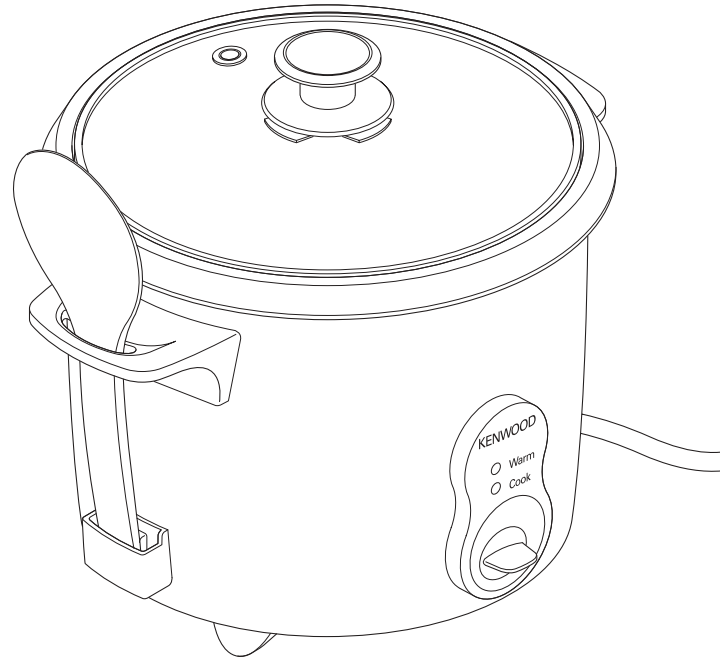


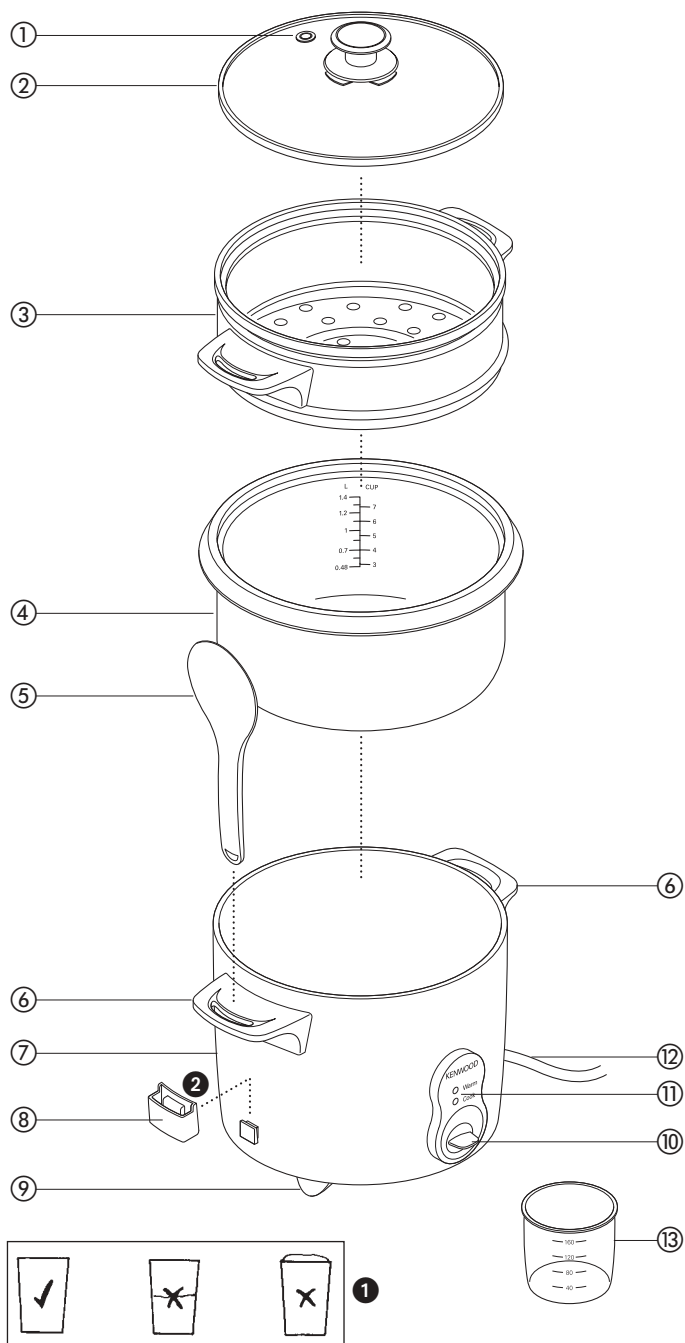
KENWOOD



RC400 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 10
Français	11 - 14
Deutsch	15 - 18
Italiano	19 - 23
Português	24 - 27
Español	28 - 31
Dansk	32 - 35
Svenska	36 - 39
Norsk	40 - 43
Suomi	44 - 47
Türkçe	48 - 51
Česky	52 - 55
Magyar	56 - 59
Polski	60 - 63
Русский	64 - 68
Ελληνικά	69 - 74
عربي	٨٧ - ٩٧





before using your Kenwood appliance

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

safety

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

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your rice cooker.
- This rice cooker complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- Wash the parts see 'cleaning'.

