

RICE COOKER

USER MANUAL

CRD30LB3APW

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

EN

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	05
PRODUCT OVERVIEW	06
QUICK START GUIDE	07
OPERATION INSTRUCTIONS	08
CLEANING AND MAINTENANCE	20
TROUBLESHOOTING	23
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	24
DATA PROTECTION NOTICE	25

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

EN

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Household Use Only.

EN

- Do Not Immerse In Water.
- CAUTION : To Reduce The Risk Of Electric Shock, Cook Only In Removable Container.
- Intended for countertop use only.
- WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

EN

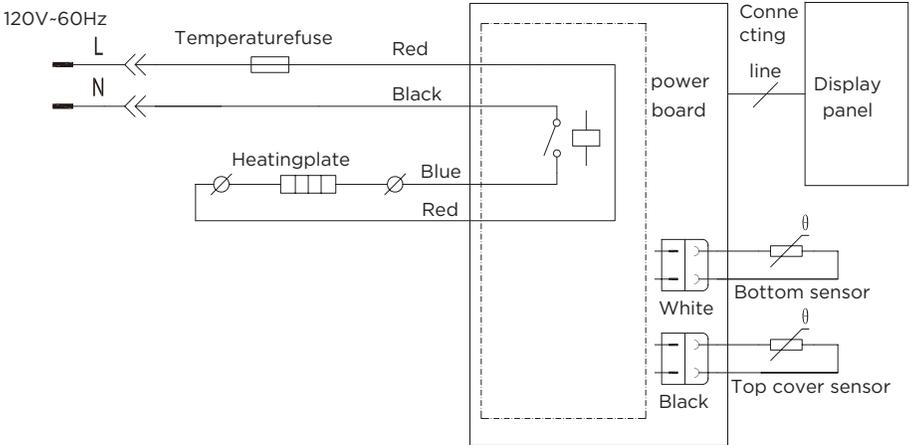
SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Product Model	CRD30LB3APW
Voltage	120V-
Power	619W
Frequency	60Hz

EN

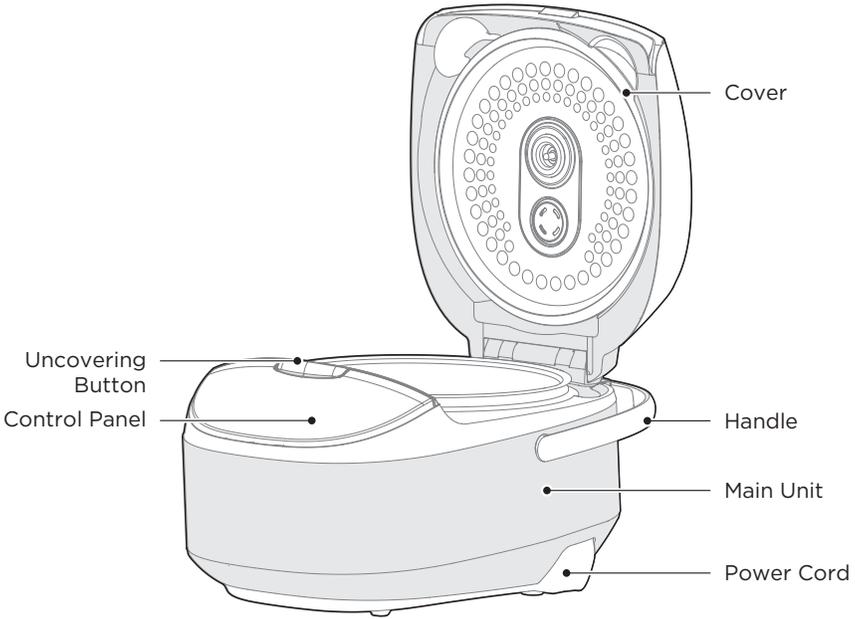
Circuit Principle Diagram



PRODUCT OVERVIEW

Component Name

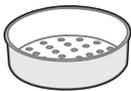
EN



Parts List



Inner Pot



Steam Tray



Rice Measuring Cup



Rice Spatula



Soup Ladle

NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

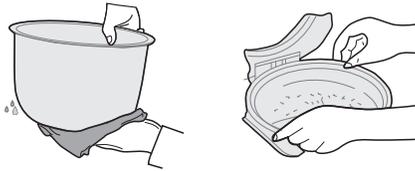
QUICK START GUIDE

Instructions for Use

Wipe dry the exterior of cooking pot with cloth and place in the body; rotate the pot around for 2-3 times to ensure close attachment between the pot bottom and heating plate; press the lid until you hear a click.

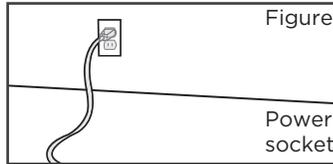
EN

Do not place the cooking pot on other stoves for heating to avoid deformation due to high temperature; do not replace the cooking pot with other containers and operate on the heating plate.



Plug in the power supply

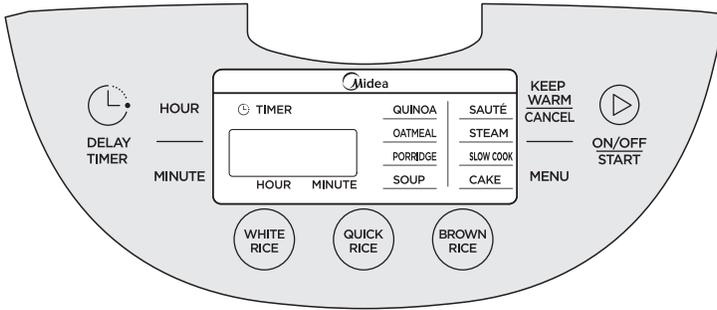
Ensure plugs of the body and power source are properly connected.



Press function button to select functions as you need and then press the “Start” button to start operation. Or press button of the selected function to directly enter operation mode.

OPERATION INSTRUCTIONS

Operation Part



EN

Icon	Button	Function description
	ON/OFF /START	• Turns the cooker on/off and to begin a function.
	KEEP WARM /CANCEL	• Keep Warm is perfect for keeping food warm and ready to serve. Press once to cancel and to manual set to Keep Warm.
	DELAY TIMER	• Allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious rice ready to eat!
	MENU	• Allows the cooker to be set to one of its 8 specialized cooking functions: QUINOA, OATMEAL, PORRIDGE, SOUP, SAUTÉ, STEAM, SLOW COOK, CAKE
	QUICK RICE	• A great time-saving option for rice in a pinch.
	WHITE RICE	• Cooks fluffy, delicious rice automatically.
	BROWN RICE	• Ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.
	HOUR/MINUTE	• Allows you to adjust time for specific functions.

Before First Use

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a risk to children.
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner pot from cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe cooker body clean with a damp cloth.

EN NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Comfee's official service.

To Clean

1. Remove the steam vent from the lid when cooker is completely cooled by lifting up.
2. Handwash the inner pot and all accessories or wash them in the top rack of the dishwasher.
3. Wipe cooker body clean with a damp cloth.
4. Thoroughly dry cooker body and all accessories.
5. Reassemble for next use.



HELPFUL HINTS

The provided rice cooker cup is the equivalent to a 3/4 standard US cup.

Troubleshooting

Rice is too dry/hard after cooking.

If your rice is dry or hard/chewy when the cooker switches to KEEP WARM, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add 1/2 to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE button. When cooker switches to KEEP WARM mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.

Rice is too moist/soggy after cooking.

