

ELECTRIC PRESSURE COOKER

USER MANUAL

MPC6018AASS

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.

EN

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	06
PRODUCT OVERVIEW	07
QUICK START GUIDE	08
OPERATION INSTRUCTIONS	13
CLEANING AND MAINTENANCE	20
TROUBLESHOOTING	26
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	28
DATA PROTECTION NOTICE	29
1 YEAR LIMITED WARRANTY	30

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 SAFEGUARDS

CAUTION

READ ALL INSTRUCTIONS.

EN

- Do not touch hot surfaces. Only use side handles or knobs for carrying or moving.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when the 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.
- For household use only. Do not use outdoors.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven;
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet To disconnect, turn appliance “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for anything other than intended use.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may

result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. Please see the “Getting Started” section.

- Do not fill the appliance over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the appliance over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See the “Food Preparation/Pressure Cooking” section.
- Do not open the appliance until the appliance has cooled and all internal pressure has been released. If the float valve is still up and/or the lid is difficult to open, this indicates that the appliance is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the appliance can be hazardous. Please see the “Getting Started” section for instructions to safely remove lid.
- Always check the pressure release devices for clogging before use.
- Do not use this appliance for pressure frying with oil.
- To prevent risk of explosion and injury, replace only dynamic seal ring as recommended by the manufacturer.
- See Operating Instructions.
- 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.
- **CAUTION:** Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.
- This appliance is not intended for deep frying foods.
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a

pressure cooker.

- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- 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.
- Prohibiting the use of a longer detachable power cord or extension cord.

PLEASE SAVE THESE
INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

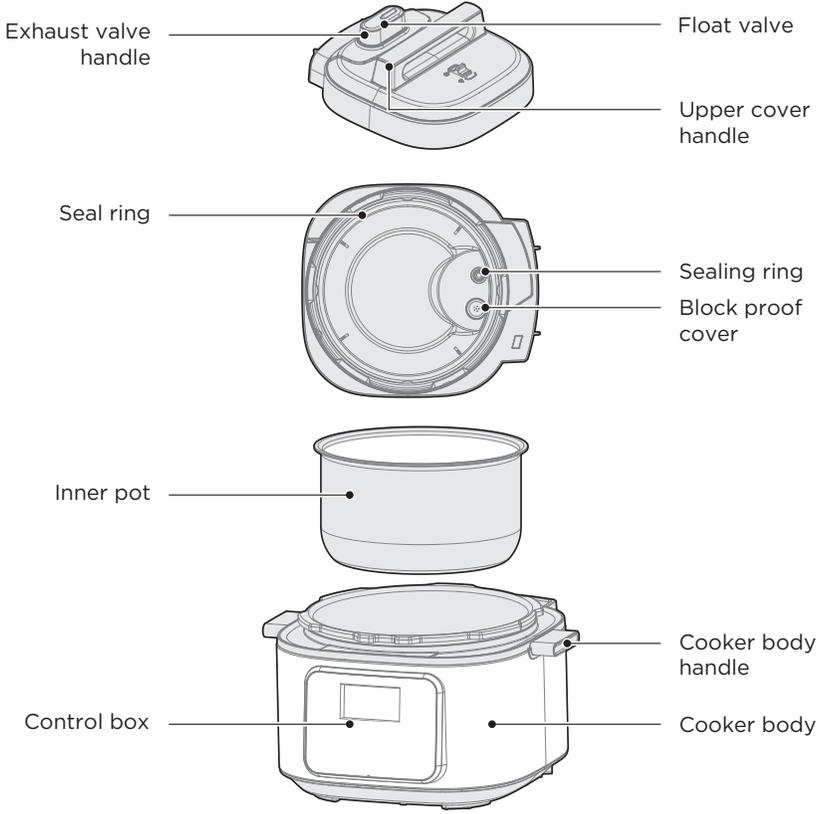
Product Model	MPC6018AASS
Capacity	6.5Qt
Power Supply	120V- 60Hz
Rated Power	1500W
Working Pressure	80kPa
Keep Warm Temperature	60°C-80°C

EN

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

EN



Parts List

- Spoon
- Soup Spoon
- Measuring cup
- User Manual
- Water box
- Steamer

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

Tips:

- Please move the product with the handle of the cooker body;
- Please remove the water from the housing cover with cloth.

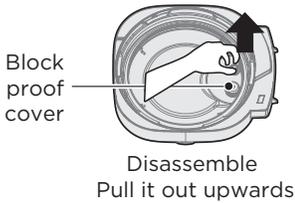
NOTE

- Exhaust valve: Pull out the exhaust valve from the lid. Clean the internal side of the exhaust valve and the exhaust valve and float valve of the lid with brush and cloth at least once a month.
- Sealing ring: Please remove oil and dirt from the sealing ring with detergent and brush.
- Water box: After cooking, the steam may stay in the water box of the external pot as water. Water in the box should be removed for avoiding bad odor, please clean it with clean cloth.

Disassemble and Install the Block Proof Cover, Seal Ring, Sealing ring and Water box

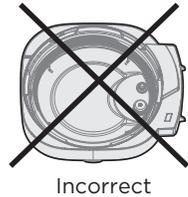
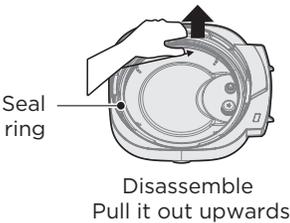
Disassemble and install the block proof cover

1. Check if the seal ring and block proof cover are correctly installed in the upper cover before use each time.
2. After use, please clean the seal ring and around of block proof cover for avoiding jamming the cover, keep it clean to avoid bad odor.



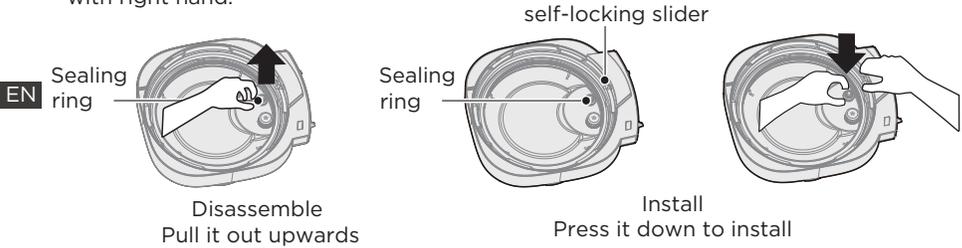
Disassemble and install the seal ring

1. Please do not pull the seal ring, otherwise, the distorted seal ring may influence the seal and pressure effect.
2. Do not use the dam aged seal ring, please replace it at the autho rized repair office.
3. Place the seal ring over the seal ring rack and press it into place. Press down firmly to prevent puckering. When installed properly, the seal ring is snug behind seal ring rack and should not fall out when the lid is turned over.



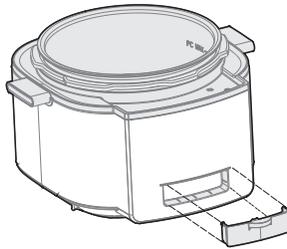
Disassemble and install the sealing ring

1. Please do not pull the sealing ring, otherwise, the distorted sealing ring may influence the seal and pressure effect.
2. Install the sealing ring, when the float valve is in a falling state, press the self-locking slider with the left hand, then rotate the lid with left hand and press the sealing ring with right hand.



Disassemble and install the water box

1. The water box sits at the back of the appliance base and catches any overflow from the condensation rim. It should be installed before cooking, then emptied and rinsed out after each use.
2. Pull the water box away from the appliance base; do not pull down. Note the tabs on the appliance base and the grooves on the water box.
3. Align the grooves on the water box over the tabs on the back of the appliance base and slide the water box into place.



Use and Maintain the Inner Pot

1. Do not empty

It may cause yellowish and spotted inner pot or distorted bottom if it is empty for a long time.

2. Do not use it to store the acid, alkali and preserved foods for a long period

Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, it may cause corrosion of certain degree, the suggested time of keep warm shall not exceed 2h.

3. Keep it clean to prolong the service life

Do not immerse it in water for a long period.

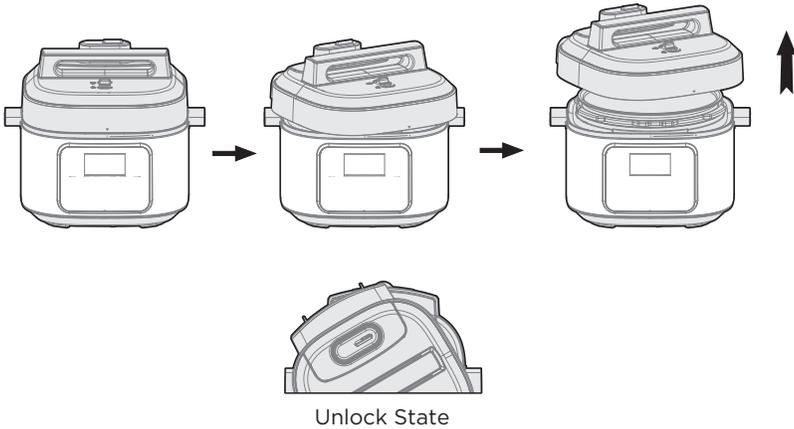
Clean the inner pot with soap, mild detergent or warm water to remove dust, oil and dirt.

4. Do not use a metal shovel or other hard tool, otherwise it will damage the inner surface of pot.

Prepare for Cooking

1 Opening the lid correctly

- Hold the handle of upper cover, turn it anticlockwise for about 30° till the lid at unlock state, and then lift the upper cover.



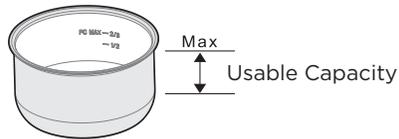
EN

2 Check if the parts and accessories of lid are well installed

- Check if the floater valve and exhaust valve are jammed, confirm if the sealing ring and block proof cover are well installed.

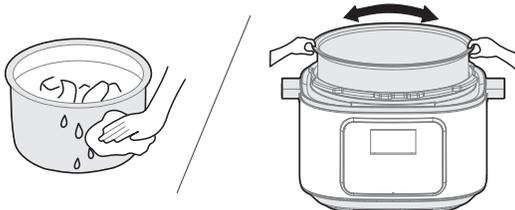
3 Take out the inner pot, put the foods and water into the inner pot

- The total amount of foods and water shall not exceed the Max marked on the inner pot.



