

DIGITALER TOUCH REISKOCHER MIT MULTIFUNKTION KRC-190



KeMar
kitchenware

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.....	18
6. Reinigung und Pflege.....	30
7. Kundendienst.....	33

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Reiskocher bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Der Multikocher ist einfach zu bedienen und dank seines antihafbeschichteten Innentopfes leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.gmbh Rezeptideen und nützliche Tipps.

Das Zubereiten von Reis und das Dämpfen von Gemüse mit einem Multikocher 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 und schont die Nährstoffe. 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 Multikocher verfügt über Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Ein Überhitzungsschutz schaltet den Multikocher 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 Multikocher ist ausschließlich zum Kochen von Reis, Getreide, Quinoa, Suppe, Kuchen und Dämpfen von Gemüse konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Die Warmhalte-Funktion ist dazu geeignet, um Speisen aufzuwärmen. Der Dampfeinsatz und der Innentopf sind nicht dafür bestimmt, um auf einer Herdplatte oder über offener Flamme genutzt zu werden.

Verwenden Sie den Multikocher nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Multikocher 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 Multikocher 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.
32. Vermeiden Sie Flüssigkeiten auf den Stromanschluss zu schütten!
33. Ein Missbrauch dieses Geräts kann zu Verletzungen führen!
34. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme

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!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

Nehmen Sie den Multikocher aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen und kontrollieren Sie, ob der Multikocher oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Multikocher 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 Multikocher zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Innentopf, den Innendeckel, den Dampfkondensator und das Zubehör (Messbecher, Reiskelle, Dämpfeinsatz) 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 Kitchenware oder einer autorisierten Service Firma durchzuführen.



MULTIKOCHER AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

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

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

- Stellen Sie den Multikocher auf einer gut zugänglichen, ebenen, wasserfesten, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Multikocher nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Multikocher 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 Multikocher nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Stellen Sie den Multikocher so auf, dass er nicht wackeln und umkippen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.

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 Dampfauslass aus. Teile des Multikochers werden heiß.

- Aus dem Dampfauslass 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 Multikochers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Multikochers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. Lassen Sie den Multikocher nach dem Betrieb erst abkühlen, bevor Sie ihn mit bloßen Händen anfassen.
- Beachten Sie, dass aus dem Dampfauslass und dem Multikocher auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann. Halten Sie genügend Abstand zum Dampfauslass.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht überkocht und direkt in den Multikocher 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 Multikocher unsachgemäß nutzen, können Sie den Multikocher, das Zubehör oder andere Gegenstände beschädigen.

- Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Innentopf.
- Füllen Sie kein Wasser direkt in den Multikocher. Füllen Sie das Wasser nur in den Innentopf.
- Sorgen Sie dafür, dass der Innentopf an der Außenseite komplett trocken ist, bevor Sie ihn in den Multikocher einsetzen.
- Richten Sie sich immer nach den Packungsangaben. – Beachten Sie das Fassungsvermögen des Innentopfes (1,8l). – Nutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Löffel oder einen Holz- oder Plastiklöffel, um den Reis umzurühren oder zu servieren. Andere Materialien können die Beschichtung des Innentopfes 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:

Multikocher
 Abnehmbarer Innendeckel
 Abnehmbarer Dampfkondensator (Innenliegend)
 Dämpfeinsatz
 Reiskelle
 Messbecher
 Stromkabel
 Bedienungsanleitung

EIGENSCHAFTEN

- ✓ Reiskocher / Multikocher mit Touchbedienoberfläche
- ✓ Dämpfeinsatz aus Polypropylen BPA-frei
- ✓ Titan-Keramik Beschichtung BPA-frei, enthält kein: Blei, Kadmium, Nickel, PFOA
- ✓ 12 Kochprogramme
- ✓ Schnellkochfunktion
- ✓ 3 verschiedene Geschmackseinstellungen
- ✓ Abnehmbarer Innendeckel
- ✓ Warmhalte- und Aufwärmfunktion
- ✓ Timer

Mit dem Multikocher können Sie sämtliche Reissorten, Congee (Reisbrei), Getreide, Quinoa, Suppen und Kuchen zubereiten, Speisen dämpfen und anschließend automatisch warmhalten und wieder aufwärmen. In dem Innentopf mit Titan-Keramik Antihafbeschichtung (BPA-frei) brennt nichts mehr an und fertige Speisen bleiben nicht kleben. Durch seine spezielle Geschmackseinstellungs-Funktion, gelingt Ihnen ab sofort jede Zubereitung perfekt. Der Dampfauslass fängt das Kondenswasser auf. Zur Reinigung lässt sich der Innendeckel und der Dampfkondensator 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. Die moderne Bedienoberfläche des Gehäuses passt sich durch sein Design in jede Küche harmonisch ein. Durch seine kompakten Maße lässt sich das Gerät einfach transportieren und verstauen. Der Dämpfeinsatz besteht aus BPA-freiem Kunststoff. Durch seine Kochkapazität von bis zu 1,8 Litern können 1-Personenhaushalte wie auch größere Familien (bis zu 5 Personen) den Multikocher genießen. Der Innentopf, der Dämpfeinsatz und der Innendeckel sind BPA-frei.

Durch die moderne digitale Fuzzy-Logic Technologie arbeitet der Multikocher 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).

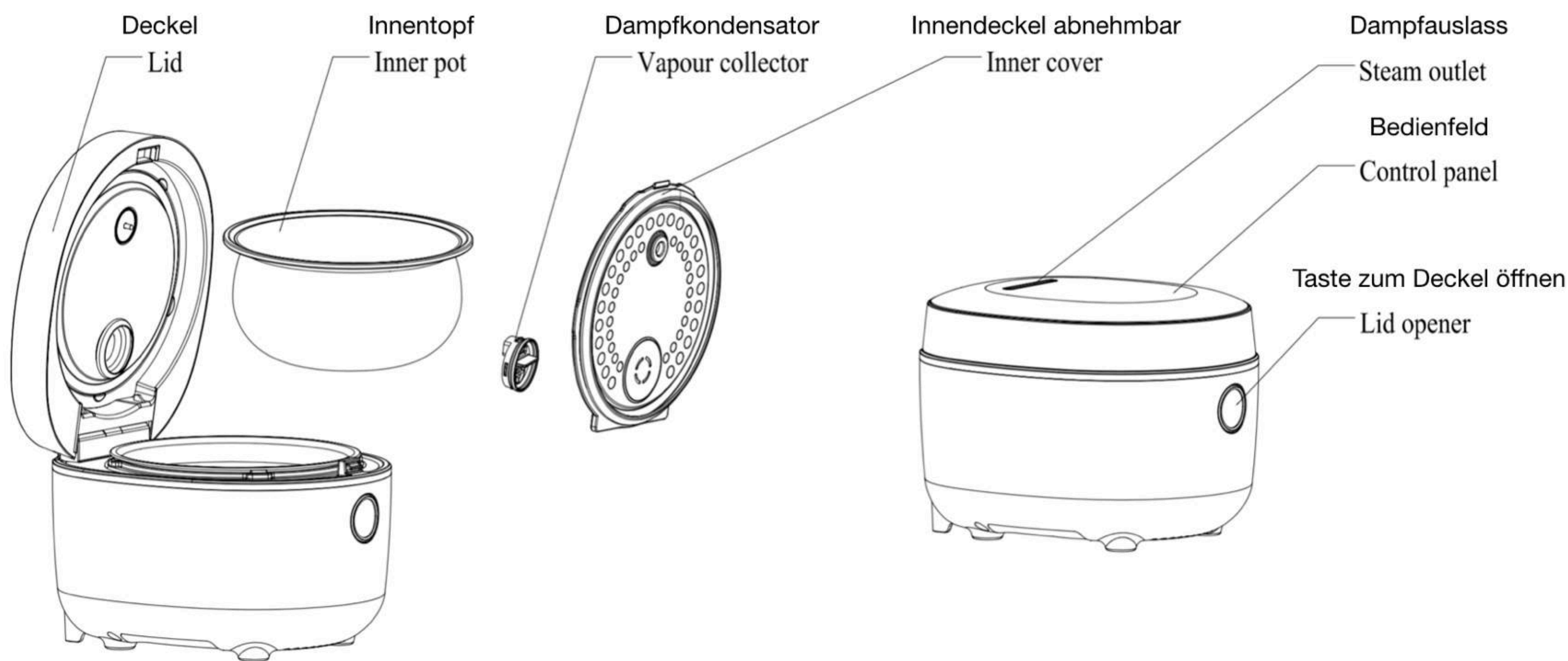
Kapazität: 1,8 Liter / maximal 5 Tassen Reis (nicht gekocht) / 10 Tassen Reis (gekocht), geeignet für 1 bis 5 Personen.

