



Schnellkocher mit Multifunktionen

KPC-150



**KeMar**  
www.kemar.de



DE	Gebrauchsanleitung - Dampfgarer .....	3
GB	Instruction manual - Steamer .....	43



Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise . . . . .	5
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen . . . . .	11
3. Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	12
4. Bezeichnung und Funktion der Teile. . . . .	20
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung . . . . .	26
6. Reinigung und Pflege . . . . .	34
7. Häufig gestellte Fragen . . . . .	37
8. Kundendienst / Garantie . . . . .	38

## Gesundheit durch Innovation

Das Zubereiten von Speisen mit einem Schnellkocher basiert auf einem anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Speisenzubereitung. Der Reis bzw. das Gemüse wird besonders geschmacksintensiv und schnell zubereitet. Durch die Schnellkochfunktion wird Gemüse und Fisch vitaminschonend gegart. Das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen. Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, um sich ausgewogen und gesund zu ernähren.

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Schnellkocher bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Der Schnellkocher ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. 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.



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.



## Verwendungszweck

Der Schnellkocher ist für das Zubereiten von vielen verschiedenen Lebensmitteln geeignet. Der Schnellkocher erzeugt beim Kochvorgang Druck. Speisen, die in einem Schnellkocher zubereitet werden, sind schneller fertig, behalten Ihren natürlichen Geschmack und Ihre Nährstoffe.

Der Schnellkocher 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.

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.  
Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.  
Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um den Innentopf, die Backform oder den Dämpfeinsatz zu entfernen.  
Verbrennungen können durch das Berühren der heißen Oberfläche des Gerätes, durch heißes Wasser, den heißen Dampf oder das heiße Essen entstehen!

3. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker u. 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. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Achten Sie darauf, dass sich das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
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 Geräts 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 Geräts, 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.
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 ein.
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 oder den Deckel.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Berühren Sie nicht die Kunststoffteile des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb. Es besteht Verbrennungsgefahr.
25. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
26. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.

27. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
28. Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden und anderen Möbeln ein, da der Schnellkocher während des Betriebs sehr heißen Dampf erzeugt. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Geschirrtüchern, Papierhandtüchern, Vorhängen, Papptellern etc.
29. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.
30. Legen Sie keine Handtücher oder Bekleidungsstücke auf das Gerät während des Betriebs.
31. Entfernen Sie alle fremden Teile bevor Sie das Gerät benutzen.
32. Achten Sie stets darauf, dass das Dampfventil vor Benutzung richtig in den Deckel eingesetzt worden ist. Bei einer fehlerhaften Montage kann der Schnellkocher keinen Druck aufbauen und der Dampf kann aus der oberen Öffnung des Deckels entweichen.
33. Dieses Gerät kocht unter Druck. Falsche Verwendung kann zu Verbrühungen und Verletzungen führen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor Inbetriebnahme ordnungsgemäß geschlossen ist.
34. Füllen Sie das Gerät niemals über die Maximal-Linie (MAX LINE) des Innentopfes. Wenn Sie Lebensmittel verwenden, die während des Kochvorgangs aufquellen, wie Reis oder Bohnen, stellen Sie sicher, dass der Innentopf nur bis Maximal zur Hälfte gefüllt wird. Als Faustregel gilt, das Gerät nicht über den „mittleren“ Punkt zu füllen.  
Wenn der Innentopf überfüllt worden ist, kann der Dampfauslass verstopft werden und der Dampf

kann nicht mehr aus dem Gerät entweichen.  
Daher achten Sie darauf, dass der Dampfdruck immer entweichen kann.

35. Seien Sie sich bewusst, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber, und Spaghetti, durch den beim Kochvorgang entstehenden Schaum, den Dampfauslass verstopfen können. Um Probleme dieser Art zu vermeiden, befolgen Sie genauestens den Anweisungen und Zubereitungshinweisen für das jeweilige Lebensmittel.
36. Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob der Dampfauslass nicht verstopft ist und er richtig in den Deckel eingesetzt worden ist.
37. Der Schnellkochtopf darf nicht geöffnet werden, bis das Gerät nicht abgekühlt ist und der gesamte Innendruck über das Dampfventil abgelassen worden ist. Wenn das Gerät schwer zu öffnen ist, zeigt dies an, dass der Schnellkocher noch unter Druck steht - nicht mit Gewalt öffnen.  
**DRUCK JEDER ART IM SCHNELLKOCHER KANN GEFÄHRLICH SEIN.**
38. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um Speisen mit jeder Art von Öl zu frittieren.
39. Der Schnellkochtopf erzeugt extreme Hitze und Dampf während er in Verwendung ist.  
Treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um Brände, Verbrennungen und andere Verletzungen während des Betriebs zu vermeiden.
40. Jeder Anwender, der die in dieser Anleitung enthaltenen Benutzungs- und Sicherheitsvorkehrungen nicht vollständig gelesen und verstanden hat, darf dieses Gerät weder betreiben noch reinigen.

41. **ÖFFNEN SIE NICHMALS GEWALTSAM DEN DECKEL DES SCHNELLKOCHERS.** Wenn Sie den Schnellkochtopf öffnen möchten, drücken Sie erst die „WARM / CANCEL“ Taste an der Vorderseite des Gerätes. Stellen Sie das Dampfauslassventil in die offene Position, um den Druck im Inneren des Gerätes vollständig abzulassen. Stellen Sie sicher, dass der komplette Dampf aus dem Schnellkocher entwichen und das Dampfauslassventil vollständig geöffnet ist. Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie vorsichtig den Griff des Deckels gegen den Uhrzeigersinn. Öffnen Sie den Deckel immer von Ihrem Körper weg, um Hautkontakt mit dem verbleibenden Dampf oder Wärme zu vermeiden.
42. **ACHTUNG: UM DIE STROMSCHLAGGEFAHR ZU VERMEIDEN, BENUTZEN SIE NUR DEN HERAUSNEHMBAREN INNENTOPF UM SPEISEN ZUZUBEREITEN.** Tauchen Sie das Gerät sowie die Basiseinheit nicht in Wasser. Reinigen Sie den Boden des Innentopfes und die Oberfläche der Heizplatte vor jeder Benutzung. Achten Sie darauf, dass der Innentopf richtig auf der Heizplatte liegt. Durch leichtes Drehen gegen und mit dem Uhrzeigersinn stellen Sie dies sicher. Andernfalls wird der ordnungsgemäße Betrieb verhindert und es kann zu Schäden am Gerät führen.
43. **VORSICHT Heiße Oberflächen.** Dieses Gerät erzeugt starke Hitze und es tritt heißer Dampf während des Betriebs aus. Treffen Sie die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen, um die Gefahr von Verletzungen, Bränden und Sachschäden zu vermeiden.

## 2. Besondere Hinweise zum Netzkabel

- A Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns 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 Geräts.
  - (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!**

Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen!

Erdungsanschluss nicht entfernen!

Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

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



**ACHTUNG, DASS GERÄT ERZEUGT SEHR HEISSEN DAMPF!**

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

#### **GEFAHR FÜR KINDER**

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.

Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.  
Entsorgen Sie es sofort.

Bevor Sie den Schnellkocher zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Innentopf, den Innendeckel (abnehmbar) und die Gummidichtung des Innendeckels mit warmem Seifenwasser. Die Gummidichtung des Innendeckels sollte zuerst von dem Deckel mit dem kleinen Metallknopf auf der Oberfläche entfernt werden. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen. Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!

Stellen Sie sicher, dass die Gummidichtung wieder richtig im Innendeckel eingesetzt worden ist. Füllen Sie den Innentopf zu 2/3 mit Wasser und setzen Sie den Deckel auf den Schnellkocher. Schließen Sie den Deckel in dem Sie ihn mit dem Uhrzeigersinn nach rechts drehen bis er hörbar einrastet. Setzen Sie nun das Dampfventil auf die Dampfauslassöffnung des Deckels ein. Starten Sie den Koch-Modus „RICE“ und lassen den das Programm für 15 Minuten laufen.

Warten Sie nochmals 15 Minuten nach Beendigung des Kochvorgangs und lassen Sie dann den Druck über das Dampfauslassventil vorsichtig entweichen. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.

Gießen Sie das Wasser aus. Spülen und trocknen Sie den Innentopf und den Innendeckel ab.  
Der Schnellkocher ist jetzt einsatzbereit.

---

## **VORSICHTSMASSNAHMEN**

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Deckel.

Sorgen Sie dafür, dass der Dampfauslass niemals verschlossen oder abgedeckt ist, da es sonst zu einem gefährlichen Überdruck in dem Gerät kommen kann.

Da der Dampf, der aus dem Dampfauslass austritt, sehr heiß ist, achten Sie darauf, keine Körperteile wie z.B. Hände und das Gesicht über den Dampfauslass zu halten, da es durch den heißen Dampf zu Verbrühungen kommen kann.

Sollten Sie den Gerätedeckel während der Zubereitung öffnen, können große Mengen heißen Dampfes entweichen. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zum Gerät und schützen Sie Ihre Körperteile zum Beispiel durch Kochhandschuhe oder Ähnliches.

Im Deckel kann sich heißes Wasser sammeln. Führen Sie niemals Ihre Hände unter den Deckel um Verbrühungen zu vermeiden.

Nach dem Betrieb sind die Töpfe und der Deckel sehr heiß, warten Sie bis sich die Teile abgekühlt haben, bevor Sie Teile zum Reinigen entnehmen oder das Gerät bewegen.

Verwenden Sie zum Dämpfen niemals gefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte. Tauen Sie die gefrorenen Speisen vollständig auf, bevor Sie sie zum Dämpfen verwenden.

Verwenden Sie den Schnellkocher niemals ohne Deckel, da sonst heißes Wasser aus dem Gerät herausspritzen kann. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Dämpfeinsatz und die mitgelieferte Backform.

Stellen Sie den Schnellkocher auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Um Überhitzung zu vermeiden, achten Sie darauf um das Gerät herum mindestens 30 cm Abstand zu anderen Gegenständen zu halten.

Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass dieser korrekt eingesetzt worden ist und hörbar einrastet.

Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dämpfvorgang oder beim Entfernen des Deckels austritt.

Verwenden Sie zum Überprüfen der Speisen stets Gegenstände mit langen Griffen.

Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig an den Griffen ab, und verwenden Sie dabei nach Möglichkeit Kochhandschuhe oder Ähnliches, um Verbrühungen zu vermeiden.

Bewegen oder verschieben Sie den Schnellkocher nicht während der Benutzung.

Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, vermeiden Sie mit der Hand darüber zu greifen.

Verwenden Sie immer Kochhandschuhe oder Ähnliches, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen oder entfernen möchten.

Stellen Sie den Schnellkocher nicht unter Schränke, sowie in die Nähe von Gegenständen oder Wänden, da diese durch den heißen Dampf beschädigt werden können.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.

Im Deckel befindet sich das Dampfauslassventil. Falls Sie ihn entfernen, bewahren Sie diesen außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie sich daran verschlucken können.

---

## **VOR JEDEM GEBRAUCH**

Überprüfen Sie vor jeder Nutzung immer, dass die Gummidichtung richtig im Innendeckel befestigt wurde und der Deckel korrekt auf den Schnellkocher aufgesetzt wurde und hörbar einrastet.