If your rice is still too moist or soggy when the cooker switches to KEEP WARM, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on KEEP WARM mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

NOTE

- Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Here are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

Cooking Rice

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press the  /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
8. Press WHITE RICE, QUICK RICE, or BROWN RICE to start cooking, the cooking start indicator light and corresponding function indicator light will turn on. The digital display will start showing the cooking time after one rotation.
9. The rice cooker enters the full countdown display, and in the final stage of cooking, it counts down accurately in 1-minute increments.
10. After the the cooking is finished, it will automatically switch to the keep-warm mode.
11. When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM /CANCEL so digital display reads “----”. Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

NOTE

- Before placing the inner pot into the cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.
- BROWN RICE requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The BROWN RICE function on this cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the cooker is not heating up immediately on the BROWN RICE setting, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better BROWN RICE results.
- Rice should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.
- Recommended timer pre-setting is no more than 12 hours to avoid food deterioration.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a 3/4 standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on page 12.

Steam

EN

1. Using the provided measuring cup, add 2 cups of water to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Place the steam tray into the cooker.
4. Place food to be steamed onto the steam tray.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press the  /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
8. Press MENU to select STEAM. The digital display will show a flashing “5” to represent five minutes of steam time.
9. Press HOUR and MINUTE functions to adjust the cooking time for the steaming function. The range can be adjusted from 1 minute to 1 hour (long press for quick increase).
10. Press the  /ON/OFF/START button to begin cooking.
11. When the water reaches a boil, the digital display will countdown in 1 minute increments from the selected time.
12. Once the selected time has passed, the cooker will beep and switch to KEEP WARM.
13. Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove food when finished steaming to prevent overcooking. Wear a protective, heat-resistant glove when removing to prevent possible injury.
14. When finished steaming, turn the cooker off by pressing KEEP WARM/ CANCEL so digital display reads “----”. Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
15. Unplug the power cord from the power outlet.

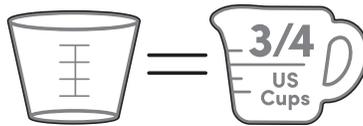
HELPFUL HINTS

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam rack. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam rack and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam rack. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper /foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on.

Cooking Rice

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE (inside pot)	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups*	Line 2	4 Cups*	White Rice: 39-44 Min. Brown Rice: 72-77 Min.
3 Cups*	Line 3	6 Cups*	White Rice: 39-48 Min. Brown Rice: 75-80 Min.
4 Cups*	Line 4	8 Cups*	White Rice: 46-52 Min. Brown Rice: 78-83 Min.
5 Cups*	Line 5	10 Cups*	White Rice: 47-52 Min. Brown Rice: 80-85 Min.
6 Cups*	Line 6	12 Cups*	White Rice: 48-53 Min. Brown Rice: 81-86 Min.

EN



*1 Rice Cooker Cup = $\frac{3}{4}$ US Cup

NOTE

- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the Delay Timer. Simply add rice and water in the morning and set the Delay Timer for when rice will be needed that night. See “USING DELAY TIMER” on for more details.
- This chart is only a general measuring guide, rice/water measurements may vary.

Using Delay Timer

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press the  /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
8. Press the function WHITE RICE,QUICK RICE,BROWN RICE or MENU button to select QUINOA/PORRIDGE/SOUP/STEAM(CAN BE RESERVED), OATMEAL/SAUTÉ/ SLOW COOK/CAKE (cannot bereserved)
9. Press the DELAY TIMER button to enter the reservation setting state. You can adjust the reservation time through the HOUR and MINUTE buttons. The maximum reservation time is 24 hours, and the set time is the total time required for cooking.
10. After the reservation time is set, press the START button to enter the reservation waiting state. At this time, the digital display shows the remaining time.
11. Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
12. For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.
13. When finished serving cooking, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM /CANCEL so digital display reads "----". Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
14. Unplug the power cord from the power outlet.

NOTE

- Due to the longer cooking time needed, BROWN RICE may only be delayed for 2 hours or more.
- Rice should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.
- Recommended timer pre-setting is no more than 12 hours to avoid food deterioration.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a 3A standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice & Water Measurement Table" on.

Quick Rice

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press  /ON/OFF/START to turn on the cooker.
8. Press the Quick Rice button to start cooking immediately. The digital display will enter the countdown display after one rotation, and in the final stage, it will count down in 1-minute increments until the the cooking is finished.
9. Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
10. For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.
11. When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----". Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

NOTE

- Cooking times are approximate. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking time.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

Comparison Tobies

White Rice Uncooked Cups*	Cooking Time With Quick Rice Function	Approx Time Savings Compared To White Rice Function
2 Cups*	22-27 Min.	17 Min.
4 Cups*	24-29 Min.	22 Min.
6 Cups*	31-36 Min.	17 Min.

* Cups referenced are with the included measuring cup.

Quinoa

1. Using the provided measuring cup, add quinoa to the inner pot.
2. Rinse quinoa to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press  /ON/OFF/START to turn the cooker on.
8. Press MENU to cycle to QUINOA. The indicator light will confirm which function is selected.
- EN 9. Press the START button to start cooking. The digital display will enter the countdown display after one rotation, and in the final stage, it will count down in 1-minute increments until the cooking is finished.
10. Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
11. When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----". Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

Porridge

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press  /ON/OFF/START to turn the cooker on.
8. Press MENU to cycle to PORRIDGE. The indicator light will confirm which function is selected.
9. Press the START button to start cooking. The digital display will enter the countdown display after one rotation, and in the final stage, it will count down in 1-minute increments until the cooking is finished.
10. Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
11. When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----". Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

Oatmeal

1. Follow packaging instructions for suggested oatmeal/water ratio, add oatmeal and water to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug into an available 120V AC outlet.
5. Press  /ON/OFF/START to turn the cooker on.
6. Press MENU to cycle to OATMEAL. The indicator light will confirm which function is selected.
7. Press  /ON/OFF/START to begin cooking on the selected function. The digital display will show a “chasing” pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.
8. The cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.
9. Once OATMEAL is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM setting, beginning with “0”.
10. When finished serving, turn the cooker off by pressing KEEP WARM/CANCEL so digital display reads “----”. Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
11. Unplug the power cord from the power outlet.

CAUTION

- The rice cooker will not switch to KEEP WARM until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.
- Do not use the provided serving spatula to slow cook. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while slow cooking.
- Inner pot can become hot. Use oven mitts to handle.

Slow Cook

1. Add food to be slow cooked to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
5. Press the  /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
6. Press MENU to select SLOW COOK. The digital display will show a flashing “2” to represent 2 hours of slow cook time.
7. Press HOUR or MINUTE to set cook time by one hour, upto 10 hours.
8. Press the  /ON/OFF/START button to begin cooking.
9. The digital display will countdown in one minute increments from the selected time.
10. Once cooking is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
11. Open the lid to check food for doneness. If fully cooked, remove food for serving.
12. Turn the rice cooker off by pressing KEEP WARM/ CANCEL so digital display reads “----”. Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
13. Unplug the power cord from the power outlet.

CAUTION

- When removing inner pot wear a protective, heat-resistant glove to avoid possible injury.

Steaming Tables

Meat Steaming Table

Meat	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

EN

HELPFUL HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

Vegetable Steaming Table

Vegetable	Steaming Time
Asparagus	20 Minutes
Broccoli	15 Minutes
Cabbage	25 Minutes
Carrots	25 Minutes
Cauliflower	25 Minutes
Corn on the Cob	25 Minutes
Green Beans	15 Minutes
Peas	20 Minutes
Spinach	20 Minutes
Squash	20 Minutes
Zucchini	20 Minutes

* When steaming, recommends using 2 cups of water with the provided measuring cup.