Mindest-Zubereitungsmenge: 1 halber Messbecher (90 ml) Reis mit 1 Messbecher (160 ml) Wasser

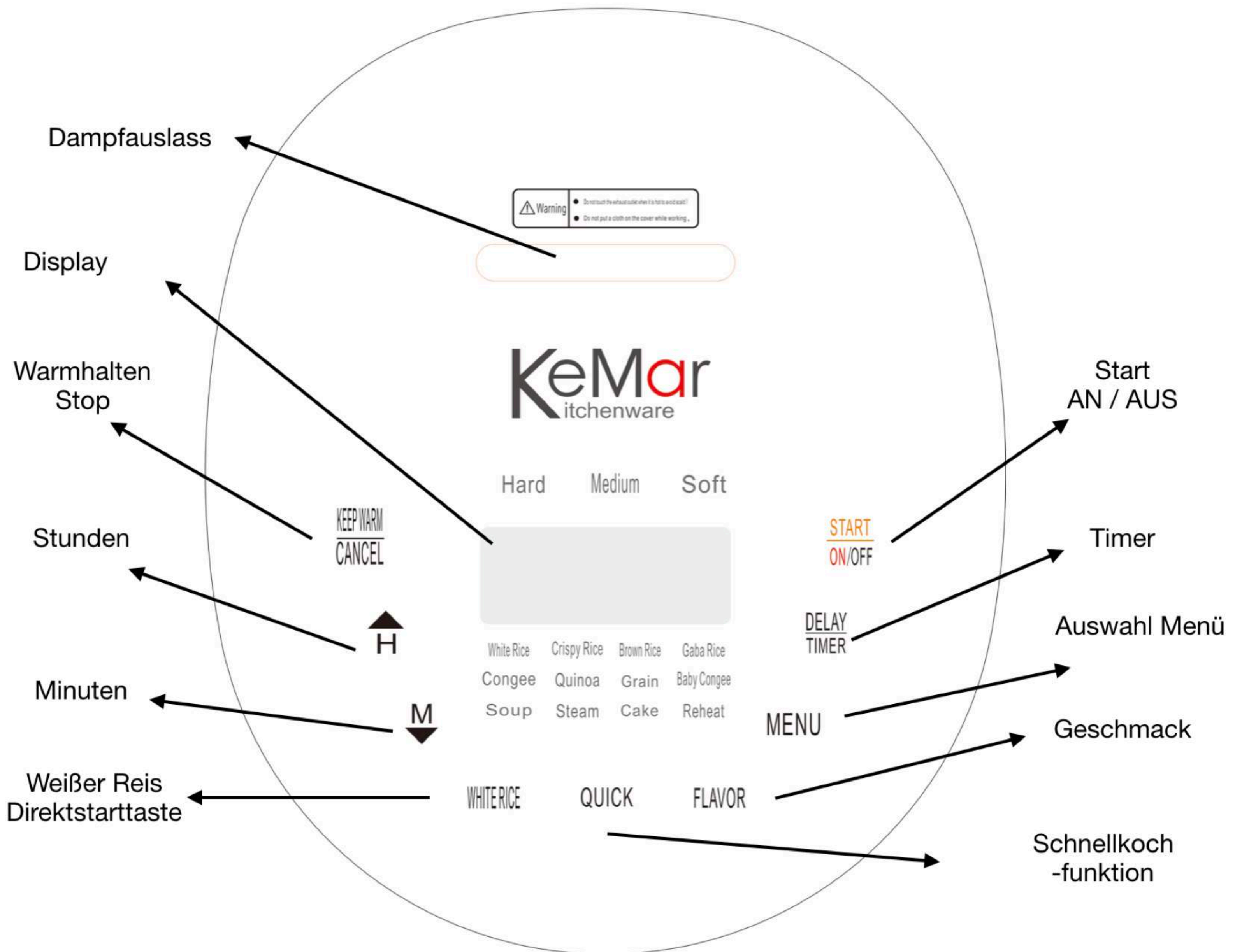
Programm	Startzeit im Display	Kochzeit ca.	Minimum Kochzeit Min	Maximal Kochzeit Std.	Maximale Temperatur
White Rice Weißer Reis	-	45 min	-	-	115°
Crispy Rice Knuspriger Reis	-	30 min	-	-	130°
Brown Rice Brauner Reis	-	48 min	-	-	115°
GABA Rice GABA Reis	01:30	-	30 min	02:00	130°
Congee Reibrei	01:00	-	30 min	02:00	100°
Quinoa	00:30	-	10 min	02:00	100°
Grain Getreide Hülsenfrüchte	00:30	-	10 min	02:00	100°
Baby Congee Babybrei	01:00	-	30 Min	02:00	100°
Soup Suppe	00:45	-	30 min	02:00	100°
Steam Dämpfen	15 min	-	10 min	02:00	100°
Cake Kuchen Brot	50 min	-	30 min	02:00	130°
Reheat Aufwärmen	15 min	-	10 min	01:00	110°
Quick Schnellkochen	-	24 min	-	-	115°-130°
Keepwarm Warmhalten	-	-	0 min	24:00	70°
Timer	30 min	-	10 min	24:00	-

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

Beschreibung der Komponenten des Multikochers.



BAUTEILE UND FUNKTIONEN



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.



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den inneren abnehmbaren Deckel und dem Dampfkondensator. Sorgen Sie dafür, dass der Dampfauslass auf dem Deckel niemals verschlossen oder abgedeckt ist, da es sonst zu einem gefährlichen Überdruck in dem Gerät kommen kann.

Da der Dampf, der aus dem Dampfauslass im Deckel 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 Dampfkondensator und unter dem Innendeckel kann sich heißes Wasser sammeln.

Führen Sie niemals Ihre Hände unter den Innendeckel und dem Dampfkondensator um Verbrühungen zu vermeiden.

Nach dem Betrieb sind der Topf, der Innendeckel und der Dampfkondensator 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.

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 die im Lieferumfang enthaltenen Reiskelle oder einen Löffel aus Holz, um den Reis aus dem Topf zu nehmen.



Innendeckel abnehmbar

Nachdem Sie den Multikocher benutzt haben, sollten Sie den Innendeckel reinigen. Dazu drücken Sie leicht gegen die oben am Verschluss befindliche Lasche des Innendeckels. Nun entsteht ein Spalt und Sie können mit etwas Druck den Innendeckel herunterziehen. Mit etwas Druck wird der Innendeckel nun wieder eingesetzt und er rastet spürbar ein. Der Innendeckel ist spülmaschinenfest.



Dampfkondensator für Kondenswasser im Deckel

Nachdem Sie Reis zubereitet haben, sollten Sie den Kondenswasser Auffangbehälter unter dem Innendeckel reinigen. Nehmen Sie zuerst den Innendeckel ab. Dann greifen Sie mit Daumen und Zeigefinger den Dampfkondensator und ziehen ihn sanft heraus. Der Dampfkondensator kann nun gereinigt werden. Der Dampfkondensator ist spülmaschinenfest.



ZUBEHÖR

Im Lieferumfang befindet sich ein Dämpfeinsatz aus Polypropylen (PP) BPA-frei zum Dämpfen von beispielsweise Gemüse oder Fisch. Wenn Sie Reis zubereiten, können Sie den Dämpfeinsatz gleichzeitig verwenden. Beachten Sie dabei die unterschiedlichen Zubereitungszeiten von Gemüse, Fisch oder anderen Speisen. Sie können den Dämpfeinsatz jederzeit einsetzen bzw. entnehmen. Dazu öffnen Sie einfach während des Kochvorgangs den Deckel und setzen oder entnehmen Sie den Dämpfeinsatz. Achten Sie auf den austretenden heißen Dampf. Vermeiden Sie Verbrühungen in dem Sie ausreichend Abstand halten.

Der mitgelieferte Messbecher hat ein Volumen von 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 immer mit einem Handtuch oder ähnlichen Schutz an, um Verbrühungen zu vermeiden.



BEDIENUNG DES MULTIKOCHERS

1. Schließen Sie den Multikocher an (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und öffnen Sie den Deckel des Multikochers in dem Sie in mit einer Hand festhalten.
3. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Multikocher.
4. Die maximale Füllmenge beträgt 5 Messbecher ungekochten Reis bzw. 1,8 Liter.
5. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Touchbedientaste ON für ca. 3 Sekunden. Das Display leuchtet nun und es ertönt ein Piepton.
6. Wählen Sie über den Button MENÜ das gewünschte Programm und drücken anschließend die Starttaste (START).
7. Sie können die Voreingestellte Zeit über die H (Stunden) oder M (Minuten) Touch Buttons manuell anpassen. Die Zeitsprünge betragen je 1 Stunde bei H und 10 min bei M.
8. Nach dem Kochvorgang ertönt dreimal ein Piepton und der Multikocher schaltet automatisch in den Warmhaltemodus (KEEP WARM). Die Warmhaltfunktion schaltet sich nach 24 Stunden automatisch ab.
9. Zum vorzeitigen beenden der Warmhaltfunktion drücken Sie zuerst die Taste CANCEL. Zum ausschalten des Geräts drücken Sie die Taste OFF für ca. 3 Sekunden. Das Gerät schaltet sich nun komplett aus. Ziehen Sie erst danach den Netzstecker aus der Steckdose.

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.



ZUBEREITUNG VON REIS

Verwenden Sie keinen Reis im Kochbeutel. Ebenso keine Nahrungsmittel, die beim Kochen aufschäumen, wie z.B. Sahne, Eier, flüssige Milchprodukte, Nudeln oder Kartoffeln.

Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt werden, da der Inhalt überlaufen 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 Dampfkondensator richtig eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät anschalten.

