



**RICE COOKER
CUISEUR DE RIZ**

USER MANUAL MANUEL DE L'UTILISATEUR

MRC452S0CMW

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.

Avertissements : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure. La conception et les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis en vue d'améliorer l'appareil. Consultez votre détaillant ou le fabricant pour obtenir plus de détails. Le diagramme ci-dessus n'est qu'une référence. Veuillez tenir compte de l'appareil réel.

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.

EN

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	05
PRODUCT OVERVIEW	06
OPERATION INSTRUCTIONS	07
CLEANING AND MAINTENANCE	10
TROUBLESHOOTING	11
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	12
DATA PROTECTION NOTICE	13

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

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.

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 SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR RICE COOKER.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
- Supervision is necessary when any electrical appliance is used by or near children.
- Disconnect from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or removing parts.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or plug, or after it has malfunctioned or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- The use of accessories attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Replace the power cord with the manufacturer when it is damaged.
- Do not let the cord hang over the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near an electric or gas burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always connect the plug to the appliance first, and then plug it into the wall outlet. To disconnect, set the control to “OFF” and then unplug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

- Do not use outdoors.
- Household Use Only.
- Do Not Immerse In Water.
- **Caution** : To Reduce The Risk Of Electric Shock, Cook Only In Removable Container
- 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.

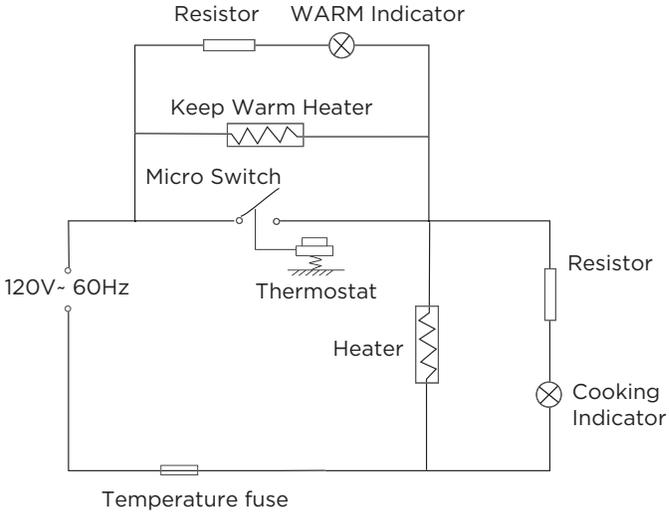
SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Product Model	MRC452S0CMW
Voltage	120V-
Frequency	60Hz
Power	700W
Capacity	4.5L

