البخار، الخ.

الخضروات		
عبدان الهليون	٤٥٠ جرام	١٧ دقيقة
فاصوليا - مقطعة	٤٥٠ جرام	٢٠ دقيقة
- صريحة	٤٥٠ جرام	٢٥ دقيقة
كرنب مسوق	٣٤٠ جرام	٢٥ دقيقة
كرنب متوسط	(من ٦ قطع)	٣٥ دقيقة
جزر (مقشر)	٤٥٠ جرام	٢٠ دقيقة
ذرة على القلحة	كوزان	٣٠ دقيقة
عش الغراب - صحيح	٤٥٠ جرام	١٠ دقائق
بازلا (مقشرة)	٣٤٠ جرام	١٧ دقيقة
سمك وثمار البحر		
بطلينوس	٤٥٠ جرام	١٠ دقائق
سمك - شرائح	٣٤٠ جرام	١٥ دقيقة
- قطع	٤٥٠ جرام	٢٠ دقيقة
محار (في قوقعته)	٦٨٠ جرام	٢٥ دقيقة
قريدس (متوسط)	٣٤٠ جرام	١٢ دقيقة
ورد يا		

Rady

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.
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 6 odměrek rýže, nasype vypláchnutou rýži do vnitřní mísy, a pak do ní nalejte vodu až do výše 6 odměrek.
Minimálně je možné vařit 2 odměrky rýže.
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. Přiklopte poklicí tak, aby ventilační otvory v poklici nemířily směrem na obsluhu.
6. Zástrčku zasuňte do zásuvky. Stiskněte páčku do polohy "COOK-VAŘENÍ", načež se rozsvítí žlutá kontrolka.
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. Poklici sundejte a za pomoci přiložené stěrky rýži zamícháním provzdušněte. Rýži nyní můžete podávat. Hrnec potom ihned opět zakryjte poklicí. Provzdušněnou rýži zkonzumujte do 1 hodiny. Malá množství uvařené rýže, t.j. 2 až 4 odměrky, se musí zkonzumovat okamžitě po promíchání.
9. Pokud chcete uvařenou rýži podávat později, nechte ji stát a promíchejte ji až těsně před konzumací. RÝŽE NESMÍ NECHAT V HRNCI STÁT DÉLE NEŽ 2 HODINY PO UVAŘENÍ. Během této doby se poklice nesmí sundat.
10. V případě, že vnitřní mísu vyndáte během vaření, spotřebič se automaticky sám přepne do polohy "warm-ohřívání". Chcete-li ve vaření pokračovat, stačí vrátit vnitřní mísu zpět do hrnce a páčku přepnout do polohy "cook-vaření".
11. Po použití vytáhněte zástrčku 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 hrnec 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	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 A JINÍ MOŘSTÍ IVOČICHOVÉ			
Škeble	450g	10 min	Přestat vařit jakmile se otevřou
Ryby - filé	340g	15 min	Vařte tak dlouho, až se maso dá vidličkou lehce odloupnout
	- řízky	20 min	
Ústřice (v lastuře)	680g	25 min	Vařit, dokud se neotevřou
Krevety (střední)	340g	12 min	Vařte v páře do růžova

Rady

- 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

- Malá množství rýže (4 odměrky či méně) by se měla sníst okamžitě po zamíchání.
- Rýži neudržujte teplou déle než 2 hodiny po uvaření.
- Nepokoušejte se zabránit automatickému vypínacímu mechanismu hrnce v přepnutí do polohy "warm-ohřívání". Páčku nepřepínejte do polohy "cook-vaření" okamžitě poté, co se sama přepnula do polohy "warm-ohřívání".
- Dbejte na to, aby prostor mezi vnitřkem hrnce a vnitřní mísou byl vždy čistý a aby v něm nebyly zrnka či zbytky rýže atd. Je velmi důležité, aby tyto dvě části k sobě dobře přiléhaly.
- Vnitřní mísu vyndávejte ze spotřebiče vždy pomocí kuchyňských chňapek.
- Rýže musí být před vařením důkladně propláchnuta vodou.
- Některé druhy rýže mohou během vaření vytvářet větší množství páry uvnitř spotřebiče, a ta pak začne vystříkávat zpod poklice. Pokud se to stane, sejměte opatrně poklici, nechte přebytečnou páru uniknout a poklici dejte zpátky na hrnci.
- Po vyndání uvařené rýže z vnitřní mísy mohou na dně mísy zůstat přilepená do zlatohněda zbarvená zrnka rýže. To je naprosto normální. Nechte mísu vychladnout, naplňte ji teplou vodou se saponátem a nechte ji odmočit, aby se přichycená zrnka rýže uvolnila a dala se lehčeji umýt.
- Uvařenou rýži znovu neohřívejte v hrnci na rýži.
- V poloze "warm-ohřívání" nezvedejte poklici.
- Pokud jsou do uvařené rýže přidány další příměsi, musí být řádně uvařeny a takto upravená rýže se musí zkonzumovat okamžitě.
- Hrnci na rýži se nedoporučuje k vaření rýžových polotovarových jídel ze sáčku.
- Uvnitř vnitřní mísy nepoužívejte ostré kuchyňské náčiní, mohli byste poškodit teflonový povrch mísy.

Čištění

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

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

Servis

- Poškozenou přípojnou šňůru tohoto spotřebiče může z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze firma Kenwood nebo značková opravna Kenwood.
- Pokud potřebujete pomoc:
- s použitím spotřebiče, nebo
 - se servisem, náhradními díly či opravou,
- obratte se na firmu, u níž jste spotřebič koupili.