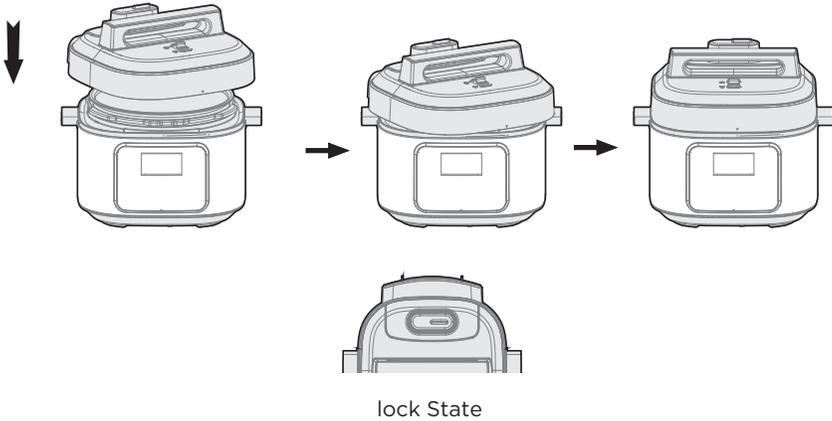
4 Put the inner pot into the cooker

- Wipe to clean the external surface of inner pot, foreign object and water are not allowed on the inner surface of electric pressure cooker;
- Turn the inner pot to left and right to ensure good contact with the heating plate.



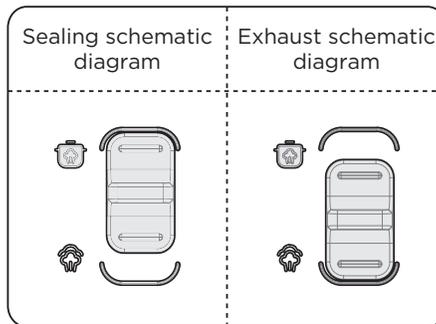
5 Safely close the lid

- Before closing the lid, check if the sealing ring is well installed.
- Hold the handle of upper cover, aim the lid as “unlock state”, put the top cover horizontally on the cooker body, turn the upper cover clockwise for about 30° to the lock place as “Lock State”.



6 Put the exhaust valve well

- When working, please turn the exhaust valve to the sealing place, which means the electric pressure cooker keeps at sealing state;
- For manual exhaust, please turn the exhaust valve handle to the exhaust place, the electric pressure cooker keeps at the exhaust state; when exhausting, do not keep the hands or face above the exhaust opening;



- Check if the floater valve drops down before working (before heating, the floater valve is down).

NOTE

- (Picture are for reference only, actual product may differ from picture shown)

General Function

1. When you switch on, if the buttons are inactive, please confirm that the lid is closed at the right place.
2. After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm state (PRESSURE COOK, CHILI, STEAM, BEAN, RICE, SLOW COOK). and the indicator display "00:00 (0 min), 00:01 (1 min)..."

Tips:

EN

- When the cooker is working, it is normal to hear "click" sound, please feel relax when using.
- To cook a small amount of foods, the inner pot may possibly be lifted when opening the lid, please shake the lid to drop the inner pot in the cooker body and then remove the lid.

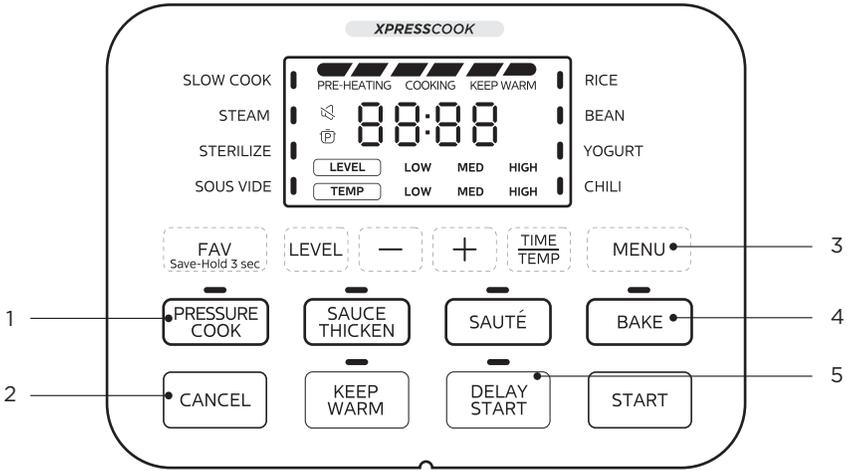
Safely Open the Lid

1. Cut off power supply or remove the power plug
2. Exhaust method
 - A. Quickly open the lid (For non-fluid foods)
Turn the exhaust valve to the exhaust icon for exhausting. By pressing steam release button " " till the float valve drops down.
 - B. Open the lid
Keep the electric pressure cooker cool till the float valve drops down.
3. Open the lid
 - A. Turn the upper cover anticlockwise, turn it to the cover open limit place, lift the upper cover to open the lid.
 - B. Do not open the lid before the pressure in the pot has been completely released, do not open the lid fiercely if it is difficult to open.
 - C. Do not pull out the exhaust valve when turning the exhaust valve.
 - D. After cooking fluid foods (porridge and soup), do not turn the exhaust valve or press the steam release button please cut off power supply to make it cool naturally till the float drops before opening the lid.

OPERATION INSTRUCTIONS

Operation Part

EN



		Function description
1		• Pressure Cook Button
2		• Cancel Button
3		• Menu Button
4		• Bake Button
5		• Delay Start Button

General Operating Instructions

EN

Function selection:

1. Functions such as SLOW COOK, STEAM, STERILIZE, SOUS VIDE, RICE, BEAN, YOGURT and CHILI may be selected through the "MENU" key;
 2. The PRESSURE COOK function can be selected by pressing the "PRESSURE COOK" key;
 3. The SAUCE THICKEN function can be selected by pressing the "SAUCE THICKEN" key;
 4. The SAUTÉ function can be selected by pressing the "SAUTÉ" key;
 5. The BAKE function can be selected by pressing the "BAKE" key;
- After the function setting is completed, press the "START" key to start cooking.

Setting of cooking time:

After selecting the function to enter the cooking time setting state, the cooking time can be adjusted by pressing "-" and "+" keys. If it is in the cooking temperature setting state, you can switch to the cooking time setting state by pressing the "TIME/TEMP" key, and then adjust the cooking time by pressing "-" and "+" keys;

Setting of cooking level:

After selecting the function to enter the setting state of cooking time, you can adjust the cooking level by pressing the "LEVEL" key (except for SOUS VIDE, YOGURT and BAKE functions);

Setting of cooking temperature:

After selecting the function, press the "TIME/TEMP" key to switch to the cooking temperature setting state, and adjust the temperature value or temperature level through "-" and "+" keys.

NOTE

Only SOUS VIDE, YOGURT and BAKE functions support the setting of cooking temperature.

Setting of DELAY START:

After the function parameters are set, press the "DELAY START" key to enter the DELAY START setting state. In the DELAY START setting state, the screen displays the preset start time, which can be adjusted by pressing "-" and "+" keys. After setting, press the "START" key to start the countdown of the delay time. When it counts down to 0, the product starts cooking.

NOTE

DELAY START cannot be set for SOUS VIDE, BAKE, SAUTÉ, SAUCE THICKEN and YOGURT.

Setting of heat preservation:

1. In the standby mode, press the "KEEP WARM" key to start heat preservation, and the display screen will show the heat preservation time. The heat preservation time adopts forward timing, and the maximum duration of heat preservation is 10 hours;
2. After the product is powered on and the function is selected, press the "KEEP WARM" key to enable or disable the automatic heat preservation stage after cooking for the function.

NOTE

Automatic heat preservation cannot be selected for SOUS VIDE, YOGURT, SAUCE THICKEN, SAUTÉ and BAKE. After cooking, these functions enter the standby mode without automatic heat preservation.

CANCEL key:

In the process of function setting or delay setting, press the “CANCEL” key to return to the standby mode; in the process of heating or delay waiting, press the “CANCEL” key to cancel heating or delay and return to the standby mode.

Functional Operation Logic

EN

SLOW COOK:

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and close the lid;
2. In standby mode, press the “MENU” key to select the “SLOW COOK” function. The “SLOW COOK” indicator will be on and the display screen will show the cooking time and level.
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
4. Press the “LEVEL” key to set the cooking level;
5. Press the “START” key to start heating;
6. After cooking, the product automatically starts to keep warm.

YOGURT:

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and close the lid;
2. In standby mode, press the “MENU” key to select the YOGURT function. The “YOGURT” indicator will be on and the display screen will show the cooking time and temperature level;
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
4. Press the “TIME/TEMP” key to switch to the temperature level setting state, and press the “+” or “-” key to select the corresponding temperature level;
5. Then press the “START” key to start heating;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

SOUS VIDE:

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and close the lid;
2. In standby mode, press the “MENU” key to select the SOUS VIDE function. The “SOUS VIDE” indicator will be on and the display screen will show the cooking time;
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
4. Press the “TIME/TEMP” key to switch to the cooking temperature setting state, and the display screen shows the cooking temperature. Press the “+” or “-” key to adjust the cooking temperature;
5. Then press the “START” key to start heating;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

STEAM, STERILIZE, RICE, BEAN and CHILI:

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot, close the lid, and turn the exhaust valve to the sealing position;
2. In standby mode, the corresponding menu can be selected by pressing the “MENU” key. The corresponding menu indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and cooking pressure level;
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
4. Press the “LEVEL” key to set the cooking pressure level;
5. Press the “START” key to start cooking;
6. After cooking, the product automatically starts to keep warm.

* Special descriptions of RICE function: The volume ratio of rice to water for RICE function is recommended to be 1:1.2, and users can adjust the time and volume ratio of rice to water according to their tastes;

PRESSURE COOK:

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot, close the lid, and turn the exhaust valve to the sealing position;
2. In standby mode, press the "PRESSURE COOK" key. The "PRESSURE COOK" indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and cooking pressure level;
3. Press "+" or "-" key to adjust the time;
4. Press the "LEVEL" key to set the cooking pressure level;
5. Press the "START" key to start cooking;
6. After cooking, the product automatically starts to keep warm.

