

KENWOOD

English

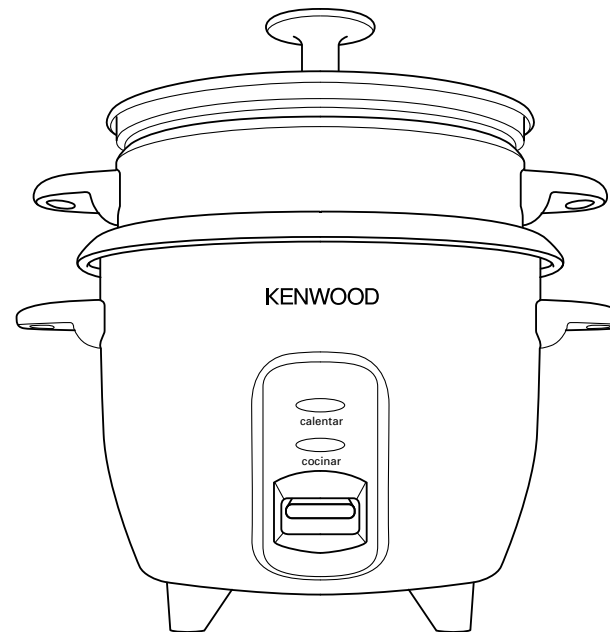
2 - 6

Español

7 - 12

RC240 series

instructions
instrucciones



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

122019/1

PASE LA PÁGINA
UNFOLD

English

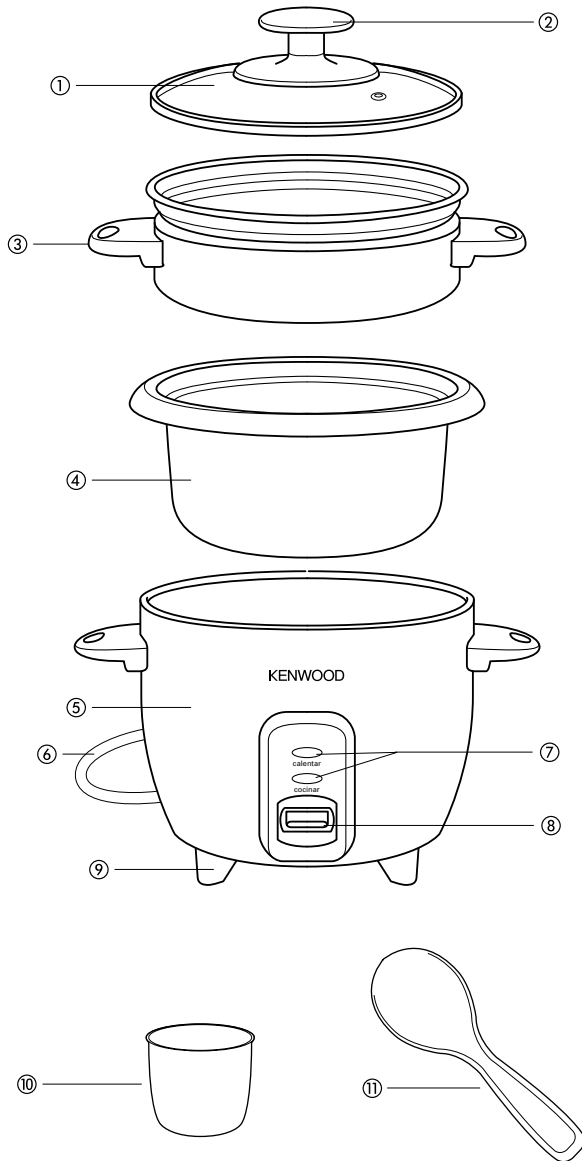
know your rice cooker

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.

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 Handle | ⑧ Control lever |
| ③ Steaming basket | ⑨ Feet |
| ④ Inner bowl | ⑩ Measuring cup |
| ⑤ Body | ⑪ Spatula |
| ⑥ Cord | |

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 6 cups of rice, place the washed rice into the inner bowl and then fill with water up to the 6 cup 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 "concinar" (cook) position and the cook light will glow.
7. Once the rice is cooked, The appliance will automatically switch to the "calentar" (keep warm) position and the keep warm light will glow. Leave the appliance on this setting for at least 15 minutes without lifting the lid.
8. 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 4 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 cook.
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, 150ml (1 cup) of water provides 15 minutes steaming, 300ml (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 be adjusted.
- If the steaming stops before the food is sufficiently cooked, add cold water to the inner bowl, replace food and cover. Restart the cooking until food is adequately cooked.
- Accumulated steam allows foods to continue cooking even after the appliance has switched off. Remove food promptly to avoid over-cooking.
- Small items cook faster than larger ones. Food of uniform size will cook more evenly.
- Altitude affects the temperature at which water boils and thus the cooking time. At high altitude longer cooking times are needed.

important

- Small quantities of rice (4 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.

