

DIGITALER REISKOCHER KRC-130



KeMar
itchenware

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen.....	8
3. Vor dem ersten Gebrauch.....	9
4. Bezeichnung und Funktion der Teile.....	12
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung.....	17
6. Reinigung und Pflege.....	23
7. Kundendienst.....	26

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Liebe Kundin, lieber Kunde,
mit Ihrem neuen Reiskocher bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Der Reiskocher ist einfach zu bedienen und dank seines antihaftbeschichteten Innentopfes leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.de Rezeptideen und nützliche Tipps.

Das Zubereiten von Reis und das Dämpfen von Gemüse mit einem Reiskocher basiert auf einem anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Speisenzubereitung. Der Reis bzw. das Gemüse wird besonders geschmacksintensiv zubereitet.

Durch die Dämpffunktion 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.

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

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.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

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

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Ein Überhitzungsschutz schaltet den Reiskocher bei Überhitzung automatisch ab. Wenn zu wenig Wasser eingefüllt wird, schaltet sich das Gerät vor Ende der Kochzeit automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen.

BESTIMMUNGSMÄßIGER GEBRAUCH

Der Reiskocher ist ausschließlich zum Kochen von Reis und Dämpfen von Gemüse konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Der Reiskocher ist nicht dafür bestimmt, um Milchreis zu kochen. Die Warmhalte-Funktion ist nicht dazu geeignet, um Speisen aufzuwärmen. Der Dampfeinsatz und der Reistopf sind nicht dafür bestimmt, um auf einer Herdplatte oder über offener Flamme genutzt zu werden. Verwenden Sie den Reiskocher nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Reiskocher ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren. Vorsicht! Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Dampfventil!



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDUNGSZWECK



Der Reiskocher ist für das Zubereiten von Reis und Gargut geeignet.

Für das Braten von Speisen ist er nicht geeignet! Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

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

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

- Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mind. 8 Jahre und beaufsichtigt.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.

2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.

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.

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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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 an.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden und anderen Möbeln ein.
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

- A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Vorfangs 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!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

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



GEFAHR FÜR KINDER !

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.

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

Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. Bevor Sie den Reiskocher zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Innentopf, den Innendeckel, den Dampfkondensator und das Zubehör (Messbecher, Reiskelle) mit warmem Seifenwasser und trocknen sie diese sorgfältig ab.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser! Den Außendeckel nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Innendeckel.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder Ersatz von Teilen ist von KeMar oder einer autorisierten Service Firma durchzuführen.



REISKOCHER AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Bevor Sie den Reiskocher in Betrieb nehmen, folgen Sie bitte den folgenden Anweisungen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie den Reiskocher aufstellen:

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



SPEISEN VORBEREITEN

- Um die Gefahr zu minimieren, dass der Reis anbrennt, waschen Sie den Reis. Dadurch verliert der Reis allerdings geringfügig an Nährwert.
- Wenn Sie nicht vorgekochten Reis vor der Zubereitung 5 bis 10 Minuten quellen lassen, wird der gekochte Reis weicher.
- Wenn Sie Gemüse dünsten wollen, bereiten Sie das Gemüse entsprechend vor.



WARNUNG! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Dampfventil aus.

Teile des Reiskochers werden heiß.

- Aus dem Dampfventil tritt heißer Dampf aus. Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Reiskochers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Reiskochers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. Lassen Sie den Reiskocher nach dem Betrieb erst abkühlen, bevor Sie ihn mit bloßen Händen anfassen.
- Beachten Sie, dass aus dem Dampfventil und dem Reiskocher auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann. Halten Sie genügend Abstand zum Dampfventil.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht überkocht und direkt in den Reiskocher läuft. Überlaufendes Wasser fließt über die Bodenöffnungen wieder heraus.
- Lassen Sie den Deckel während des Betriebs immer geschlossen.
- Wenn Sie den Deckel öffnen, tritt heißer Dampf aus. Halten Sie genügend Abstand und öffnen Sie den Deckel mit Topflappen.

BESCHÄDIGUNGS- UND KURZSCHLUSSGEFAHR!

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

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

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:



Reiskocher
Abnehmbarer Innendeckel
Abnehmbarer Kondenswasser-Auffangbehälter
Dämpfeinsatz
Reiskelle, Reislöffel
Bedienungsanleitung

EIGENSCHAFTEN

- ✓ Reiskocher
- ✓ Edelstahl Dämpfeinsatz
- ✓ Titan-Keramik Beschichtung
- ✓ 4 Kochprogramme
- ✓ Abnehmbarer Innendeckel
- ✓ Warmhaltefunktion
- ✓ Brauner Reis / Naturreis

Mit dem Reiskocher können Sie sämtliche Reissorten sowie Congee (Reisbrei) zubereiten, Speisen dämpfen und anschließend automatisch warmhalten. In dem Titan-Keramik antihafbeschichteten Innentopf (BPA-frei) brennt nichts mehr an und fertige Speisen bleiben nicht kleben. Durch seine spezielle Brown Rice (Brauner Reis, Naturreis) Funktion, gelingt Ihnen ab sofort jede Zubereitung perfekt. Der große Dampfauslass fängt das Kondenswasser auf. Zur Reinigung lässt sich der Innendeckel einfach herausnehmen.

Die Bedienung erfolgt über das übersichtliche digitale Soft-Touch Panel mit An/Aus und Warmhalte-Funktion. Der Deckel öffnet sich dank des komfortablen Druckknopfes auf der Oberseite des Gerätes. Das Gehäuse ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und passt sich durch sein Design in jede Küche harmonisch ein. Mit dem praktischen Trage-Henkel lässt sich das Gerät einfach transportieren und verstauen. Der Dämpfeinsatz besteht aus Edelstahl anstatt aus Kunststoff. Durch seine Kochkapazität von bis zu 1,8 Litern können 1-Personenhaushalte wie auch größere Familien (bis zu 5 Personen) den Reiskocher genießen. Der Innentopf, der Dämpfeinsatz und der Innendeckel sind BPA-frei. Somit kommen Ihre Speisen weder mit Weichmachern noch mit anderen bedenklichen Stoffen in Berührung.

