

KENWOOD



RC310 series

Kenwood riskoger

DK

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

Algemene informatie

NL

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

Tutustu riisikeittimeen

SF

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

Faites connaissance avec votre Cuiseur de riz

F

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

Bedienungsanleitung für Ihren Reiskocher

D

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

Per conoscere il vostro Cuociriso

I

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

Bli kjent med Kenwood riskoker

N

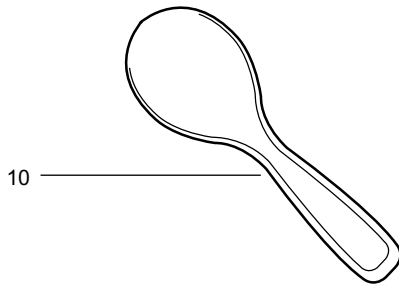
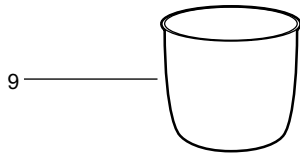
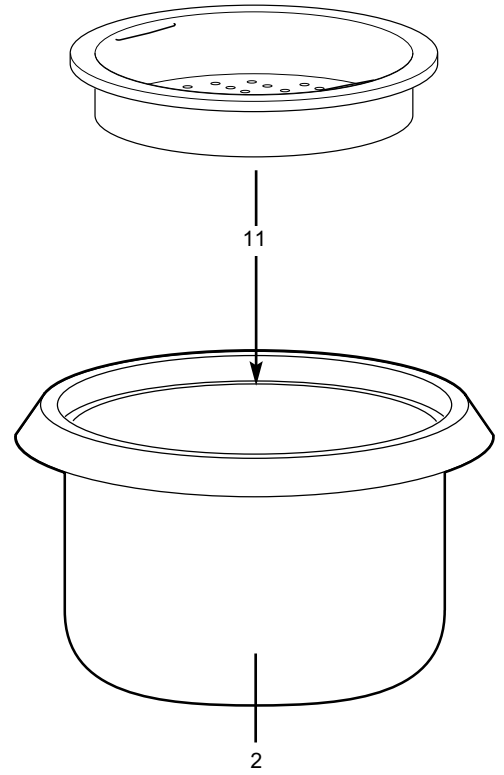
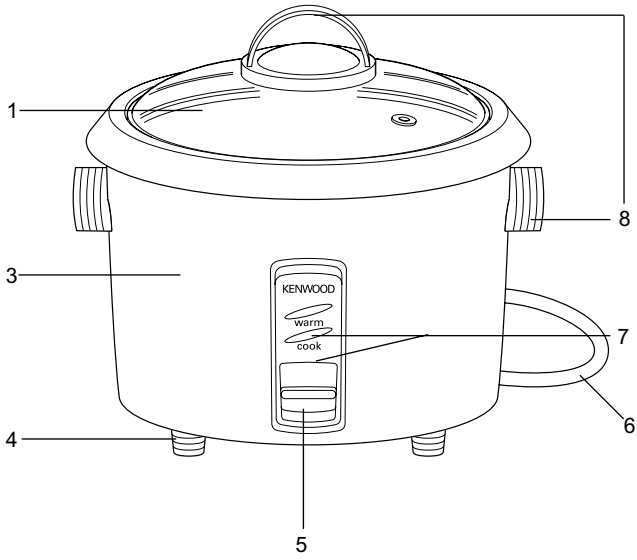
Kenwood riskoker er spesielt egnet til å koke ris og holde den varm. For at du skal få mest mulig glede av å bruke riskokeren, bør du følge bruksanvisningen nøye.

Lär känna din riskokare

S

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

KENWOOD



PRECAUTIONS IMPORTANTES

F

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

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

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Raccordement à l'électricité.

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

AVERTISSEMENT - CET APPAREIL NECESSITE LA MISE A LA TERRE

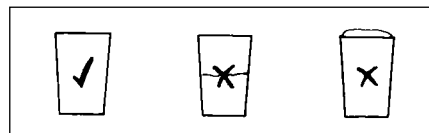
Cet appareil est conforme à la directive de la Communauté Européenne 89/336/CEE.

