



Premium Reiskocher KRC-118



KeMar
www.kemar.de

DE	Gebrauchsanleitung - Premium Reiskocher.....	3
GB	Instruction manual - Premium Rice Cooker.....	17
FR	Manuel d'instructions - Prime Cuisneur à Riz	31
IT	Manuale di Istruzioni - Premio Cuociriso.....	45
ES	Manual de Instrucciones - Prima Arroquera	59

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise	5
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen	7
3. Vor dem ersten Gebrauch	7
4. Bezeichnung und Funktion der Teile	8
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung	10
6. Reinigung und Pflege	12
7. Kundendienst / Garantie	13

Gesundheit durch Innovation

Das Zubereiten von Reis und das Dämpfen von Gemüse mit einem Reiskocher basiert auf einem anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Speisenzubereitung.

Der Reis bzw. das Gemüse wird besonders geschmacksintensiv zubereitet.

Durch die Dämpffunktion wird Gemüse und Fisch vitaminschonend gegart, das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen. Verwenden Sie möglichst frische Zutaten um sich ausgewogen und Gesund zu ernähren.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Reiskocher bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu.

Der Reiskocher ist einfach zu bedienen und dank seines antihaftbeschichteten Innentopfes leicht zu reinigen.

Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite Rezepte und nützliche Tipps.

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

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

Für das Braten von Speisen ist er nicht geeignet.

Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.

Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen.

Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.
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 Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.

9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen.
Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
12. Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.ä.
14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose.
Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck.
Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose ein.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30cm zu Wänden und anderen Möbeln ein
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.

2. Besondere Hinweise zum Netzkabel

- A** Das Netzkabel ist kurz, damit die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber verringert wird.
- B** Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.
- C** Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:
- (1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.
 - (2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.

Warnung  

Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen!

Erdungsanschluss nicht entfernen!

Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

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

3. Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

GEFAHR FÜR KINDER – Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.
Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel vor der ersten Benutzung.
Wischen Sie den Topf mit einem Tuch trocken.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!

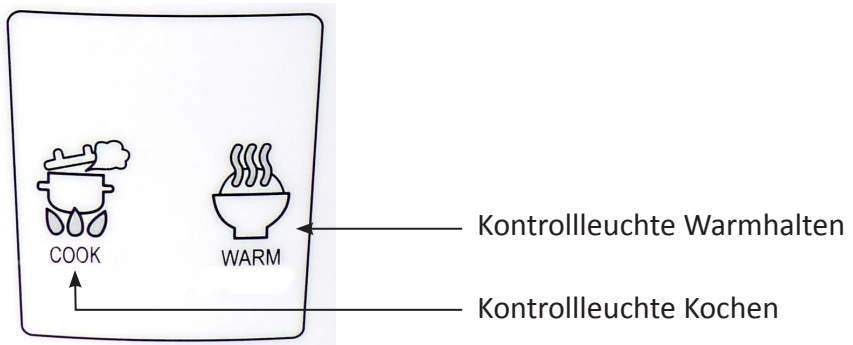
Den Deckel nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

4. Bezeichnung und Funktion der Teile

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



Bedienungsfeld





Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Dampfauslassdeckel und der Dichtung für den Kondensatabscheider. Sorgen Sie dafür, dass der Dampfauslassdeckel niemals verschlossen oder abgedeckt ist, da es sonst zu einem gefährlichen Überdruck in dem Gerät kommen kann.

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

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

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

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

5. Kurzanleitung

In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung

Vorbereiten der Speisen.

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

Reis zubereiten

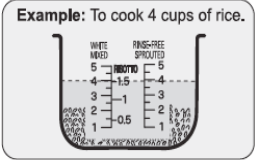
Verwenden Sie keinen Reis im Kochbeutel. Ebenso keine Nahrungsmittel die bei Kochen aufschäumen, wie z.B. Sahne, Eier und flüssige Milchprodukte. Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt werden, da der Inhalt auslaufen kann.
Dies kann zu Gefährdung durch Stromschlag führen.

Achten Sie immer darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Reiskörner in die Heizwanne gelangen. Halten Sie die Heizwanne immer sauber und trocken.

Verwenden Sie kein Essig, da Essig den Innentopf und die Heizwanne beschädigen können.

Achten Sie darauf, dass der Dampfabscheider richtig eingesetzt ist bevor Sie das Gerät anschalten.

1	Messen Sie die Reismenge richtig ab, und waschen Sie den Reis.	richtig	falsch
			

2	Fügen Sie die passende Menge Wasser hinzu, und stellen Sie den Innentopf in das Gerät.	Beispiel
	- Waschen Sie den Reis, und geben Sie ihn in den Innentopf - Wählen Sie die Wassermenge entsprechend der Einstellung für die gewünschte Zubereitungsart und anhand der Reismenge. - Wenn Sie zu viel Wasser verwenden, kann dieses überkochen. - Die Wassermenge kann je nach Wunsch um bis zu einem Viertel der Skaleneinheiten abweichen. Wenn Sie zu viel Wasser verwenden, kann dieses überkochen. - Stellen Sie sicher, dass keine Reiskörner oder Wassertropfen an der Außenseite des Innentopfes oder im Gerät sind. Wenn sich Wasser in diesem Bereich befindet, kann dies während des Kochvorgangs zu Geräuschen führen. - Schwenken Sie den Innentopf leicht, um den Reis gleichmäßig zu verteilen.	4 Messbecher Reis kochen  2 Messbecher Reis kochen 
3	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, und schalten Sie das Gerät ein.	
4	Rühren Sie den Reis um, bevor Sie ihn servieren. Gekochter Reis kann bis zu 12 Stunden lang warmgehalten werden.	
	- Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige Kochen. Die Anzeige KEEP WARM leuchtet auf, und das Gerät wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. - Halten Sie Reis nicht länger als 12 Stunden warm. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche, nimmt gelbliche Färbung an oder trocknet aus. - Ziehen Sie im KEEP WARM-modus nicht den Netzstecker. - Risotto kann nicht warmgehalten werden, da es dazu neigt, klebrig zu werden. - Verwenden Sie den Warmhaltemodus KEEP 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. - Drücken Sie nach Gebrauch stets auf die Taste Aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. - Sonst wechselt das Gerät beim nächsten Anschließen in den Warmhaltemodus (KEEP WARM). - Wärmen Sie kalten Reis nicht wieder auf. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche.	

Anhaltswerte für Reiskochzeiten (bei Raumtemperatur von 20°C und Wassertemperatur 18°C)

Zubereitung	Weißer Reis/Sushi	Gekeimter Naturreis	Vorgewaschener Reis	Süßer Reis	Natur-reis	Risotto Haferbrei	Schnell-Reis	Ge-mischter Reis
Menge (Messbecher)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Erforderliche Zeit (in Minuten)	36-45	37-47	36-46	37-40	75-77	49-59	26-33	36-44

Gemischten/süßen Reis kochen

- Waschen Sie den Reis, und weichen Sie ihn vor dem Kochen ein.
- Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel.
- Eine zu große Menge an Zutaten führt möglicherweise dazu, dass der Reis nicht richtig gar wird.
- Mit Speisewürze versetzt brennt der Reis ggf. leichter an.
- Sie können bis zu 4 Messbecher gemischten oder süßen Reis kochen.
- Füllen Sie Wasser, ggf. gewürzt, bis zur entsprechenden Markierung ein.
Geben Sie dann die gemischten Zutaten auf den Reis.
- Stellen Sie den Innentopf ins Gerät.
- Starten Sie den Kochvorgang.
- Nach dem Kochen von gewürztem Reis verbleibt möglicherweise ein leichter Geruch.
- Waschen Sie den Innentopf und den Innendeckel nach jedem Gebrauch ab.

Anhaltswerte der Wassermengen für Risotto		
Reismenge	Wassermenge für Risotto	
	normal	weich
0,5 Messbecher	Bis zur Markierung 0,5	Bis zur Markierung 1
1 Messbecher	Bis zur Markierung 1	---
1,5 Messbecher	Bis zur Markierung 1	---

Naturreis kochen

- Waschen Sie den Naturreis, und weichen Sie ihn vor dem Kochen eine Stunde ein.
- Sie können bis zu 4 Messbecher Naturreis kochen.
- Füllen Sie den Innentopf bis zur Markierung mit Wasser.
- Stellen Sie den Innentopf ins Gerät.
- Starten Sie den Kochvorgang.
- Damit Naturreis mehr Geschmack entfaltet, weichen Sie ihn vor dem Kochen für mindestens eine Stunde in Wasser ein.

Speisen Dämpfen

Um Speisen zu dämpfen, nutzen Sie den mitgelieferten Dämpfeinsatz. Die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Zubereitungszeiten sind Anhaltswerte und sollten als Leitfaden verwendet werden. Schalten Sie das Gerät nach der Garzeit manuell aus. Schieben Sie dazu den Ein/Aus Schalter nach oben.

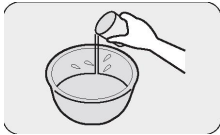
1	Geben Sie etwa 1,5 Messbecher (300 ml) Wasser in den Innentopf.	
	• Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher • Geben Sie stets mindestens einen Messbecher (180 ml) Wasser in den Topf.	
2	Stellen Sie den Innentopf ins Gerät. Legen Sie die Dämpfplatte und die Speisen in den Innentopf	
	• Stellen Sie den Innentopf ins Gerät. • Legen Sie die Dämpfplatte in den Innentopf • Legen Sie die Speisen auf die Dämpfplatte.	
3	Schließen Sie den Außendeckel, und stecken den Netzstecker in die Steckdose.	
4	Drücken Sie die An/Aus Taste	
	• Die Anzeige Kochen leuchtet auf, und der Dämpfvorgang beginnt. • Überwachen Sie den Dämpfvorgang. • Öffnen Sie von Zeit zu Zeit den Außendeckel, und prüfen Sie die Speisen. Rühren Sie sie dabei um. • Setzen Sie den Dämpfvorgang fort, bis die Speisen gar sind. • Sobald die Speisen gar sind, drücken Sie die Taste Aus nach oben, um den Dämpfvorgang zu beenden. • Die genauen Kochzeiten sind auch davon abhängig, ob Sie die Speisen weicher oder fester zubereiten wollen. Möglicherweise müssen Sie die Kochdauer durch etwas Ausprobieren ermitteln. Drücken Sie nach Gebrauch stets auf die Taste Aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.	

Tabelle: Dämpfen

Speise	Zubereitung	Menge	Ungefähre Dämpfzeit
Artischocken	in Hälften geschnitten	2-4	25-30 min.
Spargel	Ganz, Stangen geschnitten	450 g	10-15 min.
Broccoli	Spitzen	200 g	10-15 min.
Rüben	Geschält, in etwas ¼ dicke Scheiben	450 g	15-20 min.
Karotten	Geschält, geschnitten	450 g	15-20 min.
Blumenkohl	Spitzen	450 g	20-25 min.
Maiskolben	Entblättert, halbiert	2	15-20 min.
Grüne Bohnen	Ganz, geschnitten	350 g	10-15 min.
Rote Kartoffeln	In Hälften geschnitten	450 g	25-30 min.
Zuckerschoten	Ganz, geschnitten	200 g	15-20 min.
Spinat	Blätter	200 g	8-10 min.
Süßkartoffeln o. Yams	In etwa ½ dicke Scheiben	450 g	20-25 min.
Zucchini	In etwa ¼ dicke Scheiben	450 g	10-15 min.
Eier	Weiches Eidotter	8	15 min.
	Hartes Eidotter	8	23 min.