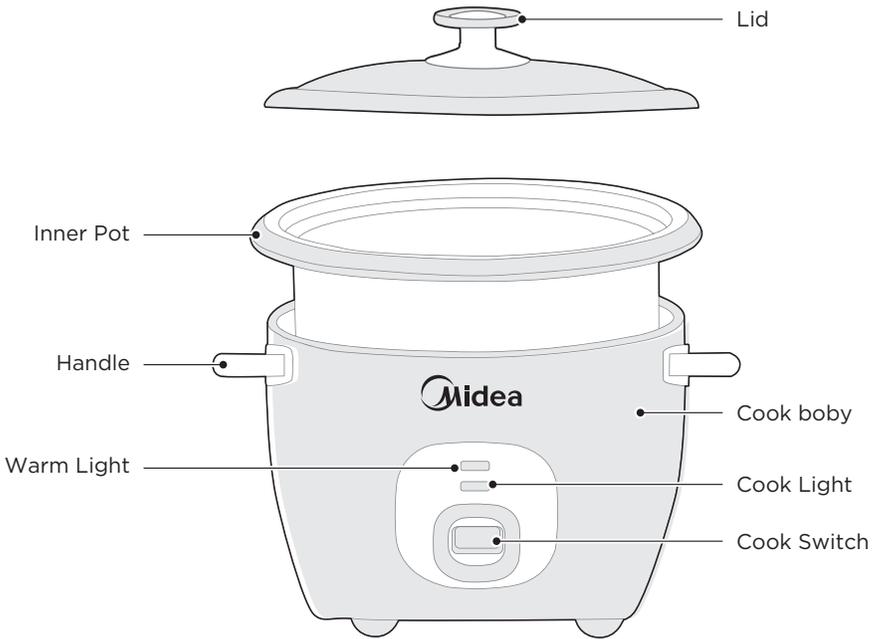
EN

Wiring Diagram



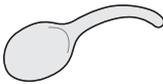
PRODUCT OVERVIEW

Part Name



EN

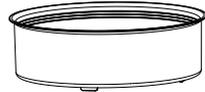
Part List



Spoon



Measuring Cup



Steamer

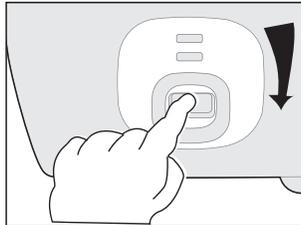
NOTE

Do not plug in your cleaner until you have completely assembled it per the following instructions and are familiar with all instructions and operating procedures.

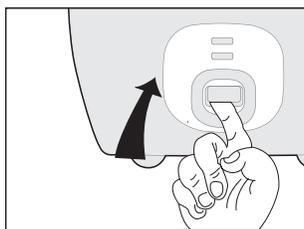
OPERATION INSTRUCTIONS

Cooking Rice

- 1** Measure the desired amount of rice with the measuring cup included. Rinse the rice several times until the water in the bowl shows relatively clear.
- One cup of rice capacity: 0.16L.
 - DO NOT wash the rice in the cooking pot. If the pot is used to wash rice, the ceramic coating may be damaged, or the bottom may be deformed, which will result in poor conduction because it contacts with heating plate improperly.
- 2** Put the rice in the cooking pot and add water to the level which corresponds to the measure of rice used.
- The line in the pot is the water line. The right line corresponds to liters of water, the left line corresponds to the cups of rice.
 - The water line in the pot is the standard, it can be adjusted according to your preferences.
 - Add an extra cup of water when cooking 8-10 cups of surasiático rice to obtain the best performance.
 - NEVER add water above the maximum level.
- 3** Dry the water from the outside pot, install the pot into the cooker, turn it slightly from left to right, ensure that the pot contacts with the heating plate properly, level the rice inside the pot.
- 4** Press down “Cooking” switch. The rice will start cooking. The “Cook” indicator light will turn on after connecting to an electrical outlet. You must push down the “Cook” switch to start cooking. If the switch is not pushed, the “Warm” indicator will light up after 1 -2 minutes, and the cooker will be in keep warm function.



- 5** At the end of cooking, the “Cook” switch will pop up and a click will be heard. At the same time, the cooking light will turn off and the keep warm light will go on.
- After the cooking cycle ends, keep the lid closed for about 15 minutes. The rice can be cooked and vaped completely, it is more flyffy and tasty.
 - After the rice is steamed, be sure to open the ouer lid and to stir the rice well, the cooked rice is to be served immediately or to be kept warm automatically.
- 6** Food steaming. Put the amount of water into cooking pot. The amount of water varies according to the food and its quantity (never exceed the height of the steam tray).
- Install the steam tray in the pot, and place food on the tray.
 - Follow the steps 4, 5 and 6 above.
 - At the end of steam cooking, you must manually turn off the switch (pushing It upwards). The rice cooker will maintain the heat of the food Automatically until serving.



- 7** Disconnect before serving.
- 8** Only use the spoon included. Do not use a metal spoon, to avoid scratching the ceramic coating.

Soup, Chili, Or Stew

- 1** Add ingredients to the inner pot.
- 2** Lower the inner pot into the cooker and place the lid on top.
- 3** Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
- 4** Press the cook switch down. The cook indicator light will illuminate as the rice cooker begins cooking.
- 5** Using caution to avoid escaping steam, remove the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spatula.
- 6** Once food is fully cooked, flip the cook switch up to switch the rice cooker to **WARM** mode manually.
- 7** When finished serving, turn the rice cooker off by unplugging the power cord.

