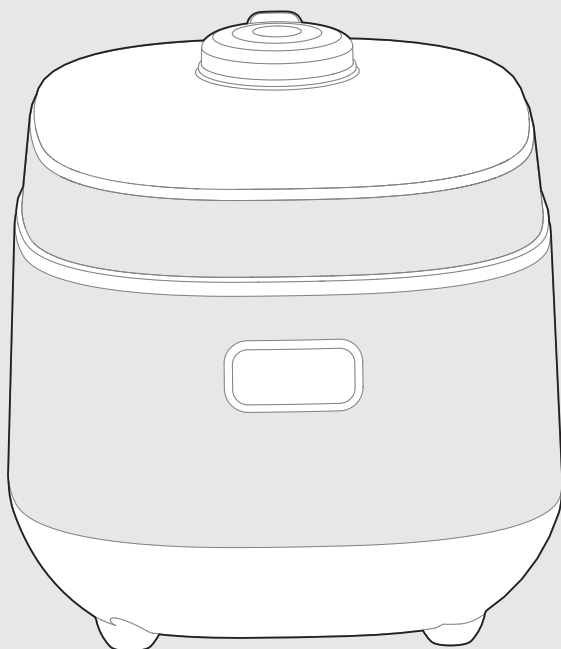




**RICE COOKER**

# **USER MANUAL**

**MRD20B1AMK**

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





# LANGUAGES

|           |         |
|-----------|---------|
| <b>EN</b> | English |
| <b>DE</b> | German  |
| <b>IT</b> | Italian |
| <b>FR</b> | French  |
| <b>SP</b> | Spanish |

**THANK YOU LETTER**

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

**CONTENTS**

**THANK YOU LETTER** ..... 01

**SAFETY INSTRUCTIONS** ..... 02

**SPECIFICATIONS** ..... 09

**PRODUCT OVERVIEW** ..... 10

**OPERATION INSTRUCTIONS** ..... 13

**CLEANING AND MAINTENANCE** ..... 26

**TROUBLESHOOTING** ..... 29

**TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT** 31

**DISPOSAL AND RECYCLING** ..... 32

**DATA PROTECTION NOTICE** ..... 33

**WARRANTY / SERVICE** ..... 34

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

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

## Explanation of Symbols

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

EN

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CAUTION

- Read Rules for Safe Operation and Instructions Carefully.
- This electric cooker can only be heated with the original inner pot. For products with metal steamer, the steamer can not be used as a separate container to avoid overheating, plastic melting or even fire.
- Do not drop the inner pot, and do not use hard objects to hit against the inner pot to avoid deformation. A deformed inner pot must be replaced.
- To avoid high temperature burns, do not directly touch the inner pot and heating plate (coil plate) with your hands during operating or just after use.
- Improper repair or short-circuiting without permission of some important accessories including fuse may lead to protection failure of the appliance and cause overheating or fire.
- When the appliance is used by persons with cardiac pacemakers or implanted cochlearly, please consult the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.
- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the real object.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accident.
- During use, it is normal that the appliance slightly ticks or fizzes. Please do not panic.
- Please do not cook again immediately after cooking. You shall wait for more than 15 minutes after stopping so that the heating plate (coil plate) can cool down.

EN

- For products with hot water cooking function, please follow the instructions in the Quick Start Guide; do not cook with hot water for products without hot water cooking function, otherwise the temperature judgement of the thermostat will be affected, resulting in poor cooking effect.
- Please clean and check the steam valve and movable cover regularly. Please also clean and check the countertop regularly where the product is placed.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0~2000 m.
- In order to ensure the best result achieved, led when cooking rice, do not use steamer to steam food.
- Under indoor circumstance of insufficient grounding device, sensitive individuals may feel faradism. We recommend you to check whether grounding device is reliable, or never touch metal housing and inner cooking pot.
- Before using the rice cooker, please clear the water, rice and other foreign objects appears in between inner pot and heating coil to avoid overheating or in short circuit.
- Before using the electric cooker, it is necessary to wipe dry the exterior of the inner pot to avoid malfunction.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## WARNING

- During operation, do not cover the steam valve with cloth, and placing the product near flammable materials is strictly prohibited. When using the product, keep it away from window curtains, drapes, door curtains or similar materials to prevent causing a fire.
- Do not use this pot to make food that is easy to block the vent, such as flaky food (such as laver and cabbage) or banded food (such as kelp) and fragmented food (such as corn grits), so as not to cause accidents or damage to rice cookers.
- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.
- Do not reform the appliance: only the maintenance personnel are allowed to disassemble or repair it in case of the fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance on any voltage except for 220-240V AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do not use the appliance.
- Do not operate the appliance in the following ways to avoid fire risk and electric shock due to power line damage: Forcibly bend the power cord, keep it close to high-temperature objects, tie up the line or use it to carry weights.
- In case of power plug damage, do not use the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit. If the power line is too short, user should use an extension socket for. Please do not use poor-quality socket.
- Do not pull the plug with wet hands to avoid electric shock and injury to persons.
- During operation, do not move or shake the appliance.