Dies ist lediglich ein LEITFADEN, da Sie die Wassermenge nach persönlichem Belieben variieren können. Orientieren Sie sich möglichst 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	2-3 Messbecher Wasser
Reisbrei (Congee)	1 Messbecher Reis	6 Messbecher Wasser

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

WEIßER REIS (WHITE RICE)

1. Füllen Sie entsprechend den Packungsangaben die gewünschte Menge Reis und Wasser in den Innentopf. Nutzen Sie dazu ggf. den mitgelieferten Messbecher. Schwenken Sie den Innentopf leicht, um den Reis gleichmäßig zu verteilen. Waschen Sie den Reis 2 -3 mal gründlich in kaltem Wasser um überschüssige Stärke zu entfernen. Dadurch schäumt der Reis weniger beim Kochvorgang.
2. Setzen Sie den Innentopf in den Multikocher.
3. Geben Sie je nach Geschmack eine Prise Salz in den Innentopf.
4. Schließen Sie den Deckel, so dass er hörbar einrastet. Drücken Sie die Taste ON für ca. 3 Sekunden um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet nun und es ertönt ein Piepton.
5. Drücken Sie den Touch Button "WHITE RICE" (Weißer Reis) auf dem Bedienfeld des Geräts. Über die Taste Flavor (Geschmack) können Sie zusätzlich noch einstellen, ob Sie Ihren Reis Hard (eher Trocken und mit Biss), Medium (also weder trocken noch weich) oder Soft (eher weich) haben möchten. Danach leuchtet die LED Anzeige und ein Signalton ertönt.
6. Ca. 12 Minuten vor Kochende, zeigt das Display die verbleibende Zeit an. Der Reis quillt in dieser Phase auf. 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 Multikocher automatisch in den Modus „KEEP WARM" (Warmhaltemodus) und ein Signalton ertönt. Dadurch wird der Reis nicht weiter gekocht, aber bei ca. 70° Grad warm gehalten.
8. Beenden Sie die Warmhaltefunktion mit der Taste CANCEL. Schalten Sie den Multikocher über den Aus (OFF) Touch Button aus. Die Taste muss dafür ca. 3 Sekunden gedrückt gehalten werden und es ertönt ein Piepton. Das Display leuchtet nun nicht mehr und das Gerät ist ausgeschaltet.
9. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und rühren Sie den Reis mit der mitgelieferten Reiskelle um. Verwenden Sie die mitgelieferte Reiskelle, 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 oder einem Geschirrtuch den heißen Innentopf.
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 KEEPWARM - (Warmhalte-) Modus nicht den Netzstecker. Beenden Sie das Programm erst mit der CANCEL -Taste. Danach schalten Sie das Gerät mit der OFF Taste komplett aus, dafür die Taste OFF für ca. 3 Sekunden gedrückt halten. Es ertönt ein Piepton zur Bestätigung und das Display leuchtet nicht mehr.
- Risotto kann nicht warmgehalten werden, da es dazu neigt, klebrig zu werden.
- Verwenden Sie den Warmhaltemodus KEEPWARM nicht länger als 3 Stunden 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. Diese lässt sich durch einweichen mit Wasser leicht entfernen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wärmen Sie kalten Reis nicht wieder auf. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

KNUSPRIGER REIS (CRISPY RICE)

1. Waschen Sie den Reis. Sie können dazu den Innentopf benutzen.
Damit der Reis 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. In der Regel kommt auf einen Messbecher weißen Reis nur ein Messbecher Wasser. Wenn zuviel Wasser hinzugefügt wird, wird der Reis eventuell nicht knusprig. 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. Schalten Sie das Gerät über die ON Taste ein, dazu die Taste ON für ca. 3 Sekunden gedrückt halten. Es ertönt ein Piepton und das Display leuchtet.
4. Drücken Sie den Touch Button "CRISPY RICE" (Knuspriger Reis) auf dem Bedienfeld des Geräts. Über die Taste Flavor (Geschmack) können Sie zusätzlich noch einstellen, ob Sie Ihren Reis Hard (eher Trocken und mit Biss), Medium (also weder trocken noch weich) oder Soft (eher weich) haben möchten. Danach leuchtet die LED Anzeige und ein Signalton ertönt.
5. Ca. 8 Minuten vor Kochende, zeigt das Display die verbleibende Zeit an. Der Reis quillt in dieser Phase auf. 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.
6. Nachdem der Reis gekocht ist, schaltet der Multikocher automatisch in den Modus „KEEP WARM" (Warmhaltefunktion). Die gelbe LED leuchtet nun und ein Signalton ertönt. Dadurch wird der Reis nicht weiter gekocht, aber bei ca. 70° Grad warm gehalten. Zum beenden des Warmhaltemodus drücken Sie die Taste CANCEL. Es ertönt ein Piepton zur Bestätigung.
7. Schalten Sie den Multikocher nun über die OFF Taste aus. Die Taste muss dafür ca. 3 Sekunden gedrückt gehalten werden.
8. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und rühren Sie den Reis mit der mitgelieferten Reiskelle um. Verwenden Sie die mitgelieferte Reiskelle, um ein Verkratzen des Innentopfes zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um den Reis aus dem Topf zu holen.
Entnehmen Sie mit Hilfe von Topflappen oder einem Geschirrtuch den heißen Innentopf.

TAHDIG / PERSISCHER REIS MIT KRUSTE (CRISPY RICE)

Mit der Crispy Reis Funktion können Sie auch persischen Reis mit der geschmackvollen Reiskruste zubereiten (Tahdig=Reiskruste). Die Zutaten: 3 Messbecher Sadri-Reis, 1-2 EL Zucker, 1 EL Butter, 1/2 TL Safran, etwas Meersalz, 2-3 EL Pistazienkerne, etwas Kreuzkümmel. Der Reis muss solange gespült werden, bis er klar ist. Dann sollte man ihn mindestens 2 Stunden in Salzwasser einweichen, bevor er in den Innentopf eingefüllt wird. 3 Messbecher Wasser hinzugeben, den Zucker, die Butter, die Pistazien und den Safran mit dazugeben und für ca. 40 Minuten im Menü Crispy Rice köcheln lassen. Der Reis bekommt die typische Kruste. In manchen Rezepten werden noch Kartoffelscheiben hinzugeben.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BRAUNER REIS / NATURREIS (BROWN RICE)

1. Waschen Sie den Naturreis. Sie können dazu den Innetopf benutzen. Damit Naturreis mehr Geschmack entfaltet, weichen Sie ihn vor dem Kochen für mindestens eine Stunde in Wasser ein.
2. Füllen Sie den Innetopf mit der empfohlenen Menge Wasser. Achten Sie darauf, dass der Innetopf außen nicht nass geworden ist. Wischen Sie ihn mit einem Tuch trocken. Stellen Sie den Innetopf in das Gerät.
3. Schließen Sie den Deckel, sodass er hörbar einrastet. Schalten Sie das Gerät mit der ON Taste ein, diese für 3 Sekunden gedrückt halten. Ein Piepton ertönt und das Display leuchtet.
4. Drücken Sie den Touch Button "BROWN RICE" (Brauner Reis) auf dem Bedienfeld des Geräts. Über die Taste Flavor (Geschmack) können Sie zusätzlich noch einstellen, ob Sie Ihren Reis Hard (eher Trocken und mit Biss), Medium (also weder trocken noch weich) oder Soft (eher weich) haben möchten. Danach leuchtet die LED und ein Signalton ertönt.
5. Ca. 18 Minuten vor Kochende, zeigt das Display die verbleibende Zeit an. Der Reis quillt in dieser Phase auf. 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.
6. Nachdem der Reis gekocht ist, schaltet der Multikocher automatisch in den Modus „KEEP WARM" (Warmhaltefunktion) und ein Signalton ertönt. Dadurch wird der Reis nicht weiter gekocht, aber bei ca. 70° Grad warm gehalten. Beenden Sie den Warmhaltemodus mit der CANCEL Taste. Es ertönt ein Piepton.
7. Schalten Sie den Multikocher über den OFF Touch Button aus. Die Taste muss dafür ca. 3 Sekunden gedrückt gehalten werden. Es ertönt ein Piepton zur Bestätigung.
8. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und rühren Sie den Reis mit der mitgelieferten Reiskelle um. Verwenden Sie die mitgelieferte Reiskelle, um ein Verkratzen des Innetopfes zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um den Reis aus dem Topf zu holen.
9. Entnehmen Sie mit Hilfe von Topflappen oder einem Geschirrtuch den heißen Innetopf.

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

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

GABA REIS (GABA RICE)

GABA steht für GAMMA-AMINO-BUTTERSÄURE.

Dieser Wirkstoff ist einer der wichtigsten hemmenden Neurotransmitter im zentralen Nervensystem. Der Braune bzw. Natur- Vollkornreis wird durch diese besondere Methode zum Keimen gebracht. Dadurch steigt der GABA-Gehalt des Naturreis auf das mindestens fünffache seines normalen Wertes an. Der Keimprozess fördert die Freisetzung und Anhäufung von Vitaminen, Nährstoffen und Aminosäuren im Reiskorn.

Durch den Keimprozess steigen der Eiweißgehalt, die Mineralstoffe sowie die Vitamine (besonders Zink, B6 Vitamine) an, der Reis wird basisch und ist somit leichter zu verdauen. Im asiatischen Raum ist die GABA Methode seit langer Zeit bekannt und seine positive Wirkung wird dort sehr geschätzt.