Meat & Vegetable Steaming Tables

Meat	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	25 Min.	60°C
Chicken	30 Min.	74°C
Pork	30 Min.	70°C
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	70°C

Vegetable	Steaming Time
Asparagus	9-11 Minutes
Broccoli	6-8 Minutes
Cabbage	5-7 Minutes
Carrots	11-13 Minutes
Cauliflower	7-9 Minutes
Corn on the Cob	12-16 Minutes
Green Beans	9-11 Minutes
Peas	4-6 Minutes
Spinach	2-4 Minutes
Squash	9-11 Minutes
Zucchini	9-11 Minutes
Potatoes	28-33 Minutes

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

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Wash the cooking pot and steamer in warm and soapy water using a sponger or cloth and rise with water properly, then wipe dry with cloth. Do not clean with abrasive brushes to avoid damaging the ceramic coating.
2. Rice grains or other residues may stick on the heating plate. To ensure a proper contact with the cooking pot, rub the grains or residue away from the heating plate with sandpaper (No. 320), then wipe it with cloth again.

EN

Precautions

1. The power cord must be plugged into the wall outlet with earthing.
2. Always unplug when not in use or without cooking pot.
3. Do not place on a wet surface or its operation will be affected.
4. To avoid deformation, do not operate with hard objects, or heat the pot in another oven or stove. Do not use any other container instead of pot to cook.
5. Do not cover with a cloth. This may distort and discolor the lid.
6. The steam vent is very hot during cooking. Keep your face and hands away from the lid and the steam outlet.
7. To avoid electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid, and do not spill liquids on electrical parts.
8. Replace the power cord with the manufacturer when it is damaged.

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 table below carefully in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Cause	Solution
EN Heating plate doesn't heat	<ul style="list-style-type: none"> The circuit of the electric rice cooker is not connected with the power supply 	Check the switch, plug, socket and power cord, ensure the plug is tightly inserted into the socket
Heating plate is hot	<ul style="list-style-type: none"> The light or resistance are loose The light or resistance have broken down 	<ul style="list-style-type: none"> Connect it. Replace it.
Heating plate is not hot	<ul style="list-style-type: none"> The wire is loose Heating tube is broken down 	Repair by the designated repairing department
Rice is not well cooker, or the cooking time is too long	<ul style="list-style-type: none"> Cookin pot is deformed Heating plate is deformed The cooker pot is slanting to one side, other side is not touching the heating plate Foreign matter left between cooking pot and heating plate 	<ul style="list-style-type: none"> Repair the cooking pot until contact with the thermostat properly When it is a little deformed, polish the heating plate with fine sand paper Turn the cooking pot round slightly until it is fixed to the heating plate properly Polish the foreign matter with fine sand paper
The rice is burnt	<ul style="list-style-type: none"> The cooking button and lever mechanism is not flexible Magnetic steel temperature limiter is fault 	Repair by the designated repairing department
The cooker can't automatically WARM	<ul style="list-style-type: none"> The wires of the insulation board is loose or the heating element of the insulation board is damaged 	Repair by the designated repairing department

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.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning the product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover wear from normal use, and damages to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales. This warranty is void if products is used for other than single family household use or subjected to any voltage and waveform. We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages by breach of express or implied warranty. All liability is limited to amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. Legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. Please note that failure to complete and submit this form does not diminish your warranty.

EN

In the event of a warranty period claim, question, comments or if service is required for this product, please contact us at the following:

CanadaSupport@midea.com
1-888-365-2230

MESSAGE DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouvel appareil Midea, veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous assurer que vous savez comment utiliser ses caractéristiques et ses fonctions en toute sécurité.

FR

SOMMAIRE

MESSAGE DE REMERCIEMENT	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
CARACTÉRISTIQUES	05
APERÇU DE L'APPAREIL	06
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	07
SOIN ET ENTRETIEN	10
DÉPANNAGE	11
MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE	12
AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES	13

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil.