EN

- Keep the appliance out of the reach of unsupervised children and babies to avoid dangerous accidents such as electric shock and burns.
- Do not put the appliance in unsteady, damp places or close to other fire and heat sources (e.g. stove). The optimum distance is 30 cm. Otherwise, damage or accident may happen to the appliance.
- Do not insert pin, iron wire or other articles into the steam vent at the bottom of the appliance to avoid electric shock and injury to persons.
- Don't immerse the appliance in water or drench with water.
- Independently use grounding socket with rated current of above 10 A. When used with Others electrical appliances, the socket will go wrong and lead to dangers such as fire disaster.
- Clean the dust and water on both ends of the power line and the socket of the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized professional service centre for maintenance of Midea. To avoid hidden dangers caused by improper maintenance or improper selection of accessories.
- The plug should be thoroughly inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- For type X connectors: If the power cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord or with a dedicated component purchased from the manufacturer or maintenance department. For type Y connectors: In case of supply cord damage, the cord should be replaced by professionals of the Manufacturer, the Maintenance Department or similar departments.

- The appliance is for household use only.
- Do not use the appliance when connected to a timer or an independent remote control system.
- During the operation of the appliance, certain surface may become hot and cause high temperature. Please pay attention to these areas to avoid burns. Do not touch the hot plate and the product surface by hand.
- The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.
- Warning to avoid spillage on the connector.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Warning of potential injury from misuse.



- This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- **WARNING:** Misuse may cause potential injury
- only the appropriate connector must be used
- **Warning:** Avoid spillage on the connector.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes.



-  The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

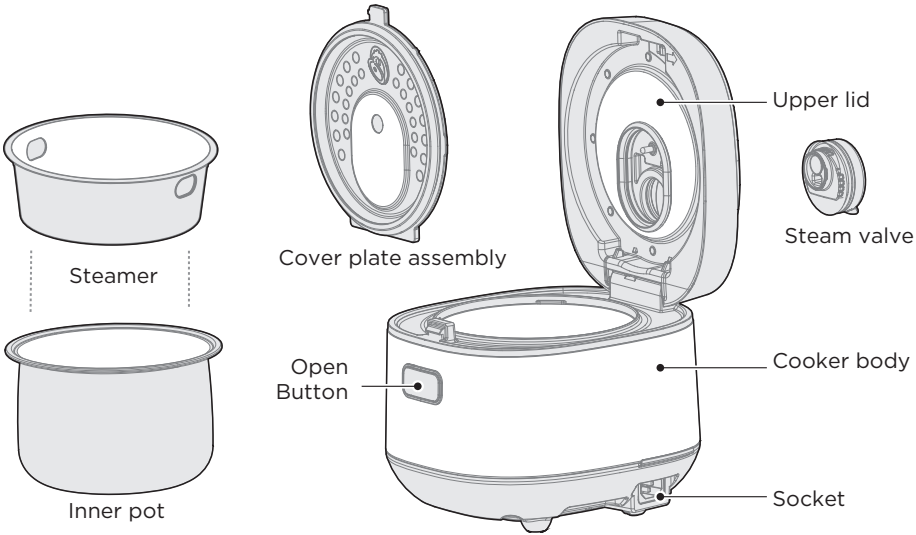
# SPECIFICATIONS

|               |            |
|---------------|------------|
| Product Model | MRD20B1AMK |
| Voltage       | 220-240V~  |
| Frequency     | 50/60Hz    |
| Power         | 350-416W   |
| Capacity      | 2L         |

EN

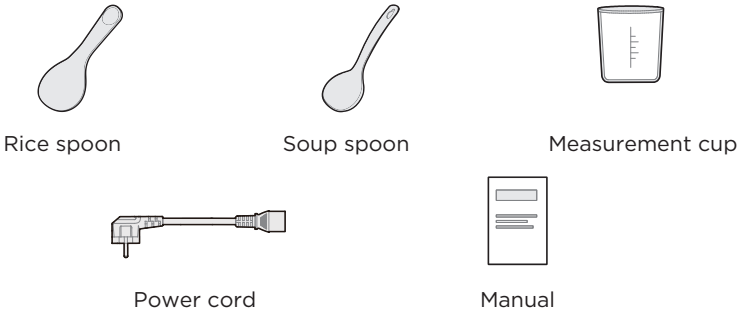
# PRODUCT OVERVIEW

## Component Name



EN

## Parts List



**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. Remove parts from the component before performing installation.

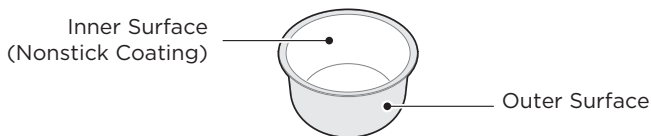
## About the Inner Cooking Pan

In order to use the Inner Cooking Pan for many years to come, please obey the following.