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

BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

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

Temperaturbereiche in Betrieb (unterliegt Schwankungen abhängig von der eingefüllten Flüssigkeit und Reismenge):

- Weißer Reis (White Rice) / 98° - 103° C
- Brauner Reis (Brown Rice) / 98° - 103° C
- Reisbrei (Congee) / 95° - 98° C
- Dampfgarer (Steam) / 98° - 103° C
- Warmhalte-Funktion (Keep Warm) / 73° - 80° C

Kapazität: 1,8 Liter / maximal 5 Tassen Reis (nicht gekocht) / 10 Tassen Reis (gekocht), geeignet für 1 bis 5 Personen

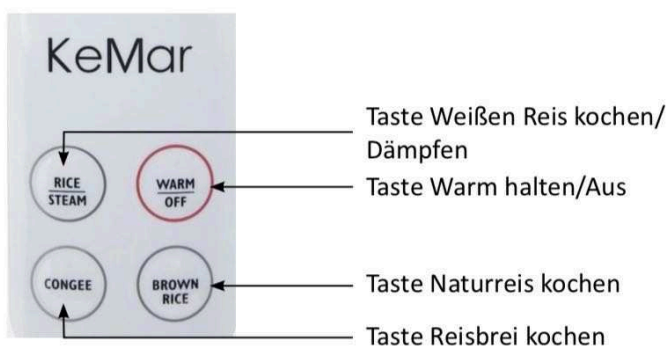
Mindest-Zubereitungsmenge: 1 halber Messbecher (90 ml) Reis mit 2 Messbecher (360 ml) Wasser

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

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



Bedienungsfeld



Das Gerät schaltet sich nach Beendigung des Kochvorgangs immer in den Warmhaltemodus.

Um das Gerät komplett auszuschalten, bitte IMMER die OFF-Taste drücken und dann den Netzstecker vom Strom trennen.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Dampfauslassdeckel, den inneren abnehmbaren Deckel und der Dichtung für den Kondensatabscheider. Sorgen Sie dafür, dass der Dampfauslassdeckel niemals verschlossen oder abgedeckt ist, da es sonst zu einem gefährlichen Überdruck in dem Gerät kommen kann. Da der Dampf, der aus dem Dampfauslassdeckel austritt, sehr heiß ist, achten Sie darauf, keine Körperteile wie z.B. Hände und das Gesicht über den Dampfauslass 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 Handschuhe.

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

Nach dem Betrieb sind der Topf, der Innendeckel und der Dampfabscheider sehr heiß. Warten Sie bis sich die Teile abgekühlt haben, bevor Sie Teile zum Reinigen entnehmen oder das Gerät bewegen.

Der Innendeckel ist abnehmbar und lässt sich sehr leicht reinigen.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

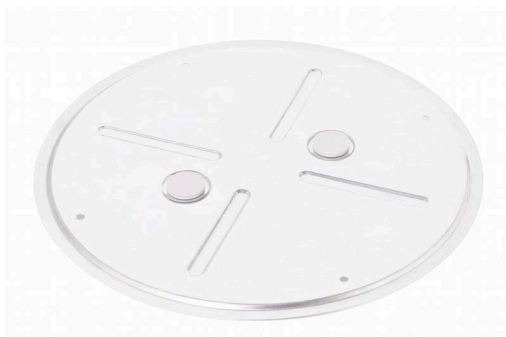
Innentopf

Der Innentopf hat eine Titan-Keramikbeschichtung. Bitte reiben Sie den Topf vor der erstmaligen Benutzung mit einem Speiseöl, z.B. Kokosöl, oder Olivenöl ein. Dies verlängert den Lebenszyklus der Beschichtung. Ebenso empfehlen wir zur Reinigung nur ein mildes Spülmittel und einen weichen Lappen. Eine Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen, da die aggressiven Reinigungssalze die Beschichtung auf Dauer zerstören. Verwenden Sie nur den im Lieferumfang enthaltenen Reislöffel/-kelle oder einen Löffel aus Holz, um den Reis aus dem Topf zu nehmen.



Innendeckel abnehmbar

Nachdem Sie Reis zubereitet haben, sollten Sie den Innendeckel reinigen. Dazu drücken Sie an einer Seite des Innendeckels leicht dagegen. Nun entsteht ein Spalt und Sie können mit etwas Druck den Innendeckel herunterziehen. Zum Einsetzen müssen die beiden Silikonhalterungen über den beiden Innendeckel-Halterungen platziert werden. Mit etwas Druck wird der Innendeckel nun wieder eingesetzt. Der Edelstahl Innendeckel ist spülmaschinenfest.



Auffangbehälter für Kondenswasser im Deckel (Kondensatabscheider)

Nachdem Sie Reis zubereitet haben, sollten Sie den Kondenswasser Auffangbehälter im Deckel reinigen. Greifen Sie unter den weißen Deckel und ziehen Sie diesen mit etwas Druck heraus. Der Auffangbehälter besteht aus zwei Teilen. Halten Sie den oberen Teil des Deckels fest und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn auf. Der Kondenswasser Auffangdeckel kann nun gereinigt werden. Der Silikondichtungsring kann ebenso zur Reinigung herausgenommen werden. Der Auffangbehälter ist spülmaschinenfest.



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

ZUBEHÖR



Im Lieferumfang befindet sich ein Edelstahl-Dämpfeinsatz zum Dämpfen von Gemüse. Wenn Sie Reis zubereiten, können Sie den Dämpfeinsatz gleichzeitig verwenden. Beachten Sie dabei die unterschiedlichen Zubereitungszeiten von Gemüse. Sie können den Dämpfeinsatz jederzeit einsetzen bzw. entnehmen. Dazu öffnen Sie einfach während des Kochvorgangs den Deckel und setzen oder entnehmen Sie den Dämpfeinsatz.

Der mitgelieferte Messbecher fasst ca. 160 ml Wasser bzw. Reis.

Mit der Reiskelle können Sie den fertigen Reis vorsichtig aus dem Topf entnehmen.



Öffnen Sie stets vorsichtig den Deckel während des Kochvorgangs, da heißer Dampf entweichen kann, der zu Verbrühungen führen kann.