6. Reinigung und Pflege

Gerät ausschalten und Stecker vom Netz trennen.

Bevor Sie das Gerät reinigen, sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein. Das Wasser erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden. Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.

Der Deckel und der Innentopf sind spülmaschinenfest.

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

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KRC-118
Stromversorgung	220-240V 50 Hz
Leistungsaufnahme	700 W
Abmessungen	290 mm (B) x 300 mm (T) x 280 mm (H)
Gewicht (ca.)	3,1 kg
Zubehör	Netzkabel, Dämpfeinsatz, Reislöffel, Messbecher
Länge des Netzkabels	Ca. 0,95 m

7. Kundendienst

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist **NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN** vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie.

Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers.

Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.de. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH

Service Abteilung

Rohlfstr. 5

D-81929 München / Deutschland

Telefon: +49 (89) 28857266

service@kemar.de

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

Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.

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

Verkäufergarantie - Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

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

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt.

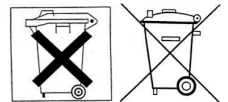
Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über.

Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

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

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:

Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen ein freigemachtes Versandetikett als PDF-Datei per E-Mail übersenden können.



Das defekte Gerät schicken Sie unter Verwendung dieses Versandetiketts und unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs portofrei an die genannte Serviceadresse.

Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

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

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung.

Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH

Rohlfstr. 5

81929 München

Tel.: +49 (0)89 28857266

Fax: +49 (0)89 28857265

E-Mail: service@kemar.de

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst.

Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH

Rohlfstr. 5

81929 München

Tel.: +49 (0)89 28857266

Fax: +49 (0)89 28857265

E-Mail: service@kemar.de

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum: _____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung

Name: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

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

Table of Contents:	Page
1. Important safety instructions	19
2. Special notes on the power cable/ electrical requirements	21
3. Before first use	21
4. Description and function of the parts	22
5. Quick reference guide – in just a few steps to the perfect preparation	23
6. Cleaning and maintenance	26
7. Customer service / Guarantee	27

Health through Innovation

In order to cook rice or steam vegetables on a rice cooker, one must follow different principles than those of conventional rice cooking. The rice or vegetables are specially prepared to get an intense flavor. The steaming function preserves the vitamins in fishes and vegetables, preserving their natural flavor and nutritional value and preventing the generation of harmful compounds. Use fresh ingredients whenever possible to get a healthy and balanced meal.

Dear Customer,

Your new rice cooker helps you prepare delicious meals in no time. The rice cooker is easy to handle and simple to clean, due to its inner pot with non-stick coating.

On our website, you will find recipes and useful tips for an easy introduction to sous-vide cooking.

This item has integrated safety devices. You should nevertheless read the safety instructions carefully and only use the item as described in this manual, in order to avoid incidental injuries or damages.

Keep this manual for further use. In case the item is passed on, this manual has to be passed on as well.



This sign warns you of the risk of injuries.



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



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



This sign marks additional information.

1. Safety Instructions

Intended Use



The rice cooker is suitable for the preparation of meals in a water bath.

It is not suitable for roasting food.

It is exclusively designed for the private household and it is not intended for commercial purposes.

The manufacturer does not accept any liability in the case of improper use caused by failure to observe this instruction manual.

In order to avoid hazards, only customer service is authorized to carry out repairs at the item.

The important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibility of fire, electrical shock, personal injuries and/or property damage:



1. Read all instructions.
2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.
Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces

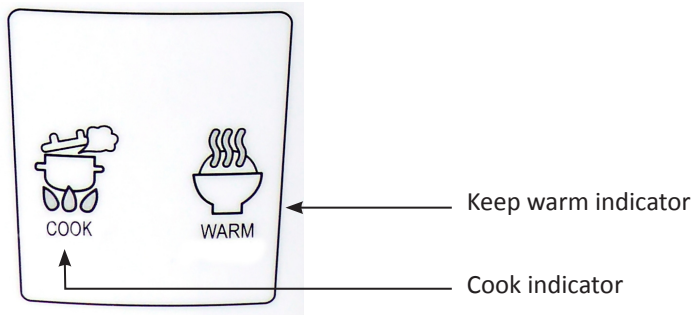
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not clean the appliance with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the switch to its „OFF“ position then remove the plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
16. Use only the appropriate Volt AC electrical current.
17. Always keep the power supply plug clean.
18. Plug the appliance into a single electrical outlet only.
19. Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet.
20. Do not attempt to plug in or unplug with wet hands.
21. Do not touch the steam vent.
22. Do not handle the power supply cord in a rough manner
23. Grasp only the plug when unplugging the power supply cord.
24. Do not shake the appliance by the handle.
25. Do not touch the metal part on the inside of the lid or inner lid during or immediately after operation.
26. Do not operate the appliance near flames or wet areas.
27. Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to heat.
28. Do not touch the Lid Release button while carrying the appliance.
29. Do not use any Inner Pot other than provided.
30. Do not place the appliance near walls or furniture (within 12"/30cm).
31. Do not place the appliance in the locations where hot cooking oil may splash onto the appliance or where the appliance is exposed to direct sunlight.
32. Do not place a cloth or towels over the appliance during operation.
33. Remove all foreign substances before using appliances.

4. Description and function of the parts

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



Display:



5. Quick reference guide

Preparing the dishes.

Follow the instructions to prepare the dishes.
Always make sure that dishes to be prepared are always fresh and of high quality.
Always make sure that meat, fish, seafood and poultry, for example, have been stored at temperatures below 5°C before use. Before use, vacuum bags have to be clean and unused in order to avoid impurities. Always prepare food only on clean working surfaces.
Wash your hands thoroughly before preparation.
Prepare the dishes in the correct size (thickness) and at the right temperature.

Cooking rice



Don't use rice bags or any ingredient that may generate foam, like cream, eggs and liquid dairies. Such might leak and damage the equipment and generate electric shock risks.

Make sure that no liquid or rice fall to the heating tray. The heating tray must be kept constantly dry and clean. Don't use vinegar, as it might damage the inner pot and the heating tray. Make sure that the steam separator is positioned correctly before turning on the device.

How To Cook Rice

1	Accurately measure the rice, then wash it. • Measure the rice using measuring cup provided. 1 cup equals 180 ml. • The Inner Pot can be used to wash rice.	correct incorrect
2	Add the correct amount of water and place the Inner Pot into main unit. • Wash rice, and put the rice into the Inner Pot. • Choose the level of water, based on the selected menu setting and the quantity of the rice being cooked. • If the water level is incorrect, excess water may boil over. • Adjust the water level according to your own preference. The water level may be adjusted by up to ¼ of a graduation level. If the amount of water is too great, it may boil over. • Make sure that any rice grains or water droplets remaining on the outside of the Inner Pot or the inner wall of the main body are removed. Water remaining in these areas may cause noise during the cooking process. • Gently turn the Inner Pot from side to side a few times to level the rice.	Example Example: To cook 4 cups of rice. Example: To cook 2 cups of rice.

3

Plug the power cord into an outlet and turn on the device

- To do so, push down the power switch located on the front of the device until it makes a locking sound. This will turn on the „Kochen“ (Cooking) LED.
- Once the rice cooking is finished, the device will automatically go to the temperature keeping mode.
- The „Kochen“ (Cooking) LED will turn off and the power switch will go to the OFF position.
- Serve the cooked rice. Use the supplied rice spoon to avoid scratching the inner pot. Don't use any sharp or pointy objects to take the rice out of the pot.

4

Stir the rice before serving. Cooked rice can be kept warm for up to 12 hours.

- Once the cooking is completed, the COOKING lamp goes off. Then the KEEP WARM lamp will light and the unit will automatically switch operation to keep the rice warm.
- Do not keep rice warm for more than 12 hours as rice may develop an odor, turn yellow, or dry out.
- Do not unplug the power cord in KEEP WARM mode.
- Risotto cannot be kept warm. When Risotto is cooked, the KEEP WARM lamp will flash. Do not keep Risotto warm, as it tends to become gluey.
- Do not use KEEP WARM for mixed rice, brown rice, sweet rice or sprouted brown rice as they may begin to deteriorate or develop an odor.
- Slight scorching may form on the bottom of the Inner Pot.
- Make sure to press OFF button and unplug the power cord after use.
- If this is not done, the unit will enter the KEEP WARM mode when it is plugged in next time.
- Do not reheat cold rice as this may cause the rice to develop an odor.

Approximate Rice Cooking Times (At room temperature 20°C and water temperature 18°C)

Menu	White Rice Sushi	Sprouted Brown Rice	Rinse Free Rice	Sweet Rice	Brown Rice	Risotto Porridge	Quick Rice	Mixed Rice
Capacity (cups)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Time Required (minutes)	36-45	37-47	36-46	37-40	75-77	49-59	26-33	36-44

How to Cook Mixed/Sweet Rice

- Wash rice and soak it in the water before cooking.
- Mix all ingredients in a bowl.
- Excess ingredients may cause the rice to cook improperly.
- Use of seasonings may cause the rice to burn more easily.
- Up to 4 cups of mixed rice or sweet rice can be cooked.
- Fill up to the appropriate level with seasoned water. Then place mixed ingredients on top of rice.
- Place the Inner Pot into the main unit.
- Then begin cooking.
- After cooking rice mixed with other ingredients, as slight odor may remain.
- Wash the Inner Pot and Inner Lid thoroughly after each use.

Water Measurement Guidelines for Risotto

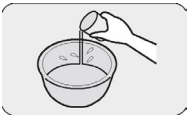
Quantity of Rice	Risotto Water Level	
	regular	soft
0.5 cups	Up to „0.5“ mark	Up to „1“ mark
1 cup	Up to „1“ mark	---
1,5 cup	Up to „1.5“ mark	---

How to Cook Brown Rice

- Wash brown rice and soak it in the water for an hour.
- Brown rice can be cooked up to 4 cups.
- Fill the Inner Pot with water up to the appropriate level.
- Place the Inner Pot into the main unit.
- Then begin cooking.
- For more delicious results with brown rice, soak the rice in water for an hour or more before cooking.

Steaming Food

Use the supplied steamer to steam your food. The cooking times provided in the following table are approximate and may serve as guidelines only.
Manually turn off the device after cooking. To do so, push up the power switch.

1	Add approximately 1 and ½ Measuring Cups (300 ml) of water in the Inner Pot.	
	• Use the provided Measuring Cup. • Always add a minimum of one Measuring Cup (180 ml) of water.	
2	Place the Inner Pot into the main unit and the Steamer Plate and food in the Inner Pot	
	• Place the Inner Pot into the main unit. • Place the Steamer Plate in the Inner Pot. • Place the food on the Steamer Plate.	
3	Close the Outer Lid and plug in the power supply cord.	
4	Press ON/OFF button.	
	• The COOKING lamp lights and begins steaming. • Monitor the steaming time manually. • Check and stir the food occasionally by opening the Outer Lid. • Continue steaming until food is done. • When the food is done, press OFF button to cancel steaming. • Some experimentation may be needed to determine exact cooking times based on personal preferences. for cooked food tenderness or firmness. Press OFF button and unplug the power supply cord after use.	