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

1. A használati utasítást figyelmesen olvassa el.
2. A készüléket, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne használja a rizsfőzőt, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülés jele látható.
4. Ne használja a készüléket a szabadban.
5. Mindig ügyeljen arra, hogy ne érjen forró felülethez.
6. Ne használja a rizsfőzőt hőre érzékeny felületen.
7. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez.
8. Óvja a készüléket a sugárzó hőtől és a forró felületektől. Soha ne tegye bekapcsolt tűzhelyre vagy sütőbe.
9. A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
10. Gyermekek közelében csak szigorú felügyelet mellett használja a készüléket.
11. A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata sérülést okozhat.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ÖRIZZZE MEG!

Csatlakoztatás

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

FIGYELEM! A KÉSZÜLÉKET CSAK FÖLDELT ALJZATBA SZABAD CSATLAKOZTATNI!

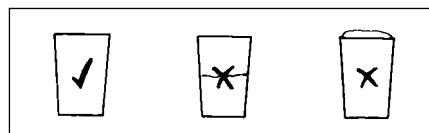
A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC sz. előírásának.

A rizsfőző részei

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

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 rizsszel (lásd ábra).
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. 6 csésze rizshez annyi vizet töltsön, hogy a rizs fölött a víz szintje a 6-os jelzésnél legyen.
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. Érdeemes 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 készüléket a hálózatra, majd a kapcsolókart állítsa FŐZÉS (COOK) állásba. A főzést a kapcsolókar fölötti COOK feliratú lámpa kigyulladásával jelzi.
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. Tálalás előtt vegye le a készülék fedelét, és a mellékelt műanyag kanállal lazítsa fel a rizst. Ha az edény tartalmát nem egyszerre tálalja fel, az első adag kivétele után minél gyorsabban tegye vissza a készülék fedelét. A fellazítás után egy órán belül fogyassza el a teljes mennyiséget, de ha csak kis mennyiségű rizst főz (4 csésze vagy kevesebb), egy adagban vegye ki az összes rizst.
9. Ha főzés után a rizst hosszabb ideig melegen kívánja tartani, a fedelet végig tartsa zárva, és csak közvetlenül tálalás előtt lazítsa fel a rizst. Ügyeljen azonban arra, hogy NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET 2 ÓRÁNÁL HOSSZABB IDEIG A MELEGEN TART ÜZEMMÓDBAN!
10. Ha a belső edényt főzés közben próbálja kiemelni, a készülék automatikusan MELEGEN TART üzemmódba kapcsol. A főzés újraindításához helyezze vissza az edényt, és a kapcsolókart tolja ismét a FŐZÉS (COOK) állásba.
11. Használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugaszt is.

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 használatának 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.
5. Ekkor vegye le a fedelet, és a fűleknél fogva emelje ki a pároló kosarat. Párolás közben a kosár felforrósodik, ezért mindig használjon hőálló védőkesztyűt.
6. 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 egészben	450 g	20 perc	
		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 szeletben	340 g	15 perc	Amíg omlós nem lesz
		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 FÖZÉS 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

- Ha csak kis mennyiségű rizst főz (4 csésze vagy kevesebb), fellazítás után egy adagban vegye ki az összes rizst, és azonnal fogyassza el.
- Ne hagyja a készüléket a MELEGEN TART üzemmódban 2 óránál hosszabb ideig.
- Ne akadályozza meg, hogy a kapcsolókar FÖZÉS-ről MELEGEN TART üzemmódba váltson. Az önműködő átkapcsolás után ne váltson azonnal vissza FÖZÉS üzemmódra.
- Mindig ellenőrizze, hogy nem került-e rizsszem vagy egyéb szennyeződés a készülék belső fala és az edény közé, mert a szennyeződések akadályozzák a hőátadást.
- A belső edény kiemeléséhez mindig használjon hőálló védőkesztyűt.
- Főzés előtt mindig alaposan mossa meg a rizst.
- Bizonyos rizsfajták főzés közben gőzt képeznek, amely időnként kiszivárog a fedő alól. Ilyenkor óvatosan emelje meg a fedőt, hogy a felesleges gőz szabadon kiáramolhasson.
- 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.
- Ne használja a készüléket korábban megfőzött rizs újramelegítésére.
- Ha főzés után melegen kívánja tartani a rizst, ne emelje fel az edény fedelét.
- Ha a főtt rizshez további hozzávalókat kíván adni, ezeket - a receptnek megfelelően - külön főzze meg. Az így ízesített rizst azonnal el kell fogyasztani.
- Az elektromos rizsfőző előre fűszerezett, csomagolt rizs főzéséhez nem ajánlott.
- Soha ne nyúljon éles eszközökkel a belső edénybe, mert megsértheti az edény teflon bevonatát.

A rizsfőző tisztítása

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

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

Javítás

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

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

PL

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

1. Przeczytaj całość instrukcji.
2. Nie zanurzaj garnka, sznura ani wtyczki w wodzie ani w innym płynie.
3. Nie używaj garnka, jeśli jest on uszkodzony.
4. Nie używaj garnka na otwartym powietrzu.
5. Nie dotykaj gorących powierzchni.
6. Nie używaj garnka na powierzchni wrażliwej na ciepło.
7. Nie pozwalaj, aby sznur zwisał ze stołu, blatu kuchennego lub dotykał gorących powierzchni.
8. Nie stawiaj garnka na włączonym gazie, kuchence elektrycznej lub w ich pobliżu; nie wstawiaj do gorącego piecyka.
9. Nie używaj garnka niezgodnie z jego przeznaczeniem.
10. Gdy w pobliżu znajdują się dzieci, to używając jakichkolwiek urządzeń elektrycznych dobrze na nie uważaj.
11. Używanie przystawek nie zalecanych przez wytwórcę może spowodować obrażenia ciała.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Podłączenie do sieci

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

OSTRZEŻENIE - URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE

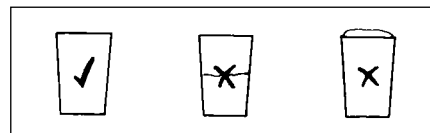
Urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Wspólnoty Europejskiej Nr. 89/336/EEC.