Der Dämpfeinsatz kann sehr heiß werden, fassen Sie ihn an den beiden Henkeln immer mit einem Handtuch oder ähnlichen Schutz an, um Verbrühungen zu vermeiden.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BEDIENUNG

- 1. Schließen Sie den Reiskocher an (siehe Kapitel „Vor der ersten Benutzung“).
- 2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und öffnen Sie den Deckel des Reiskochers.
- 3. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Reiskocher.
- 4. Die maximale Füllmenge beträgt 5 Messbecher ungekochten Reis.

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.

ZUBEREITUNG VON WEIßEN REIS (WHITE RICE)

Verwenden Sie keinen Reis im Kochbeutel. Ebenso keine Nahrungsmittel, die beim Kochen aufschäumen, wie z.B. Sahne, Eier und flüssige Milchprodukte.
Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt werden, da der Inhalt auslaufen kann. Dies kann zu Gefährdung durch Stromschlag führen.
Achten Sie immer darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Reiskörner in die Heizwanne gelangen. Halten Sie die Heizwanne immer sauber und trocken.
Verwenden Sie keinen Essig, da der Essig den Innentopf und die Heizwanne beschädigen kann.
Achten Sie darauf, dass der Dampfabscheider richtig eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät anschalten.

Dies ist lediglich ein LEITFADEN, da Sie die Wassermenge nach persönlichem Belieben variieren können. Halten Sie sich immer an die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des jeweiligen Reisproduzenten.

Weißer Reis (White Rice)	1 Messbecher Reis	2 Messbecher Wasser
Klebereis (White Rice)	1 Messbecher Reis	1 Messbecher Wasser
Naturreis (Brown Rice)	1 Messbecher Reis	3 Messbecher Wasser
Reisbrei (Congee)	1 Messbecher Reis	6 Messbecher Wasser

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

WEIßEN REIS KOCHEN



1. Füllen Sie entsprechend den Packungsangaben die gewünschte Menge Reis und Wasser in den Reistopf. Nutzen Sie dazu ggf. den mitgelieferten Messbecher. Schwenken Sie den Innentopf leicht, um den Reis gleichmäßig zu verteilen.
2. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher.
3. Geben Sie je nach Geschmack eine Prise Salz in den Reistopf.
4. Schließen Sie den Deckel, so dass er hörbar einrastet.
5. Drücken Sie den Schalter "RICE" (Weißer Reis) auf dem Bedienfeld des Geräts. Die rote LED leuchtet und ein Signalton ertönt.
6. Nach ca. 15-20 Minuten fängt die rote Kontrollleuchte an zu blinken. In dieser Phase quillt der Reis noch für ca. 10 Minuten bei geringer Hitze. Der Reis kann bereits in dieser Phase zum Verzehr entnommen werden. Damit sich der volle Geschmack des Reis entfalten kann, empfiehlt es sich diese Phase bis zum Ende abzuwarten.
7. Nachdem der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Modus „WARM“. Die gelbe LED leuchtet nun und ein Signalton ertönt. Dadurch wird der Reis nicht weiter gekocht, aber warm gehalten.
8. Schalten Sie den Reiskocher über den Aus (OFF) Schalter aus.
9. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und rühren Sie den Reis mit der mitgelieferten Reiskelle um. Verwenden Sie den mitgelieferten Reislöffel, um ein Verkratzen des Innentopfes zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um den Reis aus dem Topf zu holen.
10. Entnehmen Sie mit Hilfe von Topflappen den heißen Reistopf.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und den Steckverbinder aus der Steckerbuchse.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG



Beim öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen. Seien Sie besonders vorsichtig beim öffnen des Deckels.

WEITERE HINWEISE

Halten Sie Reis nicht länger als 12 Stunden warm. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche, nimmt gelbliche Färbung an oder trocknet aus.

- Ziehen Sie im WARM-Modus nicht den Netzstecker. Schalten Sie das Gerät erst mit der OFF-Taste aus.
- Risotto kann nicht warmgehalten werden, da es dazu neigt, klebrig zu werden.
- Verwenden Sie den Warmhaltemodus WARM nicht für gemischten Reis, Naturreis, süßen Reis oder gekeimten Naturreis, weil diese Reisarten dadurch verderben oder Gerüche entwickeln können.
- Auf dem Boden des Innentopfs bildet sich möglicherweise eine leichte Einbrennschicht.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wärmen Sie kalten Reis nicht wieder auf. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche.

ANHALTSWERTE FÜR KOCHZEITEN

Zubereitung	RICE (Weißer reis)	BROWN RICE (Brauner reis/ naturreis)	CONGEE (Reisbrei)	STEAM (Dämpfen)
Erforderliche Zeit (in Minuten)	20 - 35 MIN	37 - 77 MIN	90 MIN	15-30 MIN

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BRAUNEN REIS / NATURREIS ZUBEREITEN



1. Waschen Sie den Naturreis. Sie können dazu den Topf benutzen. Damit Naturreis mehr Geschmack entfaltet, weichen Sie ihn vor dem Kochen für mindestens eine Stunde in Wasser ein.
2. Füllen Sie den Innentopf mit der empfohlenen Menge Wasser. Achten Sie darauf, dass der Innentopf außen nicht nass geworden ist. Wischen Sie ihn mit einem Tuch trocken. Stellen Sie den Innentopf in das Gerät.
3. Schließen Sie den Deckel, sodass er hörbar einrastet.
4. Starten Sie den Kochvorgang indem Sie die Taste BROWN RICE drücken. Das Kontrolllicht leuchtet rot und ein Signalton ertönt. Der Kochvorgang startet.
5. Sobald der Reis fertig ist, beendet das Gerät den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte blinkt rot für ca. 10 Minuten und das Gerät schaltet sich danach in den Warmhaltemodus.
6. Ziehen Sie im WARM-Modus nicht den Netzstecker. Schalten Sie das Gerät erst mit der OFF-Taste aus. Am Boden des Innentopfs bildet sich eventuell eine leichte Einbrennschicht. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche, nimmt gelbliche Färbung an oder trocknet aus. Risotto kann nicht warmgehalten werden, da es dazu neigt, klebrig zu werden. (Verwenden Sie den Warmhaltemodus WARM außerdem nicht für gemischten Reis, Naturreis, süßen Reis oder gekeimten Naturreis, weil diese Reissorten dadurch verderben oder Gerüche entwickeln können.)
7. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und rühren Sie den Reis mit der mitgelieferten Reiskelle um. Verwenden Sie den mitgelieferten Reislöffel, um ein Verkratzen des Innentopfes zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände um den Reis aus dem Topf zu holen.
8. Entnehmen Sie mit Hilfe von Topflappen den heißen Reistopf.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und den Steckverbinder aus der Steckerbuchse.