Achten Sie darauf, dass das Dampfauslassventil richtig in die Dampfauslassöffnung eingesetzt worden ist.

Überprüfen Sie, ob alle Teile in einem einwandfreiem Zustand sind und dass keine Fremdkörper die Ventilöffnungen auf der Unter- und Oberseite des Deckels blockieren. Überprüfen Sie auf der Unterseite des Deckels, ob die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) sauber ist und sich darin keine Fremdkörper befinden.

## ALLGEMEINE NUTZUNGSBEDINGUNGEN

- Füllen Sie niemals den Innentopf über die Maximal-Markierung (FULL). Drehen Sie den Innentopf nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er ordnungsgemäß auf der Heizplatte sitzt.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Druckauslassventil sich frei bewegen kann und dass es durch keine Hindernisse blockiert ist.
- Befestigen Sie das Netzkabel an der Unterseite des Geräts und stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete 240V Steckdose.
- Dampf und Druck müssen vollständig aus dem Schnellkocher abgelassen worden sein, bevor der Deckel geöffnet wird. Um den Dampf und Druck abzulassen, stellen Sie vorsichtig das Dampfauslassventil zur Seite bis der gesamte Dampf und Druck aus dem Gerät entwichen ist.

**ACHTUNG:** Während dieses Prozesses schützen Sie Ihre Haut vor jeglichem Kontakt mit dem heißen austretenden Dampf.

- Drücken Sie vorsichtig auf den Deckel und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis er auf einen leichten Widerstand trifft. Nun heben Sie vorsichtig den Deckel hoch und legen Sie ihn beiseite. Vermeiden Sie Verletzungen durch heiße Oberflächen oder tropfende Flüssigkeiten.

Hinweis: Die angezeigten Kochzeiten beinhalten nicht die zusätzliche Zeit, die der Schnellkocher benötigt, um den jeweiligen Druck aufzubauen. Bis der vollständige Druck erreicht ist, kann es abhängig von der Füllmenge bis zu 17 Minuten dauern.

## ***Überspannungsschutz-Funktion***

Der Schnellkocher hat eine Sicherungsfunktion, um eine Fehlfunktion im Falle einer Überspannung zu verhindern. Sollte eine Überspannung verursacht werden, fährt das System herunter. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und geben Sie dem Gerät eine Stunde bevor Sie es wieder anschließen und nutzen.

---

## **BESONDERE MERKMALE**

1. Das vielfältige Menü des Schnellkochers bietet Ihnen eine große Bandbreite von Zubereitungsmöglichkeiten einschließlich Schongaren, Dämpfen und Dünsten. Ebenso können Sie darin schnell und einfach Kuchen, Joghurt und Suppe zubereiten.
2. Die Kochzeit und die Druckeinheit können Sie je nach Rezept und nach Ihren persönlichen Vorlieben individuell anpassen. Oder Sie nutzen die voreingestellten Menütasten. Bei Beendigung des Kochvorgangs schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.
3. Elektronisches Kochen mit Druck spart Zeit und Energie. Sie kochen zum Beispiel Reisgerichte 20% schneller und sparen 25% Energie ein. Die meisten anderen Speisen sparen im Durchschnitt 40% Zeit und mindestens 60% an Energie ein.

4. Digitales Druckkochen nutzt Temperaturen bis 120°C. Dadurch wird eine sterilere und gesündere Zubereitung von Speisen im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden realisiert.
5. Der Schnellkocher erzeugt eine „versiegelte Zubereitung“, bei der Geschmack und wertvolle Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.
6. Verschmutzte und unordentliche Kochherde mit überlaufenden und überkochenden Töpfen gehören der Vergangenheit an.
7. Durch das Dampfauslassventil können Sie den Druck schnell und vollständig senken.

**ACHTUNG:** Während dieses Prozesses schützen Sie Ihre Haut vor jeglichem Kontakt mit dem austretenden heißen Dampf.

8. Der STEAM (Dämpf-)-Modus bringt Flüssigkeit im Innentopf innerhalb von wenigen Minuten zum Kochen. In diesem Modus können Sie Speisen dämpfen und unendlich viele verschiedene Gerichte kochen.
9. Der automatische Warmhaltemodus hält gekochte Speisen für bis zu 24-Stunden warm. Nahrungsmittel im Warmhaltemodus, die länger als 4-6 Stunden warmgehalten werden, können ihren guten Geschmack und die Konsistenz verlieren.
10. Der Schnellkocher passt durch sein modernes Design und seine dezenten Farben in jeden Haushalt.

# ***Integrierte Sicherheitsfunktionen***

## **1. Deckel Sicherung:**

Verhindert den Druckaufbau, sollte der Deckel nicht richtig geschlossen sein.

## **2. Kontrolle durch Druck- und Temperatursensoren:**

Der Druck und die Temperatur werden aktiviert oder deaktiviert und die Stromversorgung wird automatisch abgeschaltet.

## **3. „Back-up“ Sicherheitsventil:**

Sollte der Temperatur- / Drucksensor eine Gerätestörung feststellen, die durch Überschreitung des maximalen Drucks verursacht wurde, wird automatisch das „Back-Up“ Sicherheitsventil aktiviert und der Überdruck wird abgebaut.

## **4. Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz):**

Verhindert, dass Lebensmittel die Dampfauslassöffnung blockieren.

## **5. Federgestützte Sicherungs-Druckentlastung:**

Sollten alle oben aufgeführten Sicherheitseinrichtungen scheitern, tritt die Federgestützte Sicherungs-Druckentlastung ein. Diese befindet sich unter dem Heizelement und sorgt dafür, dass der Innentopf abgesenkt wird. Der Druck und der Dampf kann dadurch seitlich vom Deckel aus dem Gerät entweichen, da der Innentopf nun nicht mehr an der Gummidichtung des Innendeckels anliegt.

## **6. Maximal-Temperatur Abschaltung:**

Sollte das Gerät eine Fehlfunktionen verursachen und die Innentemperatur über die sichere Maximal-Temperaturgrenze steigen, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

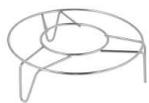
## 4. Bezeichnung und Funktion der Teile

Die Bedienung ist sehr einfach.

Machen Sie sich nachstehend mit dem Gerät und dem Bedienungsfeld vertraut.



### Zubehör:



Dämpfeinsatz



Springform



Löffel &  
Messbecher



Dichtungsring



Edelstahl-  
inntopf

## Dampfauslassventil



Das Dampfauslassventil muss bei jedem Kochvorgang in die Dampfauslassöffnung des Deckels eingesetzt werden. Nur so ist gewährleistet, dass sich Druck im Deckel aufbauen kann. Das Dampfauslassventil muss sich beim Einsetzen in der Ausgangstellung „0 COOK“ befinden. Um den Druck nach Ende des Kochvorgangs aus dem Schnellkocher abzulassen, müssen Sie das Dampfauslassventil vorsichtig nach links oder rechts in die Stellung „STEAM OUT“ drehen. Seien Sie dabei sehr vorsichtig, da heißer Dampf und Wassertropfen schnell austreten können. Halten Sie niemals Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Dampfauslass, da es zu Verbrühungen kommen kann.

---

## Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)



Die Ventilabdeckung befindet sich unter dem Innendeckel des Außendeckels. Nehmen Sie erst den Innendeckel vom Deckel ab. Drücken Sie zum Entfernen die Ventilabdeckung zur Seite und heben Sie diese nach oben ab. Zum Anbringen die Ventilabdeckung nach unten drücken. Achten Sie darauf, dass die Ventilabdeckung immer sauber und frei von Fremdkörpern ist.

---

## Kondenswasser-Auffangbehälter anbringen



Bringen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser außen an dem Gerät an. Schieben Sie ihn auf die Schlitzle unter dem hinteren schwarzen Rand des Geräts. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, wenn Sie den Auffangbehälter zur Reinigung abnehmen möchten.

---

## Deckel öffnen und schließen

Bevor Sie die Deckelverriegelung öffnen, vergewissern Sie sich, dass das Menüprogramm beendet ist oder drücken Sie die Taste Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen), um ein laufendes Programm zu beenden. Sie haben zwei Möglichkeiten, den Druck in dem Topf abzubauen:

#### **- SCHNELLER DRUCKDAMPFABBAU:**

Schieben Sie das Dampfauslassventil nach rechts oder links in die Stellung „STEAM OUT“ (Dampfablassen) und lassen Sie so lange Dampf entweichen, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt.

**Achtung: Halten Sie beim schnellen Druckdampfabbau Ihr Gesicht, Ihre Hände und andere Körperteile von der Öffnung oben auf dem Dampfauslassventil fern. Der austretende Dampf ist sehr heiß und kann zu Verbrühungen führen. Ziehen Sie niemals das Dampfauslassventil heraus, solange der Dampf noch austritt.**

Beachten Sie, dass der schnelle Druckdampfabbau nicht für Speisen geeignet ist, die in einer großen Menge Flüssigkeit gekocht werden oder viel Stärke enthalten (u.a. Suppe, Milchbrei, Brühe, oder Ähnliches). Die Kochflüssigkeit kann zusammen mit dem Dampf herausspritzen. Lassen Sie diese Speisen langsam abdampfen.

#### **- LANGSAMER DAMPFDRUCKABBAU:**

Lassen Sie das Gerät so lange im Warmhaltemodus abkühlen bis das Schwimmerventil nach unten sinkt. Dies dauert etwas 10 bis 15 Minuten. Mit einem nassen Handtuch über dem Deckel lässt sich dieser Vorgang etwas beschleunigen.

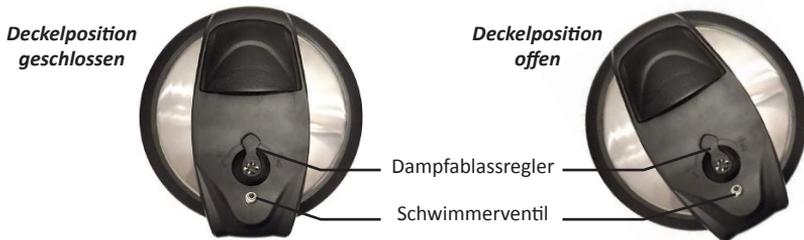
#### **-DECKEL ÖFFNEN:**

Halten Sie den Deckel am oberen Griff fest und drehen Sie den Deckel etwa 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn nach links, bis die Markierung auf dem Deckel und die Markierung am Rand des Gehäuses nicht mehr aufeinander ausgerichtet sind. Nun heben Sie den Deckel zum Öffnen ab. Um zu verhindern, dass sich unter dem Deckel ein Vakuum bildet und sich der Deckel festsaugt, drehen Sie das Dampfauslassventil in die Stellung „STEAM OUT“ (Dampfablassen). Beim Abheben des Deckels gelangt somit Luft in den Topf.

**Achtung: Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Topf vollständig ohne Druck ist und das Dampfauslassventil in der Stellung „STEAM OUT“ (Dampfablassen) steht.**

Solange das Schwimmerventil noch oben ist, ist der Deckel aus Sicherheitsgründen verriegelt und kann nicht geöffnet werden.