Veillez vérifier l'emballage et l'appareil dès réception pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez un quelconque dommage, FR veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

FR

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe des risques pour la vie et la santé des personnes en raison d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement contre la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un risque pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Cette mention indique un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Mise en garde

Cette mention indique un faible risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Cette mention indique une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un risque.



Respecter les instructions

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

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité du lieu d'installation ou de l'appareil pour toute consultation ultérieure !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR DE RIZ.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires doivent être suivies, notamment les suivantes :

FR

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- La surveillance est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Ne faites pas fonctionner d'appareil électrique avec un cordon ou une fiche endommagée, ou après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Faites remplacer le cordon d'alimentation par le fabricant lorsqu'il est endommagé.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ni dans un four chauffé.
- Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Connectez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez-la dans la prise murale. Pour déconnecter, réglez la commande sur «OFF», puis débranchez-la de

la prise murale.

- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Pour éviter l'électrocution, ne pas immerger les fils, les prises ou les appareils électriques dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne l'utilisez pas en plein air.
- Réservez à l'usage domestique.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- **Avertissement:** pour réduire le risque de décharge électrique, utilisez uniquement avec la marmite intérieure fournie.
- Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée qu'une seule façon dans la prise murale. Si la fiche ne s'insère pas complètement, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche.

FR

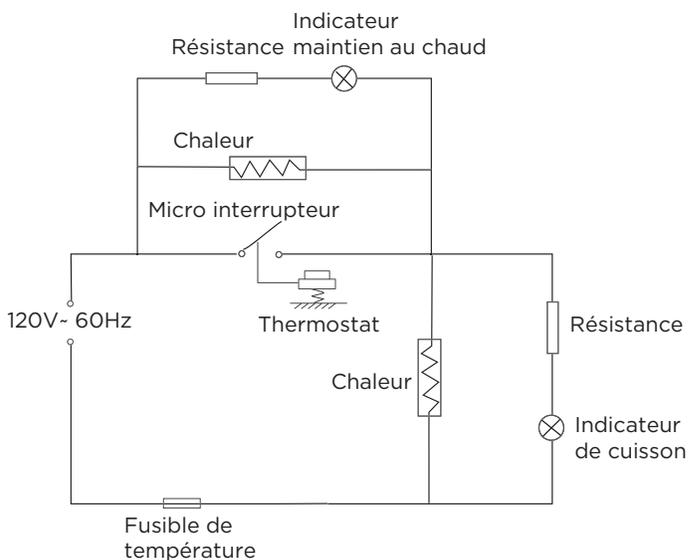
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	MRC452S0CMW
Voltage	120V-
Fréquence	60Hz
Puissance nominale	700W
Capacité	4,5L