Es kann bei einigen Reissorten zu einer leichten Bräunung am Boden des Innentopfes kommen. Dies ist völlig normal und lässt sich aufgrund der Funktionsweise des Gerätes nicht verhindern!

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG VON CONGEE (REISBREI)



Reis Congee ist Reisbrei, der vorwiegend in asiatischen Ländern zum Frühstück gegessen wird. Man kann ihn zum Beispiel süß essen, indem man Zucker hinzufügt oder man fügt anstelle von Wasser Brühe hinzu. Die Zubereitung dauert ca. 90 Minuten.

1. Die hinzuzufügende Wassermenge beträgt 6 Messbecher Wasser pro 1 Messbecher Reis. Sie können die Menge je nach Geschmack variieren. Schließen Sie den Deckel. Achten Sie darauf, dass der Deckel einrastet.
2. Drücken Sie die CONGEE-Taste. Die rote Anzeige leuchtet und ein Signalton ertönt.
3. Sobald der Reis fertig ist, beendet das Gerät den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte blinkt für ca. 10 Minuten rot und das Gerät schaltet sich danach in den Warmhaltemodus.
4. Bitte schalten Sie das Gerät nun manuell mit der Taste WARM/OFF aus.
5. Für beste Resultate wird empfohlen, den Reisbrei etwa 10-15 Minuten vor dem Servieren mit geöffneten Deckel ziehen zu lassen.
6. Fügen Sie nicht mehr Wasser hinzu als angegeben, da der Reiskocher sonst beschädigt wird.

GEMÜSE DÄMPFEN (STEAM)



Um Speisen zu dämpfen, nutzen Sie den mitgelieferten Dämpfeinsatz aus Edelstahl. Dieser ist spülmaschinenfest.

Die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Zubereitungszeiten sind Anhaltswerte und sollten als Leitfaden verwendet werden. Schalten Sie das Gerät nach der Garzeit manuell aus. Drücken Sie dazu die Taste OFF an der Vorderseite des Gerätes. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

1. Bestimmen Sie zuerst die geeignete Wassermenge entsprechend der folgenden Tabelle und füllen Sie das Wasser in den Reistopf.

Gemüse	Wassermenge	Dämpfzeit
Kohl, grüne Bohnen, Kartoffeln	2 Messbecher	25 Minuten
Spargel, Spinat, braune und rote Bohnen, Broccoli	1 Messbecher	15 Minuten
Zucchini	1 Messbecher	10 Minuten

2. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher.

3. Setzen Sie den Dämpfeinsatz auf den Reistopf.

4. Füllen Sie das Gemüse in den Dämpfeinsatz.

5. Schließen Sie den Deckel , sodass er hörbar einrastet.

6. Schalten Sie den Reiskocher über das Bedienfeld auf STEAM. Die rote LED leuchtet und ein Signalton ertönt.

7. Wenn die vorgegebene Dämpfzeit abgelaufen ist, schalten Sie den Reiskocher über die OFF-Taste aus.

8. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.

9. Entnehmen Sie mit Hilfe von Topflappen den heißen Dämpfeinsatz.

10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und den Steckverbinder aus der Steckerbuchse.

PFLEGE UND REINIGUNG



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

Reinigen Sie die Teile mit einem milden Spülmittel und etwas warmem Wasser. Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab. Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und öffnen Sie den Deckel des Reiskochers.
3. Wischen Sie die Oberflächen und Innenwände des Reiskochers mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels gründlich. Der Deckel ist abnehmbar und kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
5. Reinigen Sie das Zubehör mit einem weichen Tuch und mildem Spülmittel. Der Messbecher, die Reiskelle und der Dämpfeinsatz sind spülmaschinenfest.
6. Der Innentopf ist nicht spülmaschinengeeignet und sollte mit einem weichen Schwamm, Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.
7. Ziehen Sie den Dampf-Auffangbehälter ab. Öffnen Sie den Deckel des Dampfabscheiders und entleeren Sie ihn in ein Waschbecken. Reinigen Sie den Deckel und den Auffangbehälter gründlich mit einem sauberen Tuch und Spülmittel.
8. Ziehen Sie den Auffangbehälter ab und entleeren Sie ihn in ein Waschbecken. Setzen Sie den Auffangbehälter wieder ein.
9. Trocknen Sie danach alle Teile mit einem sauberen Tuch ab.
10. Setzen Sie den Deckel des Dampfventils wieder ein.

PFLEGE UND REINIGUNG

AUFBEWAHRUNG

- Nehmen Sie das Netzkabel zusammen, ohne es zu verknoten oder zu knicken.
- Stellen Sie sicher, dass der Reiskocher und das Zubehör vollständig trocken sind, um Schimmelbildung zu vermeiden. Falls sich noch Restfeuchtigkeit im Reiskocher befindet, kann es zu Korrosion kommen.
- Sie können den Reistopf, den Dämpfeinsatz, den Messbecher und die Reiskelle in dem Reiskocher aufbewahren.
- Bewahren Sie den Reiskocher so auf, dass er nicht in ein Waschbecken fallen kann.
- Bewahren Sie den Reiskocher für Kinder unzugänglich auf.
- Bewahren Sie den Reiskocher an einem sauberen, trockenen, sonnen- und staubgeschützten Ort auf.
- Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf den Reiskocher.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KRC-130
Stromversorgung	220-240 V 50Hz
Leistungsaufnahme	700 W
Gewicht (ca.)	3,1 kg
Zubehör	Netzkabel, Dämpfeinsatz, Reislöffel, Messbecher
Länge des Netzkabels	Ca. 0,65 m
Temperaturbereich	-40°C – 120°C
Kapazität	1, 8 Liter

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)

KUNDENDIENST UND UMWELT

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. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

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

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

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

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

KUNDENDIENST UND UMWELT

Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß S 18 ElektroG

Gemäß S 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen nicht verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen.

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

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



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

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

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

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

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

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise.