### Inner Surface (Nonstick Coating)

The Nonstick Coating can peel off if damaged.

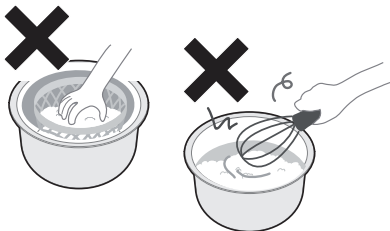
Please take special care to prevent damage and follow these precautions:



### During Preparation

- Remove foreign matters (such as stones) from the rice before cleaning.
- Do not use utensils such as whisks to clean the rice.
- Do not place a metallic strainer in the Inner Cooking Pan when cleaning rice.
- Use the Inner Cooking Pan only for this Rice Cooker.

EN



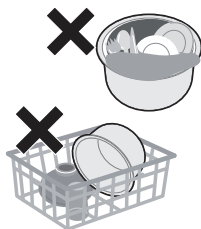
### When Cooking Completes

- Do not pour vinegar into the Inner Cooking Pan (when making sushi rice).
- Do not use a metal ladle (when serving porridge, etc.).
- Do not hit with the Spatula or other utensils (when serving, etc.).



## When Cleaning

- Do not place spoons or bowls inside the Inner Cooking Pan.
- Do not place in a dishwasher or dish dryer.
- Clean the Inner Cooking Pan immediately after using any seasonings.
- Only use soft materials such as a sponge when cleaning.



- Do not use such items as thinner, benzene, abrasive cleaners, bleach, scrubbing brushes (nylon, metal, etc.), melamine sponges or sponges with a nylon surface.



EN

## The Nonstick Coating may wear out with use.

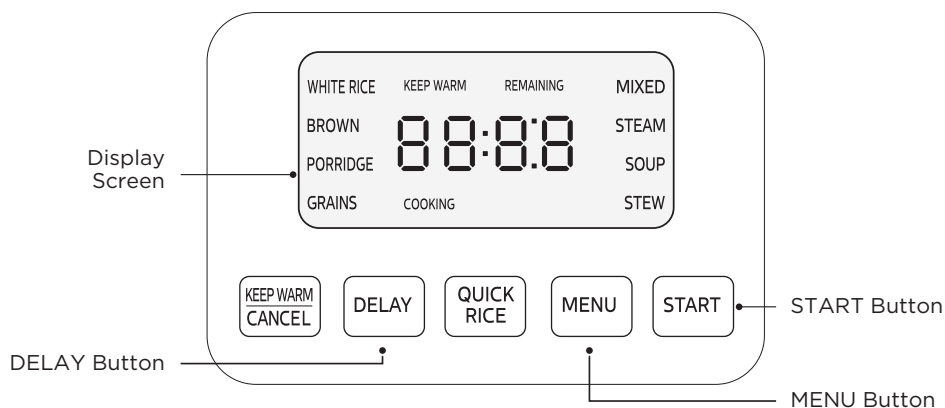
- The Nonstick Coating may eventually discolor or peel off. This will not affect the cooking/Keep Warm performances or sanitary properties, and is harmless to your health.
- If concerned with the peeling of the Nonstick Coating or if the Inner Cooking Pan deforms, please replace it by purchasing a new one.

## Outer Surface

- Heat may cause some discoloration, but this does not affect the cooking results.
- The outer surface touches important sensitive sensors. Be careful not to allow it to get dirty or damaged.

# OPERATION INSTRUCTIONS

## Operation Part



EN

## Instructions for Use

### Tips for Cooking Delicious Rice

- **Measure rice accurately**

Be sure to use the Measuring Cup provided, as other measuring cups may differ. Level the rice off at the top of the cup to maintain accuracy.

- **Clean rice quickly (Prepare a bowl to pool water)**

1. **Rinse rice...**

First, pour plenty of water into the Inner Cooking Pan from the bowl and stir the rice loosely 2-3 times (within 10 seconds) by hand. Drain the water immediately afterwards. Repeat twice.

2. **Wash rice ...**

Wash by stirring the rice by hand 30 times (about 15 seconds), pour plenty of water from the bowl and stir the rice loosely again. Drain the water immediately. Repeat this washing process 2-4 times.

3. **Rinse rice...**

Lastly, pour plenty of water from the bowl and rinse the rice. Repeat twice.