Food Steaming Chart:

Food	Preparation	Quantity	Approx. Steaming Time
Artichokes	Cut into half	2-4	25-30 min.
Asparagus	Whole, stems trimmed	450 g	10-15 min.
Broccoli	Spears	200 g	10-15 min.
Beets	Peeled, cut into ¼ slices	450 g	15-20 min.
Carrots	Cut, peeled	450 g	15-20 min.
Cauliflower	Spears	450 g	20-25 min.
Corn on the Cob	Husked, halved	2	15-20 min.
Green Beans	Whole, trimmed	350 g	10-15 min.
Red Potatoes	Cut into half	450 g	25-30 min.
Snow Peas	Whole, trimmed	200 g	15-20 min.
Spinach	Leaves	200 g	8-10 min.
Sweet Potatoes or Yams	Cut into ¼ pieces	450 g	20-25 min.
Zucchini	Cut into ¼ rounds	450 g	10-15 min.
Eggs	Soft yolk	8	15 min.
	Hard yolk	8	23 min.

6. Cleaning and maintenance

Switch the device off and disconnect it from the power supply.
Before you clean the device, make sure it has cooled down sufficiently after use.
Only pour the water after it has cooled down sufficiently in order to avoid scalding.
Never submerge the device into water, as it may be damaged.
The lid and the inner pot are dishwasher-proof.
Before reusing the parts, dry them sufficiently, please.

SPECIFICATIONS

Model No.	KRC-118
Power Source	220-240 V 50/60 Hz
Power Consumption (Cooking)	700W
Dimension	290 mm (B) x 300 mm (T) x 280 mm (H)
Weight (Approx.)	3,1 kg
Accessories	Power Cord, Rice Scoop, Measuring Cup, Steamer Tray
Cord Lenght	Approx. 0,95 m

7. SERVICE

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

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

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

KeMar GmbH

Service Department

Rohlfstr.5

D-81929 Munich / Germany

Telephone: +49 (89) 28857266

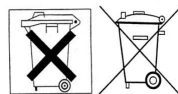
service@kemar.de

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

This symbol means that electrical and electronic equipment,

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

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



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

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

Seller's Guarantee - Terms of Guarantee

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.

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

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

This represents no limitation of your legal rights.

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

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

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

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

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

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

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

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

Please contact Customer Support for an individual offer.

In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
Email: service@kemar.de

GUARANTEE CARD

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

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
Email: service@kemar.de

Device/ Item Name: _____

Date of Purchase: _____ (Proof of Purchase included)

Description of the defect: _____

Name: _____

Street: _____ Postal Code/ Place _____

Phone: _____ Fax: _____

Date: _____ Signature: _____

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

Table des matières:	Page
1. Instructions de sécurité importantes	33
2. Remarques spéciales sur le câble d'alimentation/les paramètres électriques . . .	35
3. Avant la première utilisation	35
4. Description et fonction des éléments.	36
5. Guide de référence rapide – En quelques étapes à la préparation parfaite . . .	37
6. Nettoyage et conservation	40
7. Service client / Garantie	41

Santé grâce à l'innovation

Pour cuire le riz ou les légumes à la vapeur dans un cuiseur à riz, il faut appliquer d'autres règles que celles utilisées pour la cuisson conventionnelle. Le riz et les légumes sont spécialement préparés pour assurer une saveur très intense.

La fonction vapeur permet de préserver les vitamines contenues dans les poissons et les légumes, leur saveur naturelle ainsi que la valeur nutritionnelle tout en empêchant la création de substances nocives. Afin de garantir un repas sain et équilibré, utilisez des ingrédients frais chaque fois que possible.

Cher Client,

Votre nouveau cuiseur à riz vous aidera à préparer des délicieux plats en un rien de temps. Le cuiseur à riz est simple d'utilisation et facile à nettoyer grâce à son compartiment intérieur doté d'un revêtement anti-adhérent.

Sur notre site, vous trouverez des recettes et des conseils utiles permettant une introduction facile.

Le cuiseur intègre des dispositifs de sécurité. Vous devez néanmoins lire attentivement les instructions de sécurité et utiliser le cuiseur uniquement comme décrit dans le manuel afin d'éviter des blessures ou des dommages accidentels.

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si le produit est transmis à quelqu'un d'autre, le présent manuel doit l'être également.



Ce signe vous avertit d'un risque de blessures.



Ce signe vous avertit d'un risque de blessures d'origine électrique.



Ce signe vous avertit d'un risque de brûlures.



Ce signe indique des informations complémentaires.

1. Points importants de Sécurité

Utilisation Prévue



Le cuiseur à riz est approprié pour la préparation de repas au bain marie.

Il n'est pas adapté pour rôtir des aliments.

L'appareil est exclusivement destiné pour un usage familial et n'est pas prévu pour un usage professionnel.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inadaptée due au non-respect du présent manuel.

Pour éviter les risques, seul le service client est autorisé à réparer l'appareil.

Les précaution importantes décrites dans cette section doivent être suivies avec précaution pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures sur personne et/ou d'endommager l'appareil:



1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les sur CHAUDES. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter le risque d'incendie, d'électrocution et ou de blessures, ne pas immerger le cordon, les prises ou les appareils dans l'eau ou autre liquide.
4. Une supervision proche est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer. Le laisser refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne jamais faire fonctionner un appareil avec un cordon endommagé ni le brancher lorsqu'il est en panne ou a été endommagé de quelconque manière. Pour toute vérification, réparation ou réglage, porter l'appareil à un service après-vente autorisé.
7. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas insérer d'objets étrangers, tel que des princes ou des fils, dans les fentes.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.

11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité du feu d'une gazinière à gaz ou électrique chaude.
12. Il faut faire très attention en déplaçant un récipient contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide.
13. Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits de nettoyage, des grattoirs métalliques ou tout autre matériau abrasif.
14. Brancher d'abord la fiche à l'appareil, ensuite à la prise murale. Pour débrancher, tourner l'interrupteur sur la position << off >>, puis retirer la fiche de la prise murale.
15. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage qu'auquel il est destiné.
Cet appareil est conçu pour l'utilisation domestique uniquement.
16. Utiliser uniquement le voltage CA approprié.
17. Garder la fiche électrique toujours propre.
18. Brancher l'appareil sur une prise électrique unique.
19. Faire très attention à ce que la fiche électrique soit bien branchée dans la prise murale.
20. Ne pas brancher ni débrancher la prise avec les mains mouillées.
21. Ne pas toucher l'évent à vapeur.
22. Ne pas manipuler brutalement le cordon d'alimentation.
23. Débrancher en tirant par la fiche et non par le cordon.
24. Ne pas secouer l'appareil par la poignée.
25. Ne pas toucher la partie métallique à l'intérieur du couvercle ou le couvercle intérieur pendant ou juste après l'utilisation.
26. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes ou d'endroits mouillés.
27. Ne pas utiliser l'appareil sur une surface instable ou toute autre surface non résistante à la chaleur.
28. Ne pas toucher le bouton d'ouverture lors du transport de l'appareil.
29. Ne pas utiliser de récipient intérieur autre que celui fourni.
30. Ne pas placer l'appareil à proximité des murs ou des meubles (à 12"/30cm).
31. Ne pas placer l'appareil dans un endroit où il est exposé aux éclats d'huile de friture ou aux rayons directs du soleil.
32. Ne pas couvrir l'appareil avec un torchon ou une serviette pendant l'utilisation.
33. Retirer tout objet étranger avant d'utiliser l'appareil.

2. Instructions sur le set de cordon spécial

- A** Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement et de trébucher dedans comme avec un cordon long.
- B** Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.
- C** Si la rallonge est utilisée :
- (1) La puissance nominale marquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
 - (2) La rallonge ne doit pas passer ou être placée au dessus du four et être à portée des enfants où ils peuvent la tirer ou trébucher dessus.

Avertissement



Risque de décharge électrique.

Utiliser uniquement des prises de terre.

Ne pas enlever la prise de terre.

Ne pas utiliser d'adaptateurs.

Ne pas utiliser de rallonges.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures mortelles, un incendie ou un choc électrique.

3. Avant la première utilisation

Sortez l'appareil de son emballage. DANGER POUR LES ENFANTS – risque de mort due à l'étouffement / l'ingestion. Tenir l'emballage hors de la portée des enfants. Jetez-le immédiatement.

Débranchez le connecteur de la prise.

Nettoyez le récipient avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent avant la première utilisation. Essuyez le compartiment intérieur avec un chiffon sec.

Ne pas immerger les composants électriques !

Nettoyez le couvercle uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide et laisser sécher.

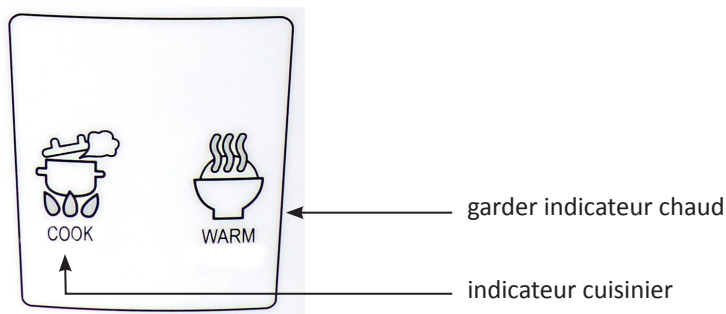
4. Description et fonction des éléments

Panneau de commande

Le fonctionnement est très simple. Familiarisez-vous ci-dessous avec l'appareil et le panneau de commande.



Affichage:



5. Guide de référence rapide

En quelques étapes à la préparation parfaite

Préparation des plats.

Suivez les instructions pour préparer les plats.
Vérifiez toujours que les plats à préparer sont frais et de qualité.
Vérifiez toujours que la viande, le poisson, les fruits de mer et la volaille, par exemple, avaient été stockés avant utilisation dans une température inférieure à 5°C.
Avant utilisation, les sacs sous vide doivent être nettoyés et ils ne doivent pas avoir été utilisés avant pour éviter toute impureté.
Préparez toujours votre nourriture uniquement sur des surfaces de travail propres.
Lavez vos mains soigneusement avant de commencer la préparation.
Veuillez préparer les plats en quantité adéquate (épaisseur) et à la bonne température.

Cuisson du Riz



Ne pas utiliser de sachets de riz ou d'ingrédients qui pourraient générer de la mousse comme la crème, les œufs et les produits laitiers liquides. Ils pourraient couler et abîmer l'équipement et entraîner les risques de chocs électriques.
Veuillez à ce que ni le liquide ni le riz ne tombent sur le plateau chauffant. Le plateau chauffant doit être gardé sec et propre tout le temps. Ne pas utiliser de vinaigre car il pourrait abîmer le compartiment intérieur et le plateau chauffant. Veillez à ce que le séparateur de vapeur soit positionné correctement avant de mettre l'appareil en marche.