Poznaj swój garnek do ryżu

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

Sposób użycia garnka do ryżu Kenwooda

- 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.
- 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.
- Przełóż ryż do miski wewnętrznej i wyrównaj na płasko. Wlej odpowiednią ilość zimnej wody do poziomu wskazanego na misce; tzn. aby ugotować 6 kubków ryżu wsyp wypłukany ryż do miski i dopełnij wodą do poziomu "6 kubków".
Minimalna ilość ryżu wynosi 2 kubki.
Ilość wody będzie zależała od osobistego gustu. Aby ryż był bardziej miękki, dodaj więcej wody; aby był twardszy - mniej.
- Przenieś miskę wewnętrzną do garnka uważając, aby na zewnątrz miski nie było ziarn ryżu ani wilgoci.
- Przykryj pokrywą uważając, aby otworek wentylacyjny w pokrywie mieć od siebie.
- Włóż wtyk sznura, włącz na gniazdku ściennym. Wciśnij przycisk nastawczy do pozycji COOK (gotować); zapali się wtedy kontrolka gotowania.
- Gdy ryż będzie ugotowany, garnek automatycznie się przełączy do pozycji WARM (podgrzewania) i zapali się kontrolka podgrzewania. Zostaw garnek w tym ustawieniu co najmniej przez 15 minut i nie podnoś pokrywkę.
- Podnieś pokrywkę i szpatułką spulchnij ryż, który będzie teraz gotowy do spożycia. Przykryj go od razu. Po spulchnieniu ryż należy spożyć w przeciągu godziny. Mniejsze ilości, np. 4 kubki, należy spożywać wkrótce po spulchnieniu.
- Jeśli ryż ma pozostać ciepły dłużej niż przez godzinę, to należy go zostawić przykryty i spulchnić dopiero zaraz przed podaniem. OKRES PODGRZEWANIA NIE POWINIEN PRZEKRACZAĆ DWÓCH GODZIN. Przez ten czas pokrywkę nie należy zdejmować.
- Jeśli podnieś miskę wewnętrzną podczas gotowania, garnek automatycznie się przełączy na "podgrzewanie". Aby gotować dalej, włóż miskę z powrotem i włącz gotowanie przyciskiem nastawy.
- Po użyciu wyłącz na gniazdku i wyjmij wtyczkę z gniazdka.



Jak gotować warzywa

- Wlej odpowiednią ilość wody do miski wewnętrznej. Czas parowania zależy od ilości wody; poniżej jest podana orientacyjna tabelka.
- Włóż parowaną żywność do sita i postaw sito na wierzchu miski wewnętrznej. Warzywa powinny być dokładnie umyte i obrane, jeśli trzeba.
- Przykryj pokrywą i włącz, tak jak do gotowania ryżu.
- Gdy cała woda odparuje, garnek automatycznie się przełączy na podgrzewanie i zapali się kontrolka.
- Wyjmując sito, trzymaj za uchwyty przez rękawice kuchenne.
- 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

- Małe ilości ryżu (4 kubki lub mniej) należy spożywać zaraz po spulchnieniu.
- Nie trzymaj ryżu na podgrzewaniu dłużej, niż dwie godziny.
- Nie nadużywaj mechanizmu automatycznego przełączania, nie pozwalając mu przełączać na podgrzewanie. Nie przełączaj przycisku na gotowanie zaraz po przełączeniu się garnka na podgrzewanie.
- 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.
- Wyjmując miskę wewnętrzną z garnka zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Przed gotowaniem ryż należy dokładnie wypłukać.
- Podczas gotowania niektóre gatunki ryżu mogą powodować gromadzenie się pary w garnku i wskutek tego wypryskiwanie ziarn spod pokrywki. W takim przypadku ostrożnie podnieś pokrywę, aby wypuścić nadmiar pary i następnie załóż ją z powrotem.
- 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.
- Nie podgrzewaj zimnego ryżu w garnku do ryżu.
- Nie podnoś pokrywki w okresie podgrzewania.
- Jeśli ugotowany ryż ma być doprawiony innymi składnikami, to muszą one też być odpowiednio ugotowane, a ryż należy wtedy wkrótce spożyć.
- Nie zaleca się używania garnka do gotowania ryżu w torebkach przyprawionego na gotowo.
- Nie używaj ostrych narzędzi wewnątrz miski, może to uszkodzić nieprzywierające powłoczenie miski.

Czyszczenie

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

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

Serwis

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda.
- Jeśli potrzebujesz pomocy:
- w posługiwaniu się swym urządzeniem, lub
 - w serwisie, częściach zamiennych lub naprawie
- prosimy się skontaktować z miejscem nabycia urządzenia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

P

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

1. Leia as instruções na totalidade.
2. Não mergulhe o aparelho, ou o seu cabo ou ficha, em água ou outros líquidos.
3. Não utilize o aparelho se estiver danificado.
4. Não utilize o aparelho no exterior.
5. Não toque nas superfícies quentes.
6. Não utilize o aparelho numa superfície sensível ao calor.
7. Não deixe o cabo dependurado na beira da mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes.
8. Não coloque o aparelho sobre, ou junto a, um disco a gás ou eléctrico quente ou num forno aquecido.
9. Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.
10. É necessário manter a máxima vigilância quando qualquer aparelho eléctrico é utilizado na proximidade das crianças.
11. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho poderá provocar ferimentos.