Die richtige Zubereitung von GABA -Reis

Für die Zubereitung kann nur (Bio) VOLLKORN Reis (entweder Brauner oder Naturreis) verwendet werden. Der Reis muss vor der Verwendung mindestens zweimal gründlich gewaschen werden. Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn man den Reis über Nacht rund 24 Stunden in etwas kaltem Wasser keimen lässt. Der Reis wird nun mit dem Menüprogramm GABA RICE zubereitet. Der Reis wird zwischen 35° und 40° Grad erst schonend erwärmt und danach setzt der eigentliche Kochvorgang - der insgesamt rund 1:30 bis 02:00 Stunden dauert - ein. Der Reis sollte nach der Zubereitung noch für ca. 10 Minuten im Warmhaltemodus ruhen.

Zu dem Wasser kann man auch Matcha-Pulver hinzugeben oder grünen Tee verwenden. Dadurch werden die positiven Eigenschaften des GABA Reises mit der positiven Wirkung des grünen Tees (basisch, enthält Antioxidantien z.B. Polyphenole und Flavonoide) kombiniert. Der Reis kann normal als Beilage oder Hauptgericht verzehrt werden.

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

REISBREI (CONGEE)

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. 60 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 Anzeige leuchtet und ein Signalton ertönt.
3. Sobald der Reis fertig ist, beendet das Gerät den Kochvorgang und das Gerät schaltet sich in den Warmhaltemodus. Beenden Sie den Warmhaltemodus mit der CANCEL Taste.
4. Bitte schalten Sie das Gerät nun manuell mit der Taste 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 werden kann.

QUINOA

Der aus Südamerika stammende Quinoa enthält zahlreiche Nährstoffe. Es gehört zu den Pseudogetreide-Arten. Das bedeutet, dass man die kleinen Samen der Quinoapflanze ganz ähnlich zubereitet wie Getreidekörner, sie jedoch nicht mit den klassischen Getreidearten verwandt ist. Quinoa ist glutenfrei und enthält hochwertiges pflanzliches Eiweiß und viel Eisen und Magnesium. Es liefert somit einen wichtigen Beitrag zu einer vollwertigen Ernährung. Kaum ein anderes Lebensmittel ist so vollgepackt mit Nährstoffen wie Quinoa. Ballaststoffe unterstützen zudem die Darmflora und wirken sich förderlich auf den Blutzuckerspiegel sowie die Cholesterinwerte aus.

1. Waschen Sie den Quinoa in heißen Wasser um Bitterstoffe auszuwaschen.
2. Auf einen Messbecher Quinoa kommen 2 Messbecher kaltes Wasser.
3. Die Standardkochzeit beträgt im Menü Quinoa 30 Minuten.
4. Servieren Sie den fertigen Quinoa als Beilage oder zu Salaten.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTE (GRAIN)

Getreide und Hülsenfrüchte können ebenso so einfach und zuverlässig zubereitet werden. Die bekanntesten Getreide und Hülsenfrüchte haben wir nachstehend in der Tabelle aufgeführt:

Zutaten	Menge Zutat 1 Messbecher = 160 ml	Menge Wasser 1 Messbecher = 160 ml	Empfohlene Kochzeit	Hinweise
Polenta	1 1/2 Messbecher	6 Messbecher	30 min	Nach Kochende noch 10 Minuten im Topf quellen
Buchweizen	1 Messbecher	2 Messbecher	30 min	–
Hafer	1 Messbecher	2 Messbecher	40 min	–
Dinkel (geschliffen)	1 Messbecher	2 Messbecher	40 min	–
CousCous	1 Messbecher	1 Messbecher	20 min	Nach Kochende noch 10 Minuten im Topf quellen
Bulgur	1 Messbecher	2 Messbecher	10 min	–
Goldhirse	1 Messbecher	2 Messbecher	30 min	–
Grünkern	1 Messbecher	2 Messbecher	60 min	Mindestens 8 Stunden vorher in reichlich Wasser einweichen.
Weizengriß	30 gr.	2 Messbecher	30 min	Nach Kochende noch 15 Minuten im Topf quellen
Mungobohnen	1 Messbecher	1 1/2 Messbecher	40 min	Mindestens 8 Stunden vorher in reichlich Wasser einweichen.
Rote, Berg, Beluga Linsen	1 Messbecher	3 Messbecher	20 min	Erst nach dem Kochen würzen oder salzen, da sie sonst nicht weichen.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BABYBREI (BABY CONGEE)

Für Babys eignet sich besonders gut Basmati Reis oder Langkornreis, da er meist körnig bleibt. Ab dem vierten Monat können Sie Ihrem Baby den ersten Brei geben. Sollte Ihr Baby allerdings Allergie gefährdet sein, sollten Sie noch bis zum sechsten Monat warten.

Rezept für Reisbrei mit Möhren:

200 Gramm Möhren
 1 Messbecher Langkornreis
 2 Messbecher Wasser
 1 Esslöffel Öl

Putzen Sie die Möhren und schneiden Sie diese in Stücke von jeweils einem Zentimeter. Fügen Sie nun den Reis zusammen mit den Möhren, dem Wasser und Öl in den Innentopf. Kochen Sie den Brei für ca. 45 Minuten im Menü Baby Congee. Füllen Sie den gekochten Brei in ein Gefäß und pürieren Sie diesen zu einem feinen Brei. Lassen Sie den Brei abkühlen, bevor Sie ihn an Ihr Baby verfüttern. Verarbeiten Sie den Brei immer direkt, da er schnell verdirbt.

SUPPE (SOUP)

Im Suppenprogramm können Sie zum Beispiel eine Gemüsesuppe, eine thailändische Garnelen Suppe (Tom Gha Gung), eine Karotten-Ingwersuppe oder eine Minestrone zubereiten.

Rezept Gemüsesuppe:

Zutaten:

1 Möhre, 3 mittelgroße Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 200 Gramm Bohnen
 50 Gramm Knollensellerie, 1 Stange Lauchporee, 1/2 Zucchini, 8 kleine Tomaten, ca. 1/2 l Gemüsebrühe
 1 TL Kokosöl zum Anbraten, Frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, etc.), Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden. Das ganze Gemüse würfeln. Im Menü auf SOUP und die Kochzeit auf 1:30 einstellen. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Kokosöl anbraten. Die Gemüsezutaten nach und nach in den Topf geben und kurz mit dünsten. Die Gemüsebrühe dazugeben und den Deckel schließen. Nach der Kochzeit mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

DÄMPFEN (STEAM)

Um Speisen zu dämpfen, nutzen Sie den mitgelieferten Dämpfeinsatz. 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 Oberseite des Gerätes. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

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

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 Innentopf in den Multikocher.

3. Setzen Sie den Dämpfeinsatz auf den Innentopf.

4. Füllen Sie das Gemüse in den Dämpfeinsatz. Achten Sie darauf, den Dämpfeinsatz nicht zu überfüllen, befüllen Sie ihn nur bis maximal 1 cm zur Oberkante.

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

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

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

8. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel, da heißer Dampf entweichen kann.

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

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

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

KUCHEN / BROT (CAKE)

Im Multikocher können Sie auch Kuchen und Brot backen. Dazu benutzen Sie das Programm CAKE.

Rezept für einen Marmorkuchen:

Zutaten: 220 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 4 Eier, 150 g Butter oder Margarine, 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 1 Becher Schmand oder Naturjoghurt, 2 EL Kakaopulver

Zubereitung: Zucker, Vanillinzucker, Eier und Butter oder Margarine mit einem Mixer verrühren. Dann Mehl, Backpulver und Schmand bzw. Naturjoghurt hinzufügen.

Die Hälfte des Teiges in den Innentopf füllen (Dank der Beschichtung ist ein einfetten nicht notwendig). Die zweite Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver vermischen und auch in den Innentopf füllen. Dann im Menü auf "CAKE" drücken und 01:20 Stunde backen lassen. Nach dem backen abkühlen lassen und dann erst aus dem Innentopf herausholen.

Rezept für ein Cranberry Walnuss Brot ohne Hefe:

Zutaten: 160 g Walnüsse, 200 g Cranberries (getrocknet), 450 g Roggenmehl, 15 g Backpulver, 100 g Naturjoghurt, 2 Eier, 80 ml Milch, 1 Prise Salz

Zubereitung: Walnüsse und Cranberries grob hacken. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Anschließend alle Zutaten so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Nun den Teig in den Innentopf geben und etwas andrücken. Dank der Beschichtung ist ein Einfetten nicht notwendig. Den Deckel des Gerätes schließen und im Menü CAKE auf 90 Minuten stellen und START drücken. Danach das Brot abkühlen lassen und aus dem Innentopf stürzen.

WIEDERERWÄRMEN (REHEAT)

Sie können den Multikocher auch dazu verwenden, bereits gekochte Speisen wieder zu erwärmen bzw. warmzuhalten. Es empfiehlt sich die Speisen für 15 Minuten zu erwärmen. Die Temperatur beträgt beim erwärmen ca. 70° Grad. Das Programm ist geeignet für Suppen, Reisgerichte, etc. Verzehren Sie die Gerichte sofort nach dem Erwärmen. Beachten Sie auch, dass sich manche Gericht nicht zum wiedererwärmen eignen, da Sie dadurch verderben bzw. ungeniessbar werden wie z.B. Pilze, Spinat, Geflügel, Sellerie, etc.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

SCHNELLPROGRAMM (QUICK)

Mit dem Schnellprogramm (Quick) können Sie weißen und braunen Reis schneller zubereiten. Die Kochzeit beträgt mit dem Quick Programm bei weißen Reis ca. 24 Minuten. Die Fuzzy Logic Technologie passt die Kochzeit der jeweiligen Menge automatisch an. 10 Minuten vor Kochzeitende zeigt das Display die verbleibende Kochzeit an.

