

Intended use

The Nedis KARC15WT is a rice cooker of 1.5 L with a power of 500 W. This device is intended for steaming and -steaming device. It has an option for steaming with the steaming pan. It has a convenient "keep warm" function for use during dinner. Measure portion size and cooking water with the included measuring cup and spoon. The product is not intended for professional use. This product is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchens in shops, offices and other working environments; farmhouses; by clients in hotels, motels and other residential type environments and bed and breakfast type environments. Any modification of the product may have consequences for safety, warranty and proper functioning.

Main parts (Image A)

① Measuring cup	② Function switch
② Spoon	③ Power switch
③ Heating plate	④ Lid
④ Cooker	⑤ Steaming pan
⑥ Warm function LED	⑥ Cooking pan
⑦ Cook function LED	⑧ Power cable

Safety instructions

Icon	Description
	Indication for a hot surface. Contact may cause burns. Do not touch.

A WARNING
• Ensure you have fully read and understood the instructions in this document before you install or use the product. Keep the packaging and this document for future reference.

• Do not use the product if it is damaged or defective. Replace a damaged or defective device immediately.

• Contact a qualified technician for service/repair.

• Only use the provided power cable.

• Do not immerse the product in water.

• Do not plug the product by pulling on the cable. Always grasp the plug and pull.

• The product is intended for indoor use only.

• Do not touch any hot surfaces.

• Always remove power plug from the power outlet before assembling or removing accessories.

• Do not let the power cord touch hot surfaces.

• Do not place the power cord near an electric burner or a heated oven.

• Unplug the product when not in use and before cleaning.

• Do not use any accessories that are not included.

• Unplug the power cable when the cooking pan is not inside the rice cooker.

• Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter.

• Extreme caution must be used when moving the product in case it contains.

• Only plug the cable into a wall outlet. Do not use extension cords.

• Make sure the pan and surface of the heater plate remain free of foreign material.

• Only use the product as described in this manual.

• This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

• Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.

• Cleaning and user maintenance shall not be done by children under the age of 8 and without supervision.

• Keep the product and power cable out of reach of children under 8 years of age.

Before first use
Before using the product for the first time, thoroughly clean all parts that come in contact with food.

Add rice and water (Image B)

- Measure the needed amount of rice with the included measuring cup A① and spoon A②.
- Wash the rice in a separate bowl.
- Place the rice in the cooking pan A③.
- Add water to the cooking pan A③ according to the following table:

Raw rice	Water needed	Cooked rice
2 cups	2 - 2 ½ cups	6 cups
4 cups	4 - 4 ½ cups	12 cups
6 cups	6 - 6 ½ cups	18 cups
8 cups	8 - 8 ½ cups	24 cups
10 cups	10 - 10 ½ cups	30 cups

Cook the rice (Image C)

- Place the cooking pan A③ into the cooker A④. Gently turn it to the right and the left.
- When using the steaming pan A⑤, place it on top of A③.
- Fix the rice lid A⑥ onto the lid A⑦ and plug it into a power outlet.

• Use the power switch A⑧ to turn on the device.

• Slide the function switch A⑨ down to start cooking.

• A⑩ lights up to indicate cooking has started.

• Do not force A⑩. If difficulty occurs, reinsert A⑩ into A⑨ and try again.

• A⑪ pops up when the rice has finished cooking. A⑪ lights up to indicate the food is kept warm.

• Never leave any accessories in the pan when using the keep warm function.

• Do not reheat rice that has been previously cooked with the keep warm function.

• Leave the lid A⑥ for 6-8 minutes to steam the rice.

• Always close the lid A⑥ completely after each serving to keep rice from drying or discolouring.

• Use the A⑫ to turn off the device.

• Unplug the power cable A⑬ from the power outlet after use.

• Allow the product to cool down.

Kurzanleitung

Rice cooker

KARC15WT
Weitere Informationen finden Sie in der erweiterten Anleitung online: nedis.karc15wt

Bestimmungsmässige Verwendung

Der Nedis KARC15WT ist ein Reiskocher mit 1.5 Fassungsvermögen und 500 W Leistung.

Dieses Gerät dient als Koch- und Dampfgarerät.

Er kann mit dem Dämpfereinsatz auch Dampfgaren.

Er bietet eine Bequeme „Wärmefunktion“, die Sie während des Essens verwenden können. Sie die Portionsgröße und das Kochwasser mit dem beigelegten Messbecher und Messlöffel ab.

Das Produkt ist nicht für den professionellen Einsatz gedacht.

Dieses Produkt ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z.B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäusern; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen; Frühstücksstellen und dergleichen.

Jegliche Modifikation des Produkts kann Folgen für die Sicherheit, Garantie und ordnungsgemäss Funktionality haben.

Hauptbestandteile (Abbildung A)

① Maßbecher	② Funktionsschalter
② Löffel	③ Heizplatte
③ Heizplatte	④ Ein/Aus-Schalter
④ Kocher	⑤ Dämpfereinsatz
⑥ Wärmefunktion-LED	⑥ Kochwasser
⑦ Kochfunktion-LED	⑦ Stromkabel

Sicherheitshinweise

Symbol	Beschreibung
	Kennzeichen für eine heiße Oberfläche. Kontakt kann zu Verbrennungen führen. Nicht berühren.