POR FAVOR CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Ligação à Corrente

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

AVISO - ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

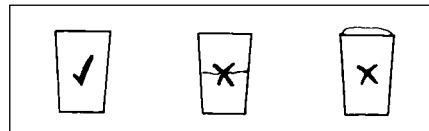
Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

Conheça a sua Panela de Arroz

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

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.
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 6 copos de arroz, coloque o arroz lavado na tigela interior e depois encha de água até ao nível correspondente a 6 copos.
A capacidade mínima é de 2 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. Ligue a ficha à tomada de corrente. Pressione a alavanca de comando, colocando-a na posição COOK (cozer) e a luz indicadora de cozedura acenderá.
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. Tire a tampa e, com a espátula fornecida, mexa o arroz, que ficará então pronto a ser comido. Torne a colocar a tampa o mais rapidamente possível. Consuma o arroz mexido dentro de uma hora. Quantidades pequenas, i.e. 2 a 4 copos, deverão ser consumidas imediatamente após serem mexidas.
9. Se o arroz tiver que esperar por um período mais prolongado, deverá repousar e ser apenas mexido antes do consumo. O PERÍODO DE MANUTENÇÃO DO ARROZ QUENTE NÃO DEVERÁ EXCEDER AS 2 HORAS. Durante este tempo não deverá tirar-se a tampa.
10. Se a tigela interior for levantada enquanto a panela de arroz estiver em funcionamento, este passará automaticamente à função de aquecimento. Para reiniciar a cozedura, torne a colocar a tigela no aparelho e reajuste o botão de comando na posição COOK (cozer).
11. Quando tiver terminado a utilização, 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 lascas 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

- Pequenas quantidades de arroz (4 copos ou menos) deverão ser consumidas imediatamente depois de mexer o arroz.
- Não mantenha o arroz em aquecimento por mais de duas horas.
- Não interfira no mecanismo de comutação automática, impedindo-o de comutar para o ciclo de aquecimento. Não pressione imediatamente o interruptor para iniciar nova cozedura depois de o aparelho entrar no ciclo de aquecimento.
- 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.
- Use sempre luvas resistentes ao calor ao retirar a tigela interior do aparelho.
- O arroz deve ser muito bem lavado antes da utilização.
- Durante a cozedura, certas variedades de arroz poderão provocar uma acumulação de vapor dentro do aparelho, provocando alguns salpicos de debaixo da tampa. Se isto ocorrer, levante cuidadosamente a tampa para deixar sair o excesso de vapor e depois torne a colocá-la.
- 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.
- Não torne a aquecer arroz cozido na panela de arroz.
- Não tire a tampa durante o período de manutenção da temperatura.
- Se forem acrescentados ingredientes ao arroz cozido, estes deverão ser bem cozinhados, da forma apropriada, e o arroz deverá ser consumido imediatamente.
- Não recomendamos que coza arroz de pacote, aromatizado e com ingredientes, na Panela de Arroz.
- A utilização de utensílios aguçados no interior da tigela poderá danificar o revestimento antiaderente.

Limpeza

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

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

Assistência Técnica

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

Se precisar de ajuda no que se refere a:

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

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

RU

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

1. Внимательно изучить все указания.
2. Не погружать электроприбор, шнур или вилку в воду или другую жидкость.
3. Не использовать поврежденный электроприбор.
4. Не использовать электроприбор на открытом воздухе.
5. Не касаться горячих поверхностей электроприбора.
6. Не ставить электроприбор на поверхности, чувствительные к повышенным температурам.
7. Следить за тем, чтобы шнур не свисал со стола или стойки и не касался горячих поверхностей.
8. Не ставить электроприбор на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с плитой. Запрещается также ставить электроприбор в нагретый духовой шкаф.
9. Использовать электроприбор строго по назначению.
10. Проявлять повышенную осторожность в случае, если вблизи работающего электроприбора находятся дети.
11. Не использовать принадлежности, не рекомендованные изготовителем электроприбора, поскольку это может привести к травме.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Подключение к сети питания

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

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

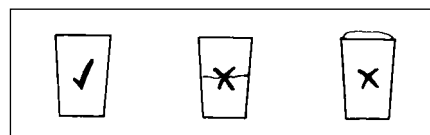
Электроприбор соответствует Директиве Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Ознакомьтесь с устройством рисоварки

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Крышка | 7. Индикаторные лампочки |
| 2. Чаша | 8. Ручка |
| 3. Корпус | 9. Мерный стаканчик |
| 4. Ножка | 10. Лопатка |
| 5. Рукоятка управления | 11. Сетчатая корзина для приготовления на пару |
| 6. Шнур | |

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.
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 6 стаканчиков риса чаша с промытым рисом заполняется водой до уровня, соответствующего 6 стаканчикам.
Минимальная загрузка - 2 стаканчика.
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.



- Подсоедините электроприбор к сети питания и включите его. Переведите рукоятку управления в положение СООК (ПРИГОТОВЛЕНИЕ). При этом загорается индикаторная лампочка режима приготовления.
- После доведения риса до готовности рисоварка автоматически переключается в положение WARM (ПОДОГРЕВАНИЕ). При этом загорается индикаторная лампочка режима подогревания. В этом режиме рисоварка должна проработать не менее 15 минут при закрытой крышке.
- Снимите крышку и перемешайте готовый к употреблению рис лопаткой. После перемешивания быстро закройте рисоварку крышкой. Перемешанный рис не следует хранить в рисоварке более 1 часа. Небольшие количества (от 2 до 4 стаканчиков риса) следует подавать сразу же после перемешивания.
- В случае, если Вы не собираетесь подавать приготовленный рис к столу немедленно, не перемешивайте его - это следует делать непосредственно перед употреблением. ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ РИСА В РЕЖИМЕ ПОДОГРЕВАНИЯ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ДВУХ ЧАСОВ. В течение этого времени крышку снимать нельзя.
- Если чашу извлечь во время приготовления, электроприбор автоматически переключается в режим подогрева. Для повторного запуска режима приготовления поместите чашу обратно в рисоварку и нажмите кнопку режима приготовления.
- После использования отключите электроприбор и отсоедините вилку от розетки сети питания.