key

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

using your rice cooker

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

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

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

sécurité

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

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

avant de brancher l'appareil

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

avant la première utilisation

- Nettoyez les éléments, voir « nettoyage ».

légende

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

mode d'emploi du cuiseur de riz Kenwood

- 1 Utilisez le verre mesureur fourni pour mesurer la quantité de riz souhaitée. A titre d'indication, un verre de riz est suffisant pour une personne, mais cela varie selon les personnes. Remplissez le verre de riz à ras-bord ❶.

- 2 Lavez soigneusement le riz plusieurs fois dans de l'eau et égouttez-le. Si vous omettez de laver le riz, vous aurez une cuisson médiocre et/ou de la condensation dans l'appareil. Ne lavez pas le riz dans la cuve intérieure car vous pourriez l'endommager.
- 3 Versez le riz lavé dans la cuve intérieure et aplanissez la surface. Ajoutez le volume d'eau correspondant la graduation indiquée sur la cuve: par exemple, pour cuire 3 verres de riz, mettez le riz lavé dans la cuve intérieure et remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation 3.

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

Il se peut que vous ayez besoin de varier légèrement le volume d'eau pour une cuisson à votre goût. Pour un riz plus ferme, diminuez l'eau, et pour un riz plus tendre, augmentez l'eau.

- 4 Transférez la cuve intérieure dans le cuiseur de riz en vérifiant qu'il n'y a ni riz, ni trace d'eau sur la paroi extérieure.
- 5 Placez le couvercle et assurez-vous que le petit évent situé sur le couvercle est éloigné de vous.
- 6 Raccordez le cordon détachable au cuiseur de riz puis branchez l'appareil sur l'alimentation électrique. Appuyez sur le levier de commande en position COOK (CUISSON) et le voyant lumineux s'allume.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil se met automatiquement en position 'WARM' et le voyant lumineux de maintien au chaud s'allume. Attendez au moins 15 minutes avant de soulever le couvercle.

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

cuisson des légumes

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

temps de cuisson à la vapeur

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

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

astuces

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

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

important

- Ne gardez pas le riz au chaud pendant plus d'une heure. Il est préférable de consommer les petites quantités immédiatement.
- Ne réchauffez pas le riz dans le cuiseur de riz.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la période d'attente au chaud.

- Il est déconseillé d'utiliser le cuiseur de riz pour cuire des préparations de riz en sachet.
- Utilisez toujours des gants thermo-isolants pour retirer la cuve intérieure, le panier de cuisson à la vapeur et le couvercle de l'appareil.
- Si vous devez ajouter des ingrédients au riz cuit, ceux-ci doivent être cuits complètement, et le riz doit être consommé immédiatement.
- La cuisson se produit toujours dans la cuve intérieure. Ne placez jamais d'aliments directement dans le corps du cuiseur de riz.
- Durant la cuisson, certains types de riz peuvent causer une accumulation de vapeur à l'intérieur de l'appareil entraînant des projections par l'évent et en dessous du couvercle
- En retirant le riz de la cuve intérieure, vous pourrez remarquer une petite quantité de riz doré au fond: c'est normal. Laissez la cuve refroidir, remplissez-la d'eau savonneuse et laissez tremper pour que le riz se détache et faciliter le nettoyage.
- Lavez soigneusement le riz avant de le faire cuire.
- Vérifiez toujours que l'espace entre le cuiseur de riz et la cuve intérieure est toujours propre et sans trace de riz etc... Ceci est très important pour qu'il y ait un contact parfait entre les deux éléments.
- N'interférez pas avec le mécanisme de basculement automatique en l'empêchant de basculer en mode de maintien au chaud. N'appuyez pas sur le levier cuisson une fois que le cycle de maintien au chaud a commencé.
- L'utilisation d'ustensiles tranchants peut endommager la surface antiadhésive.

nettoyage

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

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

Lavez, puis séchez soigneusement.

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

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre cuiseur de riz ou
- entretenir ou faire réparer votre appareil

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté votre appareil.