Überprüfen Sie, dass das Dampfauslassventil und das Entlüftungsloch für die Ventilabdeckung nicht verstopft sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring fest in der Aufnahme des Innendeckels sitzt, die Ventilabdeckung richtig angebracht ist und sich das Schwimmerventil leicht nach oben und unten bewegen lässt. Wenn das Schwimmerventil aufgrund von Speiseresten oder Fremdgegenständen fest sitzt, können Sie es mit einem Stift oder einem spitzen Gegenstand nach unten drücken.



---

## Den Innentopf in das Gerät einsetzen.

Es dürfen sich keine Fremdkörper an der Außenseite des Innentopfes und auf dem Heizelement des Geräts befinden. Wischen Sie vor Benutzung alles trocken. Setzen Sie den Innentopf in das Gerät ein und drehen Sie anschließend den Innentopf leicht hin und her. Damit stellen Sie sicher, dass der Innentopf fest sitzt und einen guten Kontakt zu dem Heizelement hat.

---

## Speisen und Flüssigkeiten einfüllen.



Die Speisen und die Kochflüssigkeit dürfen zusammen niemals die maximale Füllstandmarkierung im Innentopf (FULL) überschreiten.

Das Gerät sollte nicht zu mehr als 2/3 gefüllt werden. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, Bohnen oder Haferbrei, darf das Gerät nur bis zur Hälfte gefüllt werden. Wird die maximale Füllmenge überschritten, kann die Entlüftungsöffnung verstopfen und ein zu hoher Druck entstehen. Zudem kann das Gargut seitlich austreten und das Gerät beschädigt werden.

## Den Innendeckel und das Dichtungsgummi abnehmen und einsetzen

Nach jedem Kochvorgang nehmen Sie bitte den Innendeckel ab und reinigen Sie ihn von Speiseresten und Kondenswasser. Nehmen Sie auch das Dichtungsgummi ab und reinigen Sie es gründlich. Achten Sie darauf, dass das Dichtungsgummi nach der Reinigung wieder korrekt an dem Innendeckel angebracht wird. Setzen Sie den Innendeckel nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder auf die Befestigung in der Mitte des Deckels auf.



### -DECKEL VERSCHLIESSEN

Halten Sie den Deckel oben am Griff fest und legen Sie den Deckel auf den Kocher. Drehen Sie den Deckel etwa 30 Grad im Uhrzeigersinn nach rechts, bis die Markierung auf dem Deckel und die Markierung am Rand des Gehäuses genau aufeinander ausgerichtet sind. Der Deckel ist nun geschlossen.



### -DAMPFAUSLASSVENTIL IN DIE RICHTIGE STELLUNG DREHEN

Das Dampfauslassventil sollte locker in der Dampfauslassöffnung sitzen. Dies ist normal und sollte so sein. Der Regler arbeitet nach dem Prinzip der Schwerkraft und liegt lediglich auf der Entlüftungsöffnung auf. Er kann zum Reinigen entfernt werden. Ziehen Sie dazu das Dampfauslassventil senkrecht nach oben heraus. Das Dampfauslassventil sollte zum Verriegeln in der Mitte über der Markierung „O COOK“ stehen.

Zum Dampf ablassen können Sie das Dampfauflassventil nach rechts oder links auf die Markierung „STEAM OUT“ stellen.



Verriegelt



Dampf auslassen

## Kuchenform Montage

Die mitgelieferte Kuchenform lässt sich durch die seitliche Verriegelung öffnen und schließen. Legen Sie das Unterteil auf eine ebene Fläche. Positionieren Sie nun den Kuchenring auf das Unterteil und schließen Sie diese mit der seitlichen Verriegelung. Setzen Sie nun den Deckel auf die Backform. Wenn Sie die Kuchenform verwenden, stellen Sie diese auf das Dämpfeinsatzgitter.



## Dämpfeinsatzgitter

Das mitgelieferte Dämpfeinsatzgitter aus Edelstahl eignet sich nur für größere zu dämpfende Speisen, da Kleinere sonst durch das Gitter fallen würden.



Sie können auch passende Dämpfeinsätze aus Edelstahl (nicht im Lieferumfang enthalten) verwenden und diese bei Nutzung auf das Dämpfeinsatzgitter stellen. Wenn Sie die Kuchenform verwenden, stellen Sie diese auf das Dämpfeinsatzgitter.

## Dämpfeinsatz (Optional erhältlich)



Der passende Dämpfeinsatz aus Edelstahl ist nicht im Lieferumfang enthalten und kann optional in unserem Webshop [www.kemar.de](http://www.kemar.de) bezogen werden.

## 5. Kurzanleitung

### In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung

#### **VORBEREITEN DER SPEISEN.**

Folgen Sie den Anweisungen, um die Speisen zuzubereiten.

Achten Sie immer darauf, dass Speisen die zubereitet werden sollen, immer frisch und von hoher Qualität sind. Stellen Sie immer sicher, dass beispielsweise Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel vor der Verwendung unterhalb von 5°C gelagert worden sind. Bereiten Sie Lebensmittel immer nur auf sauberen Arbeitsflächen zu.

Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor der Zubereitung.

Bereiten Sie die Speisen in der richtigen Größe (Dicke) und Temperatur zu.

---

### **Mit dem Schnellkocher kochen**

Der Schnellkocher verfügt über 15 Grundbetriebsarten, die allein oder in Kombination verwendet werden können.

Durch die manuelle Zeit- und Druckeinstellung haben Sie zusätzlich vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten.

Wenn der Schnellkocher eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton und die rote LED leuchtet. Die Programmtasten sind doppelt belegt.

Wenn Sie die Menütaste einmal drücken leuchtet die (obere) LED des ausgewählten Programms rot. Wenn Sie ein zweites Mal die gleiche Menütaste drücken, leuchtet die (untere) ausgewählte Menü-LED rot.

Wenn Sie nun eins der nachstehenden Menüs wählen, blinkt die Anzeige fünfmal (ca. 5 Sekunden) und links im Display leuchtet die LED Anzeige bis der gewünschte Druck erreicht ist. Erst dann fängt der Timer an, die voreingestellte Zeit herunter zu zählen. Nach Beendigung ertönt ein Signalton und der Schnellkocher schaltet automatisch in den Warmhaltemodus.

Um das Gerät komplett auszuschalten, drücken Sie die „Cancel“ (Abbrechen) Taste bis dreimal ein Signalton ertönt. Im Display wird „bb“ angezeigt. Ziehen Sie nun den Netzstecker aus der Steckdose.

---

## Beschreibung der Menüprogramme:

Im Display befinden sich bereits viele voreingestellte Programme, deren Kochdauer mittels der +/- Taste manuel angepasst werden kann.



---

## Warm (Warmhalten) – bis zu 24 Stunden

Befindet sich der Kocher im Standby-Modus, aktivieren Sie mit dieser Taste das Warmhalteprogramm. Im Display wird „bb“ angezeigt. Möchten Sie den Warmhaltevorgang abrechen, dann drücken Sie erneut die Taste „Cancel“ (Abbrechen). Sie sollten Speisen nicht länger als 6 Stunden warmhalten, damit diese Ihren Geschmack behalten.

---

## Cancel (Abbrechen)

Mit der Taste Cancel (Abbrechen) können Sie jederzeit das laufende Programm abbrechen und den Schnellkocher in Standby versetzen. Im Display wird „- - - -“ angezeigt.



## **Delay (Zeitverzögerung) – 30 Minuten bis zu 24 Stunden**

Wählen Sie ein Menü aus. Z.B. Reis. Während die Anzeige blinkt drücken Sie die „Delay“ (Timer) Taste. Sie können nun die Zeit entweder in 30 Minuten Schritten einstellen, oder über die Taste – /+ individuell einstellen. Nach ca. 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken. Die eingestellte Zeit wird im Display angezeigt. Der Schnellkocher fängt nach Erreichen der Zeitverzögerung an zu kochen.

---

### ***Rice (Reis) – 12 Minuten***

Im Menü Rice (Reis) ist die voreingestellte Zeit auf 12 Minuten eingestellt. Dies ist für weißen Reis und Parboiled Reis ausreichend. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 1 Stunde möglich. Die Mindestmenge beträgt ein Messbecher Reis und 2 Messbecher Wasser.

### ***Buckwheat (Buchweizen) – 15 Minuten***

Im Menü Buckwheat (Buchweizen) ist die voreingestellte Zeit auf 15 Minuten eingestellt. Das Programm eignet sich auch für Naturreis, Wildreis, Braunen Reis sowie Körnermischungen, Mungobohnen, Quinoa und Amaranth sowie Buchweizen. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 1 Stunde möglich.

### ***Porridge (Brei) – 15 Minuten***

Im Menü Porridge (Brei) können Sie Reisbrei, Haferbrei, Grütze und Oatmeal zubereiten. Die voreingestellte Zeit beträgt 15 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 1 Stunde möglich.

### ***Milk Porridge (Milchbrei) – 15 Minuten***

Mit dem Menü Milk Porridge (Milchbrei) können Sie verschiedene Breie mit Milch zubereiten. Diese sind auch sehr gut für Babynahrung geeignet. Sie können z.B. Milch mit Körnern, Reis, Gries, Dinkel-, Getreide- oder Haferflocken zubereiten. Die vorgegebene Zeit beträgt 15 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 1 Stunde möglich.

### ***Meat (Fleisch) – 15 Minuten***

Im Menü Meat (Fleisch) können Sie verschiedene Sorten Fleisch zubereiten. Die vorgegebene Zeit beträgt 15 Minuten. Es eignet sich für Rinder-, Lamm und Schweinefleisch. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 1 Stunde möglich.

### ***Fish (Fisch) – 5 Minuten***

Das Menü Fish (Fisch) ist für verschiedene Fischarten geeignet. Die vorgegebene Zeit beträgt 5 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 30 Minuten möglich.

### ***Cake (Kuchen) – 45 Minuten***

Im Menü Cake (Kuchen) können Sie mit der mitgelieferten Kuchenform verschiedene Kuchenarten zubereiten. Die vorgegebene Zeit beträgt 45 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 45 Minuten bis maximal 2 Stunden möglich. Benutzen Sie nur die mitgelieferte Kuchenform und das Edelstahlgitter für die Kuchenzubereitung. Bedenken Sie, dass der Kuchen sich ausdehnt und füllen Sie die Kuchenform maximal bis zur Hälfte mit Teig.

### ***Yoghurt (Joghurt) - 8 Stunden***

Mit dem Menü Yoghurt (Joghurt) können Sie selber Joghurt herstellen. Die vorgegebene Zeit beträgt 8 Stunden. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 30 Minuten bis max. 9 ½ Stunden möglich.

### ***Beans (Bohnen) – 40 Minuten***

Mit dem Menü Beans (Bohnen) können Sie Bohnen oder Chili zubereiten. Die vorgegebene Zeit beträgt 40 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis max. 1 Stunde möglich.

### ***Stew (Eintopf/Ragout) – 30 Minuten***

Mit dem Menü Stew (Eintopf/Ragout) können Sie Eintopfgerichte oder Ragout zubereiten. Die vorgegebene Zeit beträgt 30 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 2 Stunden möglich.