Приготовление овощей

- Залейте в чашу необходимое количество воды. Время парообработки зависит от количества воды (см. справочную таблицу).
- Поместите продукт, подготовленный для парообработки, в сетчатую корзину и установите ее сверху на чашу. Перед приготовлением овощи должны быть тщательно промыты и при необходимости очищены от кожуры.
- Закройте крышку и включите электроприбор (см. указания по приготовлению риса).
- После полного испарения воды электроприбор автоматически переключается в режим подогревания; при этом загорается индикаторная лампочка режима подогревания.
- Вынимая за ручки сетчатую корзину, предназначенную для парообработки, пользуйтесь специальными перчатками, чтобы не обжечься.
- 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 парообработки

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

Овощи			
Побеги спаржи	450 г	17 минут	
Фасоль (зеленая стручковая)	нарезанная	450 г	20 минут
	целиком	450 г	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	} Готовый продукт должен легко протыкаться вилкой
	ломтики	450 г	
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

- Небольшие количества риса (до 4 стаканчиков) следует подавать сразу после перемешивания.
- Не следует хранить рис в режиме подогревания более двух часов.
- Запрещается задерживать срабатывание автоматического механизма при его переключении на цикл подогревания. Запрещается также нажимать на переключатель режима приготовления сразу после перевода рисоварки в режим подогревания.
- 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.
- Чтобы не обжечься, вынимая чашу из электроприбора, пользуйтесь специальными перчатками.
- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть.
- Приготовление риса некоторых сортов может сопровождаться повышенным парообразованием, что приводит к вспениванию и разбрызгиванию жидкости из-под крышки рисоварки. В этом случае следует осторожно приподнять крышку, чтобы выпустить излишний пар и вновь закрыть крышку.
- 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.
- Не следует повторно нагревать приготовленный рис в рисоварке.
- Не следует поднимать крышку при работе рисоварки в режиме подогревания.
- Все необходимые добавки к рису должны быть соответствующим образом приготовлены, а рис следует подавать к столу сразу после приготовления.
- Не рекомендуется использовать рисоварку для приготовления риса со специями в пакетиках.
- Запрещается касаться внутренних поверхностей чаши острыми предметами, поскольку это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Очистка

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

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

Обслуживание

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

Если вам требуется совет:

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

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

E

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No sumerja el aparato, enchufe o cable en agua u otros líquidos.
3. No utilice el aparato si está dañado.
4. No utilice el aparato en el exterior.
5. No toque superficies calientes.
6. No utilice el aparato en una superficie sensible al calor.
7. No deje que el cable cuelgue de la mesa o de la encimera o esté en contacto con superficies calientes.
8. No ponga el aparato en los quemadores eléctricos, de gas o en el horno caliente ni cerca de los mismos.
9. Sólo utilice el aparato para el uso que fue fabricado.
10. Es necesaria la supervisión de cerca si se utiliza el aparato cerca de niños o lo utilizan éstos.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden dañar el mismo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión a la Red Eléctrica

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

ADVERTENCIA - ESTE APARATO TIENE QUE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

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

Conozca su Olla para el Arroz

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

Utilizando su Olla para el Arroz Kenwood

1. Utilice la taza medidora facilitada para medir la cantidad deseada de arroz. Para que le sirva de guía, una taza de arroz es suficiente para una persona, pero variará según los gustos de cada uno.
Llene la taza al ras con arroz.
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.



- Pase el arroz al bol interno y rasee la superficie de arroz. Añada suficiente agua fría al nivel correspondiente marcado en el bol, por ej., para cocinar 6 tazas de arroz ponga el arroz lavado en el bol interno y luego llene de agua hasta la marca de 6 tazas.
La capacidad mínima es 2 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.
- Pase el bol interno a la olla para el arroz asegurándose de que no haya arroz ni humedad en la parte exterior del bol.
Ponga la tapadera, asegurándose de que el orificio de ventilación de la tapadera está situado lejos del operador.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica. Libere la palanca de control a la posición de COCINAR (COOK) y se encenderá la luz de cocinar.
- 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.
- Quite la tapadera y utilice la espátula para soltar el arroz que quedará listo para comer. Vuelva a poner la tapadera lo antes posible. Consuma el arroz que se ha removido antes de 1 hora. Las cantidades pequeñas, es decir, de 2 a 4 tazas de arroz, deben consumirse inmediatamente después de haber dado vueltas.
- Si va a conservar el arroz durante un período de tiempo más largo, debe dejarlo y darle vueltas justo antes de comerlo. EL PERÍODO DE MANTENER CALIENTE NO DEBE EXCEDER LAS 2 HORAS. Durante este tiempo, no debe levantarse la tapadera.
- Si tiene que levantar el bol interno mientras la olla está funcionando, el aparato cambiará automáticamente a la posición de caliente. Para volver a iniciar la cocción, coloque el bol en su sitio y ajuste la palanca de control a cocinar.
- Después del uso, desconecte el enchufe de la red eléctrica.

Para cocinar Verduras

- 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.
- 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.
- Ponga la tapadera y encienda el aparato, como se indica para cocinar el arroz.
- 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

- Las cantidades pequeñas de arroz (4 o menos tazas) deben consumirse inmediatamente después de haber removido.
- No mantenga el arroz caliente durante un período superior a 2 horas.
- No interfiera en el mecanismo automático evitando que se cambie al ciclo de caliente. No libere inmediatamente la palanca de cocinar una vez iniciado el ciclo de caliente.
- 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.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor para sacar el bol interno del aparato.
- El arroz debe lavarse bien antes de cocinarlo.
- Durante la cocción, ciertos tipos de arroz pueden aumentar el vapor dentro del aparato, lo que provoca salpicaduras desde la tapadera. Si ocurriera esto, levante con mucho cuidado la tapadera para dejar que salga el exceso de vapor y luego vuélvala a poner.
- 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.
- No caliente arroz en la olla para el arroz.
- No levante la tapadera durante el período de caliente.
- Si tuviera que añadir ingredientes al arroz cocinado, deben estar cocinados, y el arroz debe consumirse inmediatamente.
- No recomendamos utilizar la olla para el arroz para cocinar paquetes de arroz con sabores.
- El uso de utensilios afilados dentro del bol puede dañar el revestimiento que lleva para que no se peguen los alimentos.

