

## CONTENTS

- Please be sure to assemble and use the product in accordance with the regulations contained in the "Instructions".
- Please carefully read and properly keep the "Instructions" for future reference.
- If you have any questions during use, please contact the online customer service in the required language.

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| NAMES OF THE CONTENTS           | 11 |
| INSTRUCTIONS                    | 12 |
| OPERATING METHODS AND FUNCTIONS | 13 |
| APPLICATION METHOD              | 14 |
| MAINTENANCE                     | 15 |
| COMMON PROBLEM ANALYSIS         | 15 |
| TECHNICAL PARAMETERS            | 16 |
| ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM    | 16 |

Thank you for purchasing this product. For convenience, please carefully read and properly keep the instructions before use. The pictures in the instructions are schematic diagrams for reference only, specific please in kind prevail.

10

## Inhalt

- Achten Sie bitte darauf, dass Sie das Produkt gemäß den in der "Anleitung" enthaltenen Vorschriften montieren und verwenden.
- Bitte lesen Sie die "Anleitung" sorgfältig durch und bewahren Sie sie als künftigen Referenz auf.
- Sollten Sie während des Gebrauchs Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Online-Kundendienst.

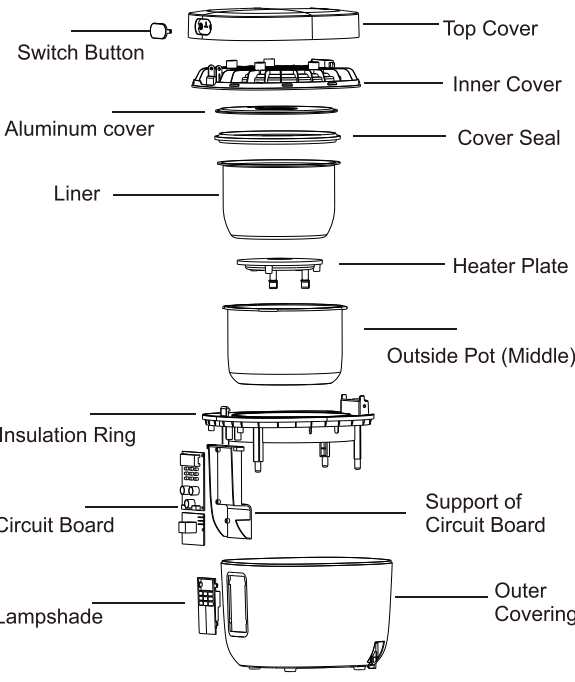
|   |    |
|---|----|
| Produktstruktur                                 | 02 |
| Technische Parameter                            | 03 |
| Elektrischer Schaltplan                         | 03 |
| Hinweise zur Verwendung und Sicherheitshinweise | 03 |

|  |    |
|--|----|
| Bedienungsweise und besondere Funktionen | 04 |
| 1. Verwendungsmethode                    | 05 |
| 2. Verwendungsmethode                    | 07 |
| Pflege und Wartung                       | 07 |
| Häufige Problemanalyse                   | 08 |

Wir danken Ihnen, dass Sie dieses Produkt gekauft haben. Bitte lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Die Bilder in den Anweisungen sind schematische Diagramme nur als Referenz, spezifische bitte in der Art vorherrschen.

01

## NAMES OF THE CONTENTS



11

## INSTRUCTIONS

Please read the safety precautions carefully before use and use them in a correct way to avoid loss or danger caused by improper use. After understanding the contents of this section, please read the instruction manual and keep it proper after reading so that other users can refer to it at any time.

- Make sure the socket properly grounded before use. Please confirm that the input power supply is 220-240V~ 50-60Hz.
- If the power cord is damaged, it must be replaced with a professional cord or special part purchased from a professional manufacturer or maintenance department.
- In the process of use, if there is any problem, please remove the power plug from the socket; Do not pull or plug the plug with wet hands to avoid electric shock.
- Do not drag, press or hang the wire along the tip of sharp edge and stay away from heat and wet surfaces.
- Do not insert metal or other foreign matter into the heat hole or gap, otherwise it may cause danger or electric shock hazard.
- Do not put the product on the surface of a heat source or near the heat source, such as oven, stove, etc.
- Do not use the product on an unstable or inclined surface to avoid accidents such as injury or fire caused by the product that fell.
- Do not place objects that may be damaged by steam on top of this product.
- Do not cook food in the inner pot directly on another heat source but the main body.
- This product is not suitable for children or the mentally ill.
- If the product in the liner burns dry, add water or remove the power supply. Do not touch the heater to prevent burns.
- When the product is working, a large amount of steam will come out from the steam mouth, which will easily cause scald. Please use caution.
- When the product is finished, there's still much steam. Use caution when removing the lid.
- Do not let water flow into the product when cleaning. Do not put the power cord, plug and/or the whole machine into water to avoid danger.