Kochempfehlung:

Reis	Menge Messbecher 160 ml	Menge Wasser Messbecher 160 ml
Weißer Reis	1 Messbecher	1 Messbecher
Brauner Reis	1 Messbecher	2 Messbecher

WEIßER REIS DIREKTSTARTTASTE (WHITE RICE)

Mit der Direktstarttaste Weißer Reis (White Rice) können Sie den Kochvorgang sofort starten, ohne im Menü eine Voreinstellung vorzunehmen. Dazu einfach nur den White Rice Touch Button einmal drücken und das Gerät startet sofort mit dem Kochvorgang. Für weitere Einstellungen siehe unter Weißer Reis (White Rice).

ZEITVORWAHL (DELAY TIMER)

Der Timer lässt sich von 10 Minuten bis maximal 24 Stunden einstellen. Zum aktivieren wählen Sie über das Menü ein Programm und drücken im Anschluss die Delay Timer Taste. Im Display erscheint die Voreinstellung 30 Minuten, Sie können nun über die H (Hour = Stunde) und die M (Minute) Taste die Zeitvorwahl einstellen. Drücken Sie zum aktivieren die Start Taste. Das Programm beginnt zur eingestellten Zeit mit dem Kochvorgang. Zum deaktivieren können Sie jederzeit die Cancel (Stop) Taste drücken.

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 Multikocher nicht in Wasser.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und öffnen Sie den Deckel des Multikocher.
3. Wischen Sie die Oberflächen und Innenwände des Multikocher 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 Dampfkondensator von Innen ab. Reinigen Sie den Dampfkondensator und den Auffangbehälter gründlich mit einem sauberen feuchten Tuch und trocknen Sie alles gut ab.
8. Trocknen Sie danach alle Teile mit einem sauberen Tuch ab.
9. Setzen Sie den Innendeckel und den Dampfkondensator wieder ein.
10. Lassen Sie den Deckel solange geöffnet, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

REINIGUNG TOUCH BEDIENOBERFLÄCHE

Die Touch Bedienoberfläche sollte regelmäßig gereinigt werden, benötigt aber keine besondere Pflege. Einfaches Wischen mit einem feuchten Tuch ist ausreichend.

Alle haushaltsüblichen Reiniger oder Desinfektionsmittel eignen sich perfekt zur Reinigung.

Für das beste Ergebnis der Reinigung von Touch Bedienoberflächen ist es wichtig, einige grundsätzliche Regeln zu beachten:

Obwohl die Oberfläche sehr beanspruchbar ist, sollte niemals mit Reinigern mit scheuernden Substanzen bzw. Schwämmen aus scheuerndem Material gearbeitet werden. Bitte auch keine Stahlwolle zur Reinigung benutzen.

Reiniger mit hohem Anteil an Säure sollten nicht eingesetzt werden, da diese Flecken hinterlassen können.

Lösemittel sollten nur mit einem sauberen Tuch verwendet werden. Evtl. Streifen können mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

Bitte keine Möbelpolitur oder Reiniger auf Wachsbasis verwenden, da diese eine klebrige Oberfläche hinterlassen können, die leichter verschmutzt.

AUFBEWAHRUNG

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

Stellen Sie sicher, dass der Multikocher und das Zubehör vollständig trocken sind, um Schimmelbildung zu vermeiden. Falls sich noch Restfeuchtigkeit im Multikocher befindet, kann es zu Korrosion kommen.

Sie können den Innentopftopf, den Dämpfeinsatz, den Messbecher und die Reiskelle in dem Multikocher aufbewahren.

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

Bewahren Sie den Multikocher für Kinder unzugänglich auf.

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

Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf den Multikocher.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KRC-190
Stromversorgung	220-240 V 50-60Hz
Leistungsaufnahme	500 W
Gewicht (ca.)	3,2 kg
Zubehör	Netzkabel, Dämpfeinsatz, Reiskelle, 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:

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

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

EN 60335-2-15: 2016

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017

EN 62233:2008

Verpackung aus 100% recyceltem Karton. Aufdruck Mineralölfrei.



Der Umwelt zuliebe enthält das Produkt keine Batterie.

Wir lieben Tiere und unsere Umwelt und daher möchten wir nicht, dass sie für unsere Produkte leiden müssen – deshalb sind alle unsere Produkte 100% VEGAN:

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

KUNDENDIENST UND UMWELT

Dieses Gerät der KeMar Kitchenware Produktlinie ist NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie. Wenden Sie sich für Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich direkt an uns. Die Anschrift finden Sie auch im Internet unter www.kemar.gmbh. 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: service@kemar.gmbh

Ihr KeMar Kitchenware 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!

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 Altakkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von diesen Altgeräten umschlossen sind.

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

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

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

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

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

Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 München

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

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

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.....	40
2. Power cord advice/electrical requirements.....	44
3. Before first use.....	45
4. Description and function of the parts.....	48
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps.....	54
6. Care and Cleaning.....	66
7. Customer service/warranty.....	69

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

Dear customer,

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

Preparing rice and steaming vegetables with a multicooker is based on a different principle than the conventional way of cooking food. The rice and 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 multicooker has security features to protect the device and others from damage.

OVERHEATING PROTECTION

Overheat protection automatically shuts off the multicooker 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 multicooker is designed exclusively for cooking rice, grain, quinoa, soup, cake and steaming vegetables. It is exclusively for private use and not suitable for commercial use. The multicooker is not designed to cook rice pudding with milk. The keep-warm function is suitable for warming up food. The steam insert and the inner pot are not intended to be used on a hot plate or over an open flame.

Use the multicooker only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The multicooker 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 multicooker is suitable for preparing rice, grain, quinoa, congee, soup, cake 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.
32. Avoid spilling on the Connector!
33. Misuse of this appliance may result in potential injury!
34. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.

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 multicooker with the supplied accessories. - Use the supplied accessories exclusively with this multicooker.

Remove the multicooker from the packaging, remove all packaging from the appliance and accessories, and check for damage to the multicooker or items. If this is the case, do not use the multicooker. 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 multicooker for the first time, wash the inner pot, the inner lid, the steam condenser and the accessories (measuring cup, inner pot and rice laddle) 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 Kitchenware or an authorized service company.

PLACE AND CONNECT THE DEVICE

Before using the multicooker, follow the instructions below.

Observe the following notes when setting up the multicooker:

- Place the multicooker on an easily accessible, level, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the multicooker near the edge or edge of the work surface.
- Avoid heat build-up by not placing the multicooker 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 multicooker on or near hot surfaces (eg hot plates, etc.).
- Place the multicooker so that it can not wobble and tip over.

BEFORE FIRST USE

**PREPARATION OF FOOD**

- To minimize the risk of burning the rice, wash the rice. As a result, the rice loses little nutritional value.
- If you do not allow precooked rice to swell for 5 to 10 minutes before cooking, the cooked rice will be softer.
- If you want to stew vegetables, prepare the vegetables accordingly.

WARNING! DANGER THROUGH BURNING!

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

Parts of the multicooker 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 multicooker with your bare fingers during operation. Always use heat-insulated cooking gloves or pot holders to touch the multicooker and its accessories. Also alert other users to the dangers. After use, let the multicooker cool down before handling it with your bare hands.
- Note that hot steam can escape from the steam valve and multicooker even after shutdown. Keep enough distance to the steam valve.
- Make sure that the water does not overcook and run directly into the multicooker. 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 multicooker improperly, you may damage the multicooker, accessories, or other items.

- Only fill the inner pot with water.
- Do not pour water directly into the multicooker. Fill the water only in the inner pot.
- Make sure that the inner pot on the outside is completely dry before inserting it into the multicooker.
- Always follow the instructions given on the package. - Note the capacity of the inner pot (1,8l). - Use only the supplied riceladle or a wooden or plastic spoon to stir or serve the rice. Other materials can scratch the inner 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:

Multicooker
 Removable inner lid
 Removable inner steam condensate
 Steamer insert
 Rice ladle
 Measure Cup
 Power cable
 Operation manual

CHARACTERISTICS

- ✓ Multicooker / Ricecooker With Touch Surface
- ✓ Steaming Insert PP (Polypropylen) BPA-free
- ✓ Titanium Ceramic Coating Contains No BPA, Lead, Cadmium, Nickel, PFOA
- ✓ 12 Cooking Programs
- ✓ Quick Cooking Function
- ✓ 3 Different Flavor Settings
- ✓ Removable Inner Lid
- ✓ Warming Function
- ✓ Timer

With the multicooker you can prepare all types of rice, grain, quinoa, congee, soup, cake and steamed food and afterwards automatically keep them 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, Gaba Rice) function, you can now make any preparation perfectly. The steam outlet absorbs the condensation. For cleaning, the inner lid can be easily removed. Operation is via the clear digital soft-touch button panel with on / off and reheat / keep warm function. The lid opens thanks to the comfortable push-button. The case is made of high-quality material and fits harmoniously into every kitchen through its design. The device can be easily transported and stored. The steamer insert is made Polypropylen and it is BPA-free. 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 multicooker. 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 multicooker is designed for quick and easy preparation of all types of rice, grain, quinoa, soup, cake and steamed foods. Thanks to modern digital technology, the multicooker works energy-efficiently and with high precision.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