SAUCE THICKEN:

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and keep the lid open;
2. In standby mode, press the "SAUCE THICKEN" key. The "SAUCE THICKEN" indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and the cooking power level;
3. Press "+" or "-" key to adjust the time;
4. Press the "LEVEL" key to adjust the cooking power level;
5. Press the "START" key to start heating;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

SAUTÉ:

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and keep the lid open;
2. In standby mode, press the "SAUTÉ" key. The "SAUTÉ" indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and temperature level;
3. Set the cooking time by pressing the "-" and "+" keys;
4. Press the "LEVEL" key to adjust the cooking temperature level;
5. Then press the "START" key to start cooking;
6. After cooking, the product returns to the standby mode;

BAKE:

1. Power on the product and put food ingredients in the inner pot;
2. In standby mode, press the "BAKE" key. The "BAKE" indicator will be on and the display screen will show the cooking time;
3. Press the "+" or "-" key to adjust the cooking time;
4. Press the "TIME/TEMP" key to switch to the cooking temperature setting state, and press the "+" or "-" key to adjust the cooking temperature;
5. Press the "START" key to start cooking;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

Other Product Settings

Modify parameters midway:

1. After starting cooking, if it is necessary to modify the cooking parameters (cooking time, pressure level, power level, temperature level or temperature value) midway, press the “LEVEL”, “-”, “+”, or “TIME/TEMP” to enter the midway parameter modification state and modify the corresponding cooking parameters;
2. After completing the parameter modification, press the “START” key to confirm the parameters and start cooking with new parameters.

EN

FAV Save-Hold 3 sec:

1. In the process of function setting, if the function setting has been completed, press and hold the “FAV Save-Hold 3 sec” key for 3s to add the current function and parameters to favorites. After successful adding, the display screen will show “SEt” for 3s;
2. In the standby mode or function selection state, if the function has been added to favorites, short press the “FAV Save-Hold 3 sec” key to jump to the corresponding favorite function and parameters selection state immediately. Then press the “START” key to start the favorite function.
3. If you need to cancel the favorite function, press and hold the “FAV Save-Hold 3 sec” key for 3s in the standby mode. After successful cancellation, the display screen will alternately display “No” and “SEt” for 3s;

Setting of temperature unit:

In the standby mode, press and hold both “-” and “+” keys for 3s to switch the current system temperature unit, and the display screen will show the switched temperature unit. The system temperature unit can be switched between “°C” and “°F” by the above operation. After the setting is completed, the product will always remember this setting even in the event of power-off.

Setting of product sound:

In the standby mode, press and hold both the “DELAY START” and the “KEEP WARM” keys for 3s to set the mute function of the current system. When the mute function is on, the mute icon on the display screen will light up. After the setting is completed, the product will always remember this setting even in the event of power-off.

Menu parameter memory function and default factory settings:

1. The parameters of all functions will be memorized after cooking is started. When the corresponding function is selected next time, the function parameters will be initialized to the last memorized parameters for quick use by users.
2. If it is necessary to restore the product functions to the default factory settings, press and hold the “CANCEL” key for 3s in standby mode. After successful operation, all indicators will flash 3 times.

Program Setting

Smart Program	Pressure	Keep-pressure Time range	Cooking Time range	Default Cooking Time
PRESSURE COOK	Low: 40kpa High: 80kpa	00:01-04:00	-	0:35
CHILI		00:01-04:00	-	0:25
STEAM		00:01-04:00	-	0:10
BEAN		00:01-04:00	-	0:30
RICE		00:01-01:00	-	0:12
STERILIZE		00:01-01:00	-	0:15
SOUS VIDE	No Pressure	-	00:01-99:30	3:00
BAKE	No Pressure	-	00:01-01:00	0:30
SAUCE THICKEN	No Pressure	-	00:01-01:00	0:30
SLOW COOK	No Pressure	-	00:01-24:00	6:00
SAUTÉ	No Pressure	-	00:01-01:00	0:30
YOGURT	No Pressure	-	00:01-99:30	8:00

EN

Smart Program	Cooking Time Increment/Decrement	Level range	Default Level	Temp range	Default Temp
PRESSURE COOK	1min (Hold 10min)	Low、 High	High	-	-
CHILI	1min (Hold 10min)		High		
STEAM	1min (Hold 10min)		High		
BEAN	1min (Hold 10min)		High		
RICE	1min (Hold 10min)		Low		
STERILIZE	1min (Hold 10min)		High		
SOUS VIDE	1min (Hold 10min)	-	-	-	-
BAKE	1min (Hold 10min)	-	-	-	-
SAUCE THICKEN	1min (Hold 10min)	Low、 Med、 High	High	-	-
SLOW COOK	1min (Hold 10min)	Low、 Med、 High	Med	-	-
SAUTÉ	1min (Hold 10min)	Low、 Med、 High	High	-	-
YOGURT	1min (Hold 10min)	-	-	Low、 Med、 High	Med

Smart Program	Temperature range	Default Temperature	Temperature Increment/Decrement	Auto Keep Warm	Delay Start
PRESSURE COOK	-	-	-	ON	Y
CHILI				ON	Y
STEAM				ON	Y
BEAN				ON	Y
RICE				ON	Y
STERILIZE				OFF	Y
SOUS VIDE	77-194°F (25-90°C)	133°F (56°C)	1°F (1°C) [Hold 5°F/5°C]	N/A	N
BAKE	220-284°F (104-140°C)	284°F (140°C)	5°F (1°C) [Hold 10°F/5°C]	N/A	N
SAUCE THICKEN	-	-	-	N/A	N
SLOW COOK	-	-	-	ON	Y
SAUTÉ	-	-	-	N/A	N
YOGURT	-	-	-	N/A	N

NOTE

1. The default time for delay is 6:00, the adjustable range is 0:10-24:00, and the adjustable step is 0:10 (1:00 for continuous press);
2. Description of Level: For the pressure function, it is the Pressure Level; for the non-pressure function (except Sous vide and Bake), it is the Power Level;
3. Description of Temp: For Yogurt, Low: 33°C; Med: 40°C; High: 83°C (the digital tube displays boil);
4. Description of Yogurt: For the level of High, the time cannot be set, and the digital tube displays Boil;
5. Keep Warm adopts forward timing, with an increment of every minute; when the product is in standby mode, press the Keep Warm key to start. The maximum duration for heat preservation is 10 hours.
6. Saute, Low: 120°C; Med: 150°C; High: 179°C;
7. SAUCE THICKEN is a full-course countdown function, and cooking ends when the countdown ends.

CLEANING AND MAINTENANCE

For use the product safely with a longer service life, please carefully check and maintain it.

If followings occur	Solutions
<ul style="list-style-type: none">• Power cord and plug is expanded, deformation, damaged and it color is changed.• One part of the power cord and plug are hotter.• Power cord is flexible with discontinuous power supply.• The electric pressure cooker has abnormal heating and generates bad odor.• There's abnormal noise or vibration when supply power.	Stop using, and repair it by the authorized repair center.
<ul style="list-style-type: none">• There's dust or dirt on the plug or socket.	Remove the dust or dirt.

EN

Safety Precautions

To avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions.

- Meanings of the marks:

 Means "Forbidden" items	 General Forbid	 Disassemble Forbidden	 Wet hands Forbidden
	 Contact Forbidden	 Spray Water Forbidden	
 Means "Mandatory" items	 Must be executed	 Remove the power plug	

- The danger caused by mistaken use if following warnings are neglected includes two grades.



WARNING

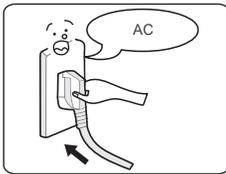
It may possibly cause death or serious injury if the warning items are disobeyed.



CAUTION

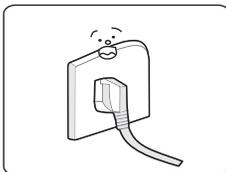
It may cause physical injury or property damage if the caution items are disobeyed.

⚠ WARNING



Use correct power outlet (Refer to the label)

- Failure to use correct electricity can cause fire or electric shock.
- Danger of fire if the bad socket is adopted.

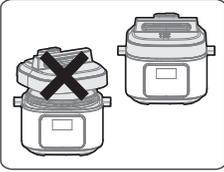


A socket shall be used alone

- A socket of more than 10A rated current with grounding wire shall be used alone;
- If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heat and result in fire.

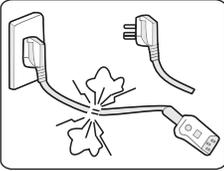


⚠ WARNING



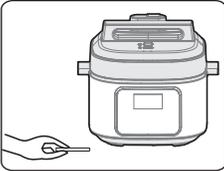
It is strictly prohibited to use other lid

- It is strictly prohibited to use other lid for heating, and in the (switching on) process, the use of non-original lid is not allowed.
- As this may cause electric shock or safety hazards.



Stop using if the power cord is damaged

- Replace the damaged power cord with special soft cord or replace it with special assembly purchased from the manufacturer or authorized repair center.



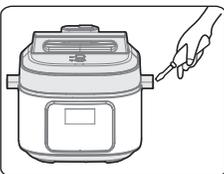
Do not put foreign objects

- It is prohibited to insert metal shavings, needles and other foreign matter in the gap.
- As this may cause electric shock or movement anomalies.



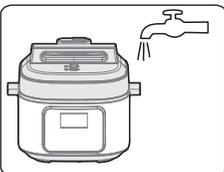
Place the appliance in a location out of reach of infants

- Place the appliance in a location out of reach of infants.
- To avoid electric shock and scald.



Modification is prohibited

- Modification or repair by non-professionals is prohibited.
- Violation may cause a fire or electric shock.
- Repair or replacement of parts shall be made in a designated service center.



Products may not be immersed or sprinkled in water

- Doing so could cause electric shock and electrical short circuits.



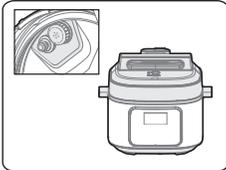
WARNING

Warning on Opening the lid

- When the electric pressure cooker is not working, there isn't pressure in the pot, the float valve is down;
- When the electric pressure cooker is working, pressure in the cooker rises, float valve ascends; do not fiercely open the lid before the pressure has been completely released;
- If it is difficult to open the lid, please do not open it fiercely, otherwise, it may cause scalding or physical injury.



EN

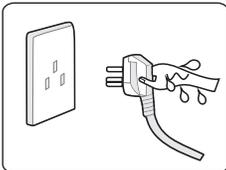


Check periodically

- Be sure to check periodically the block proof cover and exhaust valve core to make sure that they are not blocked;
- Do not cover the exhaust valve with heavy object or replace it with other object.

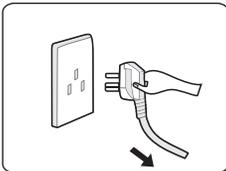


CAUTION



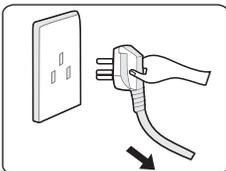
Never pull the plug with a wet hand

- To avoid electric shock.



When pulling the plug, you must pinch the plug

- When pulling the plug, you must pinch the plug;
- Do not pull the power cord, otherwise it will damage the cord, causing electric shock and short circuit.