How To Cook Rice

1	Mesurer la quantité de riz et le laver.	correct	non correct
	- Mesurer le riz en utilisant le verre doseur fourni. 1 verre doseur est égal à 180 ml. - Le récipient intérieur peut être utilisé pour laver le riz.		
2	Ajouter la quantité adéquate d'eau et placer le récipient intérieur dans l'appareil.	Exemple: Pour cuire 4 verres de riz. Exemple: To cook 4 cups of rice. Exemple: Pour cuire 2verres de riz.	
	- Laver le riz et le mettre dans le récipient intérieur. - Choisir le niveau d'eau en fonction du réglage du menu sélectionné et la quantité de riz en cours de cuisson. - Si le niveau d'eau n'est pas correct, l'excès d'eau risque de bouillir et déborder. - Régler le niveau d'eau en fonction de votre préférence. Le niveau d'eau peut être réglé jusqu'à un niveau de graduation. Si la quantité d'eau est trop grande, elle risque de bouillir et déborder. - S'assurer de retirer les grains de riz ou gouttelettes d'eau sur la paroi extérieure du récipient intérieur ou sur la paroi de l'appareil. L'eau qui reste collée sur ces parois provoque du bruit lors de la cuisson. - Secouer doucement le récipient intérieur pour égaliser le niveau de riz.		

3

Branchez le cordon d'alimentation dans la prise et mettez l'appareil en marche.

- Pour le faire, appuyez sur l'interrupteur situé à l'avant de l'appareil jusqu'à ce qu'on entende un click de fermeture. Cela allumera la LED « Kochen » (Cuisson).
- Une fois la cuisson du riz terminée, l'appareil se positionnera automatiquement en mode de maintien de la température.
- La LED « Kochen » (Cuisson) s'éteindra et l'interrupteur se mettra en position OFF.
- Servir le riz cuit. Utilisez la cuillère à riz fournie pour éviter de rayer le compartiment intérieur. N'utilisez aucun objet aiguisé ou pointu pour sortir le riz du compartiment.

4

Mélanger le riz avant de le servir. Le riz cuit peut être gardé au chaud jusqu'à 12 hrs.

- Une fois la cuisson terminée, le témoin COOKING s'éteint. Le témoin KEEP WARM s'allume ensuite et l'appareil passe automatiquement dans ce mode pour garder le riz chaud.
- Le PANNEAU D'AFFICHAGE montre la durée d'avertissement écoulée.
- Ne pas garder le riz au chaud plus de 12 heures car il risque de sentir, de jaunir ou de sécher.
- Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en mode KEEP WARM.
- Le risotto ne peut pas être gardé au chaud. Lorsque le risotto est cuit, le témoin KEEP WARM clignote. Ne pas garder le risotto au chaud car il devient gluant.
- Ne pas utiliser KEEP WARM pour le riz mixte, le riz brun, le riz sucré ou le riz complet car ils risquent de s'abîmer ou de sentir.
- Un roussissement léger peut se former au fond dur récipient intérieur.
- S'assurer d'appuyer sur le bouton OFF et de débrancher le cordon d'alimentation après utilisation
- Si cela n'est pas fait, l'appareil se met en mode KEEP WARM dès qu'il est branché la fois suivante.
- Ne pas réchauffer du riz froid car il risque de développer une odeur.

Durées approximatives de cuisson de riz (A température ambiante de 20°C et température d'eau de 18°C)

Menu	Riz blanc Sushi	Riz brun complet	Riz sans rinçage	Riz sucré	Riz brun	Risotto Porridge	Riz rapide	Riz mixte
Capacité (tasses)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Temps requis (minutes)	36-45	37-47	36-46	37-40	75-77	49-59	26-33	36-44

Cuisson du riz mixte/sucré

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
- Trop d'ingrédients risquent d'empêcher le riz de cuire correctement.
- L'utilisation d'assaisonnement risque de faire brûler plus facilement le riz.
- Il est possible de cuire 4 verres de riz mixte ou sucré.
- Remplir le niveau approprié avec de l'eau ou de l'eau assaisonnée. Placer, ensuite, les ingrédients mélangés sur le riz.
- Placer le récipient intérieur dans l'appareil.
- Sélectionner et commencer la cuisson.
- Après avoir cuit du riz mélangé à autres ingrédients, une légère odeur peut rester.
- Laver entièrement le récipient et le couvercle intérieurs après chaque utilisation.

Conseils sur la quantité d'eau pour le risotto

Quantité de riz	Niveau d'eau pour le Risotto	
	normal	mou
0.5 tasse	Au repère 0.5	Au repère 1
1 tasse	Au repère 1	---
1.5 tasse	Au repère 1.5	---

Cuisson du riz brun

- Laver le riz brun et le tremper dans l'eau pendant une heure.
- Il est possible de cuire 4 verres de riz brun.
- Remplissez le récipient intérieur d'eau jusqu'à niveau approprié.
- Placer le récipient intérieur dans l'appareil.
- Sélectionner et commencer la cuisson.
- Pour avoir un goût encore plus délicieux, tremper le riz dans l'eau pendant une heure ou plus avant de le cuire.

Cuisson à la Vapeur

Utilisez le support vapeur fourni pour cuire à la vapeur vos aliments. Les durées de cuisson indiquées dans le tableau sont approximatives et ne sont données qu'à titre d'indication. Éteignez l'appareil manuellement une fois la cuisson terminée. Pour le faire, relevez l'interrupteur d'alimentation.

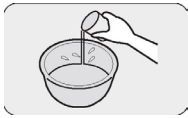
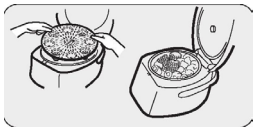
1	Ajouter environ 1 tasse et ½ (300 ml) d'eau récipient intérieur.
	• Utiliser le verre doseur fourni. • Ajouter toujours au moins un verre doseur (180 ml) d'eau. 
2	Placer le récipient intérieur dans l'appareil. Placer la plaque à vapeur et la nourriture dans le récipient intérieur.
	• Placer le récipient intérieur dans l'appareil. • Placer la plaque à vapeur dans le récipient intérieur. • Placer la nourriture sur la plaque à vapeur. 
3	Fermer le couvercle extérieur et rancher le cordon d'alimentation.
4	Appuyer sur le bouton COOKING.
	• Le témoin COOKING s'allume et commence la cuisson à vapeur. • Contrôler manuellement la durée de la cuisson à la vapeur. • Une fois l'eau entièrement évaporée, le témoin KEEP WARM s'allume et l'appareil passe automatiquement sur le mode KEEP WARM. • Vérifier et remuer de temps en temps la nourriture en ouvrant le couvercle extérieur. • Continuer la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que la nourriture soit cuite. • Une fois la nourriture cuite, appuyer sur le bouton OFF pour annuler la cuisson à la vapeur. • Quelques essais sont nécessaires pour déterminer les durées exactes de cuisson en fonction des préférences personnelles de fermeté de la nourriture cuite. Appuyer sur le bouton OFF et débrancher le cordon d'alimentation après utilisation.

Tableau de cuisson à la vapeur:

Nourriture	Préparation	Quantité	Durée approximative de vapeur
Artichauts	Couper en deux	2-4	25-30 min.
Asperges	Entiers, queues coupées	450 g	10-15 min.
Brocoli	En bouquets	200 g	10-15 min.
Betteraves	Epluchées, Coupées en tranches de ¼ po.	450 g	15-20 min.
Carottes	Coupées, épluchées	450 g	15-20 min.
Chou-fleur	En bouquets	450 g	20-25 min.
Mais en épi	Epluchés et coupés en deux	2	15-20 min.
Haricots verts	Entiers, queues coupées	350 g	10-15 min.
Pommes de terre rouges	Couper en deux	450 g	25-30 min.
Pois mange-tout	Entiers, queues coupées	200 g	15-20 min.
Epinard	Feuilles	200 g	8-10 min.
Pommes de terre douces ou igname	Coupés en morceaux ½ po.	450 g	20-25 min.
Courgettes	Coupés en rondelles de ¼ po.	450 g	10-15 min.
Œufs	Jaune mou	8	15 min.
	Jaune dur	8	23 min.

Notes sur différents temps de cuisson

S'il vous plaît noter: Les temps de cuisson sont basés sur des estimations seulement. Pour trouver votre goût individuel, s'il vous plaît expérimenter avec le temps. Le temps de préparation dépend toujours de la taille et de l'épaisseur de l'aliment.

Recettes et d'autres applications peuvent être trouvées sur notre site Web **www.kemar.de**.

6. Nettoyage et conservation

Arrêtez l'appareil et débranchez-le de sa source d'alimentation.

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il a suffisamment refroidi après utilisation.

Versez de l'eau uniquement une fois l'appareil suffisamment refroidi pour éviter de vous brûler.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau car il pourrait être endommagé.

Le couvercle et le compartiment intérieur peuvent aller au lave-vaisselle.

Avant de réutiliser les éléments, veuillez les sécher soigneusement.

Spécifications

No. du modèle	KRC-118
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Consommation électrique (cuisson)	700W
Dimensions	290 mm (B) x 300 mm (T) x 280 mm (H)
Poids (approx.)	3,1 kg
Accessoires	Spatule, plaque à vapeur, verre doseur, câble
Longueur du cordon	Approx. 0,95 m

7. Service

Ce modèle dans la gamme de produit KeMar est recommandé pour une UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Son utilisation pour une raison commerciale annule la garantie. Pour la réparation, nous vous recommandons de contacter le revendeur du produit. Sinon, chercher le concessionnaire le plus proche sur internet à l'adresse www.kemar.de et suivre les liens SERVICE & SUPPORT.

KeMar Gmbh
Département du service
Rohlfstr.5
D-81929 Munich / Allemagne
Téléphone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Votre produit KeMar est conçu et fabriqué avec des matériels et des composants de qualité supérieure qui peuvent être recyclés et réutilisés.

Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques en fin de vie doivent être éliminés séparément des ordures ménagères.

Nous vous prions donc de confier cet équipement à votre centre local de collecte/recyclage.

Dans l'Union Européenne, il existe des systèmes sélectifs de collecte pour les produits électriques et électroniques usagés.

Aidez-vous à conserver l'environnement dans lequel nous vivons!

Les machines ou appareils électriques et électroniques contiennent fréquemment des matières qui, si elles sont traitées ou éliminées de manière inappropriée, peuvent s'avérer potentiellement dangereuses pour la santé humaine et pour l'environnement.

Cependant, ces matières sont nécessaires au bon fonctionnement de votre appareil ou de votre machine. Pour cette raison, il vous est demandé de ne pas vous débarrasser de votre appareil ou machine usagé avec vos ordures ménagères.



Garanties du vendeur - Conditions de la garantie

Cher Client,

Nos produits sont soumis à un contrôle très strict.

Néanmoins, si un produit acheté chez nous ne fonctionne pas correctement, nous en sommes vraiment désolés et vous demandons de contacter le service client dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous. Nous serons heureux de pouvoir vous aider par téléphone via notre Hotline.

En plus de la garantie légale, nous accordons une garantie sur tous nos produits achetés chez nous, selon les conditions indiquées ci-dessous.

Cela ne touche pas vos droits prévus par la loi.

1) La période de garantie est d'un an à compter de la date d'achat. La garantie est valide au sein de l'Union européenne et en Suisse.

2) Pendant la période de garantie, l'équipement présentant un défaut matériel ou de fabrication sera réparé ou remplacé selon notre choix.

Les équipements échangés ou leurs parties deviennent notre propriété. En aucun cas, la prestation de services couverts par la garantie ne prolongera la période couverte par la garantie, ni ne constituera le début d'une nouvelle période de garantie.