NOTE

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Sauté

1. Add ingredients to be sauteed or browned to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Plug into an available 120V AC outlet.
4. Press the  /ON/OFF/START to turn on the cooker.
5. Cycle through MENU to select SAUTÉ. Press START to start sauteing.
6. The digital display will show a “chasing” pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking. Using a longhandled wooden spoon, stir ingredients until sauteed/browned to the desired level.
7. Add other called for ingredients and liquid to the inner pot.
8. Close the lid securely and allow the cooker to cook.
9. After a few minutes, the cooker will automatically switch to its “Simmer” mode. The cooker will countdown the final 10 minutes of cook time.
10. Once the meal has cooked, the cooker will beep and automatically switch over to KEEP WARM.
11. When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads “----”. Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

EN

Proportion Table

Water volume (Scale)	Olive oil (mL)	Onion (piece)	Bell pepper (piece)	Salt (gram)	Ketchup (gram)
One scale	40mL	1/3 piece	1/3 piece	10g	60g
Two scales	60mL	2/3 piece	2/3 piece	20g	90g
Three scales	80mL	1 piece	1 piece	30g	120g

Soup

1. Add ingredients to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug into an available 120V AC outlet.
5. Press  /ON/OFF/START to turn the cooker on.
6. Press MENU to cycle to Soup . The indicator light will confirm which function is selected. Digital display should read “2:00”.
7. Use HOUR/MINUTE to set the time. Adjust cooking time in one hour/ten minute increments 1 and 4 hours for Soup. Press  /ON/OFF/START.

8. Once the selected time has passed, cooker will beep and switch to Keep WARM. Digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM beginning with "0".
9. Once food is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM setting, beginning with "0".
10. When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----", Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
11. Unplug the power cord from the power outlet.

CAUTION

- When cooking time has expired, the cooker will go into KEEP WARM. Follow the recipe carefully and do not leave the cooker unattended.
- Do not use the provided serving spatula to cook soups, stews or chilis. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while slow cooking.
- Inner pot can become hot. Use oven mitts to handle.

EN

Cake

1. Follow instructions on cake mix packaging or recipe to mix liquid ingredients and cake mix. Add cake mix into the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug into an available 120V AC outlet.
5. Press  /ON/OFF/START to turn the cooker on.
6. Press the MENU button to cycle to CAKE. The indicator light will confirm which function is selected.
7. Press the Start button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.
8. The cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.
9. Once cake is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM, beginning with "0".
10. Remove the cake carefully by inverting the inner pot onto a flat dish or surface. Turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----". Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
11. Unplug the power cord from the power outlet.

CAUTION

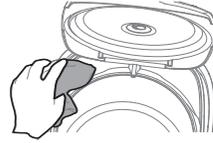
- When removing inner pot wear a protective, heat-resistant glove to avoid possible injury.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Wipe the heat preservation cover with wet cloth and do not wash with water.

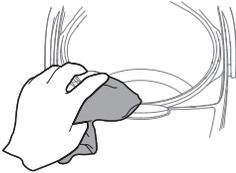


- Wipe dry the water in condensation collector with dry cloth.

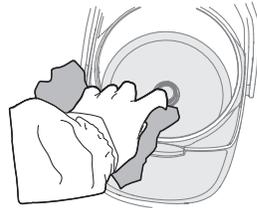


EN

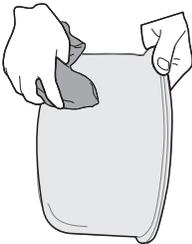
- Clean the multi-cooker with a damp cloth.



- Clean the water on heating plate (if any) with cloth; polish the burnt rice on the plate (if any) with steel scrubber or sand paper.

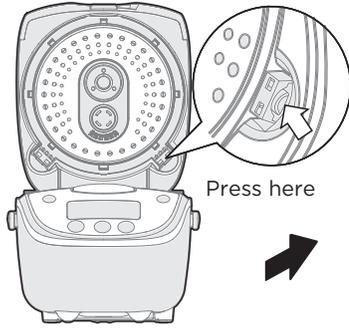


- Wipe the water and rice around and below the cooking pot before placing in.

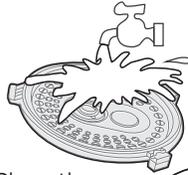


Cover Plate Cleaning Methods

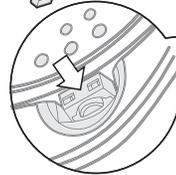
EN



Open the cover,
remove the cover plate



Clean the
cover plate



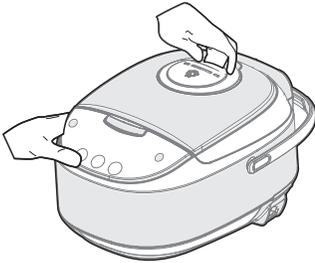
Install the plate

Disassembly, Cleaning and Assembly of Steam Valve.

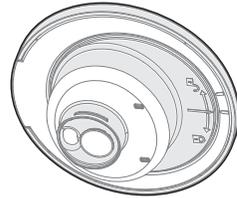
NOTE

The valve should be cleaned frequently to ensure smooth venting. Please clean when the appliance cools down to avoid burns.

- Grasp the handle of steam valve and lift upward.



- Open the valve seat and valve cover in according to the direction indicated on the valve seat.



- Drawing of opening it.



- Clean it with water after opening.



- Align the valve cover with the slot of valve seat, close the steam valve in accordance with the instructions, installation completed when heard "Click" sound.



- Press down to install the steam valve.

EN



TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Fault	Possible reasons	Coping methods
<div data-bbox="0 403 69 427" style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">EN</div> <p data-bbox="79 571 244 619">Abnormal code is always on</p>	<p data-bbox="314 376 604 783"> E1: Bottom sensor open circuit E2: Bottom sensor short circuit E5: Upper cover sensor open circuit E6: Upper cover sensor short circuit EU: Communication failure (receiving) EU (Flashing) : Communication failure (transmission) </p>	<p data-bbox="699 531 994 655">If it still reports a fault after unplugging the power and plugging again, please send it to the local after-sales service center</p>
<p data-bbox="79 932 244 979">Abnormal code flicking</p>	<p data-bbox="314 932 615 979">EU: Communication sending failure</p>	<p data-bbox="699 855 994 1054">EU: Pull out and re-connect the power cord, if the display still shows the same message, please send the cooker to your local after-sales service center for maintenance.</p>

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

EN

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

EN Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

Dealer Stamp	Warranty Details Changes to Warranty card invalidates the warranty				
	Model No.		Product:		
Serial No.		Date of expiry of warranty:			
Customer Details To be filled in upon purchase					
Customers Name&Address		Date of purchase			
Tel.No./Email					
Service History To be filled in case of warranty repair					
Job no.	Date	Job no.	Date	Job no.	Date

EN

Midea offers the owner of this product a ONE YEAR WARRANTY, from the date of purchase, against all manufacturing defects in material and workmanship. The warranty card to be presented to authorized service centers / distributors along with the purchase invoice to claim the warranty.

The warranty does not cover;

- 1) Damage due to mishandling or fire and becomes invalid if repair has been attempted by unauthorized persons.
- 2) Any failure to follow the instructions as mentioned in the user manual.
- 3) Fluctuation in voltage or any modifications/adjustments made to comply with local electrical, safety and technical standards.
- 4) Damages caused by fire, accident or any natural disaster, damage due to mishandling, wear & tear, voltage fluctuations.

