

**RICE COOKER**

# **USER MANUAL**

**MRI301B0ADKL**

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.



# LANGUAGES

**EN** English

**CHS** Simplified Chinese

**FR** French

## 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







THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
SPECIFICATIONS .....	06
PRODUCT OVERVIEW .....	07
OPERATION INSTRUCTIONS .....	08
QUICK START GUIDE .....	11
CLEANING AND MAINTENANCE .....	14
TROUBLESHOOTING .....	16
TRADEMARKS, COPYRIGHTS, AND LEGAL STATEMENT	18
DATA PROTECTION NOTICE .....	19
1 YEAR LIMITED WARRANTY .....	20

# 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.

## Explanation of Symbols

	<b>Danger</b> This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	<b>Warning of electrical voltage</b> This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	<b>Warning</b> The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	<b>Caution</b> The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	<b>Attention</b> The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	<b>Observe instructions</b> This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

EN

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

## CAUTION

- 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 appliance 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. HOUSEHOLD USE ONLY.
- 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.

EN

- Do not use appliance for purposes other than its intended use.
- **CAUTION: Risk of Electric Shock.** Cook only in removable container.
- Intended for countertop use only.
- Do not solely use the handle to carry the rice cooker, appliance must be supported from the bottom when moved.
- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

## **⚠ WARNING**

- **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. 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.
- **DO NOT IMMERSE IN WATER.**
- 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the handle to move the cooker when any food is in it .
- Trouble shooting: any other servicing should be performed by an authorized service representative.

EN

HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS

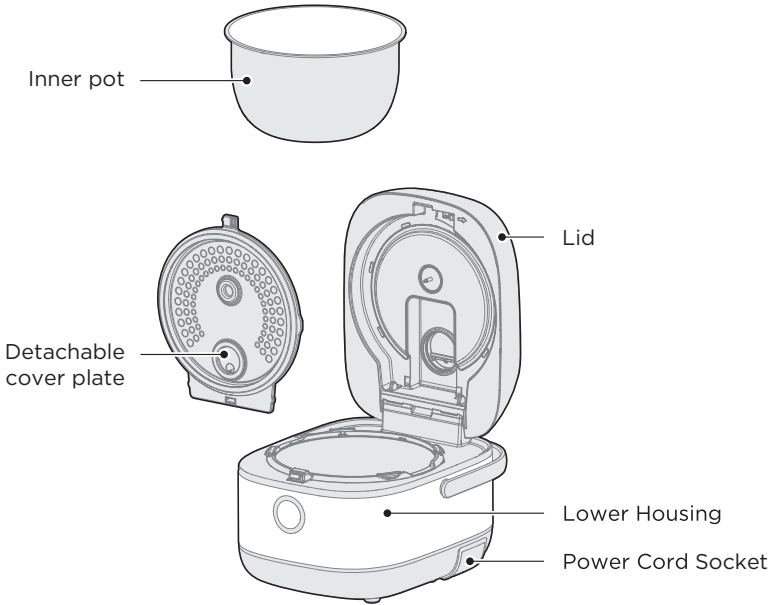


# SPECIFICATIONS

<b>Product Model</b>	<b>MRI301B0ADKL</b>
Voltage	120V-
Frequency	60Hz
Power	1130W
Capacity	3.0L

# PRODUCT OVERVIEW

## Component Name



EN

## Parts List



Steamer basket × 1



Rice Measurement cup × 1



Rice spoon × 1



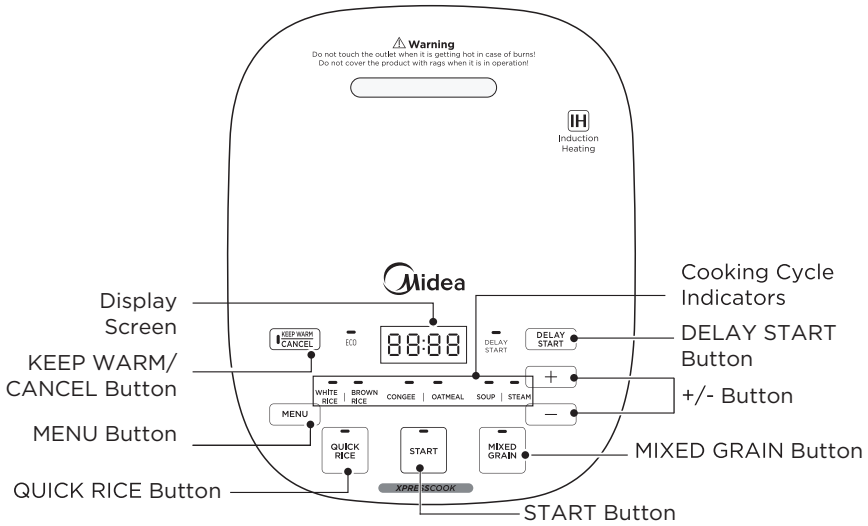
Soup spoon × 1

### NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the appliance and the illustration in the drawing shall be subject to change. Remove parts and packaging from the appliance before using.

