

REISKOCHER | MULTIKOCHER KCC-280



KEMAR KITCHENWARE

P A S S I O N F O R F O O D



DE GEBRAUCHSANLEITUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel.....	8
3. Vor dem ersten Gebrauch	9
4. Bezeichnung und Funktion der Teile	12
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung	17
6. Reinigung und Pflege	28
7. Kundendienst	30

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Reis- und Multikocher mit gebranntem Keramik-Innentopf bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Der Kocher ist einfach zu bedienen und dank seines Innentopfes leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.shop Rezeptideen und nützliche Tipps.

Das Zubereiten von Reis in einem Reiskocher mit Keramiktopf basiert auf einem anderen Prinzip als bei herkömmlichen Reiskochern mit einem Aluminiumtopf. Der Innentopf besteht aus reinem Keramikton ohne Beschichtung mit rein natürlichen Stoffen. Keramikton ist recycelbar und kann zu 100% wiederverwendet werden. Der Keramiktopf ist sehr hitzebeständig, pflegelicht und langlebig. Ein Keramiktopf gibt keinerlei Schadstoffe an die Speisen ab und ist geschmacksneutral. Der Keramiktopf hat keine Beschichtung und ist daher frei von BPA, PFOA und PTFE. Er enthält kein Blei, Kadmium oder Nickel. Keramikton lässt sich gut wieder verwerten und ist damit ökologisch nachhaltiger als viele andere Materialien.

Sie haben ein tolles Produkt gekauft, die Belastung durch Schadstoffe wird bei der Zubereitung in einem Keramiktopf nach heutigem Kenntnisstand ausgeschlossen.

Durch die fehlende Beschichtung kann es am Boden des Topfes zu einer Krustenbildung kommen. Diese Kruste lässt sich nach der Entnahme des Reises durch Einweichen mit Wasser und anschließendem Spülen gut entfernen.

Durch den zweifach Deckel entsteht kaum Dampf, da sich der Kondensdampf am ersten Deckel niederschlägt und abtropft. Es können in dem Kocher daher auch Kartoffel oder Nudelgerichte zubereitet werden, ohne dass es zum überkochen kommt.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnhinweise und Anweisungen in dieser Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.

Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

Der Reiskocher verfügt über Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Ein Überhitzungsschutz mit zwei Sicherungen schaltet den Reiskocher bei Überhitzung bei ca. 184° C automatisch ab.

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen. Achten Sie darauf, dass immer der Keramiktopf in dem Gehäuse ist, ansonsten schalten Sie das Gerät nicht an.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Der Reiskocher ist ausschließlich zum Kochen von Reis, Suppen, Eintöpfen und vielem mehr konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Der Reiskocher ist nicht dafür bestimmt, um Milchreis zu kochen. Die Warmhaltefunktion ist dazu geeignet, um Speisen aufzuwärmen. Der Keramiktopf ist auch dafür bestimmt, um auf einem Gasherd, im Backofen oder über offener Flamme genutzt zu werden. Dazu muss der Topf immer gefüllt sein, er darf nicht leer benutzt werden.

Verwenden Sie den Reiskocher nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Reiskocher ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Befolgen Sie für den sicheren Umgang mit dem Gerät stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDUNGSZWECK



Der Reiskocher ist für das Zubereiten von Reis, Suppen und ähnlichen Speisen geeignet. Für das Braten von Speisen ist er nicht geeignet! Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.

Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen - in Frühstückspensionen
- in landwirtschaftlichen Anwesen.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mind. 8 Jahre und beaufsichtigt.

Verstauen Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
Fassen Sie heiße Teile nur mit Handtuch oder Topflappen an.
3. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker und Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
4. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
5. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind.
Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
7. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Gerätes fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
12. Gehen Sie beim Transportieren eines Gerätes, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.Ä.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose an.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden und anderen Möbeln ein wenn Sie das Gerät aufstellen.
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangen im Kabel oder des Stolpern darüber zu verringern.

B) Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.

C) Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:

(1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Gerätes.

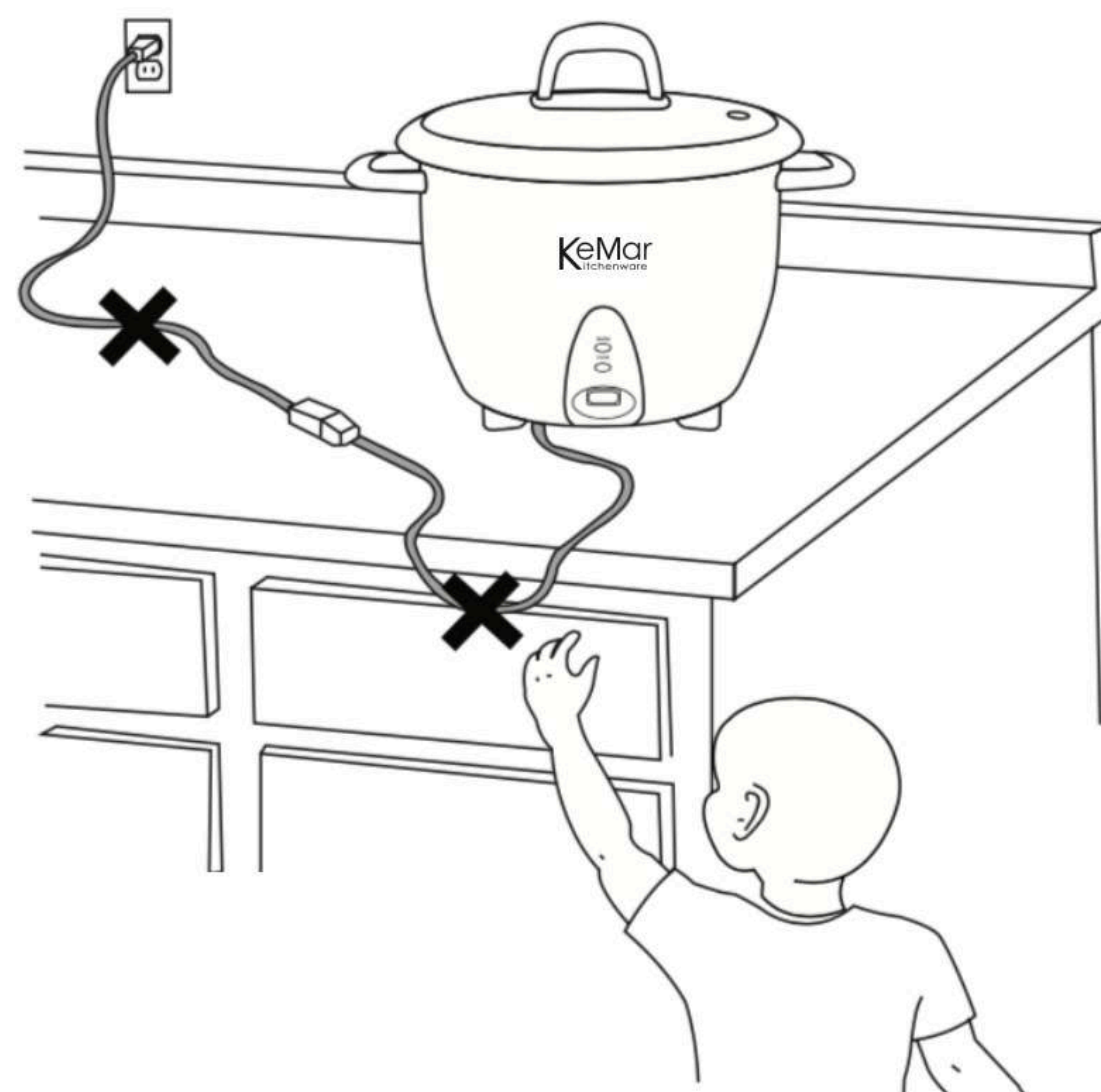
(2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.



Warnung Stromschlag Risiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen! Erdungsanschluss nicht entfernen! Keine Adapter benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nutzen Sie den Reiskocher ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.
Nutzen Sie das mitgelieferte Zubehör ausschließlich mit diesem Reiskocher.

Nehmen Sie den Reiskocher aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen und kontrollieren Sie, ob der Reiskocher oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Reiskocher nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

GEFAHR FÜR KINDER!

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.



Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.
Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. Bevor Sie den Reiskocher zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Innentopf, die beiden Deckel und das Zubehör (Messbecher, Reislöffel aus Bambus) mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Der Reislöffel aus Bambus sollte ab und zu mit einem Pflanzenöl, z.B. Olivenöl eingeeilt werden. Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser! Wischen Sie den Reiskocher nur mit einem feuchten Tuch ab.



VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Keramiktopf und Deckel.
Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder Ersatz von Teilen ist von KeMar oder einer autorisierten Servicefirma durchzuführen.

REISKOCHER AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Bevor Sie den Reiskocher in Betrieb nehmen, folgen Sie bitte den folgenden Anweisungen.
Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie den Reiskocher aufstellen:

- Stellen Sie den Reiskocher auf einer gut zugänglichen, ebenen, wasserfesten, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Reiskocher nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Reiskocher nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke, Regale o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Verdecken Sie nicht die auf der Unterseite befindlichen Lüftungsschlitze.
- Stellen Sie den Reiskocher nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Stellen Sie den Reiskocher so auf, dass er nicht wackeln und umkippen kann.
- Schließen Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

SPEISEN ZUBEREITEN



- Um die Gefahr zu minimieren, dass der Reis beim Kochen schäumt, waschen Sie den Reis gründlich. Dadurch wird die im Reis enthaltene Stärke verringert.
- Wenn Sie nicht vorgekochten Reis vor der Zubereitung 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen, wird der gekochte Reis weicher.

WARNUNG! VERBRÜHUNGSGEFAHR!



- Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Deckel aus.
- Teile des Reiskochers werden heiß.
- Aus dem Dampfloch am Deckel tritt heißer Dampf aus. Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.

Berühren Sie die heißen Teile des Reiskochers, also den Keramiktopf und die beiden Deckel während des Betriebs und nach dem Kochvorgang nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Keramiktopfes sowie der beiden Deckel. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. Lassen Sie den Reiskocher, den Topf und die beiden Deckel nach dem Betrieb erst abkühlen, bevor Sie ihn mit bloßen Händen anfassen.

- Beachten Sie, dass aus dem Dampfloch am Deckel und dem Reiskocher auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann. Halten Sie genügend Abstand zum Dampfauslass-Loch am Deckel.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht überkocht und direkt in den Reiskocher läuft.
- Lassen Sie den Deckel während des Betriebs immer geschlossen und öffnen Sie diesen nur um den Reis umzurühren.

– Wenn Sie den Deckel öffnen, tritt heißer Dampf aus. Halten Sie genügend Abstand und öffnen Sie den Deckel mit Topflappen.

BESCHÄDIGUNGS- UND KURZSCHLUSSGEFAHR!



Wenn Sie den Reiskocher unsachgemäß nutzen, können Sie den Reiskocher, das Zubehör oder andere Gegenstände beschädigen.

- Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Keramiktopf.
- Füllen Sie kein Wasser direkt in das Kochergehäuse. Füllen Sie das Wasser nur in den Keramiktopf.
- Sorgen Sie dafür, dass der Keramiktopf an der Außenseite komplett trocken ist, bevor Sie ihn in das Kochergehäuse einsetzen.
- Richten Sie sich immer nach den Packungsangaben. – Beachten Sie das Fassungsvermögen des Reistopfes (max. 1,8l).
- Nutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Bambuslöffel oder einen Holz- oder Plastiklöffel, um den Reis umzurühren oder zu servieren. Andere Materialien können den Reistopf beschädigen. Bei dem ersten Gebrauch kann es zu Geruchs- und Rauchbildung kommen. Dies ist kein Defekt. Grund dafür können Verpackungs- und Beschichtungs-rückstände sein.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Erhitzen Sie den Topf niemals ohne Inhalt.

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:

- Kochergehäuse
- Keramiktopf 2,5 Liter
- Abnehmbarer Außendeckel aus Keramik
- Abnehmbarer Innendeckel aus Keramik
- Reiskelle aus Bambus
- Messbecher aus Polypropylen BPA-frei 180ml
- Netzkabel EU
- Bedienungsanleitung

EIGENSCHAFTEN

- ✓ Reiskocher
- ✓ Keramik Topf aus natürlich gebranntem Ton
- ✓ Keine Beschichtung, BPA-frei, enthält kein Blei, Cadmium oder Nickel
- ✓ AN / AUS Schalter
- ✓ Abnehmbare Innen- und Außen-Keramikdeckel
- ✓ Warmhaltefunktion
- ✓ Timer - 24 Stunden
- ✓ Reismenge einstellbar
- ✓ Touch Display - Einfache Bedienung
- ✓ Weißer Reis | Naturreis / Gemischter Reis | Kochen | Reisbrei | Slow Cook | Quick Reis
- ✓ Keramiktopf kann ohne Kochergehäuse auch im Ofen zum Brotbacken oder auf einem Gasgrill zum kochen verwendet werden



Mit dem Reiskocher können Sie sämtliche Reissorten, Reisbrei, Slow Cook Gerichte, Kartoffeln, Nudeln, Gemüse sowie Suppen und Eintöpfe zubereiten und anschließend automatisch warmhalten.

Der Topf (ohne Beschichtung, BPA-frei) aus natürlichem Tonkeramik ermöglicht eine natürliche und schadstofffreie Zubereitung. Die Reinigung ist denkbar einfach, der Keramiktopf und die beiden Keramikdeckel können einfach mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

Die Bedienung erfolgt über das Touch Display mit Menü- und Warmhaltefunktion. Das Gehäuse ist aus pflegeleichtem Kunststoff gefertigt und fügt sich durch sein modernes und zeitloses Design in jede Küche harmonisch ein. Durch seine Kochkapazität von bis zu 1,8 Litern (Gesamt 2,5 Liter) können 1 bis 7 Personenhaushalte den Reiskocher nutzen. Der Keramiktopf und die beiden Keramikdeckel sind ohne Beschichtung und BPA-frei. Somit kommen Ihre Speisen weder mit Weichmachern noch mit anderen bedenklichen Stoffen in Berührung.

Der Reiskocher ist konzipiert für eine schnelle und einfache Zubereitung von sämtlichen Reissorten und anderen Speisen. Durch eine moderne Technologie arbeitet der Reiskocher energieeffizient und hochpräzise.

BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

DER REISKOCHER IST LEICHT ZU BEDIENEN UND SEINE ANWENDUNGSGEBIETE SIND VIELSEITIG:

Temperaturbereiche im Betrieb (unterliegt Schwankungen abhängig von der eingefüllten Flüssigkeit und Reismenge): 1- 4 Messbecher

- Weißer Reis: 101° - 120° C
- Gemischter Reis: 103° - 111° C
- Quick Reis: 103° - 131° C
- Reisbrei: 109° - 118° C
- Kochen: 132° C
- Slow Cook (Niedrig-Temperatur kochen): 60°, 70°, 80° und 90° C
- Warmhalte-Funktion: 45° - 48° C
- Kapazität: 2,5 l / maximal 4 Messbecher Reis (nicht gekocht) geeignet für 1 bis 7 Personen
- Mindest-Zubereitungsmenge: 1 halber Messbecher (90 ml) Reis mit 2 Messbecher (360 ml) Wasser

Der Reiskocher ist an die Funktionsweise des klassischen japanischen Kochtopfs, den sogenannten Donabe, aus hitzebeständiger Keramik angelehnt.

Das keramische Material des Topfs wärmt sich langsam auf und hält die Hitze lange.

Der doppelte Deckel mit Entlüftungslöchern sorgt für den richtigen Druck im Inneren und verhindert ein Überkochen.

Für Gasherd, Backofen und offenes Feuer geeignet – nicht für Induktion, Ceranfeld oder Elektrogussplatten.

Der Keramiktopf kann ohne das Reiskochergehäuse zum Brot backen im Backofen oder zum Kochen von Gerichten über einem Gasherd oder Campingkocher verwendet werden.

Wichtig ist, dass der Tontopf vor jeder Benutzung vollständig durchgetrocknet ist. Restfeuchte dehnt sich beim Erhitzen aus und kann den Topf dadurch beschädigen.