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

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle.

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

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

KUNDENDIENST UND UMWELT

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

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

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

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

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

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

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

IHRE GESETZLICHEN RECHTE WERDEN HIERDURCH NICHT EINGESCHRÄNKT

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

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

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

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:

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

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

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

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

Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 München

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

WEEE-Reg.-Nr. DE 52269647

GARANTIEKARTE

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

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

EN INSTRUCTION MANUAL

Table of Contents:	Page
1. Important safety advice.....	33
2. Power cord advice/electrical requirements.....	37
3. Before first use.....	38
4. Description and function of the parts.....	41
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps.....	46
6. Cleaning and maintenance.....	52
7. Customer service/warranty.....	55

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

Dear customer,

Prepare delicious food in a short with your new rice cooker. The rice cooker is easy to use and easy to clean thanks to its non-stick inner pot. For an easy start you will find recipe ideas and useful tips on our website www.kemar.de.

Preparing rice and steaming vegetables with a rice cooker is based on a different principle than the conventional way of cooking food. The rice or the vegetables will be very tastefully prepared.

Thanks to the steaming function, vegetables and fish are cooked in a vitamin-friendly way, which preserves the natural taste, protects the nutrients and prevents the formation of harmful compounds. Use as fresh as possible ingredients to be balanced and healthy.

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

This item is equipped with safety devices.

Nevertheless, read the safety instructions carefully and use the article only as described in this manual so that it does not accidentally result in injury or damage. Keep the instructions for further use.

When passing on the article, this manual must also be included.

INTEGRATED SAFETY FUNCTIONS

The rice cooker has security features to protect the device and others from damage.

OVERHEATING PROTECTION

Overheat protection automatically shuts off the rice cooker when overheated. If too little water is poured in, the appliance switches off automatically before the end of the cooking time.

Unplug the power cord and allow the unit to cool for approximately 45 minutes in a well-ventilated area

AUTHORIZED USE

The rice cooker is designed exclusively for cooking rice and steaming vegetables. It is exclusively for private use and not suitable for commercial use. The rice cooker is not designed to cook rice pudding with milk. The keep-warm function is not suitable for warming up food. The steam insert and the rice pot are not intended to be used on a hot plate or over an open flame.

Use the rice cooker only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The rice cooker is not a toy for children.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always follow the precautions in this section for safe handling of the unit. They are used to protect against the risk of fire, electric shock, injury and property damage:



This sign warns you of the risk of injuries.



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



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



This sign marks additional information.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE



The rice cooker is suitable for preparing rice and steaming.

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

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

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

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

- Kitchens for employees in shops and offices and other commercial areas.
 - from clients in hotels, motels and others - living facilities - to bed and breakfast
 - in agricultural estate
 - The device may be used by children 8 years of age or older if they have been supervised or instructed in the safe use of the device and have understood the resulting hazards. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are at least 8 years old and supervised.
- Keep the device and its cables out of the reach of children under 8 years of age.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Children may not play with the device.

1. Read all instructions carefully.

2. Do not touch hot surfaces.

Always grasp handles and knobs.

3. Under no circumstances immerse the connection cable, plug u.

Devices in water or other liquids. Otherwise there is a risk of fire, electric shock and injury.

4. Carefully supervise children when devices are in their vicinity or are operated by them.

5. If the device is not being used or if it is to be cleaned, disconnect the power plug. Allow the unit to cool before cleaning and before attaching or removing parts.

6. Do not operate equipment if power cord or power plug is damaged, malfunction or damage has occurred.

Take the unit to an authorized service center for inspection, repair or adjustment.

7. Keep foreign objects such as needles and wires away from the openings of the device. Otherwise there is a risk of electric shock.

8. Use only accessories recommended by the manufacturer. Otherwise there is a risk of fire, electric shock or injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9. Do not use the device outdoors.
10. Do not let the power cord hang over edges. Keep it away from hot surfaces.
11. Do not place the unit near hot gas or electric stoves or in a hot oven.
12. Be extra careful when transporting a device containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not clean the appliance with abrasive or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.
14. Always connect the power cord to the device first and then to the power outlet. To disconnect the device from the power supply, turn off the power switch, and then disconnect the power plug from the wall outlet.
15. Use the device only for its intended purpose. This device is intended for household use only
16. Only connect the device to an AC mains supply with suitable mains voltage.
17. Always keep the power plug clean.
18. Plug the device into a separate power outlet
19. Always plug the power cord firmly into the wall outlet
20. Do not handle the power plug with wet hands.
21. Do not touch the steam outlet.
22. Carefully handle the power cord.
23. Always grip the plug when unplugging the power cord
24. Do not swing the device by the handle.
25. Do not touch the metal parts inside the lid or the inner lid during or shortly after use.
26. Do not operate the unit near open flames or wet areas.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 27. Operate the device only on stable and heat-resistant surfaces.
- 28. Do not touch the opening button when transporting the unit.
- 29. Use only the supplied inner pot.
- 30. Keep a minimum distance of 30cm
Walls and other furniture.
- 31. Keep the unit away from direct sunlight and away from hot cooking oil.

POWER CORD ADVICE

A) The power cord is short in order to avoid entanglement or tripping.

B) An extension cord can be added if used properly.

C) If extension cord is used:

- (1) Its power capacity must at least be the same as that of the device's power consumption.
- (2) The extension cord must not hang over the edge of the device. Ensure that children cannot pull it and that the risk of tripping is low.

**WARNING****Risk of electric shock!**

Only use earthed electrical outlets!
Do not remove any of the earth wires!
Do not use an electrical adaptor!

Do not use an extension cord!

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

BEFORE FIRST USE

- Only use the rice cooker with the supplied accessories. - Use the supplied accessories exclusively with this rice cooker.

Remove the rice cooker from the packaging, remove all packaging from the appliance and accessories, and check for damage to the rice cooker or items. If this is the case, do not use the rice cooker. Contact the manufacturer about the service address given on the warranty card.



DANGER TO CHILDREN !

Risk of death due to choking/ swallowing of packaging. Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately!

Remove packing materials and all components. Before using the Ricecooker for the first time, wash the inner pot, the inner lid, the steam condenser and the accessories (measuring cup, rice bowl) with warm soapy water and dry them carefully. Do not immerse electrical parts in the water! Only wipe the outer cover with a damp cloth and dry.