3) Les revendications de garantie doivent être déclarées immédiatement après avoir constaté le défaut, pendant la durée de validité de la garantie.

4) Afin de présenter une réclamation couverte par la garantie, il faut effectuer les étapes suivantes :

Veuillez contacter le service client par e-mail, fax ou téléphone, pour que nous puissions vous envoyer un e-mail avec une étiquette d'affranchissement gratuit dans un fichier PDF. Utilisez cette étiquette d'expédition pour renvoyer gratuitement l'équipement défectueux à l'adresse indiquée avec la carte de garantie ci-dessous et la preuve d'achat originale.

Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez votre équipement réparé ou un nouvel équipement. Les frais d'envois seront payés par nous.

5) Les prétentions au titre de la garantie sont exclues pour les dommages dus aux :

- utilisation abusive ou incorrecte
- exposition environnementale (humidité, chaleur, surtensions, poussière, etc.)
- non-respect des consignes de sécurité s'appliquant à l'équipement
- non-respect des instructions contenues dans le manuel
- utilisation de la force (par ex. coup, coup de pied, chute)
- intervention d'un service non autorisé par nous
- tentatives de réparation arbitraires
- envoi dans un emballage non adapté au transport

6) Nous proposons également de réparer les défauts ou les dommages subis par l'équipement qui ne sont pas (ou qui ne sont plus) couverts par la garantie, contre le remboursement des frais. Veuillez contacter le service client pour une offre individuelle.

Dans ce cas, les frais d'expédition seront à votre charge.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

CARTE DE GARANTIE

En cas de demande de garantie, veuillez contacter le service client indiqué ci-dessous. Détachez cette carte, remplissez-la clairement et lisiblement et renvoyez-la avec l'équipement défectueux et la preuve d'achat originale à l'adresse suivante :

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

Équipement / Nom de l'équipement :

Date d'achat : _____ (preuve d'achat incluse)

Description du défaut :

Nom : _____

Rue : _____ Code postal / Ville _____

Tél. : _____ Fax : _____

Date : _____ Signature : _____

KeMar GmbH n'assume aucune responsabilité en cas de dommages indirects ou consécutifs.
Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Contenuti:	Pagina
1. Sicurezza	47
2. Note speciali per i requisiti elettrici e i cavi di alimentazione	49
3. Prima dell'utilizzo	49
4. Descrizione e funzione delle parti.	50
5. Guida rapida – pochi passi per ottenere una perfetta cottura	51
6. Pulizia e manutenzione	54
7. Servizio clienti / Garanzia	55

Il Benessere attraverso L'innovazione

Per cucinare il riso o le verdure a vapore in un cuociriso si devono seguire delle procedure diverse da quelle della cottura convenzionale. Il riso o le verdure vengono preparati in modo da ottenere un sapore intenso. La funzione di cottura a vapore trattiene le vitamine del pesce e delle verdure, conservando il sapore e il valore nutrizionale, prevenendo la formazione di composti nocivi. Per ottenere un pasto sano ed equilibrato, utilizzare ingredienti freschi per quanto possibile.

Gentile cliente,

La nuova Arrochera ti aiuterà a preparare in un lampo deliziosi piatti. E' semplice da utilizzare e facile da pulire grazie al recipiente interno con fondo antiaderente.

Nel nostro sito web troverai ricette e consigli utili che ti introdurranno alla Arrochera.

All'interno sono presenti sistemi di sicurezza. Ti raccomandiamo di leggere attentamente le avvertenze e di utilizzare il prodotto nella maniera descritta all'interno del manuale, per evitare danni o ferite accidentali.

Conserva questo manuale per utilizzi futuri. Nel caso il prodotto venga ceduto, anche il presente manuale dovrà essere fornito.



Indica il rischio di infortunio.



Indica il rischio di infortunio dovuto ad elettricità.



Indica il rischio di scottature e ustioni.



Indica la presenza di informazioni aggiuntive.

1. Importanti indicazioni di Sicurezza

Utilizzo



La Arroccera è ideale per preparare pietanze a bagnomaria.

Non è adatto per arrostitire cibi.

E' pensato esclusivamente per uso privato e non commerciale.

Il produttore non si assume responsabilità in caso di uso improprio causato dal mancato attenersi alle presenti istruzioni.

Per evitare rischi, solo il servizio clienti è autorizzato ad eseguire riparazioni.

Le precauzioni importanti descritte nel manuale devono essere seguite attentamente al fine di evitare incendi, scosse elettriche, infortuni e/o danni materiali:



1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Usare manici e manopole.
3. Al fine di evitare incendi, scosse elettriche e infortuni, non immergere cavi elettrici, spine o qualsiasi altro dispositivo in acqua o altri liquidi.
4. L'uso di qualsiasi apparecchiature da parte o nelle vicinanze di bambini deve essere sottoposto ad attenta supervisione da parte di adulti.
5. Scollegare l'apparecchiatura dalla spina quando non viene utilizzata e prima delle operazioni di pulizia. Lasciare che l'apparecchiatura si raffreddi, prima di collegare o rimuovere componenti e prima di iniziare le operazioni di pulizia.
6. Non utilizzare l'apparecchiatura con cavi o spine deteriorati in seguito a malfunzionamenti o altri danneggiamenti. Restituire l'apparecchiatura ad un centro assistenza autorizzato per controlli, riparazioni o modifiche.
7. Al fine di evitare scosse elettriche, non inserire corpi estranei, come spine e cavi, nelle aperture.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o infortuni.
9. Non utilizzare all'aperto.

10. Non lasciare cavi sospesi sul bordo di tavoli o banchi, o a contatto con superfici calde.
11. Non posizionare l'apparecchiatura sopra o nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici caldi, né in forni riscaldati.
12. Si prega di fare estrema attenzione nel muovere apparecchiature contenenti olio o altri liquidi caldi.
13. Non pulire l'apparecchiatura con detergenti, lane d'acciaio o altri materiali abrasivi.
14. Collegare sempre prima la spina all'apparecchiatura e solo successivamente il cavo alla presa.

Per scollegare, posizionare l'interruttore su „Off“ e poi togliere la spina dalla presa.

15. L'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso per cui è stata concepita.
Il prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
16. Utilizzare esclusivamente il voltaggio corretto.
17. Mantenere sempre la spina ben pulita.
18. Collegare l'apparecchiatura esclusivamente ad una singola presa elettrica.
19. Assicurarsi che la spina sia ben inserita all'interno della presa.
20. Non cercare di inserire o disinserire la spina con le mani bagnate..
21. Non toccare lo sfianto del vapore.
22. Maneggiare con cura il cavo di alimentazione.
23. Scollegare il cavo di alimentazione afferrando solamente la spina.
24. Non scuotere l'apparecchiatura afferrandola per la maniglia.
25. Non toccare la parte in metallo nel coperchio esterno o interno mentre l'apparecchio è in funzione o immediatamente dopo.
26. Non utilizzare l'apparecchiatura vicino a fiamme o luoghi umidi.
27. Non utilizzare l'apparecchiatura su superfici instabili o sensibili al calore.
28. Non toccare il Pulsante di apertura nel trasportare l'apparecchiatura.
29. Non usare contenitori interni diversi da quello fornito.
30. Non posizionare l'apparecchiatura vicino a pareti o mobili (a meno di 30 cm).
31. Non posizionare l'apparecchiatura in luoghi dove potrebbe essere raggiunta da schizzi di olio caldo di frittura, né in luoghi esposti a luce solare diretta.
32. Non coprire l'apparecchiatura in funzione con stracci o asciugamani.
33. Togliere tutte le sostanze estranee prima dell'uso.

2. Istruzioni per set cavi specia

A L'apparecchio ha un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di grovigli e incidenti dovuti ad un cavo troppo lungo.

B Sono disponibili delle prolunghe che devono essere utilizzate con cura.

C Se le prolunghe vengono utilizzate:

- (1) La potenza elettrica nominale della prolunga deve essere pari o superiore a quella dell'apparecchiatura.
- (2) La prolunga non deve poggiare sul ripiano, onde evitare che venga tirata dai bambini o che vi si inciampi.

Attenzione  

Rischio di shock elettrico.

Utilizzare solo prese con messa a terra.

Non rimuovere le connessioni per la messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe causare danni permanenti, incendi o shock elettrici.

3. Prima dell'utilizzo

Estrarre il prodotto dalla confezione. **RISCHIO PER I BAMBINI** – rischio di morte per soffocamento/ ingoio della confezione. Tenere la confezione lontana dalla portata dei bambini. E' consigliabile disfarsene quanto prima.

Disconnettere la spina dalla presa.

Ripulire il contenitore con acqua calda ed un po' di detergente prima di utilizzarlo.
Asciugare il recipiente con un panno.

Non immergere in acqua i componenti elettrici.

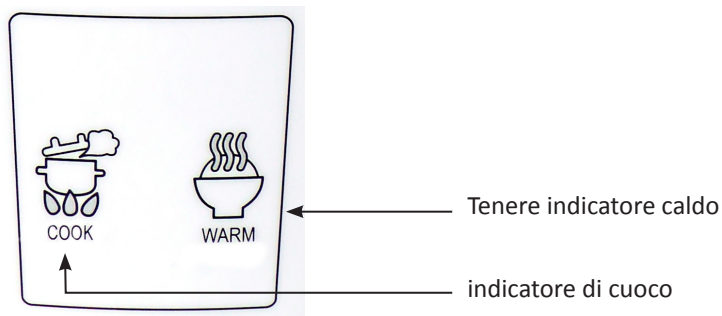
Asciugare il coperchio con panno umido e lasciarlo asciugare.

4. Descrizione e funzione delle parti

Il funzionamento è molto semplice. Familiarizzare sotto con il dispositivo e il pannello di controllo.



Display:



5. Guida rapida

In pochi passi alla preparazione perfetta.

Preparare i piatti.

Seguire le istruzioni per la preparazione.
Assicurarsi sempre che i piatti da preparare siano freschi e di alta qualità.
Assicurarsi sempre che carne, pesce, frutti di mare e pollame, ad esempio, siano stati conservati al di sotto di 5°C prima di utilizzarli.
Prima di utilizzarle, le buste sottovuoto devono essere state lavate ed inutilizzate per evitare la presenza di impurità.
Preparare il cibo sempre su superfici pulite.
Lavare bene le mani prima di preparare i piatti.
Preparare i piatti in una corretta misura (spessore) e ad una giusta temperatura.

Come Cucinare il Riso



Non utilizzare riso contenuto in sacchetti o alcun ingrediente che possa generare schiuma, quali panna, uova e prodotti caseari liquidi. Potrebbero fuoriuscire e danneggiare l'attrezzatura e causare scosse elettriche.
Assicurarsi che nessun liquido o che il riso non cada sul piatto riscaldante. Il piatto riscaldante deve essere mantenuto sempre pulito ed asciutto. Non usare aceto, in quanto potrebbe danneggiare il recipiente interno e il piatto riscaldante. Assicurarsi che il separatore di vapore sia posizionato correttamente prima di accendere il cuociriso.