12

## OPERATING METHODS AND FUNCTIONS

### FUNCTIONAL FEATURES

- Fine Cooking, Quick Cooking , Soups, Porridge, Stews, Yogurt, Cake, Warm, Steaming, heat preservation. Product allows the use of setting an 'appointment' timer for when the product will start cooking and timing.
- Maximum 24 hours appointment timing function
- Protection against dry burning and overheating
- Fault display: sensor open E1, sensor short circuit E2, over heating 150 degree E3, Warm after 30 seconds, Top sensor open E4, Top sensor short circuit E5, Top sensor over heating 120 degree, warm after 2 second.

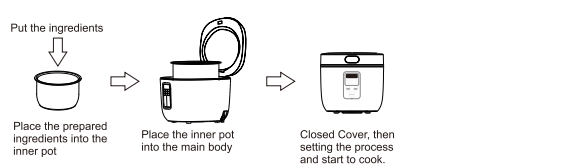
### OPERATING AND CONTROL

Control panel  
\* Preset/Timing\* button  
a. In standby mode, press this button to enter the appointment setting, the appointment indicator will flash, and the digital tube will display the default time '2.0'. Press the appointment button in 5S to adjust the appointment time. After setting the appointment time, rotate the "Choose/Cancel" knob in 5S to select the required function, and the appointment indicator will be on for a long time. If there is no operation after setting the appointment time, the appointment function will automatically cancel after 5 seconds and the product will enter the standby state; If the function is selected, the "Preset" button is invalid.  
b. Under the selected function state, press "Choose/Cancel" knob to enter the function setting. Press "Preset" button to preset function in 5S. The digital tube will display the default time '2.0', press the button again to make timing appointment. To press "Start" button to finish the preset timing. But it will be go back to working state if do not press "Preset" button in 5S.  
\* Choose/Cancel\* button  
a. In standby mode, rotate " Choose/Cancel" knob to select the corresponding functions: fine cooking, quick cooking, soup, porridge, stew, yogurt, cake, warm, steaming. After selecting the function, the corresponding light shining, digital tube will display the default working time. Press "Start" button to go into working state. If there is no other operation after 5 seconds it will automatically enter the working state and the function indicator light will turn to long light.  
\* Warm/Cancel\* button  
a. In working state, press "Warm/cancel" button to enter standby state.  
b. In standby state, press "Warm/cancel" button to enter the insulation working state.

13

## APPLICATION METHOD

1. Prepare the ingredients according to different cooking requirements For example: Stew (as following picture shows)



Set an appointment  
a. Connect the power, the product enters the standby state, the digital display shows "----"  
b. Press "Preset" button and the product enters the setting state of making an appointment. The digital display shows the default appointment time of 2.0 hours. Press "Preset" button again in 5 seconds to select the required appointment time. If there is no action or direct selection in 5 seconds, the automatic default time is entered.  
c. Select "Choose/Cancel" button in 5 seconds to select the menu function of reservation. If there is no function selected in 5 seconds, it will exit the reservation and return to standby.  
d. When enter working state, "Button" "Preset/Start" are all invalid.  
e. After entering the working state, pressing the "Choose/Cancel" button will off working state, and get to standby .

Notes:  
- The maximum reservation time is set at 24 hours  
- Do not make an appointment for long time for perishable food or in hot weather in order to avoid food Spoilage.  
- Product working time = appointment time + function working time  
- For example : If the soup needs to be stewed for 2.5 hours, and you want to drink the stewed soup after 7 hours, you need to set the reservation time to 4.5 hours, and "Soup" preset time is 2.5hours.