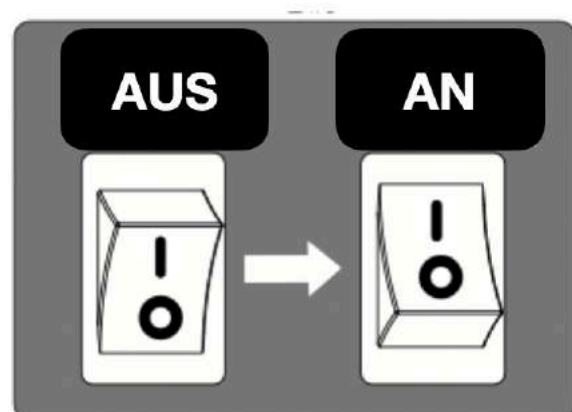
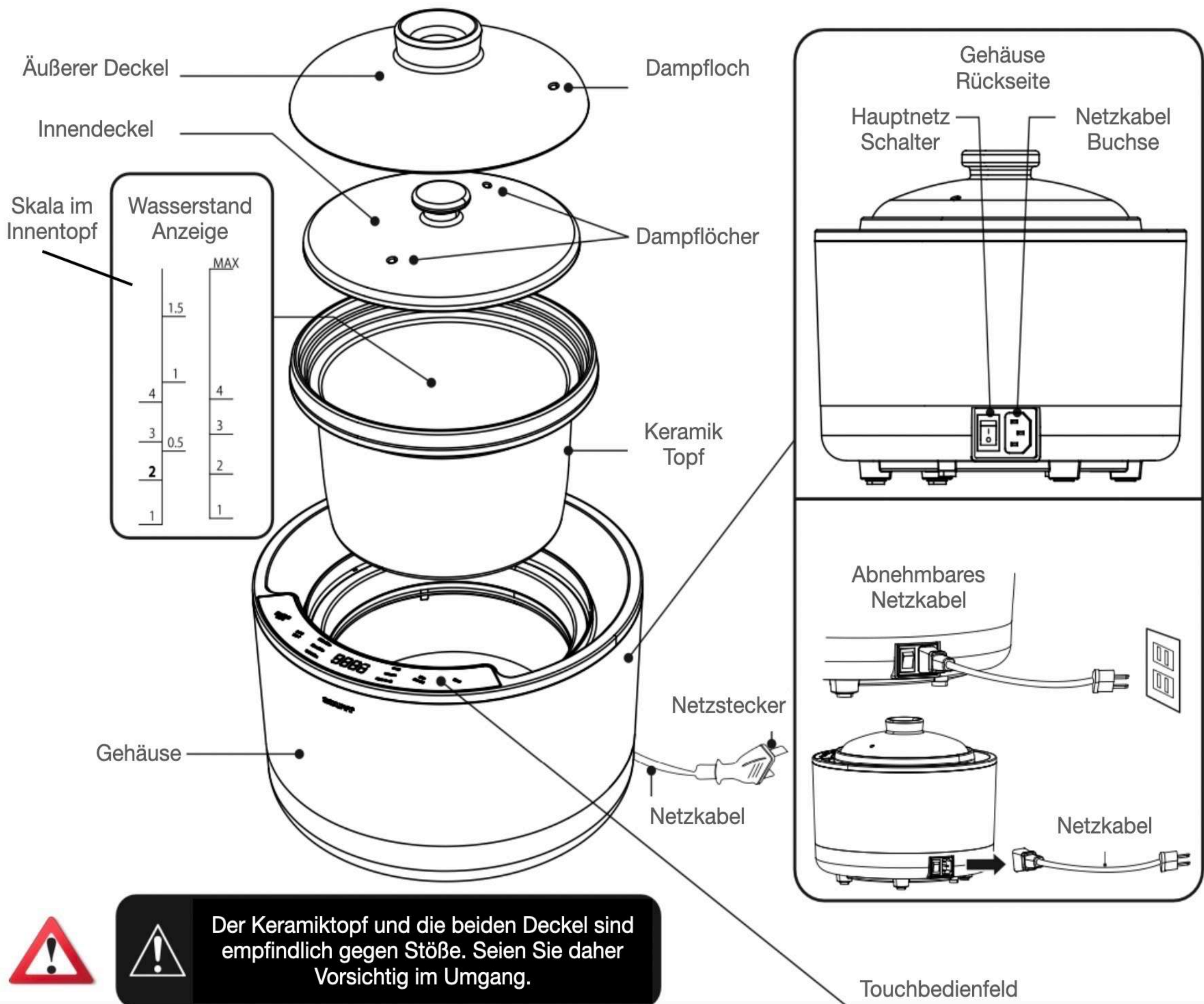
Ideal zur Zubereitung von Reis, Suppen, Reisbrei und Niedrig-Temperaturgerichten (Slow Cook).

Der Topf und die Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet und können einfach mit Wasser und Spülmittel von Hand gereinigt werden.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN



Die Bedienung ist sehr einfach. Machen Sie sich nachstehend mit dem Gerät und dem Bedienfeld vertraut:

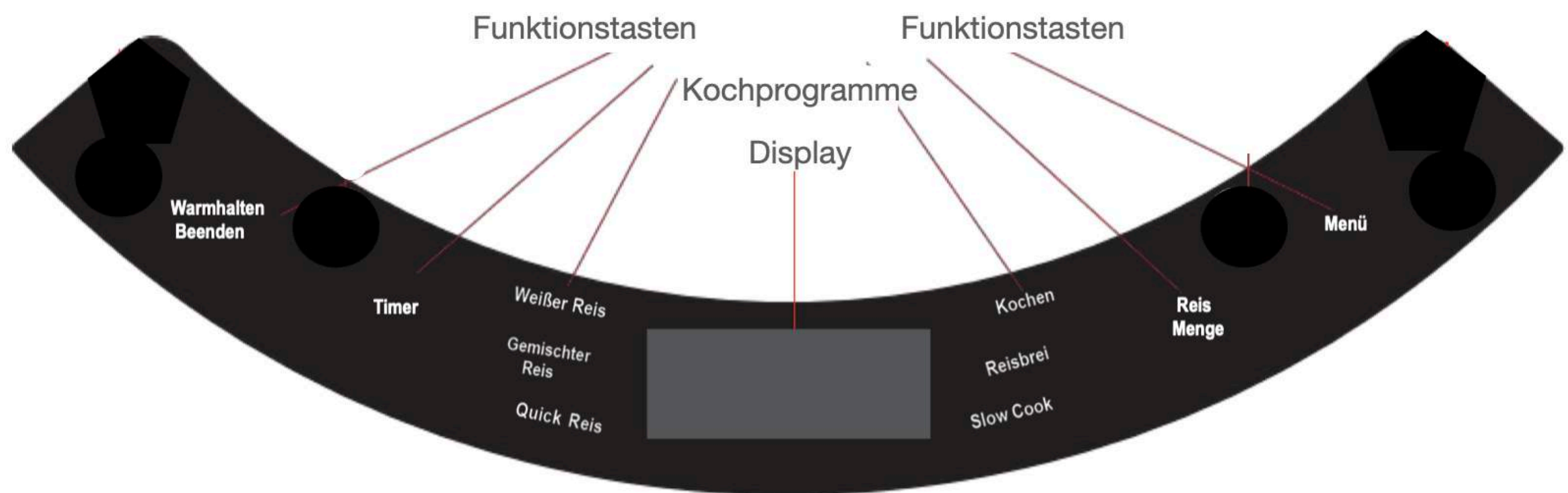


Auf der Rückseite des Kochgehäuses befindet sich neben der Netzstecker-Buchse für das Stromkabel der Hauptschalter um das Gerät AN oder AUS zu schalten. Das Gerät wird mit Schalterstellung I angeschaltet. Mit der Schalterstellung O wird das Gerät ausgeschaltet. Schalten Sie das Gerät nach jedem Kochvorgang und nach dem Beenden des Warmhaltemodus vom Standbymodus komplett mit dem Hauptschalter aus.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

DISPLAY

Das Touch Bedienfeld wird durch einfaches kurzes Tippen auf die vier Funktionstasten bedient.



ZUBEHÖR

Im Lieferumfang befindet sich ein Bambuslöffel, ca. 19 cm lang. Wir haben hier bewusst auf einen Kunststofflöffel verzichtet um nachwachsende recyclebare Materialien zu nutzen. Reinigen Sie den Bambuslöffel nach jeder Benutzung mit lauwarmen Wasser und etwas Spülmittel. Um das Naturmaterial Bambus zu pflegen reiben Sie den Löffel regelmäßig mit Pflanzenöl wie Kokos- oder Olivenöl ein. Dies schützt den Löffel vor dem austrocknen. Mit dem Bambuslöffel können Sie den fertigen Reis aus dem Topf entnehmen.

Der mitgelieferte Messbecher hat eine Messskala bis 160 ml. Das Gesamtvolumen des Messbechers beträgt 180 ml. Der Messbecher besteht aus Polypropylen (PP) und ist BPA-frei.



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

OPTIONAL ERHÄLTLICHER DÄMPFEINSATZ (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

Der optional erhältliche Dämpfeinsatz (nicht im Lieferumfang enthalten) besteht aus unbeschichteter Tonkeramik und hat ein nutzbares Volumen von ca. 2,0 Litern.

Die Höhe beträgt Außen 6,0 cm und der Außendurchmesser 21,2 cm. Das nutzbare Innenmaß beträgt in der Höhe 5 cm und der Durchmesser 20 cm. Die extra großen Dampföcher ermöglichen eine optimale Dampfverteilung. Nutzen Sie unbedingt Topflappen für eine sichere Entnahme nach dem Dämpfvorgang, da die Tonkeramik sehr heiß werden kann! Zum Dämpfen verwenden Sie das Programm Kochen, füllen Sie einen Messbecher Wasser (180ml) in den Topf, setzen Sie den Dämpfeinsatz auf den Keramiktopf, füllen Sie das klein geschnittene Dämpfgut in den Dämpfeinsatz und setzen Sie dann den großen Keramikdeckel auf den Dämpfeinsatz. Stellen Sie das Programm Kochen auf eine (1) Stunde und starten Sie das Programm. Da sich der Keramiktopf erst langsam erwärmt startet der Dämpfvorgang erst nach rund 15-20 Minuten.

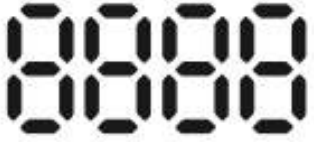
Sie sollten die Keramikteile nicht in der Spülmaschine reinigen, da dies zu Beschädigungen in der Keramikoberfläche führen könnte. Sie können diese unter fließendem Wasser und mit etwas Spülmittel reinigen. Reinigen Sie die Teile immer erst, wenn diese ausreichend abgekühlt sind.

Betreiben Sie das Dämpfen immer nur mit dem großen Keramikdeckel.
Erhältlich unter www.kemar.shop.



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

ERKLÄRUNG DER FUNKTIONSTASTEN

NAME DER TASTE	DETAILS
MENÜ	<p>Wird bei jeder Auswahl des Reiskoch-/Kochmodus verwendet (Das Menü verändert sich bei jedem drücken)</p> <p>O Weißer Reis O Gemischter Reis O Quickreis O Kochen O Reisbrei O Slow Cook</p>
REISMENGE	<p>Über diese Taste wird die Reismenge in Messbecher eingestellt (1-4 Messbecher) die Zeit und die Temperatur.</p>
TIMER	<p>Mit der Taste wird der Timer für die Kochprogramme eingestellt. Wenn die Taste gedrückt gehalten wird, springt die Zeit schneller weiter.</p>
WARMHALTEN BEENDEN	<p>Verwenden Sie diese Taste um die Warmhaltefunktion abubrechen oder den Kochvorgang zu stoppen. Halten Sie die Taste gedrückt um den Kochvorgang abubrechen. Die automatische Warmhaltefunktion nach dem Kochen beträgt 2 Stunden. Die manuelle Warmhaltefunktion beträgt bis zu 24 Stunden.</p>
DISPLAY FELDER 	<p>Anzeigefelder im Display: Reiskochprozess, Reismenge, Kochzeit, Timeranzeige, Kochtemperatur, Betriebsstatus usw. für jedes Menü.</p>

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BITTE UNBEDINGT VOR DER VERWENDUNG BEACHTEN



- Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Produkt an einem flachen und sicheren Ort verwenden.
- Wenn Sie den Keramiktopf in das Gehäuse stellen, vergewissern Sie sich, dass der äußere Boden des Topfes nicht nass ist, und wenn er nass ist, wischen Sie ihn mit einem Tuch ab und stellen Sie ihn dann auf die Heizplatte im Gehäuse. Achten Sie darauf, dass der Topf vollständig durchgetrocknet ist, bevor Sie ihn erhitzen, da der Topf sonst Risse bilden kann.
- Wenn Zutaten wie zum Beispiel Reis auf dem äußeren Boden des Tontopfes haften und Sie damit kochen, kann dies Brandflecken verursachen (ein Brandfleck auf dem äußeren Boden des Tontopfes kann möglicherweise nicht entfernt werden, selbst wenn Sie ihn reinigen, dies verursacht aber keine Funktionseinschränkung, Sie können mit dieser rein optischen Einschränkung unbesorgt weiter kochen).
- Es ist gefährlich, den Außen- oder Innendeckel beim kochen zu öffnen, also öffnen Sie ihn bitte nicht. Wenn Sie den Kochfortschritt wirklich überprüfen möchten, sind der Außendeckel und der Innendeckel sehr heiß, und es besteht die Möglichkeit, dass heißer Dampf austritt, wenn Sie den Deckel öffnen. Achten Sie also darauf, Ihr Gesicht oder Hände nicht in die Nähe des austretenden Dampfes zu begeben. Vorsicht vor Verbrennungen! Bitte beachten Sie, dass wir nicht für Verbrennungen verantwortlich sind, die durch das Öffnen des Deckels beim Kochen verursacht werden.
- Bei Verwendung kann der Bereich um das Dampfloch im Deckel heiß werden, also berühren Sie ihn nicht und schauen Sie nicht mit dem Gesicht drüber. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Bitte beachten Sie, dass der gesamte Keramiktopf und die beiden Deckel sowie das innere Gehäuse des Kochers direkt nach der Anwendung heiß werden.
- Wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen, können Wassertropfen aus dem Inneren austreten, also legen Sie bitte nichts empfindliches drunter, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Bewegen Sie das Kochgehäuse während der Verwendung nicht. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Bitte achten Sie bei jeder Verwendung darauf sorgsam mit dem Keramiktopf und den Deckeln umzugehen, da diese leicht zerbrechen können.
- Wenn das Netzkabel an eine Steckdose angeschlossen ist, leuchtet das Anzeigefeld weiter, auch wenn es nicht verwendet wird. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter an der Geräterückseite aus.
- Wenn Sie nach dem Kochen die Speise längere Zeit warm halten, kann die Speise anbrennen und hart werden.
- Das Startgeräusch und das Betriebsgeräusch (Ticken) vom Hauptgerät unmittelbar nach dem Einschalten oder während des Kochen//Erhitzen von Speisen ist normal.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Trennen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung zur Reinigung vom Netz. Bevor Sie das Gerät reinigen, sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein. Die Flüssigkeit erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.

Niemals das Reiskochergehäuse in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.

Entfernen Sie den äußeren Deckel, den inneren Deckel und den Keramiktopf vom Reiskochergehäuse.

Der äußere Deckel, der innere Deckel und der Keramiktopf können mit Wasser gewaschen werden. (Bitte vorsichtig mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel waschen.)

Trocknen Sie den äußeren Deckel, den inneren Deckel und den Keramiktopf gut ab.

Stellen Sie sicher, dass der äußere Boden des Tontopfs nicht nass ist, stellen Sie dann den Tontopf in das Reiskochergehäuse und genießen Sie das Kochen.

Reinigen Sie das Kochergehäuse nur mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch. Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab. Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie das Kochergehäuse nicht in Wasser.

Sie sollten die Keramikteile nicht in der Spülmaschine reinigen, da dies zu Beschädigungen in der Keramikoberfläche führen könnte. Sie können diese unter fließendem Wasser und mit etwas Spülmittel reinigen. Reinigen Sie die Teile immer erst, wenn diese ausreichend abgekühlt sind.

1. Bevor Sie den neuen Keramiktopf zum ersten Mal verwenden, füllen Sie den Topf mit Wasser etwa drei Viertel voll und fügen Sie etwa einen Messbecher Reis ein. Setzen Sie beide Deckel auf. Dann den Reisbrei bei schwacher Hitze bei ca. 70-80°C (im Programm Slow Cook) etwa 30-60 Minuten köcheln lassen. Beenden Sie den Kochvorgang und lassen Sie ihn abkühlen. Entsorgen Sie den Reis und spülen Sie den Keramiktopf gut aus. Trocknen Sie den Topf mit einem sauberen Tuch ab und trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie den Topf und die beiden Deckeln lagern.
2. Wann immer Sie den Topf benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass die Unterseite trocken ist.
3. Achten Sie darauf den Keramiktopf nicht leer zu erhitzen.
4. Nach der Verwendung des Topfes, lassen Sie ihn vor dem Waschen abkühlen. Bitte tranken Sie ihn nicht in Wasser, wenn er heiß ist. Wenn er abgekühlt ist, waschen Sie ihn vorsichtig mit Wasser ab. Der Topf sollte nicht lange mit Seife eingeweicht werden. Wischen Sie den Topf mit einem sauberen, trockenen Tuch trocken ab. Es ist wichtig, ihn vor der Lagerung gut zu trocknen.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

VERWENDUNG

A. Gerät einschalten

Stecken Sie das Netzkabel in die auf der Rückseite befindliche Netzkabel-Buchse und schließen Sie anschließend den Netzstecker an eine Stromsteckdose an. Schalten Sie den Hauptschalter auf die Position I (AN).

Nach dem Einschalten leuchten alle Felder für eine Sekunde lang und das Gerät piept einmal. Der Kocher schaltet sich in den Standby-Modus zurück, hier wird ein 4-Segment-Code (- - - -) in der Mitte des Touch Displayfelds angezeigt, und die Tasten "Warmhalten / Beenden" und "Menü" leuchten auf.

