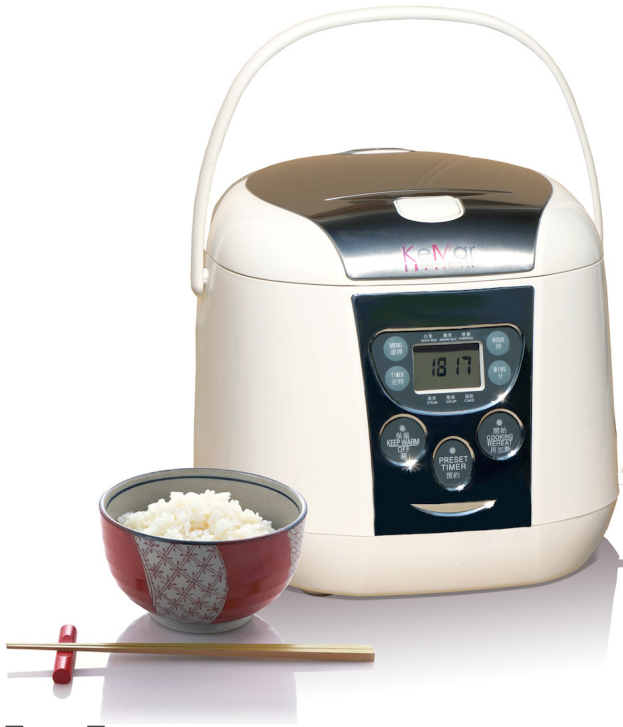




Multifunktionseller Reiskocher

KMC/KRC-140



**KeMar**  
itchenware

# DE

Inhaltsverzeichnis: ..... Seite

- 1. Wichtige Sicherheitshinweise .....
- 2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen .
- 3. Vor dem ersten Gebrauch .....
- 4. Bezeichnung und Funktion der Teile .....
- 5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung . .
- 6. Reinigung und Pflege .....
- 7. Kundendienst .....

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses hochwertigen Produktes. 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. Das elektronische Steuersystem übernimmt die harte Arbeit, so dass Sie die Vorteile von gutem Essen mit weniger Aufwand genießen können! Wenn Sie ihn entsprechend den Richtlinien dieser Anleitung verwenden und pflegen, sollte er viele Jahre lang problemlos seinen Dienst tun.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Produkt bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Das Gerät ist einfach zu bedienen und dank seines antihafbeschichteten Innentopfes leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite [www.kemar.de](http://www.kemar.de) Rezepte und nützliche Tipps.

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.

# 1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## Verwendungszweck

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 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:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, 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 unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre.**
- **Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs 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.

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.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30cm 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.



## 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!

### 3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel vor der ersten Benutzung.

Wischen Sie den Topf mit einem Tuch trocken.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!

Den Deckel nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

## 4. BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

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

### SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN REISKOCHER



Der Reiskocher funktioniert nur, wenn der Innentopf korrekt im Kocher eingesetzt ist.

Halten Sie den Boden des Innentopfes sowie die Heizfläche sauber und trocken.

Wenn der Reiskocher nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob der Innentopf korrekt eingesetzt ist.

Es wird empfohlen, das Programm Warmhalten nicht für länger als 4 Stunden zu aktivieren, da der Reis dadurch austrocknen oder sich verfärben könnte.

Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf vor Gebrauch sauber ist. Die Reaktion von frischen Zutaten mit Essensresten kann zu ungenießbarem Essen führen.

### IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE



#### Dampfventil

Das Dampfventil muss sicher in Position geschlossen sein.

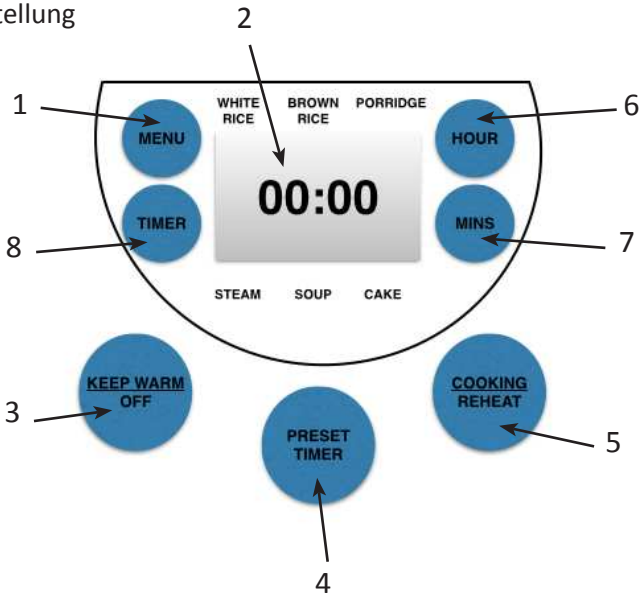
Berühren Sie das Dampfventil nicht während oder sofort nach dem Kochvorgang.