THE MULTICOOKER IS EASY TO USE AND ITS APPLICATIONS ARE VERSATILE:

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

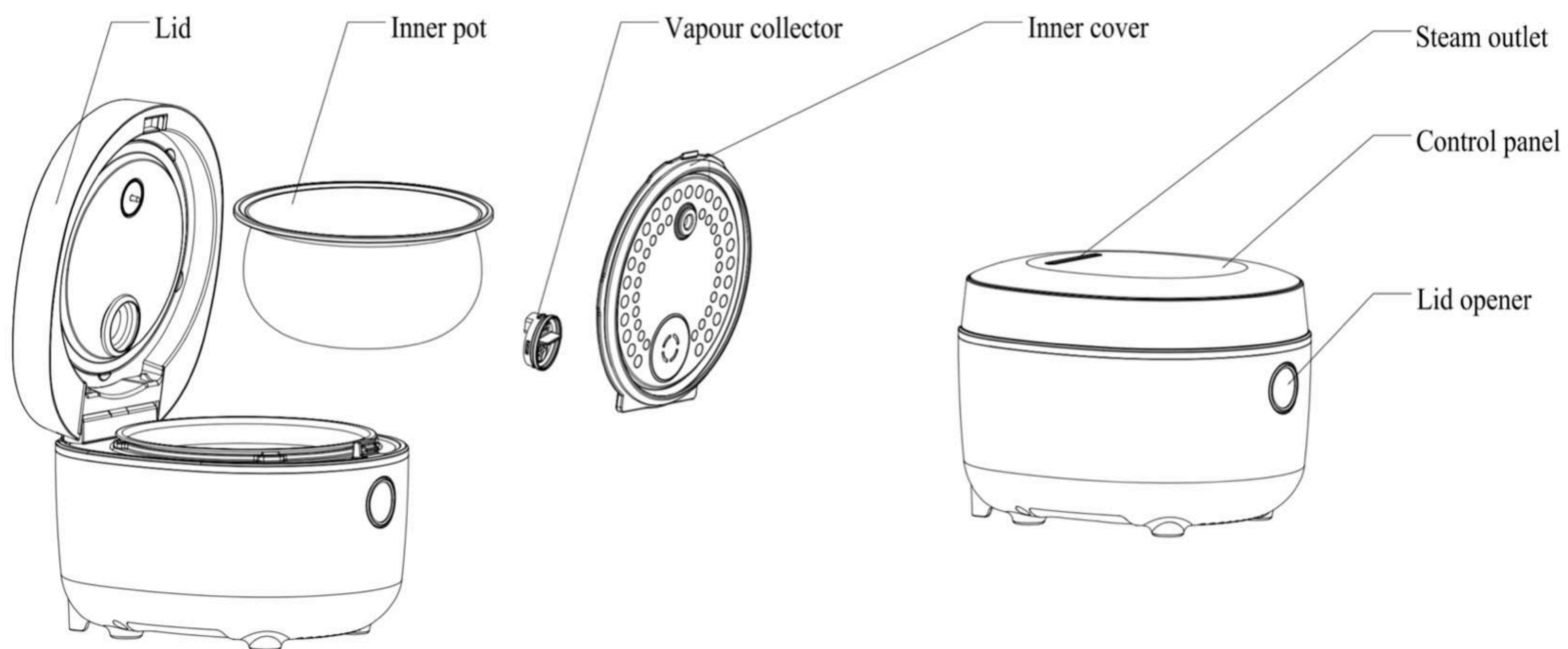
Capacity: 1.8 liters / maximum 5 cups of rice (not cooked) / 10 cups of rice (cooked), suitable for 1 to 5 people

Minimum preparation: 1 half measuring cup (90 ml) rice with 1 measuring cups (160 ml) of water

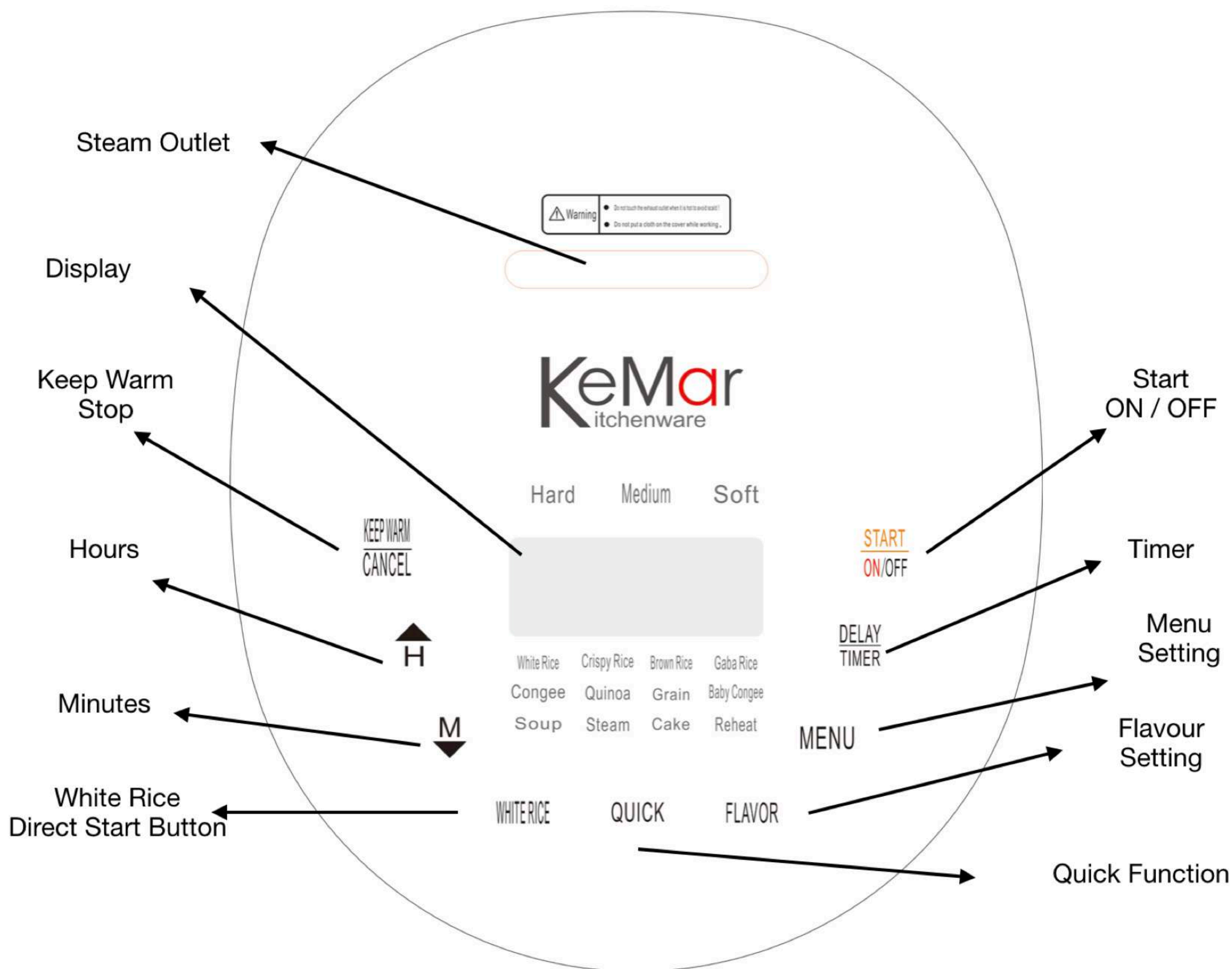
Program	Start Time in Display	Cooking Time ca.	Min. Cooking Time Min	Max. Cooking time Std.	Maximum Temperature
White Rice Weißer Reis	-	45 min	-	-	115°
Crispy Rice Knuspriger Reis	-	30 min	-	-	130°
Brown Rice Brauner Reis	-	48 min	-	-	115°
GABA Rice GABA Reis	01:30	-	30 min	02:00	130°
Congee Reisbrei	01:00	-	30 min	02:00	100°
Quinoa	00:30	-	10 min	02:00	100°
Grain Getreide Hülsenfrüchte	00:30	-	10 min	02:00	100°
Baby Congee Babybrei	01:00	-	30 Min	02:00	100°
Soup Suppe	00:45	-	30 min	02:00	100°
Steam Dämpfen	15 min	-	10 min	02:00	100°
Cake Kuchen Brot	50 min	-	30 min	02:00	130°
Reheat Aufwärmen	15 min	-	10 min	01:00	110°
Quick Schnellkochen	-	24 min	-	-	115°-130°
Keepwarm Warmhalten	-	-	0 min	24:00	70°
Timer	30 min	-	10 min	24:00	-

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

Description of the components of the multi-cooker.



DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS



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 condenser and the inner removable lid. Make sure that the steam outlet is never closed or covered, otherwise dangerous overpressure may occur in the appliance. Because the steam exiting the steam outlet is very hot, be careful not to expose any body parts such as 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 condenser can collect hot water. Never put your hands under the steam trap to avoid scalding.

