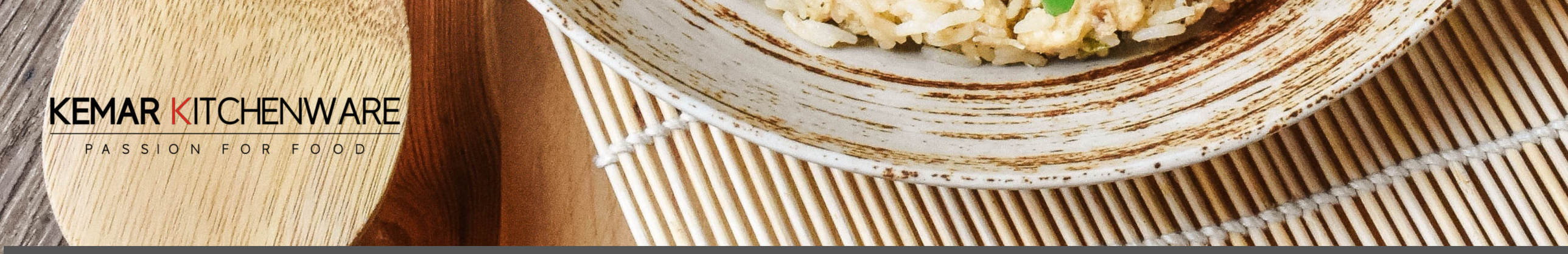


REISKOCHER KRC-300

COOKINELLA
BY 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.....17
6. Reinigung und Pflege.....21
7. Fehlerbehebung.....23
8. Kundendienst.....25

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

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

Das Zubereiten von Reis in einem Reiskocher mit Edelstahltopf basiert auf einem anderen Prinzip als bei herkömmlichen Reiskochern mit einem Aluminiumtopf. Der Innentopf besteht aus rostfreiem SUS304 18/8 Edelstahl. Edelstahl ist recycelbar und kann zu 100% wiederverwendet werden. Edelstahl ist stabil, bruchsicher und langlebig. Ein Edelstahltopf gibt keinerlei Schadstoffe an die Speisen ab und ist geschmacksneutral. Außerdem ist er besonders keimresistent. Edelstahl lässt sich gut wieder verwerten und ist damit ökologisch nachhaltiger als viele andere Materialien.

Sie haben ein tolles Produkt gekauft, die Belastung durch Schadstoffe wird bei der Zubereitung in einem Edelstahltopf nach heutigem Kenntnisstand ausgeschlossen. Neben den Vorteilen, gibt es auch ein paar kleine Nachteile bei der Verwendung des Edelstahltopfes:

1) Für Nickelallergiker kann der Gebrauch von Geschirr aus Edelstahl problematisch sein, da das Material einen Anteil von Nickel enthält.

2) Durch die fehlende Beschichtung bildet der Reis am Boden des Topfes eine Kruste. Diese lässt sich nach der Entnahme des Reises durch Einweichen mit Wasser und anschließendem Spülen gut entfernen.

3) Durch das Dampfloch im Deckel kann Schaum von ungewaschenem Reis oder sehr stärkehaltigem Reis austreten. Waschen Sie den Reis daher gut vor dem Kochvorgang um die Schaumbildung gering zu halten. Falls trotzdem Schaum austritt, legen Sie ein Geschirrspültuch vor den Reiskocher, um austretende Spritzer aufzufangen.

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

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.
Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.
Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

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

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

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

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

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

Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDUNGSZWECK

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

Befolgen Sie für den sicheren Umgang 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 und Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
4. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
5. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind.
Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
7. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Gerätes fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.

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 Gerätes, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose an.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des 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 Gerätes.

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

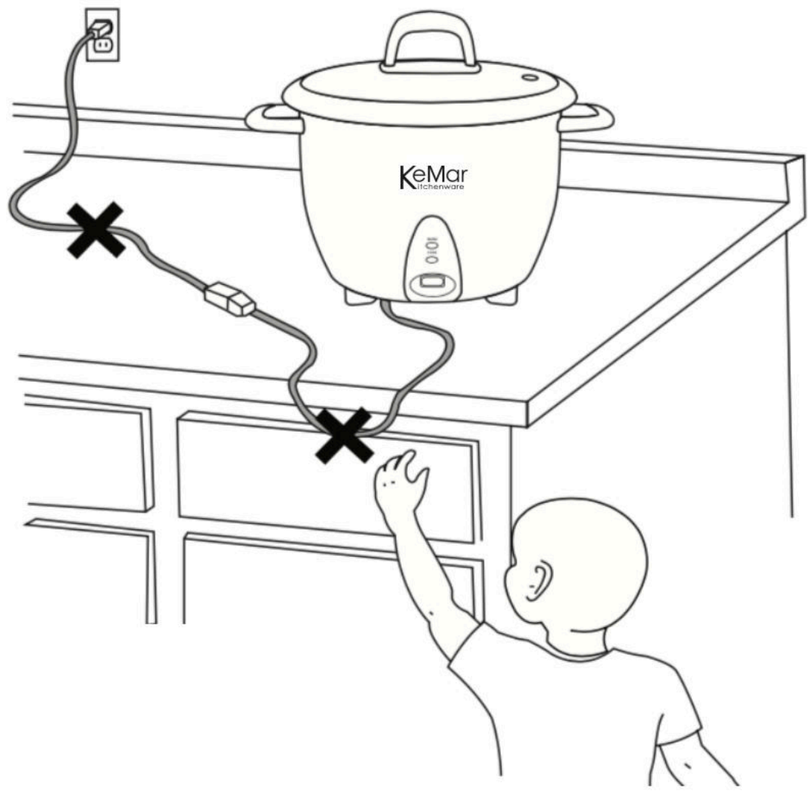
Warnung

Stromschlagrisiko!

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

Keine Verlängerungskabel benutzen!

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



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

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

GEFAHR FÜR KINDER!

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

VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH

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

REISKOCHER AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

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

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

SPEISEN VORBEREITEN

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

WARNUNG! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

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

BESCHÄDIGUNGS- UND KURZSCHLUSSGEFAHR!

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

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:

Reiskocher
Abnehmbarer Glasdeckel aus bruchsicherem Glas mit Edelstahlumrandung
Reiskelle aus Bambus
Netzkabel EU
Bedienungsanleitung

EIGENSCHAFTEN

- ✔ Reiskocher
- ✔ Edelstahl Topf
- ✔ BPA-frei, enthält kein Blei und Cadmium
- ✔ AN / AUS Schalter
- ✔ Abnehmbarer Glasdeckel
- ✔ Warmhaltefunktion
- ✔ Brauner Reis I Naturreis I Weißer Reis I Suppen I Eintöpfe und vieles mehr

Mit dem Reiskocher können Sie sämtliche Reissorten sowie Suppen und Eintöpfe zubereiten und anschließend automatisch warmhalten. Der Innentopf (BPA-frei) aus Edelstahl ermöglicht eine gesunde und schadstofffreie Zubereitung. Die Reinigung ist denkbar einfach, der Edelstahltopf und der Glasdeckel können problemlos im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Bedienung erfolgt über den Front-Soft-Touch-Schalter mit An- und Warmhaltefunktion. Durch den Glasdeckel haben Sie den Kochvorgang immer im Blick. Das Gehäuse ist aus speziellem Blech gefertigt und fügt sich durch sein Design in jede Küche harmonisch ein. Mit dem praktischen Tragehenkel lässt sich das Gerät einfach transportieren und verstauen. Durch seine Kochkapazität von bis zu 1,8l können 1 bis 7 Personenhaushalte den Reiskocher nutzen. Der Edelstahltopf und der Glasdeckel sind BPA-frei. Somit kommen Ihre Speisen weder mit Weichmachern noch mit anderen bedenklichen Stoffen in Berührung.

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

BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

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

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

- Reis: 98° - 103° C

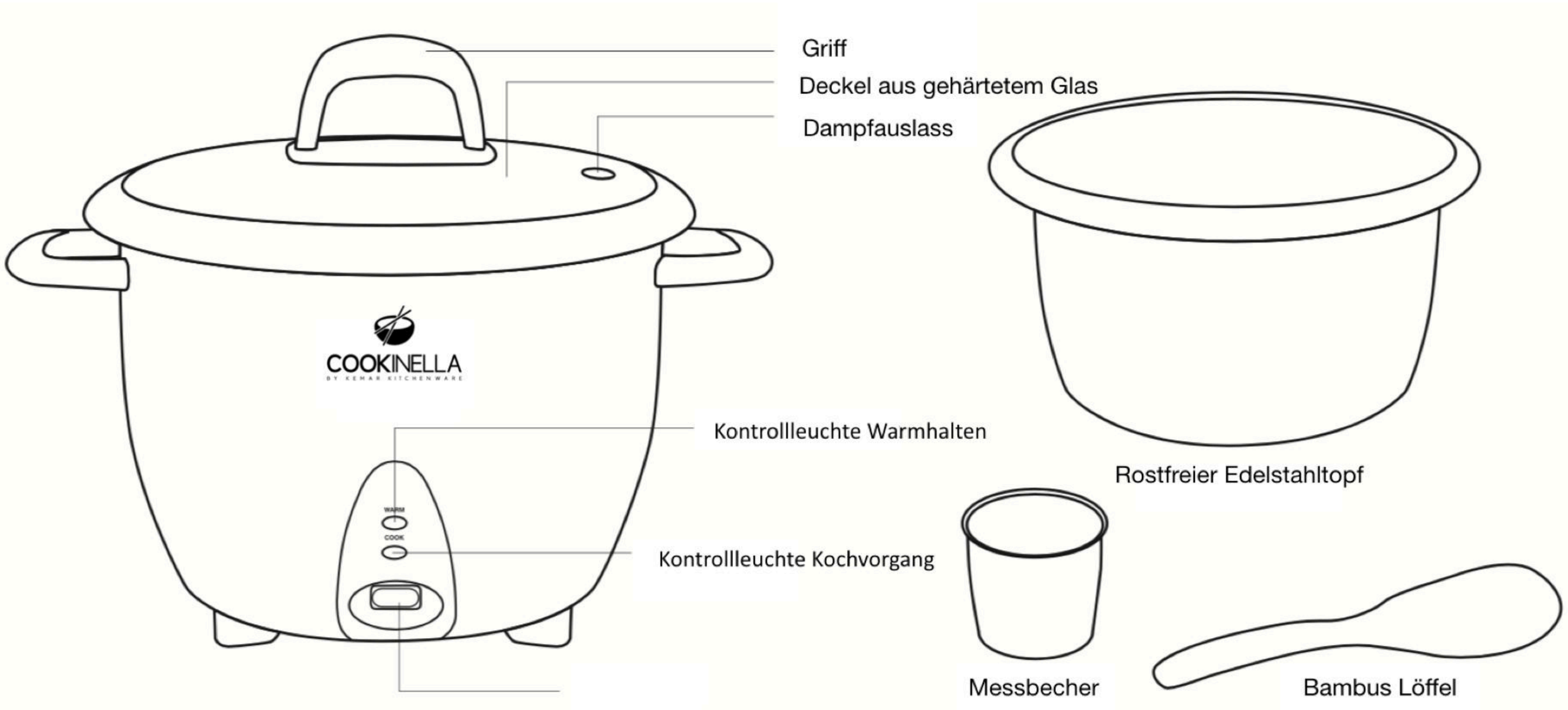
- Warmhalte-Funktion (Keep Warm): 73° - 77° C