# OPERATION INSTRUCTIONS

## User Interface



EN

## Measuring Rice

**IMPORTANT:** The total amount of rice and water should NOT exceed the 2.5L MAX fill line indicated on the interior of the inner pot.

### NOTE

The Rice Measurement Cup is 180 milliliters or 6.1 US fluid ounces, significantly smaller than the standard U.S. cup measure of 8 fluid ounces.

- To achieve the correct ratio of rice to water, use ONLY the Rice Measurement Cup (cup provided).
- Level the rice in the Rice Measurement Cup to be even with the top.
- For softer or firmer rice, adjust the water-to-rice ratio accordingly.
- If the rice requires rinsing before cooking, measure the rice before you rinse it. Then, follow the rinsing directions for that specific type of rice.

## Rinsing Rice

- Some types of rice are rinse-free, and other types require rinsing before use to remove excess starch, which may make the rice sticky. Also, cooking rice with starchy water may result in the rice burning or being improperly cooked.

- If the water should turn white or cloudy when added to rinse-free rice, drain and replace the water before cooking. Many recipes recommend rinsing quickly so the rice does not absorb moisture before cooking.
- To Rinse Rice Quickly:
  1. Place a colander inside a larger bowl.
  2. Place the rice in the colander and rinse under cool running water.
  3. Rinsing rice in hot water may prevent the rice from cooking properly.
  4. Using your hand stir the rice around 3 to 4 times to separate the grains.
  5. Continue to rinse until the water in the bowl is clear.

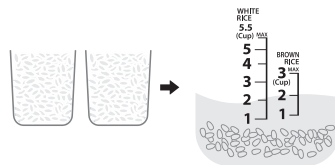
## Adding other Ingredients

- If you wish to add other ingredients or seasonings to the rice, do so after adding the water.
- The rice will not cook properly and be too firm if ingredients are added before the water.

### NOTE

Cooking time will vary depending on the rice or grain type.

1. Before using for the first time, wash the inner pot, lid, removable steam port, and other accessories, and then dry each thoroughly.
2. Measure rice, and then rinse rice, if needed.
3. Add measured rice to the cooking pot.
4. Add water until it reaches the corresponding numbered Water Line marked on the interior of the cooking pot. For example, when cooking two cups of white rice, add water to the second line from the bottom of the pot. To suit your preference, the liquid amount can be adjusted slightly (no more than 1/3 of the distance between the lines).



5. Stir the rice into the water to immerse each grain.
6. Place the cooking pot into the rice cooker.
7. Close the lid and press downward until it clicks into place.
8. Press the "MENU" button until the desired cycle is selected.
9. Press the "START" button.
10. When cooking is complete, the unit will automatically enter the Keep Warm cycle. Most types of rice will be slightly undercooked at the end of cooking. Allow the cooked rice to "rest" in the cooking pot for 5 to 10 minutes to absorb the last bit of moisture. To aid in absorbing moisture and collecting the condensate water on the Easy Clean Condensate Tray, open the lid, lay a kitchen towel over the rice cooker opening, and close the lid. Wait 10 to 15 minutes, then remove the towel and fluff the rice with the rice spoon.

## Cooking Cycles

IMPORTANT: Do not operate the unit while empty.

### ● NOTE

The combined amount of rice and water should be, at most, the top line on the inner pot.

### ● NOTE

Cooking times are determined by the computer based on the weight of the rice and water in the inner pot at the start and during the cooking cycle

**QUICK RICE** will apply more heat to cook the rice quickly, which may result in a softer texture.

**WHITE RICE** is the cycle for white rice, such as Jasmine or Basmati.

**BROWN RICE** should be selected when cooking brown rice with germ attached. This cycle will take longer than white rice.

**MIXED RICE** is the cycle for any rice mixture, such as white and brown, or rice and grain, such as rice and rye berries.

**CONGEE** is a cycle designed to turn rice or oats into porridge, which can be flavored, either sweet or savory. A popular dish in billions of Asian households, it can be started in the morning using Delay Start for an evening meal, then left on Keep Warm for a leisurely breakfast the following day. Look up recipe ideas, as your creativity only limits you!

**STEAM** is the cycle to steam foods such as vegetables, meats, or fish. First, fill the inner pot with water to the line marked STEAM. Then, place the food to be steamed in the steamer basket.

EN

# QUICK START GUIDE

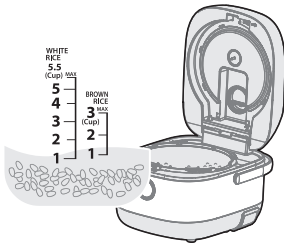
## Instructions For Use

### Delay Start

The time set for Delay Start includes the time it takes to cook the rice. For example, if you set the timer for 3 hours, the rice will be done cooking and ready to serve 3 hours after you press the “START button.”

#### 1 Prepare rice and water

Place the rinsed rice into the inner pot and choose the appropriate water level according to the rice amount.



#### 2 Select the Cooking Cycle

Close the lid of the rice cooker and select a cooking cycle such as “BROWN RICE.”