Español

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

Conozca su olla arrocera

Su olla arrocera Kenwood es apta para cocinar arroz y mantenerlo caliente. Siga estas instrucciones cuidadosamente para garantizar el uso seguro y agradable de su olla arrocera Kenwood.

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesiones a su persona, incluyendo lo siguiente:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- No utilice el aparato si está dañado.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No toque las superficies calientes.
- No utilice el aparato sobre una superficie sensible al calor.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa, del mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- No utilice el aparato para una función distinta de la que está prevista.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- **Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción acerca del aparato por una persona responsable de su seguridad.**
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar partes, y antes de limpiar el aparato.

- Debe tener mucha precaución cuando mueva un aparato que contenga líquidos calientes.
- Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, cocine únicamente en el tazón interno montado dentro de la olla arrocera.

Antes de enchufar

Asegúrese que el suministro eléctrico es el mismo que el que se indica en la parte inferior del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para uso doméstico solamente

clave

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ① Tapa | ⑦ Luz indicadora |
| ② Asa | ⑧ Botón de control |
| ③ Canastilla de vapor | ⑨ Patas |
| ④ Tazón interno | ⑩ Taza medidora |
| ⑤ Cuerpo | ⑪ Espátula |
| ⑥ Cable | |

usando su olla arrocera Kenwood

1. Use la taza medidora proporcionada para medir la cantidad deseada de arroz. Como guía, una taza de arroz es suficiente para una persona, pero esto varía de acuerdo con los gustos individuales.
Llene de arroz la taza medidora al ras.



2. Lave bien el arroz en agua potable varias veces y escúrralo. No hacerlo puede dar lugar a pobres resultados y/o acumulación de vapor dentro del aparato. No lave el arroz en el tazón interior para no dañarlo. Algunos tipos de arroz pueden necesitar remojo antes de cocinarlos. Siga las instrucciones del paquete de arroz.
3. Ponga el arroz en el tazón interno y nivele la superficie de arroz distribuyéndolo uniformemente. Añada suficiente agua fría al nivel correspondiente marcado en el tazón, por ejemplo, para cocinar 6 tazas de arroz, coloque el arroz lavado en el tazón interior y luego rellene con agua hasta el nivel de 6 tazas. La capacidad mínima es de 2 tazas. Usted puede encontrar que para su gusto personal tiene que ajustar un poco la cantidad de agua agregada. Para un arroz más suave agregue un poco más de agua, y para un arroz más firme agregue menos agua.
4. Ponga el tazón interno en la arrocera, asegurándose que no haya arroz o cualquier humedad en el exterior del tazón.

5. Cubra con la tapa, asegurándose que el orificio de ventilación de la tapa esté situado lejos del operador.
6. Enchufe el aparato y conecte la fuente de alimentación. Presione el botón de control a la posición de “cocinar” y la luz indicadora se encenderá.
7. Una vez que el arroz esté cocinado, el aparato cambia automáticamente a la posición “calentar” y la luz indicadora de mantener caliente se iluminará. Deje el aparato en esta configuración al menos 15 minutos sin levantar la tapa.
8. Retire la tapa y use la espátula proporcionada para esponjar el arroz que estará listo para comer. Coloque la tapa lo más rápido posible. Consuma el arroz esponjado en un plazo no mayor de una hora. Pequeñas cantidades, por ejemplo, 2 a 4 tazas de arroz, deben consumirse inmediatamente después de esponjar.
9. Si el arroz se debe mantener durante un periodo más largo de tiempo, entonces debe dejarse y solo esponjarlo antes de su consumo. **EL TIEMPO DE MANTENER CALIENTE NO DEBE EXCEDER LAS 2 HORAS.** Durante este tiempo la tapa no debe levantarse.
10. Si el tazón interior se levanta mientras la arrocera está en funcionamiento, el aparato cambia automáticamente a “calentar”. Para volver a cocinar, vuelva a colocar el tazón y restablezca el botón de control a “cocinar”.
11. Después de usar, apague y retire el enchufe de la fuente de alimentación.

para cocinar vegetales

1. Ponga la cantidad requerida de agua en el tazón interior. La cantidad de agua afecta el tiempo de cocción al vapor, y usted debe referirse a la lista para orientación.
2. Coloque los alimentos a ser cocidos al vapor en la canastilla de vapor y colóquela en la parte superior del tazón interno.
3. Cubra con la tapa y encienda el aparato, siguiendo las instrucciones para cocinar el arroz.

- Una vez que toda el agua se ha evaporado, el aparato cambia automáticamente a calentar y la luz se encenderá.
- Al retirar la canastilla de vapor, sostenga las asas usando guantes resistentes al calor.
- Es posible cocinar arroz y alimentos al vapor simultáneamente. Usted tendrá que experimentar para establecer las cantidades apropiadas de agua y tiempo de cocción para diversas combinaciones.

guía de tiempos de cocción al vapor

La cantidad de agua agregada en el tazón interior determina el tiempo de cocción. Como guía aproximada, 150 ml (1 taza) de agua proporciona 15 minutos de vapor, 300 ml (2 tazas) proporciona 30 minutos de vapor, etc. Los gustos personales afectarán el tiempo de cocción de los vegetales. Los siguientes tiempos proporcionan una referencia, por favor ajústelos de acuerdo a sus gustos.