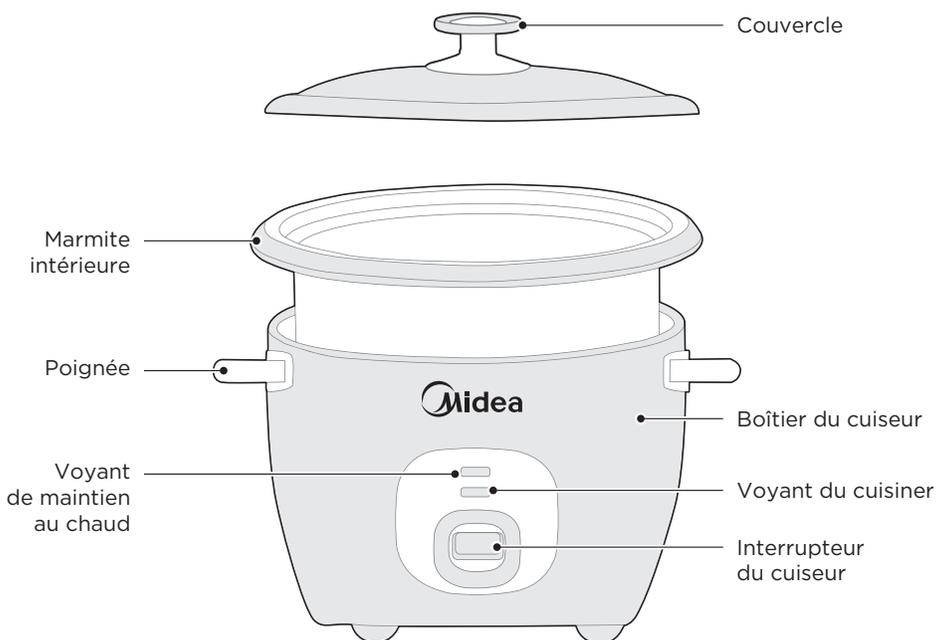
FR

Schéma du câblage



APERÇU DE L'APPAREIL

Composantes



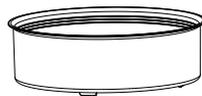
Liste des pièces



Cuillère



Tasse à mesurer



Bac à vapeur

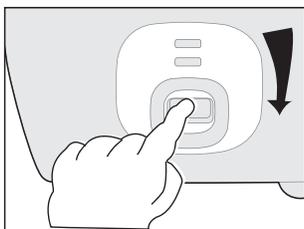
NOTE

Ne branchez pas votre appareil avant de l'avoir complètement assemblé conformément aux instructions suivantes et de vous familiariser avec toutes les instructions et procédures d'utilisation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

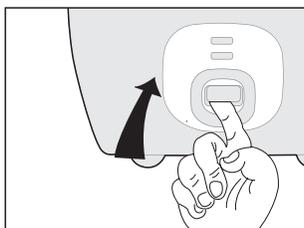
Cuisson du riz

- 1** Mesurez la quantité de riz souhaitée avec la tasse à mesurer incluse. Rincez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau du bol soit relativement claire.
- Une tasse de riz capacité 0,16 L.
 - **NE LAVEZ PAS** le riz dans la marmite. Si la marmite est utilisée pour laver le riz, le revêtement céramique peut être endommagé ou le fond peut être déformé, ce qui entraînera une mauvaise conduction car il entrera en contact avec la plaque chauffante de manière incorrecte.
- 2** Mettez le riz dans la marmite et ajoutez de l'eau au niveau qui correspond à la mesure de riz utilisée.
- La ligne dans la marmite est la ligne d'eau. La ligne droite correspond aux litres d'eau, la ligne gauche correspond aux tasses de riz.
 - La ligne d'eau dans la marmite est la norme, elle peut être modifiée selon vos préférences.
 - Ajoutez une tasse d'eau supplémentaire lors de la cuisson de 8 à 10 tasses de riz pour obtenir les meilleures performances.
 - N'ajoutez **JAMAIS** d'eau au-delà du niveau maximum.
- 3** Essuyez l'eau à l'extérieur de la marmite, déposez-la dans le cuiseur, tournez-la légèrement de gauche à droite, assurez-vous que la marmite entre correctement en contact avec la plaque chauffante, nivelez le riz dans la marmite.
- 4** Appuyez sur le bouton "CUISINER". Le riz va commencer à cuire. Le voyant "CUISINER" s'allume après le branchement à une prise électrique.
- Vous devez appuyer sur le bouton "CUISINER" pour commencer la cuisson.
- Si vous n'appuyez pas sur le commutateur, le voyant "CHAUD" s'allumera au bout de 1 à 2 minutes et le cuiseur fonctionnera en mode de maintien au chaud.



- 5** À la fin de la cuisson, le bouton "CUISINER" apparaîtra et un déclic se fera entendre. En même temps, la voyant "CUISINER" s'éteindra et le voyant de maintien au chaud s'allumera.
- Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le couvercle fermé pendant environ 15 minutes. Une fois le riz cuit et l'eau complètement absorbée, il est plus moelleux et plus savoureux.
 - Une fois le riz cuit à la vapeur, veuillez ouvrir le couvercle et bien mélanger le riz. Le riz cuit doit être servi immédiatement ou conservé au chaud automatiquement.
- 6** La cuisson à la vapeur. Mettez une quantité d'eau dans la marmite. La quantité d'eau varie en fonction de l'aliment et de sa quantité (ne jamais dépasser la hauteur du bac à vapeur).
- Installez le bac vapeur dans la marmite et placez les aliments dans le bac.
 - Suivez les étapes 4, 5 et 6 ci-dessus.
 - À la fin de la cuisson à la vapeur, vous devez éteindre manuellement l'interrupteur (en le poussant vers le haut).
- Le cuiseur de riz maintiendra la chaleur de la nourriture automatiquement jusqu'au moment de servir.