### ***Soup (Suppe) – 25 Minuten***

Mit dem Menü Soup (Suppe) können Sie verschiedene Suppen oder Brühen zubereiten. Die vorgegebene Zeit beträgt 25 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis maximal 1 Stunde möglich.

### ***Slow Cook ( Schongaren) – 2 Stunden***

Mit dem Menü Slow Cook (Schongaren) können Sie schonend Gerichte zubereiten. Die vorgegebene Zeit beträgt 2 Stunden. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 30 Minuten bis maximal 9 1/2 Stunden möglich.

### ***Chicken (Geflügel) – 15 Minuten***

Das Menü Chicken (Geflügel) ist für verschiedene Geflügelsorten geeignet. Die vorgegebene Zeit beträgt 15 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 5 Minuten bis max. 30 Minuten möglich.

### ***Steam (Dämpfen) - 10 Minuten***

Mit dem Menü Steam (Dämpfen) können Sie mit dem mitgelieferten Dämpfeinsatzgitter Speisen dämpfen. Die vorgegebene Zeit beträgt 10 Minuten. Sie können mit der Taste – /+ die Zeit individuell anpassen. Dies ist von 1 Minute bis maximal 1 Stunde möglich. Nutzen Sie das mitgelieferte Edelstahl-Dämpfeinsatzgitter nur für großes Gargut, da Kleineres ansonsten durch das Gitter fallen kann. Sie können zum Dämpfen auch einen Edelstahl Dämpfeinsatz (nicht im Lieferumfang enthalten, separat erhältlich) verwenden. Setzen Sie dazu das Edelstahl-Dämpfeinsatzgitter in den Innentopf und füllen Sie 2 Messbecher Wasser in den Topf. Setzen Sie nun den optionalen Dämpfeinsatz auf das Dämpfeinsatzgitter.

**HINWEIS: Alle Druckbetriebsarten erfordern die Zugabe von Flüssigkeit in irgendeiner Form (Wasser, Brühe, etc.). Füllen Sie den Innentopf niemals über die Maximale (FULL) Markierung. Verwenden Sie immer das Dampfauslassventil um schnell den Dampfdruck abzulassen.**

## ***Tabelle zur manuellen Zeitanpassung:***

<b>Menüprogramme Zeiteinstellung</b>	<b>Zeitvorgabe</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
Warm (Warmhalten)	-	-	24 Stunden
Delay (Zeitverzögerter Kochstart)	30 Minuten	30 Minuten	24 Stunden
Rice (Reis)	12 Minuten	5 Minuten	1 Stunde
Buckwheat (Buchweizen)	15 Minuten	5 Minuten	1 Stunde
Porridge (Brei)	15 Minuten	5 Minuten	1 Stunde
Milk Porridge (Milchbrei)	15 Minuten	5 Minuten	1 Stunde
Meat (Fleisch)	15 Minuten	5 Minuten	1 Stunde
Fish (Fisch)	5 Minuten	5 Minuten	30 Minuten
Cake (Kuchen)	45 Minuten	45 Minuten	2 Stunden
Yoghurt (Joghurt)	8 Stunden	30 Minuten	9.5 Stunden
Beans (Bohnen)	40 Minuten	5 Minuten	1 Stunde
Stew (Eintopf/Ragout)	30 Minuten	5 Minuten	2 Stunden
Soup (Suppe)	25 Minuten	5 Minuten	1 Stunde
Slow Cook (Schongaren)	2 Stunden	30 Minuten	9.5 Stunden
Chicken (Geflügel)	15 Minuten	5 Minuten	30 Minuten
Steam (Dämpfen)	10 Minuten	1 Minute	1 Stunde

## Schnellkochen (Dampfdruckkochen)

Die nachstehende Vorgehensweise gilt für die folgenden Programme:

- Rice / Buckwheat
- Porridge/Milk Porridge
- Meat/Fish
- Beans/Stew
- Soup/Slow Cook
- Chicken/Steam

Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt 3 „Vor dem ersten Gebrauch“.

Schließen Sie das Netzkabel an. Das LED-Display leuchtet rot.

Der Kocher befindet sich im Standby-Modus. Wählen Sie ein Menüprogramm, zum Beispiel Rice (Reis). Nach dem Drücken einer Funktionstaste leuchtet die zugehörige Kontrollleuchte auf. Sie können innerhalb von 5 Sekunden nach dem Drücken einer Funktionstaste eine der anderen Funktionstasten auswählen und die Garzeit anpassen. Sie können die Garzeit mit der Taste +/- anpassen. Drücken und halten Sie die Taste + oder - gedrückt, um schneller zwischen den Einstellungen umzuschalten.

Die jeweilige Zeit wird im Display angezeigt. Die voreingestellten Garzeiten eignen sich für Standardgerichte. Bestimmen Sie anhand Ihrer Rezeptvorlagen die geeigneten Garzeiten für die verschiedenen Speisen, Mengen und bevorzugte Konsistenz. Der Garvorgang startet automatisch nach 5 Sekunden, nachdem zuletzt eine Taste gedrückt wurde.

Im LED-Display wird die voreingestellte Zeit angezeigt. Das Gerät wird nun vorgeheizt. Hinweis: Je nach Lebensmittel, Menge und Temperatur (gefroren oder nicht) kann das Vorheizen bis zu 17 Minuten dauern.

Es ist normal, dass mit zunehmendem Druck im Gerät etwas Dampf aus dem Dampfauslassventil austritt, bis das Dampfauslassventil nach oben steigt.

Sobald der Kocher seinen Betriebsdruck erreicht hat, läuft erst die im Display angezeigte Garzeit ab.

Die verbleibende Zeit wird in Minuten angezeigt. Unter Druck sollte an keiner Stelle des Deckels Dampf ausströmen. Es kann allerdings sein, dass aus dem Dampfablassregler von Zeit zu Zeit leichter Nebel und gelegentlich Spritzer austreten. Dies ist normal.

Während des Garvorgangs erzeugt der Kocher leise Klickgeräusche.

Dies ist normal und wird während des Betriebs durch Ein- und Ausschalten des Heizelements verursacht.

Sie können das laufende Garprogramm jederzeit abbrechen und in Standby wechseln. Drücken Sie dazu die Taste Warm/Cancel.

Am Ende des Druckgarvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Kocher wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Nach Erreichen von maximal 24 Stunden wechselt der Schnellkocher vom automatischen Warmhaltemodus in den Standby.

Es ist nicht empfehlenswert, gekochte Speisen länger als 6 Stunden warmzuhalten, da dies Konsistenz und Geschmack beeinträchtigen kann. Um die Speisen herauszunehmen, drücken Sie die Taste Warm/ Cancel und öffnen Sie den Deckel, wie im Abschnitt „Deckel öffnen“ dieser Anleitung beschrieben.

Wenn Sie den Deckel öffnen, kann es sein, dass der Innentopf aufgrund eines Vakuums am Deckel festzuhängen scheint. Ursache dafür ist Luft, die sich beim Abkühlen zusammenzieht. Drehen Sie den Dampfablassregler in die Stellung „Steam Out“ (Abdampfen), damit Luft in den Topf strömt und das Vakuum abgebaut wird.

## **Cake (Kuchen)**

Füllen Sie Wasser bis zum Minimum (Markierung 2 auf der Skala) in den Innentopf. Stellen Sie die Kuchen-Backform auf das mitgelieferte Edelstahl Dämpfeinsatzgitter in den Innentopf. Schließen Sie nun den Deckel des Schnellkochers wie bereits oben beschrieben.

Bedenken Sie, das der Kuchen sich ausdehnt und füllen Sie die Kuchenform maximal bis zur Hälfte mit Teig. Nutzen Sie Fett und Mehl damit der Teig nicht an der Backform haften bleibt.

Der Backeinsatz schließt nicht komplett dicht ab, damit bei der Zubereitung Backhitze die Backform durchdringen kann.

Wählen Sie das Menü „Cake“ (Kuchen). Die Standardzeit ist auf 45 Minuten eingestellt, kann aber auf bis zu 2 Stunden mit den + / - Tasten verlängert werden.

Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, den Schnellkocher nicht abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen.

Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und entnehmen Sie die Backform mit Topflappen oder Backhandschuhen, da die Kuchenform sehr heiß sein kann.

## Yoghurt (Joghurt)

Für die Zubereitung von Joghurt empfehlen wir H-Milch auf 38° C zu erwärmen. Bei Frisch-, Soja-, Roh- oder Vorzugsmilch bzw. Laktose freier Milch bis nahe an den Siedepunkt erhitzen und dann auf 38°C abkühlen lassen. Je nach Hersteller ein Päckchen Joghurtpulver oder Kulturen sorgfältig in die Milch einrühren. Bei Laktose freier Milch 1 EL Rohrzucker zugeben. Diese Mischung in Glasbehälter oder Joghurtcontainer (nicht im Lieferumfang enthalten) abfüllen. Sie können die Milch und die Kulturen aber auch direkt in den Edelstahl-Innentopf geben.

Geben Sie einen Messbecher Wasser in den Innentopf und stellen Sie die Behälter mit dem Joghurt in den Innentopf. Schließen Sie den Deckel und aktivieren Sie nun das Menüprogramm Yoghurt.

Passen Sie die Dauer mit den Tasten + und - an (entsprechend der Anweisung für die Joghurtkulturen).

Den fertigen Joghurt nun einige Stunden im Kühlschrank nachreifen lassen. So entfaltet sich das volle Joghurtaroma.

Sie können von dem fertigen Joghurt ein paar Esslöffel aufbewahren und zur Herstellung bzw. weiter Beimpfung von neuem Joghurt verwenden.

## 6. Reinigung und Pflege

- Stecker vom Netz trennen!
- Bevor Sie das Gerät reinigen: Nach einer Benutzung abgekühlt lassen!
- Das Wasser erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden!
- Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann!
- Der Innentopf, der abnehmbare Innendeckel, der Dämpfeinsatz und die Backform sind spülmaschinenfest!
- Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab!
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton!

---

### REINIGUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN:

Neben der Dichtung müssen auch die anderen Sicherheitsvorrichtungen an dem Schnellkocher nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## **DRUCKABLASSVENTIL:**

Um das Druckablassventil zu entfernen, ziehen Sie das Ventil einfach nach oben, dadurch wird der Federverriegelungsmechanismus entriegelt. Waschen Sie das Ventil mit einem milden Spülmittel und warmen Wasser ab. Überprüfen Sie nach der Reinigung, ob sich der Federverriegelungs-Mechanismus frei bewegen kann. Setzen Sie das Druckablassventil wieder in die Dampfauslassöffnung.

Der Schnellkocher benötigt nur sehr wenig Wartung. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, den Schnellkocher selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie unseren Kundendienst für eine qualifizierte Reparaturberatung.

## **REINIGUNG:**

Nach Gebrauch das Netzkabel von der Steckdose trennen.

Warten Sie mit der Reinigung bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat. Der Schnellkocher muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden, um Färbung durch eine Ansammlung von Nahrung oder Kochrückständen zu vermeiden.