1	Dosare accuratamente il riso e lavarlo.	Giusto	Sbagliato
	- Dosare il riso utilizzando il misurino dotazione. Un misurino equivale a 180 ml. - Il Contenitore interno può essere utilizzato per lavare il riso.		
2	Aggiungere la giusta quantità di acqua e inserire il Contenitore interno nell'unità principale.	Esempio: Per 4 misurini di riso. Example: To cook 4 cups of rice.	
	- Lavare il riso e inserirlo nel Contenitore interno. - Decidere il livello d'acqua in base alle impostazioni menu selezionate e alla quantità di riso che si desidera cuocere. - Se la quantità d'acqua è errata, l'acqua in eccesso potrebbe fuoriuscire durante la cottura. - Regolare la quantità d'acqua a seconda delle vostre preferenze. La quantità d'acqua può variare di un quarto rispetto alla misura indicata. Se la quantità d'acqua è eccessiva, potrebbe fuoriuscire durante la cottura. - Assicurarsi che non vi siano chicchi di riso o residui d'acqua tra la parete esterna del Contenitore interno e le pareti interne dell'unità principale. L'acqua presente in queste aree provoca rumore durante la cottura. - Girare delicatamente il Contenitore interno da una parte all'altra per livellare il riso.	Esempio: Per 2 misurini di riso.	

3

Inserire il cavo di alimentazione in una presa e accendere l'apparecchio.

- Per farlo, spingere l'interruttore situato sulla parte anteriore del cuociriso verso il basso, fino a quando non si blocca. Si accenderà quindi la spia luminosa „Kochen“ (cottura).
- Una volta che il riso sarà cotto, il cuociriso passerà automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.
- La spia luminosa si spegnerà e l'interruttore tornerà alla posizione OFF (spento).
- Servire il riso utilizzando il cucchiaino in dotazione per evitare di graffiare il recipiente interno. Non usare oggetti taglienti o appuntiti per rimuovere il riso.

4

Girare il riso prima di servirlo. Il riso cotto può essere tenuto in caldo per un massimo di 12 ore.

- A cottura ultimata, la spia COOKING si spegne. Poi si accende la spia KEEP WARM e l'Unità passa automaticamente nella modalità che mantiene il riso in caldo.
- Il DISPLAY indica il tempo di riscaldamento trascorso.
- Non mantenere il riso in caldo per più di 12 ore in quanto il riso può diventare maleodorante, ingiallirsi o seccarsi.
- Non scollegare l'alimentazione in modalità KEEP WARM.
- Non è possibile mantenere caldo il risotto. Quando il Risotto è pronto, la spia KEEP WARM lampeggia. Non mantenere in caldo il Risotto, diventerebbe colloso.
- Non utilizzare la modalità KEEP WARM per risi misti, integrali, dolci o per risi integrali germogliati in quanto potrebbero deteriorarsi o sprigionare cattivo odore.
- È possibile che si formino delle bruciature sul fondo del Contenitore interno.
- Assicurarsi di premere il pulsante OFF e scollegare il cavo dell'alimentazione dopo l'uso.
- In caso contrario l'unità passa alla modalità KEEP WARM non appena viene ricollegata alla corrente.
- Non riscaldare il riso freddo in quanto ciò porterebbe alla formazione di odori sgradevoli.

Tempi indicativi di cottura del riso (A una temperatura ambiente di 20°C e ad una temperatura dell'acqua di 18°C)

Menu	Riso bianco Sushi	Riso integrale germogliato	Riso pre-lavati	Riso dolce	Riso integrale	Risotto Porridge	Riso rapido	Riso misto
Capacità (misurini)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Tempo necessario (minuti)	36-45	37-47	36-46	37-40	75-77	49-59	26-33	36-44

Come cuocere Risi misti/Dolci

- Lavare il riso e immergerlo in acqua prima di iniziare la cottura.
- Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.
- Gli ingredienti in eccesso potrebbero compromettere la corretta cottura del riso.
- L'uso di condimenti potrebbe far bruciare il riso più facilmente.
- È possibile cuocere fino a 4 misurini di riso misto o dolce.
- Riempire fino al livello desiderato con brodo o acqua. Poi aggiungere sopra al riso gli ingredienti mescolati.
- Posizionare il Contenitore interno nell'unità principale.
- Selezionare e iniziare la cottura.
- Quando si cuoce il riso insieme ad altri ingredienti, potrebbe rimanere un leggero odore.
- Lavare accuratamente il contenitore interno e il Coperchio interno dopo l'uso.

Indicazioni per dosare l'acqua per il Risotto

Quantità di riso	Livello acqua Risotto	
	normale	morbido
0,5 misurini	Fino alla tacca „0,5“	Fino alla tacca „1“
1 misurini	Fino alla tacca „1“	---
1,5 misurini	Fino alla tacca „1,5“	---

Come cuocere il Riso integrale

- Lavare il riso integrale e immergerlo in acqua per un'ora.
- È possibile cuocere fino a 4 misurini di riso integrale.
- Riempire d'acqua il Contenitore interno fino al livello desiderato.
- Posizionare il Contenitore interno nell'unità principale.
- Selezionare e iniziare la cottura.
- Per un riso integrale più gustoso, immergere il riso nell'acqua per un'ora o più, prima di iniziare la cottura.

Cibi al Vapore

Utilizzate il vaporizzatore in dotazione per cucinare il vostro cibo. I tempi di cottura forniti nella seguente tabella sono indicativi. Spegnerne il cuociriso manualmente dopo la cottura. Per farlo, spingere l'interruttore di alimentazione verso l'alto.

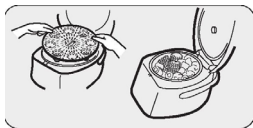
1	Aggiungere 1 misurino e ½ circa (300 ml) di acqua nel Contenitore interno.
	• Utilizzare il misurino allegato. • Aggiungere sempre almeno un misurino di acqua (180 ml). 
2	Inserire il Contenitore interno nell'unità principale. Sistemare il Piatto vapore e il cibo nel Contenitore interno.
	• Inserire il Contenitore interno nell'unità principale. • Mettere il Piatto vapore nel Contenitore interno. • Mettere il cibo sul Piatto vapore. 
3	Chiudere il Coperchio esterno e collegare il cavo dell'alimentazione.
4	Premere il pulsante COOKING.
	• La spia COOKING si accende e la cottura e vapore ha inizio. • Visualizzare manualmente il tempo di cottura a vapore. • Quando l'acqua è completamente evaporata, si accende la spia KEEP WARM e l'unità passa direttamente alla modalità che mantiene il riso in caldo. • Controllare e girare il cibo aprendo ogni tanto il Coperchio esterno. • Proseguire la cottura e vapore fino a quando il cibo non è pronto. • Quando il cibo è pronto, premere il pulsante KEEP WARM/OFF per annullare la cottura a vapore. • Potrebbero essere necessari diversi tentativi prima di determinare l'esatto tempo di cottura in base alle preferenze personali riguardo alla consistenza dei cibi. Premere KEEP WARM/OFF e scollegare il cavo dell'alimentazione dopo l'uso.

Tabella cottura al vapore

Cibo	Preparazione	Quantità	Tempo di cottura al vapore indicativo
Carciofi	Tagliati a metà	2-4	25-30 min.
Asparagi	Interi, gambi tagliati	450 g	10-15 min.
Broccoli	Punte	200 g	10-15 min.
Barbabietole	Pelate, a fette di ¼ pollice	450 g	15-20 min.
Carote	Tagliate, pelate	450 g	15-20 min.
Cavolfiore	Punte	450 g	20-25 min.
Pannocchia di granturco	Spannocchiato, tagliato a metà	2	15-20 min.
Fagiolini verdi	Interi, spuntati	350 g	10-15 min.
Patate rosse	Tagliati a metà	450 g	25-30 min.
Piselli mangiatutto	Interi, spuntati	200 g	15-20 min.
Spinaci	Foglie	200 g	8-10 min.
Patate dolci o batate	In pezzi di ½ pollice	450 g	20-25 min.
Zucchini	Tagliati a fette di ¼ pollice	450 g	10-15 min.
Uova	Tuorlo morbido	8	15 min.
	Tuorlo duro	8	23 min.

Note su vari tempi di cottura

Attenzione: I tempi di cottura si basano solo su stime.

Per trovare il vostro gusto individuale, si prega di sperimentare con i tempi.

Il tempo di preparazione dipende sempre dalle dimensioni e spessore del cibo.

Ricette e più applicazioni possono essere trovate sul nostro sito web www.kemar.de.

6. Pulizia e manutenzione

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente.

Prima di pulirlo, assicurarsi che si sia raffreddato dopo l'uso.

Versare l'acqua soltanto se l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, per evitare ustioni.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua poiché potrebbe subire danni.

Il coperchio e il recipiente interno possono andare in lavastoviglie.

Prima di riutilizzare le parti, asciugarle bene.

NOTE

Modello N.	KRC-118
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Consumo energetico (Cottura)	700W
Dimensioni	290 mm (B) x 300 mm (T) x 280 mm (H)
Peso (ca.)	3,1 kg
Accessori	cavi elettrici, Spatola, Piatto vapore
Lunghezza cavo	Approx. 0,95 m

7. Assistenza

Questo modello di KeMar è destinato SOLO AD USO DOMESTICO. Se utilizzato per attività commerciali la garanzia non avrà validità.

Per ottenere assistenza, consigliamo di rivolgervi al rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto. Qualora ciò non fosse possibile, cercate su Internet il centro di assistenza più vicino visitando la pagina Web all'indirizzo www.kemar.de, seguite i link – Service & Support.

KeMar GmbH

Servizio di Assistenza

Rohlfstr. 5

D-81929 Monaco / Germania

Telefono: +49 (89) 28857266

service@kemar.de



Il vostro prodotto KeMar è stato costruito da materiali e componenti di alta qualità, che sono riutilizzabili o riciclabili.

Prodotti elettrici ed elettronici portando questo simbolo alla fine dell'uso devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti casalinghi.

Vi preghiamo di smaltire questo apparecchio al deposito comunale.

Nell'Unione Europea esistono sistemi di raccolta differenziata per prodotti elettrici ed elettronici.

Aiutateci a conservare l'ambiente in cui viviamo!

Garanzia del venditore - Termini della garanzia

Gentile Cliente,

i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.

Se tuttavia una pentola elettrica multifunzione/ per la prodotto acquistata da noi non funziona correttamente, ci dispiace molto e le chiediamo di contattare il Servizio Clienti indicato più in basso. Saremo ben lieti di aiutarla telefonicamente tramite la linea diretta menzionata precedentemente.

Oltre alla garanzia legale, applichiamo una garanzia su tutte le pentole elettriche multifunzione/ per la prodotto acquistate da noi, secondo le disposizioni dettate più in basso.

Essa non rappresenta un limite ai vostri diritti legali.

1) Il periodo di garanzia è di un anno a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida nell'ambito dell'Unione Europea e in Svizzera.

2) Nel periodo di garanzia, gli apparecchi difettosi a causa dei materiali adoperati o per problemi di fabbricazione saranno riparati o rimpiazzati a vostra scelta.

I dispositivi o le parti dei dispositivi cambiati diventeranno di nostra proprietà. Il servizio di garanzia non prolungherà il periodo di garanzia, né attiverà una nuova garanzia.

3) I reclami coperti da garanzia vanno effettuati immediatamente dopo aver riscontrato il difetto, entro il periodo di garanzia.