Unplugging when not in use

- Otherwise, it may produce leakage, fire or failure.

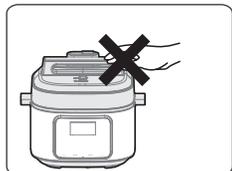


⚠ CAUTION



In working, never move your hands to close to the exhaust port.

- In cooking process, never move your hands to close to the exhaust port to avoid burns.
- During cooking, do not cover the vent with a cloth and other items.



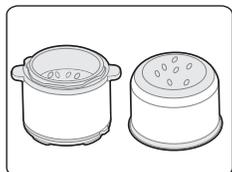
When the cooker is working, please do not touch the lid

- When the cooker is working, lid has high temperature, do not touch it;
- Otherwise, it may possibly cause scalding.



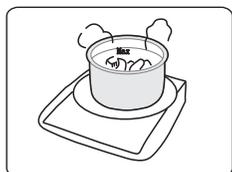
The total amount of food and water can not exceed Max scale

- The total amount of food and water can not exceed Max scale, otherwise food may be cooked unfamiliar, or cause malfunction.



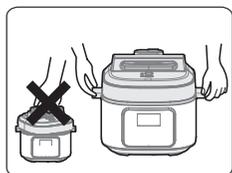
Do not use a pot other than the dedicated pot

- When there is foreign object on the bottom of pot and heating plate surface, remove the foreign object before use.
- Otherwise, it may cause overheating and work abnormalities etc.



Do not put the inner pot on other appliance for heating

- In order to avoid deformation or fault.
- Please use the special inner pot.



When moving the product, please hold the handle of cooker body

- When moving the product, do not directly hold the handle of lid for avoiding lid dropping.



CAUTION

Do not use in the following locations

- Do not use in unstable locations;
- Do not use in locations near water and fire;
- Do not use near walls and furniture;
- Do not use in locations exposed to direct sunlight and oil splatter.
- Do not use on the stove to avoid a fire.



EN

Environment for Storing the Product

- Periodically clean the cooker and remove oil and dirt if it is stored on the table.
- Put the electric pressure cooker 11.81in away from other kitchen appliances.

Clean after Use

1. Clean after each use.
2. Before cleaning and maintenance, please unplug the power cord until the product cools.
3. Remove the lid and inner pot, clean with detergent first, then rinse well with water, and wipe dry with a soft cloth.
4. Clean the internal side of the lid with water, the seal ring, block proof cover, exhaust valve core and float valve can be removed for washing, timely and correctly install them after washing, and then dry the internal side of lid with cloth.
5. Wipe clean the cooker body with a rag, and it is prohibited to soak the cooker body in water or spray water to it.

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.

Problem	Reason	Solution
Difficult to close the lid	• Sealing ring not installed properly.	• Position the sealing ring well.
	• The floater valve clamps the push rod.	• Lightly push the push rod.
Difficult to open the lid	• Float valve in the popped-up position.	• Press the float valve lightly with a soup spoon.
	• Pressure exists inside the cooker.	• Open the lid after the pressure is completely released.
Steam leaks from the lid	• Sealing ring installed improperly.	• Install the sealing ring as required.
	• Food debris attached to the sealing ring.	• Clean the sealing ring.
	• Sealing ring damaged.	• Replace the sealing ring.
	• The lid is not closed correctly.	• Close the lid correctly.
Steam leaks from float valve.	• Food debris on the float valve gasket.	• Clean the float valve gasket.
	• Float valve gasket worn-out.	• Replace the float valve gasket.
Float valve unable to rise	• Too little food and water in inner pot.	• Add water and food according to the recipe.
	• Steam leaks from the lid or exhaust valve.	• Send to the service center for repair.

Problem		Reason	Solution
Steam comes out from exhaust valve non-stop		• Exhaust valve not in sealing position.	• Turn the exhaust valve to the sealing position.
		• Pressure control fails	• Send to the service center for repair.
Power indicator doesn't light on		• Power socket bad contact.	• Please check the power socket.
All indicators flas	Display screen displays E1	• Bottom sensor fault.	• Send to the service center for repair.
	Display screen displays E2		
	Display screen displays E8	• Pressure switch fault.	• Send to the service center for repair.
	Display screen displays EU	• An exception in receiving or sending information during product	• Send to the service center for repair
Self-diagnosed Warning Displays	Display screen displays noPr	• There is not enough pressure.	• Add a minimum 1.5 cups (375 mL) of a thin liquid to the inner pot.
	Display screen displays PrSE	• excess pressure.	• If pressure has not fully released after 60 minutes contact the Customer Care Team.
Rice half cooked or too hard		• Too little water.	• Add water accordingly.
		• Lid opened prematurely.	• After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes.
Rice too soft		• Too much water.	• Reduce water accordingly.

— If the fault is not removed after above check, please contact our authorized service center for repair.

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

EN 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.

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:

customerserviceusa@midea.com
1-866-646-4332

LETTRE 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 les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

FR

TABLE DES MATIÈRES

LETTRE DE REMERCIEMENT.....	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	02
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	03
SPÉCIFICATIONS.....	06
GÉNÉRALITÉS DE L'APPAREIL	07
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	08
INSTRUCTIONS D'OPÉRATION	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
DÉPANNAGE	26
MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE.....	28
AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES	29
GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN	30

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques ou les dommages pouvant résulter d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact pour garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez un quelconque dommage, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation inappropriée peut entraîner des dangers et la perte des droits à la garantie.

FR

Explication des symboles



Danger

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



Avertissement de tension électrique

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



Avertissement

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



Précaution

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



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 ces instructions d'utilisation avant d'utiliser/de mettre en service l'unité et conservez-les à proximité du lieu d'installation ou de l'unité pour une consultation ultérieure !

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

ATTENTION

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

FR

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez que les poignées ou boutons latéraux pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour contrôle, réparation ou réglage.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- À usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou d'un four chauffé.

- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement de l'appareil contenant des liquides chauds.
- Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le faire fonctionner. Veuillez consulter la section « Pour commencer ».
- Ne remplissez pas l'appareil à plus de 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'aération et une surpression. Voir la section « Préparation des aliments/Cuisson sous pression ».
- N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi et que la pression interne n'est pas retombée. Si la vanne à flotteur est toujours en position haute et/ou si le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'appareil est encore sous pression - ne forcez pas l'ouverture. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Veuillez consulter la section « Pour commencer » pour savoir comment retirer le couvercle en toute sécurité.
- Toujours vérifiez que les dispositifs de libération de la pression ne sont pas obstrués avant l'utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil pour la friture sous pression avec de l'huile.

- Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, ne remplacez que le joint d'étanchéité dynamique recommandé par le fabricant.
- Voir les instructions d'utilisation.
- Destiné à être utilisé sur le comptoir uniquement.
- **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord du comptoir, n'utilisez jamais la prise sous le comptoir et une rallonge.
- **ATTENTION** : Risque de décharge électrique. Ne cuire que dans un récipient amovible.
- Cet appareil n'est pas destiné à faire frire des aliments.
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis, peuvent produire de la mousse, de l'écume et des crachotements et obstruer le dispositif de libération de la pression (évent de vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, réduisez le chauffage afin que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
- Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'un enfant l'attrape, s'emmêle ou trébuche sur un cordon plus long.
- Il est interdit d'utiliser un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge.

**VEUILLEZ CONSERVER CES
INSTRUCTIONS**

SPÉCIFICATIONS

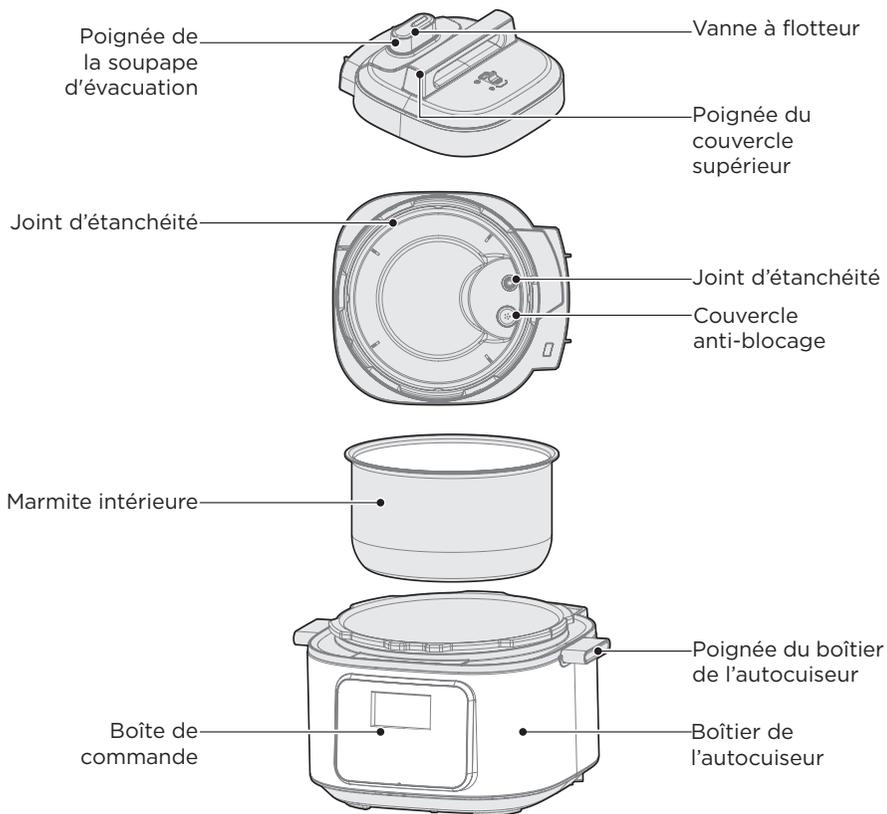
Modèle du produit	MPC6018AASS
Capacité	6.5Qt
Alimentation	120V- 60Hz
Puissance nominale	1500W
Pression de service	80kPa
Température de maintien au chaud	60°C-80°C

FR

GÉNÉRALITÉS DE L'APPAREIL

Nom du composant

FR



Liste des pièces



Spatule



Louche



Tasse à mesurer



Manuel d'utilisateur



Bac à eau



Panier vapeur

● REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont uniquement à des fins d'explication. Toute divergence entre les illustrations et l'objet réel, ce dernier prévaut.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Conseils :

- Veuillez manipuler l'appareil par la poignée du boîtier de l'autocuiseur ;
- Veuillez retirer l'eau du couvercle du boîtier avec un chiffon.