▶ BROWN RICE

#### 3 Set the Timer for the Completion Time

Press the “DELAY START” button. The default time displayed is 1.5 hour (1:30). Pressing “DELAY START” again or by pressing the “+” button will advance in 10-minute increments. Pressing the “-” button will decrease the time in 10-minute increments. Press and hold “DELAY START” to advance by 1 hour increments. The maximum amount of delay is 24 hours. The minimum time is 10 minutes (0:10). When the selected time reaches 24:00, it will increment back to 1:30 and then continue to count up. To cancel the delay start, press the “CANCEL” button.



8:00

#### 4 Start Cooking

Press the “START” button to start the Delay Start timer. When the timer reaches zero, the rice will be done cooking and ready to serve.



## 5 Keep Warm Starts Automatically

When the cooking is complete, and the timer reaches zero, the unit will beep to indicate that the cooking is done. The unit will automatically enter Keep Warm mode for 24 hours. The Keep Warm indicator LED will be on, and the number of hours the appliance has been in Keep Warm mode will display.



## 6 Example of How to Set Delay Star

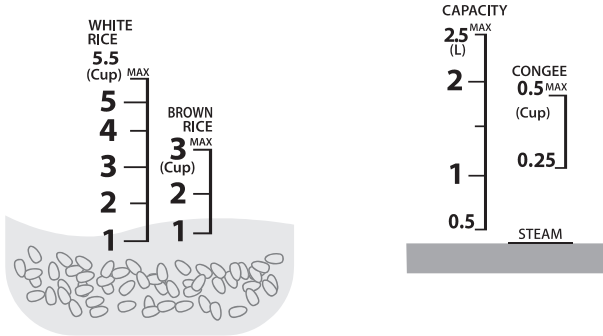
Example of How to Set Delay Start” and with the following description: “Say you want to eat dinner at 6 pm tonight. First, you will set up the cooking pot with the correct amounts of rinsed rice and water. Next, you will press “MENU” to select the cooking cycle you want to use. You will then press or press and hold “DELAY START” until the time between now and 6 pm is displayed. For example, if it is 1 pm, then you would press and hold until 5:00 is displayed. Then, press START. The rice will be ready to serve when the timer is done counting down.



### NOTE

1. Even though the Delay Start timer can be set up to 24 hours, it is recommended that the preset time does not exceed 12 hours as the rice will absorb too much water, and its texture may be softer than ideal.
2. While the Keep Warm cycle will stay on for 24 hours, it is recommended that the hold time not exceed 5 hours as the rice flavor may be negatively affected. Additionally, it is recommended to loosen the rice within the first 30 minutes of the appliance entering the Keep Warm cycle.

## The Use of Water Level Lines



Rice: When adding water for the WHITE RICE, BROWN RICE, or MIXED GRAIN, continue to pour water until the water has reached the corresponding water level on the scale matching the rice type.

Maximum rice amount	Minimum rice amount
5.5 cups	1 cups

EN

Congee: Refer to the congee water line when adding water.

Maximum rice amount	Minimum rice amount
0.5 cup	0.25 cup

Steam: When steaming, please add water according to the inner pot steam water line. Too much water will cause water to overflow when it is boiling, and too little water will cause the food to become undercooked.

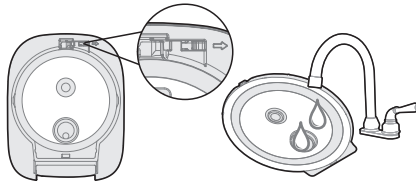


# CLEANING AND MAINTENANCE

**IMPORTANT:** Unplug the unit before cleaning.

## Remove Cover Plate for Cleaning

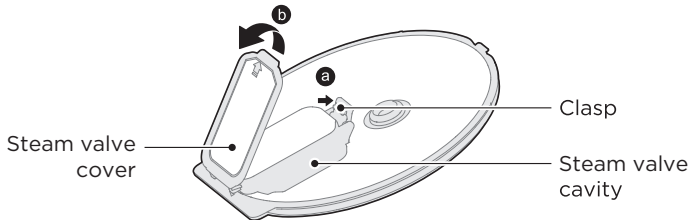
1. Push the cover plate slider to the right, or directly press the button to remove the movable cover plate.
2. Rinse the whole cover plate with water and wipe it dry with a cloth.
3. Insert the cover plate aligned with the recessed area and push it into the lid. A click sound will indicate that the cover plate has been installed.



## Steam Valve Cleaning

Push the white clasp in the direction indicated by “a” in the diagram below. Then lift the steam valve cover up in the direction indicated by “b” in the diagram below. Thoroughly clean the steam valve cover and the steam valve cavity. Lower the steam valve cover and secure with clasp.