Limpieza

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

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

Servicio

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

Si necesita ayuda con respecto:

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

Elektrikli aygıtları kullanırken aşağıdaki temel güvenlik önlemlerine özellikle özen gösteriniz:

1. Yönergelerin tümünü dikkatle okuyunuz.
2. Aygıtı, elektrik kordonunu ve fişini su ya da herhangi bir sıvıya değdirmeyiniz.
3. Aygıtta herhangi bir hasar varsa pilav pişiriciyi kullanmayınız.
4. Aygıtı açık alanlarda kullanmayınız.
5. Aygıtın sıcak yüzeylerine dokunmayınız.
6. Aygıtı ısı duyarlı yüzeylerin üzerinde kullanmayınız.
7. Aygıtın elektrik kordonunun masa ya da çalışma yüzeyinden sarkmasını ve sıcak yüzeylere değmemesine dikkat ediniz.
8. Aygıtı gazlı ya da elektrikli ısıtıcılar ya da fırınlara yakın yerlerde kullanmayınız.
9. Aygıtı başka amaçlar için kullanmayınız.
10. Aygıtı kullanırken çocukları sürekli denetim altında tutunuz ve pilav pişiriciye yaklaştırmayınız.
11. Üreticinin önermediği ek parçaların kullanımı kazaya ya da yaralanmaya neden olabilir.

BU YÖNERGELERİ SAKLAYINIZ

Elektrik Akımına Bağlanması

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

UYARI - BU AYGITIN TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMALIDIR

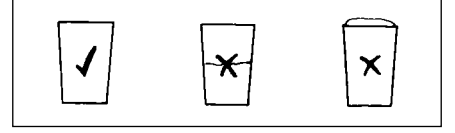
Bu aygıt, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/EEC sayılı Radyo Parazit Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

Pilav Pişiricinin Parçaları

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

Kenwood Pilav Pişiricinizin Kullanımı

- 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.
- 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.
- Yıkanan pirinci iç çanağa aktararak üzerini düzleyiniz ve çanak üzerindeki işarete kadar soğuk su koyunuz. Örneğin, 6 ölçek pilav pişirmek için yıkanan pirinci iç çanak içerisine koyduktan sonra 6 ölçek işareti kadar su koyunuz.
Enaz kullanım miktarı 2 ölçme kabıdır.
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.
- İç çanağı pilav pişiriciye yerleştiriniz ve çanağın dış yüzeyinde nem ya da pirinç tanesi olmamasına dikkat ediniz.
- Pilav pişiricinin kapağını kapatınız ve buhar çıkış deliğinin sizden uzakta olmasına dikkat ediniz.
- Aygıtın fişini prize takınız ve kumanda düğmesini IŞI PİŞİRME konumuna getiriniz. Bu durumda pişirme ışığı yanacaktır.
- 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.
- Aygıtın kapağını kaldırınız ve karıştırma kaşığıyla pilavı karıştırdıktan sonra pilav yemek için hazırdır. Arkasından aygıtın kapağını hemen kapatınız. Karıştırılan pilav 1 saat içinde yenmelidir. 2 ile 4 kap ölçekte pişirilmiş küçük miktarlardaki pilav, karıştırıldıktan hemen sonra yenmelidir.
- Pilav daha uzun süre hazır tutulmak istenirse, yemeden önce karıştırılmalıdır. SICAK TUTMA SÜRESİ 2 SAATİ AŞMAMALIDIR. Bu süre içinde pilav pişiricinin kapağını açmayınız.
- Pilav pişirici çalışırken iç çanak yerinden alınırsa, aygıt kendiliğinden sıcak tutma konumuna geçecektir. Pişirme devresini yeniden başlatabilmek için çanağı yerine koyunuz ve kumanda düğmesini pişirme konumuna getiriniz.
- Kullanımdan sonra aygıtı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.



Sebze Pişirme

- İç çanağa yeterli miktarda su koyunuz. Kullanılan su miktarı buharda pişirme süresini etkiler. Bunun için Buharda Pişirme Süreleri Kılavuzu'na bakınız.
- 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.
- Aygıtın kapağını kapattıktan sonra aygıtı çalıştırınız ve pilav pişiricinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
- Buharda pişirme işlemi bittikten sonra aygıt kendiliğinden sıcak tutma konumuna geçecek ve sıcak tutma ışığı yanacaktır.
- Buharda pişirme sepetini yerinden alırken ısı geçirmez eldiven giyerek aygıtı tutma saplarından tutunuz.
- 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 tüm	450gr	20 dak.	
	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 Dilimlenmiş	340gr	15 dak.	Balık çatalla yarıncaya kadar pişiriniz
	450gr	20 dak.	
Kabuklu ıstiridye	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 tercihine 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

- Az miktarda hazırlanan pilavlar (örneğin, 4 ya da daha az kap) karıştırıldıktan sonra hemen tüketilmelidir.
- Pilavı iki saatten daha fazla sıcak tutmayınız.
- Aygıtın kendiliğinden sıcak tutma konumuna geçmesini önlemeye kalkışmayınız. Aygıt sıcak tutma konumuna geçtikten hemen sonra kumanda düğmesini pişirme konumuna getirmeyiniz.
- 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.
- İç çanağı aygıttan çıkarmak için her zaman ısı geçirmez eldivenler kullanınız.
- Pirinci pişirmeden önce mutlaka yıkayınız.
- Pişme sırasında bazı pirinç türleri aygıt içerisinde buhar birikimine neden olabilir. Biriken buhar kapaktan sızabileceğinden kapağı tamamen açmadan önce hafifçe aralayarak buhar fazlasının çıkmasını sağlayınız.
- 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.
- Pişmiş pilavları pilav pişirici içerisinde yeniden ısıtmayınız.
- Sıcak tutma sırasında kapağı açmayınız.
- Pişen pilava başka içerikler katılırsa, pilavın derhal tüketilmesi gerekir.
- Pilav Pişiricinizi hazır paket pilavların pişirilmesinde kullanmayınız.
- Çanağın içine ucu sivri aletler sokmayınız. Çanağın yapışmazlık özelliği hasar görebilir.