Kapazität: 1,8 l / maximal 10 Messbecher Reis (nicht gekocht)
geeignet für 1 bis 7 Personen

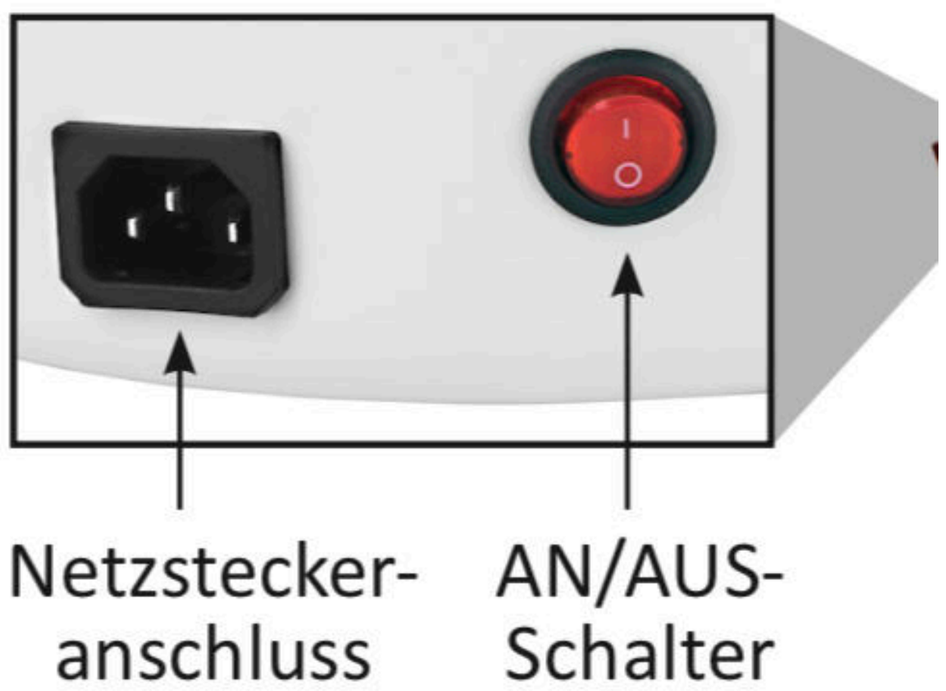
Mindest-Zubereitungsmenge: 1 halber Messbecher (90 ml) Reis mit 2 Messbecher (360 ml) Wasser

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

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



Taste zum Kochen (COOK) nach unten drücken.
Gerät schaltet automatisch nach Kochende in den Warmhaltemodus (WARM) .



Das Gerät schaltet sich nach Beendigung des Kochvorgangs immer in den Warmhaltemodus.
Um das Gerät komplett auszuschalten, bitte IMMER den seitlichen AN/AUS Knopf auf 0 schalten und dann den Netzstecker vom Strom trennen.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Deckel. Sorgen Sie dafür, dass der Deckel niemals verschlossen oder abgedeckt ist, da es sonst zu einem gefährlichen Überdruck in dem Gerät kommen kann.
Da der Dampf, der aus dem Dampfauslassventil und dem Deckel austritt, sehr heiß ist, achten Sie darauf, keine Körperteile wie z.B. Hände und das Gesicht über den Dampfauslass zu halten, da es durch den heißen Dampf zu Verbrühungen kommen kann.
Sollten Sie den Gerätedeckel während der Zubereitung öffnen, können große Mengen heißen Dampfes entweichen. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zum Gerät und schützen Sie Ihre Körperteile zum Beispiel durch Handschuhe.
Nach dem Betrieb sind der Reiskocher, der Topf und der Glasdeckel sehr heiß. Warten Sie bis sich die Teile abgekühlt haben, bevor Sie Teile zum Reinigen entnehmen oder das Gerät bewegen.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

INNENTOPF

Der Innentopf besteht aus SUS304 18/8 rostfreiem Edelstahl. Der Edelstahl enthält 8% Nickel. Das Material enthält kein BPA, Phthalates oder Blei. Bitte reiben Sie den Topf vor der erstmaligen Benutzung mit einem Speiseöl, z.B. Kokosöl oder Olivenöl ein. Ebenso empfehlen wir zur Reinigung nur ein mildes Spülmittel und einen weichen Lappen. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist möglich. Allerdings können die aggressiven Reinigungssalze die Oberfläche des Edelstahltopfes auf Dauer verfärben. Verwenden Sie nur den im Lieferumfang enthaltenen Bambuslöffel um den Reis aus dem Topf zu nehmen.

GLASDECKEL

Der Glasdeckel besteht aus bruchsicherem Glas. Der Glasdeckel ist spülmaschinenfest. Er hat einen breiten Kunststoffgriff und eine Edelstahlumfassung. Auf dem Glasdeckel befindet sich der Dampfauslass. Bei stärkehaltigem Reis kann aus dem Dampfauslass Flüssigkeit herausspritzen. Bitte achten Sie darauf, den Dampfauslass nicht zu verdecken.

OPTIONAL ERHÄLTLICHER DÄMPFEINSATZ (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

Der optional erhältliche Dämpfeinsatz (nicht im Lieferumfang enthalten) besteht aus rostfreiem Edelstahl und hat ein nutzbares Volumen von ca. 2,47 l. Die nutzbare Höhe beträgt 6,5 cm und der Durchmesser beträgt 22 cm. Die extra großen Dampflöcher ermöglichen eine optimale Dampfverteilung. An beiden Seiten befinden sich Kunststoffgriffe für die sichere Entnahme nach dem Dämpfvorgang. Der Dämpfeinsatz ist spülmaschinenfest. Betreiben Sie das Dämpfen immer nur mit dem Glasdeckel. Erhältlich unter www.kemar.shop.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

ZUBEHÖR

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

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

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

Der Edelstahltopf kann sehr heiß werden, fassen Sie ihn an den Außenrändern immer mit einem Handtuch oder ähnlichem Schutz an, um Verbrühungen zu vermeiden.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BEDIENUNG

1. Schließen Sie den Reiskocher an (siehe Kapitel „Vor der ersten Benutzung").
2. Nehmen Sie den Glasdeckel des Reiskochers ab.
3. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Reiskocher.
4. Die maximale Füllmenge beträgt 10 Messbecher ungekochten Reis.

VORBEREITEN DER SPEISEN

Folgen Sie den Anweisungen, um die Speisen zuzubereiten.
Achten Sie immer darauf, dass Speisen, die zubereitet werden sollen, immer frisch und von hoher Qualität sind.
Stellen Sie immer sicher, dass beispielsweise Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel vor der Verwendung unterhalb von 5°C gelagert worden sind. Bereiten Sie Lebensmittel immer nur auf sauberen Arbeitsflächen zu. Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor der Zubereitung.
Bereiten Sie die Speisen in der richtigen Größe (Dicke) und Temperatur zu.

ZUBEREITUNG VON REIS

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

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

Reissorte	Ungekochter Reis Menge	Menge Wasser	Linie im Topf	Kochzeit ca.
Weißer Reis	1 Messbecher Reis	2 Messbecher Wasser	Knapp unter Cup 2	18 - 23 Minuten
Weißer Reis	2 Messbecher Reis	4 Messbecher Wasser	Cup 4	20 - 25 Minuten
Naturreis / Brauner Reis	1 Messbecher Reis	3 Messbecher Wasser	Cup 2	35 - 40 Minuten

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

REIS KOCHEN

1. Füllen Sie entsprechend den Packungsangaben die gewünschte Menge Reis und Wasser in den Reistopf. Nutzen Sie dazu ggf. den mitgelieferten Messbecher. Schwenken Sie den Innentopf leicht, um den Reis gleichmäßig zu verteilen. Waschen Sie den Reis gründlich, um überflüssige Stärke zu entfernen, damit der Reis nicht zu sehr schäumt.

2. Setzen Sie den Edelstahltopf in den Reiskocher.

3. Geben Sie je nach Geschmack eine Prise Salz in den Reistopf.

4. Setzen Sie den Glasdeckel auf den Reiskocher.

5. Verbinden Sie den Reiskocher mit dem Netzkabel. Schalten Sie den seitlichen Schalter auf AN (I).

6. Drücken Sie den Schalter "COOK" auf dem Bedienfeld des Geräts nach unten. Die rote LED leuchtet.

7. Nachdem der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Modus „WARM". Die gelbe LED leuchtet. Dadurch wird der Reis nicht weiter gekocht, aber warmgehalten.

8. Schalten Sie den Reiskocher über den seitlichen Schalter auf AUS (O).

9. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und rühren Sie den Reis mit der mitgelieferten Bambuskelle um. Verwenden Sie die mitgelieferten Bambuskelle, um ein Verkratzen des Innentopfes zu vermeiden. Beim Kochvorgang entsteht aufgrund der fehlenden Beschichtung des Edelstahltopfes eine braune Reisschicht am Boden des Topfes. Diese ist zum Verzehr nicht geeignet. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um den Reis aus dem Topf zu holen.