EN

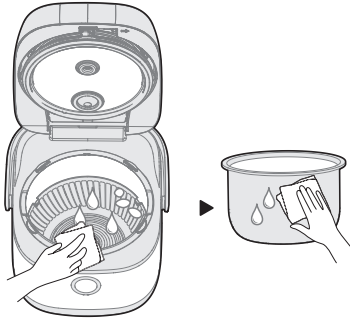


### **NOTE**

1. This steam valve is located at the back of the detachable cover plate, and the steam valve is only disassembled and assembled at the above position. Do not forcefully disassemble and assemble other parts;
2. Before closing the steam valve cover, ensure that the silica gel ring is in place.

## Cleaning the Cooker Body

Take out the inner pot. Clean the inside of the rice cooker and the outside of the inner pot and dry both before returning the inner pot to the rice cooker.



Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# TROUBLESHOOTING

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


Problem	Possible reasons	Solutions
<p>Rice is too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, or burnt. Rice soup is overflowing or insufficiently boiling.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect amount of water</li> <li>• Wrong cooking cycle selected</li> <li>• There is foreign matter on the heating plate</li> <li>• Steam valve not installed properly</li> <li>• Deformation of the inner pot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add the correct amount of water for cooking cycle type indicated by the water level lines on the inner pot</li> <li>• Select the correct function for rice type</li> <li>• Remove foreign matter from the heating plate</li> <li>• Properly install the steam valve</li> <li>• Contact customer service for a replacement inner pot</li> </ul>
<p>Rice has a strange smell, is discolored, and/or dry when in the Keep Warm cycle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The sealing ring and the edge of the inner pot are not properly sealing due to foreign matter</li> <li>• Air is leaking out of the rice cooker</li> <li>• Keep Warm cycle is on for too long of a time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the foreign matter from the sealing ring and/or inner pot edge</li> <li>• Contact customer service to replace the sealing ring</li> <li>• It is recommended that the Keep Warm cycle be set for at most 5 hours</li> </ul>

EN

## ERROR DISPLAY

Failure code	Problem	Solution	
		"88: 88" digital section E1 (Light on)	Remaining LEDs
1	Open circuit of bottom sensor.	• E1 (Light on)	Off
2	Short circuit of bottom sensor.	• E2 (Light on)	
3	Open circuit of upper housing sensor.	• E5 (Light on)	
4	Short circuit of upper housing sensor.	• E6 (Light on)	
5	IGBTsensor open circuit.	• E3 (Light on)	
6	IGBT sensor short circuit.	• E4 (Light on)	
7	IGBT sensor high temperature alarm.	• C2 (Light on)	
8	Control board sending communication error.	• EU (Flash)	
EN 9	Control board receiving communication error.	• EU (Light on)	
10	No pot prompt	• C4 (Light on)	

# 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.

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).

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.

In the event of a warranty period claim, question, comments or if service is required for this product, please contact the Customer Service Center:

EN

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

## 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

LETTRÉ DE REMERCIEMENTS .....	01
CONSIGNES DE SECURITE .....	02
SPÉCIFICATIONS .....	06
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT .....	07
INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....	08
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE .....	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	14
DÉPANNAGE .....	16
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	18
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES .....	19
GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN .....	20



# 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.

## 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.

FR

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 !

# CONSIGÈRE LES IMPORTATIONS DE LA SÈCURITE

## ATTENTION

- 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. **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**
- 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.
- ATTENTION : Risque de Choc Electrique. Cuire uniquement dans un récipient amovible
- Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
- N'utilisez pas uniquement la poignée pour transporter le cuiseur de riz, l'appareil doit être soutenu par le bas lorsqu'il est déplacé
- Utilisez des cordons d'alimentation courts pour réduire les risques causés par les enfants saisissant, enchevêtrement ou déclencheurs.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

- 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 prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la prise ne s'insère pas complètement, inversez-là. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.
- NE PAS IMMERMER DANS L'EAU.

- Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Ne pas utiliser la poignée pour déplacer la cocotte lorsqu'elle contient des aliments.
- Dépannage : tout autre entretien doit être effectué par un représentant du service après-vente agréé.

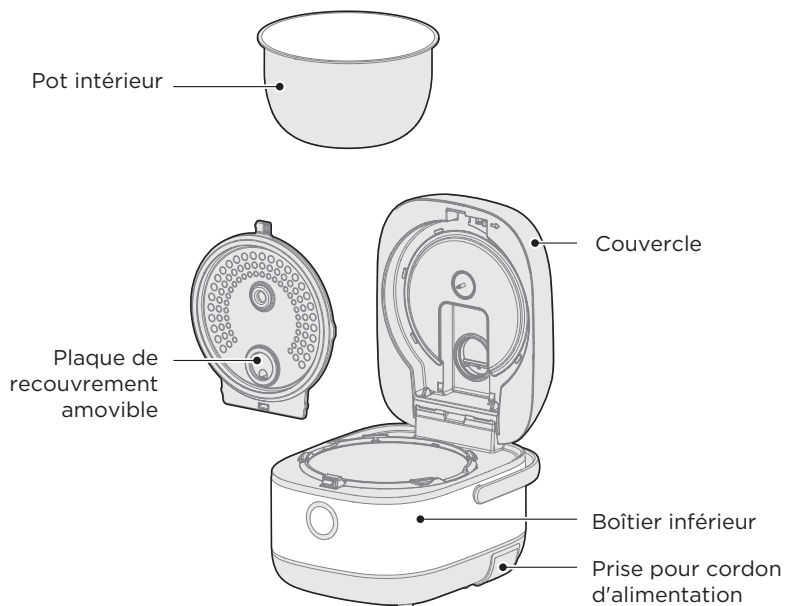
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# SPÉCIFICATIONS