Das Dampfventil kann zur Reinigung vom Innendeckel herausgenommen werden.



## BEDIENFELD

- 1) Menü Auswahl
- 2) Display
- 3) Warmhalten / Aus Schalter
- 4) Zeitvorwahl Einstellung
- 5) Starten (ca. 2 Sek. gedrückt halten) / Wiedererwärmen
- 6) Stunden Einstellung
- 7) Minuten Einstellung
- 8) Timer Einstellung



## 5. 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.

### PROGRAMME UND TIMER

Programm	Timer	Voreingestellter Timer	Start der Anzeige der Restzeit vor Ende des Kochvorgangs
White Rice	x	√	Direkte Anzeige der Restzeit
Brown Rice	x	√	
Porridge	x	√	
Steam	√	√	
Soup	√	√	
Cake	√	x	

Wenn der Reiskocher sich im Standby-Modus befindet, ist das Display nicht beleuchtet, wird jedoch bei Drücken einer Programmtaste blau.

### ZEITEINSTELLUNG

1. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie die HOUR-Taste und halten Sie sie für 2 Sekunden gedrückt, bis die Stundenziffer auf dem Display zu blinken anfängt. Lassen Sie die HOUR-Taste los, sobald der Piepton erklingt.
2. Drücken Sie die HOUR-Taste, bis die Stunde der Uhrzeit eingestellt.
3. Drücken Sie die MINS-Taste, bis die Minuten der Uhrzeit eingestellt sind. Die eingestellte Zeit hört nach fünf Sekunden auf zu blinken.

## VERWENDUNG DES TIMERS

Der Reiskocher kann so eingestellt werden, dass er zu einer voreingestellten Uhrzeit mit dem Kochen beginnt. Das Einstellen des Kochbeginns auf später als nach acht Stunden ist nicht zu empfehlen, da es zur Entstehung eines säuerlichen Geruchs kommen kann. Eine Voreinstellung ist im Warmhalte-Modus nicht möglich.

1. Drücken Sie die MENU-Taste, um das Programm auszuwählen, und drücken Sie anschließend auf die Taste PRESET TIMER, bis die voreingestellte Zeit auf dem Display angezeigt wird.  
In diesem Fall blinkt die Anzeigeleuchte der Taste PRESET TIMER.
2. Stellen Sie die Startzeit mithilfe der Tasten HOUR und MINS ein.  
Die Standard-einstellung ist zehn Minuten. Drücken Sie die COOKING-Taste für 2 Sekunden, bis die Anzeigeleuchte durchgehend leuchtet und das Gerät den Vorgang startet.
3. Wenn der PRESET TIMER auf die Programme Dämpfen und Suppe gestellt ist, wird auf dem Display die voreingestellte Uhrzeit angezeigt, bevor das Programm startet.
4. Drücken Sie die TIMER-Taste. Das Display zeigt 30 Minuten für das Dämpfen-Programm und 1:30 für das Suppen-Programm an, und wird für 5 Sekunden angezeigt, bevor wieder die voreingestellte Uhrzeit angezeigt wird.

## EINSTELLUNG DES VOREINGESTELLTEN TIMERS

Menu	Zeit
White Rice	1 Stunde 10 Minuten oder länger
Brown Rice	1 Stunde 10 Minuten oder länger
Porridge	1 Stunde 50 Minuten oder länger
Steam	Uhrzeit bei Einstellen plus 20 Min.
Soup	Uhrzeit bei Einstellen

Zur Verwendung der Zeiteinstellung, muss der Reiskocher am Strom angeschlossen sein.

