

KENWOOD

English

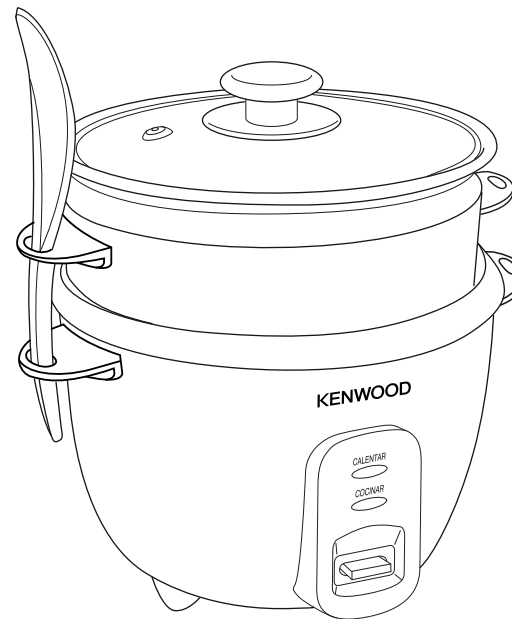
2 - 6

Español

7 - 13

RCM29 series

instructions
instrucciones



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

140442/1

PASE LA PÁGINA
UNFOLD

English

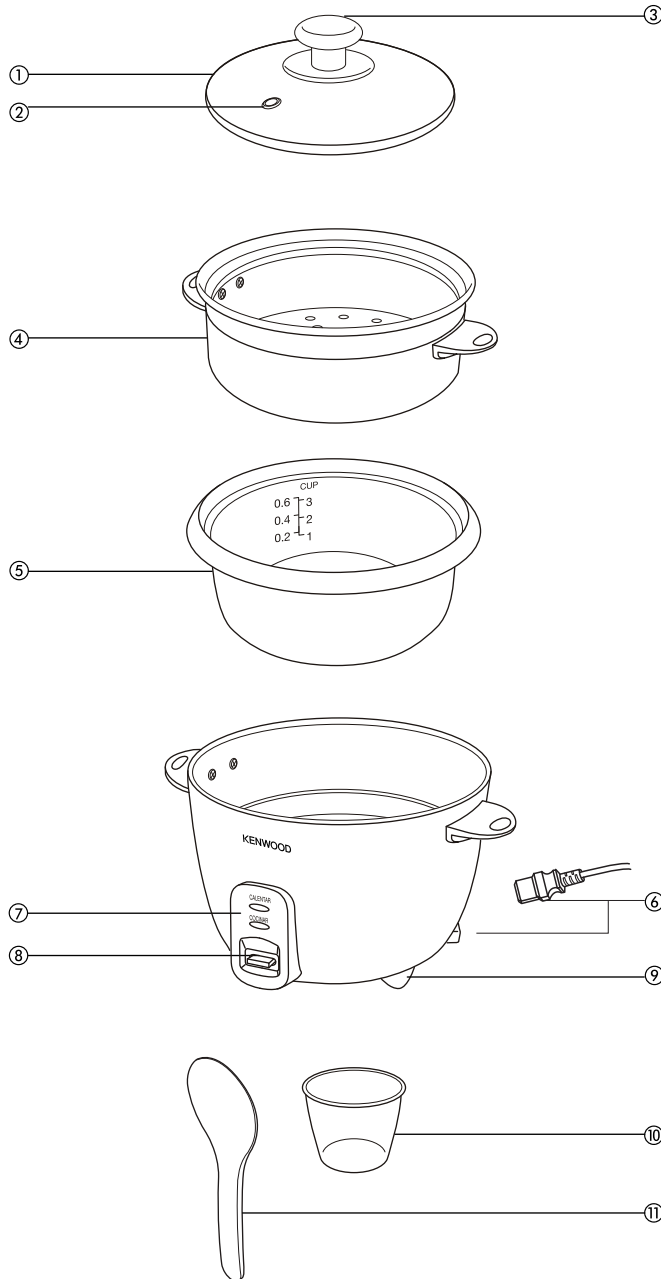
know your rice cooker

Your Kenwood rice cooker is suitable for cooking rice and keeping it warm. Follow these instructions carefully to ensure safe and enjoyable use of your Kenwood rice cooker.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not use the appliance on a heat sensitive surface.
- Do not let the cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
- Do not place in or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.**
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