<b>Modèle du Produit</b>	<b>MRI301B0ADKL</b>
Tension	120V-
Fréquence	60Hz
Alimentation	1130W
Capacité	3.0L

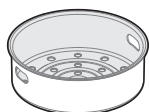
# VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

## Noms Des Composants



FR

## Liste des pieces



Panier  
vapeur x 1



Gobelet de  
mesure x 1



Cuillère à  
riz x 1



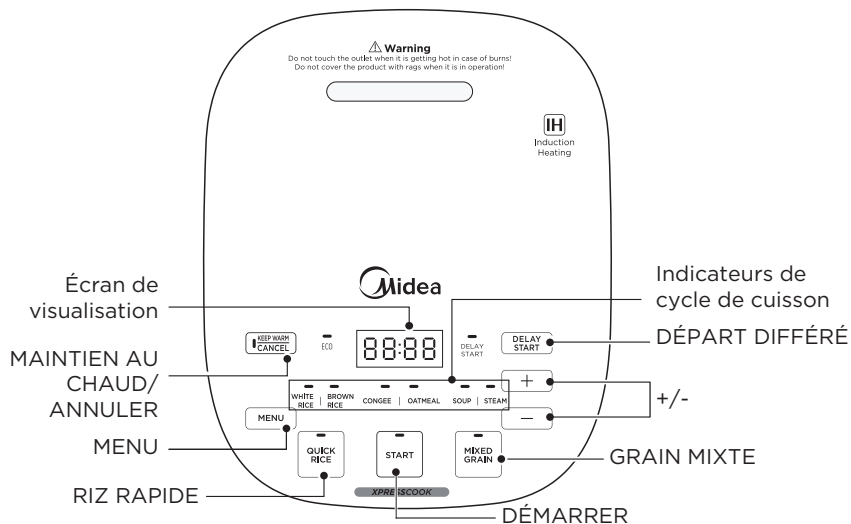
Cuillère à  
soupe x 1

### REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise à l'objet réel. Retirer les accessoires de leur emballage avant l'installation.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Interface utilisateur



FR

## Mesure du riz

**IMPORTANT** : la quantité totale de riz et d'eau ne doit PAS dépasser la ligne de remplissage MAX de 2,5 litres indiquée à l'intérieur du pot intérieur.

### REMARQUE

La tasse de mesure du riz mesure 180 millilitres ou 6,1 onces liquides américaines, ce qui est nettement plus petit que la mesure standard de 8 onces liquides aux États-Unis.

- Pour obtenir le rapport correct entre le riz et l'eau, utilisez **UNIQUEMENT** la tasse de mesure du riz (fournie).
- Mettez le riz à niveau dans la tasse de mesure du riz pour qu'il soit égal au sommet.
- Pour un riz plus tendre ou plus ferme, ajustez le rapport eau/riz en conséquence.
- Si le riz doit être rincé avant la cuisson, mesurez le riz avant de le rincer. Ensuite, suivez les instructions de rinçage selon la spécificité du riz.

## Rinçage du riz

- Certains types de riz sont sans rinçage, et d'autres nécessitent un rinçage avant utilisation pour éliminer l'excès d'amidon, ce qui peut rendre le riz collant. De plus, la cuisson du riz avec de l'eau contenant de l'amidon peut avoir pour conséquence de brûler le riz ou de ne pas le cuire correctement.

- Si l'eau devient blanche ou trouble lorsqu'elle est ajoutée au riz sans rinçage, égouttez-la et remplacez-la avant la cuisson. De nombreuses recettes recommandent un rinçage rapide afin que le riz n'absorbe pas l'humidité avant la cuisson.
- Pour rincer rapidement le riz :
  1. Placez une passoire à l'intérieur d'un grand bol.
  2. Placez le riz dans la passoire et rincez-le à l'eau courante froide.
  3. Rincer le riz à l'eau chaude peut empêcher le riz de cuire correctement.
  4. avec votre main, remuez le riz 3 ou 4 fois pour séparer les grains.
  5. continuez à rincer jusqu'à ce que l'eau du bol soit limpide.

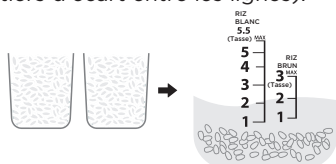
## Ajout d'autres ingrédients

- Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients ou assaisonnements au riz, faites-le après avoir ajouté l'eau.
- Le riz ne cuira pas correctement et sera trop ferme si les ingrédients sont ajoutés avant l'eau.