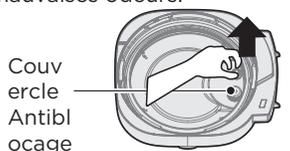
REMARQUE

- Soupape d'évacuation : Retirez la soupape d'évacuation du couvercle. Nettoyez la face interne de la soupape d'évacuation et la vanne à flotteur du couvercle avec une brosse et un chiffon au moins une fois par mois.
- Joint d'étanchéité : Veuillez éliminer l'huile et la saleté du joint d'étanchéité par un détergent et une brosse.
- Boîte à eau : Après la cuisson, la vapeur peut rester dans la boîte à eau de la casserole extérieure sous forme d'eau. L'eau contenue dans la boîte doit être enlevée pour éviter les mauvaises odeurs, veuillez l'essuyer avec un chiffon propre.

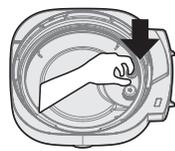
Démontage et installation du Couvercle Etanche, de la Bague d'Etanchéité, du Joint d'Etanchéité et du Bac à eau

Démontage et installation du couvercle antiblocage

1. Vérifier que la bague d'étanchéité et le couvercle antiblocage sont correctement installés dans le couvercle supérieur avant chaque utilisation.
2. Après utilisation, merci de nettoyer l'anneau d'étanchéité et le pourtour du couvercle antiblocage afin d'éviter qu'il ne se bloque, et le conserver propre afin d'éviter les mauvaises odeurs.



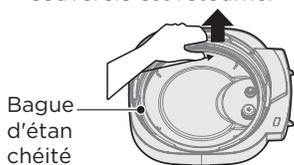
Démontage
Tirer vers le haut



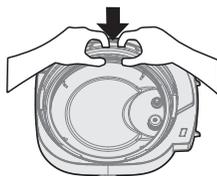
Installer
Presser vers le bas

Démontage et installation de la bague d'étanchéité

1. Ne pas tirer sur la bague d'étanchéité, une bague d'étanchéité déformée peut influencer l'effet d'étanchéité et de pression.
2. Ne pas utiliser la bague d'étanchéité endommagée, la faire remplacer par le service de réparation agréé.
3. Placer la bague d'étanchéité sur la grille et presser pour la mettre en place. Appuyer fermement pour éviter la formation de plis. Lorsqu'elle est correctement installée, la bague d'étanchéité est bien calée derrière la grille et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



Démontage
Tirer vers le haut



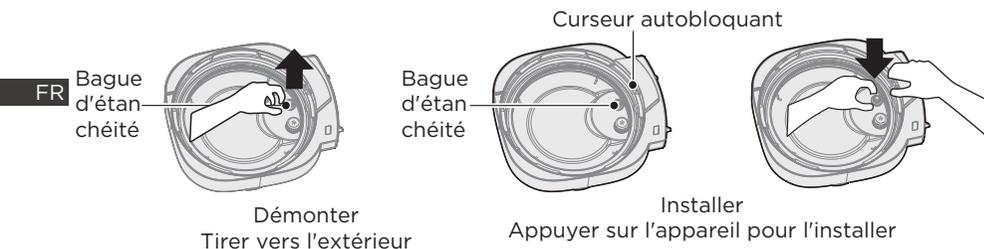
Installer
Appuyer sur la bague pour l'installer



Incorrect

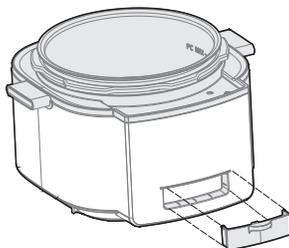
Démontage et installation de la bague d'étanchéité

1. Ne pas tirer sur la bague d'étanchéité, une bague d'étanchéité déformée peut influencer l'effet d'étanchéité et de pression.
2. Installer la bague d'étanchéité, lorsque le robinet à flotteur est en état de diminution, appuyer sur le curseur autobloquant avec la main gauche, puis tourner le couvercle à l'aide de la main gauche et appuyer sur la bague d'étanchéité de la main droite.



Démontage et installation du bac à eau

1. Le bac à eau se trouve à l'arrière de la base de l'appareil et recueille tout débordement du bord de condensation. Il doit être installé avant la cuisson, puis vidé et rincé après chaque utilisation.
2. Tirer le bac à eau en l'éloignant de la base de l'appareil ; ne pas tirer vers le bas. Identifier les languettes sur la base de l'appareil et les rainures sur le bac à eau.
3. Aligner les rainures du bac à eau sur les languettes situées à l'arrière de la base de l'appareil et faire glisser le bac à eau pour la mettre en place.



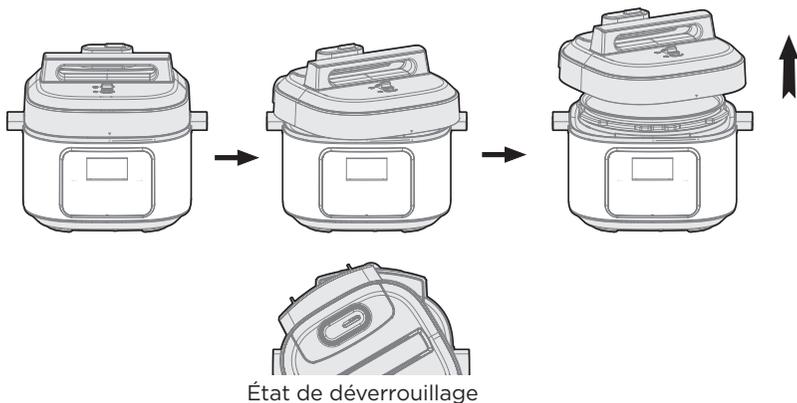
Utilisation et entretien de la marmite intérieure

- 1. Ne laissez pas l'appareil allumé et vide de tout liquide pendant une longue période.**
Cela peut provoquer une tache jaunâtre et tachetée ou un fond déformé s'il reste vide pendant une longue période.
- 2. Ne l'utilisez pas pour conserver des aliments acides, alcalins ou en conserve pendant une longue période.**
Bien que la marmite intérieure ait d'excellentes performances anticorrosion, il peut survenir une certaine corrosion. Le temps de maintien au chaud suggéré ne doit pas dépasser 2 heures.
- 3. Gardez-la propre pour prolonger sa durée utile**
Ne l'immergez pas dans l'eau pendant une longue période.
Nettoyez la marmite intérieure avec du savon, un détergent doux ou de l'eau chaude pour enlever la poussière, l'huile et la saleté.
- 4. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou d'autres accessoires durs, car cela endommagerait la surface intérieure de la marmite.**

Préparer la cuisson

1 Ouverture correcte du couvercle

- Tenez la poignée du couvercle supérieur, tournez-la dans le sens anti-horaire d'environ 30° jusqu'à ce que le couvercle se déverrouille, puis soulevez le couvercle supérieur.



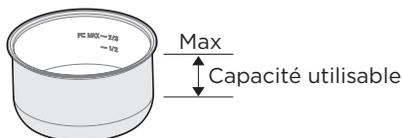
FR

2 Vérifier si les pièces et accessoires du couvercle sont bien installés

- Vérifiez si la vanne à flotteur et la soupape d'évacuation sont bloquées, confirmez que le joint d'étanchéité et le couvercle anti-blocage sont bien installés.

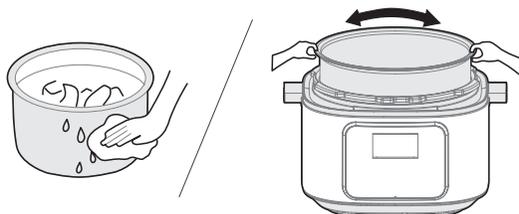
3 Retirer la marmite intérieure, mettre les aliments et l'eau dans la marmite intérieure.

- La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser la valeur maximale indiquée sur la marmite intérieure.



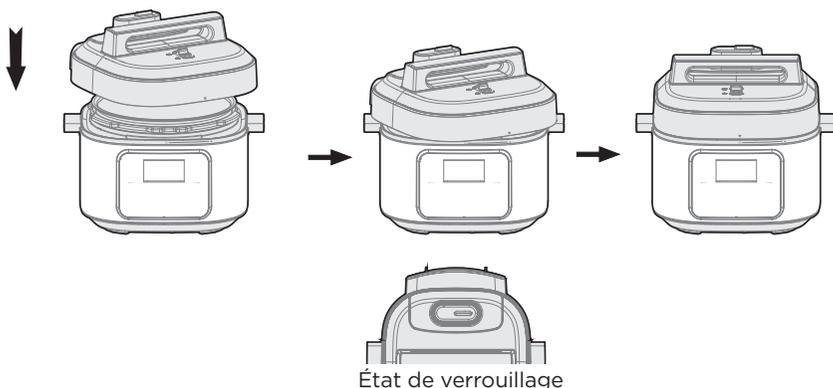
4 Placer la marmite intérieure dans l'autocuiseur

- Essuyez la surface extérieure de la marmite intérieure, les objets étrangers et l'eau ne sont pas autorisés sur la surface intérieure de l'autocuiseur électrique.
- Tournez la marmite intérieure à gauche et à droite pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante.



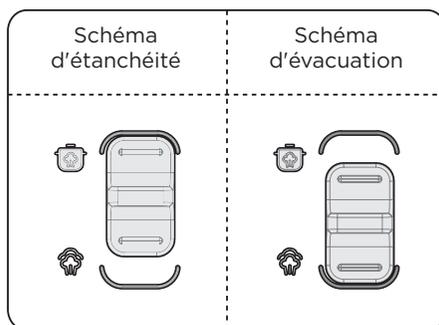
5 Fermer le couvercle en toute sécurité

- Avant de fermer le couvercle, vérifiez que le joint d'étanchéité est bien installé.
- Tenez la poignée du couvercle supérieur, orientez le couvercle en position de déverrouillage, placez le couvercle supérieur horizontalement sur le boîtier de l'autocuiseur, tournez le couvercle supérieur dans le sens horaire d'environ 30° jusqu'à la position de verrouillage en position de verrouillage.



6 Tourner la soupape d'évacuation dans le bon sens

- Avant d'utiliser l'autocuiseur, tournez la soupape d'évacuation vers l'icône de scellage, l'autocuiseur reste en état de scellage ;
- Pour l'évacuation manuelle, tournez la poignée de la soupape d'évacuation vers l'icône d'évacuation l'autocuiseur reste en état d'évacuation ; lors de l'évacuation, ne gardez pas les mains ou le visage au-dessus de l'orifice d'évacuation.



- Vérifiez si la vanne à flotteur descend avant de fonctionner (avant le chauffage, la vanne à flotteur est descendue).