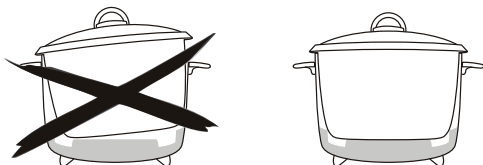


- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- To reduce the risk of shock, cook only in the inner bowl whilst fitted to the rice cooker.
- The appliance must not be immersed in water.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Avoid spillage on the connector
- This appliance is only for household use.
- Always clean the surface of the heating plate with dry cloth to ensure no foreign matter before use. Make sure bottom of the pot is cleaned and dry when sitting on the heating plate.
- Stop using the inner pot in case of deformation or damage.

important notice

1. Rotate and push down gently on the inner cooking pot so that it sits level on top of the heating plate inside the cooker.
2. The inner cooking pot has a curved bottom surface which rests on and makes contact with the heating element. When cleaning inner pot do not forcibly push on the bottom to prevent any bending or warping.

PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE RICE COOKER.



before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household use only

key

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| ① lid | ⑦ indicator light |
| ② vent | ⑧ control lever |
| ③ handle | ⑨ feet |
| ④ steaming basket | ⑩ measuring cup |
| ⑤ inner bowl | ⑪ spatula |
| ⑥ power cord & socket | |

using your kenwood rice cooker

1. Use the measuring cup provided to measure the desired quantity of rice. As a guide one cup of rice is sufficient for one person, but this will vary according to individual tastes. Fill the cup with rice levelling the top.



2. Thoroughly wash the rice in several changes of clean water and drain. Failure to do so may cause poor results and /or a build up of steam within the appliance. Do not wash the rice in the inner bowl as you may damage it. Some types of rice may need to be soaked before cooking. Follow instructions on the rice packet.
3. Transfer the rice to the inner bowl and level the surface of the rice. Add sufficient cold water to the corresponding level marked on the bowl e.g. to cook 4 cups of rice, place the washed rice into the inner bowl and then fill with water up to the 2 cups level.
Minimum capacity is 2 cups.
You may find that for your own personal taste you need to slightly adjust the amount of water added. For a softer rice add a little more water, and for a firmer rice little less water.
4. Transfer the inner bowl to the rice cooker ensuring that there is no rice or any moisture on the outside of the bowl.
5. Cover with the lid, ensuring that the vent hole in the lid is situated away from the operator.

6. Plug in the appliance and switch on at the power supply. Depress the control lever to the "COCINAR" position and the cook light will glow.
7. Once the rice is cooked, The appliance will automatically switch to the "CALENTAR" position and the keep warm light will glow. Leave the appliance on this setting for at least 15 minutes without lifting the lid.
8. Remove the lid and use the spatula provided to fluff up the rice which is then ready to eat. Replace the lid as quickly as possible. Consume the stirred rice within 1 hour. Small quantities i.e. 2 to 3 cups of rice should be consumed immediately after stirring.
9. If the rice is to be kept for a longer period of time, then it should be left and only stirred prior to consumption. THE KEEP WARM PERIOD SHOULD NOT EXCEED 2 HOURS. During this time the lid should not be lifted.
10. Should the inner bowl be lifted whilst the cooker is in operation, the appliance will automatically switch to warm. To re-commence cooking, replace the bowl and reset the control button to "COCINAR".
11. After use, switch off at the power point and remove the plug from the power supply.

to cook vegetables

1. Pour the required quantity of water into the inner bowl. The amount of water affects the length of steaming time and you should refer to the list for guidance.
2. Place the food to be steamed in the steaming basket and place the steaming basket in the top of the inner bowl. Vegetables should be thoroughly cleaned and peeled as required.
3. Cover with the lid and switch on the appliance, as directed for cooking rice.
4. Once all the water has steamed away, the appliance will automatically switch to warm and the light will glow.