### REMARQUE

Le temps de cuisson variera en fonction du type de riz ou de grain.

1. Avant la première utilisation, lavez la casserole intérieure, le couvercle, l'orifice vapeur amovible et les autres accessoires, puis séchez-les soigneusement.
2. Mesurez le riz, puis rincez-le si nécessaire.
3. Ajoutez le riz mesuré dans la marmite.
4. Ajoutez de l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne la ligne d'eau numérotée correspondante marquée à l'intérieur de la casserole. Par exemple, pour cuire deux tasses de riz blanc, ajoutez de l'eau jusqu'à la deuxième ligne à partir du fond de la casserole. Selon vos préférences, la quantité de liquide peut être légèrement ajustée (pas plus d'un tiers d'écart entre les lignes).



5. Remuez le riz dans l'eau pour immerger chaque grain.
6. Placez le récipient de cuisson dans le cuiseur à riz.
7. Fermez le couvercle et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
8. Appuyez sur le bouton "MENU" jusqu'à ce que le cycle souhaité soit sélectionné.
9. Appuyez sur le bouton "DÉMARRER".
10. lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement au cycle de maintien au chaud. la plupart des types de riz ne sont pas assez cuits à la fin de la cuisson. Laissez le riz cuit "reposer" dans le récipient de cuisson pendant 5 à 10 minutes pour qu'il absorbe la dernière partie de l'humidité. Pour faciliter l'absorption de l'humidité et le nettoyage de l'eau de condensation dans le bac à condensats à nettoyage facile, ouvrez le couvercle, posez un torchon de cuisine sur l'ouverture du cuiseur à riz et fermez le couvercle. Attendez entre 10 et 15 minutes, puis retirez le torchon et aérez le riz à l'aide de la cuillère à riz.



## Cycles de cuisson

**IMPORTANT** : ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.

### ● REMARQUE

La quantité combinée de riz et d'eau doit correspondre, au maximum, à la ligne supérieure du pot intérieur.

### ● REMARQUE

Les temps de cuisson sont déterminés par l'ordinateur en fonction du poids du riz et de l'eau dans le pot intérieur au début et pendant le cycle de cuisson.

**RIZ RAPIDE** applique plus de chaleur pour cuire le riz rapidement, ce qui peut donner une texture plus molle.

**RIZ BLANC** est le cycle pour le riz blanc, tel que le Jasmin ou le Basmati.

**RIZ BRUN** doit être sélectionné pour la cuisson du riz brun avec le germe.

**RIZ MIXTE** est le cycle pour tout mélange de riz, comme le blanc et le brun, ou le riz et les céréales, comme le riz et les baies de seigle.

**CONGEE** est un cycle conçu pour transformer le riz ou l'avoine en porridge, qui peut être aromatisé de manière sucrée ou salée. Plat populaire dans des milliards de foyers asiatiques, il peut être préparé le matin à l'aide de la fonction Départ différé pour le repas du soir, puis laissé sur la fonction Maintien au chaud pour un petit déjeuner tranquille le lendemain ! Recherchez des idées de recettes, car votre créativité n'a de limites que celles que vous vous fixez !

**VAPEUR** est le cycle qui permet de cuire à la vapeur des aliments tels que les légumes, les viandes ou les poissons. Remplissez d'abord la casserole intérieure d'eau jusqu'à la ligne marquée STEAM. Placez ensuite les aliments à cuire à la vapeur dans le panier vapeur.

# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

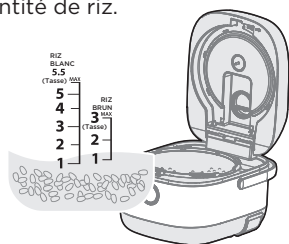
## Instructions pour l'utilisation

### Départ différé

La durée réglée pour le départ différé comprend le temps de cuisson du riz. Par exemple, si vous réglez la minuterie sur 3 heures, le riz sera cuit et prêt à être servi 3 heures après que vous aurez appuyé sur la touche " DÉMARRER". La durée réglée pour le départ différé comprend le temps de cuisson du riz. Par exemple, si vous réglez la minuterie sur 3 heures, le riz sera cuit et prêt à être servi 3 heures après que vous aurez appuyé sur la touche " DÉMARRER".

#### 1 Préparer le riz et l'eau

Placez le riz rincé dans la casserole intérieure et choisissez le niveau d'eau approprié en fonction de la quantité de riz.



#### 2 Sélectionnez le cycle de cuisson

Fermez le couvercle du cuiseur à riz et sélectionnez un cycle de cuisson tel que "RIZ BRUN".



#### 3 Réglez la minuterie pour l'heure d'achèvement.

Appuyez sur le bouton "DÉPART DIFFÉRÉ". Le temps affiché par défaut est de 1.5 heure (1:30). En appuyant à nouveau sur "DÉPART DIFFÉRÉ" ou en appuyant sur "+", vous avancerez par incréments de 10 minutes. En appuyant sur la touche "-", vous diminuerez le temps par incréments de 10 minutes. Appuyez sur "DÉPART DIFFÉRÉ" et maintenez-le enfoncé pour avancer par incréments d'une heure. Le délai maximum est de 24 heures. Le délai minimum est de 10 minutes (0:10). Lorsque l'heure sélectionnée atteint 24:00, elle revient à 1:30 et continue d'augmenter. Pour annuler le démarrage du délai, appuyez sur le bouton "ANNULER".