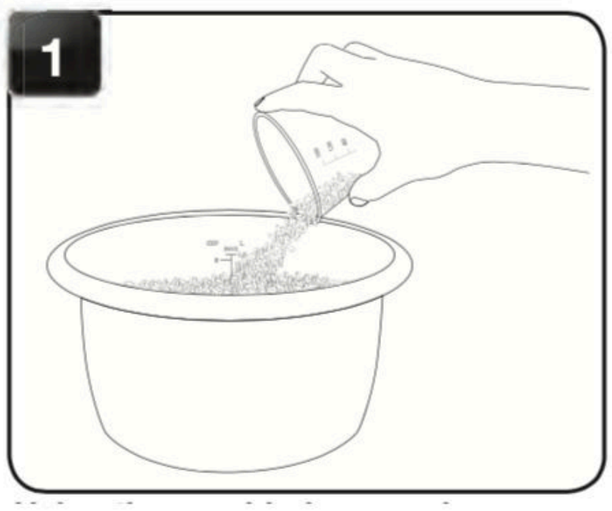
10. Entnehmen Sie mit Hilfe von Topflappen den heißen Reistopf.

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

12. Weichen Sie den Edelstahltopf nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Seife ein, um die Reisschicht am Boden des Topfes zu lösen. Sie können den Topf nun entweder von Hand spülen oder in der Spülmaschine reinigen.

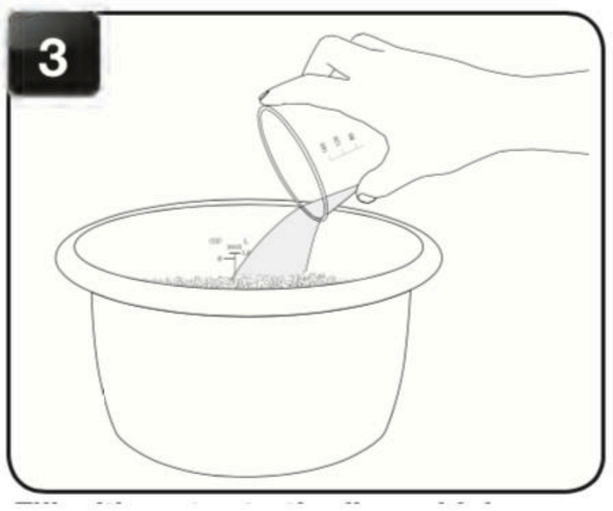
Es kann bei einigen Reissorten zu einer leichten Bräunung am Boden des Innentopfes kommen. Dies ist völlig normal und lässt sich aufgrund der Funktionsweise des Gerätes nicht verhindern!

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

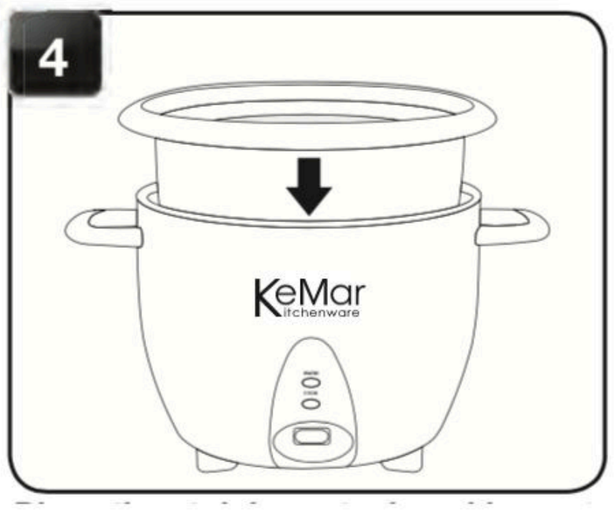


Mit dem mitgelieferten Messbecher die gewünschte Menge Reis in den Edelstahlkochtopf geben.

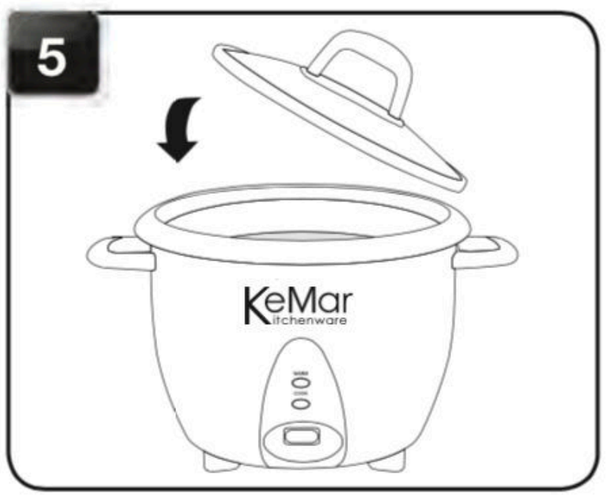
Reis abspülen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Abtropfen lassen.



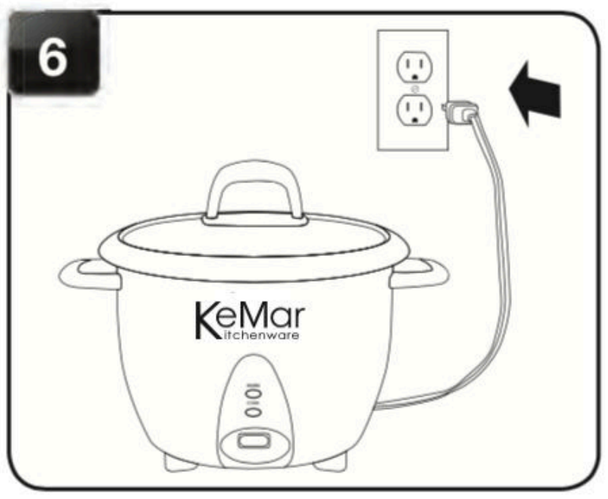
Füllen Sie das Wasser bis zur Linie, die der gewünschten Reismenge entspricht.*



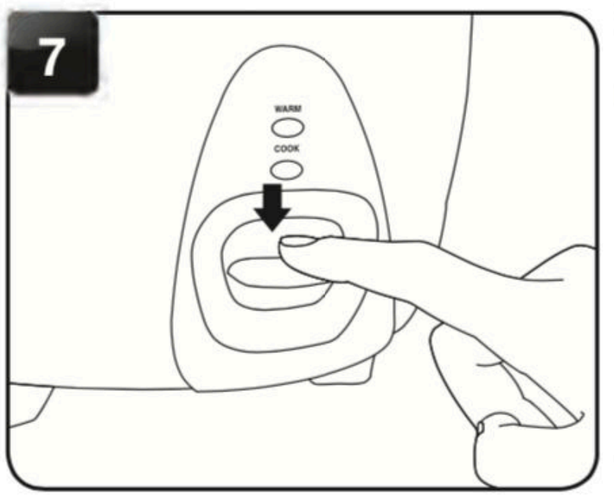
Stellen Sie den Edelstahltopf in den Reiskocher. Achten Sie darauf, dass er Trocken ist und keine Fremd-Körper auf der Heizplatte sind.



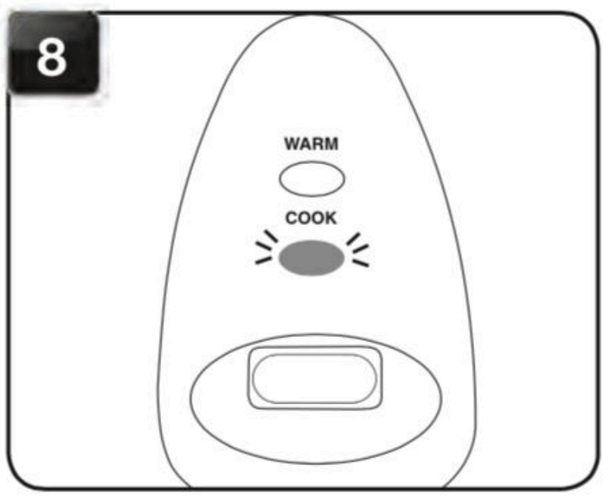
Setzen Sie den Deckel aus gehärteten Glas auf den Topf.



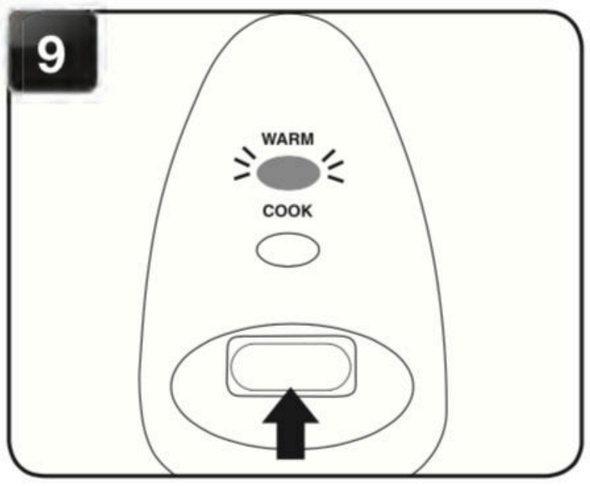
Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Stromstecker.



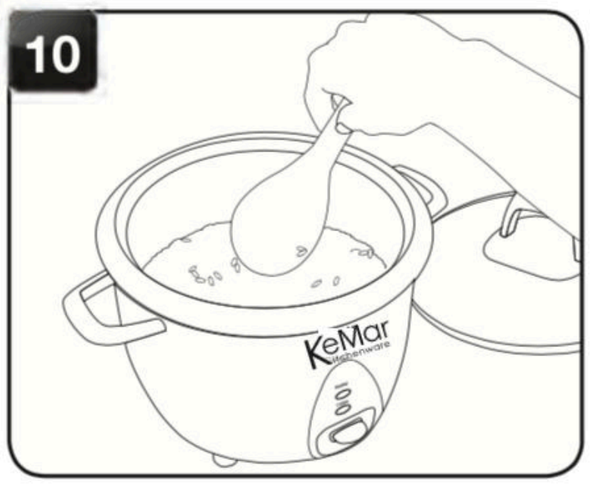
Drücken Sie den COOK (Kochen) Schalter nach unten.