## **FÜLLEN SIE NIEMALS KALTES WASSER IN EINEN HEISSEN SCHNELLKOCHER!**

Hinweis: Um einen sicheren Betrieb des Schnellkochers zu gewährleisten, halten Sie sich nach jedem Gebrauch strikt an die Reinigungs- und Pflegeanleitung. Sollte ein winziges Fragment eines Lebensmittels (wie ein Reiskorn oder eine Erbsenhülle) in der Einheit bleiben, kann dies bewirken, dass die Sicherheitsmechanismen bei einem späteren Gebrauch nicht ordnungsgemäß funktionieren.

**WICHTIG:** Entfernen Sie immer das Druckablassventil und reinigen Sie die Dampfauslassöffnung gründlich, um eine Blockade oder Verstopfung, verursacht durch den Kochprozess, zu beseitigen.

Dies muss nach jedem Gebrauch erfolgen!

Der Kochtopf und der Deckel sollten nach jeder Nutzung gereinigt werden. Der Innendeckel des Deckels ist abnehmbar.

Spülen Sie den Kochtopf und Deckel sowie Innendeckel unter fließend heißem Wasser. Benutzen Sie nur ein mildes flüssiges Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm für die Reinigung.

**Verwenden Sie keine Scheuermittel, Natron oder Bleichmittel.**

**Verwenden Sie keine Scheuerschwämme.**

**Wischen Sie die Basiseinheit des Schnellkochers nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab, so dass alle Lebensmittelreste entfernt werden. Tauchen Sie die Basiseinheit des Schnellkochers niemals in Wasser!**

Bei der Reinigung des Innendeckels muss die Gummidichtung entfernt werden und separat mit einem Schwamm oder weichen Lappen und warmem Seifenwasser gewaschen werden.

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Schnellkocher auf Zimmertemperatur abkühlen bevor Sie die Reinigung beginnen.

Waschen Sie die den herausnehmbaren Topf mit warmem Seifenwasser und mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie ihn mit sauberem Wasser und trocknen sie ihn ab.

Entfernen Sie die Gummidichtung von der Unterseite des Innendeckels. Waschen Sie alle Teile mit warmem Seifenwasser und mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie alles mit sauberem Wasser und trocknen Sie alles ab.

Die Gummidichtung muss immer gut an der Unterseite des Deckels befestigt sein. Überprüfen Sie dies in regelmäßigen Abständen, um sicherzustellen, dass sie sauber, flexibel und nicht zerrissen ist. Sollte die Gummidichtung beschädigt sein, verwenden Sie nicht dieses Gerät.

Wischen Sie das Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm (Glasreiniger gibt dem Gehäuse einen brillanten Glanz) ab.

Verwenden Sie niemals aggressive chemische Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Scheuermittel an einem der Teile oder Komponenten.

Überprüfen Sie, ob das Druckauslassventil und die Dampfauslassöffnung in einem einwandfreien Zustand und nicht verschmutzt sind.

Überprüfen Sie, ob die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) nicht verstopft oder verschmutzt ist.

**Hinweis:** Die Gummidichtung des Innendeckels muss jedes Jahr, bei Bedarf auch früher, ersetzt werden. Die Gummidichtung muss auch dann ausgewechselt werden, wenn der Schnellkocher für einen längeren Zeitraum nicht verwendet worden ist. Bei Nichtgebrauch kann die Gummidichtung verhärten, so dass eine luftdichte Abdichtung des Schnellkochers nicht mehr gewährleistet ist. Die Gummidichtung darf nur mit einer passenden und geeigneten Dichtung ersetzt werden. Benutzen Sie für den Ersatz nur Originalteile.

Sie finden diese auf unserer Webseite [www.kemar.de](http://www.kemar.de).

## 7. Häufig gestellte Fragen

### **1. Beinhaltet der Schnellkocher in irgendeiner Form Blei?**

Nein!

### **2. Aus welchem Material besteht der Innentopf?**

Er besteht aus hochwertigem Edelstahl ohne Beschichtung.

### **3. Ist es normal, dass Dampf an den Seiten heraustritt?**

Wenn Dampf an den Seiten des Deckels und/oder dem Dampfauslassventil auf der Oberseite des Deckels austritt, ist der Deckel nicht richtig verschlossen worden. Überprüfen Sie, ob die Gummidichtung des Innendeckels richtig sitzt und verschließen Sie den Deckel bis er hörbar einrastet. Das Dampfauslassventil sollte ebenfalls richtig in der Dampfauslassöffnung montiert sein.

### **4. Was ist die Standardzeit?**

Jeder Kochmodus verfügt über eine voreingestellte Standardzeit, die angezeigt wird, sobald Sie die gewünschte Modus-Taste drücken. Bevor die Standardzeit startet, muss das Gerät zuerst den richtigen Druck und die Temperatur im jeweiligen Modus erreichen.

### **5. Wie lange dauert es, bis das Gerät den benötigten Druck für den Countdown der eingestellten Standardzeit erreicht hat?**

Bis zu 17 Minuten.

### **6. Kann man die Kochzeit oder den Druck der Standardvorgaben verändern?**

Ja! Beachten Sie die Anweisungen in der Kurzanleitung unter Punkt 5.

### **7. Können Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, während Sie das Haus verlassen?**

Ja! Nach Beendigung des Kochvorgangs schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.

### **8. Können Sie Tiefkühlkost verwenden, ohne diese vorher aufgetaut zu haben?**

Ja! Bitte denken Sie daran, weitere 10 Minuten Kochzeit für gefrorenes Fleisch hinzuzufügen.

## SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KPC-150
Stromversorgung	220-240V 50 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Abmessungen	340 mm (B) x 310 mm (T) x 320 mm (H)
Gewicht (ca.)	4,60 kg
Zubehör	Netzkabel, Reiskelle, Messbecher, Dämpfeinsatzgitter, Backform
Länge des Netzkabels	Ca. 0,95 m

### Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

EN 60335-2-15:2002 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + AC:2014

EN 62233:2008

2006/95/EG (Niederspannung)

## 8. Kundendienst

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist **NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN** vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie. Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

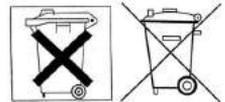
Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter [www.kemar.de](http://www.kemar.de). Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

**KeMar GmbH**  
**Service Abteilung**  
**Rohlfstr. 5**  
**D-81929 München / Deutschland**

**Telefon: +49 (89) 28857266**  
**service@kemar.de**

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 von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center. In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte.



Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

## 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 und der Schweiz.
- 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.
- 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 ein freigemachtes Versandetikett als PDF-Datei per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Verwendung dieses Versandetiketts und unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs portofrei 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**  
**81929 München**

**Tel.: +49 (0)89 28857266**  
**Fax: +49 (0)89 28857265**  
**E-Mail: [service@kemar.de](mailto:service@kemar.de)**

# 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  
Rohfsstr. 5  
81929 München  
Tel.: +49 (0)89 28857266  
Fax: +49 (0)89 28857265  
E-Mail: service@kemar.de

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 Contents:	Page
1. Important safety advice . . . . .	43
2. Power cord advice/electrical requirements . . . . .	49
3. Before first using your product . . . . .	50
4. Description and function of parts . . . . .	57
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps . . . . .	63
6. Cleaning and maintenance . . . . .	71
7. Frequently Asked Questions . . . . .	73
8. Customer service/warranty . . . . .	75

## Health and wellbeing through innovation

Cooking with a pressure cooker is different from conventional methods of food preparation.

Rice and vegetables are cooked more quickly, acquiring a more intense flavour. The steaming function also enables chicken and fish to be even more vitamin-rich after cooking.

It preserves the nutrients and natural flavours of the food to be conserved, and prevents the build up of harmful compounds.

In order to keep a healthy, balanced diet it is best to use the freshest ingredients.

### Dear customer,

You can cook delicious dishes in no time at all with your new pressure cooker. It is easy to use and simple to clean.

This device is fitted with safety controls.

However, please read the safety advice carefully and only use the device as per the manual's instructions in order to avoid accidents or damage.

Please keep this guide for future reference.

If the product is transferred to another user, please include this guide.



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 symbol indicates further information.

## 1. Important safety advice

### Intended Use

The pressure cooker is intended for purposes of preparing many different kinds of foods. It creates pressure during the cooking process. Food prepared in the pressure cooker cooks more quickly and preserves its natural tastes and nutrients.

The pressure cooker is exclusively intended for private household use and not intended for commercial purposes. The producer holds no responsibility for incorrect usage brought about by the failure to follow these instructions. In order to avoid danger, the device should only be repaired by an authorised customer service agent.

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:



1. Read through all instructions carefully.
2. Do not touch any hot surfaces.  
Take care to hold on to the handles and knobs. Use oven gloves to take out the inner bowl, baking dish or steam tray. There is a risk of burning when touching hot surfaces, water, steam or food!

3. Do not put cables, plugs or devices in water or other liquids. This could cause risk of burning, electric shock or injury.
4. Supervise children carefully when they are near any devices. Ensure that children do not play with the device. Take care to ensure that the power cord is out of the reach of children.
5. When the device is not being used, or being cleaned, pull out the mains cable.  
Leave the device to cool before cleaning, assembling or dismantling parts.
6. Do not use devices if the cable or power plug are damaged, or if malfunction or any damage has occurred. Take the device to an authorised repair agent if it needs to be serviced, repaired or adjusted.
7. Keep foreign objects such as needles and wires away from the device to avoid risk of electric shock.
8. Only use equipment which is recommended by the manufacturer to avoid the risk of burns, electric shock or injury.
9. Do not use the device outdoors.
10. Do not leave the cable on the side of the object.  
Keep it away from hot surfaces.
11. Do not keep the device near hot gas or electrical cookers, or in a hot oven.
12. Take special care whilst transporting a device containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not clean the device with a cleaning product which scratches or scrapes its surface.

14. First, connect the cable to the device and then to an electricity socket. To disconnect it from the power supply, turn off the power switch and then remove the plug from the socket.
15. Only use the device for its intended purpose. It is only intended for use in domestic conditions.
16. Only connect the device to a power source with the appropriate voltage.
17. Always keep the plug clean.
18. Plug the device into its own socket, separate from other devices.
19. Always connect the power plug firmly to the socket.
20. Do not insert the plug with wet hands.
21. Do not touch the steam nozzle or the lid.
22. Be careful when handling the power cord.
23. When pulling out the power cord, hold the plug.
24. Do not touch the plastic parts of the lid, or the inner lid during or shortly after usage.  
This has a risk of causing burns.
25. Do not use the device near open flames or wet areas.
26. Only use the device on stable and heat-proof surfaces.
27. Only use the accessories provided.
28. Given that the cooker releases very hot steam during use, keep it at least 30cm away from walls and other furniture. Never use it near flammable materials such as dishcloths, paper towels, curtains or paper plates.
29. Protect the device from direct sunlight and keep hot cooking oil away from it.

30. Do not leave dishcloths or items of clothing on the device during usage.
31. Take off all foreign objects before using the device.
32. Always ensure that before usage, the steam valve is placed correctly in the lid. If it is assembled incorrectly, the pressure cooker cannot build up pressure and steam will leak from the opening in the lid.
33. The device cooks by way of pressure.  
Incorrect usage can lead to burns and injuries.  
Ensure that the lid is closed correctly before starting.
34. Never fill the device above the maximum line (MAX LINE) of the inner bowl. When using food that swells up during the cooking process, such as rice or beans, ensure that the inner bowl is only filled between half and maximum.  
As a general rule, do not fill the device above the 'middle' point.  
When the inner bowl is overfilled, the steam nozzle can clog up and steam can no longer be released.  
Therefore, ensure that steam can always be released.
35. Please be aware that certain foods which release foam, such as apple puree, cranberries, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb and spaghetti can block the steam nozzle. To avoid any problems of this kind, follow the instructions and advice carefully for the aforementioned foods.
36. Before each use, check that the steam nozzle is not blocked, and that it is placed in the lid correctly.