FR



- 7** Débranchez l'appareil avant de servir.
- 8** Utilisez uniquement la cuillère fournie. N'utilisez pas de cuillère en métal pour éviter de rayer le revêtement céramique.

Soupe, chili ou ragoût

- 1** Ajouter les ingrédients dans la marmite intérieure.
- 2** Abaissez la marmite intérieure dans le cuiseur et placez le couvercle sur le dessus.
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale de 120 V CA.
- 4** Appuyez sur le bouton de cuisson. Le voyant de cuisson s'allume lorsque le cuiseur de riz commence à cuire.
- 5** En prenant soin d'éviter les fuites de vapeur, retirez le couvercle et remuez de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois à long manche.
- 6** Lorsque les aliments sont entièrement cuits, relevez le bouton de cuisson pour faire passer manuellement le cuiseur de riz en mode **CHAUD**.
- 7** Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuiseur de riz en débranchant le cordon d'alimentation.

Tableaux de cuisson à la vapeur pour viandes et légumes

Viande	Temps/cuisson à la vapeur	Température interne sûre
Poisson	25 minutes	60°C
Poulet	30 minutes	74°C
Porc	30 minutes	70°C
Boeuf	Saignant = 25 minutes À point = 30 minutes Bien cuit = 33 minutes	70°C

FR

Légumes	Temps/cuisson à la vapeur
Asperges	9 à 11 minutes
Brocoli	6 à 8 minutes
Chou	5 à 7 minutes
Carottes	11 à 13 minutes
Chou-fleur	7 à 9 minutes
Maïs	12 à 16 minutes
Fèves vertes	9 à 11 minutes
Pois	4 à 6 minutes
Épinards	2 à 4 minutes
Courges	9 à 11 minutes
Zucchini	9 à 11 minutes
Pommes de terre	28 à 33 minutes

* Pour la cuisson à la vapeur, Midea recommande d'utiliser 2 tasses d'eau à l'aide de la tasse à mesurer fournie.

SOIN ET ENTRETIEN

1. Lavez la marmite et le cuiseur à vapeur avec de l'eau tiède et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon et rincez-les avec de l'eau, puis essuyez avec un chiffon. Ne pas nettoyer avec des brosses abrasives pour ne pas endommager le revêtement céramique.
2. Des grains de riz ou d'autres résidus peuvent rester sur la plaque chauffante. Pour assurer un bon contact avec la marmite, frottez les grains ou les résidus avec un papier sablé (N ° 320) sur la plaque chauffante, puis essuyez-la à nouveau avec un chiffon.

FR

PRÉCAUTIONS

1. Le cordon d'alimentation doit être branché à la prise murale.
2. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou sans marmite.
3. Ne placez pas l'appareil sur une surface humide, sinon son fonctionnement en serait affecté.
4. Pour éviter toute déformation, n'utilisez pas d'ustensiles durs et ne chauffez pas la marmite dans un autre four ou cuisinière. N'utilisez aucun autre récipient que la marmite fournie avec le cuiseur.
5. Ne couvrez pas avec un chiffon. Cela pourrait déformer et décolorer le couvercle.
6. La sortie de vapeur est très chaude pendant la cuisson. Gardez le visage et les mains à l'écart du couvercle et de la sortie de vapeur.
7. Pour éviter toute décharge électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne renversez pas de liquide sur les composants électriques.
8. Faites remplacer le cordon d'alimentation par le fabricant s'il est endommagé.