B. Die Tastenfunktionen

1. Voreingestellte automatische Programme

Es gibt sechs voreingestellte Programme auf dem Display. Drücken Sie die Funktionstaste "Menü", um das gewünschte Programm auszuwählen (Weißer Reis, Gemischter Reis, Quick Reis, Kochen, Reisbrei und Slow Cook). Wenn Sie das Programm auswählen, blinkt die entsprechende Programmanzeige. Nach der Auswahl des Programms blinkt kurz die Schaltfläche „Reis Menge“. Nach der Bestätigung der Reis Menge (1 für einen Messbecher, 2 für zwei Messbecher, 3 für drei Messbecher und 4 für vier Messbecher Reis) wechselt das Programm nach 5 Sekunden automatisch in den Kochmodus. Gleichzeitig leuchtet die „Warmhalten / Beenden“-Taste, die entsprechende Programmanzeige leuchtet auf und die LED-Anzeige zeigt die Garzeit an. Drücken Sie für die Funktion „Slow Cook“ zuerst „Reismenge“, um die Gartemperatur auszuwählen, und drücken Sie nach der Auswahl erneut etwa 5 Sekunden lang „Reismenge“, um die Garzeit auszuwählen. Das Gerät wechselt nach ca. 5 Sekunden in den gewählten Kochmodus. Die jeweilige Garzeit wird im Display angezeigt. Achtung: Nachdem Sie die Funktionen "Weißer Reis", "Gemischter Reis", "Quick Reis" und "Reisbrei" ausgewählt haben, müssen Sie "Reis Menge" auswählen, um in den Kochmodus zu gelangen, andernfalls piept das Gerät zur Erinnerung an den nächsten Schritt. Bei dem Kochprogramm Kochen muss die Kochzeit ausgewählt werden, während beim Programm Slow Cook die Kochtemperatur und die Kochzeit ausgewählt werden müssen.

2. Grundlegende Bedienung der Taste „Warmhalten/Beenden“

1: Nachdem die Kochprogramme abgeschlossen sind, aktiviert sich automatisch der Warmhaltemodus und die Anzeige "Warmhalten" blinkt gleichzeitig. Die LED-Anzeige zeigt einen Zähler für die Warmhaltezeit an von 00:00“ bis „02:00“.

2: Berühren Sie die Taste „Warmhalten / Beenden“ im Standby-Modus, um direkt in die Warmhaltefunktion zu gelangen.

3: Halten Sie die Taste "Warmhalten / Beenden" lange gedrückt (3 Sekunden), um ein beliebiges Programm abzubrechen oder in den Standby-Modus zu wechseln.

4: Nach Abschluss des Warmhalte-Programms kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

3. Grundlegende Bedienung des „Timers“

1: Nach der Auswahl des Kochprogramms im Menü kann der Timer aktiviert werden.

Dazu drücken Sie einmal sofort die "Timer"-Taste, wenn diese nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Auswahl des Kochprogramms gedrückt wird, startet das ausgewählte Kochprogramm ohne Timereinstellung automatisch.

2: Drücken Sie die Timertaste einmal, die LED-Anzeige zeigt 00:30 Uhr an, was bedeutet, dass die Standardzeit 00:30 Uhr ist; Jedes Mal, wenn Sie die Taste „Timer“ drücken, werden weitere 30 Minuten auf den Timer drauf gezählt, die maximale Anpassung beträgt 24 Stunden. Wenn Sie die Taste Timer gedrückt springt die Zeit nach 2 Sekunden schneller weiter. Nach Aktivierung blinkt die „Timer“ Tastenbeleuchtung. Das gewählte Programm startet dann automatisch zur gewünschten Zeit. Zum vorzeitigen stoppen die „Beenden“ Taste für 3 Sekunden gedrückt halten.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

VERWENDUNG

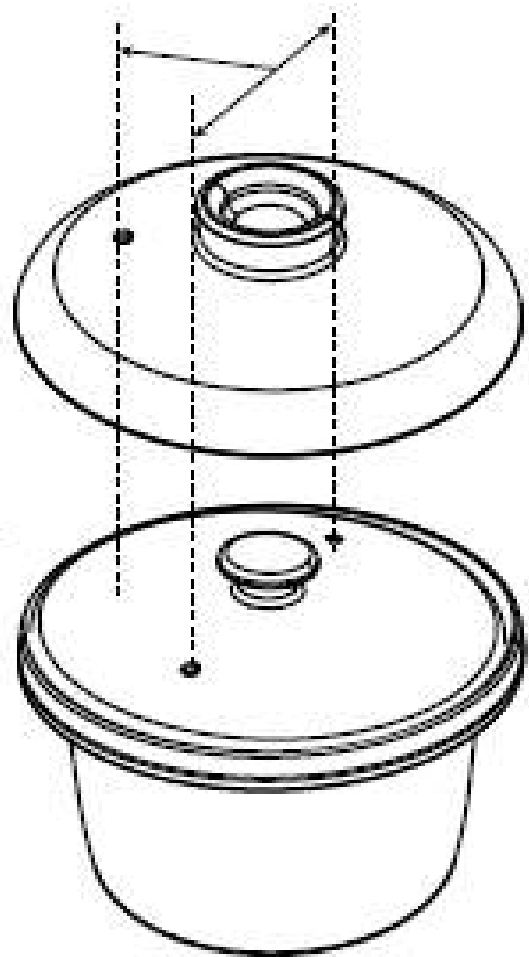
4. Grundlegende Bedienung der Taste "Reismenge"

Nachdem Sie das Programm "Weißer Reis", "Gemischter Reis", "Quick Reis" oder "Reisbrei" ausgewählt haben, müssen Sie die "Reismenge" (Angabe der Anzahl an Messbechern Reis) auswählen, um das Programm zu starten. Wenn Sie die Funktion „Reismenge“ nicht auswählen, ertönt ein Piepen bis die Funktion „Reismenge“ ausgewählt wird. Im Programm Kochen braucht die Reismenge nicht eingestellt zu werden.

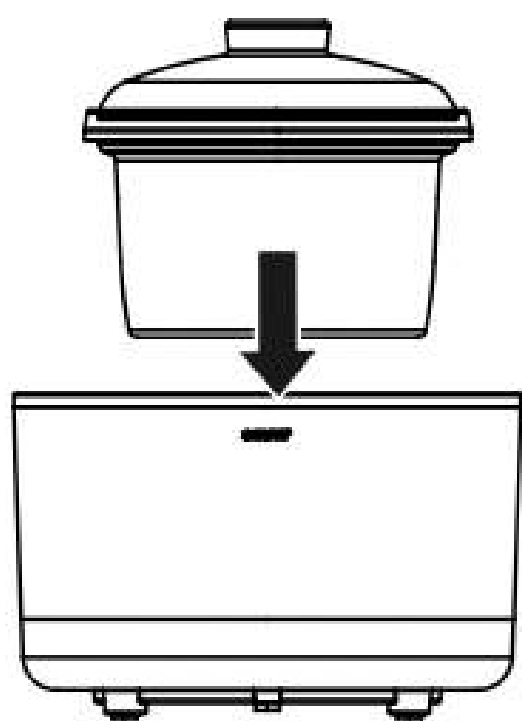
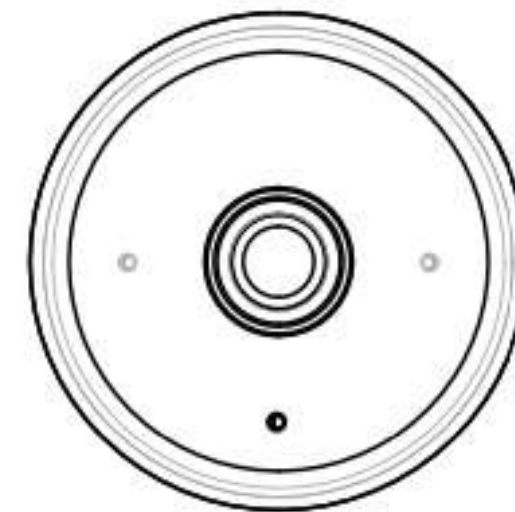
Hinweis: Das Volumen eines Messbechers beträgt bis zum obersten Rand 180 ml (Der Skala-Aufdruck beträgt nur 160 ml), es sind ca. 150 mg Reis pro Messbecher.

Nach Beendigung eines ausgewählten Kochprogramm piept der Reiskocher fünfmal hintereinander und geht dann in den Warmhaltemodus über. Die Funktionstaste Warmhalten blinkt und die bereits abgelaufene Warmhaltezeit wird im Display angezeigt.

VERWENDUNG DES KERAMIKTOPFES UND DER DECKEL



Achten Sie darauf, dass beim einsetzen der beiden Deckel, die Dampföffner nicht übereinander liegen. Die Dampföffner sollten gemäß dem rechten Bild versetzt angeordnet sein. Somit wird gewährleistet, dass der Druck optimal im Keramiktopf aufgebaut wird und der Inhalt nicht überschäumt.

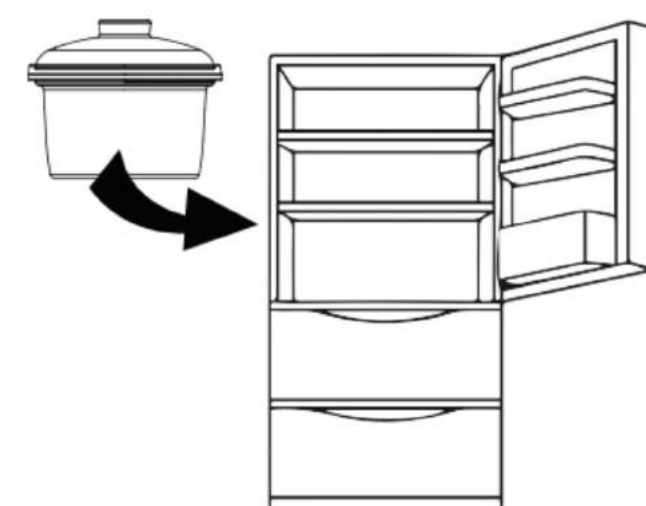


Achten Sie beim einsetzen in das Kochgehäuse darauf, sich nicht die Finger einzuklemmen. Seien Sie vorsichtig. Achten Sie darauf, dass sich kein Wasser außen am Keramiktopf befindet oder Fremdkörper wie Reiskörner sich auf der Heizplatte befinden. Dies kann zu Rauchentwicklung und Kurzschluss führen.



Der Keramiktopf und die Deckel sind für offenes Feuer wie zum Beispiel von einem Gasherd oder Campinggrill geeignet.

Nach dem Kochen und abkühlen des Topfes können Sie die Speisen im Kühlschrank lagern. Der Topf ist nicht für den Gefrierschrank geeignet.



IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

FUNKTIONSTABELLE

Funktion	Reismenge/Zeit/ Temperatur- Auswahl	Bedienung	Warmhalte Zeitraum
Weißer Reis	1-4 Messbecher / 50 Minuten	Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie das entsprechende Menü aus (es wird einen Summer geben, um daran zu erinnern, ob es im nächsten Schritt keine Operation gibt) und drücken Sie dann die Taste "Reismenge", um die Reismenge von 1 Tasse bis 4 Tassen auszuwählen. Warten Sie 5 Sekunden, starten Sie das Kochprogramm und die verbleibende Zeit der LED-Anzeige anzeigt. Zum Beispiel "00:35".	2 Stunden
Gemischter Reis	1-4 Messbecher / 80 Minuten		
Quickreis	1-4 Messbecher / 35 Minuten		
Kochen	Zeiteinstellung: Zeit: 25 Minuten 1 Std. / 1,5 Std. 2 Std. / 2,5 Std. 3 Std. / 3,5 Std. 4 Std. / 4,5 Std. 5 Stunden	Drücken Sie die Taste "Menü", um die Kochfunktion auszuwählen. Die LED-Anzeige zeigt "00:25" Minuten als Standardwert an, drücken Sie die Reismenge erneut, sie ändert sich bis 1:00 in 5 Minuten Schritten, danach in 30 Minuten Schritten bis maximal 5 Stunden.	2 Stunden
Reisbrei	0,5 Messbecher / 70 Minuten	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü", um die Congee-Funktion auszuwählen. Und drücken Sie auf "Reismenge", um die Reismenge von Congee mit der Wertanzeige "0,5" auszuwählen. Nach der Eingabe des Programms zeigt die LED-Anzeige nach 5 Sekunden die verbleibende Zeit "1:10" an, 70 Minuten für den gesamten Zyklus.	2 Stunden

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

Funktion	Reismenge/Zeit/ Temperatur- Auswahl	Bedienung	Warmhalte Zeitraum
Reisbrei	1 Messbecher / 80 Minuten	Drücken Sie "Reismenge", um die Reismenge von Congee mit der Wertanzeige "1" auszuwählen. Nach der Eingabe des Programms zeigt die LED-Anzeige nach 5 Sekunden die verbleibende Zeit "1:20" an, 80 Minuten für den gesamten Zyklus.	2 Stunden
	1,5 Messbecher / 90 Minuten	Drücken Sie "Reismenge", um die Reismenge von Congee mit der Wertanzeige „1,5" auszuwählen. Nach der Eingabe des Programms in 5 Sekunden zeigt die LED-Anzeige die verbleibende Zeit "1:30" an, Betrag 90 Minuten für den gesamten Zyklus.	2 Stunden
Slow Cook (Niedrig temperatur Kochen)	Temperatur 60°C\70°C\80°C \90°C	Drücken Sie die Taste "Menü", um die SLOW COOK-Funktion auszuwählen. Und drücken Sie "Reismenge", um TEMPERATUR auszuwählen, die 60 °C Anzeige ist der Standardwert, wählen Sie eine andere Temperatur, indem Sie die Taste "Reismenge" drücken. Sie wird in der LED-Anzeige angezeigt.	2 Stunden
	Zeit: 30 Minuten 1 Std. / 1,5 Std. 2 Std. / 2,5 Std. 3 Std. / 3,5 Std. 4 Std. / 4,5 Std. 5 Stunden	Nach der Temperaturbestätigung, Drücken Sie länger „Reismenge" und wechseln Sie zur ZEIT Auswahl, 30 Minuten ist der Standardwert, wählen Sie die Kochzeit aus, indem Sie die Taste "Reismenge" drücken. Sie wird in der LED-Anzeige angezeigt. Nach 5 Sekunden startet das Programm von selbst.	

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG VON REIS

Dies ist lediglich ein LEITFADEN, da Sie die Wassermenge nach persönlichem Belieben variieren können. Halten Sie sich immer an die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des jeweiligen Reisproduzenten. Nachstehend eine Tabelle mit Richtwerten für die Reisprogramme:

Weißer Reis	Wassermenge
1 Messbecher	220ml
2 Messbecher	400ml
3 Messbecher	570ml
4 Messbecher	740ml
Quick Reis	Wassermenge
1 Messbecher	220ml
2 Messbecher	400ml
3 Messbecher	570ml
4 Messbecher	740ml
Gemischter Reis	Wassermenge
1 Messbecher	190ml
2 Messbecher	420ml
3 Messbecher	620ml
4 Messbecher	800ml
Reisbrei	Gramm
0,5 Messbecher	650g
1 Messbecher	980g
1,5 Messbecher	1500g

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG VON REIS

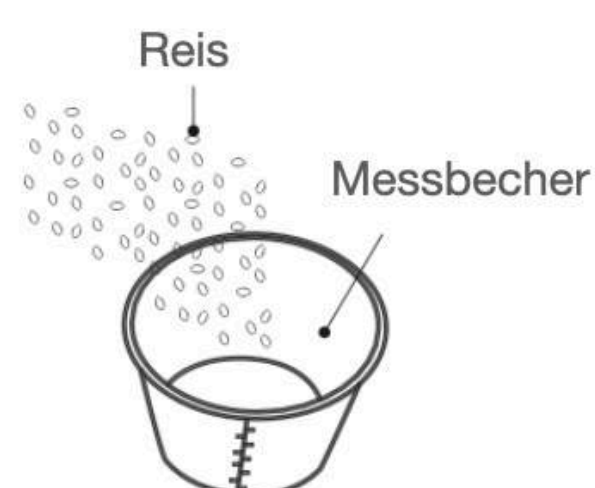
Waschen Sie die gewünschte Menge Reis gründlich in einem Sieb um überflüssige Stärke zu entfernen damit der Reis nicht zu sehr schäumt.

Wenn der Reis gereinigt ist lassen Sie das Wasser abtropfen und füllen den gewaschenen Reis in den Keramiktopf.

Geben Sie nun die gewünschte Menge Wasser in den Keramiktopf dazu.

Nutzen Sie dazu möglichst den mitgelieferten Messbecher.

Schwenken Sie den Innentopf leicht, um den Reis gleichmäßig zu verteilen.