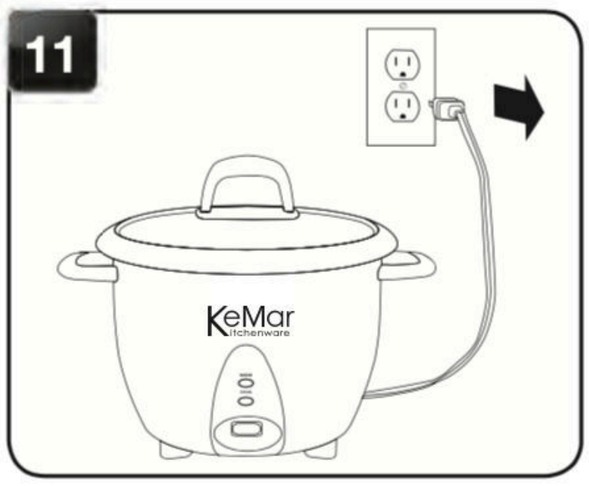
Die rote Lampe signalisiert das der Kochvorgang nun gestartet ist.



Wenn der Reis fertig ist, wird der KOCHSCHALTER hochgeklappt und in den Warmhalte-Modus geschaltet. Die Taste leuchtet Orange.



Um ein optimales Koch-Ergebnis zu erhalten, den Reis mit dem Bambus Löffel durchrühren um die restliche Feuchtigkeit zu verteilen.



Nach dem Kochvorgang ziehen Sie den Netzstecker aus der Stromsteckdose.

* Siehe Tabelle auf Seite 17. Um dem Reis mehr Geschmack zu verleihen, versuchen Sie, die Wassermenge durch eine Gemüsebrühe zu ersetzen. Das Verhältnis von Brühe zu Reis entspricht dem Verhältnis von Wasser zu Reis.

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 eine gelbliche Färbung an oder trocknet aus.

• Ziehen Sie im WARM-Modus nicht den Netzstecker. Schalten Sie das Gerät erst mit der AUS-Taste (O) aus.

• Risotto kann nicht warmgehalten werden, da es dazu neigt, klebrig zu werden.

• Verwenden Sie den Warmhaltemodus WARM nicht für gemischten Reis, Naturreis, süßen Reis oder gekeimten Naturreis, weil diese Reisarten dadurch verderben oder Gerüche entwickeln können.

• Auf dem Boden des Innentopfs bildet sich möglicherweise eine leichte Einbrennschicht. Diese lässt sich entfernen, indem man nach dem Kochen den Topf mit Wasser und Spülmittel einweicht.

• Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

• Wärmen Sie kalten Reis nicht wieder auf. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche.

Das Garen von braunem Reis dauert länger und erfordert aufgrund der zusätzlichen Kleieschichten auf den Körnern mehr Wasser als weißer Reis. Die Wasserlinien im Innentopf sind nur für weißen Reis gedacht.
Brauner Reis, Wildreis und Reismischungen unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung. Einige Varianten erfordern möglicherweise längere Garzeiten und/oder zusätzliches Wasser, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Empfehlungen zum Kochen finden Sie in der jeweiligen Kochanleitung der Packungsbeilage.

Füllen Sie nicht mehr als 10 Messbecher ungekochten Reis (9 Messbecher braunen Reis) gleichzeitig in den Topf.

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 dadurch beschädigt wird.

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

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

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

2. Nehmen Sie den Glasdeckel des Reiskochers ab.

3. Wischen Sie die Oberflächen und Innenwände des Reiskochers mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

4. Reinigen Sie den Glasdeckel gründlich. Der Glasdeckel ist abnehmbar und kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

5. Reinigen Sie das Zubehör mit einem weichen Tuch und mildem Spülmittel. Der Messbecher ist spülmaschinenfest. Die Bambuskelle ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Bitte von Hand spülen und nach mehrfachem Gebrauch mit einem Pflanzenöl einölen.

6. Der Edelstahltopf ist spülmaschinengeeignet und kann auch mit einem weichen Schwamm, Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden. Bei manchen Reissorten bildet sich eine braune Kruste am Boden des Topfes. Weichen Sie den Topf mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel ein, um die Kruste anschließend mit einem Schwamm zu lösen.

7. Trocknen Sie danach alle Teile mit einem sauberen Tuch ab.

Bei Reinigung in der Spülmaschine und durch sehr kalkhaltiges Wasser kann sich die Oberfläche des Edelstahltopfes verfärben. Sie können die Verfärbungen durch Zitronensäurepulver und etwas heißem Wasser entfernen. Geben Sie dazu einen Teelöffel Zitronensäure in den Edelstahltopf und gießen Sie heißes Wasser darauf und lassen Sie es für ca. 10 Minuten einwirken. Spülen Sie den Topf danach mit Wasser gründlich aus.

PFLEGE UND REINIGUNG

AUFBEWAHRUNG

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

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

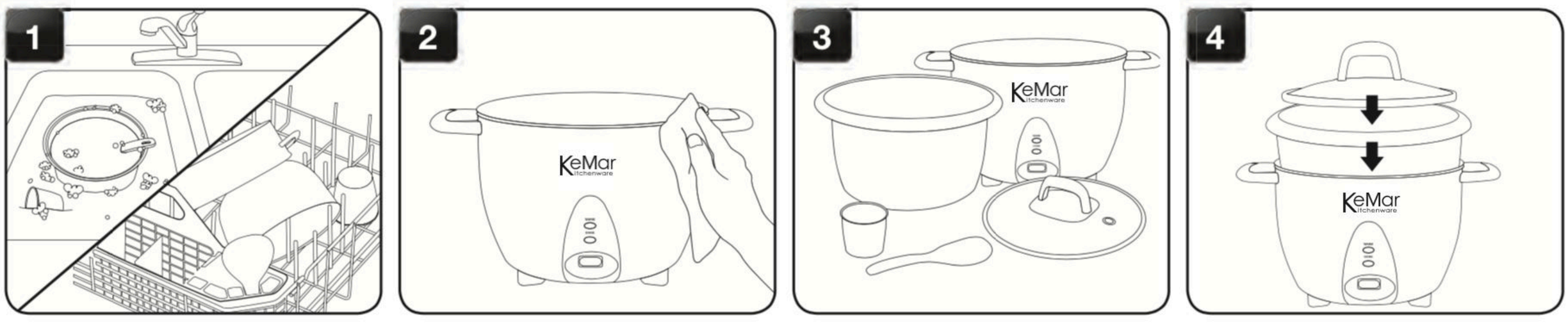
– Sie können den Edelstahltopf, den Messbecher, das Netzkabel und die Bambuskelle in dem Reiskocher aufbewahren.

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

– Bewahren Sie den Reiskocher für Kinder unzugänglich auf.

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

– Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf den Reiskocher.



Edelstahl-Kochtopf und sämtliches Zubehör von Hand waschen oder in der Spülmaschine reinigen.

Wischen Sie das Gehäuse des Reiskochers mit einem feuchten Tuch sauber.

Gehäuse des Reiskochers und sämtliches Zubehör gründlich trocknen.

Für den nächsten Gebrauch wieder zusammenbauen.

Beim Waschen in der Spülmaschine kann es zu leichten Verfärbungen des Innentopfs und des Zubehörs kommen. Dies ist nur kosmetisch und beeinträchtigt die Leistung nicht.

FEHLERBEHEBUNG

Da Reissorten in ihrer Zusammensetzung variieren können, können die Ergebnisse abweichen. Im Folgenden finden Sie einige Tipps zur Fehlerbehebung, um die gewünschte Konsistenz zu erzielen.

DER REIS IST NACH DEM KOCHEN ZU TROCKEN/HART

Wenn Ihr Reis trocken oder hart/zäh ist, wenn der Reiskocher auf "Warmhalten" umschaltet, wird der Reis durch zusätzliches Wasser und zusätzliche Garzeit aufgeweicht. Je nachdem, wie trocken Ihr Reis ist, fügen Sie 1⁄2 bis 1 Messbecher Wasser hinzu und rühren Sie ihn durch. Setzen Sie den Deckel wieder auf und drücken Sie den KOCHSCHALTER. Wenn der Reiskocher auf "Warmhalten" umschaltet, den Deckel abnehmen und den Reis umrühren, um die Konsistenz zu prüfen. Bei Bedarf wiederholen, bis der Reis weich und feucht ist.

DER REIS IST NACH DEM KOCHEN ZU FEUCHT

Wenn Ihr Reis noch zu feucht ist, während der Reiskocher auf "Warmhalten" umschaltet, rühren Sie den Reis mit dem Bambuslöffel um. Dadurch wird der unterste (feuchteste) Teil des Reises neu verteilt und überschüssige Feuchtigkeit freigesetzt. Setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen Sie ihn nach Bedarf 10 bis 30 Minuten im Warmhaltemodus, nehmen Sie den Deckel ab und rühren Sie regelmäßig, um überschüssige Feuchtigkeit zu verteilen.

DIE UNTERSTE REISSCHICHT IST GEBRÄUNT/KARAMELLISIERT

Die untere Schicht des gekochten Reises kann während des Kochens leicht gebräunt und/oder karamellisiert werden. Um die Bräunung zu verringern, sollte der Reis vor dem Kochen gespült werden, um überschüssige Stärke zu entfernen. Das Umrühren von Reis nach dem Umschalten auf "Warmhalten" trägt ebenfalls zur Verringerung der Bräunung/Karamellisierung bei.

DER REIS BLUBBERT UND SCHÄUMT STARK/WASSER SPRITZT AUS DEM DECKEL

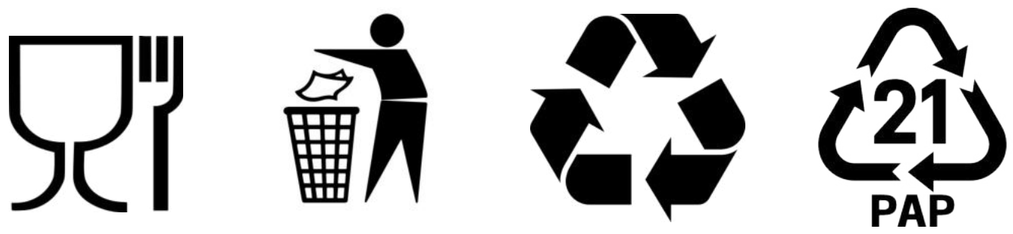
Wenn der Reis stark schäumt und Bläschen bildet, so dass am Rand des Topfes und aus der Öffnung des Glasdeckels Wasser spritzt, ist der verwendete Reis sehr stärkehaltig. Waschen Sie den Reis vor dem Kochen sehr gründlich bis das Wasser klar bleibt. Falls der Reis immer noch sehr stark schäumt, können Sie den Reis umrühren und zusätzlich etwas Kokos- oder Pflanzenöl hinzugeben. Sollte auch dies nicht helfen, verwenden Sie beim nächsten Mal eine andere Reissorte die weniger oder kaum schäumt.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KRC-300
Stromversorgung	220-240 V 50-60Hz
Leistungsaufnahme	700 W
Gewicht (ca.)	2,4 kg
Zubehör	Netzkabel, Bambuslöffel, Messbecher
Länge des Netzkabels	Ca. 1 m
Temperaturbereich	-40°C – 120°C
Kapazität	1,8 Liter

CE

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-Produktlinie ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichem Einsatz verfällt die Garantie.
Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.shop. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

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

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

Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen.
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.
Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.