37. The lid can not be opened until the device has cooled and all internal pressure is released from the steam valve. When the device is difficult to open, this shows that the cooker still has internal pressure – do not open it by force.

EVERY KIND OF PRESSURE IN THE COOKER  
CAN BE DANGEROUS.

38. Do not use the bowl to fry food in any type of oil.

39. The bowl releases extreme heat and steam whilst it is in use. Take all necessary precautions in order to avoid fires, burns and other injuries during usage.

40. Any user who has not fully read the usage and safety precautions in this manual may neither use nor clean this device.

41. NEVER OPEN THE LID OF THE PRESSURE COOKER BY FORCE!

If you would like to open the bowl, first press the ‚WARM/CANCEL‘ button on the front of the device. Turn the steam valve to the open position in order to completely release the internal pressure in the device.

Ensure that all the steam is released from the pressure cooker and that the steam valve is completely open.

To open the lid, turn the handle anti-clockwise. Always hold the lid far from your body in order to avoid skin contact with the remaining steam and heat.

**42. CAUTION: TO AVOID RISK OF ELECTRIC SHOCK,  
ONLY USE THE REMOVABLE INNER BOWL TO  
PREPARE FOOD!**

Do not put the device or the base unit in water. Clean the bottom of the inner bowl and the hotplate before each usage. Ensure that the inner bowl is correctly placed on the hotplate. You can ensure this by lightly turning it clockwise and anti-clockwise. If not, improper usage could ensue, leading to damage to the device.

**43. CAUTION Hot surfaces.**

This device generates intense heat and releases hot steam during usage.

Follow the instructions given in order to avoid risk of injury, fire and property damage.

## 2. 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 an 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.

### **Warnung!**

Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!

Do not remove any of the earth wires!

Do not use an electrical adaptor!

Do not use an extension cord!

**If these instructions are not followed, there is a risk of fatal injury, fire or electric shock!**



#### **CAUTION, THE DEVICE RELEASES VERY HOT STEAM!**

Remove the device from its packaging.

#### **DANGER TO CHILDREN**

Risk of death from swallowing or choking on packaging material.

Keep the packaging material away from children.

Dispose of it immediately.

Before using the pressure cooker for the first time, wash the inner bowl, the removable inner lid and the rubber seal of the inner lid with warm, soapy water. The rubber seal of the inner lid should be removed by pressing the metal button on the surface. Rinse using clear water and dry thoroughly. Do not immerse electrical parts in water!

Ensure that the rubber seal is correctly re-positioned in the inner lid. Fill 2/3 of the inner bowl with water and put the lid on the pressure cooker.

Close the lid in a clockwise direction and then to the right, until you hear it snap into place. Then put the steam valve on the opening of the steam nozzle on the lid. Start the 'RICE' cooking mode and run the program for 15 minutes. Wait another 15 minutes after the program ends and then exert pressure on the steam nozzle in order for the steam to be released slowly.

Leave the device to cool down to room temperature.

Pour out the water. Clean and dry the inner bowl and inner lid. The pressure cooker is now ready for use.

---

## SAFETY MEASURES



Never use the device without the lid.

Ensure that the steam nozzle is never sealed or covered, in order to avoid a dangerous degree of pressure building up in the device.

Given that the steam released from the nozzle is very hot, ensure to keep parts of the body such as the hands and face away from the nozzle, as this can cause scalding.

If you remove the lid whilst the device is preparing food, a huge amount of hot steam will be released.

Make sure to stand an appropriate distance from the device and protect parts of the body, for example with oven gloves or similar.

Hot water can build up in the lid.

To avoid scalding, never put your hands under the lid.

After usage, the bowls and lid will be very hot. Wait until all components have cooled down before moving the device or dismantling parts for the purpose of cleaning.

Never steam frozen meat, poultry or seafood. Before steaming frozen products, ensure they are fully defrosted.

Never use the pressure cooker without the lid, as hot water can spray out from the device. Only use the components included and the baking dish provided.

Place the pressure cooker on a stable surface.

To avoid overheating, ensure that the device is at least 30cm away from other objects.

Always take off the lid carefully using the handles, and if possible use oven gloves or similar in order to avoiding scalding.

Do not move or shift the pressure cooker during usage.

Avoid holding the steam cooker with your hands whilst it is in use.

Always use oven gloves or similar when assembling or dismantling hot parts of the device.

Do not put the pressure cooker underneath cupboards or near walls or objects, so that the hot steam does not cause damage.

Do not use the device near explosives or flammable vapours.

The steam outlet is in the lid.

If you remove it, ensure that it is kept out of the reach of children to avoid risk of suffocation.

## **BEFORE EACH USE**

Before each use, check that the rubber seal is placed correctly inside the steam outlet.

Check that all parts are in the right position and that no foreign objects are blocking the steam valve either in the top or underside of the valve.

Also check the underside of the lid to check that the valve cover is clean and that no foreign objects are located there.

---

## **GENERAL TERMS OF USE**

- Never fill the inner bowl to above maximum capacity (FULL). Turn the inner bowl to the right and left to ensure it is correctly placed on the hotplate.
- Always ensure that the steam outlet moves freely and cannot be blocked.
- Fix the power cable to the underside of the device. Plug the cable into an appropriate 240V socket.
- Steam and pressure must subside completely from the pressure cooker before the lid is opened. To release all the steam and pressure, put the steam nozzle to one side until all of the steam and pressure have been released.

**CAUTION:** During this process, protect your skin from direct contact with the hot steam.

- Carefully press on the lid and turn it clockwise until feeling a light resistance. Then carefully lift up the lid and put it to one side. Take care to avoid injuries from hot surfaces or leaking liquids.

Advice: The cooking times shown do not include the additional time needed to build up steam. It can take up to 17 minutes for sufficient steam to build up.

### ***Surge Protector***

The pressure cooker has a safety function which prevents a malfunction in case of voltage surge.

If a voltage surge occurs, the system will shut down. Remove the plug from the socket and wait for one hour before reconnecting the device and using it again.

---

## **SPECIAL FEATURES**

1. The varied menu of the pressure cooker offers you a wide range of methods of food preparation including gentle cooking, steaming and stewing. You can also prepare cakes, yoghurt and soups quickly and easily.

2. You can change the cooking time and pressure level according to your individual taste, or use the preset menu options. At the end of the cooking process, the device automatically goes into Keeping Warm Mode.
3. Electronic pressure cooking saves time and energy. For example, you can cook rice dishes 20% more quickly and save 25% more energy. Most other dishes save, on average, 40% time and at least 60% energy.
4. Digital pressure cooking devices use temperatures of up to 120C. Therefore, they cook in a more healthy and hygienic fashion compared to conventional cooking methods.
5. The pressure cooker uses 'sealed preparation', so taste, vitamins and nutrients are preserved.
6. Dirty and messy cooking stoves with pots boiling over and overflowing are a thing of the past.
7. Through the steam vent, you can release the pressure rapidly and completely.

**CAUTION:** During this process, protect your skin in order to avoid contact with the hot steam being released.

8. The STEAM mode makes liquid build up in the inner bowl in a matter of minutes.
  9. The automatic Keeping Warm Mode keeps cooked food warm for up to 24 hours. Food that has been kept warm for longer than 4-6 hours can lose its taste and consistency.
  10. With its modern design and restrained colours, the pressure cooker fits into every household.
-

## ***Built-In Safety Features***

### **1. Cover Guard:**

Stops pressure building up if the cover is not correctly closed.

### **2. Control through pressure and temperature-sensors:**

Activates and de-activates the pressure and temperature, and electricity flow is automatically turned off.

### **3. „Back-up“ Safety Vent:**

If the temperature sensor/pressure sensor detects a malfunction caused by exceeding the maximum pressure, the ‚Back-up‘ safety vent is activated and the excess pressure is released.

### **4. Valve Cover (Blockage protection):**

Stops the food from blocking the steam vent.

### **5. Spring-assisted back up pressure relief:**

If all the above-mentioned safety functions fail, the spring--assisted back up pressure relief steps in. This is located below the heater and makes sure that the inner bowl is lowered. The pressure and steam can be released from the side of the lid if the inner bowl is no longer placed on the rubber seal on the inner lid.

### **6. Maximum Temperature Shutdown**

If the device causes a malfunction and the inner temperature exceeds the maximum limit, the device will automatically shut down.

## 4. Description and function of parts

It is very easy to use.

In the following, please familiarise yourself with the device and the control panel.



### Accessories:



Steamer inset rack



Springform tin



Spoon & measuring cup



Stainless steel inner bowl



Sealing ring

## Steam vent



The steam vent must be placed in the steam valve on the lid during every cooking process. Only then is it guaranteed that pressure can build up in the lid.

The steam vent must be placed in the ‚0 COOK‘ starting position. In order to release the pressure after the end of the cooking process, the steam vent must carefully be turned left and right to the ‚STEAM OUT‘ position. Carefully make sure that steam and water droplets can escape quickly. Always keep your face and other body parts away from the steam vent in order to avoid scalding.

---

## Valve cover (clogging protection)



The valve cover is under the inner lid.

First, remove the inner lid from the outer lid.

Press the cover on the side in order to remove it and then bring it upwards. In order to put it back on, press it from underneath.

Make sure that the valve cover is always clean and that no foreign objects are placed there.

---

## Attach the condensation collecting vessel



Take the collecting vessel for condensation out of the device. Push on the slots under the black hind side of the device. Do this in reverse when you would like to take the vessel out for cleaning.

---

## Opening and closing the lid

Before opening the lid latch, make sure that the cooking process is finished, or press the Warm/Cancel button to finish the programme.

There are two ways to release the pressure from the bowl:

### **- FAST STEAM PRESSURE RELEASE:**

Move the steam vent left and right in the ,STEAM OUT' position and wait for the steam to be released until the float valve goes down.

**Caution: During fast steam pressure release, keep your face, hands and other body parts away from the steam vent. The steam is very hot and can cause scalding. Never pull the steam vent out whilst the steam is still being released.**

Please note that the fast steam pressure release is not suitable for dishes that are cooked in a lot of liquid or contain a lot of starch (such as soup, porridge or broth), as the liquid can spray out with the steam. Leave the food to evaporate slowly.

### **- SLOW STEAM PRESSURE RELEASE:**

Leave the device in Keeping Warm Mode until the float valve goes under. This takes 10 to 15 minutes. This process will become quicker if a wet dishcloth is placed over the lid.

### **-OPENING THE LID:**

Hold the lid firmly by the handle and turn the lid about 30 degrees anti-clockwise to the left, until the mark on the lid and the mark on the casing are no longer aligned. Then pick up the lid in order to open it. In order to prevent a vacuum building up under the lid and causing suction, turn the steam vent in the ,STEAM OUT' direction. Taking off the lid will release air back into the bowl.