### Function selection, Adjustment of the working time

A. Function selection  
In standby mode, rotating "Choose/Cancel" knob to select the corresponding functions : Fine cooking, Quick cooking, Soup, Porridge, Stew, Yogurt, Cake, Warm, Boiling & Steaming. After selecting the function, the corresponding digital light will be on . The indicator will show and confirm its working time. (Except the function of fine cooking, quick cooking and cake )  
a. In working state, press "Warm/cancel" button to enter standby state.  
b. In standby state, press "Warm/cancel" button to enter the insulation working state.

14

| Function           | Working Time | Preset Time |
|--------------------|--------------|-------------|
| Fine cooking       | 35-60 min    | 0-24 H      |
| Quick cooking      | 18-40 min    | 0-24 H      |
| Soup               | 2.5 H        | 0-24 H      |
| Porridge           | 1.5 H        | 0-24 H      |
| Stew               | 2.0 H        | 0-24 H      |
| Yogurt             | 8.0 H        | 0-24 H      |
| Cake               | Auto         | 0-24 H      |
| Warm               | 12.0 H       | 0-24 H      |
| Boiling & Steaming | 1.0 H        | 0-24 H      |

## MAINTENANCE

- Before cleaning maintenance, be sure to remove the power and cleaning after the body has cooled.
- Add a small amount of water and detergent to the pot, wipe the inside of the pot with a soft sponge and pour out. Then clean the pot with as little water as possible until clean. Then pour out the water and wipe it off with a wringing cloth. Do not clean the surface directly with water.
- Do not use gasoline, decontamination powder, hard brush or stainless steel sponge to wipe as it destroys the surface.
- Do not put the whole machine into the water to clean The outer surface of the product can be wiped with a wringed, wet towel. Do not wash with water, so as to avoid leakage and possible leakage.
- When the inner pot has been used, please handle with caution.
- If the product is not in use for a long time, please clean it and put it in a ventilated and dry place, to avoid dampness and affect its use.

## COMMON PROBLEM ANALYSIS

- Digital tube without display, the product cannot be used normally  
a. Whether a power outage  
b. Whether the power plug is inserted improperly  
c. Whether the power socket is closed

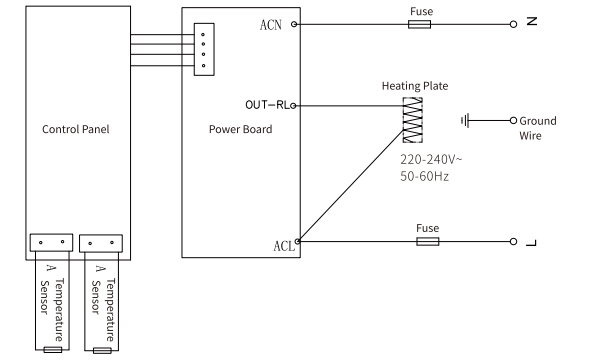
15

2. The food is undercooked.  
a. Whether the setting time is correct  
a. Forget to add water or add too little water in the main body, the product will be protected by dry cooking in advance, and the stewing time will be too short.  
Remark : After the above phenomenon analysis and the fault still cannot be fixed, please contact the maintenance point or dealer. Otherwise, contact a professional to perform repairs. Non-professional personnel are strictly forbidden to disassemble and install the machine.

## TECHNICAL PARAMETERS

| Model       | Rated voltage | Rated Frequency | Rated Power | Rated Capacity |
|-------------|---------------|-----------------|-------------|----------------|
| KRC-RS1(WE) | 220-240V~     | 50-60Hz         | 420W        | 2.0L           |

## ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



16

## KONKA AFTER-SALES WARRANTY CARD

CUSTOMER SERVICE NUMBER: 0755-33115928

### DEAR CUSTOMER:

Thank you very much for purchasing our products!

If you encounter any problems during use, please contact us in time, we will handle it for you directly!

Thanks for your support.