- When removing the steaming basket, hold the handles using heat resistant gloves.
- It is possible to cook rice and to steam foods simultaneously. You will need to experiment to establish appropriate amounts of water and cooking time for various combinations.

guide to steam times

The amount of water poured into the inner bowl determines the steaming time. As an approximate guide, 160ml (1 cup) of water provides 15 minutes steaming, 320ml (2 cups) provides 30 minutes steaming etc.

Personal tastes will affect the cooking time of vegetables. The following times provide a guideline, please adjust to suit your tastes.

VEGETABLES			
Asparagus Spears	1/2 lb (225g)	8-10 mins	
Beans (Green) cut	1/2 lb (225g)	10-15 mins	
whole	1/2 lb (225g)	15-18 mins	
Brussel Sprouts	1/4 lb (110g)	15-18 mins	
Cabbage	3 medium wedges	20-25 mins	
Carrots (peeled and thickly sliced)	1/2 lb (225g)	10-15 mins	
Corn on the Cob	*2 small ears	15-20 mins	
Mushrooms - whole	1/2 lb (225g)	4-8 mins	
Peas (shelled)	1/4 lb (110g)	7-11 mins	
(sugar snap)	1/4 lb (110g)	7-11 mins	
FISH AND SEAFOOD			
Clams	1/2 lb (225g)	6-8 mins	Steam until open
Fish Fillets	1/4 lb (110g)	8-10 mins	} Cook until fish flakes easily with fork
Steaks	1/2 lb (225g)	10-12 mins	
Oysters (in shells)	3/4 lb (340g)	10-15 mins	Steam until open
Prawns (medium)	1/4 lb (110g)	8-10 mins	Steam until pink and firm

* ears may need to be cut in half

hints

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

- Altitude affects the temperature at which water boils and thus the cooking time. At high altitude longer cooking times are needed.

important

- Small quantities of rice (3 or less cups) should be consumed immediately after stirring.
- Do not keep rice warm for longer than two hours.
- Do not interfere with the automatic switch mechanism by preventing it from switching to the warm cycle. Do not immediately depress the switch to cook once it has begun the warm cycle.

- Ensure that the area between the rice cooker and inner bowl is always clean and free from any rice particles etc. This is important to ensure proper contact between the two.
- Always use heat resistant gloves to remove the inner bowl from the appliance.
- The rice must be thoroughly washed before using.
- During cooking, certain varieties of rice may cause a build up of steam within the appliance resulting in some spitting from under the lid. If this happens carefully lift the lid to allow excess steam to escape and then replace.
- On removing the rice from the inner bowl, a small amount of golden coloured rice may be noted on the base of the bowl. this is normal, allow the bowl to cool, fill with warm soapy water and allow to soak which will loosen the rice and make cleaning easier.
- Do not reheat cooked rice in the rice cooker.
- Do not lift the lid during the keep warm period.
- If ingredients are to be added to cooked rice, they must be thoroughly cooked as appropriate, and the rice should be consumed immediately.
- We do not recommend the use of the rice cooker for cooking packet type savoury rice.
- The use of sharp implements inside the bowl may damage the non-stick coating.

cleaning

Disconnect the appliance from the power supply. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth then polish with a dry one.

Wash the inner bowl and lid in hot soapy water. A soft bristled brush may be used to remove any rice stuck to the bowl. Dry the bowl thoroughly. Some staining of the inner bowl may occur with use.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your rice cooker or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- contact the Kenwood distributor or your authorised Kenwood repairer. Have your model number ready - it's on the underside of the rice cooker.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Español

conozca su olla arrocera

Su olla arrocera Kenwood es perfecta para cocinar arroz y mantenerlo caliente. Siga estas instrucciones paso por paso para garantizar un uso seguro y los mejores resultados con su olla arrocera Kenwood

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, es importante seguir una serie de medidas básicas de seguridad para limitar el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o daños personales.