After use, the inner pot, the inner lid and the steam condenser 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 ladle or a wooden spoon to remove the rice from the pot.



DETACHABLE INNER LID

After using the multicooker, you should clean the inner lid. To do this, push lightly against the tab on the inner cover at the top of the lock. Now there is a gap and you can pull down the inner lid with a little pressure. With a little pressure, the inner lid is now inserted again and he locks in noticeably. The inner lid is dishwasher safe.



STEAM CONDENSER

After you have prepared rice, you should clean the condensation tray under the inner lid. First remove the inner lid. Then grab the condensate trap with your thumb and forefinger and gently pull it out. The Steam condenser can now be cleaned. The steam condenser is dishwasher safe.



DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

ACCESSORIES

The delivery includes a BPA-Free steaming insert (Polypropylen) for steaming e.g. vegetables or fish. When preparing rice, you can use the steamer at the same time. Pay attention to the different preparation times of vegetables, fish or other dishes. 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 takes 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 to prevent scalding.

OPERATION OF THE MULTICOOKER

1. Connect the multi-cooker (see chapter "Before first use").
2. Press the release button and open the lid of the multi-cooker.
3. Remove the accessories from the multi-cooker.
4. The maximum capacity is 5 measuring cups of uncooked rice or 1.8 liters.
5. To switch on the device, press the touch control button ON for approx. 3 seconds. The display will start.
6. Select the desired program via the MENU button and then press the start button (START).
7. You can manually adjust the preset time using the H (hours) or M (minutes) touch buttons. The time jumps amount to 1 hour at H and 10 minutes at M.
8. After the cooking process, a beep sounds three times and the multi-cooker automatically switches to the warm-up mode (KEEP WARM). The warming function automatically switches off after 24 hours.
9. To prematurely end the warming function press the CANCEL button. To switch off the appliance, press the OFF button for approx. 3 seconds. The device now turns off completely. Only then remove the mains plug from the socket.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

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 RICE

Do not use rice in the cooking bag. Likewise, no foods that foam on cooking, such as cream, eggs, liquid milk products, noodles and potatoes.

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 heating pan 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	2-3 Cups water
Congee	1 Cup Rice	6 Cups water

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

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. Wash the rice 2-3 times in cold water to remove excess starch. As a result, the rice foams less during the cooking process.
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. Press the ON button for about 3 seconds to turn on the device. The display lights up and a beep sounds.
5. Press the "WHITE RICE" touch button on the control panel of the device. The Flavor button also lets you set whether you want your rice hard (rather dry and with a bite), medium (ie neither dry nor soft) or soft (rather soft). Then the red LED lights up and a signal tone sounds.
6. Approx. 12 minutes before the end of cooking, the display shows the remaining time. The rice swells up in this phase. 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. After the rice is cooked, the cooker automatically switches to the "KEEP WARM "(keep warm function) The yellow LED is now lit and a beep sounds, which stops the rice from cooking, but keeps it warm at around 70 ° C.
8. End the keep-warm function with the CANCEL button. Switch off the multi-cooker with the OFF button. The button must be pressed for about 3 seconds and a beep sounds. The display is no longer lit and the device is switched off.
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.

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 KEEPWARM (keep warm) mode. Terminate the program first with the CANCEL button. Then switch off the device completely with the OFF button, keeping the button OFF pressed for about 3 seconds. A beep will sound to confirm and the display will stop lighting.
- 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.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

CRISPY RICE

1. Wash the rice. You can use the Innetopf to do this. To make the 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. Usually comes for a measuring cup of white rice only a measuring cup of water. If too much water is added, the rice may not be crispy. 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. Switch on the device via the ON button by keeping the ON button pressed for approx. 3 seconds. A beep sounds and the display lights up.
4. Press the touch button "CRISPY RICE" on the control panel of the device. The Flavor button also lets you set whether you want your rice hard (rather dry and with a bite), medium (neither dry nor soft) or soft (rather soft). Then the LED lights up and a signal tone sounds.
5. Approx. 8 minutes before the end of cooking, the display shows the remaining time. The rice swells up in this phase. 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.
6. After the rice is cooked, the cooker will automatically switch to "KEEP WARM" mode and a beep will sound, which stops the rice from cooking, but keeps it warm at around 70 degrees. To end the warm-up mode, press the CANCEL button. A beep sounds to confirm.
7. Switch off the multi-cooker via the OFF button. The touch button must be held down for approx. 3 seconds.
8. Gently open the lid and stir the rice with the included rice ladle. Use the supplied rice ladle to avoid scratching the inner pot. Do not use sharp or pointed objects to remove the rice from the pot. Remove the hot inner pot with the help of potholders or a tea towel.

TAHDIG / PERSIAN RICE WITH CRUST

With the crispy Rice function, you can also prepare Persian rice with the tasty rice crust (Tahdig = rice crust). Ingredients: 3 measuring cups of Sadri rice, 1-2 tbsp sugar, 1 tbsp butter, 1/2 tsp saffron, a little sea salt, 2-3 tbsp pistachio kernels, some cumin. The rice must be rinsed until it is clear. Then it should be soaked in salt water for at least 2 hours before being poured into the inner pot. Add 3 measuring cups of water, add the sugar, butter, pistachios and saffron and simmer for about 40 minutes in the Crispy Rice menu. The rice gets the typical crust. In some recipes potato slices will still be added.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

BROWN RICE

1. Wash the brown rice. You can use the Innetopf to do this. 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. Switch on the device with the ON button, keep it pressed for 3 seconds. A beep sounds and the display lights up.
4. Press the touch button "BROWN RICE" on the control panel of the device. The Flavor button also lets you set whether you want your rice hard (rather dry and with a bite), medium (ie neither dry nor soft) or soft (rather soft). Then the LED lights up and a signal tone sounds.
5. Approx. 18 minutes before the end of cooking, the display shows the remaining time. The rice swells up in this phase. 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.
6. After the rice is cooked, the cooker will automatically switch to "KEEP WARM" mode, the yellow LED will now light and a beep will sound, which stops the rice from cooking, but keeps it warm at around 70 degrees. End the warming-up mode with the CANCEL button. You will hear a beep.
7. Switch off the multi-cooker via the OFF button. The button must be held down for approx. 3 seconds. A beep sounds to confirm.
8. Gently open the lid and stir the rice with the included rice bowl. Use the supplied rice bowl to avoid scratching the inner pot. Do not use sharp or pointed objects to remove the rice from the pot.
9. Remove the hot inner pot with the help of potholders or a tea towel.

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

GABA RICE

GABA stands for GAMMA AMINO BUTYRIC-ACID

This ingredient is one of the most important inhibitory neurotransmitters in the central nervous system. The brown or natural wholemeal rice is germinated by this special method. As a result, the GABA content of brown rice increases to at least five times its normal value. The germination process promotes the release and accumulation of vitamins, nutrients and amino acids in the rice kernel.

Through the germination process, the protein content, the minerals and the vitamins (especially zinc, B6 vitamins) increase, the rice becomes alkaline and is therefore easier to digest. In Asia, the GABA method has been known for a long time and its positive impact is highly appreciated there.

The right preparation of GABA rice

For the preparation only (organic) WHOLE RICE rice (either brown or brown rice) can be used. The rice must be thoroughly washed at least twice before use. The best results are obtained by allowing the rice to germinate overnight in cold water for about 24 hours. The rice is now prepared with the menu program GABA RICE. The rice is heated gently between 35 ° and 40 ° degrees and then the actual cooking process - which lasts around 1:30 to 2:00 hours - starts. The rice should rest for about 10 minutes after the preparation in the warming mode.

You can also add matcha powder or green tea to the water. This combines the positive properties of GABA rice with the positive effects of green tea (basic, containing antioxidants such as polyphenols and flavonoids). The rice can be eaten normally as a side dish or main course.

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

CONGEE

Rice congee is rice porridge, which is eaten mainly for breakfast in Asian countries. You can eat it sweet, for example, by adding sugar or you add broth instead of water.

The preparation takes about 60 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 LED lights up and a beep sounds.
3. When the rice is ready, the appliance stops cooking. The indicator lights and the unit enters the warm-up mode. End the warming-up mode with the CANCEL button.
4. Please switch off the device manually with the OFF button.
5. For best results, it is recommended that the rice porridge be drawn 10-15 minutes before serving with the lid open.
6. Do not add more water than stated otherwise the rice cooker may be damaged.

QUINOA

The quinoa from South America contains numerous nutrients. It belongs to the pseudo-cereal species. This means that the small seeds of the quinoa plant are prepared in much the same way as cereal grains, but they are not related to the classic cereals. Quinoa is gluten-free and contains high-quality vegetable protein and a lot of iron and magnesium. It thus provides an important contribution to a full nutrition. Hardly any other food is so packed with nutrients like quinoa. Fiber also supports intestinal and has a beneficial effect on blood sugar levels and cholesterol levels.