**Caution: Only open the lid when there is no more pressure in the bowl and when the steam vent is in the ,STEAM OUT' position.**

Whilst the float valve is elevated, the lid is locked for safety reasons and cannot be opened. Check that the steam vent and the air vent on the valve cover are not blocked. Make sure that the sealing ring is securely located inside the inner lid, that the valve cover is correctly fitted and the float valve is able to move up and down easily. If the float valve is stuck in food waste or other foreign objects, it can be removed by pressing a pen or other sharp object in there.

*Closed lid position*



*Open lid position*



Steam exhaust outlet

Float valve

---

## Inserting the inner bowl into the device

No foreign object should be located on the outside of the inner bowl or the hotplate. Dry wipe it before use. Put the inner bowl into the device and turn it back and forth. This will ensure that the inner bowl is securely placed and is in good contact with the hotplate.

---

## Filling the device with food and liquids

Food and liquids should never exceed the maximum fullness point marked on the inner bowl. The device should never be filled more than two thirds. When preparing food that will expand in volume such as rice, beans or porridge, the device should never be filled over halfway point. If the maximum capacity is exceeded, the vent can become blocked and too much pressure can build up. The food being prepared can also escape out of the side and damage the device.



---

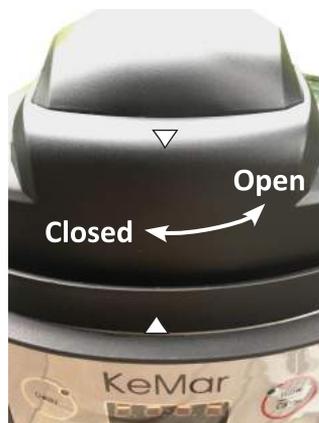
## Removing and inserting the inner lid and rubber seal

Before each cooking process, please remove the inner lid and clean it from food waste and condensation. Also remove the rubber seal and clean it thoroughly. Ensure that the rubber seal is correctly placed on the inner lid after being cleaned. After cleaning, place the inner lid in reverse order back in the middle of the lid.



## - CLOSING THE LID

Hold the lid by its handle and put it on the cooker. Turn the lid 30 degrees clockwise to the right, or until the mark on the lid and on the casing are aligned with each other. The lid will then be closed.



## - TURNING THE STEAM VENT IN THE RIGHT DIRECTION

The steam vent should be loosely placed in the steam outlet opening. This is normal and should be in this position. The regulator works on the principle of gravity and should only be placed on the steam outlet opening. It can be removed for cleaning. In order to do this, pull the steam vent up. To lock it, move it to the ,0 COOK' position.

To release the steam, move the steam vent left or right to the ,STEAM OUT' position.



Locked



Steam out

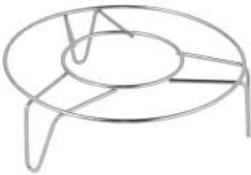
## Before assembling the cake tin

The cake tin included can be opened and closed by the side locks. Put the underpart on an even surface. Position the cake ring on the lower part and close it with the side locks. Then put the lid on the baking tin. When using the baking tin, put it on the steamer grid.



---

## Steamer inlet rack



The included stainless steel steamer inlet rack should only be used for larger dishes to be steamed, as smaller ones could fall through the grid. Other stainless steel steam inserts not included in the packaging can be used and placed on the steamer grid. When using a cake tin, place it on the steamer grid.

---

## Steam insert (optional)



The stainless steel steam insert is not included in the delivery and can be purchased in our online shop [www.kemar.de](http://www.kemar.de).

## 5. Short introduction

### Perfect preparation in just a few steps

#### FOOD PREPARATION

Always follow the food preparation instructions. Always ensure that the food being prepared is fresh and high in quality. Ensure that meat, fish, seafood and poultry is stored under 5°C before being consumed. Only prepare food on clean surfaces.

Wash your hands thoroughly before cooking.

Prepare the food to the correct amount and temperature.

---

### Cooking with the pressure cooker

The cooker includes over 15 different operating modes which can be used alone, or in combination with each other.

Through manual time and pressure settings, you have even more choice of cooking options. When the cooker is turned on, a beep will sound and the LED light will turn on.

The programme buttons have a dual programming function.

When you turn on a button the LED light above the chosen programme will turn red.

If you press the same button again, the light beneath it will turn red.

When you turn on one of the buttons below, the display will blink (for around 5 seconds) and to the left of the display the LED light will turn on until the required pressure has been built up. Then the timer will display the preset time period for the programme.

At the end a signal will beep and the pressure cooker will automatically switch to Keeping Warm Mode.

To turn the device off completely, press ,Cancel'.

Press on it until you hear a beep three times.

On the display ,bb' will show. Pull the power cord out of the socket.

---

## Description of Programmes:

On the display there are many preset programmes. Their cooking times can be changed manually with the +/- button.



---

## Warm – up to 24 hours:

When the cooker is in Standby mode, turn it on with the 'Warm' button. 'bb' will appear on the display. If you would like to cancel Keeping Warm mode, press the 'Cancel' button. In order to preserve taste, food should not be kept warm for more than 6 hours.



---

## Cancel:

With the Cancel button, you can cancel the currently running programme at any time and put the cooker in Standby mode. '----' will show on the display.

## **Delay – from 30 minutes to 24 hours**

Choose a menu, such as Rice. While the display is blinking, press ,Delay' (Timer). Then you can either delay the timer in 30 minute steps, or press -/+ to change it manually. After around 5 seconds the display will stop blinking. The set time will display on the screen.

The pressure cooker will begin cooking after the time delay has passed.

---

### ***Rice – 12 minutes***

For the rice menu, the time is preset to 12 minutes. It is suitable for white rice and parboiled rice. You can change the time with the +/- button.

The time can be increased between 5 minutes and 1 hour maximum.

The minimum amount is one cup of rice and 2 cups of water.

### ***Buckwheat – 15 minutes***

On the Buckwheat programme, the time is preset to 15 minutes.

It is also suitable for brown rice, wild rice, grains, mung beans, quinoa, amaranth as well as buckwheat.

The time can be increased between 5 minutes and 1 hour maximum.

### ***Milk Porridge – 15 minutes***

With the milk porridge programme, you can cook various pulses with milk. This is also suitable for baby food. You can cook milk with grains, rice, semolina, spelt, cereals or oatmeal. The preset time is 15 minutes. You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 5 minutes and 1 hour maximum.

### ***Meat – 15 minutes***

On the meat programme, you can prepare different kinds of meat.

The preset time is 15 minutes. It is suitable for beef, lamb and pork.

You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 5 minutes and 1 hour maximum.

### ***Fish – 5 minutes***

The fish programme is suitable for different kinds of fish.

You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 5 minutes and 30 minutes maximum.

### ***Cake – 45 minutes***

With the cake menu, different types of cakes can be baked with the provided cake tin. The preset time is 45 minutes. You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 45 minutes and 2 hours maximum. Only use the provided cake tin and stainless steel inlet rack in the baking process. Ensure that the cake rises and fill up to half of the cake tin with dough.

### ***Yoghurt – 8 hours***

With the yoghurt programme, you can make your own yoghurt.

The preset time is 8 hours. You can change the time with the +/- button.

The time can be increased between 30 minutes and 9 1/2 hours maximum.

### ***Beans – 40 minutes***

With the Beans programme, beans or chilli can be prepared.

The preset time is 40 minutes. You can change the time with the +/- button.

The time can be increased between 5 minutes and 1 hour maximum.

### ***Stew – 30 minutes***

Stews or sauces can be prepared with the Stew programme.

The preset time is 30 minutes. You can change the time with the +/- button.

The time can be increased between 5 minutes and 2 hours maximum.

### ***Soup – 25 minutes***

With the Soup programme, different soups and broths can be prepared.

The preset time is 25 minutes. You can change the time with the +/- button.

The time can be increased between 30 minutes and 9 1/2 hours maximum.

### ***Stew – 30 minutes***

Stews or sauces can be prepared with the Stew programme.

The preset time is 30 minutes. You can change the time with the +/- button.

The time can be increased between 5 minutes and 2 hours maximum.

### ***Soup – 25 minutes***

With the Soup programme, different soups and broths can be prepared. The preset time is 25 minutes. You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 30 minutes and 9 1/2 hours maximum.

### ***Slow Cook – 2 hours***

With the slow cook programme, you can prepare gently meals. The preset time is 2 hours. You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 30 minutes and 9 1/2 hours maximum.

### ***Chicken – 15 minutes***

The Chicken programme is suitable for different kinds of poultry. The preset time is 15 minutes. You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 5 minutes and 30 minutes maximum.

### ***Steam – 10 minutes***

With the Steam programme you can steam food with the provided steamer inlet rack. The preset time is 10 minutes. You can change the time with the +/- button. The time can be increased between 1 minute and 1 hour maximum.

Only use the provided steam grid for large food items, as smaller items can fall through the grid. A stainless steel insert tray (not included, can be purchased separately) can also be used. Use the grid in the inner bowl and fill it with 2 cups of water.

Put the optional steam insert tray on the grid.

**ADVICE: All cooking programmes require the use of liquids in some form (water, broth etc.). Never fill the inner bowl above the FULL sign. Use the steam vent to release the steam pressure quickly.**

## ***Table of manual time settings:***

<b>Programme</b>	<b>Time</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
Warm	-	-	24 hours
Delay	30 minutes	30 minutes	24 hours
Rice	12 minutes	5 minutes	1 hour
Buckwheat	15 minutes	5 minutes	1 hour
Porridge	15 minutes	5 minutes	1 hour
Milk Porridge	15 minutes	5 minutes	1 hour
Meat	15 minutes	5 minutes	1 hour
Fish	5 minutes	5 minutes	30 minutes
Cake	45 minutes	45 minutes	2 hours
Yoghurt	8 hours	30 minutes	9.5 hours
Beans	40 minutes	5 minutes	1 hour
Stew	30 minutes	5 minutes	2 hours
Soup	25 minutes	5 minutes	1 hour
Slow Cook	2 hours	30 minutes	9.5 hours
Chicken	15 minutes	5 minutes	30 minutes
Steam	10 minutes	1 minute	1 hour

---

## **Steaming**

The following instructions are for these programmes:

- Rice / Buckwheat
- Porridge/Milk Porridge
- Meat/Fish
- Beans/Stew
- Soup/Slow Cook
- Chicken/Steam

Follow the instructions in chapter 3 ,Before the first use'.

Plug in the power cable. The LED-display will turn red. The cooker will be in standby-mode. Choose a cooking programme, such as Rice.

After pressing an option button, the indicator light will turn on.

You have 5 seconds after pressing the button to press other option buttons and to change the cooking time. You can change the cooking time with the +/- button. Press and hold the + or – button to switch between the options more quickly. The expected time is shown on the display.

The preset cooking times are for standard dishes.

Determine your cooking times for different foods, quantities and consistencies according to your recipes. The cooking will automatically begin after 5 second, after a button is pressed. On the LED display, the preset time will be shown.

The device will then preheat. Advice: Depending on food, quantity and temperature (whether frozen or not), preheating can last up to 17 minutes.