PRECAUTIONS FOR SAFE USE

Never operate the device without the inner lid.

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

Any repair, maintenance or replacement of parts shall be performed by KeMar or an authorized service company.

PLACE AND CONNECT THE DEVICE

Before using the rice cooker, follow the instructions below.

Observe the following notes when setting up the rice cooker:

- Place the rice cooker on an easily accessible, level, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the rice cooker near the edge or edge of the work surface.
- Avoid heat build-up by not placing the rice cooker directly against a wall or under wall cabinets, shelves or similar. put. The leaking steam can damage furniture.
- Do not cover the ventilation slots on the underside.
- Never place the rice cooker on or near hot surfaces (eg hot plates, etc.).
- Place the rice cooker so that it can not wobble and tip over.

BEFORE FIRST USE

**PREPARATION OF FOOD**

- Only use the rice cooker with the supplied accessories. - Use the supplied accessories exclusively with this rice cooker.

Remove the rice cooker from the packaging, remove all packaging from the appliance and accessories, and check for damage to the rice cooker or items. If this is the case, do not use the rice cooker. Contact the manufacturer about the service address given on the warranty card.

WARNING! DANGER THROUGH BURNING!

During use, hot steam comes out of the steam valve.

Parts of the rice cooker are getting hot.

- Hot steam comes out of the steam valve. Ensure a sufficient safety distance to all easily flammable objects, eg. B. curtains and curtains.

- Do not touch the hot parts of the rice cooker with your bare fingers during operation. Always use heat-insulated cooking gloves or pot holders to touch the rice cooker and its accessories. Also alert other users to the dangers. After use, let the rice cooker cool down before handling it with your bare hands.

- Note that hot steam can escape from the steam valve and rice cooker even after shutdown.

Keep enough distance to the steam valve.

- Make sure that the water does not overcook and run directly into the rice cooker. Overflowing water flows out through the bottom openings.

- Always keep the lid closed during operation.

- When you open the lid, hot steam comes out. Keep a sufficient distance and open the lid with potholders.

DAMAGE AND RISK OF SHORT CIRCUIT

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

- Only fill the rice pot with water.

- Do not pour water directly into the rice cooker. Fill the water only in the rice pot.

- Make sure that the rice pot on the outside is completely dry before inserting it into the rice cooker.

- Always follow the instructions given on the package. - Note the capacity of the rice pot (1,8l). -

Use only the supplied spoon or a wooden or plastic spoon to stir or serve the rice. Other materials can scratch the rice pot. The first use may cause odors and smoke. This is not a defect. This may be due to packaging and coating residues.

- Ensure adequate ventilation.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:



Rice cooker
Removable inner lid
Removable condensate collection steamer insert container
Rice bowl, rice spoon
Operation manual

CHARACTERISTICS

- ✓ Rice cooker
- ✓ Stainless steel steaming insert
- ✓ Titanium ceramic coating
- ✓ 4 cooking programs
- ✓ Removable inner lid
- ✓ Warming function
- ✓ Brown rice / natural rice

With the rice cooker you can prepare all types of rice and congee (rice porridge), dampen food and then automatically keep warm. In the titanium-ceramic non-stick-coated inner pot (BPA-free), nothing burns anymore and finished food does not stick. With its special Brown Rice (Brown Rice, Brown Rice) function, you can now make any preparation perfectly. The large steam outlet absorbs the condensation. For cleaning, the inner lid can be easily removed.

Operation is via the clear digital soft-touch panel with on / off and keep-warm function. The lid opens thanks to the comfortable push-button on the top of the device. The case is made of high-quality stainless steel and fits harmoniously into every kitchen through its design. With the practical carrying handle, the device can be easily transported and stored. The steamer insert is made of stainless steel instead of plastic. With its cooking capacity of up to 1.8 liters, 1-person households as well as larger families (up to 5 people) can enjoy the rice cooker. The inner pot, the steamer insert and the inner cover are BPA-free. This means that your food does not come into contact with softeners or other substances of concern.

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

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

THE RICE COOKER IS EASY TO USE AND ITS APPLICATIONS ARE VERSATILE:

Temperature ranges in operation (subject to fluctuations depending on the filled liquid and rice quantity):

- White Rice / 98 ° - 103 ° C
- Brown Rice / 98 ° - 103 ° C
- congee (congee) / 95 ° - 98 ° C
- Steam cooker (Steam) / 98 ° - 103 ° C
- Keep warm function (Keep Warm) / 73 ° - 80 ° C

Capacity: 1.8 liters / maximum 5 cups of rice (not cooked) / 10 cups of rice (cooked), suitable for 1 to 5 people

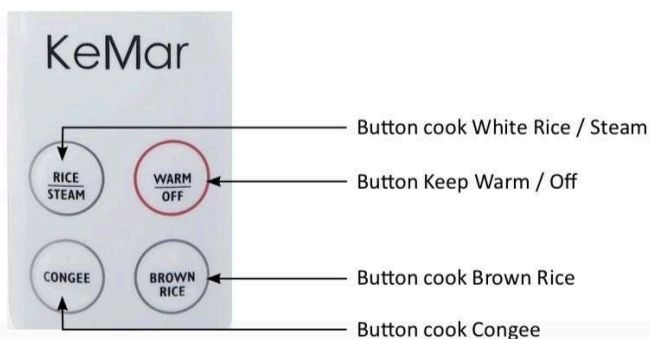
Minimum preparation: 1 half measuring cup (90 ml) rice with 2 measuring cups (360 ml) of water

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

The operation is very simple. Familiarize yourself below with the device and the control panel.



Display:



The appliance always switches to the warm-up mode after completing the cooking process.

To switch off the device completely, ALWAYS press the OFF button and then disconnect the power plug from the mains.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS



Never operate the appliance without the steam outlet lid, inner removable lid and seal for the condensate separator. Make sure that the steam outlet lid is never closed or covered, otherwise dangerous overpressure may occur in the appliance. Because the steam exiting the steam outlet lid is very hot, be careful not to expose any body parts such as Keep hands and face over the steam outlet, as scalding from the hot steam may occur.