## ⚠ WARNING

Do not clean the rice or adjust the amount of water using hot water (95° F/ 35°C or above).

Doing so will cause the rice to be cooked improperly.

### • Stir and loosen rice immediately after cooking has completed

Doing so releases excess moisture, resulting in rice that is perfectly cooked with a fluffy texture.

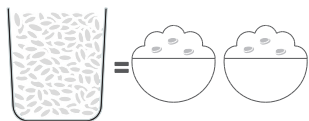
Loosen the rice within 10 minutes after cooking completes. Not loosening the rice may cause it to clump, become too glutinous or burn.

## Tips for Adjusting the Amount Of Water

### Rice-water Ratio

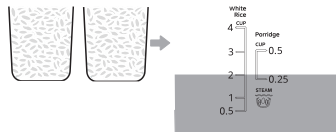
#### 1. Rice measuring method

1 measuring cup of rice can be cooked into 2 bowls of steamed rice, and the diameter of the bowl is about 11.5 cm.



#### 2. Put in the rice and water

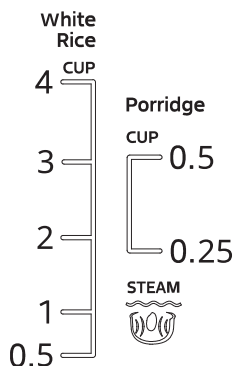
Take cooking 2 cups of rice as an example, put the washed rice into the inner pot and add water to the corresponding scale line 2 (the water level line shall be subject to the actual object)



EN

### • Do not use strongly alkalinized ionic water

Do not use alkalinized ionic water that is over pH 9. Rice cooked with strongly alkalinized ionic water may appear yellow or become too glutinous.



Rice: When adding water, for WHITE RICE,BROWN,GRAINS,MIXED,QUICK RICE, the water level line depends on the water level line scale of the White Rice.

| Maximum rice amount | Minimum rice amount |
|---------------------|---------------------|
| 4 cups              | 0.5 cup             |

PORRIDGE: Refer to the Porridge water line when adding water.  
Cooking PORRIDGE.

| Maximum rice amount | Minimum rice amount |
|---------------------|---------------------|
| 0.5 cup             | 0.25 cup            |

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

#### Tips for adjust the amount of water

| Type of Rice         | Water Adjustment                            |
|----------------------|---------------------------------------------|
| White rice with germ | Normal scale level                          |
| New crop             | Reduce water slightly from the normal level |
| Old crop             | Add a little water to the normal level      |

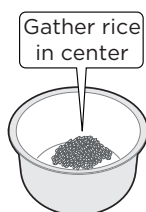
- If you add too much water, it may boil over through the Steam Vent.

#### Tips for Using the Keep Warm Mode

- When keeping rice in the Inner Cooking Pan for later consumption, use the Keep Warm mode.
- The rice may develop a foul odor or condensed moisture may fall on the rice, making it sticky, if the Keep Warm mode is cancelled or if left in an unplugged Rice Cooker.



- **To prevent the rice from becoming dry or wet, developing an odor or turning yellow, do not use the Keep Warm mode for the following:**
  - Keeping a small amount of rice warm for long hours.
  - Keeping rice warm for more than 12 hours.
  - Adding additional rice while keeping rice warm.
  - Reheating cold rice.
  - Keeping steel cut oatmeal warm.
  - Keeping rice warm when it contains additional ingredients and seasonings (mixed rice, etc.).
  - Keeping foods other than rice warm such as croquettes or miso soup.
  - Keeping rice warm with the Spatula left inside the Rice Cooker.
- **When keeping a small amount of rice warm, gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan.**
  - As the amount of rice kept warm decreases, the rice may dry or become wet. To minimize this, gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan while keeping warm.



EN

## Cooking Rice (Basic Cooking Steps)

- The initial menu setting at the time of shipment from the factory is WHITE / MIXED.
- Please wash the Inner Cooking Pan, Inner Lid Set, Steam Vent Cap and accessories before initial use.

### 1. Measure the rice with the provided Measuring Cup.

- Overfill the Measuring Cup with rice, then level off.



### 2. Clean the rice and adjust the amount of water.

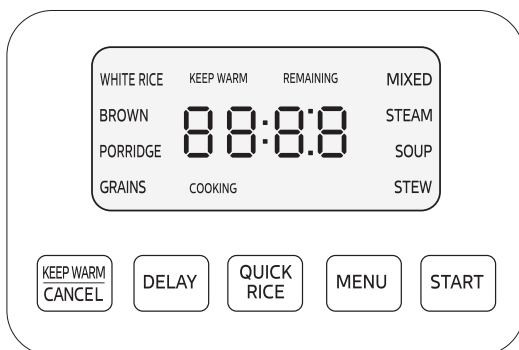
1. Clean the rice. - See "TIPS FOR COOKING DELICIOUS RICE".
  2. On a flat surface, pour water over the rice in the Inner Cooking Pan, filling to the water measure line that matches the number of cups of rice you are cooking and the menu setting.
  3. See "Tips for adjusting the amount of water".
- The rice may be cooked immediately after cleaning rice, as soaking is not required. Soaking the rice will soften the texture of the rice.