It is normal that, due to the increasing pressure in the device, some steam will be released from the steam outlet until the outlet rises up.

As soon as the cooker has built up enough steam, the cooking time shown on the display will end. The remaining time will be displayed in minutes. When it has built up pressure, the lid should not at any point release steam. However, it is possible that some light vapour or small splashes will be released from the steam regulator. This is normal.

During the cooking time, the cooker will make quiet clicking noises. This is normal and is caused by the hotplate turning on and off during usage.

You can cancel the current cooking programme at any point and put it in Standby mode. Press the Warm/Cancel button.

At the end of the pressure cooking programme an acoustic signal will be heard and the cooker will automatically switch to Keeping Warm mode. After remaining in this mode for 24 hours, the pressure cooker will automatically switch to Standby mode.

It is not recommended to keep cooked food warm for more than 6 hours, as this can ruin the taste and consistency of the food.

To take out the food, press the Warm/Cancel button and open the lid, as described in the ,opening the lid' section.

When opening the lid, it is possible that the inner bowl seems to stick to the lid due to suction. This is due to air contracting whilst cooking. Turn the air regulator to the Steam Out position, so that air flows in the bowl and the vacuum is released.

## **Cake**

Fill up the water to the minimum level (2) in the inner bowl. Put the cake tin on the included stainless steel grid in the inner bowl. Then close the lid of the pressure cooker as described before. Please note that the cake expands, so fill up to half of the cake tin with dough. Use fat and flour so that the dough does not stick in the tin.

The baking insert is not completely sealed, so that excess heat can be released during the cooking process.

Choose the ‚Cake‘ menu. The standard time is set to 45 minutes, but can be extended to up to 2 hours with the +/- button.

When the preset time is over, do not let the pressure cooker evaporate but leave it to cool slowly. Carefully open the lid and take out the cake tin with an oven cloth or oven gloves, as the tin becomes very hot.

## **Yoghurt**

To prepare yoghurt, we recommend using UHT milk at a temperature of 38°C. Fresh, soya, raw, certified or lactose free milk should be heated to near boiling point and then cooled to 38°C. According to manufacturer’s instructions, carefully stir a packet of yoghurt powder or cultures into the milk. With lactose free milk, use 1 tbsp of cane sugar. Put this mixture in a glass holder or yoghurt container (not included in packaging). Milk and cultures can, however, also go directly into the inner bowl.

Put a cup of water into the inner bowl and put the yoghurt mixture holder in the inner bowl. Close the lid and turn on the yoghurt programme. Change the time with the + and – buttons (according to the instructions given for the cultures).

The completed yoghurt should be left to mature in the fridge. A few spoonfuls of the ready yoghurt can be preserved and kept for making new yoghurt later on.

## 6. Cleaning and maintenance

- Keep the plug away from the mains!
- Before cleaning the device: leave to cool after use!
- Only pour out the water after it has cooled down in order to avoid scalding!
- Never put the device in water, as it can be damaged!
- The inner bowl, removable inner lid, steamer function and cake tin are dishwasher-proof!
- Dry parts thoroughly before using them again!
- Do not use scourers or aggressive liquids such as benzene or acetone to clean the device!

### **CLEANING THE SAFETY DEVICES:**

As well as the seal, the safety devices must also be cleaned after every use.

#### **SAFETY VENT:**

To take out the safety vent, it must be pulled up, so that the spring-assisted back up pressure relief can be released.

Wash the vent with a mild washing-up liquid and warm water.

After cleaning, check that the spring-assisted back up pressure relief can move freely. Put the safety vent back on the opening.

The pressure cooker does not require much maintenance. It does include any parts which need waiting for. Please do not attempt to repair the device yourself. Contact customer service for advice from qualified professionals.

#### **CLEANING:**

Unplug the power cable from the socket after use.

Wait until the device has completely cooled down before cleaning.

The pressure cooker must be thoroughly cleaned after each use in order to avoid staining through food build-up or cooking residue.

## **NEVER FILL A HOT COOKER WITH COLD WATER!**

Advice: To guarantee that the pressure cooker will be used safely, follow the cleaning and maintenance advice carefully.

If a small piece of food is left inside the unit, this can mean that a safety function may not work in the future.

### **IMPORTANT:**

Always take off the steam vent and clean the opening thoroughly in order to avoid blockage or clogging.

This must be followed after every use!

The cooking bowl and lid must be cleaned after every use.

The inner lid is removable.

Clean the cooking bowl, lid and inner lid under hot flowing water.

Use a mild liquid washing up liquid and a gentle cloth or sponge to clean.

### **Do not use abrasives, soda or bleach. Do not use scourers.**

Wipe the base unit of the pressure cooker after every use with a gentle, damp cloth or sponge to remove food leftovers. Never place the base unit in water!

Whilst cleaning the inner lid, the rubber seal must be removed and cleaned separately with a sponge or gentle cloth and warm soapy water.

Pull out the plug and let the pressure cooker cool to room temperature before cleaning.

Wash the removable bowl with warm soapy water and a gentle cloth or sponge. Wash it with clean water and dry it.

Take out the rubber seal from the underside of the inner lid.

Wash all parts with warm soapy water and with a gentle cloth or sponge.

The rubber seal must always be firmly fixed on the underside of the lid. Check it frequently in order to ensure that it is clean, flexible and not damaged. If the rubber seal is broken, do not use the device.

Wipe the outer casing with a gentle, damp cloth or sponge (glass cleaner makes it shine).

Never use aggressive chemical cleaning products, scourers or abrasives on any parts.

Check that the steam vent and the opening are in good condition and not dirty.

Check that the valve cover (blockage protection) is not blocked or dirty.

**Advice: The rubber seal must be replaced every year (or whenever necessary). The rubber seal also needs to be changed if the pressure cooker is not used for a long time.**

**When not used, the rubber seal can harden, and this means that an air-tight seal for the cooker is not guaranteed. The rubber seal can only be replaced by another suitable one. Only use original parts to replace it.**

This can be found on our website [www.kemar.de](http://www.kemar.de).

## 7. Frequently Asked Questions

### **1. Does the pressure cooker include lead in any form?**

No!

### **2. What material is the inner bowl made from?**

It is made from stainless steel, with no coating.

### **3. Is it normal for steam to come out of the sides?**

If steam comes out of the sides of the lid and/or the steam outlet comes out of the top of the lid, the lid has not correctly been placed. Check that the rubber seal for the inner lid is properly positioned and lock the lid until you hear it click. The steam outlet should always be correctly placed in the steam vent opening.

### **4. What is the standard time?**

Every cooking programme has a preset standard time that is shown when the button for the chosen mode is pressed. Before the standard time starts, the device must build up the right pressure and temperature for the chosen mode.

**5. How long does it take until the device builds up enough pressure to start the the countdown to the standard time?**

Up to 17 minutes.

**6. Can the cooking time or pressure for the preset times be changed?**

Yes! Follow the instructions in chapter 5.

**7. Can the device be left unattended while leaving the house?**

Yes! After the cooking programme finishes, the device will automatically switch to Keeping Warm mode.

**8. Can frozen food be used without being defrosted?**

Yes! However, please remember to add 10 minutes cooking time for frozen meat.

## SPECIFICATIONS

Model No.	KPC-150
Voltage	220-240 V 50 Hz
Power Consumption	1000W
Dimension	340 mm x 310 mm x 320 mm
Weight (Approx.)	4,6 kg
Accessories	Power cable, ladle, measuring cup, steam grid, baking tin
Cord Length	Approx. 0,95 m

**Declaration of Conformity:**

**This device complies with the following European regulations:**

**EN 60335-2-15:2002 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2012**

**EN 60335-1:2012 + A11:2014 + AC:2014**

**EN 62233:2008**

**2006/95/EG (low voltage)**

## 8. Service

This model in the KeMar range of Product is recommended for DOMESTIC USE ONLY.

Its use in a commercial capacity will render this guarantee inoperative.

To obtain service, you are advised to contact either the dealer from whom the product was purchased. Should this not be possible, please find your nearest dealer agent on internet at [www.kemar.de](http://www.kemar.de) and follow the link SERVICE & SUPPORT.

**KeMar GmbH**

**Service Department**

**Rohlfstr.5**

**D-81929 Munich / Germany**

**Telephone: +49 (89) 28857266**

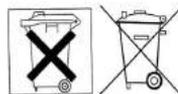
**[service@kemar.de](mailto:service@kemar.de)**

Your KeMar product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.

This symbol means that electrical and electronic equipment,

at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste.

Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling centre.



In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products. Please help us to conserve the environment we live in!

**CAUTION** - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### **Seller's Guarantee - Terms of Guarantee**

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.

If, however, a product purchased from us does not function properly, we deeply regret this and ask you to contact Customer Service given below. We will be happy to help you by phone via the service hotline mentioned above.

In addition to the legal warranty, we grant a guarantee on all multifunctional cookers/ rice cookers purchased from us, according to the provisions mentioned below

**This represents no limitation of your legal rights.**

1) The guarantee period is one year from date of purchase. The guarantee is valid within the European Union and Switzerland.

2) During the guarantee period, devices showing defects due to material or manufacturing defaults will be repaired or replaced at our choice.

Exchanged devices or parts of devices shall become our property. Neither shall guarantee services prolong the guarantee period nor put a new guarantee into effect.

3) Guarantee claims have to be asserted immediately after becoming aware of the defect, within the guarantee period.

4) In order to assert claims under the guarantee, the following steps are necessary: Please contact Customer Service by email, fax or phone, so that we can email you a franked shipping label in a pdf file. Use this shipping label to send the faulty device, free of postage, to the given service address, enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase. If the defect is covered by our guarantee services, you will receive back a repaired or a new device. The return shipment costs will be paid by us.

5) Claims under the guarantee are excluded in cases of damage due to:

- Abusive or incorrect use
- Environmental exposure (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to follow the safety precautions applicable to the device
- Failure to follow the instruction manual
- Use of force (e. g. strike, kick, drop)
- Interference by a service address not authorized by us
- Arbitrary attempts at repair
- Shipment in packaging which is not transport-proof

6) We also offer you to repair defects or damages to the device, which are not (or no longer) covered by the guarantee, against reimbursement of costs.

Please contact Customer Support for an individual offer.

In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH  
Rohfsstr. 5  
81929 München  
Germany

Tel.: +49 (0)89 28857266

Fax: +49 (0)89 28857265

Email: [service@kemar.de](mailto:service@kemar.de)

## GUARANTEE CARD

In the case of a guarantee claim, please contact Customer Service mentioned here. Detach this card, complete it clearly and legibly and send it back, together with the faulty device and the original proof of purchase, to the following service address:

**KeMar GmbH**  
**Rohfsstr. 5**  
**81929 München**  
**Germany**  
**Tel.: +49 (0) 89 28857266**  
**Fax: +49 (0) 89 28857265**  
**Email: [service@kemar.de](mailto:service@kemar.de)**

Device/ Item Name: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_ (Proof of Purchase included)

Description of the defect: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Street: \_\_\_\_\_ Postal Code/ Place \_\_\_\_\_

Phone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

KeMar GmbH accepts no liability for incidental or consequential damages.  
Technical data are subject to change without notice.



**PRESSURE COOKER**  
KPC-150