A WARNING
• Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Dokument vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder verwenden. Heben Sie die Verpackung und dieses Dokument zum späteren Nachschlagen auf.

• Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät unverzüglich.

• Nehmen Sie Kontakt zu einem geschulten Techniker zur Wartung/ Reparatur auf.

• Verwenden Sie das mitgelieferte Stromkabel.

• Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser.

• Ziehen Sie das Produkt niemals am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie daran.

• Das Produkt ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.

• Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

• Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör einsetzen oder entfernen.

• Lassen Sie das Stromkabel nicht heißen Oberflächen berühren.

• Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von Gas, einem Elektrohersteller oder einem aufgeheizten Ofen.

• Trennen Sie das Produkt bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung von der Stromversorgung.

• Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten war.

• Trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose, wenn sich der

Kocheinheit nicht im Reiskocher befindet.

• Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunterhängen.

• Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Produkt inklusive heißen Inhalts versetzen.

• Stecken Sie das Kabel nur direkt an einer Wandsteckdose.

• Verwenden Sie kein Verteilungskabel.

• Achten Sie darauf, dass der Einsatz und die Oberfläche der Heizplatze frei von Fremdkörpern bleibt.

• Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben.

• Kinder ab dem achten Lebensjahr und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Produkt nur dann verwenden, wenn sie bewusst gemacht werden oder in die bestehenden Gefahren verstehen.

• Kinder müssen bewusst gemacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

• Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.

• Halten Sie das Produkt und das Stromkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Vor der Inbetriebnahme

Reinigen Sie vor der erstenmaligen Verwendung des Produktes gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Geben Sie Reis und Wasser hinzu (Abbildung B)

- Messen Sie mit dem beigelegten Messbecher A① und Löffel A② die benötigte Menge Reis ab.
- Waschen Sie den Reis in einem separaten Behälter.
- Geben Sie den Reis in den Kochenisset A③.
- Fügen Sie Wasser gemäß der folgenden Tabelle zum Kochtopf A④ hinzu:

Roh Reis	Benötigtes Wasser	Gekochter Reis
2 Tassen	2 - 2 ½ Tassen	6 Tassen
4 Tassen	4 - 4 ½ Tassen	12 Tassen
6 Tassen	6 - 6 ½ Tassen	18 Tassen
8 Tassen	8 - 8 ½ Tassen	24 Tassen
10 Tassen	10 - 10 ½ Tassen	30 Tassen

Bedoeld gebruik

Der Nedis KARC15WT ist ein 1,5 L Rijstkoker mit einem vermogen von 500 W. Dieses apparaat is bedoeld als kook- en stoomapparaat.

Het heeft ook een stoompan om te stomen.

Het heeft een handige "warmthoud" functie voor gebruik tijdens het avontuur.

Met portiegroote in het kookwater af met de meegeleverde maatbeker en lepel.

Het product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkgegevenigheden; boerderijen; dientelen in hotels, motels en andere woninggegevenigheden en in omgevingen van het type "bed & breakfast".

Elke wijziging van het product kan gevlogen hebben voor de veiligheid, garanteert en correcte werking.

Belangrijkste onderdelen (afbeelding A)

① Maatbeker	② Functieschakelaar
② Löffel	③ Aan-/uitschakelaar
③ Verwarmingsplaat	④ Onderdelen
④ Koker	⑤ Stoompan
⑤ Warmhoud-functie LED	⑥ Koekpan
⑥ Koekfunktion LED	⑦ Stroomkabel

Veiligheidsvoorschriften

Pictogram	Beschrijving

<tbl_r

NO Hurtiguide

Riskøker KARC15WT
For mer informasjon, se den fullstendige bruksanvisningen på nett: nedis.karc15wt

Tilskift bruk

Nedis KARC15WT er en riskøker på 1,5 l med en effekt på 500 W. Enheten er tilknyttet som en enhet for koking og dampning. Den har en dampstempel med damppannen. Den har en praktisk "holde varm"-funksjon for bruk under middagen. Måltidsporsjonstresoren og tilberedningsvannet med den inkluderte mikropeisen og mikleskader.

Produktet ikke er tilknyttet profesjonell bruk.

Dette produktet er tømt brukt i husholdninger og lignende brukssområder, slik som: ansatte kjøkkener i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gärdene, av klienter på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligtyper.

Eventuelle modifiseringar av produktet kan ha konsekvenser for sikkerhet, garanti og funksjon.