#### 4 Démarrer la cuisson

Appuyez sur la touche "DÉMARRER" pour lancer la minuterie de départ différé. Lorsque la minuterie arrive à zéro, la cuisson du riz est terminée et il est prêt à être servi.



## 5 Le maintien au chaud démarre automatiquement

Lorsque la cuisson est terminée et que la minuterie atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer que la cuisson est terminée. L'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud pendant 24 heures. Le voyant de maintien au chaud s'allume et le nombre d'heures pendant lesquelles l'appareil est resté en mode de maintien au chaud s'affiche.



## 6 Exemple de réglage d'un départ différé

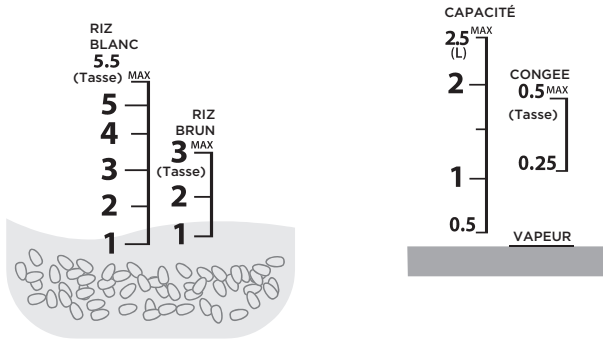
Exemple de réglage d'un départ différé et la description suivante : "Supposons que vous souhaitiez dîner à 18 heures ce soir. Ensuite, vous appuyez sur "MENU" pour sélectionner le cycle de cuisson que vous souhaitez utiliser. Vous appuyez ensuite ou appuyez et maintenez sur "DÉPART DIFFÉRÉ" jusqu'à ce que l'heure entre maintenant et 18 heures s'affiche. Par exemple, s'il est 13 heures, vous appuyez et maintenez jusqu'à ce que 17 heures s'affiche. Appuyez ensuite sur DÉMARRER. Le riz sera prêt à être servi lorsque le compte à rebours sera terminé.



## REMARQUE

1. même si la minuterie Départ différé peut être réglée jusqu'à 24 heures, il est recommandé de ne pas dépasser 12 heures car le riz absorberait trop d'eau et sa texture pourrait être plus molle qu'idéale.
2. Bien que le cycle de maintien au chaud soit activé pendant 24 heures, il est recommandé de ne pas dépasser 5 heures, car la saveur du riz pourrait en être affectée. En outre, il est recommandé de mélanger le riz dans les 30 minutes qui suivent l'entrée de l'appareil dans le cycle de maintien au chaud.

## Utilisation des lignes de niveau d'eau



Riz : lorsque vous ajoutez de l'eau pour le RIZ BLANC, le RIZ BRUN ou le RIZ MIXTE, continuez à verser de l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau d'eau correspondant sur la balance correspondant au type de riz.

Quantité maximale de riz	Quantité minimale de riz
5,5 tasses	1 tasse

Congee: Refer to the congee water line when adding water.

Quantité maximale de riz	Quantité minimale de riz
0,5 tasse	0,25 tasse

Vapeur : si vous ajoutez trop d'eau, l'eau débordera lors de l'ébullition et si vous n'ajoutez pas assez d'eau, les aliments ne seront pas assez cuits.

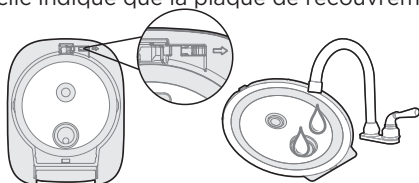
FR

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT : Débranchez l'appareil avant le nettoyage.

## Retirer la plaque de recouvrement pour le nettoyage

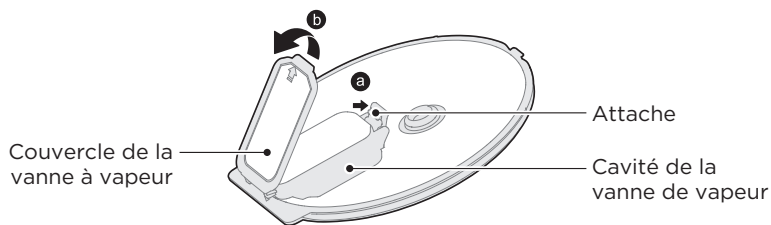
1. Poussez le curseur du couvercle vers la droite ou appuyez directement sur le bouton pour retirer le couvercle mobile.
2. Rincez l'ensemble de la plaque de recouvrement à l'eau et essuyez-la avec un chiffon.
3. Insérez la plaque de recouvrement en l'alignant sur la zone encastrée et poussez-la dans le couvercle. Un clic indique que la plaque de recouvrement a été installée.