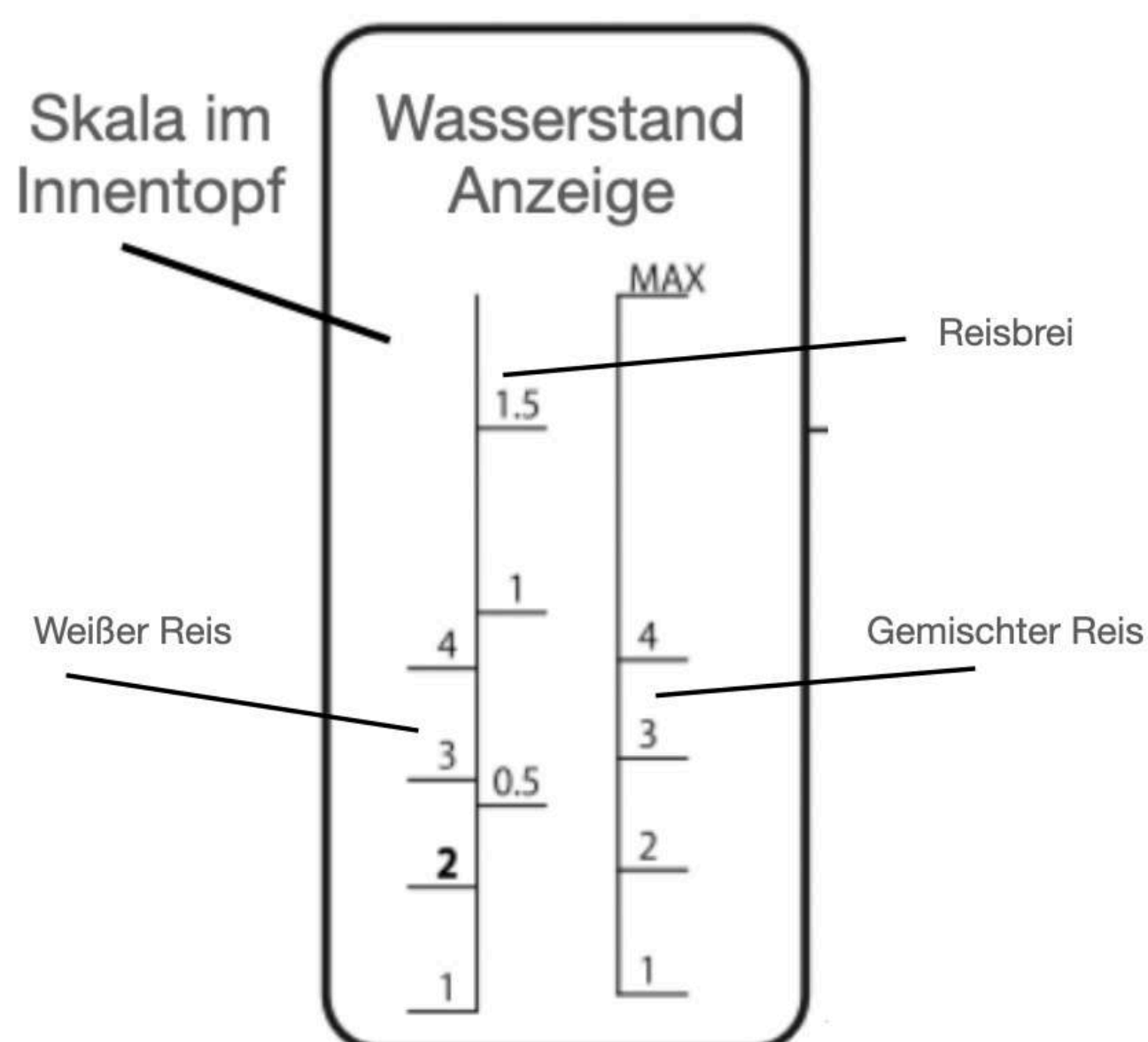


WASSERSTANDSLINIEN FÜR REIS IM KERAMIKTOPF

Alternativ können Sie für Reis auch die Wasserstandlinie im Innentopf nutzen. Sie füllen die gewünschte Menge Reis in den Keramiktopf und füllen bis zur gewünschten Wasserstandlinie Wasser auf.

Die Skala für Weißen Reis gibt die Füllmenge für maximal 4 Messbecher Reis und Wasser an. Wenn Sie keinen Messbecher verwenden, wiegen Sie den Reis ab. Ein Messbecher Reis sind ca. 150 g. Reis. Die Skala 1 zeigt die maximale Füllmenge für einen Messbecher Reis (ca. 150 g.) und Wasser an. Die Skala 2 für zwei Messbecher Reis (ca. 300 g. Reis) und Wasser an. Skala 3 und 4 simultan dazu.

Für Reisbrei und gemischten Reis gehen Sie genauso vor.



IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

WEIßER REIS

Die maximale Menge an weißem Reis beträgt 4 Messbecher (1 Messbecher ca. 150 g Reis) und die Standardzeit im Programm Weißer Reis beträgt 50 Minuten, die Kochzeit ändert sich geringfügig je nach Spannung, Reismenge, Wassermenge, Wassertemperatur und Reisqualität.

Das empfohlene Verhältnis von Reis zu Wasser beträgt 1:1.

Orientieren Sie sich je nach der verwendeten Reissorte an den Angaben in der o.g. Tabelle oder an der Kochanleitung auf der Verpackung der Reissorte die Sie nutzen.

GEMISCHTER REIS

Die maximale Reismenge von gemischtem Reis beträgt 4 Messbecher, abgestimmt auf die verschiedenen Zutaten. Nachstehend Kombinationsmöglichkeiten:

1. Kombination aus weißem Reis und Vollkornreis, Verhältnis 2:1 oder 1:1 (2 Teile Weißer Reis, 1 Teil Vollkornreis oder 1 Teil Weißer Reis, 1 Teil Vollkornreis)

2. Kombination aus weißem Reis + Vollkornreis + Verschiedene

Bohnen, Verhältnis 2:1:1 (2 Teile Weißer Reis, 1 Teil Vollkornreis, 1 Teil Bohnen)

3. Kombination aus weißem Reis + Vollkornreis + Kartoffeln, Verhältnis ist 2:1:1 (2 Teile Weißer Reis, 1 Teil Vollkornreis, 1 Teil Kartoffeln)

4. Kombination aus weißem Reis + Vollkornreis + Verschiedene

Bohnen + Kartoffeln, Verhältnis ist 2:1:1:1 (2 Teile Weißer Reis, 1 Teil Vollkornreis, 1 Teil Bohnen, 1 Teil Kartoffeln).

Wenn Sie möchten, dass gemischter Reis süßer und köstlicher schmeckt, können Sie auch Erdnüsse, Sesam-Samen, Rosinen, Datteln und andere Zutaten hinzufügen.

Das empfohlene Verhältnis von Reis zu Wasser bei gemischtem Reis finden Sie in der Tabelle auf Seite 20.

QUICK REIS (SCHNELLKOCHPROGRAMM)

Die maximale Menge an weißem Reis im Quick Programm beträgt 4 Messbecher und die Standardzeit beträgt 35 Minuten, die Kochzeit ändert sich geringfügig je nach Spannung, Reismenge, Wassermenge, Wassertemperatur und Reisqualität.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

KOCHEN

Mit dem Kochen Programm können Sie Speisen anbraten (dauert ca. 10 Minuten bis der Topf über 100°C erhitzt ist), und mit dem optional erhältlichen Dämpfeinsatz aus Keramik dämpfen (minimale Dämpfzeit sind 15 Minuten). Es kann gleichzeitig im Topf Reis gekocht werden und mit dem Dämpfeinsatz gedämpft werden. Das Programm Kochen ist auch für Suppen und Eintöpfe geeignet.

Die Standardzeit für das Kochprogramm beträgt 25 Minuten, die Zeiteinstellung springt bei drücken der Reismenge Taste jeweils 5 Minuten weiter bis 1 Stunde erreicht ist. Danach jeweils um 30 Minuten: 1,5 Stunden, 2 Stunden, 2,5 Stunden 3 Stunden, 3,5 Stunden, 4 Stunden, 4,5 Stunden und 5 Stunden.

Nach dem kochen blinkt die LED und der Warmhaltemodus wird für 2 Stunden automatisch aktiviert.

Achtung: Wenn Sie die Kochfunktion auswählen, fügen Sie nicht mehr Wasser als die maximale Wasserstandsmarkierung im Keramiktopf hinzu, andernfalls kann dies durch Überkochen einen Kurzschluss verursachen.

Der Innendeckel wird für das Kochprogramm nicht benötigt und muss entfernt werden. Nutzen Sie nur den Außendeckel zum kochen von Suppe, zum Dämpfen oder zum Anbraten von Speisen.

Das Kochprogramm kann auch für die Zubereitung von Kartoffeln und Nudeln genutzt werden. Die maximale Füllmenge beträgt 1,5 auf der Skala. Für Kartoffeln und Nudeln nutzen Sie bitte auch den Innen- und Außendeckel, da diese verhindern, dass das Wasser überschäumt.

REISBREI (CONGEE)

Um die Reisbrei Funktion zu starten muss die Reismenge ausgewählt werden:

1. Für 0,5 Messbecher Reis beträgt die Standardkochzeit 70 Minuten und die Standardwassermenge beträgt 3,6 Messbecher Wasser (650 ml).

(Tipp: Geben Sie 0,5 Messbecher Reis in den Keramiktopf und geben Sie dann Wasser hinzu bis die Wasserstandskala von 0,5 für Reisbrei im Topf erreicht wird)

2. Für 1 Messbecher Reis beträgt die Standardzeit 80 Minuten und die Standardwassermenge beträgt 5,5 Messbecher Wasser (980 ml).

(Tipp: Geben Sie 1 Messbecher Reis in den Keramiktopf und geben Sie dann Wasser hinzu bis die Wasserstandskala von 1,0 für Reisbrei im Topf erreicht wird)

3. Für 1,5 Messbecher Reis beträgt die Standardzeit 90 Minuten und die maximale Wassermenge beträgt 8,4 Messbecher Wasser (1500 ml).

Tipp: Geben Sie 1,5 Messbecher Reis in den Keramiktopf und geben Sie dann Wasser hinzu bis die Wasserstandskala von 1,5 für Reisbrei im Topf erreicht wird)

Achtung: Wenn Sie das Reisbrei-Programm auswählen, fügen Sie nicht mehr Wasser als die maximale Wasserstandsmarkierung im Keramiktopf hinzu, andernfalls kann dies durch Überkochen einen Kurzschluss verursachen. Bitte setzen Sie nur den großen Deckel auf, der kleine Innendeckel wird nicht benötigt.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

SLOW COOK (NIEDRIG TEMPERATUR KOCHEN)

Die Standardtemperatur des Schongaren beträgt 60 °C. Die Temperatur kann auf 70°C, 80°C oder 90°C verändert werden. Die Kochzeit kann von 30 Minuten bis 5 Stunden eingestellt werden.

Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Taste „Reismenge“ 5 Sekunden lang und wählen Sie dann die Garzeit aus. Wenn Sie die Garzeit nach dem Einstellen der Temperatur nicht auswählen, blinkt die Taste „Reismenge“ und der Reiskocher gibt immer einen „Piep-Piep“-Alarmton aus, bis Sie die Garzeit eingestellt haben. Wenn Sie die Kochzeit wählen, wird das Kochprogramm automatisch nach 5 Sekunden aktiviert.

Füllen Sie nicht mehr Wasser als bis zur maximalen Wasserstandsmarkierung im Keramiktopf ein, da es sonst zum Überlaufen und Kurzschluss kommen kann.

TIMER EINSTELLEN

Mit der Timerfunktion lässt sich jedes Programm bis zu 24 Stunden zeitverzögert einstellen. Wenn der Timer eingestellt worden ist, startet der Kochvorgang zu der eingestellten Zeit. Die jeweilige Kochzeit des ausgewählten Programms wird dann noch aufaddiert. Dies ist dann der Zeitpunkt, bei dem das Programm zu Ende gekocht hat und Fertig für den Verzehr ist.

Beispiel: Es ist nun 09:00 Uhr morgens. Sie möchten, dass der Reis um 12:00 Uhr fertig ist. Also wählen Sie das Programm Weißen Reis und stellen den Timer auf 2:00 Stunden. Der Reiskocher startet den Kochvorgang um 11:00 Uhr. Die Kochzeit beträgt 50 Minuten. Der Reis ist dann um ca. 11:50 Uhr fertig gekocht.

WARMHALTEFUNKTION

Nach Ende eines jeden Kochprogramms schaltet sich die Warmhaltefunktion automatisch für 2 Stunden ein. Sie können die Warmhaltefunktion manuell einstellen. Dazu die „Beenden“ Taste für ein paar Sekunden gedrückt halten und die Anzeige zeigt 00:00 an. Die Warmhaltefunktion läuft nun bis maximal 24 Stunden. Möchten Sie den Warmhaltemodus vorzeitig unterbrechen, einfach die „Beenden“ Taste für ein paar Sekunden gedrückt halten. Die Funktion schaltet sich dann aus. Zum vollständigen Abschalten des Geräts den Hauptschalter auf der Rückseite auf die Position 0 stellen und den Netzstecker ziehen.

PFLEGE UND REINIGUNG



AUFBEWAHRUNG

Nehmen Sie das Netzkabel zusammen, ohne es zu verknoten oder zu knicken.

Stellen Sie sicher, dass der Reiskocher und das Zubehör vollständig trocken sind, um Schimmelbildung zu vermeiden. Falls sich noch Restfeuchtigkeit im Reiskocher befindet, kann es zu Beschädigungen kommen. Damit der Boden des Topfes vollständig durchtrocknen kann, wenden Sie den Topf nach einer Zeit und stellen Sie in verkehrherum auf.

Sie können den Keramiktopf, die Deckel, den Messbecher, das Netzkabel und die Bambuskelle in dem Kochergehäuse aufbewahren.

Bewahren Sie den Reiskocher so auf, dass er nicht in ein Waschbecken fallen kann.

Bewahren Sie den Reiskocher für Kinder unzugänglich auf.

Bewahren Sie den Reiskocher an einem sauberen, trockenen, sonnen- und staubgeschützten Ort auf.

Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf den Reiskocher.

REINIGUNG

Trennen Sie den Stecker vom Netz. Bevor Sie das Gerät reinigen sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein. Die Flüssigkeit erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden. Niemals das Kochergehäuse in Wasser tauchen, da es dadurch beschädigt wird.

Reinigen Sie die Teile mit einem milden Spülmittel und etwas warmem Wasser. Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab. Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochgehäuses mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie das Reiskochergehäuse nicht in Wasser.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Nehmen Sie die beiden Deckel des Reiskochers ab.
3. Wischen Sie die Oberflächen und Innenwände des Reiskochers mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Reinigen Sie die beiden Deckel gründlich.
5. Reinigen Sie das Zubehör mit einem weichen Tuch und mildem Spülmittel. Der Messbecher ist spülmaschinenfest. Die Bambuskelle ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Bitte von Hand spülen und nach mehrfachem Gebrauch mit einem Pflanzenöl einölen.
6. Der Keramiktopf und die Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet und sollten mit einem weichen Schwamm, Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden. Bei manchen Reissorten bildet sich eine braune Kruste am Boden des Topfes. Weichen Sie den Topf mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel ein, um die Kruste anschließend mit einem Schwamm zu lösen.
7. Trocknen Sie danach alle Teile mit einem sauberen Tuch ab.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KCC-280
Stromversorgung	220-240 V 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	900 Watt
Gewicht	3,9 KG
Zubehör	Messbecher, Bambuslöffel, Anleitung
Länge des Netzkabels	Ca. 1,2 Meter
Kapazität	Max. 2,5 Liter

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien:

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

IEC 60335-2-15: 2012 + A1: 2016 + A2: 2018

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021

EN 60335-2-15: 2016 + A11: 2018 + A1: 2021 + A2: 2021 + A12: 2021

EN 62233:2008

Das Produkt wurde bewertet und entspricht der Entscheidung AfPS GS 2019: 01 PAK für PAH-Risikobewertung .

Verpackung aus recyceltem Karton. Aufdruck mineralölfrei.



Der Umwelt zuliebe enthält das Produkt keine Batterie.

Wir lieben Tiere und unsere Umwelt und daher möchten wir nicht, dass sie für unsere Produkte leiden müssen – deshalb ist dieses Produkt 100% VEGAN.

Die von uns hergestellten Produkte enthalten keinerlei tierische Materialien. Wir verzichten vollständig auf Leder, Wolle, Seide und andere tierische Stoffe. Unsere Produkte sind selbstverständlich auch zu 100% tierversuchsfrei.

KUNDENDIENST UND UMWELT

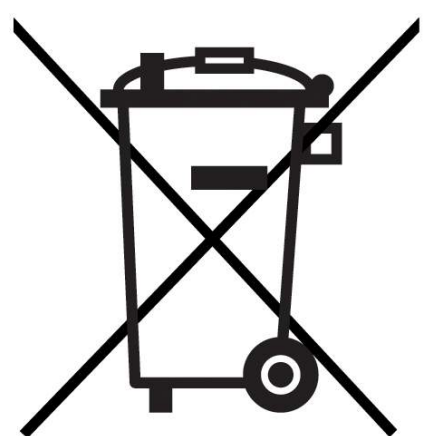
Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichem Einsatz verfällt die Garantie.

Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.shop. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfstr. 5
D-81929 München / Deutschland
Telefon: +49 (89) 28857266
Mail: support@kemar.shop

Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederhergestellt werden können.



Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende Ihrer Nutzungsdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen.

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.

Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.

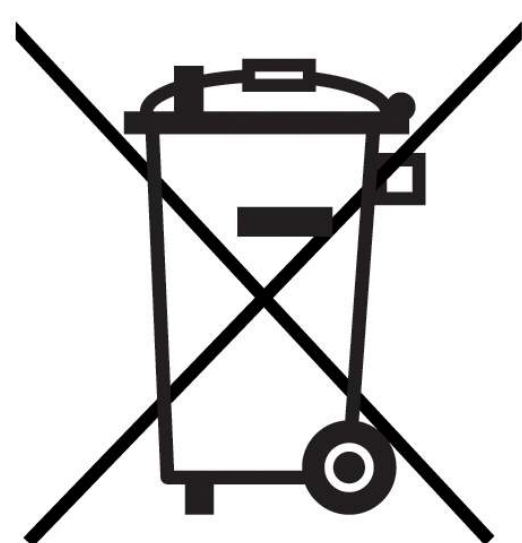
In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

KUNDENDIENST UND UMWELT

Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß S 18 ElektroG gemäß S 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen nicht verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen.

1. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN UND ZUR BEDEUTUNG DES SYMBOLS NACH ANHANG 3 ZUM ELEKTROG

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach sind insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das nachfolgend dargestellte und auf Elektro- und Elektronikgeräten aufgebrachte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin:



Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen:

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet.

Sie können Altbatterien, die wir als Neubatterien im Sortiment führen oder geführt haben, unentgeltlich an unser Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise.

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte, Altbatterien und Altakkumulatoren zu entnehmen sofern diese nicht von diesen Altgeräten umschlossen sind.

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist.

Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle.

Unter dem folgenden Link besteht die Möglichkeit, sich ein Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen anzeigen zu lassen:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

KUNDENDIENST UND UMWELT

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind. Auf zu entsorgenden Altgeräten befinden sich teilweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen.

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

Unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) sind wir bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und/oder Elektronikgeräten registriert: DE 52269647

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung.

Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

IHRE GESETZLICHEN RECHTE WERDEN HIERDURCH NICHT EINGESCHRÄNKT

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen weitere Informationen per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Beifügung der unten stehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 München

Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

WEEE-Reg.-Nr. DE52269647

LUCID-Reg.-Nr. DE1528970643102

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst. Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

Gerät/Artikelbezeichnung:

Kaufdatum: _____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung:

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort _____ Telefon: _____

Fax: _____ Datum: _____

Unterschrift: _____

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten. Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

TABLE OF CONTENT

INSTRUCTION MANUAL

EN

Table of Contents:	Page
1. Important safety advice.....	37
2. Power cord advice	41
3. Before first use	42
4. Components and functions.....	45
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps	50
6. Cleaning and maintenance.....	61
7. Customer service/warranty	63

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

Dear customer,

With your new rice cooker and multi-cooker with fired ceramic inner pot, you can prepare delicious meals in no time at all. The cooker is easy to use and easy to clean thanks to its inner pot. For an easy start, you will find recipe ideas and useful tips on our website www.kemar.shop.

Cooking rice in a ceramic pot rice cooker is based on a different principle than conventional rice cookers with an aluminum pot. The inner pot is made of pure ceramic clay without any coating with purely natural substances. Ceramic clay is recyclable and can be 100% reused. The ceramic pot is very heat-resistant, easy to care for and durable. A ceramic pot does not emit any harmful substances into the food and is tasteless. The ceramic pot has no coating and is therefore free of BPA, PFOA and PTFE. It contains no lead, cadmium or nickel. Ceramic clay is easy to recycle and is therefore more ecologically sustainable than many other materials.

You have bought a great product, according to the current state of knowledge, exposure to harmful substances is ruled out when cooking in a ceramic pot.

The lack of a coating can cause a crust layer on the bottom of the pot. After the rice has been removed, this crust can be easily removed by soaking it in water and then rinsing it.

Due to the double lid, there is almost no any steam, as the condensed steam settles on the first lid and drips off. Potatoes or pasta dishes can therefore also be prepared in the cooker without overcooking.

Please read all safety information, warnings and instructions in this booklet carefully before you begin.

Nevertheless, read the safety instructions carefully and only use the item as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep the instructions for further use.

If the item is passed on to someone else, these instructions must also be included.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The rice cooker has safety features to protect the device and third parties from damage.

OVERHEAT PROTECTION

An overheating protection with two fuses switches off the rice cooker in the event of overheating at approx. 184° C automatically.

Pull out the mains plug and let the device cool down in a well-ventilated place for approx. 45 minutes. Make sure that the ceramic pot is always in the housing, otherwise do not switch on the device.

INTENDED USAGE

The rice cooker is designed exclusively for cooking rice, soups, stews and much more. It is intended exclusively for private use and is not suitable for commercial use. The rice cooker is not designed to cook rice pudding. The keep-warm function is suitable for warming up food. The ceramic pot is also intended to be used on a gas stove, in the oven or over an open flame. To do this, the pot must always be full, it must not be used empty.

Only use the rice cooker as described in this user manual. Any other use is considered improper and can lead to property damage or even personal injury. The rice cooker is not a child's toy.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Always take care to follow the safety measures provided in this list. They are intended to protect you against risk of burning, injury, electric shock and damage to property:



This sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This sign warns you of the risk of burns or scalding.



This sign marks additional information.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE



The rice cooker is suitable for preparing rice, soups and similar dishes.

It is not suitable for frying food! It is designed exclusively for private households and is unsuitable for commercial purposes! The manufacturer assumes no responsibility for incorrect use resulting from non-observance of the instructions for use.

To avoid hazards, repairs to the device may only be carried out by customer service.

This device is intended to be used in household and similar applications such as:

- Kitchens for employees in shops and offices and other commercial areas
- by customers in hotels, motels and other residential establishments
- in bed and breakfasts
- in agricultural estates.

The device can be used by children from the age of 8 if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are at least 8 years old and supervised.

Store the device and its cords out of the reach of children under 8 years of age.

- The device can be used by persons with reduced physical, sensory and mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers.

- Children must not play with the device.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces. Only touch hot parts with a towel or pot holder.
3. Never immerse the connection cable, plug and devices in water or other liquids. Otherwise there is a risk of fire, electric shock and injury.
4. Closely supervise children when devices are near or operated by them.
5. When the device is not in use or when it is to be cleaned, unplug the power cord. Allow the device to cool before cleaning and before attaching or removing parts.
6. Do not operate the equipment if the power cord or plug is damaged, or if there is any malfunction or damage.
Take the unit to an authorized repair facility when it needs to be checked, repaired, or adjusted.
7. Keep foreign objects, such as needles and wires, away from openings in the device. Otherwise there is a risk of electric shock.
8. Only use accessories recommended by the manufacturer. Otherwise there is a risk of fire, electric shock or injury.
9. Do not use the device outdoors.
10. Do not let the power cord hang over edges. Keep away from hot surfaces.
11. Do not place the appliance near hot gas or electric cookers or in a hot oven.
12. Use extra care when moving an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
13. Do not clean the device with scratching or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

14. Always connect the power cord to the device first and then to the power outlet. To disconnect the device from the power supply, turn off the power switch and then unplug the power cord from the outlet.
15. Use the device only for its intended purpose. This device is intended for domestic use only.
16. Only connect the device to an AC mains with a suitable mains voltage.
17. Always keep the power plug clean.
18. Plug the device into a dedicated power outlet.
19. Always insert the power plug firmly into the outlet.
20. Do not touch the power plug with wet hands.
21. Do not touch the steam outlet.
22. Be careful with the power cord.
23. When unplugging the power cord, always grasp the plug.
24. Do not swing the device by the handle.
25. Do not touch the metal parts inside the lid or the inner lid during or just after operation.
26. Do not operate the device near open flames or wet areas.
27. Only operate the device on stable and heat-resistant surfaces.
28. Do not touch the opening button when transporting the device.
29. Only use the supplied inner pot.
30. Keep a minimum distance of 30 cm to walls and other furniture when you place the device.
31. Place the appliance out of direct sunlight and away from hot cooking oil.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

POWER CORD ADVICE

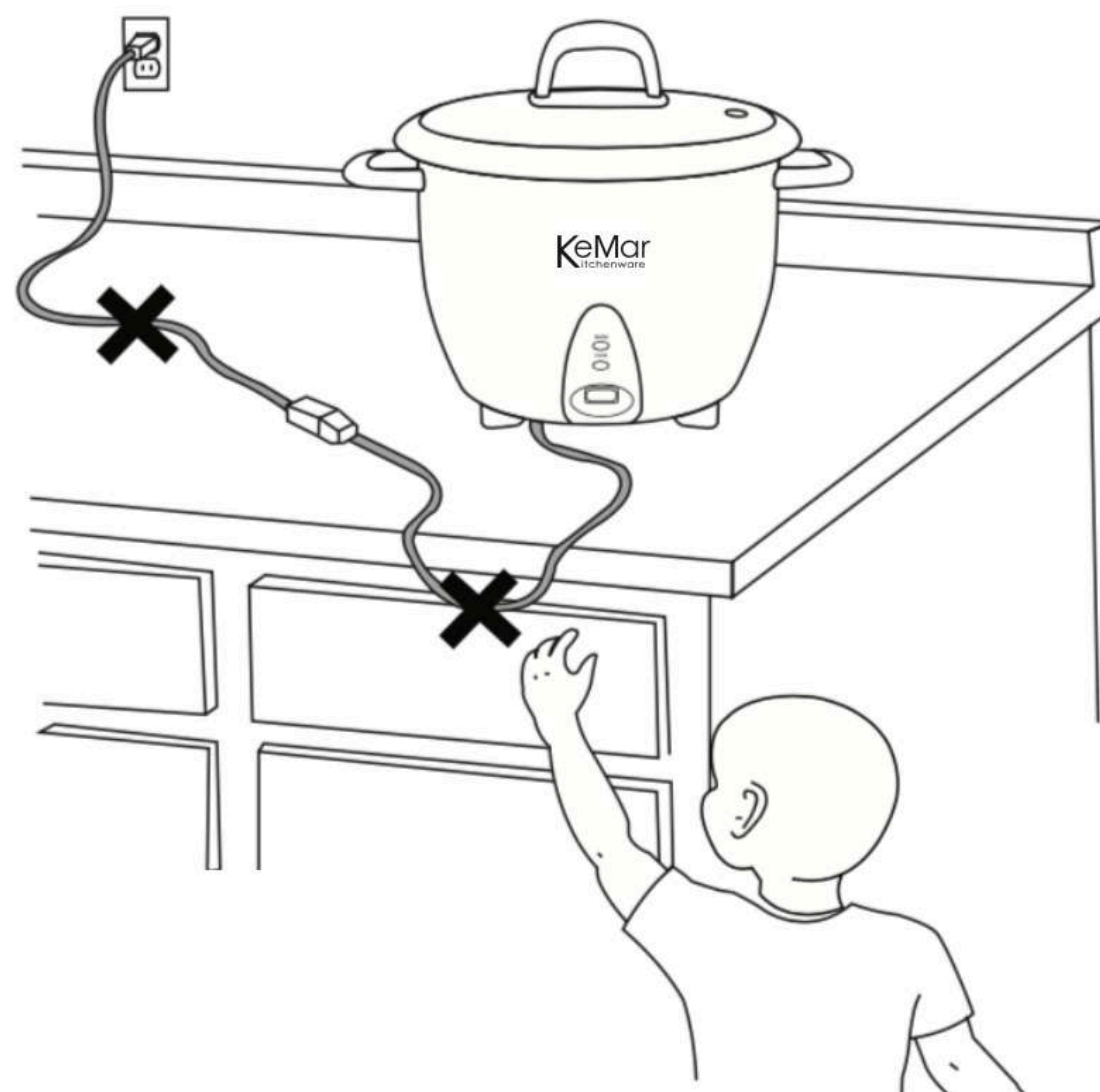
- A) The power cord is short in order to avoid entanglement or tripping.
- B) An extension cord can be added if used properly.
- C) If extension cord is used:
- (1) Its power capacity must at least be the same as that of the device's power consumption.
 - (2) The extension cord must not hang over the edge of the device. Ensure that children cannot pull it and that the risk of tripping is low.



WARNING

Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!
Do not remove any of the earth wires!
Do not use an electrical adaptor!
If these instructions are not followed, there is a risk
Of fatal injury, fire or electric shock!



BEFORE FIRST USE

Only use the rice cooker with the accessories supplied. Only use the supplied accessories with this rice cooker.

Take the rice cooker out of the packaging, remove all packaging parts from the device and the accessories and check whether the rice cooker or the individual parts show any signs of damage. If this is the case, do not use the rice cooker. Contact the manufacturer at the service address given on the warranty card.

DANGER TO CHILDREN!



Danger to life from suffocation/swallowing of packaging material.

Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately.

Remove the packaging material and all components. Before using the rice cooker for the first time, wash the inner pot, the two lids and the accessories (measuring cup, bamboo rice spoon) with warm soapy water and dry them carefully. The rice spoon made of bamboo should be oiled with a vegetable oil, e.g. olive oil. Do not immerse electrical parts in water! Wipe the rice cooker with a damp cloth only.

PRECAUTIONS FOR SAFE USE



Never operate the device without the ceramic pot and lid.

Do not leave the device unattended when it is in use.

Any repair, maintenance or replacement of parts must be carried out by KeMar or an authorized service company.

SET UP AND CONNECT THE RICE COOKER

Before using the rice cooker, please follow the instructions below. Observe the following guidelines when setting up the rice cooker:

- Place the rice cooker on an easily accessible, level, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the rice cooker on the edge or edge of the work surface.
- Avoid heat build-up by not placing the rice cooker directly against a wall or under wall cupboards, shelves or similar places. The escaping steam can damage furniture.
- Do not cover the ventilation slots on the underside.
- Never place the rice cooker on or near hot surfaces (e.g. stove tops, etc.).
- Set up the rice cooker so that it cannot wobble or tip over.
- Connect the mains plug to a properly installed socket.

BEFORE FIRST USE

PREPARE MEALS



- To minimize the risk of the rice foaming when cooking, wash the rice thoroughly. This reduces the starch contained in the rice.
- If you soak rice that has not been pre-cooked in cold water for 5 to 10 minutes before preparing it, the cooked rice will become softer.

WARNING! DANGER OF SCALDING!



- During use, hot steam comes out of the lid.
- Parts of the rice cooker become hot.
- Hot steam escapes from the steam hole on the lid. Ensure a sufficient safety distance to all easily combustible objects, e.g. curtains or draps.

Do not touch the hot parts of the rice cooker, e.g. the ceramic pot and the two lids, with your bare fingers during operation and after the cooking process. Always use heat-insulated cooking gloves or pot holders to hold the ceramic pot and the two lids. Also inform other users of the dangers. After use, allow the rice cooker, the pot and the two lids to cool down before touching them with your bare hands.

- Note that hot steam can escape from the steam hole on the lid and the rice cooker even after the appliance has been switched off. Keep enough distance to the steam outlet hole on the lid.
- Make sure that the water does not boil over and runs directly into the rice cooker. – Always keep the lid closed during operation and only open it to stir the rice.
- **Hot steam escapes when you open the lid. Keep enough distance and open the lid with oven mitts.**



RISK OF DAMAGE AND SHORT-CIRCUIT!

If you use the rice cooker improperly, you can damage the rice cooker, the accessories or other items.

- Only fill the ceramic pot with water.
- Do not fill water directly into the cooker housing. Only fill the water in the ceramic pot.
- Make sure that the ceramic pot is completely dry on the outside before inserting it into the cooker body.
- Always follow the information on the packaging – Note the capacity of the rice pot (max. 1.8l).
- Only use the supplied bamboo spoon or a wooden or plastic spoon to stir or serve the rice. Other materials can damage the rice pot. When using for the first time, there may be an odor and smoke. This is not a defect. The reason for this can be packaging and coating residues.
- Ensure adequate ventilation.
- Never heat the pot without contents.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:



- Cooker body
- Ceramic pot 2.5 liters
- Removable ceramic outer lid
- Removable ceramic inner lid
- Rice ladle made of bamboo
- Polypropylene measuring cup BPA-free 180ml
- EU power cord
- Operation manual

CHARACTERISTICS

- ✓ Rice cooker
- ✓ Ceramic pot made from naturally fired clay
- ✓ No coating, BPA-free, contains no lead, cadmium or nickel
- ✓ ON / OFF switch
- ✓ Removable inner and outer ceramic lid
- ✓ Warming function
- ✓ Timer - 24 hours
- ✓ Rice amount adjustable
- ✓ Touch Display - Easy to use
- ✓ White Rice | Brown Rice / Mixed Rice | Cook | congee | Slow cook | Quick Rice
- ✓ Ceramic pot can also be used in the oven for baking bread or on a gas grill for cooking without the cooker housing



With the rice cooker you can prepare all types of rice, rice porridge, slow cook dishes, potatoes, noodles, vegetables as well as soups and stews and then automatically keep them warm.

The pot (without coating, BPA-free) made of natural clay ceramics enables natural and pollutant-free preparation. Cleaning is very easy, the ceramic pot and the two ceramic lids can be easily cleaned with water and washing-up liquid. It is operated via the touch display with menu and warming function.

The housing is made of easy-care plastic and blends harmoniously into any kitchen thanks to its modern and timeless design. Thanks to its cooking capacity of up to 1.8 liters (2.5 liters in total), 1 to 7 households can use the rice cooker. The ceramic pot and the two ceramic lids are uncoated and BPA-free. This means that your food does not come into contact with plasticizers or other questionable substances.