Dichas medidas incluyen:

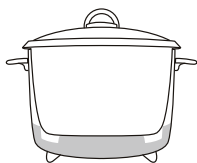
- **LEA LAS INSTRUCCIONES AL COMPLETO.**
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No use el aparato si está estropeado.
- No use el aparato en exteriores.
- No toque las superficies calientes.
- No utilice el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de cocinillas de gas u eléctricas ni dentro de un horno caliente.
- No utilice el aparato para fines que no sean su uso previsto.
- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede derivar en daños.
- Supervise siempre a los niños pequeños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- **Este aparato no está concebido para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas, ni de personas sin experiencia ni conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.**

- Desenchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso y antes de lavarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- Extreme las precauciones cuando mueva el aparato con líquidos calientes dentro.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine únicamente con el cuenco interno colocado dentro de la olla arrocera.
- No debe sumergir el aparato en agua en ningún momento.
- La superficie que desprende calor retendrá calor residual después del uso del aparato.
- Evite verter líquidos sobre el conector.
- Este aparato es para uso doméstico exclusivamente.
- Limpie siempre la superficie de la placa calentadora con un paño seco antes de la utilización para asegurarse de que no presenta restos ni suciedad. Asegúrese de que la base del cuenco interior está limpio y seco antes de colocarlo sobre la placa calentadora.
- En caso de que el cuenco interior pierda su forma o esté dañado, deje de utilizarlo.

aviso importante

1. Gire y empuje hacia abajo con cuidado el cuenco interior de cocinado de forma que esté colocado sobre la placa calentadora dentro de la olla arrocera de manera uniforme.
2. El fondo del cuenco interior de cocinado es curvo y se apoya y entra en contacto con la placa calentadora. Cuando limpie el cuenco interior, no haga fuerza en la parte inferior para evitar que se abolle o se deforme.

POR FAVOR, SIGA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO PARA EVITAR DAÑAR LA OLLA ARROCERA.



antes de enchufarla

Asegúrese de que su corriente eléctrica coincide con la que aparece en la parte inferior del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Para uso doméstico únicamente

clave

- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| ① tapa | ⑦ piloto |
| ② orificio de ventilación | indicador |
| ③ asa | ⑧ palanca de control |
| ④ cesta de vapor | ⑨ patas |
| ⑤ cuenco interior | ⑩ taza |
| ⑥ cable de alimentación y enchufe | medidora |
| | ⑪ espátula |

cómo usar su olla arrocera Kenwood

1. Utilice la taza medidora proporcionada para medir la cantidad deseada de arroz. Como medida aproximada, una taza de arroz será suficiente para una persona, pero esto podrá variar en función de sus gustos personales. Llene la taza de arroz, nivelando la parte superior.



2. Lave bien el arroz cambiando el agua varias veces y escúrralo. En caso de saltarse este paso, los resultados obtenidos podrían no ser satisfactorios y el vapor podría acumularse en el aparato. No lave el arroz en el cuenco interior, ya que podría dañarlo. Algunos tipos de arroz podrían tener que ponerse en remojo antes de cocinarse. Siga las instrucciones indicadas en el paquete de arroz.
3. Transfiera el arroz al cuenco interior y distribúyalo de manera uniforme. Añada suficiente agua fría, hasta el nivel correspondiente marcado en el cuenco (por ejemplo, para cocinar dos tazas de arroz, coloque el arroz lavado en el cuenco interior y llene de agua hasta el nivel indicado para dos tazas). La capacidad mínima es de una taza.

Es posible que, por su gusto personal, necesite ajustar ligeramente la cantidad de agua. Para una textura más blanda, necesitará un poco más de agua, mientras que, si le gusta el arroz más firme, deberá reducir la cantidad de agua.