**3. Place the Inner Cooking Pan into the Main Body, and attach the Inner Lid Set and Steam Vent Cap. Close the Outer Lid, and plug in the Power Cord.**

Be sure to wipe moisture and foreign matter off the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Inner Lid Set, and the Steam Vent Cap.

- Make sure that the Inner Cooking Pan is inserted all the way in.
- Close the Outer Lid slowly and firmly until you hear a “clicking” sound.

**4. Select the desired Menu setting by pressing the  button.**

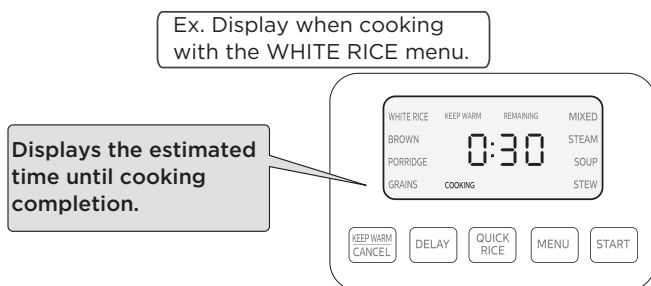


**5. Press the  button.**

The melody (beep) sounds, and cooking begins.

Display shows the estimated time (in minutes) until cooking completes.

- Make sure the Rice Cooker is not in Keep Warm mode, then press the START button.  
If the Keep Warm light is on, the reheating process will start.



- The time remaining until completion is for reference only.  
Actual time of cooking completion may vary depending on room or water temperature, voltage or water measurement.
- The Rice Cooker will make adjustments to the remaining time until cooking completion when it reaches the steaming process. The time until cooking completion may increase or decrease suddenly during this process.

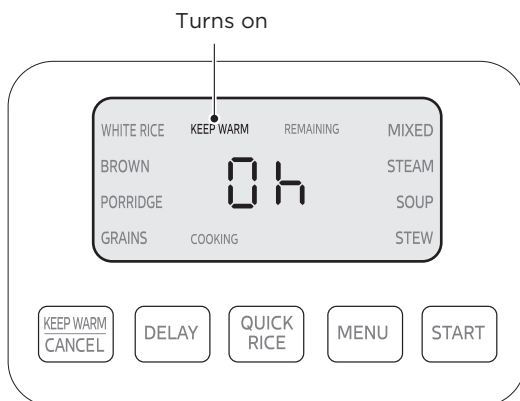
**6. When the melody or beep to indicate cooking completion sounds, stir and loosen the rice immediately to give the rice a deliciously fluffy texture.**

When cooking completes, it will automatically switch to Keep Warm mode.

When it switches to Keep Warm mode, immediately stir and loosen the rice.

By stirring and loosening the rice and removing excess moisture, you prevent the rice from hardening, becoming sticky, or becoming burnt.

- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.



EN

- The Inner Cooking Pan may spin when loosening the rice. Holding the Inner Cooking Pan with oven-mitts or a soft cloth will keep it from spinning while reducing damages to the outside bottom of the pan.
- Depending on cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.
- Depending on the heat convection while cooking, the surface of the finished rice may look uneven.

**7. After use, press the  button, then unplug the Power Cord**

- Do not begin cleaning the Rice Cooker until the Main Body has cooled.
- Please do not handle the Power Cord while your hands are wet. (Doing so may cause short circuit or electric shock.)
- Removing the Inner Cooking Pan only will not turn off the power. Make sure to press the CANCEL button.

**REQUEST**

When cooking more than one pot of rice consecutively, or cooking right after cancelling the Keep Warm mode, allow the Rice Cooker to cool for 30 minutes or longer.

If the Main Body and the Outer Lid are hot, the rice may not cook well.