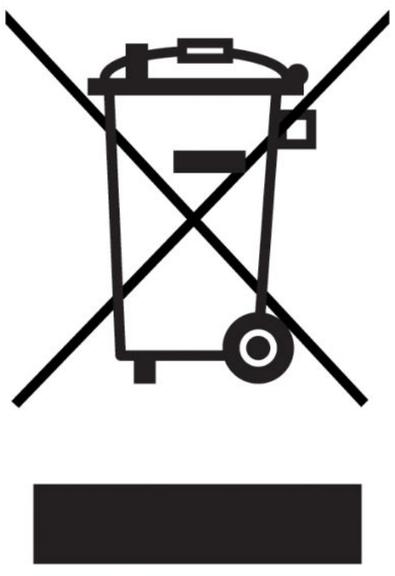
In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

KUNDENDIENST UND UMWELT

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

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

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



Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen:
Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet.
Sie können Altbatterien, die wir als Neubatterien im Sortiment führen oder geführt haben, unentgeltlich an unserem Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohlfsstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:
Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.
Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei
Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium
Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

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

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle.
Unter dem folgenden Link besteht die Möglichkeit, sich ein Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen anzeigen zu lassen:
https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen

KUNDENDIENST UND UMWELT

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

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

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

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

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung.
Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

IHRE GESETZLICHEN RECHTE WERDEN HIERDURCH NICHT EINGESCHRÄNKT

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

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

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
D-81929 München

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

WEEE-Reg.-Nr. DE 52269647

GARANTIEKARTE

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

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

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum:_____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung:

Name:_____

Straße:_____

PLZ/Ort_____ Telefon:_____

Fax:_____ Datum:_____

Unterschrift:_____

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

TABLE OF CONTENT

EN INSTRUCTION MANUAL

Table of Contents: Page

1. Important safety advice.....32
2. Power cord advice/electrical requirements.....36
3. Before first use.....37
4. Description and function of the parts.....40
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps.....45
6. Cleaning and maintenance.....49
7. Troubleshooting.....51
8. Customer service/warranty..... 53

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

Dear customer,

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

The preparation of rice in a rice cooker with stainless steel pot is based on a different principle than in conventional rice cookers with an aluminum pot. The inner pot is made of stainless SUS304 18/8 stainless steel. Stainless steel is recyclable and 100% recyclable. Stainless steel is stable and unbreakable and thus durable. At the same time it is very lightweight and the weight of the inner pot is hardly significant. A stainless steel pot gives no harmful substances to the food and is tasteless. It is also particularly germ resistant. Stainless steel is easy to recycle and therefore more ecologically sustainable than many other materials.

You have bought a great product, the exposure to pollutants is excluded in the preparation in a stainless steel pot to the present state of knowledge. In addition to the advantages, there are also a few minor disadvantages of using the stainless steel pot:

1) For nickel allergy sufferers the use of stainless steel dishes can be problematic because the material contains a proportion of nickel.

2) The lack of coating makes the rice a crust on the bottom of the pot. This can be removed well after removing the rice by soaking in water and then rinsing.

3) Foam from unwashed rice or very starchy rice can escape through the steam hole in the lid. Wash the rice well before cooking to minimize foaming. If any foam escapes, place a dish cloth in front of the rice cooker to catch escaping spills.

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

This item is equipped with safety devices.

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

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

INTEGRATED SAFETY FUNCTIONS

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

OVERHEATING PROTECTION

Overheat protection automatically shuts off the rice cooker when overheated. If too little water is poured in, the appliance switches off automatically before the end of the cooking time.
Unplug the power cord and allow the unit to cool for approximately 45 minutes in a well-ventilated area

AUTHORIZED USE

The rice cooker is designed exclusively for cooking rice, soups, stews and much more. It is exclusively for private use and not suitable for commercial use. The rice cooker is not designed to cook rice pudding with milk. The keep-warm function is not suitable for warming up food. The rice pot is not intended to be used on a hot plate or over an open flame.
Use the rice cooker only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The rice cooker is not a toy for children.
The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

This sign warns you of the risk of injuries.

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

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

This sign marks addittonal information.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

The rice cooker is suitable for preparing rice and steaming.
It is not suitable for frying food! It is designed exclusively for private household and unsuitable for commercial use! The manufacturer assumes no responsibility for incorrect use, which results from non-observance of the instructions for use.
In order to avoid hazards, repairs to the device may only be carried out by a customer service.

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The device may be used by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been supervised or instructed in the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- Children may not play with the device.

1. Read all instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces.
Always grasp handles and knobs.
3. Under no circumstances immerse the connection cable, plug 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 30 cm to walls and other furniture.
31. Keep the unit away from direct sunlight and away from hot cooking oil.

POWER CORD ADVICE

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

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

C) If extension cord is used:

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

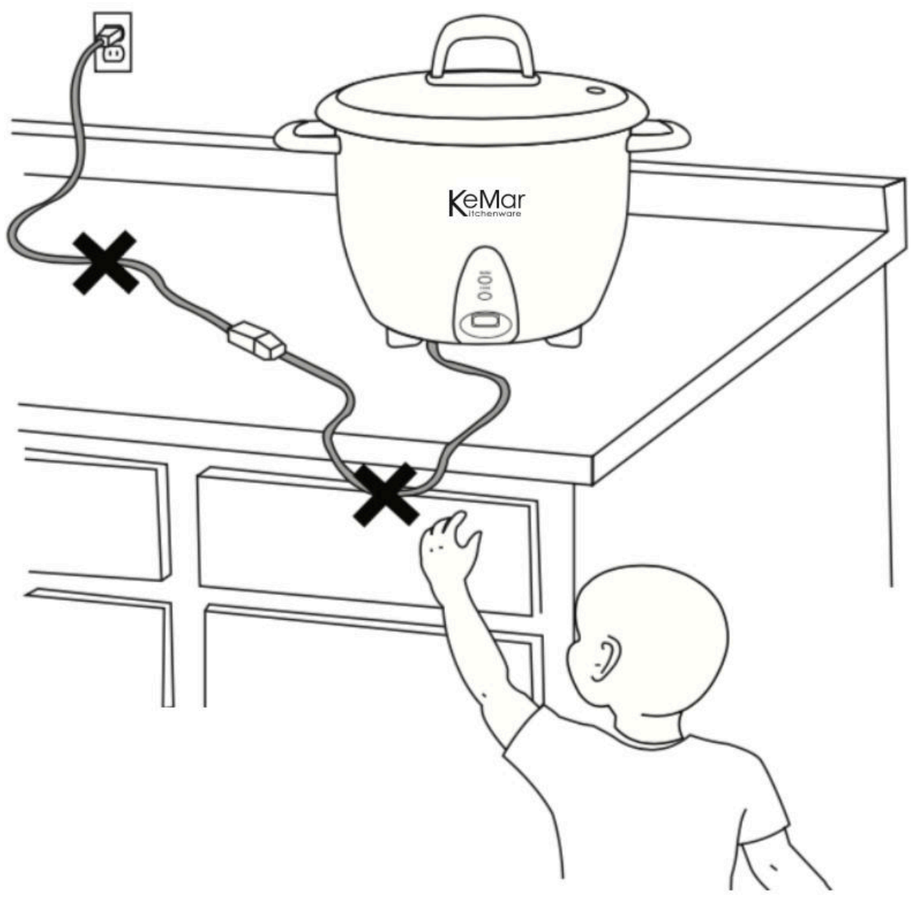
WARNING

Risk of electric shock!

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

Do not use an extension cord!

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



BEFORE FIRST USE

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

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

DANGER TO CHILDREN!

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

Remove packing materials and all components. Before using the rice cooker for the first time, wash the inner pot, the glass lid and the accessories (measuring cup, bamboo ladle) with warm soapy water and dry them carefully. The bamboo spoon should occasionally be treated with olive oil or similar. Do not immerse electrical parts in the water! Only wipe the outer cover with a damp cloth

PRECAUTIONS FOR SAFE USE

Never operate the device without the glass lid.

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

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

PLACE AND CONNECT THE DEVICE

Before using the rice cooker, follow the instructions below.

Observe the following notes when setting up the rice cooker:

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

BEFORE FIRST USE

PREPARATION OF FOOD

To minimize the risk of the rice foaming while cooking, wash the rice thoroughly. This reduces the starch contained in the rice.
- If you allow precooked rice to swell in cold water for 5-10 minutes before cooking, the cooked rice will be softer.

WARNING! DANGER THROUGH BURNING!

During use, hot steam comes out of the lid.
Parts of the rice cooker are getting hot.
- Hot steam comes out of the steam valve on the glass lid. Ensure a sufficient safety distance to all easily flammable objects, e.g. curtains.
- Do not touch the hot parts of the rice cooker with your bare fingers during operation. Always use heat-insulated cooking gloves or pot holders to touch the rice cooker and its accessories. Also alert other users to the dangers. After use, let the rice cooker cool down before handling it with your bare hands.
- Note that hot steam can escape from the steam valve on the glass lid and rice cooker even after shutdown. Keep enough distance to the steam valve on the glass lid.
- Make sure that the water does not overcook and run directly into the rice cooker. - Always keep the lid closed during operation.
- When you open the lid, hot steam comes out. Keep a sufficient distance and open the lid with potholders.