SHENZHEN KONKA INTELLIGENT ELECTRIC TECHNOLOGY CO., LTD.

konkasmart.com

17

## KONKA

## USER MANUAL

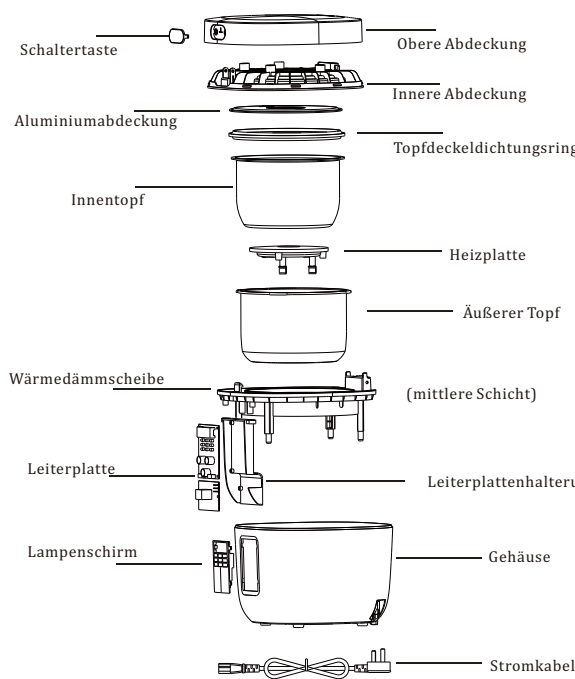
- Please read the Instruction Manual carefully and keep it properly.
- This instruction manual has been carefully checked. If there are any misprints or misunderstandings in this manual, please contact us as soon as possible.

### ELECTRIC RICE COOKER

KRC-RS1(WE)

MADE IN CHINA

## Produktstruktur



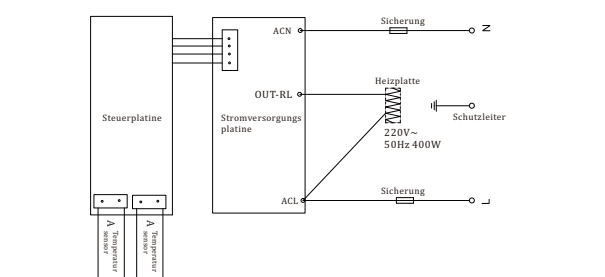
Bilder dienen nur zur Referenz, bitte beachten Sie die tatsächlichen Gegebenheiten.  
Zubehör: Messbecher, Reislöffel, Suppenlöffel, Dampfer

02

## Technische Parameter

| Model       | Rated voltage | Rated Frequency | Rated Power | Rated Capacity |
|-------------|---------------|-----------------|-------------|----------------|
| KRC-RS1(WE) | 220-240V~     | 50-60Hz         | 420W        | 2.0L           |

## Elektrischer Schaltplan



## Hinweise zur Verwendung und Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor der Verwendung sorgfältig die "Sicherheitshinweise" durch und verwenden Sie das Gerät ordnungsgemäß, um Verluste oder Gefahren durch unsachgemäße Verwendung zu vermeiden.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Bestätigen Sie auch, dass die Eingangsspannung 220V~50Hz beträgt.
  - Bei Beschädigung des Netzkabels muss es durch ein spezielles Kabel oder spezielle Komponenten ersetzt werden, die vom Hersteller oder von einer Reparaturwerkstatt erhältlich sind.
  - Wenn während der Verwendung ein Problem auftritt, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, und ziehen oder stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
  - Ziehen Sie nicht am Kabel, drücken Sie nicht darauf und lassen Sie es nicht bedienung und Steuerung

03

## Bedienungsweise und besondere Funktionen

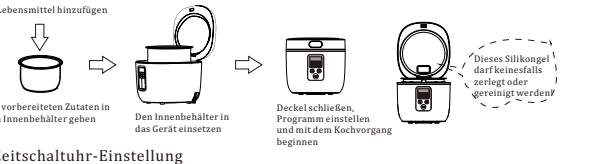
- Funktionsmerkmale
- Reis - Raffiniertes Kochen, Reis - Schnellkochen, Brei, Suppe, Schmoren, Joghurt, Kuchen, Dampfgaren, Warmhalten, Zeitschaltuhr, Auswahl/Abbruch, Joghurt.
  - Bis zu 24 Stunden im Voraus programmierbar.
  - Mit Überhitzungs- und Trockenlaufschutz nach oben und unten.
  - Fehleranzeige: E1 - Bodensensor Unterbrechung, E2 - Bodensensor Kurzschluss, E3 - Bodensensor Überhitzung über 150 Grad, Alarm nach 30 Sekunden, E4 - Obensensor Unterbrechung, E5 - Obensensor Kurzschluss, E6 - Obensensor Überhitzung über 120 Grad, Alarm nach 2 Sekunden.
- Bedienfeld