Faites connaissance avec votre cuiseur de riz

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

Mode d'emploi du cuiseur de riz Kenwood

- 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.
- 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.
- Versez le riz lavé dans la cuve intérieure et aplanissez la surface. Ajoutez le volume d'eau correspondant la graduation indiquée sur la cuve: par exemple, pour cuire 6 verres de riz, mettez le riz lavé dans la cuve intérieure et remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation 6.
La quantité minimum est de 2 verres.
Il se peut que vous ayez besoin de varier légèrement le volume d'eau pour une cuisson à votre goût. Pour un riz plus ferme, diminuez l'eau, et pour un riz plus tendre, augmentez l'eau.
- 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.
- Placez le couvercle et assurez-vous que le petit évent situé sur le couvercle est éloigné de vous.
- Branchez l'appareil à une prise de courant pour le mettre sous tension. Appuyez le levier de contrôle en position 'COOK' et le voyant lumineux s'allume.
- 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.
- Soulevez le couvercle et utilisez la spatule fournie pour aérer le riz qui est maintenant prêt à manger. Remplacez le couvercle aussi vite que possible. Consommez dans l'heure le riz remué. Pour des petites quantités, entre 2 et 4 mesures, le riz doit être consommé aussitôt qu'il est remué.
- Si le riz doit être maintenu au chaud pour une plus longue période, il faut le laisser reposer et ne le remuer qu'avant sa consommation immédiate. LA PERIODE D'ATTENTE AU CHAUD NE DOIT PAS DEPASSER 2 HEURES. Pendant cette période il ne faut pas soulever le couvercle.
- Si la cuve intérieure est soulevée pendant que le cuiseur est en marche, l'appareil se mettra automatiquement en position 'warm'. Pour reprendre la cuisson, replacez la cuve et remettez le levier en position 'cook'.
- Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur et débranchez l'appareil.



Cuisson des légumes

- 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.
- 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.
- Mettez le couvercle en place et branchez l'appareil, comme indiqué pour la cuisson du riz.
- Une fois que l'eau se sera évaporée, l'appareil se mettra automatiquement en position 'warm' et le voyant lumineux s'allumera.
- Lorsque vous soulevez le panier de cuisson à la vapeur, utilisez des gants thermo-isolants pour tenir les poignées.
- 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	
Huîtres (en coquilles)	680g	25 mns	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes (moyennes)	340g	12 mns	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient roses

Astuces

- Les temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la taille et de la température des aliments et du degré de cuisson souhaité. Il faut ajuster la quantité d'eau en conséquence.
- Si la cuisson à la vapeur s'arrête avant que les aliments soient suffisamment cuits, ajoutez de l'eau froide dans la cuve intérieure, replacez les aliments et couvrez. Reprenez la cuisson jusqu'à ce que les aliments soient cuits correctement.
- La condensation d'eau prolonge la cuisson des aliments même si l'appareil est éteint. Retirez vos aliments rapidement pour éviter des aliments trop cuits.
- Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les grands. Cuisez ensemble des aliments de la même taille pour obtenir une cuisson uniforme.
- L'altitude affecte la température d'ébullition de l'eau et donc le temps de cuisson. A haute altitude, la cuisson est plus longue.

Important

- Les petites quantités de riz (4 verres ou moins) doivent être consommées aussitôt que vous avez remué.
- Ne laissez pas le riz en attente plus de deux heures.
- N'interrompez pas le mécanisme automatique en l'empêchant de passer au cycle 'warm'. De même, n'appuyez pas sur le levier 'cook' une fois que le cycle 'warm' a commencé.
- Vérifiez toujours que l'espace entre le cuiseur de riz et la cuve intérieure est toujours propre et sans trace de riz etc... Ceci est très important pour qu'il y ait un contact parfait entre les deux éléments.
- Utilisez toujours des gants thermo-isolants pour retirer la cuve intérieure de l'appareil.
- Le riz doit être soigneusement lavé avant de l'utiliser.
- Durant la cuisson, certains types de riz peuvent causer une condensation à l'intérieur de l'appareil entraînant des projections en dessous du couvercle. Si cela se produit, soulevez avec précaution le couvercle, pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper et refermez.
- En retirant le riz de la cuve intérieure, vous pourrez remarquer une petite quantité de riz doré au fond: c'est normal. Laissez la cuve refroidir, remplissez-la d'eau savonneuse et laissez tremper pour que le riz se détache et faciliter le nettoyage.
- Ne réchauffez pas le riz dans le cuiseur de riz.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la période d'attente au chaud.
- Si vous devez ajouter des ingrédients au riz cuit, ceux-ci doivent être cuits complètement, et le riz doit être consommé immédiatement.
- Il est déconseillé d'utiliser le cuiseur de riz pour cuire des préparations de riz en sachet.
- L'utilisation d'ustensiles tranchants peut endommager la surface antiadhésive.

Nettoyage

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

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

Service après-vente

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

Si vous avez besoin d'assistance pour :

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

KENWOOD LIMITED

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

7340/5
DANISH
DUTCH
FINNISH
FRENCH
GERMAN
ITALIAN
NORWEGIAN
SWEDISH