LETTRÉ DE REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer d'être à même d'utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

FR

LETTRÉ DE REMERCIEMENTS	01
CONSIGNES DE SECURITE	02
SPECIFICATIONS	05
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	06
GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE	07
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	08
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
DÉPANNAGE	23
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	24
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES	25

CONSIGNES DE SECURITE

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

FR

Explication des symboles



Danger

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement sur la tension électrique

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce symbole signale un danger avec un niveau de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions

Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou (indiquer la ou les pièces spécifiques en question) dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le mettre en place ou de le retirer.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

- Commencer toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre n'importe quelle commande sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Usage Domestique Uniquement.
- Ne Pas Immerger Dans l'Eau.
- ATTENTION : Afin de Réduire le Risque de Choc Electrique, Ne Cuire que Dans un Récipient Amovible.
- Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
- AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais faire glisser le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise de courant située sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

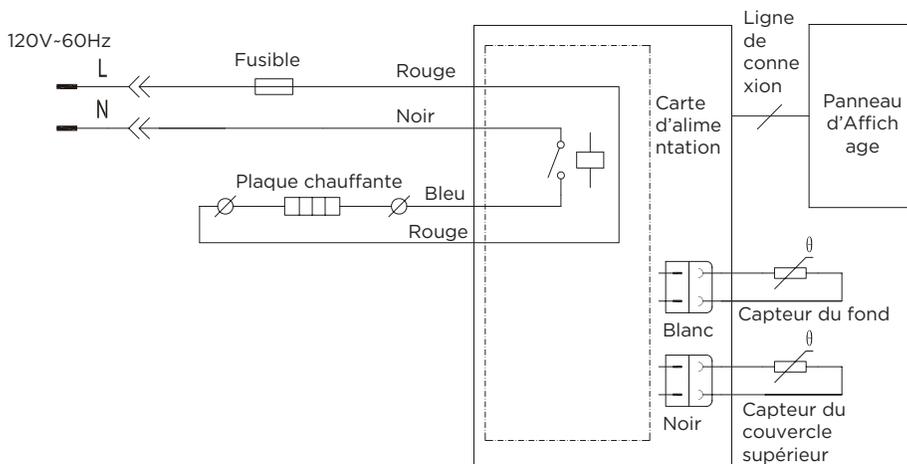
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Modèle du Produit	CRD30LB3APW
Tension	120V-
Puissance	619W
Fréquence	60Hz

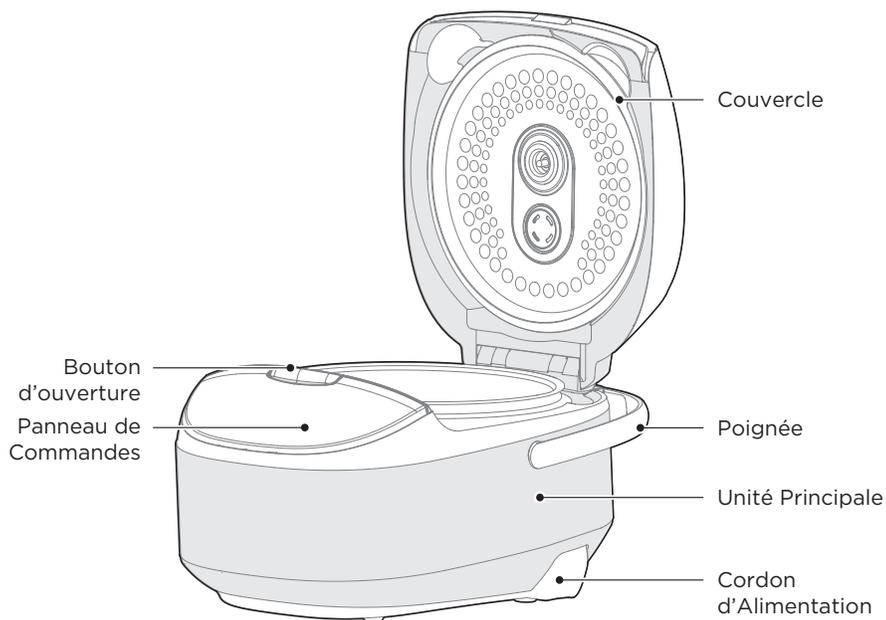
FR

Schéma de Principe du Circuit



VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Noms des Composants



FR

Liste des Pièces



Réceptacle Intérieur



Plateau Vapeur



Gobelet de Mesure du Riz



Gobelet de Mesure du Riz



Louche à Soupe

REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise à l'objet réel.

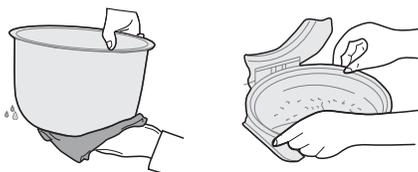
GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE

Instructions pour l'Utilisation

Essuyer l'extérieur du récipient avec un chiffon et le placer dans l'unité principale ; faire tourner le récipient 2 ou 3 fois pour assurer une bonne fixation entre le fond du récipient et la plaque chauffante ; appuyer sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.

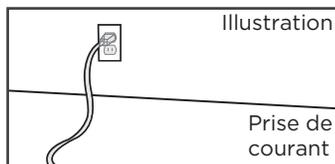
Ne pas placer le récipient de cuisson sur d'autres poêles pour le chauffer afin d'éviter toute déformation due à la température élevée ; ne pas remplacer le récipient de cuisson par d'autres récipients et ne pas le faire fonctionner sur la plaque chauffante.

FR



Brancher l'alimentation électrique

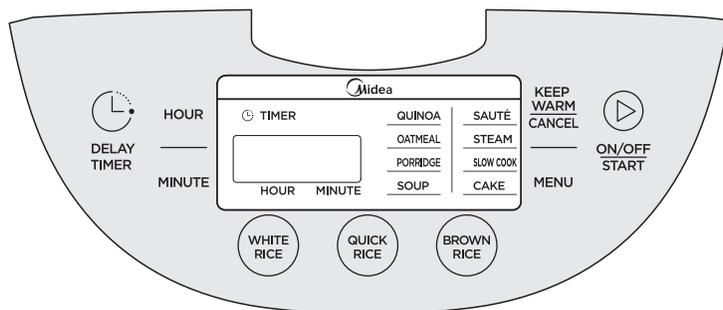
S'assurer que les fiches de l'appareil et de la source d'alimentation sont correctement branchées.



Appuyer sur le bouton de fonction pour sélectionner les fonctions dont vous avez besoin, puis appuyer sur le bouton "Start" (Démarrer) pour démarrer l'opération. Vous pouvez également appuyer sur la touche de la fonction sélectionnée pour entrer directement en mode de fonctionnement.