DAMAGE AND RISK OF SHORT CIRCUIT

If you use the rice cooker improperly, you may damage the rice cooker, accessories, or other items.
- Only fill the steel pot with water.
- Do not pour water directly into the rice cooker. Fill the water only in the steel pot.
- Make sure that the steel pot on the outside is completely dry before inserting it into the rice cooker.
- Always follow the instructions given on the package. - Note the capacity of the rice pot (1.8l). - Use only the supplied bamboo spoon to stir or serve the rice. Other materials can scratch the rice pot. The first use may cause odors and smoke. This is not a defect. This may be due to packaging and coating residues.
- Ensure adequate ventilation.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:

Rice cooker
Removable glass lid
Bamboo spoon
Power plug EU
Operation manual

CHARACTERISTICS

- ✔ Rice cooker
- ✔ Stainless steel pot
- ✔ BPA-free
- ✔ On/off switch
- ✔ Removable glass lid
- ✔ Warming function
- ✔ Brown rice I natural rice I white rice I soup I stews and a lot more

With the rice cooker you can prepare all types of rice and soups and stews and then automatically keep it warm. The stainless steel inner pot (BPA-free) enables a healthy and pollution-free preparation. The cleaning is very easy, the stainless steel pot and the glass lid can be easily cleaned in the dishwasher.

It is operated via the front soft-touch switch with on and off function. Through the glass lid, you always have the cooking process in view. The case is made of special sheet metal and fits harmoniously into every kitchen through its design. With the practical carrying handle, the device can be easily transported and stored. With its cooking capacity of up to 1.8 liters, 1- 7 person households can use the rice cooker. The steel pot and the glass lid are BPA-free. This means that your food does not come into contact with softeners or other substances of concern.

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

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

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

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

- Rice / 98 ° - 103 ° C

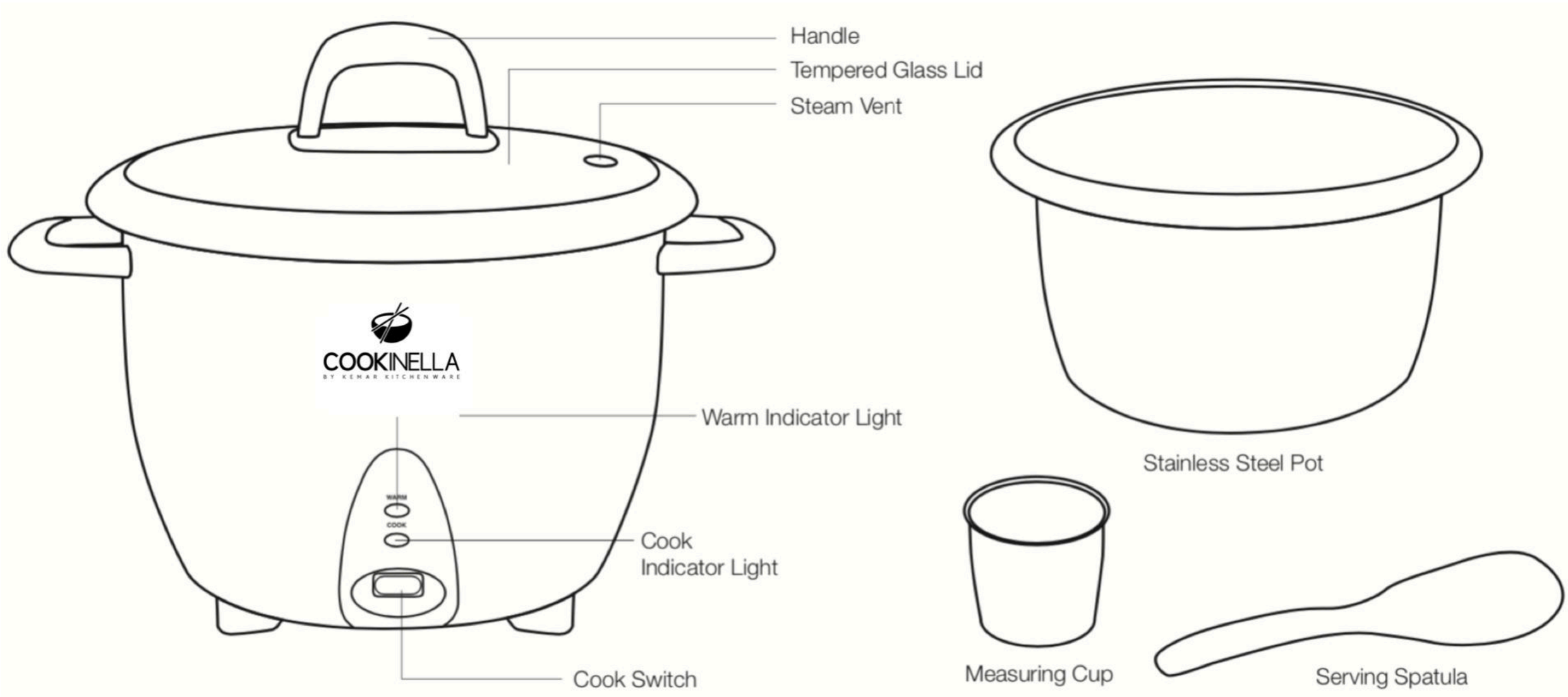
- Keep warm function (Keep Warm) / 73 ° - 77 ° C

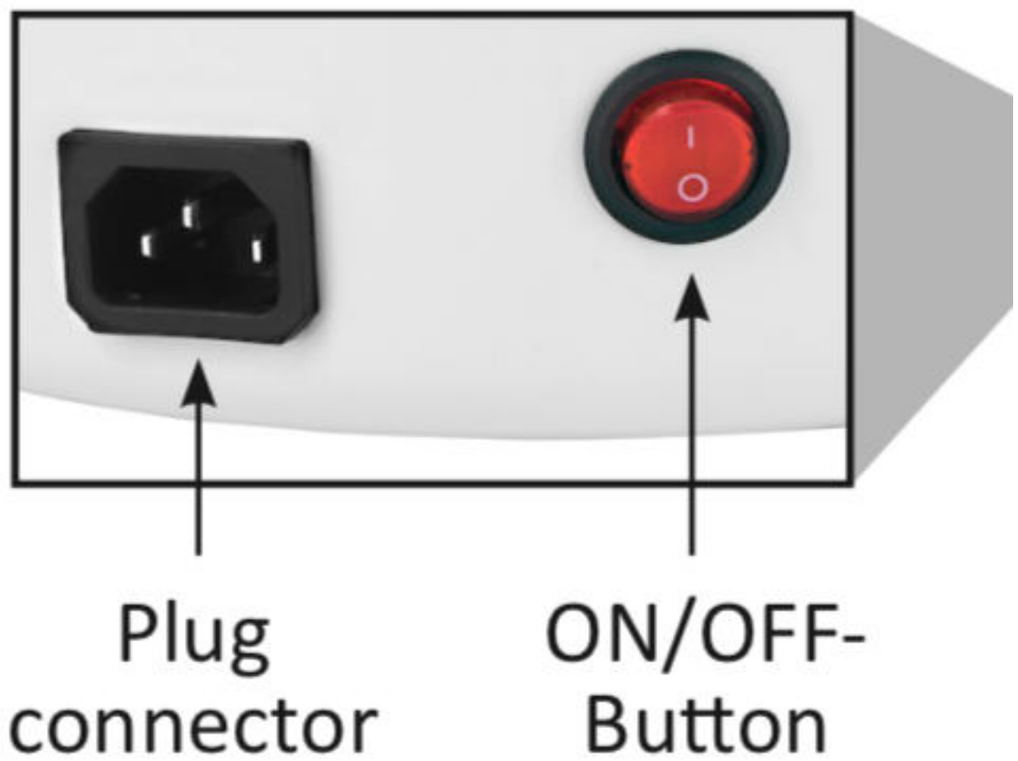
Capacity: 1.8l / maximum 10 cups of rice (not cooked) suitable for 1 to 7 people

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

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

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





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 glass lid. Make sure that the steam outlet lid is never closed or covered, otherwise dangerous overpressure may occur in the appliance. Because the steam exiting the steam outlet lid is very hot, be careful and do not expose any body parts such as hands or 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.

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

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

INNER POT

The inner pot is made of SUS304 18/8 stainless steel. The stainless steel contains 8% nickel. The material contains no BPA, phthalates or lead.
Please rub the pot with a cooking oil, e.g. coconut oil, or olive oil. Likewise, we recommend for cleaning only a mild detergent and a soft cloth. Cleaning in the dishwasher is possible. However, the aggressive cleaning salts can permanently discolour the surface of the stainless steel pot. Use only the included bamboo spoon or wooden spoon to remove the rice from the pot.

GLASS LID

The glass lid is made of tempered glass. The glass lid is dishwasher safe. He has a wide plastic handle and a stainless steel ring. On the glass lid is the steam outlet. With starchy rice, liquid can spurt out of the steam outlet. Please be careful not to cover the steam outlet.

OPTIONALLY AVAILABLE STEAMER INSERT (NOT INCLUDED)

The optionally available steamer insert (not included) is made of stainless steel and has a usable volume of approx. 2.47 liters. The usable height is 6.5 cm and the diameter is 22 cm. The extra large steam holes allow optimal steam distribution. There are plastic handles on both sides for safe removal after the steaming process. The steamer insert is dishwasher safe. Only steam with the glass lid. Available at www.kemar.shop.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

ACCESSORIES

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

The supplied measuring cup holds approx. 160 ml of water or rice.

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

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

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

OPERATION

1. Connect the rice cooker (see chapter "Before first use").
2. Take of the glass lid of the rice cooker.
3. Remove the accessories from the rice cooker.
4. The maximum capacity is 10 measuring cups of uncooked rice.

PREPARATION OF FOOD

Follow the instructions to prepare the food.
Always make sure that the food you prepare is 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 and liquid milk products.
Failure to do so may damage the unit as the contents may leak. This can lead to a risk of electric shock.
Always make sure that no liquids or rice grains get into the heating pan. Always keep the sump clean and dry.
Do not use vinegar as the vinegar can damage the inner pot and the heating pan.

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.

Rice variety	Uncooked Rice	Water cups	Line iside the pot	Cooking time approx.
White rice	1 Cup of rice	2 Cups of water	Just below cup 2	18 - 23 minutes
White rice	2 Cups of rice	4 Cups of water	Cup 4	20 - 25 minutes
Natural Rice / brown Rice	1 Cup of rice	3 Cups of water	Cup 2	35 - 40 minutes

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

COOKING 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. Pivot the inner pot lightly to distribute the rice evenly. Wash the rice thoroughly to remove excess starch so the rice does not foam too much.