**REMARKS**

To cool the Main Body and Outer Lid quickly, please try the following:

- Fill the Inner Cooking Pan with cold water and place it in the Main Body.
- Open the Outer Lid, remove the Inner Lid Set and allow the Radiator Plate to cool.

| Function   | Approx Heating Reservation Time |
|------------|---------------------------------|
| WHITE RICE | 1:00                            |
| BROWN      | 1:30                            |
| PORRIDGE   | 1:30                            |
| GRAINS     | 1:30                            |
| STEAM      | 1:30                            |
| SOUP       | 2:00                            |

### Cooking Rice (Tips to Cooking Various Rice Menus)

When cooking other types of rice:

\*Capacity is measured in the supplied rice measuring cup, using raw rice.

| Menus      | Rice                            | Menu Setting | Water Level | Cooking Capacity [cups]* | Merits/Advice                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|---------------------------------|--------------|-------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| White Rice | Short / Medium grain White Rice | WHITE RICE   | White Rice  | 0.5-4                    | Cooks white rice to regular consistency.                                                                                                                                                                                                        |
| Brown Rice | Short / Medium grain Brown Rice | BROWN        | White Rice  | 0.5-3                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>Depending on the rice brand, it may be slightly harder than normal.</li> <li>If white rice is mixed with brown rice, it may boil over or imperfect cooking may occur, and is not recommended.</li> </ol> |
| Porridge   | Oatmeal                         | PORRIDGE     | Porridge    | 0.25-0.5                 | Adjust the amount of water according to you preference.<br>For firmer--- <b>Use less water.</b><br>For a more moist porridge--- <b>Use more water.</b>                                                                                          |

EN

| Menus      | Rice                                                   | Menu Setting | Water Level | Cooking Capacity [cups]* | Merits/ Advice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|--------------------------------------------------------|--------------|-------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grain      | Sticky Rice / Sorghum / Red Beans / Buckwheat / Barley | GRAINS       | White Rice  | 0.5-3                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Depending on the rice brand, it may be slightly harder than normal.</li> <li>2. If white rice is mixed with brown rice, it may boil over or imperfect cooking may occur, and is not recommended.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Mix Rice   | Short / Medium Grain White Rice                        | MIXED        | White Rice  | 0.5-2                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seasonings should be mixed with soupstock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly. If the seasonings are added directly to the rice or if not mixed properly, scorching or imperfect cooking may occur.</li> <li>2. The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the weight of the rice (mass).</li> <li>3. Chop ingredients into small pieces and place evenly on top of the rice (do not mix into the rice).</li> </ol> |
| Quick Rice | Short/ Medium Grain White Rice                         | QUICK RICE   | White Rice  | 0.5-4                    | Cooks white rice faster, Please note that the rice texture may be slightly harder.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## STEAM

1. Add water to the inner pot according to the STEAM mark line in the inner pot.
2. Wipe off the moisture on the outer surface of the inner pot and put it into the product, while ensuring that there is no foreign matter at the bottom where the product contacts the inner pot.
3. Put the food that needs to be cooked into the steamer provided.
4. Place the steamer in the inner pot and close the lid.
5. Plug the power cord into an available power socket (220-240V~/50/60Hz).
6. Select the "STEAM" function by pressing the "MENU" key, and then press the "START" key to start cooking.
7. The product beeps, and the rotating lamp symbol appears on the digital tube. At this time, the product starts cooking.
8. After cooking, the product will beep and automatically enter the heat preservation mode.
9. When opening the lid, be careful to avoid overflowing steam and check if the food is cooked.
10. After cooking, timely take out the food to avoid over-cooking. Be careful when taking out the food to prevent scald.
11. After all the cooked food is taken out, unplug the power cord of the product.

EN

## NOTE

1. Do not leave food in the product for more than 12 hours.

## SOUP

1. Add the food to the inner pot and then add appropriate water as needed.
2. Wipe off the moisture on the outer surface of the inner pot and put it into the product, while ensuring that there is no foreign matter at the bottom where the product contacts the inner pot, and then close the lid.
3. Plug the power cord into an available power socket (220-240V~/50/60Hz).
4. Select the "SOUP" function by pressing the "MENU" key, and then press the "START" key to start cooking.
5. The product beeps, and the rotating lamp symbol appears on the digital tube. At this time, the product starts cooking.
6. After cooking, the product will beep and automatically enter the heat preservation mode.
7. When opening the lid, please be careful to avoid overflowing steam.
8. After all the soup or food is taken out, unplug the power cord of the product.

## NOTE

1. The amount of food to be cooked shall not exceed the maximum mark line of the inner pot (White Rice).
2. Do not leave soup or food in the product for more than 12 hours.

EN

## STEW

1. Add the food to the inner pot and then add appropriate water as needed.
2. Wipe off the moisture on the outer surface of the inner pot and put it into the product, while ensuring that there is no foreign matter at the bottom where the product contacts the inner pot, and then close the lid.
3. Plug the power cord into an available power socket (220-240V~/50/60Hz).
4. Select the "STEW" function by pressing the "MENU" key, and then press the "START" key to start cooking.
5. The product beeps, and the rotating lamp symbol appears on the digital tube. At this time, the product starts cooking.
6. After cooking, the product will beep and automatically enter the heat preservation mode.
7. When opening the lid, please be careful to avoid overflowing steam.
8. After all the soup or food is taken out, unplug the power cord of the product.