4. Transfiera el cuenco interior a la olla arrocera asegurándose de que no hay arroz ni líquidos en la parte exterior del cuenco.
5. Cubra con la tapa asegurándose de que el orificio de ventilación se encuentre lo más lejos posible de la palanca de control.
6. Enchufe el aparato y conecte la fuente de alimentación. Ponga la palanca de control en posición de cocinado y se encenderá el piloto correspondiente.
7. Una vez el arroz esté listo, el aparato pasará de forma automática al modo de mantenimiento de calor y se encenderá el piloto correspondiente. Deje el aparato en este modo durante al menos 15 minutos sin quitar la tapa.
8. Quite la tapa y utilice la espátula incluida para separar el arroz, que estará listo para comer. Vuelva a colocar la tapa lo antes posible. Una vez removido, consuma el arroz en el plazo de una hora. Para cantidades pequeñas, hasta 3 tazas, se recomienda consumir el arroz inmediatamente después de removerlo.
9. Si cocina el arroz para consumirlo en otro momento, deberá removerlo justo antes de consumirlo únicamente. **EL CICLO DE MANTENIMIENTO DE CALOR NO DEBE SUPERAR LAS DOS HORAS.** Asegúrese de no quitar la tapa mientras tanto.

- El aparato pasará de forma automática al modo de mantenimiento de calor en caso de que el cuenco interior se levante mientras la olla está en funcionamiento. Para volver al modo de cocinado, reemplace el cuenco y coloque la palanca de control en modo de cocinado.
- Después de su uso, apague el aparato y desenchufe de la fuente de alimentación.
- Ponga los alimentos que desee cocinar al vapor en la cesta de vapor y colóquela sobre el cuenco interior. Lave y pele bien las hortalizas, según sea necesario.
- Cubra con la tapa y encienda el aparato, siguiendo las mismas instrucciones que para cocinar arroz.
- Una vez que el agua se haya evaporado, el aparato pasará de forma automática al modo de mantenimiento de calor y se encenderá el piloto correspondiente.
- Al retirar la cesta de vapor, utilice manoplas resistentes al calor para sujetar las asas.
- Se puede cocinar arroz y cocinar alimentos al vapor al mismo tiempo. Tendrá que tantear hasta dar con la cantidad idónea de arroz y el tiempo de cocinado adecuado para las distintas combinaciones.

para cocinar hortalizas

- Vierta la cantidad necesaria de agua en el cuenco interior. La cantidad de agua determinará la duración del cocinado al vapor. Consulte la lista de tiempos de cocinado.

guía de tiempos de cocinado al vapor

El tiempo de cocinado al vapor dependerá de la cantidad de agua vertida dentro del cuenco interior. Como medida aproximada, 160ml de agua (1 taza) proporcionan 15 minutos de cocinado al vapor, 320ml de agua (2 tazas) proporcionan 30 minutos de cocinado al vapor, etc.

El tiempo de cocinado de las hortalizas dependerá de su gusto personal. Los tiempos indicados a continuación son simplemente una guía, le recomendamos que los adapte a su gusto.

HORTALIZAS			
Puntas de espárragos	225 gramos	8-10 minutos	
Habichuelas verde	stroceadas	225 gramos	10-15 minutos
	enteras	225 gramos	15-18 minutos
Coles de bruselas	110 gramos	15-18 minutos	
Repollo	3 trozos de tamaño medio	20-25 minutos	
Zanahorias (peladas y a rodajas gruesas)	225 gramos	10-15 minutos	
Mazorcas de maíz	*2 espigas pequeñas	15-20 minutos	
Champiñones (enteros)	225 gramos	4-8 minutos	
Guisantes (sin pelar)	110 gramos	7-11 minutos	
(tirabeques)	110 gramos	7-11 minutos	
PESCADO Y MARISCOS			
Almejas	225 gramos	6-8 minutos	Cocinar hasta que se abran
Filetes de pescado	110 gramos	8-10 minutos	} Cocinar hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor
Filetes gruesos	225 gramos	10-12 minutos	
Ostras (con concha)	340 gramos	10-15 minutos	Cocinar hasta que se abran
Gambas (tamaño medio)	110 gramos	8-10 minutos	Cocinar hasta que cojan un color rosado y estén firmes