2. Put the stainless steel pot in the rice cooker.

3. Add a pinch of salt to the rice pot according to taste.

4. Put the glass lid on the rice cooker.

5. Connect the rice cooker to the power cord. Turn the side switch ON (I).

6. Press down the "COOK" switch on the control panel of the device. The red LED lights up

7. After the rice is cooked, the rice cooker will automatically switch to "WARM" mode, the yellow LED will light to stop the rice from cooking, but keeping it warm.

8. Turn the rice cooker to OFF (O) with the side switch.

9. Carefully open the lid and stir the rice with the bamboo pan provided. Use the supplied bamboo ladle to avoid scratching the inner pot. During the cooking process, a brown rice layer is produced at the bottom of the pot due to the missing coating of the stainless steel pot. This is not suitable for consumption. Do not use sharp or pointed objects to remove the rice from the pot.

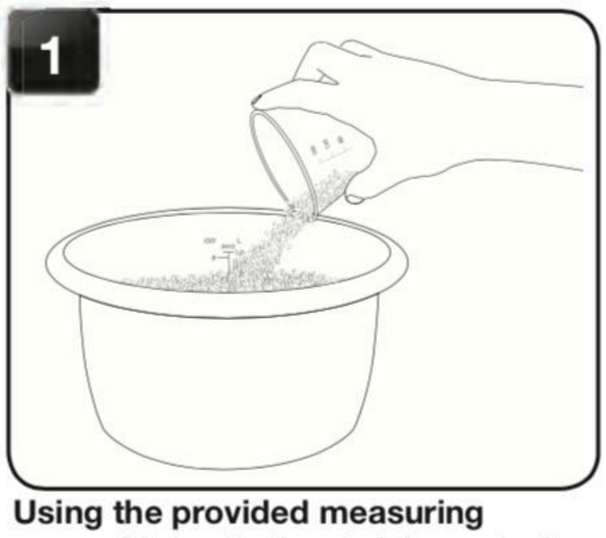
10. Remove the hot rice pot with the help of potholders.

11.Pull the power plug from the power outlet and the connector from the receptacle.

12. After each use, soak the stainless steel pot with warm water and soap to dissolve the rice layer at bottom of the pot. You can either rinse the pot by hand or clean it in the dishwasher.

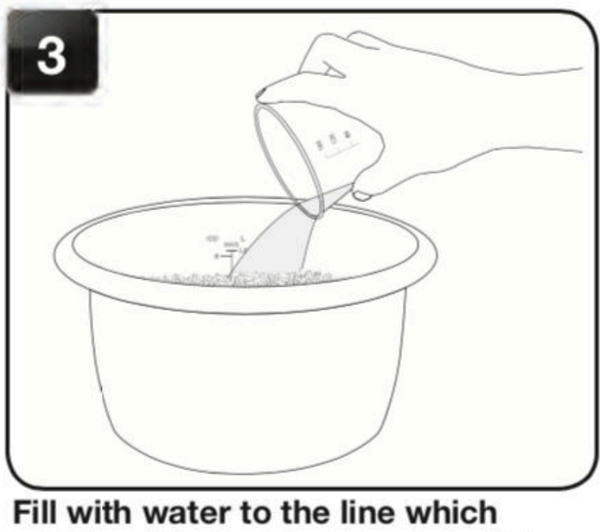
There may be a slight browning on the bottom of the inner pot in some rice varieties. This is completely normal and cannot be prevented due to the functioning of the device!

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

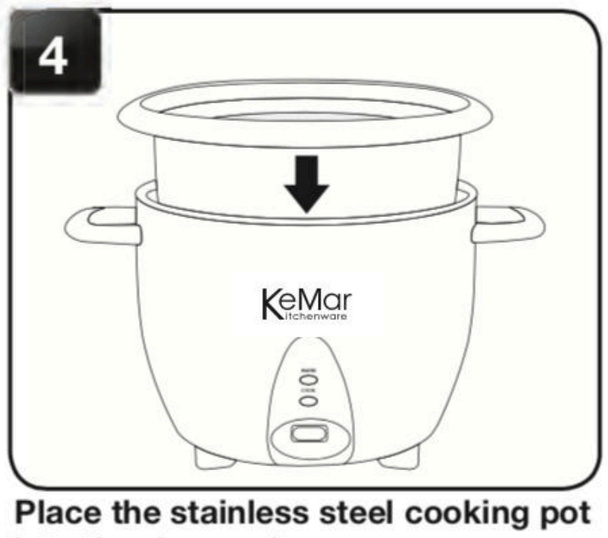


Using the provided measuring cup, add rice to the stainless steel cooking pot.

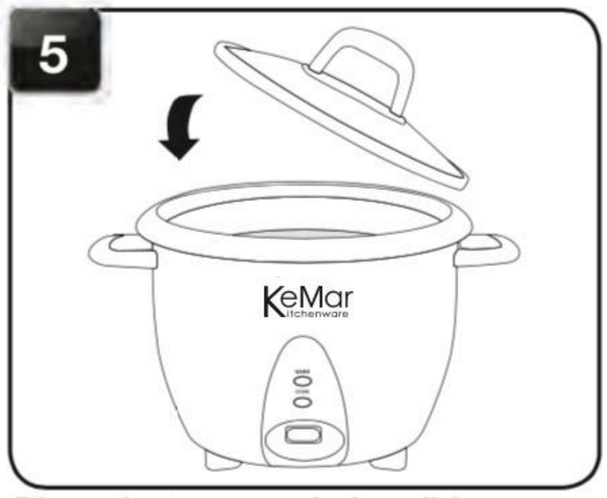
Rinse rice to remove excess starch. Drain.



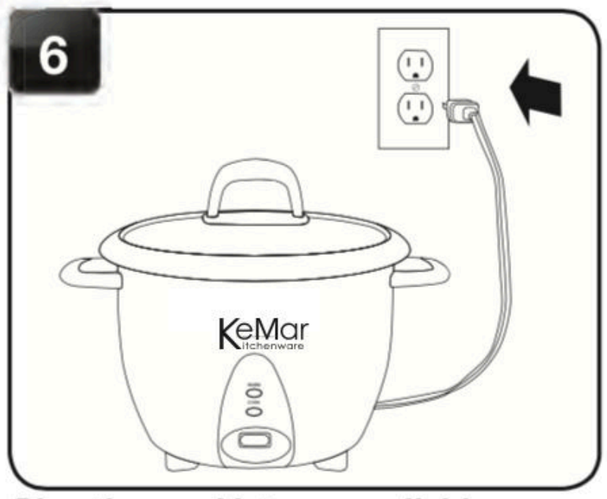
Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.*



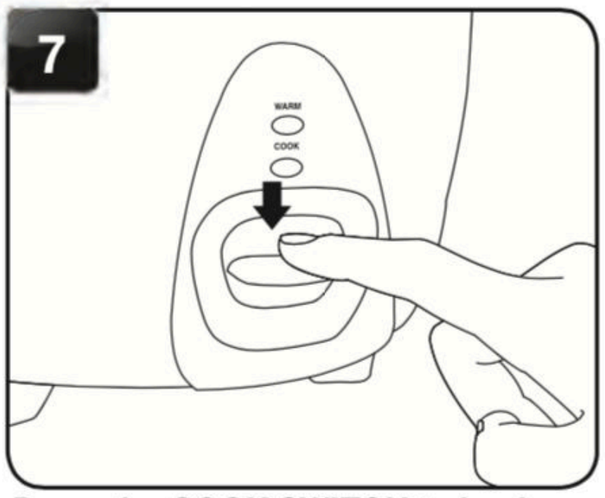
Place the stainless steel cooking pot into the rice cooker.



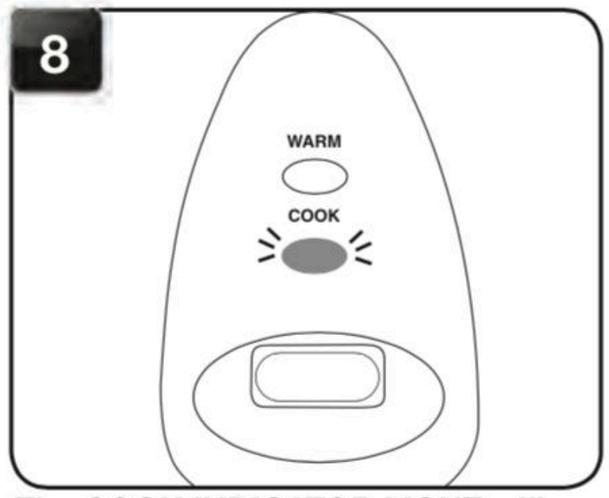
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



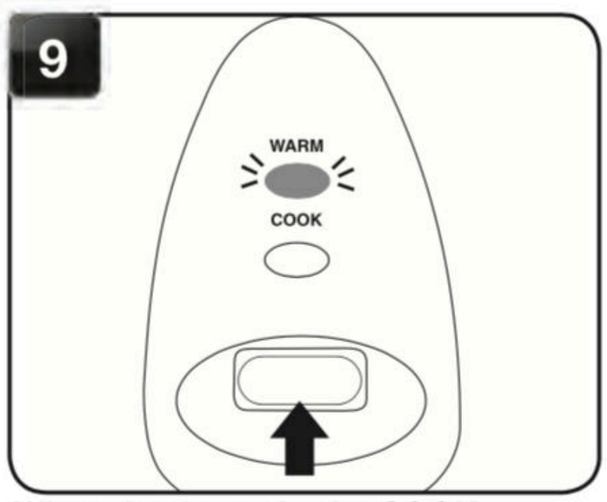
Plug the cord into an available outlet.



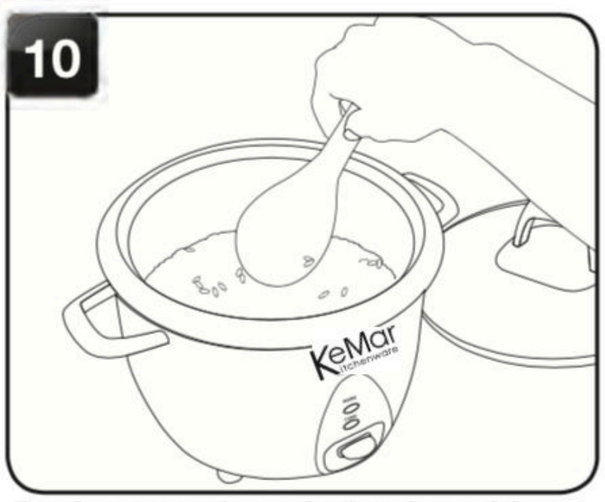
Press the COOK SWITCH to begin cooking.