## NOTE

1. The amount of food to be cooked shall not exceed the maximum mark line of the inner pot (White Rice).
2. Do not leave soup or food in the product for more than 12 hours.

EN

## DELAY

### WHITE RICE, BROWN, PORRIDGE, GRAINS, STEAM, SOUP

1. Using the supplied measuring cup, add raw rice that needs to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch and drain the water; repeat this at least 2 times until the water becomes clear.
3. Add an appropriate amount of water according to the amount of raw rice to be cooked.
4. Wipe off the moisture on the outer surface of the inner pot and put it into the product, while ensuring that there is no foreign matter at the bottom where the product contacts the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power socket (220-240V~/50/60Hz).
6. Press the "MENU" key to select the function that needs delay, such as "WHITE RICE".
7. Press the "DELAY" key, and the digital tube will display the default delay time.
8. Press the "DELAY" key to adjust the required delay time. Taking 8 hours as an example, cooking will be completed after 8 hours.
9. Press the "START" key to start cooking, and the product will beep. The delay time starts counting down.
10. After cooking, the product will beep and automatically enter the heat preservation mode.
11. Open the lid and stir the rice with the supplied spoon to drain any residual moisture, making the rice more perfect.
12. After all the rice is taken out, unplug the power cord of the product.



## **DELAY**

### **QUICK RICE**

1. Using the supplied measuring cup, add raw rice that needs to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch and drain the water; repeat this at least 2 times until the water becomes clear.
3. Add an appropriate amount of water according to the amount of raw rice to be cooked.
4. Wipe off the moisture on the outer surface of the inner pot and put it into the product, while ensuring that there is no foreign matter at the bottom where the product contacts the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power socket (220-240V~/50/60Hz).
6. Press the “DELAY” key, and the digital tube will display the default delay time.
7. Press the “DELAY” key to adjust the required delay time. Taking 8 hours as an example, cooking will be completed after 8 hours.
8. Directly press the “QUICK RICE” key to start cooking, and the product will beep. The delay time starts counting down.
9. After cooking, the product will beep and automatically enter the heat preservation mode.
10. Open the lid and stir the rice with the supplied spoon to drain any residual moisture, making the rice more perfect.
11. After all the rice is taken out, unplug the power cord of the product.

EN

### **DELAY START**

#### **NOTE**

1. MIXED, STEW and KEEP WARM do not support Delay Start.
2. Delay time refers to the end time of cooking. Taking 8 hours as an example, cooking will be completed after 8 hours.
3. The recommended maximum delay is 12 hours; otherwise, the rice will smell bad.
4. “DELAY” supports short press (adjustment step is 0:10) and continuous press (adjustment step is 1:00).
5. When the delay time is less than the heating reservation time of this function, heating will be started; for example, the heating reservation time of WHITE RICE is 1:00, when the delay countdown reaches 1:00, heating will be started.
6. Refer to the following table for heating reservation time of different functions:

## **KEEP WARM/CANCEL**

### **KEEP WARM**

- After cooking, the cooker will automatically enter the keep warm state.
- In the non-cooking state, press the “KEEP WARM/CANCEL” key to automatically enter the keep-warm state.

### **CANCEL**

- In the process of function setting, if you need to switch or cancel the current function, press the “KEEP WARM/CANCEL” key and then select again.
- If you need to switch or cancel the current function within 32 seconds after cooking is started, press the “KEEP WARM/CANCEL” key and then select again.
- If you need to switch or cancel the current function after the cooking is started for 32 seconds, press the “KEEP WARM/CANCEL” key twice within 3 seconds and then select again.

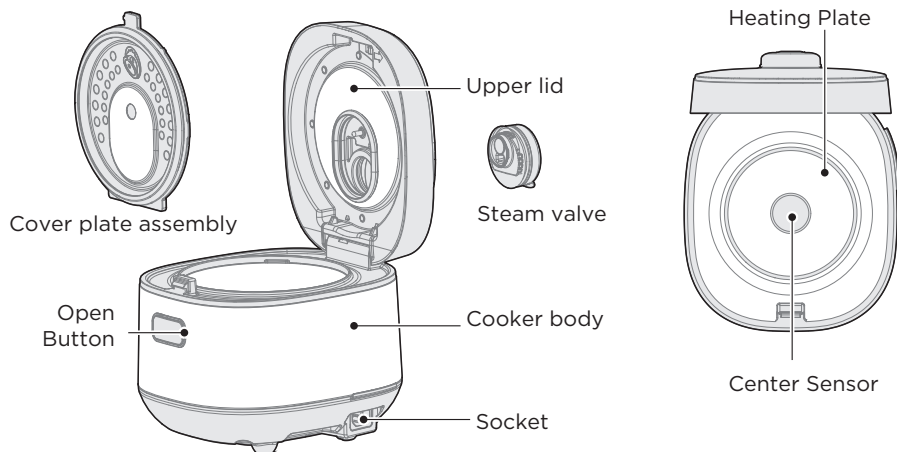
### **NOTE**

1. [0h] indicates that the heat preservation time is less than 1 hour, and it will display [1h] after 1 hour of heat preservation, [2h] after 2 hours, etc.
2. The product can be kept warm for up to 24 hours.
3. In order to maintain the taste of food, it is recommended that the maximum heat preservation time should not exceed 5 hours.
4. During the heat preservation process, the product will be heated intermittently to keep the food in the pot above 65°C.