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Fonctionnement



FR

Icone	Bouton	Description de la Fonction
	ON/OFF /DEMAR	<ul style="list-style-type: none"> Allumer et d'éteindre l'appareil et de lancer une fonction.
	MAINTIEN AU CHAUD /ANNULER	<ul style="list-style-type: none"> Le maintien au chaud est idéal pour garder les aliments chauds et prêts à être servis. Appuyer une fois sur la touche pour annuler et pour régler manuellement le mode de Maintien au chaud.
	MINUTERIE DIFFEREE	<ul style="list-style-type: none"> Pour préparer le riz au moment voulu. Ajouter le riz et l'eau le matin et rentrer à la maison avec un délicieux riz prêt à être consommé !
MENU	MENU	<ul style="list-style-type: none"> Pour régler le cuiseur sur l'une de ses 8 fonctions de cuisson spécialisées : QUINOA, FLOCONS D'AVOINE, BOUILLIE, SOUPE, SAUTE, VAPEUR, CUISSON LENTE, GATEAU
	RIZ RAPIDE	<ul style="list-style-type: none"> Une option qui permet de gagner du temps pour le riz lorsque l'on est pressé.
	RIZ BLANC	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire automatiquement un riz moelleux et délicieux.
	RIZ BRUN	<ul style="list-style-type: none"> Idéal pour cuire à la perfection le riz brun et d'autres céréales complètes difficiles à cuire.
HOUR — MINUTE	HEURE/MINUTE	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure pour des fonctions spécifiques.

Avant la Première Utilisation

1. Lire toutes les instructions et les mesures de protection importantes.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que tous les articles ont été reçus en bon état.
3. Déchirer tous les sacs en plastique et les jeter correctement, car ils peuvent présenter un risque pour les enfants.
4. Laver l'évent à vapeur et tous les autres accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
5. Retirer le récipient intérieur du cuiseur et le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement avant de remettre le récipient en place.
6. Nettoyer l'unité principale du cuiseur avec un chiffon humide.

FR REMARQUE

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs pour les revêtements antiadhésifs.
- En cas de lavage au lave-vaisselle, une légère décoloration de l'intérieur du pot et des accessoires peut se produire. Cette décoloration est purement cosmétique et n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Tout autre entretien doit être effectué par le service officiel de Comfee.

Nettoyer

1. Une fois le cuiseur complètement refroidi, retirer l'évent de vapeur du couvercle en le soulevant.
2. Laver à la main le récipient intérieur et tous les accessoires ou les laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Nettoyer l'unité principale du cuiseur avec un chiffon humide.
4. Sécher soigneusement l'unité principale du cuiseur et tous les accessoires.
5. Remonter le tout pour la prochaine utilisation.



CONSEILS UTILES

Le gobelet fourni pour le cuiseur à riz équivaut à $\frac{3}{4}$ d'une tasse américaine standard.

Dépannage

Le riz est trop sec/dur après la cuisson.

Si votre riz est sec ou dur à mâcher lorsque le cuiseur passe en mode KEEP WARM, l'ajout d'eau et de temps de cuisson permettra de ramollir le riz. Selon le degré de sécheresse du riz, ajouter 1/2 à 1 tasse d'eau et remuer. Fermer le couvercle et appuyer sur la touche WHITE RICE. Lorsque le cuiseur passe en mode KEEP WARM, ouvrir le couvercle et remuer le riz pour en vérifier la consistance. Répéter l'opération si nécessaire jusqu'à ce que le riz soit doux et humide.

Le riz est trop humide/ détrempé après la cuisson.

Si votre riz est encore trop humide ou détrempé lorsque le cuiseur passe en mode KEEP WARM, utiliser la spatule de service pour remuer le riz. Cela permettra de redistribuer la partie inférieure (la plus humide) du riz et de libérer l'excès d'humidité. Fermer le couvercle et laisser le cuiseur en mode KEEP WARM pendant 10 à 30 minutes, si nécessaire, en ouvrant le couvercle et en remuant périodiquement pour éliminer l'excès d'humidité.

REMARQUE

- Les variétés de riz pouvant varier dans leur composition, les résultats peuvent être différents. Voici quelques conseils pour vous aider à obtenir la consistance souhaitée.

Cuisson du Riz

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz dans le récipient intérieur.
2. Rincer le riz pour éliminer l'excès d'amidon. Egoutter.
3. Remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz à cuire.
4. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
5. Fermer bien le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
7. Appuyer sur la touche  /ON/OFF/START pour mettre en marche le cuiseur.
8. Appuyer sur WHITE RICE, QUICK RICE, ou BROWN RICE pour démarrer la cuisson.
Le voyant de démarrage de la cuisson et le voyant de la fonction correspondante s'allument. L'affichage numérique commence à indiquer le temps de cuisson après une rotation.
9. Le cuiseur de riz entre dans l'affichage du compte à rebours complet et, dans la phase finale de la cuisson, il effectue un compte à rebours précis par incréments d'une minute.
10. Une fois la cuisson terminée, il passe automatiquement en mode maintien au chaud.
11. Lorsque vous avez fini de servir le riz, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM /CANCEL jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
12. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

REMARQUE

- Avant de placer le récipient intérieur dans le cuiseur, vérifier qu'il est sec et exempt de débris. L'ajout d'un récipient intérieur mouillé peut endommager le cuiseur.
- BROWN RICE nécessite un cycle de cuisson beaucoup plus long que les autres variétés de riz en raison des couches de son supplémentaires sur les grains. La fonction BROWN RICE de ce cuiseur permet de prolonger le temps de cuisson et d'ajuster les réglages de chaleur afin de cuire le riz correctement. S'il apparaît que le cuiseur ne chauffe pas immédiatement sur le réglage BROWN RICE, cela est dû à un cycle de trempage à basse température qui accélère le cycle de cuisson afin de produire de meilleurs résultats pour la fonction BROWN RICE.
- Le riz ne doit pas être laissé dans le cuiseur en mode KEEP WARM pendant plus de 12 heures.
- Il est recommandé de ne pas dépasser 12 heures pour éviter la détérioration des aliments.

● CONSEILS UTILES

- Si vous égarez le gobelet de mesure, d'une tasse américaine standard le remplacera parfaitement.
- Pour donner plus de saveur au riz, essayer d'ajouter votre bouillon de viande ou de légumes préféré. Le rapport entre le bouillon et le riz sera le même que celui entre l'eau et le riz.
- Pour connaître les temps de cuisson approximatifs du riz et les rapports riz/eau suggérés, voir le "Tableau des mesures riz/eau" à la page 12.

Vapeur

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, ajouter 2 tasses d'eau dans le récipient intérieur.
2. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
- FR 3. Placer le panier à vapeur dans le cuiseur.
4. Placer les aliments à cuire à la vapeur sur le panier à vapeur.
5. Bien fermer le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
7. Appuyer sur la touche /ON/OFF/START pour allumer le cuiseur.
8. Appuyer sur MENU pour sélectionner STEAM. L'écran numérique affiche un "5" clignotant représentant cinq minutes de vapeur.
9. Appuyer sur les fonctions HOUR et MINUTE pour régler le temps de cuisson de la fonction vapeur. La plage peut être réglée de 1 minute à 1 heure (appuyer longuement pour une augmentation rapide).
10. Appuyer sur la touche /ON/OFF/START pour commencer la cuisson.
11. Lorsque l'eau arrive à ébullition, l'affichage numérique effectue un compte à rebours par incréments d'une minute à partir du temps sélectionné.
12. Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil émet un signal sonore et passe en mode KEEP WARM.
13. Vérifier que les aliments cuits à la vapeur sont cuits à point. Si la cuisson à la vapeur est terminée, retirer les aliments avec précaution pour éviter une cuisson excessive. Porter un gant de protection résistant à la chaleur lorsque vous retirez les aliments afin d'éviter tout risque de blessure.
14. Une fois la cuisson à la vapeur terminée, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/ CANCEL jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
15. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

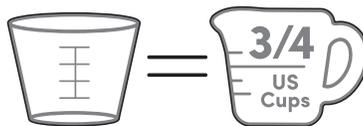
● CONSEILS UTILES

- Les aliments plus petits peuvent être placés dans un plat résistant à la chaleur, puis placés sur le panier à vapeur. Il est également possible d'utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium. Placer le papier/feuille d'aluminium au centre du panier à vapeur et vérifier qu'il ne crée pas de pli le long du fond du panier à vapeur. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de percer de petits trous dans le papier/feuille d'aluminium.
- Pour connaître les durées de cuisson à la vapeur et les quantités d'eau suggérées, voir les tableaux de cuisson à la vapeur des viandes et des légumes.