*es posible que tenga que cortar las espigas en dos

consejos

- Los tiempos de cocinado son aproximados y pueden variar debido al tamaño y a la temperatura de los alimentos, además de la textura deseada. Es posible que necesite adaptar las cantidades de agua.
- Si el cocinado al vapor termina antes de que los alimentos estén lo suficientemente hechos, añada agua fría al cuenco interior, vuelva a colocar los alimentos y cubra. Vuelva a comenzar el proceso de cocinado hasta que los alimentos estén a su gusto.
- El vapor acumulado permite que los alimentos continúen cocinándose incluso después de apagar el aparato. Para evitar que los alimentos se hagan demasiado, retírelos justo después de cocinarlos.
- Los alimentos de menor tamaño se cocinan más rápido. Para una cocción uniforme, se recomienda cocinar alimentos del mismo tamaño.
- La altura afecta la temperatura a la que el agua rompe a hervir y también el tiempo de cocinado. A mayor altitud, deberá aumentarse el tiempo de cocinado.
- Durante el cocinado, algunos tipos de arroz pueden hacer que se acumule vapor en el aparato y, como consecuencia, que borbotee por debajo de la tapa. Si esto ocurre, levante la tapa con cuidado para permitir que se libere el exceso de vapor y vuelva a colocarla.
- Cuando saque el arroz del cuenco interior, es posible que parte del arroz del fondo del cuenco se haya dorado ligeramente. Es algo normal. Espere a que el cuenco se enfríe, vierta agua templada con jabón y deje el cuenco en remojo para que el arroz se suelte y sea más fácil de limpiar.
- No recaliente el arroz cocinado en la olla arrocera.
- No retire la tapa durante el ciclo de mantenimiento de calor.
- Si desea añadir otros ingredientes al arroz ya hecho, estos deberán cocinarse separadamente según corresponda. Se recomienda consumir el arroz inmediatamente.
- No se recomienda el uso de la olla arrocera para calentar arroz precocinado.
- El uso de utensilios afilados en el cuenco puede dañar el revestimiento antiadherente.

importante

- Se recomienda consumir las cantidades pequeñas de arroz (2 tazas o menos) inmediatamente después de remover el arroz.
- No mantenga el arroz caliente por más de dos horas.
- No interrumpa el mecanismo automático evitando que pase al ciclo de mantenimiento de calor. No pase la palanca de control al modo de cocinado una vez que el ciclo de mantenimiento de calor haya comenzado.
- Asegúrese de que la zona entre la olla arrocera y el cuenco interior esté siempre limpia y no presente restos de arroz, etc. Es importante asegurarse de que ambos entren en contacto adecuadamente.
- Utilice siempre manoplas resistentes al calor para sacar el cuenco interior del aparato.
- Debe lavar bien el arroz antes de cocinarlo.

limpieza

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Pase un paño húmedo por la parte exterior del aparato y seque con un paño seco.

Lave el cuenco interior y la tapa con agua caliente con jabón. Puede emplear un cepillo suave para quitar restos de arroz pegados al cuenco. Seque bien el cuenco. Con el uso, es posible que el cuenco interior presente manchas.

reparación y servicio al cliente

- Si el cable presenta daños, por motivos de seguridad, deberá reemplazarse a través de KENWOOD o un reparador autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda con lo siguiente:

- cómo usar su olla arrocera o
 - mantenimiento y reparaciones (con o sin garantía)
- póngase en contacto con su distribuidor de Kenwood o el reparador autorizado de Kenwood. Anote el número de modelo que encontrará en la parte inferior de la olla arrocera.



**INFORMACIÓN
IMPORTANTE PARA
LA ADECUADA
ELIMINACIÓN DEL
PRODUCTO
EN CUMPLIMIENTO DE
LA DIRECTIVA
EUROPEA DE RESIDUOS
ELÉCTRICOS Y EQUIPOS
ELECTRÓNICOS (WEEE)**

Una vez termine la vida útil del producto, este no debe desecharse como residuo urbano. Debe llevarse a un centro especial de recogida diferenciada de residuos de la autoridad local correspondiente o a una empresa que proporcione dicho servicio.

Eliminar los electrodomésticos de forma independiente evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de la incorrecta eliminación y permite la recuperación de los materiales que los componen, de forma que se obtiene un gran ahorro de energía y recursos. Para recordarle su deber de deshacerse de los electrodomésticos de forma independiente, el producto viene marcado con un símbolo de cubo de basura tachado con una cruz.