If you open the lid during the preparation, large amounts of hot steam can escape. Keep the device at a safe distance and protect your body parts with gloves, for example.

The steam outlet separator can collect hot water. Never put your hands under the steam trap to avoid scalding.

After use, the pot, the inner lid and the steam separator are very hot, wait until the parts have cooled down before removing any items for cleaning or moving the appliance.

The inner lid is removable and can be cleaned very easily.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

INNER POT

The inner pot has a titanium ceramic coating. Please rub the pot with a cooking oil, e.g. Coconut oil, or olive oil. This prolongs the life cycle of the coating. Likewise we recommend for cleaning only a mild detergent and a soft cloth. Cleaning in the dishwasher is not recommended, as the aggressive cleaning salts destroy the coating permanently. Use only the included rice spoon / ladle or a wooden spoon to remove the rice from the pot.



DETACHABLE INNER LID

After preparing rice, you should clean the inner lid. To do this, lightly press against one side of the inner lid. Now there is a gap and you can pull down the inner lid with a little pressure. To insert the two silicone brackets must be placed over the two inner lid brackets. With a little pressure, the inner lid is now used again. The stainless steel inner lid



CONTAINER FOR CONDENSATE

After you have prepared rice, you should clean the condensate collection container in the lid. Grab the white lid and pull it out with a little pressure. The collecting container consists of two parts. Hold the upper part of the lid and turn it counterclockwise. The condensate collecting cover can now be cleaned. The silicone seal ring can also be removed for cleaning. The collecting container is dishwasher safe.



DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

ACCESSORIES



The delivery includes a stainless steel steaming insert for steaming vegetables. When preparing rice, you can use the steamer at the same time. Pay attention to the different preparation times of vegetables. You can insert or remove the steamer insert at any time. Simply open the lid during the cooking process and set or remove the steamer insert.

The supplied measuring cup almost 160 ml of water or rice.

With the rice bowl, you can carefully remove the finished rice from the pot.



Open the lid carefully during cooking, as hot steam can escape and cause scalding.

The steamer insert can get very hot, always touch it with a towel or similar protection on the two handles to prevent scalding.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

OPERATION

- 1. Connect the rice cooker (see chapter "Before first use").
- 2. Press the release button and open the lid of the rice cooker.
- 3. Remove the accessories from the rice cooker.
- 4. The maximum capacity is 5 measuring cups of uncooked rice.

PREPARATION OF FOOD

Follow the instructions to prepare the food.
Always make sure that the food you prepare is always fresh and of high quality.
Always ensure that, for example, meat, fish, seafood and poultry have been stored below 5 ° C before use. Always prepare food on clean work surfaces. Wash your hands thoroughly before preparation.
Prepare the food in the correct size (thickness) and temperature.

PREPARATION OF WHITE RICE

Do not use rice in the cooking bag. Likewise, no foods that foam on cooking, such as Cream, eggs and liquid milk products.
Failure to do so may damage the unit as the contents may leak. This can lead to a risk of electric shock.
Always make sure that no liquids or rice grains get into the heating pan. Always keep the sump clean and dry.
Do not use vinegar as the vinegar can damage the inner pot and the heating pan. Make sure that the steam separator is inserted correctly before switching on the appliance.
This is just a GUIDE, as you can vary the amount of water at your own discretion. Always adhere to the preparation instructions on the packaging of the respective rice producer.

White Rice	1 Cup Rice	2 Cups water
Sushi Rice	1 Cup Rice	1 Cups water
Brown Rice	1 Cup Rice	3 Cups water
Congee	1 Cup Rice	6 Cups water

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

COOK WHITE RICE



1. Add the desired amount of rice and water to the rice pot according to the instructions on the package. If necessary, use the supplied measuring cup. Swing the inner pot lightly to evenly distribute the rice.
2. Put the rice pot in the rice cooker.
3. Add a pinch of salt to the rice pot according to taste.
4. Close the lid so that it clicks into place.
5. Press the "RICE" button on the control panel of the device. The red LED lights up and a beep sounds.
6. After approx. 15-20 minutes, the red indicator light starts to flash. In this phase, the rice still swells for about 10 minutes on low heat. The rice can already be taken for consumption during this phase. In order for the full flavor of the rice to develop, it is advisable to wait until the end of this phase.
7. Once the rice is cooked, the rice cooker will automatically switch to "WARM" mode, the yellow LED will now light and a beep will sound to stop the rice from cooking, but keeping it warm.
8. Turn off the rice cooker using the OFF switch.
9. Carefully open the lid and stir the rice with the included rice bowl. Use the included rice spoon to avoid scratching the inner pot. Do not use sharp or pointed objects to remove the rice from the pot.
10. Remove the hot rice pot with the help of potholders.
11. Pull the power plug from the power outlet and the connector from the receptacle.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION



When opening the lid hot steam can escape. Be especially careful when opening the lid.

MORE INFORMATION

Do not keep rice warm for more than 12 hours. Otherwise, it may develop odors, turn yellowish in color, or dry out.

- Do not disconnect the power plug in WARM mode. Switch off the device first with the OFF button.
- Risotto can not be kept warm as it tends to get sticky.
- Do not use the WARM warming mode for mixed rice, brown rice, sweet rice or sprouted brown rice, because they can ruin or develop odors.
- There may be a slight burn-in layer on the bottom of the inner pot. • Disconnect the power plug from the socket after use.
- Do not reheat cold rice. Otherwise, it may develop odors.