REMARQUE

- Les photos sont données à titre indicatif, le produit réel peut différer de la photo montrée.

Fonction générale

1. Lorsque vous allumez l'appareil, si les boutons sont inactifs, vérifiez que le couvercle est fermé au bon endroit.
2. Après la cuisson, l'autocuiseur peut se mettre automatiquement en mode maintien au chaud (CUISSON SOUS PRESSION, CHILI, VAPEUR, HARICOTS, RIZ, CUISSON LENTE), et l'indicateur affiche « 00:00 (0 min), 00:01 (1 min)...

Conseils :

FR

- Lorsque l'autocuiseur fonctionne, il est normal d'entendre un « clic » ; soyez détendu lors de l'utilisation.
- Pour la cuisson de petites quantités d'aliments, il est possible que la marmite intérieure soit soulevée lors de l'ouverture du couvercle. Secouez le couvercle pour faire tomber la marmite intérieure dans le boîtier de l'autocuiseur, puis retirez le couvercle.

Ouvrir le couvercle en toute sécurité

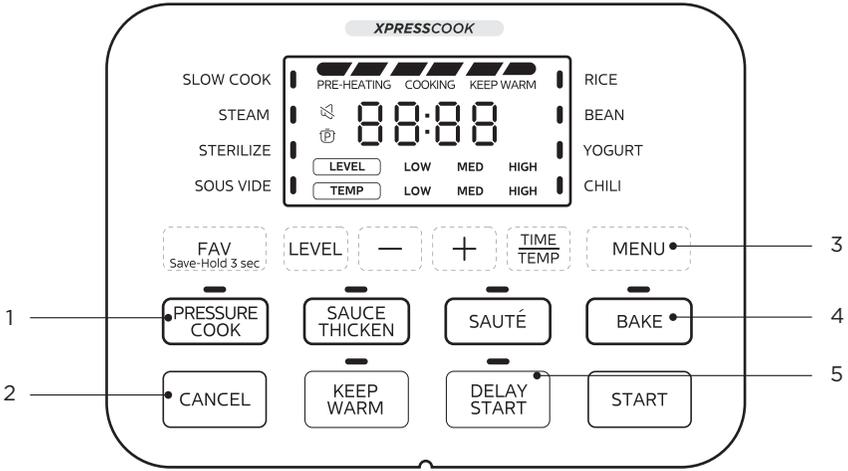
1. Coupez l'alimentation électrique ou retirez la fiche d'alimentation
2. Méthode d'évacuation
 - A. Ouvrez rapidement le couvercle (pour les aliments non liquides)

Tournez la soupape d'évacuation vers l'icône d'évacuation pour l'évacuer. En appuyant sur le bouton de libération de la vapeur «  » jusqu'à ce que la vanne à flotteur s'abaisse.
 - B. Ouvrez le couvercle
Maintenez l'autocuiseur électrique au frais jusqu'à ce que la vanne à flotteur s'abaisse.
3. Ouvrir le couvercle.
 - A. Tournez le couvercle supérieur dans le sens antihoraire, tournez-le jusqu'à la position limite d'ouverture du couvercle, soulevez le couvercle supérieur pour ouvrir le couvercle.
 - B. Ne soulevez pas le couvercle avant que la pression ne soit complètement retombée, ne soulevez pas le couvercle brusquement s'il est difficile à ouvrir.
 - C. Ne tirez pas sur la soupape d'évacuation lors de la rotation de la soupape d'évacuation.
 - D. Après la cuisson d'aliments liquides (bouillie et soupe), ne tournez pas la soupape d'évacuation et n'appuyez pas sur le bouton d'évacuation de la vapeur. Coupez l'alimentation électrique pour que l'appareil refroidisse progressivement jusqu'à ce que la vanne à flotteur descende avant d'ouvrir le couvercle.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Partie d'opération

FR



		Description de la fonction
1	PRESSURE COOK	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cuisson sous pression)
2	CANCEL	<ul style="list-style-type: none"> • Cancel (Annuler)
3	MENU	<ul style="list-style-type: none"> • Menu (Menu)
4	BAKE	<ul style="list-style-type: none"> • Bake (Cuisson)
5	DELAY START	<ul style="list-style-type: none"> • Delay Start (Démarrage différé)

Sélection des Fonctions :

1. Les fonctions telles que CUISSON LENTE, CUISSON A LA VAPEUR, STERILISATION, SOUS VIDE, RIZ, HARICOTS, YAOURT et CHILI peuvent être sélectionnées à l'aide de la touche "MENU" ;
 2. La fonction CUISSON SOUS PRESSION peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "PRESSURE COOK" ;
 3. La fonction SAUCE EPAISSE peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "SAUCE THICKEN" ;
 4. La fonction SAUTE peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "SAUTÉ" ;
 5. La fonction CUIRE peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "BAKE" ;
- Une fois le réglage des fonctions terminé, appuyez sur la touche "START" pour lancer la cuisson.

Réglage du temps de cuisson :

Après avoir sélectionné la fonction pour entrer dans l'état de réglage du temps de cuisson, le temps de cuisson peut être ajusté en appuyant sur les touches "-" et "+". Si la température de cuisson est réglée, vous pouvez passer au réglage du temps de cuisson en appuyant sur la touche "TIME/TEMP", puis régler le temps de cuisson en appuyant sur les touches "-" et "+" ;

Réglage du niveau de cuisson :

Après avoir sélectionné la fonction pour entrer dans l'état de réglage du temps de cuisson, vous pouvez régler le niveau de cuisson en appuyant sur la touche "LEVEL" (sauf pour les fonctions SOUS VIDE, YAOURT et CUIRE) ;

Réglage de la température de cuisson :

Après avoir sélectionné la fonction, appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer à l'état de réglage de la température de cuisson, puis régler la valeur ou le niveau de la température à l'aide des touches "-" et "+".

REMARQUE

Seules les fonctions SOUS VIDE, YAOURT et CUIRE permettent de régler la température de cuisson.

Réglage de la fonction DEMARRAGE DIFFERE :

Une fois les paramètres de la fonction réglés, appuyer sur la touche "DELAY START" pour passer à l'état de réglage du DEMARRAGE DIFFERE. L'écran affiche alors l'heure de début prédéfinie, qui peut être ajustée en appuyant sur les touches "-" et "+". Une fois le réglage effectué, appuyer sur la touche "START" pour lancer le compte à rebours du délai. Lorsque le compte à rebours atteint 0, le produit démarre la cuisson.

REMARQUE

La fonction DEMARRAGE DIFFERE ne peut pas être réglée pour les réglages SOUS VIDE, CUIRE, SAUTE, SAUCE EPAISSE et YAOURT.

Réglage du maintien au chaud :

1. En mode veille, appuyer sur la touche "KEEP WARM" pour démarrer le maintien au chaud, l'écran d'affichage indiquera la durée de maintien au chaud. Le temps de maintien au chaud est calculé à l'avance et la durée maximale de maintien au chaud est de 10 heures ;
2. Une fois le produit mis sous tension et la fonction sélectionnée, appuyer sur la touche "KEEP WARM" pour activer ou désactiver la phase maintien au chaud automatique après la cuisson pour la fonction.

REMARQUE

La fonction de maintien au chaud automatique ne peut pas être sélectionnée pour les fonctions SOUS VIDE, YAOURT, SAUCE EPAISSE, SAUTE et CUISSON. Après la cuisson, ces fonctions passent en mode veille sans maintien au chaud automatique.

Touche ANNULER :

Pendant le réglage de la fonction ou du délai, appuyer sur la touche "CANCEL" pour revenir au mode d'attente ; pendant le chauffage ou le délai d'attente, appuyer sur la touche "CANCEL" pour annuler le chauffage ou le délai et revenir au mode d'attente.C

Logique de Fonctionnement

CUISSON LENTE:

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et fermer le couvercle ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "MENU" pour sélectionner la fonction " SLOW COOK ". L'indicateur " SLOW COOK " s'allume et l'écran affiche le temps et le niveau de cuisson.
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour commencer à chauffer ;
6. Après la cuisson, le produit se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

YAOURT :

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et fermer le couvercle ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "MENU" pour sélectionner la fonction YAOURT. L'indicateur "YOGURT" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de température ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer au réglage du niveau de température et appuyer sur la touche "+" ou "-" pour sélectionner le niveau de température correspondant ;
5. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

SOUS VIDE :

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et fermer le couvercle ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "MENU" pour sélectionner la fonction SOUS VIDE. L'indicateur "SOUS VIDE" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer au réglage de la température de cuisson ; l'écran affiche la température de cuisson. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la température de cuisson ;
5. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

CUISSON VAPEUR, STERILISATION, RIZ, HARICOTS et CHILI :

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur, fermer le couvercle et placer la valve d'échappement en position d'étanchéité ;
2. En mode veille, le menu correspondant peut être sélectionné en appuyant sur la touche "MENU". L'indicateur de menu correspondant s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de pression de cuisson ;
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de pression de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, le produit se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

* Description spéciale de la fonction RIZ : Le rapport de volume recommandé entre le riz et l'eau pour la fonction RIZ est à 1:1,2, les utilisateurs peuvent ajuster la durée et le rapport de volume entre le riz et l'eau en fonction de leurs goûts ;

CUISSON SOUS PRESSION :

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur, fermer le couvercle et mettre la valve d'échappement en position d'étanchéité ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "PRESSURE COOK". L'indicateur "PRESSURE COOK" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de pression de cuisson ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la durée ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de pression de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, le produit se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

SAUCE EPAISSE :

1. Mettre le produit en marche, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et maintenir le couvercle ouvert ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "SAUCE THICKEN". L'indicateur "SAUCE THICKEN" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de puissance de cuisson ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la durée ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de puissance de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer le chauffage ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

SAUTE :

1. Mettre le produit en marche, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et maintenir le couvercle ouvert ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "SAUTÉ". L'indicateur "SAUTÉ" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de température ;
3. Régler le temps de cuisson en appuyant sur les touches "-" et "+" ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de température de cuisson ;
5. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille ;

CUIRE :

1. Mettre l'appareil en marche et placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "BAKE". L'indicateur "BAKE" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson ;
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer au réglage de la température de cuisson et appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la température de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

Autres Paramètres du Produit

Modifier les paramètres en cours de route :

1. Après le démarrage de la cuisson, s'il est nécessaire de modifier les paramètres de cuisson (temps de cuisson, niveau de pression, niveau de puissance, niveau de température ou valeur de température) en cours de route, appuyer sur les touches "LEVEL", "-", "+" ou "TIME/TEMP" pour entrer dans l'état de modification des paramètres à mi-chemin et modifier les paramètres de cuisson correspondants ;
2. Une fois la modification des paramètres terminée, appuyer sur la touche "START" pour confirmer les paramètres et commencer la cuisson avec les nouveaux paramètres.