The rice cooker is designed for quick and easy preparation of all types of rice and other dishes. Thanks to modern technology, the rice cooker works energy-efficiently and with high precision.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

IT IS EASY TO USE AND ITS APPLICATIONS ARE VERSATILE:

Temperature ranges during operation (subject to fluctuations depending on the filled Liquid and amount of rice): 1- 4 measuring cups

- White rice (Weißer Reis): 101° - 120° C
- Mixed rice (Gemischter Reis): 103° - 111° C
- Quick rice (Quick Reis): 103° - 131° C
- Rice porridge (Reisbrei): 109° - 118° C
- Cook (Kochen): 132°C
- Slow Cook (Low temperature cooking): 60°, 70°, 80° and 90° C
- Keep warm function (Warmhalten) : 45° - 48° C
- Capacity: 2.5L / maximum 4 measuring cups of rice (not cooked) suitable for 1 to 7 people.
- Minimum preparation quantity: 1 half measuring cup (90 ml) of rice with 2 measuring cups (360 ml) of water.

The rice cooker is based on the functionality of the classic Japanese cooking pot, the so-called donabe, made of heat-resistant ceramic.

The ceramic material of the pot heats up slowly and keeps the heat for a long time.

The double lid with vent holes ensures the right pressure inside and prevents overcooking.

Suitable for gas stoves, ovens and open fires - not for induction, ceramic hobs or cast iron plates.

The ceramic pot can be used without the rice cooker body to bake bread in the oven or to cook dishes over a gas stove or camp stove.

It is important that the clay pot is completely dry before each use. Residual moisture expands when heated and can damage the pot as a result.

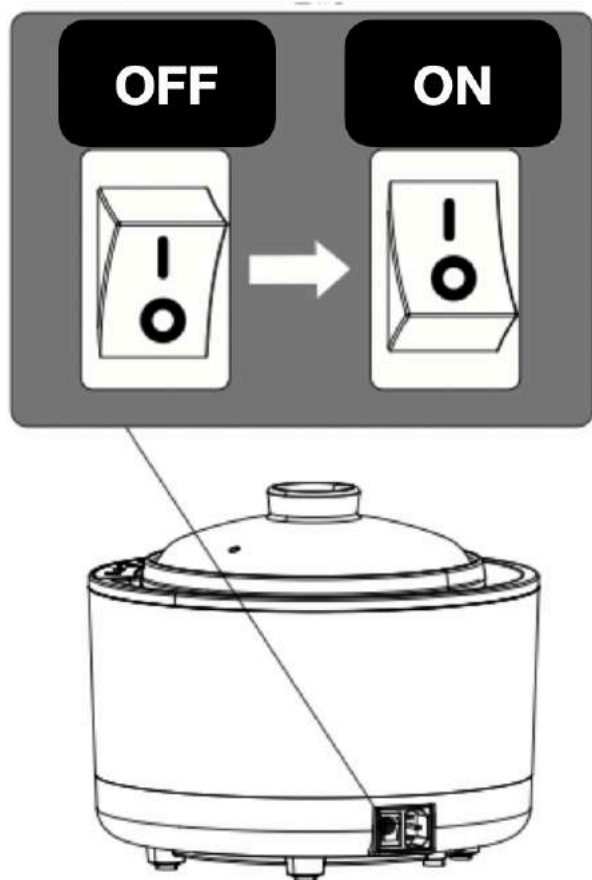
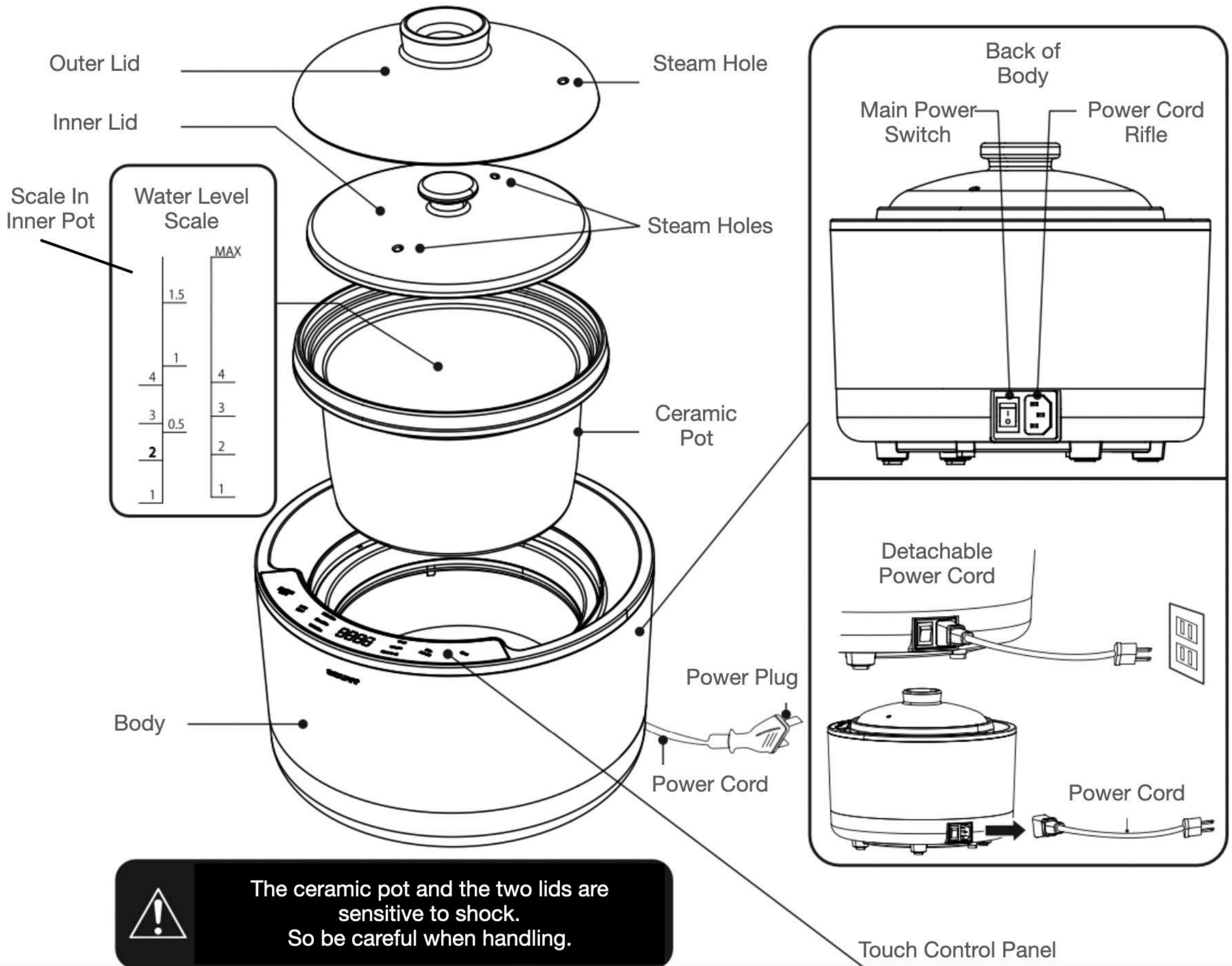
Ideal for preparing rice, soups, congee and low-temperature dishes (slow cook).

The pot and lids are not dishwasher safe and can easily be cleaned by hand with soap and water.

COMPONENTS AND FUNCTIONS



The handling is very easy. Familiarize yourself with the device and the control panel below:



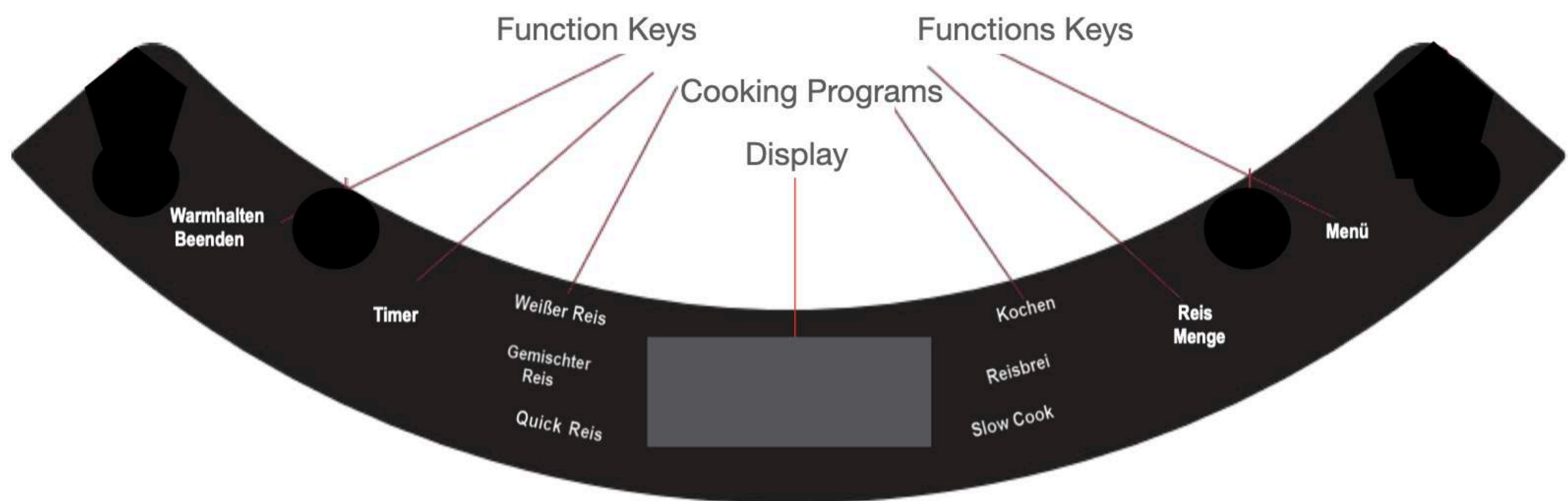
The main switch for switching the device ON or OFF is located on the back of the cooking housing next to the mains plug socket for the power cable. The device is switched on with switch position I. With the switch position O, the device is switched off. Switch off the appliance completely with the main switch after each cooking process and after exiting the keep-warm mode from standby mode.



COMPONENTS AND FUNCTIONS

DISPLAY

The touch control panel is operated by simply tapping the four function keys.



ACCESSORIES

The scope of delivery includes a bamboo spoon, approx. 19 cm long. We deliberately avoided using a plastic spoon here in order to use renewable, recyclable materials. Clean the bamboo spoon with lukewarm water and a little washing-up liquid after each use. To care for the natural material bamboo, rub the spoon regularly with vegetable oil such as coconut or olive oil. This protects the spoon from drying out. You can use the bamboo spoon to remove the finished rice from the pot.

The supplied measuring cup has a measuring scale up to 160 ml. The total volume of the measuring cup is 180 ml. The measuring cup is made of polypropylene (PP) and is BPA-free.



COMPONENTS AND FUNCTIONS

OPTIONAL STEAMER INSERT (NOT INCLUDED IN DELIVERY)

The optionally available steamer insert (not included in the scope of delivery) consists of uncoated clay ceramics and has a usable volume of approx. 2.0 liters.

The height is 6.0 cm on the outside and the outer diameter is 21.2 cm. The usable inner dimensions are 5 cm high and 20 cm in diameter. The extra large steam holes enable optimal steam distribution. Be sure to use pot holders for safe removal after the steaming process, as the clay ceramics can get very hot! To steam, use the Boil program, fill a measuring cup of water (180ml) into the pot, place the steamer insert on the ceramic pot, put the finely chopped food into the steamer insert and then place the large ceramic lid on your steamer insert. Set the cooking program for one (1) hour and start the program. Since the ceramic pot only heats up slowly, the steaming process only starts after around 15-20 minutes.


You should not clean the ceramic parts in the dishwasher as this could damage the ceramic surface. You can clean them under running water and with a little washing-up liquid. Always clean the parts only when they have cooled down sufficiently.

Always steam with the large ceramic lid. Available at www.kemar.shop.



COMPONENTS AND FUNCTIONS

EXPLANATION OF THE FUNCTION KEYS

NAME OF THE BUTTONS	DETAILS
MENÜ	<p>Used every time rice cooking/cooking mode is selected (The menu changes with each press)</p> <p>O White Rice (Weißer Reis) O Mixed Rice (Gemischter Reis) O Quick Rice O Cook (Kochen) O Congee (Reisbrei) O Slow Cook</p>
REISMENGE	<p>This button is used to set the amount of rice in measuring cups (1-4 measuring cups), the time and the temperature.</p>
TIMER	<p>The button is used to set the timer for the cooking programs. If the button is held down, the time will advance faster.</p>
WARMHALTEN BEENDEN	<p>Use this button to cancel the keep warm function or to stop the cooking process. Press and hold the button to cancel the cooking process. The automatic keep warm function after cooking is 2 hours. The manual warming function lasts up to 24 hours.</p>
DISPLAY FIELDS 	<p>Display fields in the display: rice cooking process, rice quantity, cooking time, timer display, cooking temperature, operating status, etc. for each menu.</p>

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION



PLEASE NOTE BEFORE USE

- Make sure to use this product in a flat and safe place.
- When you put the ceramic pot in the body, make sure the outer bottom of the pot is not wet, and if it is wet, wipe it with a cloth, and then put it on the heating plate in the body. Make sure the pot is completely dry before heating it, otherwise the pot may crack.
- If ingredients such as rice stick to the outer bottom of the clay pot and you cook with them, it may cause burn marks (a burn mark on the outer bottom of the clay pot may not be removed even if you clean it, but this will not cause any functional impairment, You can safely continue cooking with this purely visual restriction).
- It is dangerous to open the outer or inner lid when cooking, so please do not open it. If you really want to check the cooking progress, the outer lid and inner lid are very hot and there is a chance that hot steam will come out when you open the lid. So be careful not to put your face or hands near the escaping steam. Beware of burns! Please note that we are not responsible for burns caused by opening the lid while cooking.
- During use, the area around the steam hole in the lid may become hot, so do not touch or look at it. There is a risk of burns!
- Please note that the entire ceramic pot and the two lids as well as the inner casing of the cooker become hot immediately after use.
- If you open the lid after cooking, water droplets may come out from inside, so please don't put anything delicate underneath when opening the lid.
- Do not move the cooking body during use. There is a risk of burns!
- Please be careful with the ceramic pot and lids each time you use them, as they are easy to break.
- When the power cord is plugged into an outlet, the indicator panel remains lit even when not in use. If you are no longer using the device, switch it off with the main switch on the back of the device.
- If you keep the food warm for a long time after cooking, the food may burn and become hard.
- The starting sound and operating sound (ticking) from the main unit immediately after turning on the power or while cooking/heating food is normal.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

BEFORE FIRST USE



Before using the device for the first time, disconnect it from the mains for cleaning. Before you clean the device, it should have cooled down sufficiently after use. Do not pour out the liquid until it has cooled sufficiently to avoid scalding.

Never immerse the rice cooker body in water as it may damage it.

Remove the outer lid, inner lid and ceramic pot from the rice cooker body. The outer lid, inner lid and ceramic pot can be washed with water. (Please gently wash with a sponge and dishwashing liquid.)

Dry the outer lid, inner lid and ceramic pot well.

Make sure the outer bottom of the clay pot is not wet, then put the clay pot in the rice cooker body and enjoy cooking.

Only clean the cooker housing with a mild detergent and a damp cloth.

Before you use the parts again, please dry them sufficiently.

Do not clean the device with scouring pads and cleaning agents or aggressive liquids such as gasoline or acetone.

Clean the surface of the device with a soft cloth or sponge, slightly warm water and a mild dishwashing detergent. Do not immerse the stove body in water.

You should not clean the ceramic parts in the dishwasher as this could damage the ceramic surface. You can clean them under running water and with a little washing-up liquid. Always clean the parts only when they have cooled down sufficiently.

1. Before using the new ceramic pot for the first time, fill the pot about three quarters full with water and add about a measuring cup of rice. Put on both lids. Then simmer the rice porridge over low heat at approx. 70-80°C (in the Slow Cook program) for around 30-60 minutes. Stop cooking and let cool. Discard the rice and rinse the ceramic pot well. Dry the pot with a clean cloth and dry all parts well before storing the pot and the two lids.
2. Whenever you use the pot, please make sure the bottom is dry.
3. Be careful not to heat the ceramic pot when it is empty.
4. After using the pot, let it cool down before washing. Please don't soak it in water when it's hot. When cool, gently wash with water. The pot should not be soaked with soap for a long time. Wipe the pot dry with a clean, dry cloth. It is important to dry it well before storing.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

USAGE

A. Turn on the device

Plug the power cord into the power cord jack on the rear panel, and then plug the power cord into a power outlet. Turn the main switch to the I (ON) position.

After switching on, all fields light up for one second and the device beeps once. The cooker will switch back to Standby mode, a 4 segment code (- - - -) will be displayed in the center of the touch display panel and the "Keep Warm/Exit" and "Menu" buttons will illuminate.

B. The button functions

1. Preset automatic programs

There are six preset programs on the display. Press the "Menu" function button to select the desired program (White Rice, Mixed Rice, Quick Rice, Cook, Rice Porridge and Slow Cook). When you select the program, the corresponding program indicator flashes. After selecting the program, the "Rice quantity" button flashes briefly. After confirming the amount of rice (1 for one measuring cup, 2 for two measuring cups, 3 for three measuring cups and 4 for four measuring cups of rice), the program will automatically switch to cooking mode after 5 seconds. At the same time, the "Keep Warm / Cancel" buttons light up, the corresponding program indicator lights up, and the LED display indicates the cooking time. For "Slow Cook" function, press "rice quantity" to select the cooking temperature first, after selected, long press "rice quantity" for about 5 seconds again to select the cooking time. The device switches to the selected cooking mode after approx.5 seconds. The respective cooking time is shown on the display.