DÉPANNAGE

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

Problème	Raison	Solution
FR La plaque chauffante ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">Le circuit du cuiseur de riz électrique n'est pas connecté à l'alimentation.	Vérifiez l'interrupteur, la fiche, la prise et le cordon d'alimentation, assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
La plaque chauffante est chaude.	<ul style="list-style-type: none">La lumière ou la résistance ne sont pas bien serrés.La lumière ou la résistance sont en panne.	<ul style="list-style-type: none">Connectez-le.Remplacez-le.
La plaque chauffante n'est pas chaude.	<ul style="list-style-type: none">Le fil n'est pas serré.Le tube de chauffage est en panne.	Réparation à effectuer par un centre de service agréé.
Le riz ne cuit pas bien ou le temps de cuisson est trop long.	<ul style="list-style-type: none">La marmite est déformée.La plaque chauffante est déformée.La marmite intérieure est inclinée et n'adhère pas à la plaque chauffante.Matières étrangères laissées entre la marmite et la plaque chauffante	<ul style="list-style-type: none">Réparez ou remplacez la marmite afin qu'elle adhère correctement à la plaque chauffante.Quand il est un peu déformé, polissez la plaque chauffante avec du papier sablé fin.Tournez légèrement la marmite jusqu'à ce qu'elle adhère correctement plaque chauffante.Polissez les corps étrangers avec du papier sablé fin.
Le riz est brûlé.	<ul style="list-style-type: none">Le bouton de cuisson et le mécanisme de levier ne sont pas flexibles.Le limiteur de température en acier magnétique est défectueux.	Réparation à effectuer par un centre de service agréé.
Le cuiseur ne peut pas chauffer automatiquement.	<ul style="list-style-type: none">Les fils du panneau isolant sont lâches ou l'élément chauffant du panneau isolant est endommagé.	Réparation à effectuer par un centre de service agréé

MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

 Le logo, les noms de marque, le nom commercial, la présentation et toutes leurs versions sont des actifs de valeur de Midea Group et/ou de ses sociétés affiliées (« Midea »), pour lesquels Midea possède des marques, un droit d'auteur et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que la survaleur découlant de l'utilisation de n'importe quelle partie d'une marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une violation de la marque ou une concurrence déloyale en violation des lois pertinentes.

FR

Ce manuel est créé par Midea et Midea en réserve tous les droits. Aucune entité ou personne 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 DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les stipulations du droit applicable en matière de protection des données, conformément à la convention entre les pays au sein desquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, le Règlement général sur la protection des données de l'UE (RGPD).

FR

En règle générale, nous traitons les données pour remplir notre obligation contractuelle avec vous et pour des raisons de sécurité des produits, pour sauvegarder vos droits en rapport avec les questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données personnelles peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre délégué à la protection des données à l'adresse suivante **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, veuillez nous contacter à l'adresse suivante **MideaDPO@midea.com**. Pour trouver des informations supplémentaires, veuillez balayer le code QR.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour cet appareil et elle remplace toute autre garantie ou condition. Cet appareil est garanti pour une durée de (1) an à compter de la date de l'achat initial.

Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition de l'appareil et à la réexpédition par nos soins de l'appareil ou du composant au titre de la présente garantie. Si l'appareil ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure due à une utilisation normale, ni les dommages à l'appareil résultant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial ou au destinataire s'il s'agit d'un cadeau. Conservez les factures originales. Cette garantie est annulée si l'appareil est utilisé à des fins autres que domestiques ou s'il est soumis à une tension ou à une forme d'onde quelconque. Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et consécutifs à une violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande interdite par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. Les droits légaux varient en fonction de votre lieu de résidence.

Certains pays ou territoires n'autorisent pas la limitation des garanties implicites ou des dommages spéciaux ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Merci de noter que le fait que de ne pas remplir et soumettre ce formulaire ne diminue pas votre garantie.

En cas de réclamation pendant la période de garantie, de question, de commentaire ou si un service est nécessaire pour cet appareil, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

CanadaSupport@midea.com
1-888-365-2230

FR



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved
© Midea 2022. Tous droits réservés.