1. Wash the quinoa in hot water to wash out bitter substances.
2. On a measuring cup Quinoa come 2 measuring cups of cold water.
3. The standard cooking time in the Quinoa menu is 30 minutes.
4. Serve the finished quinoa as a side dish or salads.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

GRAIN

Grains and legumes can also be so easily and reliably prepared. The best-known cereals and legumes are listed below in the table:

Ingredients	Quantity ingredient 1 Cup = 160 ml	Quantity Water 1 Cup = 160 ml	Recommended Cooking Time	Hints
Polenta	1 1/2 Cup	6 Cup	30 min	After boiling, allow to simmer for 10 minutes in a pot
Buckwheat	1 Cup	2 Cup	30 min	–
Oats	1 Cup	2 Cup	40 min	–
Spelled (ground)	1 Cup	2 Cup	40 min	–
CousCous	1 Cup	1 Cup	20 min	After boiling, allow to simmer for 10 minutes in a pot
Bulgur	1 Cup	2 Cup	10 min	–
Gold millet	1 Cup	2 Cup	30 min	–
Green spelt	1 Cup	2 Cup	60 min	Soak at least 8 hours in plenty of water.
Wheat semolina	30 gr.	2 Cup	30 min	After boiling, allow to simmer for 15 minutes in a pot
Mung beans	1 Cup	1 1/2 Cup	40 min	Soak at least 8 hours in plenty of water.
Red, Mountain, Beluga lentils	1 Cup	3 Cup	20 min	Season only after cooking or salt, otherwise they will not soften

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

BABY CONGEE

Basmati rice or long-grain rice is particularly suitable for babies, as it usually remains grainy. From the fourth month, you can give your baby the first porridge. However, if your baby is at risk of allergies, you should wait until the sixth month.

Recipe for rice porridge with carrots:

200 grams of carrots
 1 measuring cup of long grain rice
 2 measuring cups of water
 1 tablespoon of oil

Clean the carrots and cut them into pieces of one centimeter each. Now add the rice along with the carrots, the water and oil in the inner pot. Boil the porridge for about 45 minutes in the menu Baby Congee. Pour the boiled porridge into a jar and puree it into a fine porridge. Allow the porridge to cool before feeding into your baby. Always process the porridge directly, as it spoils quickly.

SOUP

In the soup program you can for example prepare a vegetable soup, a Thai shrimp soup (Tom Gha Gung), a carrot-ginger soup or a minestrone.

Recipe vegetable soup:

Ingredients:

1 carrot, 3 medium potatoes, 1 onion, 1 clove of garlic, 200 grams of beans
 50 grams of celeriac, 1 leek poree, 1/2 courgette, 8 small tomatoes, about 1/2 liter vegetable broth
 1 teaspoon coconut oil for frying, fresh herbs (parsley, basil, etc.), Salt, pepper

Preparation:

Chop the onion and garlic. Dice all the vegetables. In the menu, set to SOUP and the cooking time to 1:30. Fry the onions and garlic in coconut oil. Gradually add the vegetable ingredients to the pan and simmer briefly. Add the vegetable stock and close the lid. Season with salt, pepper and herbs after cooking.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

STEAM

To dampen food, use the supplied steaming insert. 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 top of the device. Remove the power plug from the socket after use.

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

Vegetables	Water Quantity	Steaming Time
Cabbage, green beans, potatoes	2 Cup	25 Minutes
Asparagus, spinach, brown and red beans, broccoli	1 Cup	15 Minutes
Zucchini	1 Cup	10 Minutes

2. Put the inner pot in the multi-cooker.

3. Place the steamer insert on the inner pot.

4. Fill the vegetables into the steamer insert. Make sure that you do not overfill the steamer insert, fill it only up to a maximum of 1 cm from the top edge.

5. Close the lid so that it clicks into place.

6. Turn the multi-cooker on the control panel to STEAM. The red LED lights up and a beep sounds.

7. When the preset steaming time has expired, switch off the multi-cooker with the ON / OFF button.

8. Carefully open the lid.

9. Remove the hot steaming insert with the help of potholders.

10. Disconnect the power plug from the power outlet and the connector from the receptacle.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

CAKE

In the multi-cooker you can also bake cakes and bread. Use the program CAKE.

Recipe for a marble cake:

Ingredients: 220 g sugar, 1 pck vanillin sugar, 4 eggs, 150 g butter or margarine, 300 g flour, 1 pck baking powder, 1 cup sour cream or natural yoghurt, 2 tablespoons cocoa powder

Preparation: Mix sugar, vanillin sugar, eggs and butter or margarine with a blender. Then add flour, baking powder and sour cream or natural yoghurt.

Fill half of the dough into the inner pot (thanks to the coating, greasing is not necessary). Mix the second half of the dough with the cocoa powder and fill into the inner pot. Then press "CAKE" in the menu and bake for 01:20 hours. Allow to cool after baking and then remove from the inner pot.

Recipe for a cranberry walnut bread without yeast:

Ingredients: 160 g walnuts, 200 g cranberries (dried), 450 g rye flour, 15 g baking powder, 100 g natural yoghurt, 2 eggs, 80 ml milk, 1 pinch of salt

Preparation: chop walnuts and cranberries roughly. Mix the flour with baking powder and salt in a bowl. Then knead all the ingredients until a smooth dough is formed. Now put the dough in the inner pot and press down a bit. Thanks to the coating greasing is not necessary. Close the lid of the device and set to 90 minutes in the menu CAKE and press START. Then let the bread cool and tumble out of the inner pot.

REHEAT

You can also use the multi-cooker to reheat or keep food already cooked. It is recommended to heat the food for 15 minutes. The temperature is about 70 degrees when heated. The program is suitable for soups, rice dishes, etc. Consume the dishes immediately after heating. Note also that some dishes are not suitable for reheating, as they spoil or become inedible, such as Mushrooms, spinach, poultry, celery, etc.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

QUICK

With the quick program (Quick) you can prepare white and brown rice faster. The cooking time is approximately 24 minutes with the Quick program with white rice. The Fuzzy Logic technology adjusts the cooking time of the respective amount automatically. 10 minutes before the cooking time ends, the display shows the remaining cooking time.

Chef Recommendation:

Rice	Quantity Rice Cup 160 ml	Quantity Water Cup 160 ml
White Rice	1 Cup	1 Cup
Brown Rice	1 Cup	2 Cup

WHITE RICE DIRECTSTART

With the White Rice direct start button, you can start cooking immediately without presetting the menu. Simply press the White Rice Touch Button once and the device starts cooking immediately. For more settings, see White Rice.

DELAY TIMER

The timer can be adjusted from 10 minutes to a maximum of 24 hours. To activate, select a program via the menu and then press the Delay Timer button. The display shows the default setting of 30 minutes. You can now use the H (Hour) and the M (Minute) button to set the time delay. Press the Start button to activate. The program starts at the set time with the cooking process. To deactivate, you can always press the Cancel (Stop) button.

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 multicooker in water.

1. Disconnect the power plug before cleaning.
2. Press the release button and open the lid of the multicooker.
3. Wipe the surfaces and inner walls of the multicooker 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 inner 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 dry it with a cloth. Thoroughly clean the inner lid and the collector with a clean cloth and detergent.
8. Then dry all parts with a clean cloth.

CARE AND CLEANING

CLEANING OF THE TOUCH SURFACE

The Touch user interface should be cleaned regularly, but requires no special care. Simply wipe with a damp cloth is sufficient.

All common household cleaners or disinfectants are perfect for cleaning.

For the best result of cleaning touch surfaces it is important to observe some basic rules:

Even though the surface is very heavy, never use cleaners with abrasive substances or sponges of abrasive material. Please do not use steel wool for cleaning.

Cleaners with a high acid content should not be used as they may leave stains.

Solvents should only be used with a clean cloth. Possibly. Strips can be removed with a damp cloth.

Do not use furniture polish or wax-based cleaners, as they may leave a sticky surface that is more likely to get dirty.

STORAGE

Take the power cord without knotting or kinking it.

Make sure the multicooker and accessories are completely dry to prevent mold growth. If there is any residual moisture in the multicooker, it can lead to corrosion.

You can keep the inner pot, the steam insert, the measuring cup and the riceladle in the multicooker.

Store the multicooker so that it can not fall into a sink.

Keep the multicooker out of reach of children.

Store the multicooker in a clean, dry, sun and dust protected place. - Do not place heavy or hard objects on the multicooker.

SPECIFICATIONS

Model No.	KRC-190
Power Source	220-240 V 50-60Hz
Power Consup on (Cooking)	500 W
Weight (Approx.)	3,2 kg
Accessories	Power cord, steamer insert, rice ladle, measuring cup
Cord Lenght	Ca. 0,65 m
Temparature range	-40°C – 120°C
Capacity	1,8 Liter



Declaration of Conformity:

This device complies with the following European Directives:

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

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

EN 60335-2-15: 2016

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017

EN 62233:2008

Packaging made of 100% recycled carton. Imprint mineral oil free.



Product does not contain any batterie!

We love animals and our environment and therefore we do not want them to suffer for our products - that's why all our products are 100% VEGAN:

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

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

This device of the KeMar Kitchenware 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.gmbh. 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: service@kemar.gmbh

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



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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG

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

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

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



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

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

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

Pb = battery contains more than 0.004 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: service@kemar.gmbh

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: service@kemar.gmbh

Device / article name:

Date of purchase: _____ (including proof of purchase)

Error Description:

Surname: _____

Road: _____

ZIP / City _____ Phone: _____

Fax: _____ Date: _____

Signature: _____

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

KeMar

itchenware



KRC-190

DIGITALER TOUCH REISKOCHER MIT MULTIFUNKTION
DIGITAL TOUCH RICECOOKER WITH MULTIFUNCTION