INDICATION OF COOKING TIMES

Preparation	RICE (White Rice)	BROWN RICE	CONGEE	STEAM
Required time (in minutes)	20 - 35 MIN	37 - 77 MIN	90 MIN	15-30 MIN

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

PREPARATION OF BROWN RICE



1. Wash the brown rice. You can use the pot for that.
To make Brown Rice more flavorful, soak it in water for at least one hour before cooking.
2. Fill the inner pot with the recommended amount of water. Make sure that the inner pot has not gotten wet on the outside. Wipe it dry with a cloth. Put the inner pot in the device.
3. Close the lid so that it clicks into place.
4. Start the cooking process by pressing the BROWN RICE button. The control light lights up red and a beep will sound. The cooking process starts.
5. When the rice is ready, the appliance stops cooking. The indicator light flashes red for approx. 10 minutes and the appliance then switches to the warming mode.
6. Do not disconnect the power plug in WARM mode. First switch off the device with the OFF key. At the bottom of the inner pot may form a slight baking layer.
Otherwise, it may develop odors, turn yellowish in color, or dry out. Risotto can not be kept warm as it tends to get sticky. (Also, do NOT use WARM warming mode for mixed rice, brown rice, sweet rice or sprouted brown rice, as these may spoil or develop odors.)
7. Carefully open the lid and stir the rice with the included rice bowl. Use the included rice spoon to avoid scratching the inner pot. Do not use sharp or pointed objects to remove the rice from the pot.
8. Remove the hot rice pot with the help of potholders.
9. Disconnect the power plug from the power outlet and the connector from the receptacle

There may be a slight browning on the bottom of the inner pot in some rice varieties. This is completely normal and can not be prevented due to the functioning of the device!

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

PREPARATION OF CONGEE



Rice congee is rice porridge, which is eaten mainly for breakfast in Asian countries. You can, for example, eat it sweet in which you add sugar or you add broth instead of water. The preparation takes about 90 minutes.

1. The amount of water to add is 6 measuring cups of water per 1 measuring cup of rice. You can vary the amount according to taste. Close the lid. Make sure that the lid clicks into place.
2. Press the CONGEE button. The red indicator lights up and a beep will sound.
3. When the rice is ready, the appliance stops cooking. The warning light flashes red for approx. 10 minutes and the device then switches to the warm-up mode.
4. Please switch off the device manually with the button WARM / OFF
5. For best results, it is recommended that the rice porridge be drawn 10-15 minutes before serving with the lid open.

STEAMING VEGETABLE



To steam food, use the included steamer insert made of stainless steel. This is dishwasher safe. The preparation times listed in the table below are reference values and should be used as a guide. Switch off the appliance manually after the cooking time. To do this, press the OFF button on the front of the device. Remove the power plug from the socket after use.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

1. First determine the appropriate amount of water according to the following table and fill the water into the rice pot.

Vegetable	Amount of water	Steaming time
Cabbage, green beans, potatoes	2 Cups	25 Minutes
Asparagus, spinach, brown and red beans, broccoli	1 Cup	15 Minutes
Zucchini	1 Cup	10 Minutes

2. Put the rice pot in the rice cooker.
3. Place the steam insert on the rice pot.
4. Fill the vegetables in the steam.
5. Close the lid so that it clicks into place.
6. Turn the rice cooker on the control panel to STEAM. The red LED lights up and a beep will sound.
7. When the preset steaming time has expired, turn off the rice cooker using the OFF button.
8. Carefully open the lid.
9. Remove the hot steam with the help of potholders.
10. Disconnect the power plug from the power outlet and the connector from the receptacle.

CARE AND CLEANING



Disconnect the plug from the mains. Before you clean the device, it should be sufficiently cooled after use. Do not pour the liquid until it has cooled sufficiently to avoid scalding. Never immerse the device in water as it may be damaged.

Clean the parts with a mild detergent and a little warm water. Before you use the parts again, please dry them off sufficiently. Do not use scouring pads and sponges or aggressive fluids such as benzine or acetone to clean the device.

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

1. Disconnect the power plug before cleaning.
2. Press the release button and open the lid of the rice cooker.
3. Wipe the surfaces and inner walls of the rice cooker with a slightly damp cloth.
4. Thoroughly clean the inside of the lid. The lid is removable and can be cleaned in the dishwasher.
5. Clean the accessory with a soft cloth and mild detergent. The measuring cup, the rice bowl and the steamer insert are dishwasher safe.
6. The inner pot is not dishwasher safe and should be cleaned with a soft sponge, water and some detergent.
7. Pull off the steam collector. Open the lid of the steam trap and empty it into a sink. Thoroughly clean the lid and the collector with a clean cloth and detergent.
8. Remove the collection container and empty it into a sink. Insert the collection container again.
9. Then dry all parts with a clean cloth.

CARE AND CLEANING

STORAGE

- Take the power cord without knotting or kinking it.
- Make sure the rice cooker and accessories are completely dry to prevent mold growth. If there is any residual moisture in the rice cooker, it can lead to corrosion.
- You can keep the rice pot, the steam insert, the measuring cup and the rice bowl in the rice cooker.
- Store the rice cooker so that it can not fall into a sink.
- Keep the rice cooker out of reach of children.
- Store the rice cooker in a clean, dry, sun and dust protected place. - Do not place heavy or hard objects on the rice cooker.

SPEZIFIKATIONEN

Model No.	KRC-130
Power Source	220-240 V 50Hz
Power Consup on (Cooking)	700 W
Weight (Approx.)	3,1 kg
Accessories	Power cord, steamer insert, rice spoon, measuring cup
Cord Lenght	Ca. 0,65 m
Temperature range	-40°C – 120°C
Capacity	1, 8 Liter

Declaration of Conformity:

This device complies with the following European Directives: EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005
+ A2: 2008 + A11: 2012

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

EN 62233: 2008

2006/95 / EC (low voltage)

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

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

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

CONTACT DETAILS

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

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



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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG

According to S 17 ElektroG we are under the conditions specified there not obliged to take back WEEE free of charge.

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

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



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

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

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

Pb = battery contains more than 0.004 mass percent lead

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

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

Please note the above instructions.

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

2. ADVICE ON THE POSSIBILITIES OF RETURNING OLD DEVICES

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

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

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

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

3. INFORMATION ON DATA PROTECTION

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

4. NOTICE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

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

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

Dear Customer,
Dear customer,

our products are subject to strict quality control.

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

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

YOUR LEGAL RIGHTS ARE NOT RESTRICTED HEREUNDER

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

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

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

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

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

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

so that we can send you further information by e-mail. You send the defective device enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase
the named service address. If the defect is within the scope of our warranty,
get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.

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

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

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

The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 Munich

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

WEEE Reg. DE 52269647

WARRANTY CARD

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

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

Device / article name:

Date of purchase: _____ (including proof of purchase)

Error Description:

Surname: _____

Road: _____

ZIP / City _____ Phone: _____

Fax: _____ Date: _____

Signature: _____

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



DIGITALER REISKOCHER

DIGITAL RICECOOKER

KRC-130