Cuisson du Riz

RIZ NON CUIT	LIGNE D'EAU RIZ (dans le récipient)	RENDEMENT RIZ APPROX. CUIT	TEMPS DE CUISSON
2 Tasses*	Ligne 2	4 Tasses*	Riz Blanc : 39-44 Min. Riz Brun : 72-77 Min.
3 Tasses*	Ligne 3	6 Tasses*	Riz Blanc : 39-48 Min. Riz Brun : 75-80 Min.
4 Tasses*	Ligne 4	8 Tasses*	Riz Blanc : 46-52 Min. Riz Brun : 78-83 Min.
5 Tasses*	Ligne 5	10 Tasses*	Riz Blanc : 47-52 Min. Riz Brun : 80-85 Min.
6 Tasses*	Ligne 6	12 Cups*	Riz Blanc : 48-53 Min. Riz Brun : 81-86 Min.

FR



*1 Gobelet de Cuiseur à Riz = 3/4 Tasse US

REMARQUE

- Rincer le riz avant de le placer dans le récipient intérieur afin d'éliminer l'excès de son et d'amidon. Cela permet de réduire le brunissement et l'adhérence au fond du récipient.
- Vous voulez un riz brun parfait sans attendre ? Utilisez la Minuterie Différée. Ajouter simplement le riz et l'eau le matin et régler la Minuterie Différée sur le moment où vous aurez besoin de riz le soir même. Voir "UTILISATION DE LA MINUTERIE DIFFEREE" pour plus de détails.
- Ce tableau n'est qu'un guide de mesure général, les mesures de riz et d'eau peuvent varier.

Utilisation de la Minuterie Différée

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz dans le récipient intérieur.
2. Rincer le riz pour éliminer l'excès d'amidon. Egoutter.
3. Remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz à cuire.
4. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
5. Bien fermer le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
7. Appuyer sur la touche /ON/OFF/START pour allumer le cuiseur.
8. Appuyer sur la fonction WHITE RICE, QUICK RICE, BROWN RICE ou sur la touche MENU pour sélectionner QUINOA/PORRIDGE/SOUP/STEAM(réservable), OATMEAL/SAUTE/ SLOW COOK/CAKE (non réservable).
9. Appuyer sur la touche DELAY TIMER pour passer à l'état de réglage de la réservation. Vous pouvez régler la durée de réservation à l'aide des touches HOUR et MINUTE. La durée maximale de réservation est de 24 heures et la durée réglée est la durée totale de la cuisson.
10. Une fois la durée de réservation réglée, appuyer sur la touche START pour passer à l'état d'attente de la réservation. A ce moment-là, l'écran numérique affiche le temps restant.
11. Lorsque la cuisson du riz est terminée, le cuiseur émet un signal sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM.
12. Pour de meilleurs résultats, remuer le riz à l'aide de la spatule de service pour répartir l'humidité restante.
13. Lorsque vous avez fini de servir le riz, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL de sorte que l'afficheur numérique indique "----". Appuyer sur /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
14. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

REMARQUE

- En raison du temps de cuisson plus long, la fonction BROWN RICE ne peut être retardée que de 2 heures ou plus.
- Le riz ne doit pas être laissé dans le cuiseur en mode KEEP WARM pendant plus de 12 heures.
- Il est recommandé de ne pas régler la minuterie sur plus de 12 heures afin d'éviter la détérioration des aliments.

CONSEILS UTILES

- Si vous égarez le gobelet gradué, un gobelet américain standard 3A le remplacera parfaitement.
- Pour donner plus de goût au riz, essayer de le mélanger à votre bouillon de viande ou de légumes préféré. Le rapport entre le bouillon et le riz sera le même que celui entre l'eau et le riz.
- Pour connaître les temps de cuisson approximatifs du riz et les rapports riz/eau suggérés, consulter le "Tableau de Mesure du Riz et de l'Eau".

Riz Rapide

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz dans le récipient intérieur.
2. Rincer le riz pour éliminer l'excès d'amidon. Egoutter.
3. Remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz à cuire.
4. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
5. Fermer bien le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
7. Appuyer sur  /ON/OFF/START pour allumer le cuiseur.
8. Appuyer sur la touche Riz Rapide pour démarrer la cuisson immédiatement.
L'affichage numérique passe au compte à rebours après une rotation, et dans la phase finale, le compte à rebours s'effectue par incréments d'une minute jusqu'à la fin de la cuisson.
9. Une fois la cuisson du riz terminée, le cuiseur émet un signal sonore et passe automatiquement au mode KEEP WARM.
10. Pour de meilleurs résultats, remuer le riz avec la spatule de service pour répartir l'humidité restante.
11. Lorsque vous avez fini de servir le riz, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
12. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

REMARQUE

- Les temps de cuisson sont approximatifs. L'altitude, l'humidité et la température extérieure influent sur le temps de cuisson.
- L'ouverture du couvercle pendant le cycle de cuisson entraîne une perte de chaleur et de vapeur. Le temps de cuisson peut être prolongé si le couvercle est ouvert avant que le riz ne soit terminé.

Tableau de Comparaison

Tasses de Riz Blanc non cuit*	Temps de cuisson Avec la fonction Riz Rapide	Gain de temps approximatif Par rapport à la fonction Riz Blanc
2 Tasses*	22-27 Min.	17 Min.
4 Tasses*	24-29 Min.	22 Min.
6 Tasses*	31-36 Min.	17 Min.

* Les tasses référencées sont basées sur le gobelet de mesure inclus.

Quinoa

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le quinoa dans le récipient intérieur.
2. Rincer le quinoa pour éliminer l'excès d'amidon. Egoutter.
3. Remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz à cuire.
4. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
5. Bien fermer le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
7. Appuyer sur  /ON/OFF/START pour mettre le cuiseur en marche.
8. Appuyer sur MENU pour passer à QUINOA. Le voyant lumineux confirme la fonction sélectionnée.
9. Appuyer sur la touche START pour démarrer la cuisson. L'affichage numérique passe au compte à rebours après une rotation et, dans la phase finale, le compte à rebours s'effectue par incréments d'une minute jusqu'à la fin de la cuisson.
10. Une fois la cuisson du riz terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement au mode KEEP WARM.
11. Lorsque vous avez fini de servir le riz, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
12. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

FR

Porridge

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz dans le récipient intérieur.
2. Rincer le riz pour éliminer l'excès d'amidon. Egoutter.
3. Remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz à cuire.
4. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
5. Bien fermer le couvercle.
6. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
7. Appuyer sur  /ON/OFF/START pour mettre le cuiseur en marche.
8. Appuyer sur MENU pour passer à PORRIDGE. Le voyant lumineux confirme la fonction sélectionnée.
9. Appuyer sur la touche START pour démarrer la cuisson. L'affichage numérique passe au compte à rebours après une rotation, et dans la phase finale, le compte à rebours s'effectue par incréments d'une minute jusqu'à la fin de la cuisson.
10. Une fois la cuisson du riz terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM.
11. Lorsque vous avez fini de servir le riz, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
12. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Flocons d'Avoine