Aygıtın Temizlenmesi

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

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

Bakım

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

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσεως.
2. Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν παρουσιάζει κάποια βλάβη.
4. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
5. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες.
6. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε θερμο-ευαίσθητες επιφάνειες.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο εργασίας, ή να ακουμπάει σε θερμές επιφάνειες.
8. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε θερμούς καυστήρες υγραερίου, ηλεκτρικές εστίες ή μέσα σε θερμό φούρνο.
9. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
10. Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οι συσκευές λειτουργούν κοντά σε παιδιά.
11. Η χρήση εξαρτημάτων που δε συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

Σύνδεση με το ρεύμα

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ

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

Γνωρίστε το μάγειρα ρυζιού

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

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.
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 6 μεζούρες ρύζι, τοποθετήστε το πλυμένο ρύζι μέσα στο εσωτερικό μπωλ και στη συνέχεια γεμίστε το με νερό μέχρι την ένδειξη με τις 6 μεζούρες.
Η ελάχιστη χωρητικότητα είναι 2 μεζούρες.
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. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα και πιέστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση COOK (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ). Η ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος θα ανάψει.
7. Όταν το ρύζι είναι έτοιμο η συσκευή αυτόματα θα περιέλθει στη θέση λειτουργίας WARM (ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας θα ανάψει. Αφήστε τη συσκευή σε αυτήν τη θέση λειτουργίας τουλάχιστον για 15 λεπτά χωρίς να σηκώνετε το καπάκι.
8. Αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε την σπάτουλα για να ανακατέψετε και να διογκώσετε το ρύζι, το οποίο είναι τώρα έτοιμο για σερβίρισμα. Τοποθετήστε το καπάκι στη θέση του το συντομότερο δυνατό. Καταναλώστε το ρύζι που ανακατέψατε μέσα σε μια ώρα. Μικρές ποσότητες ρυζιού (δηλαδή 2 έως 4 μεζούρες), θα πρέπει να καταναλώνονται αμέσως μετά το ανακάτεμα.
9. Εάν πρόκειται να κρατήσετε το ρύζι για μεγαλύτερη χρονική περίοδο, τότε δεν θα πρέπει να το ανακατέψετε παρά μόνο πριν το καταναλώσετε. Η ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΡΥΖΙΟΥ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΙΣ 2 ΩΡΕΣ. Κατά την χρονική αυτή περίοδο το καπάκι δεν πρέπει να μετακινηθεί.
10. Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σηκώσετε το εσωτερικό μπωλ από τη θέση του, η συσκευή θα περιέλθει αυτόματα στη θέση λειτουργίας συντήρησης. Για να ξεκινήσετε και πάλι το μαγείρεμα θα πρέπει να επαναφέρετε το μπωλ στη θέση του και να θέσετε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση μαγείρεμα.
11. Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

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 WARM (ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας θα ανάψει.
5. Κατά την αφαίρεση του καλάθιού, 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 φασολάκια ολόκληρα	(450γρ) (450γρ)	20 λεπτά 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 Φέτες	(340γρ) (450γρ)	15 λεπτά 20 λεπτά	Μαγειρέψτε μέχρις ότου το ψάρι να διαλύεται εύκολα με το πηρούνι
Στρείδια (με το κέλυφος)	(680γρ)	25 λεπτά	
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

- Μικρές ποσότητες ρυζιού (4 μεζούρες ή λιγότερο) θα πρέπει να καταναλώνονται αμέσως μετά την ανάδευση.
- Μην κρατάτε το ρύζι ζεστό για περισσότερες από 2 ώρες.
- Μην παρεμβαίνετε στον μηχανισμό αυτόματης επιλογής λειτουργίας προσπαθώντας να τον εμποδίσετε να περιέλθει στη λειτουργία συντήρησης. Μην πιέζετε το διακόπτη στη θέση μαγείρεμα μόλις αυτός έχει περιέλθει στη λειτουργία συντήρησης.
- 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.
- Θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιείτε πυρίμαχα γάντια κουζίνας για να αφαιρείτε το μπωλ από τη συσκευή.
- Θα πρέπει να ξεπλένετε καλά το ρύζι πριν το μαγειρέψετε.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος κάποια είδη ρυζιού μπορεί να προκαλέσουν συσσώρευση ατμού μέσα στη συσκευή με αποτέλεσμα να πετάγονται σταγονίδια υγρασίας κάτω από το καπάκι. Εάν συμβεί αυτό, αναστηλώστε προσεκτικά το καπάκι ώστε να απελευθερωθεί ο πλεονάζων ατμός και στη συνέχεια τοποθετήστε το ξανά στη θέση του.
- 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.
- Μην ζεσταίνετε μαγειρεμένο ρύζι στη συσκευή.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι από τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας του κύκλου συντήρησης.
- 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.
- Δε συνιστούμε τη χρήση της συσκευής για μαγείρεμα τυποποιημένων σκευασμάτων ρυζιού με άλλα υλικά.
- Η χρήση αιχμηρών αντικειμένων στο εσωτερικό του μπωλ μπορεί να καταστρέψει την αντικολλητική του επίστρωση.