Attention: After you select "White Rice", "Mixed Rice", "Quick Rice" and "Congee" functions, you need to select "Rice Quantity" to enter cooking mode, otherwise the unit will beep to remind you next step. With the Cooking program, the cooking time must be selected, while with the Slow Cook program, the cooking temperature and the cooking time must be selected.

2. Basic operation of the keep warm/exit button

1: After the cooking programs are completed, the keep-warm mode will be activated automatically and the "Keep-warm" indicator will flash at the same time. The LED display shows a counter for the holding time from "00:00" to "02:00".

2: Touch the "keep warm/exit" button in standby mode to enter the keep warm function directly.

3: Long press (3 seconds) the "Keep Warm/Exit" button to cancel any program or go to standby mode.

4 : When the keep-warm program is completed, the appliance automatically returns to standby mode.

3. Basic operation of "Timer"

1 : After selecting the cooking program in the menu, the timer can be activated.

To do this, press the "Timer" button once immediately, if this is not pressed within 5 seconds after selecting the cooking program, the selected cooking program will start automatically without setting the timer.

2: Press the timer button once, the LED display shows 00:30, which means the default time is 00:30; Each time you press the "Timer" button, an additional 30 minutes are added to the timer, the maximum adjustment is 24 hours. If you press the Timer button, the time jumps faster after 2 seconds. After activation, the corresponding function button light flashes. The selected program then starts automatically at the desired time. To stop early, press and hold the "Exit" button for 3 seconds.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

USAGE

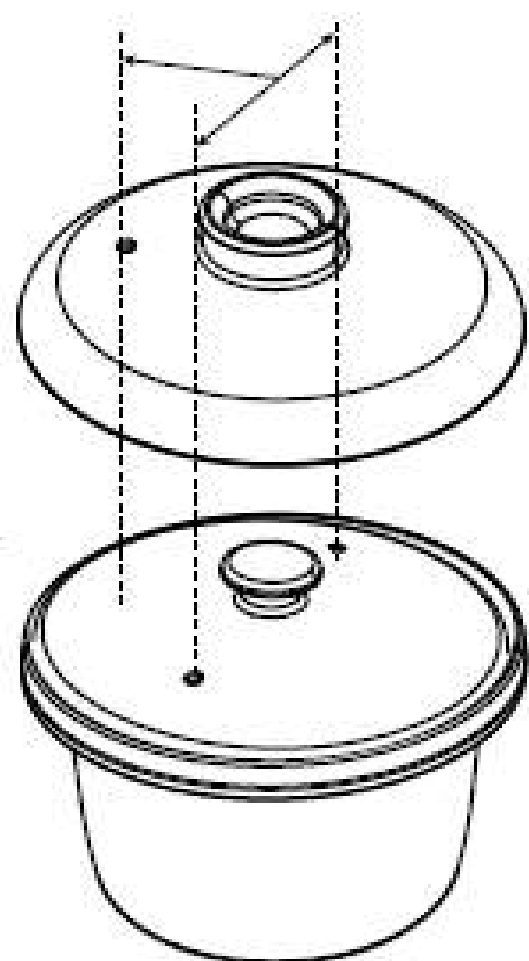
4. Basic operation of "rice quantity" button

After you have selected the "White Rice", "Mixed Rice", "Quick Rice" or "Congee" program, you must select the "Rice Amount" (indicating the number of measuring cups of rice) in order to start the program. If you don't select the Rice Amount function, there will be a beep until the Rice Amount function is selected. The amount of rice does not need to be set in the „Cook“ program.

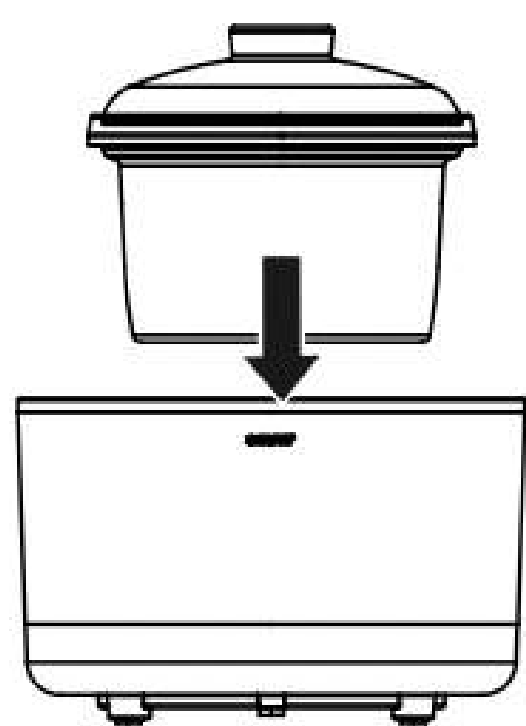
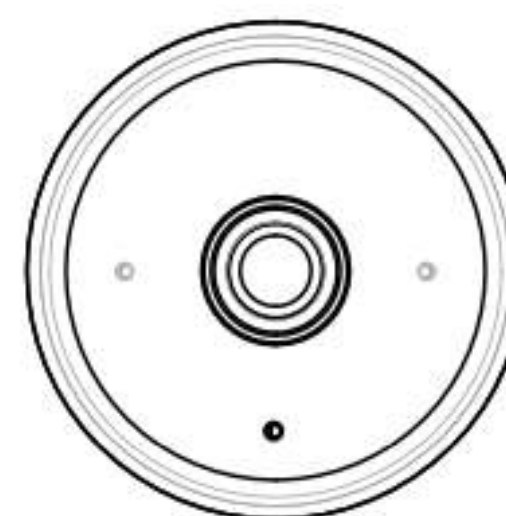
Note: The volume of a measuring cup is 180 ml up to the top edge (the scale imprint is only 160 ml), there are approx. 150 mg of rice per measuring cup.

After completing a selected cooking program, the rice cooker will beep 5 times in a row and then go into keep warm mode. The keep warm function button flashes and the elapsed keep warm time is shown on the display.

USING THE CERAMIC POT AND LID



When inserting the two lids, make sure that the steam holes are not on top of each other. The vapor holes should be staggered as shown in the right image. This ensures that the pressure is optimally built up in the ceramic pot and the content does not foam over.

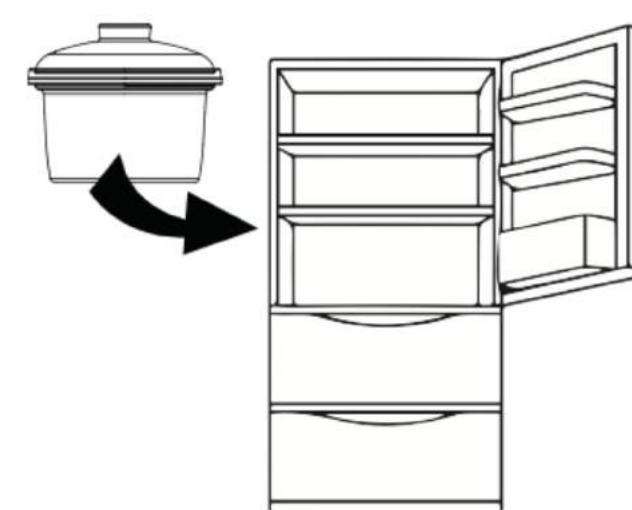


Be careful not to pinch your fingers when inserting into the cooker housing. Be careful. Make sure that there is no water on the outside of the ceramic pot or foreign objects such as grains of rice on the heating plate. This can lead to smoke development and short circuits.



The ceramic pot and the lids are suitable for open fire, such as from a gas stove or camping grill.

After cooking and cooling the pot, you can store the food in the refrigerator. The pot is not suitable for the freezer.



IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

FUNCTIONAL TABLE

Function	Rice Quantity Time/Temperature Selection	Operation	Keep Warm Period
White Rice (Weißer Reis)	1-4 Cup / 50 Minutes	Press the menu button, select the corresponding menu (there will be a buzzer to remind you if there is no operation in the next step), and then press the "rice quantity" button to adjust the rice quantity from 1 cup to 4 cups select cups. Wait 5 seconds, start the cooking program and the LED display will show the remaining time. For example "00:35".	2 hours
Mixed Rice (Gemischter Reis)	1-4 Cup / 80 Minutes		
Quick Rice (Quick Reis)	1-4 Cup / 35 Minutes		
Cook (Kochen)	Time Setting: 25 Minutes \ 1 h \ 1,5 h 2 h \ 2.5 h 3 h \ 3,5 h 4 h \ 4,5 h 5 hour	Press the "Menu" button to select the Cook function. The LED display shows "00:25" minutes as the default value, press the rice amount again, it changes 5 minutes for each press until 1 hour. The maximum is 5 hours.	2 hours
Congee (Reisbrei)	0,5 Cup / 70 Minutes	Press the "Menu" button to select the Congee function. And press "rice quantity" to select the rice quantity of congee with the value display "0.5". After entering the program, after 5 seconds, the LED display will show the remaining time "1:10", 70 minutes for the entire cycle.	2 hours

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

Function	Rice quantity / Time/ Temperature Selection	Operation	Keep Warm Period
Congee (Reisbrei)	1 Cup / 80 Minutes	Press "rice quantity" to select the rice quantity of congee with the value display "1". After entering the program, after 5 seconds, the LED display will show the remaining time "1:20", 80 minutes for the entire cycle.	2 hours
	1,5 Cup / 90 Minutes	Press "rice quantity" to select the rice quantity of congee with the value display „1.5". After entering the program in 5 seconds, the LED display shows the remaining time "1:30", amount 90 minutes for the whole cycle.	2 hours
Slow Cook	Temperature 60°C\70°C\80°C \90°C	Press the "Menu" button to select the SLOW COOK function. And press "rice quantity" to select TEMPERATURE, the 60 °C display is the default, select another temperature by pressing the "rice quantity" button. It is shown in the LED display.	2 hours
	Time Setting: 30 Minutes 1 h. / 1,5 h. 2 h. / 2,5 h. 3 h. / 3,5 h. 4 h. / 4,5 h. 5 hours	After temperature confirmation, Long press "Rice Amount" and switch to TIME selection, 30 minutes is the default value, select the cooking time by pressing the "Rice Amount" button. It will be displayed on the LED display. After 5 few seconds, it will be automatically entered into the set slow cook program.	

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

PREPARATION OF RICE

This is a GUIDE only as you can vary the amount of water to your personal preference. Always follow the preparation instructions on the packaging of the respective rice producer. Below is a table with indicative values for the rice programs:

White Rice	Water Quantity
1 Cup	220ml
2 Cup	400ml
3 Cup	570ml
4 Cup	740ml
Quick Rice	Water Quantity
1 Cup	220ml
2 Cup	400ml
3 Cup	570ml
4 Cup	740ml
Mixed Rice	Water Quantity
1 Cup	190ml
2 Cup	420ml
3 Cup	620ml
4 Cup	800ml
Congee	Quantity
0,5 Cup	650g
1 Cup	980g
1,5 Cup	1500g

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

PREPARATION OF RICE

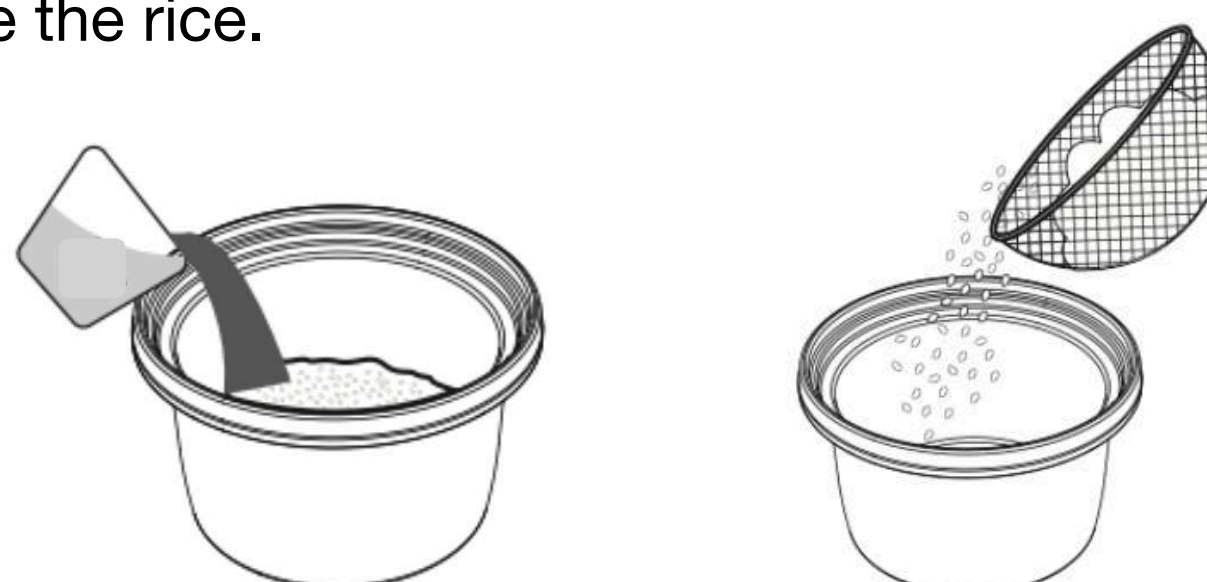
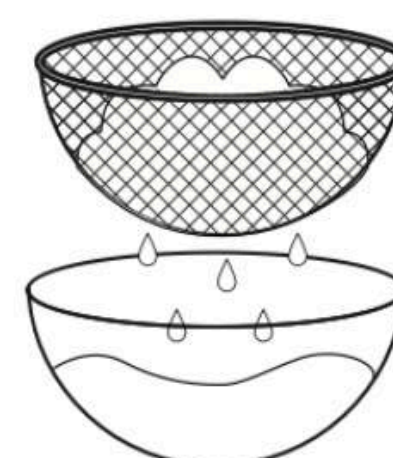
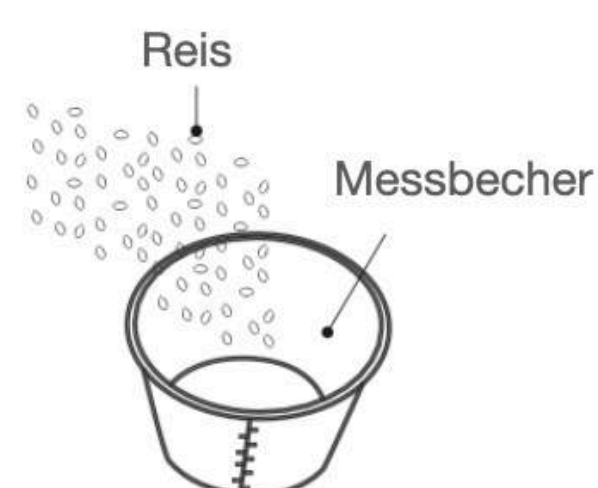
Wash the desired amount of rice thoroughly in a colander to remove excess starch so the rice doesn't foam too much.

When the rice is cleaned, drain the water and pour the washed rice into the ceramic pot.

Now add the desired amount of water to the ceramic pot.

If possible, use the supplied measuring cup.

Swirl the inner pot to evenly distribute the rice.

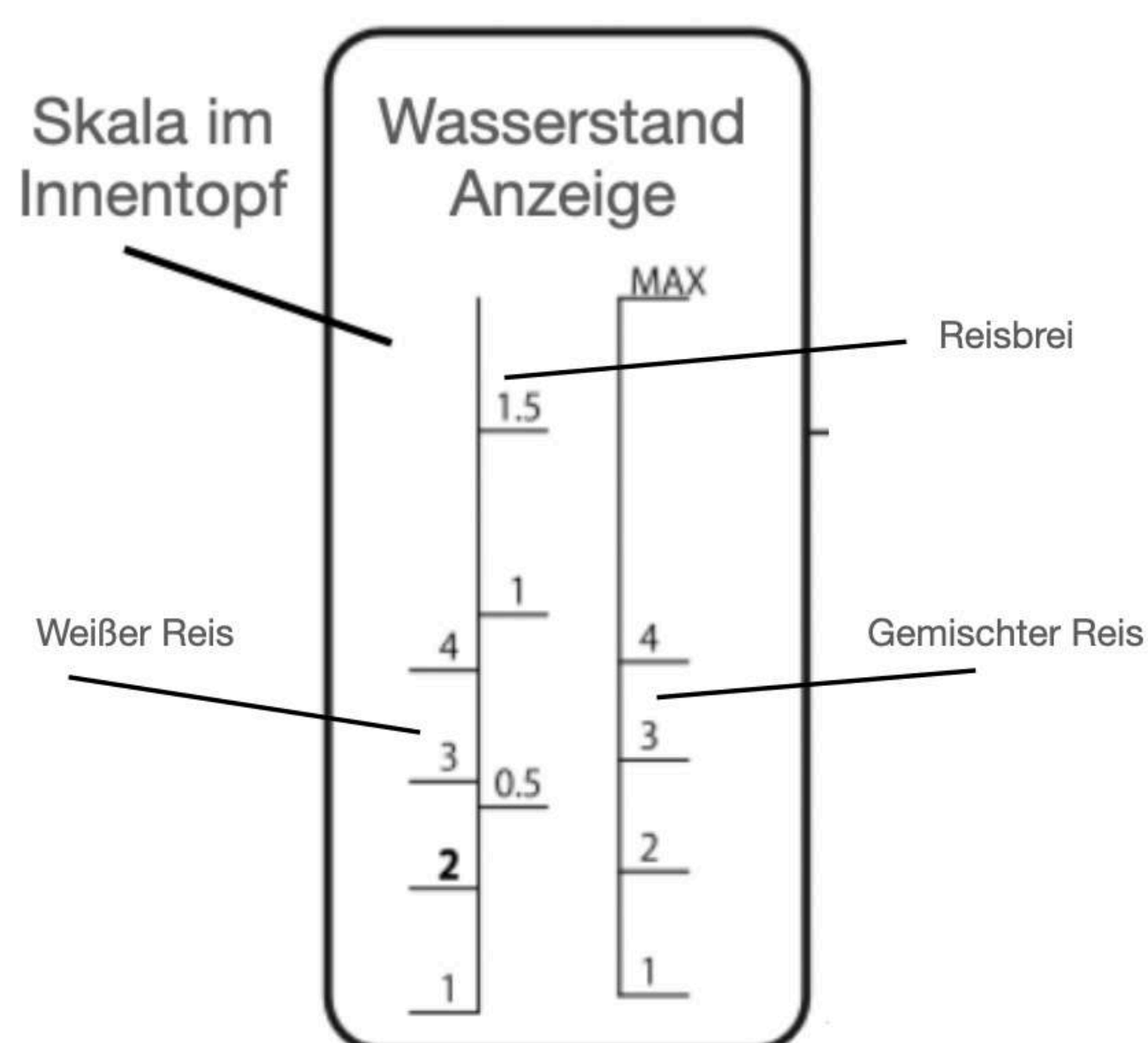


WATER LEVEL LINES FOR RICE IN CERAMIC POT

Alternatively, you can also use the water level line in the inner pot for rice. You fill the desired amount of rice into the ceramic pot and fill up with water up to the desired water level line.