1. Suivre les instructions de l'emballage pour le rapport avoine/eau suggéré, ajouter l'avoine et l'eau dans le récipient intérieur.
2. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
3. Bien fermer le couvercle.
4. Brancher l'appareil sur une prise de courant alternatif de 120 V CA.
5. Appuyer sur  /ON/OFF/START pour mettre le cuiseur en marche.
6. Appuyer sur MENU pour passer à OATMEAL. Le voyant lumineux confirme la fonction sélectionnée.
7. Appuyer sur  /ON/OFF/START pour commencer la cuisson de la fonction sélectionnée. L'écran numérique affiche un motif de "chasse" et le témoin lumineux devient fixe pour indiquer que la cuisson est en cours.
8. L'appareil effectue un compte à rebours des dernières minutes de cuisson à partir de 10 minutes.
9. Lorsque la cuisson OATMEAL est terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM. L'afficheur numérique indique le nombre d'heures pendant lesquelles l'appareil a été réglé sur KEEP WARM, en commençant par "0".
10. Lorsque vous avez fini de servir, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL pour que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
11. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

ATTENTION

- Le cuiseur à riz ne passera pas en mode KEEP WARM tant que tout le liquide n'aura pas bouilli. Suivre attentivement la recette et ne pas laisser le cuiseur à riz sans surveillance.
- Ne pas utiliser la spatule de service fournie pour la cuisson lente. Elle n'est pas conçue pour être utilisée en contact avec des températures élevées. Utiliser une cuillère en bois à long manche ou une cuillère résistante à la chaleur pour remuer les aliments pendant la cuisson lente.
- L'intérieur du récipient peut devenir chaud. Utiliser des gants de cuisine pour la manipuler.

Cuisson Lente

1. Ajouter les aliments à faire mijoter dans le récipient intérieur.
2. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
3. Bien fermer le couvercle.
4. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
5. Appuyer sur la touche  /ON/OFF/START pour allumer le cuiseur.
6. Appuyer sur MENU pour sélectionner SLOW COOK. L'écran numérique affiche un "2" clignotant représentant 2 heures de cuisson lente.
7. Appuyer sur HOUR ou MINUTE pour régler le temps de cuisson par heure, jusqu'à 10 heures.
8. Appuyer sur la touche  /ON/OFF/START pour commencer la cuisson.
9. L'affichage numérique effectue un compte à rebours par incréments d'une minute à partir de l'heure sélectionnée.
10. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM.
11. Ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments. Si les aliments sont bien cuits, les retirer pour les servir.
12. Éteindre le cuiseur à riz en appuyant sur KEEP WARM/ CANCEL jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
13. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

ATTENTION

- Lorsque vous retirez le récipient intérieur, porter un gant de protection résistant à la chaleur pour éviter tout risque de blessure.

Tableau de Cuisson à la Vapeur

Tableau de Cuisson de la Viande à la Vapeur

Viande	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Poisson	25 Min.	140°
Poulet	30 Min.	165°
Porc	30 Min.	160°
Bœuf	Moyen = 25 Min. Moyen-Saisi = 30 Min. Bien Saisi = 33 Min.	160°

FR

● CONSEILS UTILES

- Du fait que la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, il n'est pas nécessaire d'augmenter la quantité d'eau pour une plus grande portion de légumes.
- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en fonction de la coupe de viande utilisée.
- Pour que la viande soit la plus savoureuse possible et pour éviter les maladies, vérifiez qu'elle est complètement cuite avant de la servir. Si ce n'est pas le cas, ajoutez simplement de l'eau dans le récipient intérieur et répétez le processus de cuisson jusqu'à ce que la viande soit suffisamment cuite.

Tableau de Cuisson des Légumes à la Vapeur

Légumes	Durée de Cuisson à la Vapeur
Asperges	20 Minutes
Brocoli	15 Minutes
Chou	25 Minutes
Carottes	25 Minutes
Chou-fleur	25 Minutes
Maïs en épi	25 Minutes
Haricots verts	15 Minutes
Pois	20 Minutes
Epinards	20 Minutes
Courge	20 Minutes
Courgettes	20 Minutes

* Pour la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'utiliser 2 tasses d'eau à l'aide du gobelet gradué fourni.

REMARQUE

- L'altitude, l'humidité et la température extérieure influent sur les temps de cuisson.
- Ces tableaux de cuisson à la vapeur sont donnés à titre indicatif. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

Sauté

1. Ajouter les ingrédients à sauter ou à dorer dans le récipient intérieur.
2. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
3. Brancher l'appareil sur une prise de courant alternatif de 120 V CA.
4. Appuyer sur la touche  /ON/OFF/START pour mettre l'appareil en marche.
5. Faire défiler le MENU pour sélectionner SAUTE. Appuyer sur START pour commencer la cuisson.
6. L'écran numérique affiche un motif de "poursuite" et le témoin lumineux devient fixe pour indiquer que la cuisson est en cours. À l'aide d'une cuillère en bois à long manche, remuer les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient sautés/brunis au niveau souhaité.
7. Ajouter les autres ingrédients demandés et le liquide dans la marmite intérieure.
8. Bien fermer le couvercle et laisser le cuiseur cuire.
9. Au bout de quelques minutes, le cuiseur passe automatiquement en mode "Mijoter". L'appareil effectue un compte à rebours pour les 10 dernières minutes de cuisson.
10. Une fois le repas cuit, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM.
11. Lorsque vous avez fini de servir, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL pour que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
12. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

FR

Tableau des Proportions

Volume d'Eau (Echelle)	Huile d'olive (mL)	Oignon (morceaux)	Poivron (morceaux)	Sel (grammes)	Ketchup (grammes)
Une échelle	40mL	1/3 morceaux	1/3 morceaux	10g	60g
Deux échelles	60mL	2/3 morceaux	2/3 morceaux	20g	90g
Trois échelles	80mL	1 morceau	1 morceau	30g	120g

Soupe

1. Ajouter les ingrédients dans le récipient intérieur.
2. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
3. Bien fermer le couvercle.
4. Brancher l'appareil sur une prise de courant alternatif de 120 V CA.
5. Appuyer sur  /ON/OFF/START pour mettre le cuiseur en marche.
6. Appuyer sur MENU pour basculer sur Soupe. Le voyant lumineux confirme la fonction sélectionnée. L'affichage numérique doit indiquer "2 : 00".
7. Utiliser HOUR/MINUTE pour régler l'heure. Régler le temps de cuisson par incréments d'une heure/dix minutes. 1 et 4 heures pour la Soupe. Appuyer sur  /ON/OFF/START.

8. Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil émet un signal sonore et passe en mode KEEP WARM.
L'affichage numérique indique le nombre d'heures pendant lesquelles le cuiseur a été en mode KEEP WARM, en commençant par "0".
9. Lorsque les aliments sont terminés, le cuiseur émet un signal sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM. L'afficheur numérique indique le nombre d'heures sous fonction KEEP WARM, en commençant par "0".
10. Lorsque vous avez fini de servir, éteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 11 "----", appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
11. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

ATTENTION

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le cuiseur passe en mode KEEP WARM. Suivre attentivement la recette et ne pas laisser le cuiseur sans surveillance.
- Ne pas utiliser la spatule de service fournie pour cuisiner des soupes, des ragoûts ou des chilis. Elle n'est pas conçue pour être utilisée en contact avec des températures élevées. Utiliser une cuillère en bois à long manche ou une cuillère résistante à la chaleur pour remuer les aliments pendant la cuisson lente.
- L'intérieur du pot peut devenir chaud. Utiliser des gants de cuisine pour le manipuler.