Καθαρισμός

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

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

Σέρβις

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

Αν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

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

احتياطات هامة للأمان

عند استعمال أية أجهزة كهربائية، ينبغي دائماً مراعاة احتياطات الأمان الأساسية التي تتضمن ما يلي :

- ١- اقرأ جميع الارشادات.
- ٢- لا تغطس الجهاز أو سلك الامداد الكهربائي أو القابس في الماء أو غيره من السوائل.
- ٣- لا تستخدم الجهاز ان كان مصاباً بضرر.
- ٤- لا تستخدم الجهاز في الخارج.
- ٥- لا تلمس الاسطح الساخنة.
- ٦- لا تستخدم الجهاز على سطح حساس للسخونة.
- ٧- لا تدع السلك الكهربائي يتدلى فوق حافة المنضدة أو السطح المخصص للعمل أو يلمس اسطح ساخنة.
- ٨- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهرباء ساخن أو في فرن ساخن.
- ٩- لا تستخدم الجهاز لأي شيء آخر غير ما هو مصنوع من اجله.
- ١٠- ضرورة الاشراف عن كثب عند استعمال أي جهاز بالقرب من الاطفال.
- ١١- ان استعمال ملحقات غير موصى بها من الشركة الصانعة قد تسبب اصابات.

احتفظ بهذه الارشادات

التوصيل بالتيار الكهربائي

قبل تشغيل الجهاز، تأكد من ان فلتية الامداد الكهربائي في منطقتك تماثل تلك المبينة على لوحة المعايير.

تحذير - هذا الجهاز يحتاج الى تأريض

ان هذا الجهاز مطابق لتوجيهات التداخل اللاسلكي رقم ٣٣٦ / ٨٩ لمجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة.

تعرف على جهاز طبخ الأرز

١	غطاء	٦	سلك الكهرباء
٢	سلطانية داخلية	٧	انوار مؤشرة
٣	البدن	٨	مقبض
٤	قوائم	٩	فنجان المعايير
٥	عتلة الضبط	١٠	ملوق
		١١	سلة الطبخ على البخار

إيماءات

- مدد الطبخ المبيئة هي مدد تقريبية وتتأثر بحجم ودرجة حرارة الطعام، وكذلك بمدى الطبخ المطلوب. قد يقتضي الامر تعديل كميات الماء.
- اذا توقف الطبخ على البخار قبل ان يطهو الطعام بكفاية، ضع بعض الماء البارد في السلطانية الداخلية، قم أعد الطعام والغطاء. استأنف الطبخ الى ان يصبح الطعام مطهوا على نحو مناسب.
- ان البخار المتجمع يتيح للطعام بأن يستمر في الطهو حتى بعد توقيف الجهاز. ارفع الطعام فوراً عن الجهاز لتفادي الطهو اكثر من اللازم.
- قطع الطعام الصغيرة تطهو اسرع من القطع الكبيرة. الطعام ذو الاحجام المتماثلة يطهو على نحو متساو اكثر.
- الارتفاعات تؤثر في درجة الحرارة لغليان الماء وبالتالي في مدة الطبخ. ففي الارتفاع العالي يحتاج الامر الى مدة طبخ اطول.

ملاحظات هامة

- ان كميات الأرز الصغيرة (أي ٤ فناجين أو أقل) يجب استهلاكها فوراً بعد التقليب.
- لا تبقي الأرز دافئاً لمدة أطول من ساعتين.
- لا تعبث بألية المفتاح الأوتوماتيكي بمنعها عن التحول الى دورة الدافئ. لا تضغط في الحال على الزر لتقوم بالطبخ عندما تكون دورة الدافئ قد بدأت.
- راع بأن تكون المنطقة بين جهاز طبخ الأرز والسلطانية الداخلية نظيفة دائماً وخالية من جزيئات الأرز وخلافها. هذا أمر هام لضمان الاتصال الصحيح بينهما.
- استخدم دائماً قفازات مقاومة للحرارة لرفع السلطانية الداخلية من زالجهاز.
- يجب غسل الأرز جيداً قبل استعماله.
- اثناء الطبخ ، قد يتسبب بعض انواع الأرز بتجمع البخار داخل الجهاز مما يؤدي الى حدوث بصق من تحت الغطاء. فاذا حدث ذلك، ارفع الغطاء بعناية حتى يتسرب البخار الزائد ثم أعد الغطاء.
- بعد تفريغ الأرز من السلطانية الداخلية، قد تلاحظ وجود كمية صغيرة من الأرز بلون ذهبي في قاعدة السلطانية. هذا أمر طبيعي، دع السلطانية تبرد ثم أملأها بماء دافئ وصابون ودعها منقوعة، سيؤدي هذا الى تحلل الأرز وجعل عملية التنظيف اسهل.
- لا تعيد تسخين الأرز المطبوخ ثانية في جهاز طبخ الأرز.
- لا ترفع الغطاء اثناء فترة إبقاء الأرز دافئ.
- اذا كنت ستضيف مكونات اخرى الى الأرز المطبوخ، ينبغي طبخها جيداً حسبما يلزم، كما يجب استهلاك الأرز في الحال.
- لا نوصي باستخدام جهاز طبخ الأرز هذا لطبخ انواع الأرز المنكّه المعبأ في اكياس.
- ان استخدام أدوات حادة داخل السلطانية قد يتلف الطبقة المقاومة للالتصاق.

التنظيف

افصل الجهاز من امداد الكهرباء. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة قليلاً بالماء ثم قم بالتلميع بقطعة قماش جافة. اغسل السلطانية الداخلية بماء ساخن به صابون. يمكن استعمال فرشاة ناعمة لازالة حبيبات الأرز اللاصقة بالقاعدة. جفف السلطانية جيداً. قد تظهر بقع في السلطانية الداخلية من جراء الاستعمال.

الخدمة

- اذا تضرر سلك الكهرباء بتفيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:
- استعمال الجهاز او
- الخدمة، قطع الغيار او التصليح فالرجاء الاتصال بالمترج الذي اشتريتم منه الجهاز.

KENWOOD LIMITED

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

7341/5
CZECH
HUNGARIAN
POLISH
PORTUGUESE
RUSSIAN
SPANISH
TURKISH
GREEK
ARABIC