FR

Sauvegarde FAV - Maintien 3 sec :

1. Si le réglage de la fonction est terminé, maintenir appuyée la touche "FAV Save-Hold 3 sec" pendant 3 secondes pour ajouter la fonction et les paramètres actuels aux favoris. Une fois l'ajout réussi, l'écran affiche "SET" pendant 3 secondes ;
2. En mode d'attente ou de sélection de fonction, si la fonction a été ajoutée aux favoris, appuyer brièvement sur la touche "FAV Save-Hold 3 sec" pour passer immédiatement à la fonction favorite correspondante et à l'état de sélection des paramètres. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la fonction favorite.
3. Si vous souhaitez annuler la fonction favorite, maintenir appuyée la touche "FAV Save-Hold 3 sec" pendant 3 secondes en mode veille. Une fois l'annulation réussie, l'écran affiche alternativement "No" et "SET" pendant 3 secondes ;

Réglage de l'unité de température :

En mode veille, maintenir appuyées les touches "-" et "+" pendant 3 secondes pour changer l'unité de température du système, l'écran affichera l'unité de température modifiée. L'unité de température du système peut être commutée entre "°C" et "°F" par l'opération ci-dessus. Une fois le réglage effectué, l'appareil se souviendra toujours de ce réglage, même en cas de mise hors tension.

Réglage du son du produit :

En mode veille, maintenir appuyées les touches "DELAY START" et "KEEP WARM" pendant 3 secondes pour régler la fonction de sourdine du système actuel. Lorsque la fonction de sourdine est activée, l'icône de sourdine s'allume sur l'écran d'affichage. Une fois le réglage terminé, le produit se souviendra toujours de ce réglage, même en cas de mise hors tension.

Fonction de mémorisation des paramètres de menu et réglages d'usine par défaut :

1. Les paramètres de toutes les fonctions sont mémorisés après le démarrage de la cuisson. Lors de la prochaine sélection de la fonction correspondante, les paramètres de la fonction seront initialisés aux derniers paramètres mémorisés pour une utilisation rapide par les utilisateurs.
2. S'il est nécessaire de rétablir les paramètres d'usine par défaut des fonctions du produit, maintenir appuyée la touche "CANCEL" pendant 3 secondes en mode veille. Une fois l'opération réussie, tous les indicateurs clignotent 3 fois.

Réglages des Programmes

Programme Intuitif	Pression	Plage de durée de maintien de pression	Plage de temps de cuisson	Temps de cuisson par défaut
CUISSON SOUS PRESSION	Faible: 40kpa Elevée: 80kpa	00:01-04:00	-	0:35
CHILI		00:01-04:00	-	0:25
VAPEUR		00:01-04:00	-	0:10
HARICOTS		00:01-04:00	-	0:30
RIZ		00:01-01:00	-	0:12
STERILISER		00:01-01:00	-	0:15
SOUS VIDE	Aucune pression	-	00:01-99:30	3:00
CUIRE	Aucune pression	-	00:01-01:00	0:30
SAUCE EPAISSE	Aucune pression	-	00:01-01:00	0:30
CUISSON LENTE	Aucune pression	-	00:01-24:00	6:00
SAUTE	Aucune pression	-	00:01-01:00	0:30
YAOURT	Aucune pression	-	00:01-99:30	8:00

FR

Programme Intuitif	Incrémentation/ Décrémentation du temps de cuisson 1mi	Plage de niveau	Niveau par défaut	Plage Température	Température par défaut
CUISSON SOUS PRESSION	1min (Maintien 10min)	Bas, Elevé	Elevé	-	-
CHILI	1min (Maintien 10min)		Elevé		
VAPEUR	1min (Maintien 10min)		Elevé		
HARICOTS	1min (Maintien 10min)		Elevé		
RIZ	1min (Maintien 10min)		Bas		
STERILISER	1min (Maintien 10min)		Elevé		
SOUS VIDE	1min (Maintien 10min)	-	-	-	-
CUIRE	1min (Maintien 10min)	-	-	-	-
SAUCE EPAISSE	1min (Maintien 10min)	Bas, Moyen, Elevé	Elevé	-	-
CUISSON LENTE	1min (Maintien 10min)	Bas, Moyen, Elevé	Moyen	-	-
SAUTE	1min (Maintien 10min)	Bas, Moyen, Elevé	Elevé	-	-
YAOURT	1min (Maintien 10min)	-	-	Basse, Moyenne, Elevée	Moyenne

Programme Intuitif	Plage de Température	Température par défaut	Incrémentation / Décrémentation Température	Maintien au chaud automatique	Démarrage Différé
CUISSON SOUS PRESSION				ACTIVE	Oui
CHILI				ACTIVE	Oui
VAPEUR	-	-	-	ACTIVE	Oui
HARICOTS				ACTIVE	Oui
RIZ				ACTIVE	Oui
STERILISER				DESACTIVE	Oui
SOUS VIDE	77-194°F (25-90°C)	133°F (56°C)	1°F (1°C) [Maintien 5°F/5°C]	N/D	Non
CUIRE	220-284°F (104-140°C)	284°F (140°C)	5°F (1°C) [Maintien 10°F/5°C]	N/D	Non
SAUCE EPAISSE	-	-	-	N/D	Non
CUISSON LENTE	-	-	-	ACTIVE	Oui
SAUTE	-	-	-	N/D	Non
YAOURT	-	-	-	N/D	Non

REMARQUE

1. Le délai par défaut est de 6:00, la plage réglable est de 0:10-24:00, et cela par étape de 0:10 (1:00 via une pression continue) ;
2. Description du Niveau : Pour la fonction de pression, il s'agit du niveau de pression ; pour la fonction sans pression (sauf Sous vide et Cuire), il s'agit du niveau de puissance ;
3. Description de la Température : pour Yaourt, Basse : 33°C ; Moyenne : 40°C ; Elevée : 83°C (le tube numérique affiche l'ébullition) ;
4. Description fonction Yaourt : Pour le niveau élevé, la durée ne peut pas être réglée et le tube numérique affiche l'ébullition ;
5. La fonction de Maintien au Chaud adopte une temporisation à l'avance, avec un incrément par minute ; lorsque le produit est en mode veille, appuyer sur la touche de maintien au chaud pour démarrer. La durée maximale de maintien au chaud est de 10 heures.
6. Saute, basse température : 120°C ; température moyenne : 150°C ; température élevée : 179°C ;
7. SAUCE EPAISSE est une fonction de compte à rebours pour un plat complet, la cuisson se termine à la fin du compte à rebours.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour utiliser l'appareil en toute sécurité et prolonger sa durée utile, veuillez le vérifier et l'entretenir soigneusement.

Dans les cas suivants	Solutions
<ul style="list-style-type: none">• Le cordon d'alimentation et la fiche sont dilatés, déformés, endommagés et leur couleur a changé.• Une partie du cordon d'alimentation et la fiche sont plus chaudes.• Le cordon d'alimentation est instable avec une alimentation discontinue.• L'autocuiseur électrique chauffe anormalement et dégage une mauvaise odeur.• Il y a un bruit ou une vibration anormale lors de l'alimentation.	Cessez de l'utiliser et faites-le réparer par le centre de réparation agréé.
<ul style="list-style-type: none">• Il y a de la poussière ou de la saleté sur la fiche ou la prise.	Enlevez la poussière ou la saleté.

FR

Précautions de sécurité

Pour éviter les blessures et les dommages matériels, veillez à respecter les mesures de sécurité suivantes.

- Signification des symboles :

FR	 Signifie les éléments « interdits ».	 Interdiction générale	 Démontage interdit	 Mains mouillées interdites
		 Contact interdit	 Eau pulvérisée interdite	
	 Signifie les éléments « obligatoires »	 À faire	 Retirer la fiche d'alimentation	

- Le danger causé par une utilisation erronée si les avertissements suivants sont négligés comprend deux grades.



AVERTISSEMENT

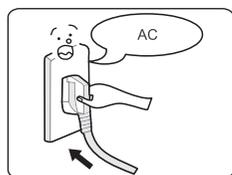
Le non-respect des consignes de réchauffement peut entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

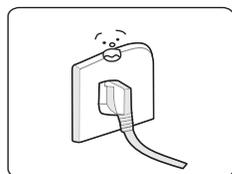
Le non-respect des consignes peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT



Utiliser la bonne prise de courant (voir l'étiquette)

- L'utilisation d'un courant électrique inapproprié peut provoquer un incendie ou une électrocution.
- Risque d'incendie si la mauvaise prise est utilisée.

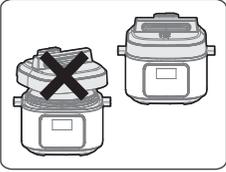


Une prise doit être utilisée seule

- Une prise de courant de plus de 10A avec fil de terre doit être utilisée seule ;
- Si elle est partagée avec d'autres appareils électriques, la prise peut provoquer une chaleur anormale et un incendie.



AVERTISSEMENT

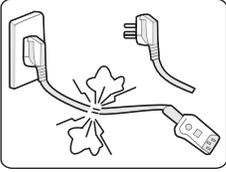


Il est strictement interdit d'utiliser d'autres couvercles

- Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle pour le chauffage et, lors de la mise en marche, l'utilisation d'un couvercle non original n'est pas autorisée.
- Cela peut entraîner des risques d'électrocution ou des dangers pour la sécurité.

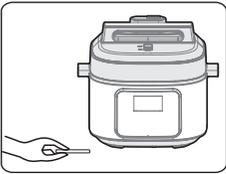


FR



Cesser d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé

- Remplacez le cordon d'alimentation endommagé par un cordon souple spécial ou remplacez-le par un assemblage spécial acheté auprès du fabricant ou d'un centre de réparation agréé.



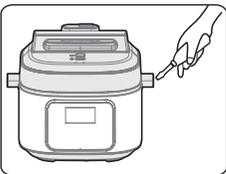
Ne pas mettre d'objets étrangers

- Il est interdit d'introduire des copeaux de métal, des aiguilles et d'autres corps étrangers dans la fente.
- Cela peut provoquer des décharges électriques ou des anomalies de mouvement.



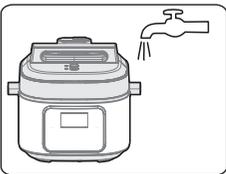
Placer l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants en bas âge

- Placez l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants en bas âge.
- Pour éviter les décharges électriques et les brûlures.