## Nettoyage de la vanne de vapeur

Poussez le fermoir blanc dans la direction indiquée par "a" dans le diagramme ci-dessous. Soulevez ensuite le couvercle de la vanne de vapeur dans le sens indiqué par "b" dans le diagramme ci-dessous. Nettoyez soigneusement le couvercle de la vanne de vapeur et la cavité de la vanne de vapeur. Abaissez le couvercle de la soupape à vapeur et fixez-le à l'aide de l'attache.

FR

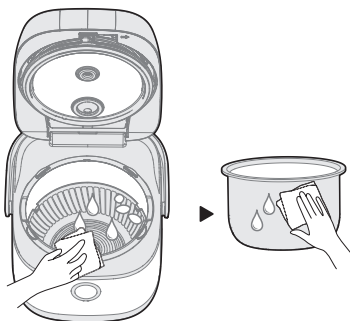


### REMARQUE

1. cette vanne de vapeur est située à l'arrière de la plaque de couverture amovible, et la vanne de vapeur n'est démontée et assemblée qu'à l'endroit susmentionné. Ne démontez pas et n'assemblez pas d'autres pièces par la force ;
2. avant de fermer le couvercle de la vanne de vapeur, assurez-vous que l'anneau de gel de silice est en place.

## Nettoyage du corps du cuiseur

Retirez le pot intérieur. Nettoyez l'intérieur du cuiseur de riz et l'extérieur du pot intérieur et séchez les deux avant de remettre le pot intérieur dans le cuiseur de riz.



Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

# DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des pannes 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.


Situation anormale	Raisons possibles	Solutions
Le riz est trop mou, trop dur, trop épais, trop fin, pas cuit ou brûlé. La soupe de riz déborde ou ne bout pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quantité d'eau incorrecte</li><li>• Mauvais cycle de cuisson sélectionné</li><li>• Des corps étrangers se trouvent sur la plaque chauffante.</li><li>• La vanne de vapeur n'est pas installée correctement.</li><li>• Déformation de la marmite intérieure</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajoutez la quantité d'eau correcte pour le type de cycle de cuisson indiqué par les lignes sur la marmite intérieure.</li><li>• Sélectionnez la fonction correspondant au type de riz.</li><li>• Éliminez les corps étrangers de la plaque chauffante.</li><li>• Installez correctement la soupape à vapeur.</li><li>• Contactez le service à la clientèle pour obtenir une marmite de remplacement.</li></ul>
<b>FR</b> Le riz dégage une odeur étrange, est décoloré et/ou sec lorsqu'il est en cycle de maintien au chaud.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le joint d'étanchéité et le bord de la marmite intérieure ne sont pas correctement étanches en raison de la présence de corps étrangers.</li><li>• L'air s'échappe du cuiseur à riz.</li><li>• Le cycle de maintien au chaud est activé trop longtemps.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirez les corps étrangers de la bague d'étanchéité et/ou du bord de la marmite intérieure.</li><li>• Contactez le service à la clientèle pour remplacer le joint d'étanchéité.</li><li>• Il est recommandé de régler le cycle de maintien au chaud sur une durée maximale de 5 heures.</li></ul>

## AFFICHAGE D'ERREUR

Code d'erreur	Problème	Solution	
		"88 : 88" section numérique E1 (Fixe)	LED restantes
1	Circuit ouvert du capteur de fond.	• E1(Fixe)	Off
2	Court-circuit du capteur inférieur.	• E2(Fixe)	
3	Circuit ouvert du capteur du boîtier supérieur.	• E5(Fixe)	
4	Court-circuit du capteur du boîtier supérieur.	• E6(Fixe)	
5	Circuit ouvert du capteur IGBT.	• E3(Fixe)	
6	Court-circuit du capteur IGBT.	• E4(Fixe)	
7	Alarme de température élevée du capteur IGBT.alarme.	• C2(Fixe)	
8	Le tableau de contrôle envoie une erreur de communication.	• EU(Clignote)	
9	Le tableau de contrôle reçoit une erreur de communication.	• EU(Fixe)	
10	Pas de demande de pot	• C4(Fixe)	



# 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.

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.

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**.

# 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 d'achat initiale. Pendant cette période, votre recours exclusif est la réparation ou le remplacement de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion ; cependant, vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition de l'appareil chez nous et au fait que nous vous retournons l'appareil ou le composant sous cette 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 original ou au destinataire du cadeau. Conservez la facture originale. Cette garantie est annulée si les appareils sont utilisés à des fins autres que domestiques ou s'ils sont soumis à une tension ou à une forme d'onde quelconque. Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et consécutifs par 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. Des droits légaux qui varient en fonction de l'endroit où vous vivez. Certains pays ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, accessoires et consécutifs, de sorte que les limitations précédentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Veuillez noter que le fait 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, veuillez contacter le Centre de service à la clientèle :

FR

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





*make yourself at home*



[www.midea.com](http://www.midea.com)

© Midea 2022 all rights reserved