04

## 1.Verwendungsmethode

Abhängig von den jeweiligen Kochanforderungen werden die Lebensmittel vorbereitet und entsprechend vorbereitet.Als Beispiel für die Zubereitung von Suppe (siehe Abbildung unten)

05



Zeitschaltuhr-Einstellung  
a. Schalten Sie das Gerät ein, das Produkt befindet sich im Bereitschaftsmodus, die Digitalanzeige zeigt "2.00" an und blinkt. Drücken Sie die [Zeitschaltuhr]-Taste, um in den Zeitschaltuhr-Modus zu gelangen. Die Digitalanzeige zeigt die Standardvorlaufzeit von 2,0 Stunden an.  
b. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die [Auswahl/Abbruch]-Taste, um die gewünschte Vorlaufzeit auszuwählen.  
c. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die [Auswahl/Abbruch]-Taste, um den Arbeitsmodus zu verlassen; Drücken Sie erneut die [Zeitschaltuhr]-Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.  
d. Nachdem der Arbeitsmodus gestartet ist, sind die [Zeitschaltuhr/Ein]-Taste unwirksam.  
e. Nachdem der Arbeitsmodus gestartet ist, drücken Sie die [Auswahl/Abbruch]-Taste, um den Vorstellungsmodus zu verlassen und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren.

Anmerkungen:  
● Die maximale Einstellzeit für die Vorstellungszeit beträgt 24 Stunden.  
● Bei leicht verderblichen Lebensmitteln oder heißen Wetterbedingungen sollte keine lange Vorstellungszeit eingestellt werden, um Lebensmittelverschlechterung zu vermeiden.  
● Sie können die Vorstellungszeit nach Auswählen der gewünschten Funktion einstellen.  
● Arbeitszeit des Produkts = Vorstellungszeit + Funktionsprogramm-Arbeitszeit.  
Beispiel:  
Wenn Sie Suppe 2,5 Stunden kochen möchten und nach 7 Stunden fertige Suppe haben möchten, stellen Sie die Vorstellungszeit auf 4,0 Stunden ein. Die Programmierdauer für die "Suppe" beträgt 2,5 Stunden.  
Funktionsauswahl:  
Im Bereitschaftsmodus oder im Vorstellungsmodus können Sie durch Drücken der [Auswahl/Abbruch]-Taste die entsprechende Funktion auswählen:  
● Raffiniertes Kochen, Reis - Schnellkochen, Brei, Suppe, Schmoren, Joghurt, Kuchen, Dampfgaren, Warmhalten. Nach Auswahl der Funktion leuchtet die entsprechende Anzeige, die Digitalanzeige zeigt die Standardarbeitszeit an (außer für Reis - Raffiniertes Kochen, Schnellkochen und Kuchen). Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine weiteren Aktionen durchgeführt werden, wechselt das Gerät nach 5 Sekunden automatisch in den Arbeitsmodus oder drücken Sie direkt die "Ein"-Taste, um den Arbeitsmodus zu starten

## Pflege und Wartung

- Vor der Reinigung und Wartung unbedingt den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Geben Sie etwas klares Wasser und Reinigungsmittel in den Topf und reinigen Sie die Innenfläche mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm. Nach dem Reinigen das Wasser aus dem Topf abgießen und die Innenfläche gründlich mit klarem Wasser abspülen. Wenn das Wasser aus dem Topf und trocken Sie die Fläche mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie keine direkte Wasserreinigung für die äußere Oberfläche des Produkts.
- Verwenden Sie kein Benzin, Reinigungspulver, harte Bürsten oder Edelstahlspülballen, um zu vermeiden, die Oberfläche zu beschädigen.
- Tauschen Sie das gesamte Gerät nicht ins Wasser ein. Wischen Sie die äußere Oberfläche des Produkts mit einem trockenen, feuchten Tuch ab. Vermeiden Sie das Spülen mit Wasser, um elektrische Leckagen oder Störungen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit dem Innenbehälter vorsichtig.
- Wenn das Produkt mit einem trockenen, feuchten Tuch ab. Vermeiden Sie es bei gründlich, legen Sie es in die Verpackungsbbox und lagern Sie es an einem belüfteten und trockenen Ort, um Feuchtigkeit und Beeinträchtigung der Nutzung zu vermeiden