La modification est interdite

- La modification ou la réparation par des non-professionnels est interdite.
- Toute altération peut provoquer un incendie ou une électrocution.
- La réparation ou le remplacement des pièces doit être effectué dans un centre de service désigné.



Les appareils ne doivent pas être immergés dans l'eau ni aspergés

- Cela pourrait provoquer des décharges électriques et des courts-circuits.



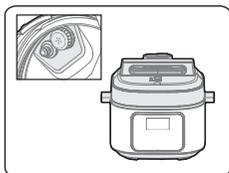
AVERTISSEMENT

Avertissement concernant l'ouverture du couvercle

- Lorsque l'autocuiseur électrique ne fonctionne pas, il n'y a pas de pression dans la marmite, la vanne à flotteur est fermée ;
- Lorsque l'autocuiseur électrique fonctionne, la pression dans l'autocuiseur augmente, la vanne à flotteur monte ; ne pas ouvrir brusquement le couvercle avant que la pression ne soit complètement retombée ;
- S'il est difficile d'ouvrir le couvercle, ne l'ouvrez pas brusquement, sinon vous risquez de vous ébouillanter ou de vous blesser.



FR

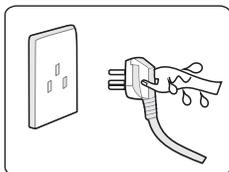


Contrôle périodique

- Veillez à vérifier périodiquement que le couvercle anti-blocage et le noyau de la soupape d'évacuation ne sont pas obstrués ;
- Ne couvrez pas la soupape d'évacuation avec un objet lourd ou la remplacer par un autre objet.

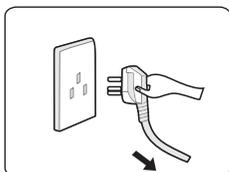


ATTENTION



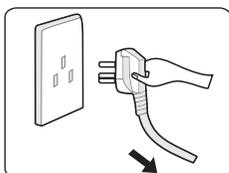
Ne jamais débrancher la prise avec une main mouillée

- Pour éviter tout risque d'électrocution.



Lorsque vous tirez la fiche, vous devez la pincer

- Lorsque vous tirez la fiche, vous devez la pincer ;
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, sous peine de l'endommager et de provoquer une décharge électrique ou un court-circuit.



Débrancher la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé

- Dans le cas contraire, il y a risque de fuite, d'incendie ou de défaillance.

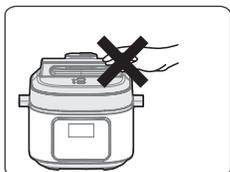


⚠ ATTENTION



Pendant le fonctionnement, ne jamais approcher les mains de l'orifice d'évacuation.

- Pendant la cuisson, n'approchez jamais vos mains de l'orifice d'évacuation pour éviter les brûlures.
- Pendant la cuisson, ne couvrez pas l'évent avec un chiffon ou d'autres objets.



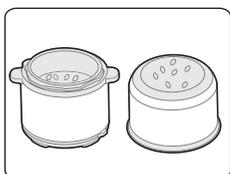
Lorsque l'autocuiseur fonctionne, ne touchez pas le couvercle

- Lorsque l'autocuiseur fonctionne, le couvercle a une température élevée, ne le touchez pas ;
- Dans le cas contraire, il peut provoquer des brûlures.



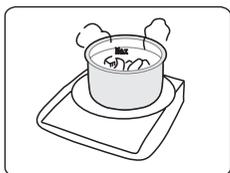
La quantité totale de nourriture et d'eau ne doit pas dépasser l'échelle maximale

- La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser l'échelle maximale, sinon les aliments risquent d'être mal cuits ou de provoquer un dysfonctionnement.



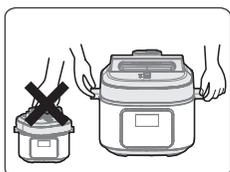
Ne pas utiliser d'autre ustensile intérieur que celui prévu à cet effet

- En cas de présence d'un corps étranger au fond de la casserole et sur la surface de la plaque chauffante, il convient de l'enlever avant l'utilisation.
- Dans le cas contraire, cela peut entraîner une surchauffe, des anomalies de fonctionnement, etc.



Ne pas placer la marmite intérieure sur un autre appareil de chauffage

- Afin d'éviter les déformations ou les défauts.
- Veuillez utiliser un autre ustensile.



Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez la poignée de l'autocuiseur

- Lorsque vous déplacez l'appareil, ne tenez pas directement la poignée du couvercle pour éviter qu'il ne tombe.



ATTENTION

Ne pas utiliser dans les endroits suivants :

- Ne l'utilisez pas sur des surfaces instables ;
- Ne l'utilisez pas dans des endroits proches de l'eau ou du feu ;
- Ne l'utilisez pas à proximité des murs et des meubles ;
- Ne l'utilisez pas dans des endroits exposés à la lumière directe du soleil et aux éclaboussures d'huile.
- Ne l'utilisez pas sur la cuisinière pour éviter un incendie.



FR

Rangement de l'appareil

- Nettoyez périodiquement l'autocuiseur et enlevez l'huile et la saleté s'il est rangé sur le comptoir.
- Placez l'autocuiseur électrique 11,81 pouces à l'écart des autres appareils de cuisine.

Nettoyer après utilisation

1. Nettoyez après chaque utilisation.
2. Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, veuillez débrancher le cordon d'alimentation jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
3. Retirez le couvercle et la marmite intérieure, nettoyez-les d'abord avec du détergent, puis rincez-les bien à l'eau et essuyez-les avec un chiffon doux.
4. Nettoyez la face interne du couvercle avec de l'eau, le joint d'étanchéité, le couvercle anti-blocage, le noyau de la soupape d'évacuation et la vanne à flotteur peuvent être retirés pour le lavage, les installer correctement et en temps voulu après le lavage, puis sécher la face interne du couvercle avec un chiffon.
5. Nettoyez le boîtier de l'autocuiseur avec un chiffon. Il est interdit de tremper le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau ou de l'asperger d'eau.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants présentent 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.

Problèmes	Raisons	Solutions
Difficile de fermer le couvercle	• Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	• Remplacez correctement le joint d'étanchéité.
	• La vanne à flotteur bloque la tige de poussée.	• Poussez légèrement la tige de poussée.
Difficile d'ouvrir le couvercle	• La vanne à flotteur est en position haute.	• Appuyez légèrement sur la vanne à flotteur avec une louche.
	• Il subsiste de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	• Ouvrez le couvercle une fois la pression complètement relâchée.
La vapeur s'échappe du couvercle	• Le joint d'étanchéité est mal installé.	• Installez le joint d'étanchéité selon les directives.
	• Débris alimentaires collés au joint d'étanchéité.	• Nettoyez le joint d'étanchéité.
	• Le joint d'étanchéité est endommagé.	• Remplacez le joint d'étanchéité.
	• Le couvercle n'est pas correctement fermé.	• Fermez correctement le couvercle.
Fuites de vapeur au niveau de la vanne à flotteur.	• Débris alimentaires sur le joint de la vanne à flotteur.	• Nettoyez le joint de la vanne à flotteur.
	• Le joint de la vanne à flotteur est usé.	• Remplacez le joint de la vanne à flotteur.
La vanne à flotteur ne peut pas monter	• Trop peu de nourriture et d'eau dans la marmite intérieure.	• Ajoutez l'eau et les aliments selon la recette.
	• De la vapeur s'échappe du couvercle ou de la soupape d'évacuation.	• Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
De la vapeur sort de la soupape d'évacuation sans interruption	• La soupape d'évacuation n'est pas en position d'étanchéité.	• Tournez la soupape d'évacuation en position d'étanchéité.
	• Défaillance du contrôle de la pression	• Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.

FR

Problèmes		Raisons	Solutions
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas		<ul style="list-style-type: none"> Mauvais contact de la prise de courant. 	<ul style="list-style-type: none"> Veillez vérifier la prise de courant.
Tous les indicateurs clignotent	L'écran affiche le code E1	<ul style="list-style-type: none"> Défaut du capteur de fond. 	<ul style="list-style-type: none"> Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
	L'écran affiche le code E2		
	L'écran affiche le code E8	<ul style="list-style-type: none"> Défaut du pressostat. 	<ul style="list-style-type: none"> Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
	L'écran affiche le code EU	<ul style="list-style-type: none"> Une anomalie s'est produite dans la réception ou l'envoi d'informations pendant la programmation. 	<ul style="list-style-type: none"> Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
Affichages d'avertissement autodiagnostiqués	L'écran affiche le code noPr	<ul style="list-style-type: none"> La pression n'est pas suffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez au moins 375 ml (1,5 tasse) d'un liquide dans la marmite intérieure.
	L'écran affiche le code PrSE	<ul style="list-style-type: none"> Une surpression. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la pression ne s'est pas totalement relâchée au bout de 60 minutes, contactez l'équipe d'assistance à la clientèle.
Riz mi-cuit ou trop dur		<ul style="list-style-type: none"> Trop peu d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez de l'eau en conséquence.
		<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle s'est ouvert prématurément. 	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le couvercle en place pendant 5 minutes supplémentaires.
Riz trop mou		<ul style="list-style-type: none"> Trop d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez l'eau en conséquence.

-- Si le problème n'est pas résolu après les vérifications ci-dessus, veuillez contacter notre centre de service agréé pour réparation.

MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

 Le logo Midea, les marques verbales, le nom commercial, la présentation graphique et toutes leurs versions sont des marques commerciales, des droits d'auteur et de propriété intellectuelle, ainsi que tout le fonds de commerce dérivé des actifs de valeur du Groupe Midea et/ou de ses sociétés affiliées (« Midea »), auxquels Midea appartient en utilisant toute partie d'une marque commerciale de 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 a été créé par Midea et Midea se réserve tous les droits d'auteur et de propriété intellectuelle y afférents. Aucune entité ou personne ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en tout ou en partie ce manuel, ni le relier à d'autres produits ou le vendre avec d'autres produits sans l'accord 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 la politique de l'amélioration continue des fonctions et des conceptions.

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

FR Pour la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la législation applicable en matière de protection des données, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, le Règlement général sur la protection des données (RGPD) de de l'UE.

En règle générale, nous traitons les données pour remplir nos obligations contractuelles avec vous et, pour des raisons de sécurité des appareils, pour sauvegarder vos droits en rapport avec les questions de garantie et d'enregistrement des appareils. 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 responsable de 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 via **MideaDPO@midea.com**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez scanner 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 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 et au retour de l'appareil ou un composant de celui-ci, en vertu de 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 d'achat 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 habitez. 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.

FR

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

CanadaSupport@midea.com
1-866-646-4332



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022. Tous droits réservés.