4) Per effettuare reclami coperti da garanzia, è necessario seguire questi passaggi: contattare il Servizio Clienti tramite e-mail, fax o telefono, di modo che possiamo che possiamo inviarle una targhetta di spedizione affrancata in un file pdf. Lei deve utilizzare questa targhetta di spedizione per inviare l'apparecchio difettoso, senza affrancatura, all'indirizzo di servizio dato, includendo la carta di garanzia e lo scontrino originale d'acquisto. Se il difetto fa parte di quelli coperti da garanzia, riceverà l'apparecchio riparato o un apparecchio nuovo. I costi di spedizione per la restituzione saranno a nostro carico.

5) I reclami coperti da garanzia non verranno accettati nel caso il danno sia dovuto a:

- Uso improprio o scorretto
- Esposizioni ambientali (all'umidità, al caldo, a sovratensione, a polvere, ecc.)
- Al fatto di non aver seguito le precauzioni di sicurezza applicabili all'apparecchio.
- Al fatto di non aver seguito le istruzioni scritte sul manuale.
- All'utilizzo della forza (es. colpi, calci, cadute)
- A interferenze da parte di un indirizzo di servizio non autorizzato da noi
- A tentativi arbitrari di riparazione
- A spedizione in un imballaggio non adatto al trasporto

6) Ci offriamo anche di riparare i difetti o i danni all'apparecchio che non sono (o non sono più) coperti da garanzia, con un rimborso dei costi da parte sua.

La preghiamo di contattare il Supporto Clienti per ottenere un'offerta individuale.

In questo caso, i costi di spedizione sono a suo carico.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

CARTA DI GARANZIA

In caso di reclamo coperto da garanzia, la preghiamo di contattare il Servizio Clienti qui specificato. Stacchi la carta, la completi in maniera chiara e leggibile e ce la invii, assieme all'apparecchio difettoso e allo scontrino originale, al seguente indirizzo:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

parecchio/ Nome dell'articolo:

Data dell'acquisto: _____ (Scontrino incluso)

Descrizione del difetto:

Nome: _____

Via: _____ Codice postale/ Località _____

Telefono: _____ Fax: _____

Data: _____ Firma: _____

La KeMar GmbH non si fa carico dei danni accidentali o consequenziali. Dettagli tecnici sono soggetti a modifiche anche senza preavviso.

Índice:	Página
1. Instrucciones importantes sobre seguridad.	61
2. Notas especiales sobre el cable de alimentación/requisitos eléctricos	63
3. Antes del primero uso	63
4. Descripción y función de las partes	64
5. Guía de consulta rápida – en solo unos cuantos pasos a la preparación perfecta .	65
6. Limpieza y mantenimiento	68
7. Servicio de atención al cliente / Garantía.	69

Salud a Través de la Innovación

Para cocinar arroz o cocer verduras al vapor en una olla arrocera, uno debe seguir diferentes principios que los de cocción convencional de arroz. El arroz o verduras se preparan especialmente para obtener un sabor intenso. La función de cocción al vapor conserva las vitaminas en los pescados y verduras, conservando su sabor natural y valor nutritivo y evitando la generación de compuestos nocivos. Use ingredientes frescos siempre que sea posible para obtener una comida saludable y balanceada.

¡Estimado cliente!

Su nueva estufa Arrocera le ayuda a preparar comidas deliciosas en un instante. La Arrocera es fácil de manipular y fácil de limpiar debido a su olla interna con revestimiento antiadherente.

En nuestro sitio Web encontrará recetas y consejos útiles para una introducción fácil.

Este artículo tiene aparatos de seguridad integrados. No obstante usted debe leer las instrucciones de seguridad atentamente y solo use el artículo como se describe en este manual para evitar lesiones o daños indirectos.

Guarde este manual para uso posterior. En caso de que el artículo sea pasado, se tiene que pasar este manual también.



Este signo le advierte del riesgo de lesiones.



Este signo le advierte del riesgo de lesiones debido a electricidad.



Este signo le advierte del riesgo de quemaduras o escaldaduras.



Este signo marca información adicional.

1. Cuestiones de Seguridad importantes

Uso Previsto



La olla de arroz es adecuado para cocinar arroz y alimento a cocinar.No es adecuada para asar comida.

Está diseñada exclusivamente para el hogar privado y no está previsto para propósitos comerciales.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en caso de uso indebido causado por no observar este manual de instrucciones.

Para evitar peligros, solo servicio al cliente está autorizado para realizar reparaciones al artículo.

Se deben seguir cuidadosamente todas las precauciones importantes descritas en esta sección para evitar la posibilidad de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales:



1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies CALIENTES. Utilice las asas o mangos.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o los utensilios en agua u otro líquido.
4. Se deberá vigilar atentamente si el aparato se utiliza cerca de niños.
5. Desenchufe la unidad cuando no la utilice y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un servicio de reparación autorizado para que lo examine, lo repare o lo ajuste.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no introduzca objetos extraños como, por ejemplo, alfileres o alambres en ninguna abertura.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede producir incendios, descargas eléctricas o daños personales.
9. No lo use en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue sobre cantos de mesas o de mostradores o que esté en contacto con superficies calientes.

11. No coloque el aparato encima o cerca de cocinas de gas o eléctricas o dentro un horno caliente.
12. Tenga especial precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
13. No limpie el aparato con limpiadores, estropajos metálicos u otro material abrasivo.
14. Enchufe siempre primero el cable al aparato y luego a la toma de pared.
Para desconectarlo, gire el interruptor hasta la posición „OFF“ y luego desenchufe el cable de la toma de pared.
15. No utilice el aparato para otras funciones. Este producto está diseñado solamente para uso doméstico.
16. Utilice únicamente el voltaje apropiado de corriente eléctrica alterna.
17. Mantenga siempre limpio el enchufe.
18. Enchufe el aparato en una toma eléctrica individual.
19. Asegúrese de que el enchufe está siempre firmemente insertado en la toma de corriente.
20. No intente enchufar o desenchufar el aparato con las manos mojadas.
21. No toque la válvula de vapor.
22. No manipule bruscamente el cable de alimentación.
23. Tire únicamente de la clavija para desenchufar el cable de alimentación.
24. No sacuda el aparato agarrándolo por el asa.
25. No toque la parte metálica del interior de la tapa o la tapa interior durante el funcionamiento o justo después de utilizar el aparato.
26. No utilice el aparato cerca de llamas o zonas húmedas.
27. No utilice el aparato en superficies inestables o no resistentes al calor.
28. No toque el botón Lid Release al transportar el aparato.
29. No utilice un cazo interior diferente del suministrado.
30. No sitúe el aparato cerca de paredes o muebles (alrededor de 30 cm).
31. No coloque el aparato en sitios donde el aceite caliente pueda salpicar el aparato o donde el aparato esté expuesto a la luz directa del sol.
32. No sitúe paños o toallas sobre el aparato durante su funcionamiento.
33. Elimine las sustancias ajenas antes de usar los aparatos.

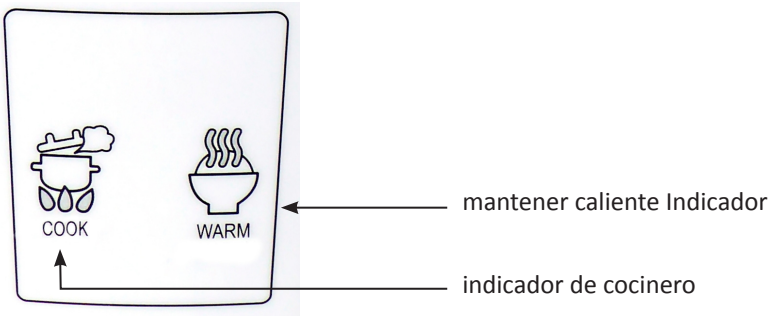
4. Descripción y función de las partes

Panel de operación

No use bolsas de arroz o cualquier ingrediente que pueda generar espuma, como crema, huevos y lácteos líquidos. Tales pueden derramarse y dañar el equipo y generar riesgos de descarga eléctrica.



Mostrar



5. Guía de consulta rápida

En solo unos cuantos pasos a la preparación perfecta.

Cómo preparar los platillos.

Siga las instrucciones para preparar los platillos.
Siempre asegúrese de que los platos a preparar estén siempre frescos y sean de alta calidad.
Siempre asegúrese de que la carne, pescado, mariscos y aves, por ejemplo, haya estado almacenados a temperaturas debajo de 5°C antes de usar.
Antes de usar, las bolsas de vacío tienen que estar limpias y no usadas para evitar impurezas.
Siempre prepare comidas sobre superficies de trabajo limpias solamente.
Lave sus manos a fondo antes de la preparación.
Prepare los platillos en el tamaño correcto (espesor) y a la temperatura correcta.

Como Cocinar Arroz



No use bolsas de arroz o cualquier ingrediente que pueda generar espuma, como crema, huevos y lácteos líquidos. Tales pueden derramarse y dañar el equipo y generar riesgos de descarga eléctrica.
Asegúrese que ningún líquido o arroz caiga en la bandeja de calentamiento. La bandeja de calentamiento se debe mantener seca y limpia constantemente. No use vinagre ya que puede dañar la olla interna y la bandeja de calentamiento. Asegúrese que el separador de vapor esté colocado correctamente antes de encender el aparato.

1	Mida la cantidad de arroz con precisión y luego lávelo.	Correcto	Incorrecto
	- Mida la cantidad de arroz utilizando el vaso medidor suministrado. 1 vaso equivale a 180 ml. - Se puede usar el cazo interior para lavar el arroz.		
2	Añada la cantidad correcta de agua y sitúe el cazo interior dentro de la unidad principal.	Ejemplo: Para cocinar 4 vasos de arroz. Example: To cook 4 cups of rice.	
	- Lave el arroz y póngalo en el cazo interior. - Elija el nivel de agua en función del ajuste del menú seleccionado y la cantidad del arroz que se va a cocinar. - Si el nivel de agua no es correcto, el agua sobrante puede salir al hervir. - Ajuste el nivel de agua a su gusto. El nivel de agua se puede ajustar hasta un nivel de graduación. Si la cantidad de agua es excesiva, saldrá por fuera al hervir. - Asegúrese de retirar todos los granos de arroz o gotas de agua que quedan en el exterior del cazo interior o en la pared interior de la unidad principal. El agua que quede en estas zonas puede hacer ruido durante el proceso de cocción. - Gire con cuidado el cazo interior lateralmente varias veces para nivelar el arroz.	Ejemplo: Para cocinar 2 vasos de arroz.	

- 3

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente y encienda el aparato.

- Para hacerlo, baje el interruptor situado enfrente del aparato hasta que haga un sonido de bloqueo. Ello encenderá el LED “Kochen” (Cocción).
 - Una vez que se termina la cocción del arroz, el aparato irá automáticamente al modo de mantener temperatura.
 - El LED “Kochen” (Cocción) se apagará y el interruptor irá a la posición OFF (apagado).
 - Sirva el arroz cocinado. Use la cuchara para arroz suministrada para evitar raspar la olla interna. No use ningún objeto afilado o con punta para sacar el arroz de la olla.
- 4

Remueva el arroz antes de servirlo. El arroz cocinado se puede mantener caliente hasta durante 12 horas.