06

## 2.Verwendungsmethode

- Anmerkungen:  
● Reis - Raffiniertes Kochen/automatisch  
● Reis - Schnellkochen/automatisch  
● Brei - Standardarbeitszeit von 1,5 Stunden  
● Suppe - Standardarbeitszeit von 2,5 Stunden  
● Schmoren - Standardarbeitszeit von 2 Stunden  
● Joghurt - Standardarbeitszeit von 8 Stunden  
● Kuchen/automatisch  
● Dampfgaren - Standardarbeitszeit von 1 Stunde  
● Warmhalten - Standardarbeitszeit von 12 Stunden
- | Reis-/Wasserverhältnis für weißen Reis |     |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|-----|
| Messbecher Reis                        | 1   | 2   | 3   | 4   |
| Messbecher Wasser                      | 1,2 | 2,4 | 3,6 | 4,8 |

Status nach Abschluss der Arbeit  
a. Nach Abschluss des Betriebs wechselt das Produkt automatisch in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige leuchtet konstant, die Digitalanzeige zeigt die verbleibende Zeit an.  
b. Drücken Sie die "Abbrechen"-Taste, die Digitalanzeige zeigt "----" an, die Anzeigelampen leuchten auf.  
c. Während des Betriebs des Produkts wechselt es bei zu wenig Wasser oder wenn es austrocknet, in den Trockenschutzmodus. Die Anzeigelampen erlöschen und die Digitalanzeige zeigt nichts an.

## Pflege und Wartung

- Vor der Reinigung und Wartung unbedingt den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Geben Sie etwas klares Wasser und Reinigungsmittel in den Topf und reinigen Sie die Innenfläche mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm. Nach dem Reinigen das Wasser aus dem Topf abgießen und die Innenfläche gründlich mit klarem Wasser abspülen. Wenn das Wasser aus dem Topf und trocken Sie die Fläche mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie keine direkte Wasserreinigung für die äußere Oberfläche des Produkts.
- Verwenden Sie kein Benzin, Reinigungspulver, harte Bürsten oder Edelstahlspülballen, um zu vermeiden, die Oberfläche zu beschädigen.
- Tauschen Sie das gesamte Gerät nicht ins Wasser ein. Wischen Sie die äußere Oberfläche des Produkts mit einem trockenen, feuchten Tuch ab. Vermeiden Sie das Spülen mit Wasser, um elektrische Leckagen oder Störungen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit dem Innenbehälter vorsichtig.
- Wenn das Produkt mit einem trockenen, feuchten Tuch ab. Vermeiden Sie es bei gründlich, legen Sie es in die Verpackungsbbox und lagern Sie es an einem belüfteten und trockenen Ort, um Feuchtigkeit und Beeinträchtigung der Nutzung zu vermeiden

07

## Häufige Problemanalyse

- Die Anzeige ist nicht aktiv, und das Produkt funktioniert nicht ordnungsgemäß:  
a. Gibt es einen Stromausfall  
b. Ist der Netzstecker richtig eingesteckt  
c. Befindet sich die Steckdose in ausgeschaltetem Zustand  
2. Das Essen ist nicht richtig gekocht  
a. Ist die eingestellte Zeit korrekt  
b. Wurde vergessen, Wasser in den Behälter zu geben oder wurde zu wenig Wasser hinzugefügt, wodurch das Produkt vorzeitig in den Trockenschutzmodus wechselt und die Kochzeit zu kurz ist.  
Hinweis: Falls das Problem trotz der oben genannten Analysen nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst oder Fachhändler. Nicht-Fachleute dürfen das Gerät nicht eigenständig auseinandernehmen.

## Gebrauchsanleitung

- Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produkts sorgfältig die Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie gut auf.
- Der Inhalt dieser Anleitung wurde sorgfältig überprüft. Wenn es Druckfehler, Auslassungen oder Missverständnisse im Inhalt gibt, kontaktieren Sie uns bitte umgehend.

KONKA Reiskocher

KRC-RS1(WE)

08