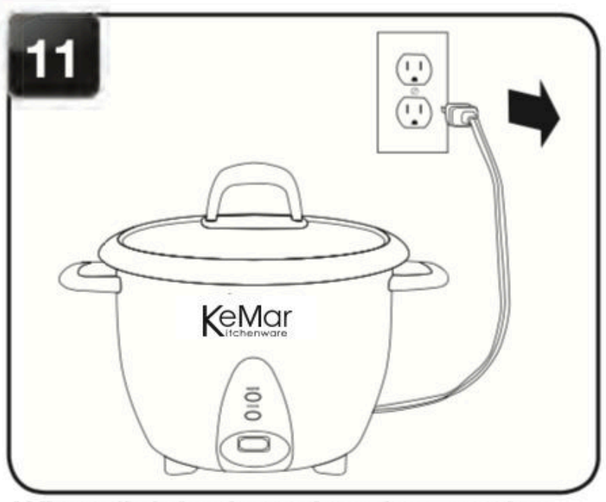
The COOK INDICATOR LIGHT will illuminate as the rice cooker begins cooking the rice.



When rice is ready, the COOK SWITCH will flip up and switch into "Keep-Warm" mode.



For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



When finished serving rice, unplug the power cord to turn the rice cooker off.

* See the table on page 17. To give the rice more flavor, try replacing the amount of water with a vegetable broth. The ratio of broth to rice corresponds to the ratio of water to rice.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

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

MORE INFORMATION

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

• Do not disconnect the power plug in WARM mode. Switch off the device first with the OFF button.

• Risotto cannot 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. This can be removed by soaking the pot with water and detergent after cooking.

• Disconnect the power plug from the socket after use.

• Do not reheat cold rice. Otherwise, it may develop odors.

Brown rice cooking takes longer and requires more water than white rice due to the extra bran layers on the grains. The water lines in the inner pot are intended only for white rice.
Brown rice, wild rice and rice mixes differ in their composition. Some variations may require longer cooking times and/or additional water
achieve optimal results. Recommendations for cooking can be found in the cooking instructions of the leaflet.
Do not fill more than 10 cups of uncooked rice (9 cups brown rice) in the pot at a time.

CARE AND CLEANING

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

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

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

1. Disconnect the power plug before cleaning.

2. Take of the lid of the rice cooker.

3. Wipe the surfaces and inner walls of the rice cooker with a slightly damp cloth.

4. Thoroughly clean the inside of the glass lid. The glass lid is removable and can be cleaned in the dishwasher.

5. Clean the accessory with a soft cloth and mild detergent. The measuring cup, glass lid and the steel pot are dishwasher safe.

6. The stainless steel pot is dishwasher safe and can also be cleaned with a soft sponge, water and some detergent. In some rice varieties, a brown crust forms on the bottom of the pot. Soak in the pot with lukewarm water and a little washing-up liquid to dissolve the crust with a sponge.

7. Then dry all parts with a clean cloth.

When cleaning in the dishwasher and with very hard water, the surface of the stainless steel pot can discolour. You can remove the discoloration with citric acid powder and a little hot water. To do this, put a teaspoon of citric acid in the stainless steel pot and pour hot water on it and let it work for about 10 minutes. Then rinse the pot thoroughly with water.

CARE AND CLEANING

STORAGE

- Take the power cord without knotting or kinking it.

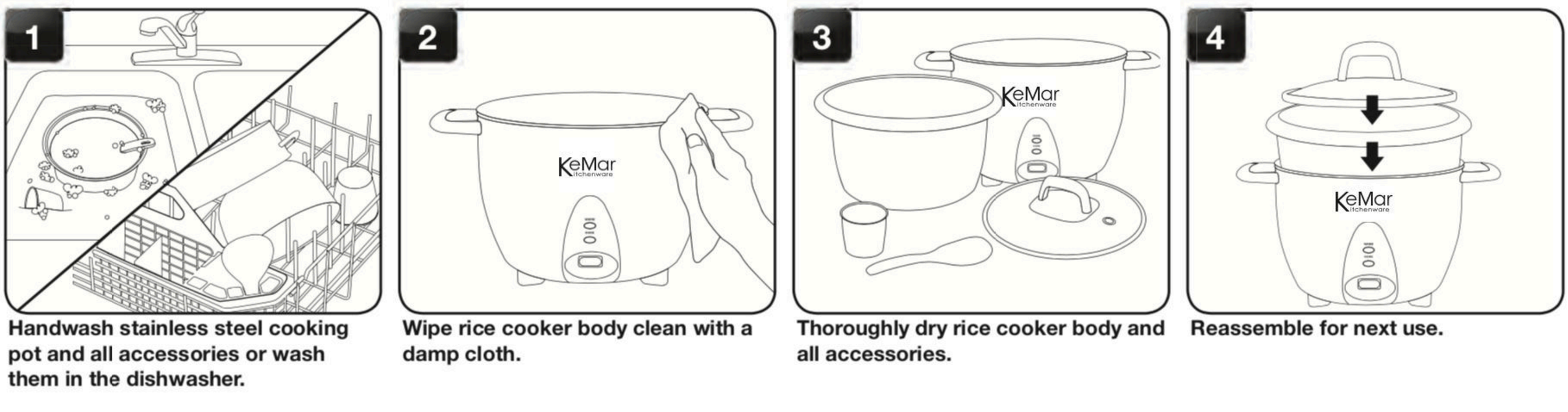
- Make sure the rice cooker and accessories are completely dry to prevent mold growth. If there is any residual moisture in the rice cooker, it can lead to corrosion.

- You can keep the steel pot, the glass lid, the measuring cup and the bamboo spoon in the rice cooker.

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

- Keep the rice cooker out of reach of children.

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



Handwash stainless steel cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.

Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.

Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.

Reassemble for next use.

Washing in the dishwasher may cause slight discolouration of the inner pot and accessories. This is just cosmetic and does not affect performance.

TROUBLESHOOTING

Since rice varieties may vary in composition, the results may differ. Here are some troubleshooting tips to get the consistency you want.

RICE IS TOO DRY/HARD AFTER COOKING

If your rice is dry or hard/tough when the rice cooker switches to "keep warm", the rice will be softened by extra water and extra cooking time. Depending on how dry your rice is, add 1/2 to 1 cup of water and stir through. Replace the lid and press the COOK switch. When the rice cooker switches to "keep warm", remove the lid and stir the rice to check for consistency. If necessary, repeat until the rice is soft and moist.

RICE IS TOO HUMID/DAMP AFTER COOKING

If your rice is still too moist or humid while the rice cooker is switching to "keep warm," stir the rice with the spatula. This redistributes the lowest (wettest) part of the rice and releases excess moisture. Replace the lid and leave it in warm-up mode for 10 to 30 minutes as needed, remove the lid and stir regularly to drain excess moisture.

THE LOWEST RICE LAYER IS BROWNED/CARAMELIZED

The bottom layer of cooked rice may be lightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce the browning, rinse the rice before cooking to remove excess starch. Stirring rice after switching to "keeping warm" also helps to reduce tanning/caramelization.

RICE BUBBLES AND FOAMS HEAVILY/WATER SPLASHES OUT OF THE LID

When the rice foams heavily and bubbles form, the rice used is very starchy. Wash the rice very thoroughly before cooking until the water runs clear. If the rice is still very foamy, you can stir the rice and add some coconut or vegetable oil. If this does not help either, use a different type of rice the next time that contains less or hardly any starch.

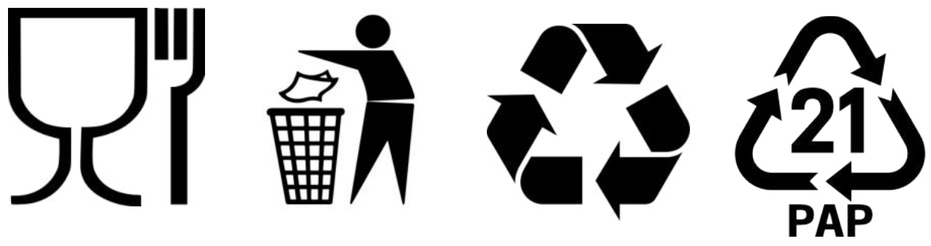
SPEZIFIKATIONEN

Model No.	KRC-300
Power Source	220-240 V 50-60Hz
Power Consup on (Cooking)	700 W
Weight (Approx.)	2.4 kg
Accessories	Power cord, bamboo ladle, measuring cup
Cord Lenght	Ca. 1 m
Temparature range	-40°C – 120°C
Capacity	1.8L

CE

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 battery!

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 product line is intended for use in private households ONLY. For commercial use, the warranty expires.
For service, contact the dealer where you purchased the product. If this is not possible, contact the nearest dealer location. The address can be found on the Internet at www.kemar.shop. Click on the SERVICE link on the website.

CONTACT DETAILS

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

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

This symbol means that electrical and electronic equipment should be disposed of separately from household waste at the end of their service life.
Please dispose of this device at your local municipal collection point or recycling center.
For the implementation of the ElektroG (take back and disposal of WEEE) we take back our equipment. They are either recycled by us or disposed of by a recycling company according to legal requirements.

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

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

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

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

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

In connection with the distribution of batteries or the supply of devices containing batteries, we are obliged to inform you of the following:
You are legally obliged to return used batteries as end users. You can return used batteries, which we have as new batteries in the range or have led, free of charge to our shipping warehouse (KeMar GmbH, Service, Rohlfsstr.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.

2) During the warranty period, devices that are damaged due to material and manufacturing defects show defects, repaired or replaced at our option.
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 to the named service address. If the defect is within the scope of our warranty, you will get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.

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

6) Defects or damage to the device that are not (or no longer) covered by the guarantee we fix it for a reimbursement. For an individual offer please contact our customer service. The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
D-81929 Munich

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

WEEE Reg. DE 52269647

WARRANTY CARD

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

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

Device / article name:

Date of purchase: _____ (including proof of purchase)

Error Description:

Surname:_____

Road:_____

ZIP / City _____ Phone: _____

Fax: _____ Date: _____

Signature:_____

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

KEMAR KITCHENWARE

PASSION FOR FOOD

REISKOCHER MIT EDELSTAHL TOPF

RICECOOKER WITH
STAINLESS STEEL POT

KRC-300