- Una vez que la cocción ha finalizado, la luz COOKING se apaga. A continuación, la luz KEEP WARM se encenderá y la unidad cambiará automáticamente de función para mantener caliente el arroz.
 - El PANEL DE VISUALIZACIÓN mostrará el tiempo de calentamiento transcurrido.
 - No mantenga el arroz caliente durante más de 12 horas, ya que el arroz puede producir olor, volverse amarillo o secarse.
 - No desenchufe el cable de alimentación en el modo KEEP WARM.
 - El risotto no se puede mantener caliente. Cuando se cocina el risotto, la luz KEEP WARM parpadea. No mantenga caliente el risotto, ya que tiende a volverse pegajoso.
 - No utilice el modo KEEP WARM con arroz mixto, arroz integral, arroz dulce o arroz integral germinado, ya que se puede deteriorar o generar olor.
 - El fondo del cazo interior podría presentar pequeños restos quemados.
 - Asegúrese de pulsar el botón OFF y desenchufe el cable de alimentación después de su uso.
 - En caso contrario, la unidad pasará al modo KEEP WARM la próxima vez que se enchufe.
 - No recaliente el arroz frío, ya que el arroz podría generar olor.

Tiempo

aproximados de cocción del arroz

(A una temperatura ambiente de 20°C y una temperatura del agua de 18°C)

Menú	Arroz blanco Sushi	Arroz integral germinado	Arroz sin lavar	Arroz dulce	Arroz integral	Risott- Gachas	Arroz rápido	Arroz mixto
Capacidad (vasos)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Tiempo necesario (minutos)	36-45	37-47	36-46	37-40	75-77	49-59	26-33	36-44

Cómo cocinar arroz mixto/dulce

- Lave el arroz y empápelo en agua antes de la cocción.
- Mezcle todos los ingredientes en un bol.
- Un exceso de ingredientes puede provocar que el arroz no se cocine adecuadamente.
- El uso de condimentos puede provocar que el arroz se queme con mayor facilidad.
- Se pueden cocinar hasta 4 vasos de arroz mixto o dulce.
- Llene el recipiente hasta el nivel adecuado con agua sazónada o sola. A continuación, ponga los ingredientes encima del arroz.
- Coloque el cazo interior en la unidad principal.
- Seleccione y, a continuación, inicie la cocción.
- Tras la cocción del arroz mezclado con otros ingredientes, puede permanecer un ligero olor.
- Lave el cazo interior y la tapa interior a fondo tras cada uso.

Indicaciones para medir el agua para el risotto		
Cantidad de arroz	Nivel de agua para risotto	
	normal	suave
0,5 vaso	Hasta la marca 0,5	Hasta la marca 1
1 vaso	Hasta la marca 1	---
1,5 vasos	Hasta la marca 1	---

Como cocinar arroz integral

- Lave el arroz integral y empápelo en agua durante una hora.
- Se pueden cocinar hasta 4 vasos de arroz integral.
- Llene el cazo interior con agua hasta el nivel adecuado.
- Coloque el cazo interior en la unidad principal.
- Seleccione y, a continuación, inicie la cocción.
- Para un resultado óptimo con el arroz integral, empape el arroz en agua durante una hora o más antes de la cocción.

Comida al Vapor

Use la olla a vapor suministrada para cocer su comida al vapor. Los tiempos de cocción suministrados en la tabla siguiente son aproximados y pueden servir como guías solamente. Apague manualmente el aparato después de cocinar. Para hacerlo, suba el interruptor

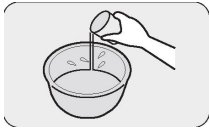
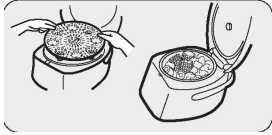
1	Añada aproximadamente 1 vaso y medio (300 ml) de agua en el cazo interior.	
	• Utilice el vaso medidor suministrado. • Añada siempre como mínimo un vaso (180 ml) de agua.	
2	Coloque el cazo interior en la unidad principal. Coloque la rejilla para vapor y los ingredientes en el cazo interior.	
	• Coloque el cazo interior en la unidad principal • Coloque la rejilla para vapor en el cazo interior. • Coloque los ingredientes en la rejilla para vapor.	
3	Cierre la tapa exterior y enchufe el cable de alimentación.	
4	Pulse el botón COOKING	
	• La luz COOKING se ilumina y comienza la cocción al vapor. • Controle el tiempo de cocción al vapor manualmente. • Compruebe y remueva la comida de vez en cuando abriendo la tapa exterior. • Continúe con la cocción al vapor hasta que se haga la comida. • Cuando la comida esté hecha, pulse el botón OFF para cancelar la cocción al vapor. • Puede que se necesiten algunas pruebas para determinar con exactitud los tiempos de cocción en función de las preferencias personales de ternura y consistencia. Pulse el botón OFF y desenchufe el cable de alimentación después de su uso.	

Tabla de cocción al vapor

Comida	Preparación	Cantidad	Tiempo de cocción al vapor aproximado
Alcachofas	Cortadas por la mitad	2-4	25-30 min.
Espárragos	Enteros sin tallos	450 g	10-15 min.
Brécol	Entero	200 g	10-15 min.
Remolacha	Pelada, cortada en rodajas de ¼ pulgada	450 g	15-20 min.
Zanahorias	Cortadas, peladas	450 g	15-20 min.
Coliflor	Entero	450 g	20-25 min.
Mazorcas de maíz	Sin farfollas, cortadas por la mitad	2	15-20 min.
Judías verdes	Enteras, sin tallo	350 g	10-15 min.
Patatas rojas	Cortadas por la mitad	450 g	25-30 min.
Guisantes	Enteros, sin tallo	200 g	15-20 min.
Espinacas	Hojas	200 g	8-10 min.
Boniatos o batatas	Cortadas en piezas de ½ pulgada	450 g	20-25 min.
Calabacín	Cortado en rodanchas de ¼ pulgada	450 g	10-15 min.
Huevos	Yema suave	8	15 min.
	Yema dura	8	23 min.

Notas sobre varios tiempos de cocción

Nota: Los tiempos de cocción se basan en sólo estimaciones.
Para encontrar a su gusto individual, por favor, experimentar con los tiempos.
El tiempo de preparación depende siempre del tamaño y el grosor de la comida.

Recetas y más aplicaciones se pueden encontrar en nuestro sitio web www.kemar.de.

6. Limpieza y mantenimiento

Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación.
Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado suficientemente después del uso.
Solo vierta el agua después que se haya enfriado lo suficiente para evitar escaldaduras.
Nunca sumerja el aparato en agua ya que se puede dañar.
La olla interior y la tapa no están aptas para el lavavajillas.

Antes de reusar las partes, séquelas suficientemente por favor.

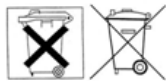
ESPECIFICACIONES

N° de modelo	KRC-118
Fuente de alimentación	220-240 V 50/60 Hz
Consumo energético (cocción)	700W
Dimensiones	290 mm (B) x 300 mm (T) x 280 mm (H)
Peso (aprox)	3,1 kg
Accesorios	cavi elettrici, Spatola, Piatto vapore
Longitud del cable	Approx. 0,95 m

7. Servicio

Este modelo de la gama de KeMar se recomienda SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
El uso para capacidad comercial extinguirá esta garantía.
Para obtener el servicio de mantenimiento, se aconseja contactar con el distribuidor en el que compró el producto. Si esto no fuese posible, contacte con el proveedor más cercano utilizando la página web www.kemar.de y siguiendo los enlaces SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Los productos KeMar están diseñados y fabricados con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados. Este símbolo significa que el equipo eléctrico y electrónico, al final de su ciclo de vida, no se debe desechar con el resto de residuos domésticos. Por favor, deposite su viejo „equipo electrónico“ en el punto de recogida de residuos o contacte con su administración local.

En la Unión Europea existen sistemas de recogida específicos para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
Por favor, ayúdenos a conservar el medio ambiente!

Garantía del vendedor- Condiciones de la garantía

Estimado cliente,

Nuestros productos están sometidos a controles de calidad estrictos.

Si, a pesar de ello, un producto con nosotros no funciona correctamente, lo lamentamos profundamente y le pedimos contactar el servicio de atención al cliente indicado a continuación. Será un placer atenderle por teléfono a través del servicio de atención descrito anteriormente. Además de la garantía legal, proveemos una garantía en todas las producciones de nosotros, de acuerdo a las condiciones mencionadas a continuación.

Esto no representa una limitante a sus derechos legales.

1) El período de garantía es de un año a partir de la fecha de compra. La garantía es válida en la Unión Europea y Suiza.

2) Durante el período de garantía, los dispositivos que muestren defectos debidos a materiales o manufactura deficientes, serán reparados o reemplazados a nuestro juicio. Los dispositivos o partes de dispositivos intercambiados son de nuestra propiedad. Los servicios de garantía no prolongan el período de garantía, ni generan un nuevo período de garantía.

3) Las reclamaciones de garantía deben realizarse inmediatamente después del descubrimiento del defecto, durante el período de garantía.

4) Con la finalidad de darle validez a una reclamación en el marco de la garantía, las etapas siguientes son necesarias:

Contactar el servicio de atención al cliente por correo electrónico, fax o teléfono, para que le podamos enviar una etiqueta de envío en formato pdf. Utilice esta etiqueta para enviar el dispositivo defectuoso, libre de coste, a la dirección de servicio indicada, incluyendo la tarjeta de garantía anexa, así como su justificante de compra original. Si el defecto está cubierto por nuestros servicios de garantía, recibirá su dispositivo reparado o uno nuevo. Los gastos de envío de vuelta serán cubiertos por nosotros.

5) Las reclamaciones con garantía no son cubiertas en caso de daños debidos a:

- Uso abusivo o incorrecto
- Exposición a un riesgo ambiental (humedad, calor, sobre voltaje, polvo, etc.)
- Fallas derivadas al incumplimiento de las precauciones de seguridad aplicables al dispositivo
- Fallas derivadas del incumplimiento al manual de usuario
- Uso de fuerza (ej. golpe, patada, caídas)
- Interferencia de un servicio de reparación no autorizado por nosotros
- Intentos de reparación arbitrarios
- Envío en embalaje no apto para el transporte

6) Le proponemos igualmente un servicio de reparación de defectos o daños a los dispositivos que no están cubiertos por la garantía (o fuera de plazo), contra reembolso de los costes. Favor de contactar el servicio de atención al cliente para una propuesta personalizada.

En este caso, los gastos de envío quedarán a su cargo.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

TARJETA DE GARANTÍA

En el caso de una reclamación en garantía, favor de contactar el servicio de atención al cliente aquí mencionado. Desprenda la tarjeta, rellénela de forma clara y legible y envíela de vuelta, adjunta al dispositivo defectuoso y al justificante de compra original, a la dirección siguiente:

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Dispositivo/ Nombre del artículo:

Fecha de compra: _____ (Justificante de compra incluido)

Descripción del defecto:

Nombre y Apellido: _____

Calle: _____ Código postal/ Localidad _____

Teléfono: _____ Fax: _____

Fecha: _____ Firma: _____

KeMar Ltda. no acepta responsabilidad por daños indirectos o consecuentes.
Los datos técnicos están sujetos a cambios sin aviso.



PREMIUM RICE COOKER
KRC-118