FR

Gâteau

1. Suivre les instructions sur l'emballage du mélange à gâteau ou la recette pour mélanger les ingrédients liquides et le mélange à gâteau. Ajouter la préparation pour gâteau dans le récipient intérieur.
2. Placer le récipient intérieur dans le cuiseur.
3. Bien fermer le couvercle.
4. Brancher l'appareil sur une prise de courant alternatif de 120 V CA.
5. Appuyer sur  /ON/OFF/START pour mettre le cuiseur en marche.
6. Appuyer sur la touche MENU pour passer à CAKE. Le voyant lumineux confirme la fonction sélectionnée.
7. Appuyer sur la touche START pour commencer la cuisson de la fonction sélectionnée. L'écran numérique affiche un motif de "poursuite" et le témoin lumineux devient fixe pour indiquer que la cuisson est en cours.
8. Le cuiseur effectue un compte à rebours des dernières minutes de cuisson à partir de 10 minutes.
9. Une fois le gâteau terminé, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en mode KEEP WARM. L'écran numérique indique le nombre d'heures sous fonction KEEP WARM, en commençant par "0".
10. Retirer le gâteau avec précaution en renversant le récipient intérieur sur un plat ou une surface plane. Eteindre le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM/CANCEL pour que l'affichage numérique indique "----". Appuyer sur  /ON/OFF/START pour éteindre le cuiseur.
11. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

ATTENTION

- Lorsque vous retirez le récipient intérieur, porter un gant de protection résistant à la chaleur pour éviter tout risque de blessure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Essuyer le couvercle de préservation de la chaleur avec un chiffon humide et ne pas le laver à l'eau.

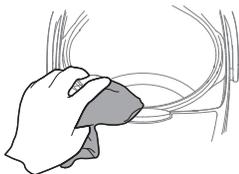


- Essuyer l'eau contenue dans le collecteur de condensation avec un chiffon sec.

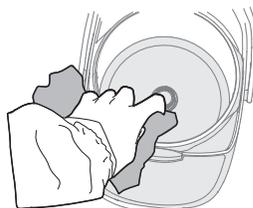


FR

- Nettoyer le cuiseur avec un chiffon humide.



- Nettoyer l'eau sur la plaque chauffante (s'il y en a) avec un chiffon ; évacuer le riz brûlé sur la plaque (s'il y en a) avec une brosse en acier ou du papier de verre.

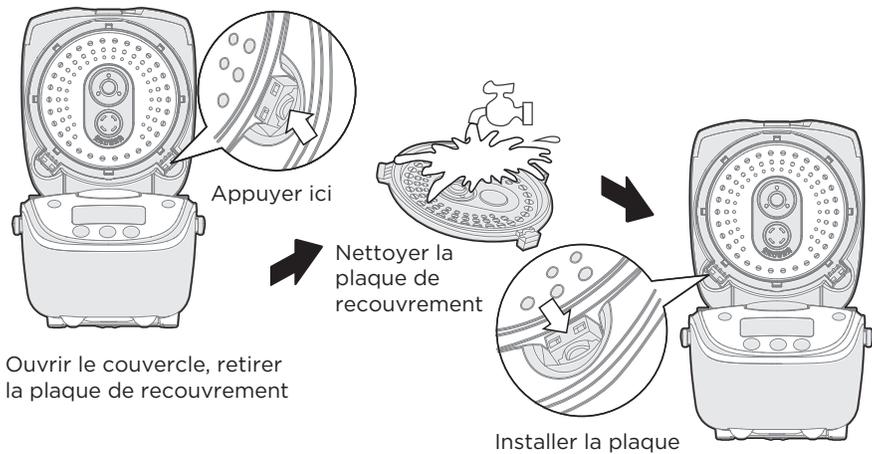


- Essuyer l'eau et le riz autour et en dessous du récipient intérieur avant de l'y placer.



Méthodes de Nettoyage de la Plaque de Recouvrement

FR

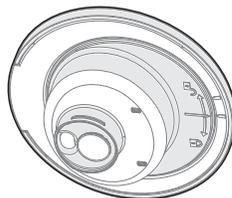
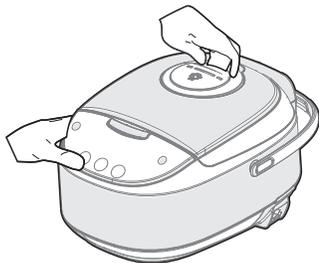


Démontage, Nettoyage et Assemblage d'une Soupape à Vapeur.

REMARQUE

La soupape doit être nettoyée fréquemment pour assurer une bonne ventilation. Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est refroidi pour éviter les brûlures.

- Saisir la poignée de la soupape à vapeur et la soulever.
- Ouvrir le siège de soupape et le couvercle de soupape dans le sens indiqué sur le siège de soupape.



- Dessin de l'ouverture



- La nettoyer à l'eau après ouverture.



- Aligner le couvercle de la soupape avec la fente du siège de la soupape, fermer la soupape à vapeur conformément aux instructions, l'installation est terminée lorsque l'on entend un "clac".



- Appuyer pour installer la soupape à vapeur.



FR

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser le temps et l'argent que pourrait coûter un appel au centre de service.

Pannes	Raisons possibles	Méthodes de résolution
FR Le code anormal est toujours allumé	E1 : Circuit ouvert du capteur de fond E2 : Court-circuit du capteur de fond E5 : Capteur du couvercle supérieur en circuit ouvert E6 : Court-circuit du capteur du couvercle supérieur EU : Echec de la communication (réception) EU (Clignotement) : Echec de la communication (transmission)	Si l'appareil signale toujours un défaut après avoir débranché et rebranché l'appareil, merci de l'envoyer au centre local de service après-vente.
Clignotement de code anormal	EU: Echec de transmission de la communication	EU: Débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation, si l'écran affiche toujours le même message, envoyer le cuiseur à votre centre local de service après-vente pour qu'il soit examiné.

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo  , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droits d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

FR

Ce manuel est créé par Midea et Midea s'en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

FR

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter via **MideaDPO@midea.com**.

Cachet du revendeur	Détails de la garantie Toute modification de la carte de garantie invalide la garantie				
	Numéro de modèle		Produit :		
Numéro de série		Date d'expiration de la garantie :			
Détails du Client A remplir lors de l'achat					
Clients Nom et adresse			Date d'achat		
N° de téléphone / Courriel					
Carnet d'entretien A remplir en cas de réparation sous garantie					
N° d'Intervention		Date	N° d'Intervention		Date

FR

Midea offre au propriétaire de ce produit une GARANTIE D'UN AN, à compter de la date d'achat, contre tous les défauts de fabrication en termes de matériaux et de main-d'œuvre. La carte de garantie doit être présentée aux centres de service/distributeurs agréés avec la facture d'achat pour faire valoir la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- 1) Les dommages dus à une mauvaise manipulation ou au feu et devient invalide si la réparation a été tentée par des personnes non agréées.
- 2) Tout manquement aux instructions mentionnées dans le manuel d'utilisation.
- 3) Fluctuation de la tension ou toute modification/réglage effectué pour se conformer aux normes électriques, techniques et de sécurité locale.
- 4) Les dommages causés par un incendie, un accident ou toute catastrophe naturelle, les dommages dus à une mauvaise manipulation, l'usure, les fluctuations de tension.



make yourself at home



midea.com

© Midea 2022 all rights reserved