The scale for white rice indicates the capacity for a maximum of 4 measuring cups of rice and water. If you are not using a measuring cup, weigh the rice. A measuring cup of rice is approx. 150 g. Rice. The scale 1 indicates the maximum filling quantity for a measuring cup of rice (approx. 150 g.) and water. The scale 2 for two measuring cups of rice (approx. 300 g. rice) and water. Scale 3 and 4 simultaneously.

Proceed in the same way for congee and mixed rice.



IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

WHITE RICE (Weißer Reis)

The maximum amount of white rice is 4 measuring cups (1 cup is about 150g rice) and the default time in the white rice program is 50 minutes, the cooking time will change slightly depending on the voltage, rice amount, water amount, water temperature and rice quality.

The recommended ratio of rice to water is 1:1.

Depending on the type of rice used, use the information in the table above or the cooking instructions on the packaging of the type of rice you are using as a guide.

MIXED RICE (Gemischer Reis)

The maximum rice amount of mixed rice is 4 measuring cups, adjusted to the different ingredients. Possible combinations below:

1. Combination of white rice and brown rice, ratio 2:1 or 1:1 (2 parts white rice, 1 part brown rice or 1 part white rice, 1 part brown rice)

2. Combination of white rice + brown rice + various

Beans, 2:1:1 ratio (2 parts white rice, 1 part brown rice, 1 part beans)

3. Combination of white rice + brown rice + potatoes, ratio is

2:1:1 (2 parts white rice, 1 part brown rice, 1 part potatoes)

4. Combination of white rice + brown rice + various

Beans + potatoes ratio is 2:1:1:1 (2 parts white rice, 1 part brown rice, 1 part beans, 1 part potatoes).

If you want mixed rice to taste sweeter and more delicious, you can also add peanuts, sesame seeds, raisins, dates and other ingredients.

See the table on page 54 for the recommended rice to water ratio for mixed rice.

QUICK RICE (Quick Reis)

The maximum amount of white rice in the Quick program is 4 measuring cups, and the default time is 35 minutes, the cooking time will change slightly depending on the voltage, amount of rice, amount of water, water temperature and quality of rice.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

Cook (Kochen)

With the cooking program you can sear food (it takes about 10 minutes until the pot is heated to over 100°C) and steam it with the optionally available ceramic steamer insert (minimum steaming time is 15 minutes). Rice can be cooked in the pot and steamed with the steamer at the same time. The cooking program is also suitable for soups and stews.

The standard time for the cooking program is 25 minutes, the time setting jumps by 5 minutes each time you press the rice quantity button until 1 hour is reached. Then every 30 minutes: 1.5 hours, 2 hours, 2.5 hours 3 hours, 3.5 hours, 4 hours, 4.5 hours and 5 hours.

After cooking, the LED flashes and the keep-warm mode is automatically activated for 2 hours.

Attention: When you select the boiling function, do not add more water than the maximum water level mark in the ceramic pot, otherwise it may cause short circuit due to overboiling.

The inner lid is not required for the cooking program and must be removed. Only use the outer lid to boil soup, steam or fry food.

The cooking program can also be used to prepare potatoes and pasta. The maximum capacity is 1.5 on the scale. For potatoes and pasta, please also use the inner and outer lids, as these prevent the water from foaming over.

CONGEE (Reisbrei)

To start the rice porridge function, the rice quantity must be selected:

1. For 0.5 scoops of rice, the standard cooking time is 70 minutes, and the standard amount of water is 3.6 scoops of water (650 ml).

(Tips: Put 0.5 measuring cup of rice in the ceramic pot and then add water until it reaches to 0.5 water level scale for rice porridge in the pot)

2. For 1 scoop of rice, the default time is 80 minutes and the default amount of water is 5.5 scoops of water (980 ml).

(Tips: Put 1 measuring cup of rice in the ceramic pot and then add water until it reaches to 1.0 liter water level scale for rice porridge in the pot)

3. For 1.5 scoops of rice, the default time is 90 minutes, and the maximum amount of water is 8,4 scoops of water (1500 ml).

Tips: Put 1.5 measuring cups of rice in the ceramic pot and then add water until it reaches to 1.5 liter water level scale for rice porridge in the pot)

Caution: When you select the rice porridge program, do not add more water than the maximum water level mark in the ceramic pot, otherwise it may cause short circuit due to overboiling. Only use the big outer lid, there is no need to put the inner lid on the pot.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

SLOW COOK

The default slow cooking temperature is 60°C. The temperature can be changed to 70°C, 80°C or 90°C. The cooking time can be set from 30 minutes to 5 hours.

After setting the temperature, long press “rice quantity” button for 5 seconds, then select the cooking time. If you do not select the cooking time after setting the temperature, the “rice quantity” button will flash and the rice cooker will always send out “beep beep” alarm sound till you finished setting cooking time. When you select the cooking time, the cooking program will be activated automatically after 5 seconds.

Do not fill in more water than the maximum water level mark in the ceramic pot,

TIMER SETTING

With the timer function, each program can be delayed by up to 24 hours. When the timer has been set, the cooking process will start at the set time. The respective cooking time of the selected program is then added up. This is when the program has finished cooking and is ready to eat.

Example: It is now 09:00 in the morning. You want the rice to be ready by 12:00 a.m. So select the White Rice program and set the timer to 2:00 hours. The rice cooker starts the cooking process at 11:00 am. The cooking time is 50 minutes. The rice is then ready to cook at around 11:50 a.m.

KEEP WARM FUNCTION

After the end of each cooking program, the keep-warm function switches on automatically for 2 hours. You can set manually the keep warm function. To do this, hold down the "Exit" button for a few seconds and then it shows 00:00 on the time display. It will keep warm up to a maximum of 24 hours.

If you want to interrupt the keep-warm mode early, simply press and hold the "End" button for a few seconds. The function then switches off. To switch off the device completely, set the main switch on the back to position 0 and pull out the mains plug.

CARE AND CLEANING



STORAGE

Gather the power cord without knotting or kinking it.

Make sure the rice cooker and accessories are completely dry to avoid mold growth. If there is still residual moisture in the rice cooker, damage may occur. To allow the bottom of the pot to dry completely, turn the pot over after a while and turn it upside down.

You can store the ceramic pot, lids, measuring cup, power cord and bamboo ladle in the cooker body.

Store the rice cooker so that it cannot fall into a sink.

Keep the rice cooker out of the reach of children.

Store the rice cooker in a clean, dry place away from sun and dust.

Do not place heavy or hard objects on the rice cooker.

CLEANING

Disconnect the plug from the mains. Before you clean the device, it should have cooled down sufficiently after use. Do not pour out the liquid until it has cooled sufficiently to avoid scalding. Never immerse the stove body in water as this will damage it.

Clean the parts with a mild detergent and a little warm water. Before you use the parts again, please dry them sufficiently. Do not use any scouring pads or cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the device.

Clean the surface of the cooking housing with a soft cloth or sponge, a little warm water and a mild dishwashing detergent. Do not immerse the rice cooker body in water.

1. Before cleaning, unplug the power cord.
2. Remove the two lids of the rice cooker.
3. Wipe the surfaces and inner walls of the rice cooker with a slightly damp cloth.
4. Thoroughly clean the two lids.
5. Clean the accessories with a soft cloth and mild detergent. The measuring cup is dishwasher safe. The bamboo ladle is not suitable for the dishwasher. Please wash by hand and oil with vegetable oil after repeated use.
6. The ceramic pot and lids are not dishwasher safe and should be cleaned with a soft sponge, water and a little washing up liquid. With some types of rice, a brown crust forms at the bottom of the pot. Soak the pan in lukewarm water and a little washing-up liquid, then use a sponge to loosen the crust.
7. Then dry all parts with a clean cloth.

SPECIFICATIONS

Model number	KCC-280
Voltage	220-240 V AC 50-60 Hz
Power consumption	900 W
Weight	Approx. 3.9 kg
Accessories	Cup, Bamboo laddle, Instruction
Power cable Length	Approx. 1,2 meter
Capacity max.	2,5 Litre

Declaration of conformity:

This device complies with the following European regulations:

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

IEC 60335-2-15: 2012 + A1: 2016 + A2: 2018

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021

EN 60335-2-15: 2016 + A11: 2018 + A1: 2021 + A2: 2021 + A12: 2021

EN 62233:2008

The product has been evaluated and complied with the decision AfPS GS 2019: 01 PAK for PAH risk assessment.

Packaging made of recycled cardboard. Imprint mineral oil-free.



To protect our environment, the product contains no battery.

We love animals and our environment and therefore we do not want them to suffer for our products - that's why this product is 100% VEGAN.

The products we manufacture do not contain any animal materials. We completely dispense with leather, wool, silk and other animal substances. Of course, this product is also 100% animal testing free.

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

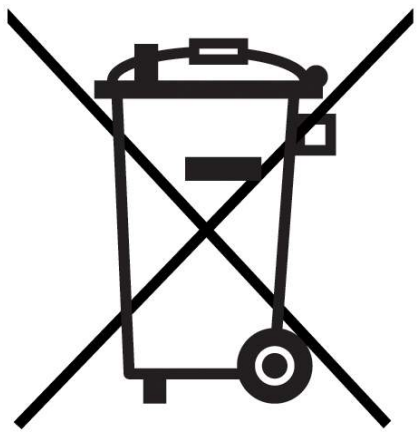
This device of the KeMar product line is intended for use in private households ONLY. For commercial use, the warranty expires.

For service, contact the dealer where you purchased the product. If this is not possible, contact the nearest dealer location. The address can be found on the Internet at www.kemar.shop. Click on the SERVICE link on the website.

CONTACT DETAILS

KeMar GmbH
Service Department
Rohlfstr. 5
D-81929 Munich / Germany
Telephone: +49 (89) 28857266
Mail: support@kemar.shop

Your KeMar product has been designed and manufactured using high quality materials and components that can be recycled and recovered.



This symbol means that electrical and electronic equipment should be disposed of separately from household waste at the end of their service life.

Please dispose of this device at your local municipal collection point or recycling center.

For the implementation of the ElektroG (take back and disposal of WEEE) we take Back our equipment. They are either recycled by us or disposed of by a recycling company according to legal requirements.

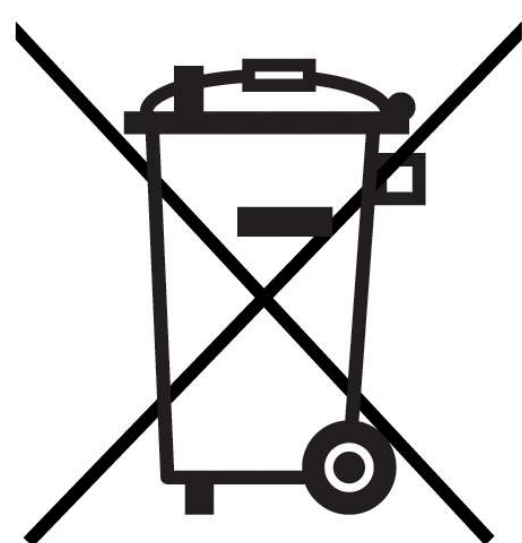
There are different collection systems for electrical and electronic equipment in the European Union. Please help us to preserve the environment in which we live!

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG According to S 17 ElektroG we are under the conditions specified there not obliged to take back WEEE free of charge.

1. INSTRUCTIONS FOR THE DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AND THE IMPLICATION OF THE SYMBOL ACCORDING TO ANNEX 3

We remind all owners of WEEE that you have a legal obligation to dispose of these devices in a separate collection from unsorted municipal waste. In particular, the disposal of WEEE via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. The symbol of a crossed-out wheeled bin shown below, applied to electrical and electronic equipment, also indicates the obligation of separate collection:



In connection with the distribution of batteries or the supply of devices containing batteries, we are obliged to inform you of the following:

You are legally obliged to return used batteries as end users. You can return used batteries, which we have as new batteries in the range or have led, free of charge to our shipping warehouse (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 Munich). The symbols shown on the batteries have the following meaning:

The symbol of the crossed-out wheelie bin means that the battery must not be disposed of with household waste.

Pb = battery contains more than 0.004 by mass percent lead

Cd = battery contains more than 0.002% by mass of cadmium

Hg = battery contains more than 0.0005% by mass of mercury.

Please note the above instructions.

We remind all owners of WEEE that you are legally obliged to dispose of these WEEE, spent batteries and accumulators prior to their disposal unless they are enclosed by such WEEE.

2. ADVICE ON THE POSSIBILITIES OF RETURNING OLD DEVICES

Owners of old equipment may hand them in as part of the possibilities of returning or collecting waste equipment set up and made available by public waste management authorities to ensure the proper disposal of waste equipment. Optionally, there is also a delivery of electrical and electronic equipment for the purpose of reuse of the equipment possible. Further information can be obtained from the respective collection or return point.

Under the following link there is the possibility to have an online directory of collection and collection points displayed:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

3. INFORMATION ON DATA PROTECTION

We remind all end users of WEEE that you are responsible for the deletion of personal data on the WEEE to be disposed of. On disposable old devices are partially sensitive personal data, which must not be put in the hands of third parties.

4. NOTICE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

Under the following registration number (WEEE-Reg.-Nr. DE) we are at the foundation Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth registered as a manufacturer of electrical and/or electronic equipment: DE 52269647

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

Dear Customer,

our products are subject to strict quality control.

If a product purchased from us does not work properly, we regret this and ask you to contact our customer service listed below. We are happy to help you over the phone via the mentioned service hotline.

In addition to the statutory warranty, we provide you with a guarantee on all products purchased in accordance with the following provisions.

YOUR LEGAL RIGHTS ARE NOT RESTRICTED HEREUNDER

1) The warranty period is 1 year from the date of purchase. The guarantee is valid in the field of European Union.

2) During the warranty period, equipment based on materials, repaired or replaced at our discretion. Replaced equipment or parts of equipment become our property. The warranty does not extend or set any new warranty period in progress.

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

3) Warranty claims must be made immediately after becoming aware of the defect within the guarantee period be asserted.

4) The following steps are required to enforce the warranty:

Please contact Customer Service via e-mail, fax or phone.

So that we can send you further information by e-mail. You send the defective device enclosing

The guarantee card below as well as your original proof of purchase to

the named service address. If the defect is within the scope of our warranty,

you will get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.

5) Warranty claims are excluded in case of damage caused by:

- Abusive or improper treatment
- Environmental influences (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to observe the safety precautions applicable to the device
- Non-compliance with the operating instructions
- Use of force (e.g. blow, shock, case)
- Interventions that were not performed by the service address authorized by us
- Unauthorized repair attempts
- Submission in non-transport-safe packaging:

6) Defects or damage to the device not covered by the scope of the warranty (or any longer) we fix for reimbursement. For an individual offer please contact our customer service.

The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 Munich

Tel .: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

WEEE Reg. DE 52269647

WARRANTY CARD

In case of warranty, please contact the customer service listed here. Disconnect this card, fill it out legibly and send it with the defective device and with the original proof of purchase to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 Munich
Tel .: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

Device/article name:

Date of purchase: _____ (including proof of purchase)

Error Description:

Surname: _____

Road: _____

ZIP / City _____ Phone: _____

Fax: _____ Date: _____

Signature: _____

KeMar GmbH assumes no liability for incidental or consequential costs. The specifications are subject to change without notice.



KEMAR KITCHENWARE

P A S S I O N F O R F O O D



Reiskocher

Ricecooker

KCC-280