Nachfolgend werden die Zeitintervalle zwischen dem voreingestellten Timer und der aktuellen Uhrzeit für die jeweiligen Programme genannt:

Hinweis:

Der voreingestellte Timer lässt sich nicht beim Cake-Programm verwenden.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN VON REIS

Dies ist lediglich ein LEITFADEN, da Sie die Wassermenge nach persönlichem Belieben variieren können:

Typ:

Weißer Reis	1 Messbecher Reis	1 Messbecher Wasser
Klebereis	1 Messbecher Reis	0,8 Messbecher Wasser
Naturreis	1 Messbecher Reis	1,5 Messbecher Wasser
Reisbrei	1 Messbecher Reis	6 Messbecher Wasser

1. Wiegen Sie die Menge an Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab.
2. Füllen Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf und fügen Sie entsprechend dem obigen Leitfaden genügend Wasser hinzu. Trocknen Sie dann die Außenseite des Innentopfes mit einem sauberen Tuch ab.
3. Schließen Sie den Deckel richtig. Schließen Sie das Netzteil an die Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie die MENU-Taste, um den Reistyp und den Kochmodus auszuwählen. Die dreieckige Anzeige auf dem Display zeigt auf Ihre Auswahl.
5. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für 2 Sekunden.  
Die COOK-Anzeige (rot) leuchtet auf und der Kocher beginnt zu kochen.
6. Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Modus KEEP WARM. Die Anzeige KEEP WARM (grün) leuchtet auf.
7. Für die besten Resultate wird empfohlen, den Reis etwa 15 Minuten lang warmzuhalten, bevor der Deckel zum Servieren geöffnet wird.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN VON REISBREI (PORRIDGE)

1. Die hinzuzufügende Wassermenge beträgt  
6 Messbecher Wasser pro Messbecher Reis.

Reis	0,5 Messbecher	1 Messbecher
Wasser	3 Messbecher	6 Messbecher

2. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den PORRIDGE-Modus zeigt.
3. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für etwa 2 Sekunden.  
Sobald die rote Anzeige leuchtet, wird der Reisbrei gekocht.
4. Die grüne Anzeige blinkt, sobald der Reisbrei fertig gekocht ist.  
Das PORRIDGE-Programm schaltet nicht auf den Warmhalten-Modus (Keep Warm) um, damit der Reisbrei im unteren Bereich nicht dickflüssig und klebrig wird.
5. Die Kochzeit für Reisbrei beträgt etwa 1 Stunde.
6. Für beste Resultate wird empfohlen, den Reisbrei etwa 15 Minuten vor dem Servieren ziehen zu lassen.
7. Fügen Sie nicht mehr Wasser hinzu als angegeben, da der Smart Cooker sonst beschädigt wird.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN VON SUPPE (SOUP)

1. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den SOUP-Modus (Suppe) zeigt.
2. Die Standardeinstellung für das Suppen-Programm beträgt 1:30 und ist verstellbar auf bis zu 4 Stunden.
3. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für zwei Sekunden, bis es aufleuchtet. Der Kochvorgang beginnt und auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Nach Ende der Kochzeit wird auf den Warmhalten-Modus umgeschaltet.
4. Drücken Sie die KEEP WARM/OFF-Taste, um das Suppen-Programm auszuschalten.



## **ANLEITUNG ZUM DÄMPFEN VON ESSEN (STEAM)**

1. Setzen Sie den Innentopf in den Reiskocher ein. Füllen Sie ihn mit der richtigen Menge an Wasser. Setzen Sie den Dämpfeinsatz im Innentopf ein. Legen Sie Gemüse auf den Einsatz und schließen Sie den Deckel, bis ein Klick-Geräusch zu hören ist.
2. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den STEAM-Modus (Dämpfen) zeigt.
3. Die Standardeinstellung für das Dämpfen-Programm beträgt 30 Minuten und ist einstellbar auf eine Dauer von 5 Minuten bis 60 Minuten.
4. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für zwei Sekunden, bis es aufleuchtet. Der Kochvorgang beginnt, und die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.
5. Drücken Sie die KEEP WARM/OFF-Taste, um das STEAM-Programm abzuschalten oder die Zeiteinstellungen zu ändern.