Hoveddeler (bilde A)

1. Målekkop 7. Funktionsbryter

2. Skje 8. Strombryter

3. Varmepalte 9. Låg

4. Riskøker 10. Damppanne

5. Varmefunksjonslys 11. Kokepanne

6. Kokefunktionslys 12. Stromkabel

7. Kokefunktionslys

8. Kokefunktionslys

9. Kokefunktionslys

10. Kokefunktionslys

11. Kokefunktionslys

12. Kokefunktionslys

13. Kokefunktionslys

14. Kokefunktionslys

15. Kokefunktionslys

16. Kokefunktionslys

17. Kokefunktionslys

18. Kokefunktionslys

19. Kokefunktionslys

20. Kokefunktionslys

21. Kokefunktionslys

22. Kokefunktionslys

23. Kokefunktionslys

24. Kokefunktionslys

25. Kokefunktionslys

26. Kokefunktionslys

27. Kokefunktionslys

28. Kokefunktionslys

29. Kokefunktionslys

30. Kokefunktionslys

31. Kokefunktionslys

32. Kokefunktionslys

33. Kokefunktionslys

34. Kokefunktionslys

35. Kokefunktionslys

36. Kokefunktionslys

37. Kokefunktionslys

38. Kokefunktionslys

39. Kokefunktionslys

40. Kokefunktionslys

41. Kokefunktionslys

42. Kokefunktionslys

43. Kokefunktionslys

44. Kokefunktionslys

45. Kokefunktionslys

46. Kokefunktionslys

47. Kokefunktionslys

48. Kokefunktionslys

49. Kokefunktionslys

50. Kokefunktionslys

51. Kokefunktionslys

52. Kokefunktionslys

53. Kokefunktionslys

54. Kokefunktionslys

55. Kokefunktionslys

56. Kokefunktionslys

57. Kokefunktionslys

58. Kokefunktionslys

59. Kokefunktionslys

60. Kokefunktionslys

61. Kokefunktionslys

62. Kokefunktionslys

63. Kokefunktionslys

64. Kokefunktionslys

65. Kokefunktionslys

66. Kokefunktionslys

67. Kokefunktionslys

68. Kokefunktionslys

69. Kokefunktionslys

70. Kokefunktionslys

71. Kokefunktionslys

72. Kokefunktionslys

73. Kokefunktionslys

74. Kokefunktionslys

75. Kokefunktionslys

76. Kokefunktionslys

77. Kokefunktionslys

78. Kokefunktionslys

79. Kokefunktionslys

80. Kokefunktionslys

81. Kokefunktionslys

82. Kokefunktionslys

83. Kokefunktionslys

84. Kokefunktionslys

85. Kokefunktionslys

86. Kokefunktionslys

87. Kokefunktionslys

88. Kokefunktionslys

89. Kokefunktionslys

90. Kokefunktionslys

91. Kokefunktionslys

92. Kokefunktionslys

93. Kokefunktionslys

94. Kokefunktionslys

95. Kokefunktionslys

96. Kokefunktionslys

97. Kokefunktionslys

98. Kokefunktionslys

99. Kokefunktionslys

100. Kokefunktionslys

101. Kokefunktionslys

102. Kokefunktionslys

103. Kokefunktionslys

104. Kokefunktionslys

105. Kokefunktionslys

106. Kokefunktionslys

107. Kokefunktionslys

108. Kokefunktionslys

109. Kokefunktionslys

110. Kokefunktionslys

111. Kokefunktionslys

112. Kokefunktionslys

113. Kokefunktionslys

114. Kokefunktionslys

115. Kokefunktionslys

116. Kokefunktionslys

117. Kokefunktionslys

118. Kokefunktionslys

119. Kokefunktionslys

120. Kokefunktionslys

121. Kokefunktionslys

122. Kokefunktionslys

123. Kokefunktionslys

124. Kokefunktionslys

125. Kokefunktionslys

126. Kokefunktionslys

127. Kokefunktionslys

128. Kokefunktionslys

129. Kokefunktionslys

130. Kokefunktionslys

131. Kokefunktionslys

132. Kokefunktionslys

133. Kokefunktionslys

134. Kokefunktionslys

135. Kokefunktionslys

136. Kokefunktionslys

137. Kokefunktionslys

138. Kokefunktionslys

139. Kokefunktionslys

140. Kokefunktionslys

141. Kokefunktionslys

142. Kokefunktionslys

143. Kokefunktionslys

144. Kokefunktionslys

145. Kokefunktionslys

146. Kokefunktionslys

147. Kokefunktionslys

148. Kokefunktionslys

149. Kokefunktionslys

150. Kokefunktionslys

151. Kokefunktionslys

152. Kokefunktionslys

153. Kokefunktionslys

154. Kokefunktionslys

155. Kokefunktionslys

156. Kokefunktionslys

157. Kokefunktionslys

158. Kokefunktionslys

159. Kokefunktionslys

160. Kokefunktionslys

161. Kokefunktionslys

162. Kokefunktionslys

163. Kokefunktionslys

164. Kokefunktionslys

165. Kokefunktionslys

166. Kokefunktionslys

167. Kokefunktionslys

168. Kokefunktionslys

169. Kokefunktionslys

170. Kokefunktionslys

171. Kokefunktionslys

172. Kokefunktionslys

173. Kokefunktionslys