VEGETALES				
Espárragos		1/2 lb (225g)	8-10 mins	
Ejotes	cortados	1/2 lb (225g)	10-15 mins	
	enteros	1/2 lb (225g)	15-18 mins	
Coles de bruselas		1/4 lb (110g)	15-18 mins	
Col		3 gajos medianos	20-25 mins	
Zanahorias (peladas y rebanadas gruesas)		1/2 lb (225g)	10-15 mins	
Mazorca de maíz		*2 pequeñas	15-20 mins	
Champiñones - enteros		1/2 lb (225g)	4-8 mins	
Petit pois	(sin vaina)	1/4 lb (110g)	7-11 mins	
	(en vaina)	1/4 lb (110g)	7-11 mins	
PESCADOS Y MARISCOS				
Almejas		1/2 lb (225g)	6-8 mins	hasta que se abran
Pescado	Filetes	1/4 lb (110g)	8-10 mins	} hasta que se desmenuce con tenedor
	Lonja	1/2 lb (225g)	10-12 mins	
Ostras (en su concha)		3/4 lb (340g)	10-15 mins	hasta que se abran
Camarones (medianos)		1/4 lb (110g)	8-10 mins	hasta que estén rosados y firmes

* Las mazorcas pueden necesitar ser cortadas por la mitad

sugerencias

- Los tiempos de cocción son aproximados y se ven afectados por el tamaño y la temperatura de los alimentos y el grado de cocción deseada. Las cantidades de agua pueden ajustarse.
- Si el vapor se detiene antes de que el alimento esté suficientemente cocido, agregue agua fría al tazón interno, vuelva a colocar el alimento y la tapa. Reinicie la cocción hasta que los alimentos estén adecuadamente cocinados.
- El vapor acumulado permite que los alimentos continúen cocinándose incluso después de que el aparato se haya apagado. Quite los alimentos rápidamente para evitar el exceso de cocción.
Los pedazos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los pedazos más grandes. Los de tamaño uniforme se cocinarán de forma más pareja.
- La altitud afecta la temperatura a la que hierve el agua y por lo tanto el tiempo de cocción. A una mayor altitud se necesitará más tiempo para cocinar.

importante

- Pequeñas cantidades de arroz (4 tazas o menos) deben ser consumidas inmediatamente después de esponjarlo.
- No mantenga el arroz caliente por más de dos horas.
- No interfiera con el mecanismo automático al impedir el cambio al ciclo de calentar. No presione inmediatamente el botón a cocinar una vez que haya comenzado el ciclo de calentar.
- Asegúrese de que el área entre la arrocera y el tazón interno esté limpia y libre de partículas de arroz, etc. Esto es importante para asegurar el contacto adecuado entre las dos partes.

- Siempre use guantes resistentes al calor para quitar el tazón interno del aparato.
- El arroz debe ser lavado cuidadosamente antes de ser usado.
- Durante la cocción, ciertas variedades de arroz pueden provocar una acumulación de vapor dentro del aparato, dando como resultado algo de salpicadura por debajo de la tapa. Si esto sucede, levante la tapa con cuidado, permita que escape algo de vapor y coloque de nuevo la tapa.
- Después de quitar el arroz del tazón interno, puede notar una pequeña cantidad de arroz de color dorado en la base del tazón. Esto es normal, deje enfriar el tazón, llénelo con agua jabonosa caliente, déjelo en remojo para que se afloje el arroz y se facilite la limpieza.
- No recaliente arroz cocido en la olla arrocera.
- No levante la tapa durante el periodo de calentar.
- Si va a agregar ingredientes al arroz cocido, éstos deben cocinarse completamente como sea apropiado, y el arroz debe consumirse inmediatamente.
- No se recomienda el uso de la olla arrocera para cocinar arroz instantáneo de cajita.
- El uso de utensilios afilados en el interior del tazón puede dañar el recubrimiento antiadherente.

limpieza

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y luego pule con un paño seco.

Lave el tazón interno y la tapa con agua jabonosa caliente. Se puede usar un cepillo suave para eliminar cualquier arroz pegado al tazón. Seque el tazón completamente. Se pueden producir

servicio y atención al cliente

- Si el cable se daña, por razones de seguridad debe ser sustituido por Kenwood o un reparador autorizado por Kenwood.

Si usted necesita ayuda con:

- El uso de su olla arrocera, o
 - El mantenimiento y reparación (dentro y fuera de garantía)
- contacte al distribuidor autorizado de Kenwood o el reparador autorizado por Kenwood. Tenga a la mano su número de modelo, está en la parte inferior de la olla arrocera.