## **ANLEITUNG ZUM BACKEN VON KUCHEN (CAKE)**

1. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den CAKE-Modus (Kuchen) zeigt.
2. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für zwei Sekunden, bis es aufleuchtet. Der Kocher wird automatisch beginnen, Kuchen zu backen, bis der Kuchen fertig gebacken ist.
3. Die Standardeinstellung für das Backen von Kuchen beträgt 45 Minuten und lässt sich bis auf maximal 90 Minuten verstellen.
4. Die Standardeinstellung für das Dämpfen-Programm beträgt 45 Minuten und es ist empfehlenswert, nicht mehr als 125 g Kuchenmehl pro Backvorgang zu verwenden.

## WIEDERERWÄRMEN (REHEAT)

Um kalten Reis wiederzuerwärmen, lockern Sie zunächst den Reis mit dem mitgelieferten Löffel den Reis. Geben Sie gleichmäßig etwas Wasser auf den Reis.

1. Drücken Sie die KEEP WARM-Taste, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
2. Drücken Sie die COOKING-Taste. Die rote Anzeige leuchtet auf.  
Das Display zeigt eine verbleibende Zeit von 8 Minuten an.
3. Das REHEAT-Programm ist NUR für das Wiedererwärmen von gekochtem Reis geeignet, nicht für andere Gerichte oder Suppen, etc.
4. Der Summer piept drei Mal, wenn ein gewähltes Programm beendet ist.

**VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN BZW. -HANDSCHUHE BEIM ENTFERNEN DES DECKELS UND/ODER DER KOCHTÖPFE BEI ODER NACH DEM KOCHEN.**

### WARNUNG:

**NIEMALS gefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte kochen; IMMER zuerst vollständig auftauen.**

**Beachten Sie, dass aufgetaute Lebensmittel schneller gar werden als entsprechende frische.**

Hinweise zu verschiedenen Garzeiten

Bitte beachten: Die Kochzeiten beruhen nur auf Schätzungen. Um Ihren individuellen Geschmack zu finden, experimentieren Sie bitte mit den Zeiten. Die Zubereitungszeit hängt immer auch von der Größe und Stärke der Speisen ab.

Rezepte und weitere Anwendungen finden Sie auf unserer Webseite  
[www.kemar.shop](http://www.kemar.shop)

## FEHLERCODE

- E1 Bodensensor Offene Schaltung
- E2 Bodensensor Kurzschluss
- E3 Deckelsensor Offene Schaltung
- E4 Deckelsensor Kurzschluss

Wenn einer der obigen Fehlercodes angezeigt wird, schicken Sie das Set bitte zur Reparatur an ein autorisiertes Service-Center.

## 6. PFLEGE UND REINIGUNG

BEVOR Sie mit der Reinigung Ihres Smart Cooker beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät AUSGESCHALTET ist. WARTEN Sie, bis das Gerät Zimmertemperatur hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Der Innentopf, Reislöffel, Suppenlöffel und Deckel können mit milden Seifenwasser gereinigt, mit klarem Wasser gespült und anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch abgetrocknet werden.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Reiskochers nach jedem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Lappen.
3. Entfernen Sie Reis oder Rückstände von der Heizfläche, um sicherzustellen, dass der Innentopf in Kontakt mit dem mittigen Thermostat ist.



Gerät ausschalten und Stecker vom Netz trennen. Bevor Sie das Gerät reinigen, sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein.

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 ist nicht spülmaschinenfest und sollte mit Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Bevor Sie die Teile wieder nutzen trocknen Sie sie bitte ausreichend ab.

Verwenden Sie niemals Essig um das Gerät zu reinigen, da Essig den Innentopf und die Heizwanne beschädigen können.

### SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KRC-140
Stromversorgung	220-240V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	790 W
Gewicht	ca. 3,5kg
Zubehör	Netzkabel, Reislöffel, Suppenlöffel, Messbecher, Dämpfeinsatz
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)

## 7. 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  
Rohlsstr.5  
D-81929 München / Deutschland  
Telefon: +49 (89) 28857266  
[support@kemar.shop](mailto:support@kemar.shop)



Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederhergestellt werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer 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!

## **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 Garantiumfang 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: [kontakt@kemar.shop](mailto:kontakt@kemar.shop)

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**  
**81929 München**  
**Tel.: +49 (0)89 28857266**  
**Fax: +49 (0)89 28857265**  
**E-Mail: support@kemar.shop**

Gerät/ Artikelbezeichnung: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung

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

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

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



## Multifunktioneller Reiskocher

Multifunctional rice cooker

KRC-/KMC-140