# CLEANING AND MAINTENANCE

**Please Disconnect the Power Supply Before Cleaning and Maintenance**

## THE INTERIOR



EN

### Cover plate assembly

Rinse in hot or cold water, wash using a soft sponge, and dry thoroughly.

- Remove rice or other matter. If not removed, steam may leak through, rice may dry, or cooking and Keep Warm may be imperfect.
- The Cover plate assembly cannot be removed.
- Be sure to clean the Inner Lid Set after every use; otherwise, it may rust or become discolored.

### Center Sensor

Wipe with a well-wrung soft cloth.

If it becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick.

### Upper lid/Steam valve

Hold the Upper lid/Steam valve securely and wipe with a well-wrung soft cloth.

Remove any rice or residue on the inside of the Upper lid/Steam valve.

- Do not use kitchen detergents.
- Leaving rice, other matter or moisture on the surface may cause the Upper lid/Steam valve to rust or discolor.

### Heating Plate

Wipe the surface with a well-wrung soft cloth.

If rice or other matter become stuck to the Heating Plate, lightly polish them off with a sand paper of about No.320 after dipping in water.

If it becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick.

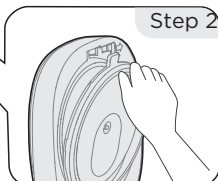
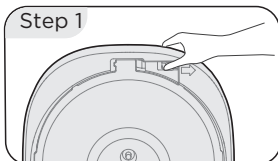
## Cleaning and Maintenance

### How to detach the Inner Lid Set:

Hold the Inner Lid Knob ( 1 ) and push up the Inner Lid Set Holder ( 2 ) to detach.

Press the white button in the direction of the arrow to remove the cover. (the cover will tilt forward)

After cleaning and drying, reinstall it in place.



Grasp the cover and lift it out.

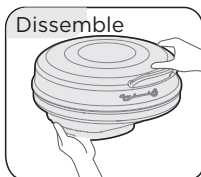
EN

- Do not pull the Inner Lid Knobs toward you without pressing the Inner Lid Set Holder. (May cause the Inner Lid Set and Outer Lid to break.)

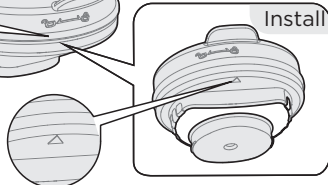
### How to attach the Inner Lid Set:

Insert the fixtures found at the bottom sides of the Inner Lid Set into the Outer Lid and push it toward the Outer Lid until you hear it click into place.

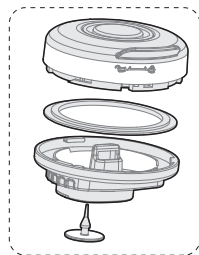
Rotate "  " to "  " as shown in the figure to disassemble.



Rotate "  " to "  " as shown in the figure to install it in place.

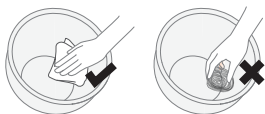


Assemble in order  
Install clockwise



## Clean Inner Pot/steamer

Soak in clean water for 10 minutes to allow the remaining rice to fully absorb water and then rinse



### NOTE

Do not use steel wool to clean the inner pot to avoid scratching the coating.

## Dry

After cleaning, dry the inner pot and steamer



# 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.

| Abnormal situation                                                                                              | Possible reasons                                                                                                                                                                                                                                                                      | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, burnt rice, rice soup overflowing and insufficient boiling | <ul style="list-style-type: none"><li>• Not add water according to the water level line</li><li>• Wrong selection of the function</li><li>• There is foreign matter on heating plate</li><li>• No proper installation of the steam valve</li><li>• Deformation of inner pot</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Add water according to the water level line</li><li>• Select the corresponding function</li><li>• Remove foreign matters on the heating plate and cook again</li><li>• Steam valve is installed in place</li><li>• Contact customer replace the inner pot</li></ul> |
| Peculiar smell, discolouration and dry during heat preservation                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• The sealing ring and the edge of the inner pot are mixed with foreign matters</li><li>• Product air leakage</li><li>• Too long warm preservation time</li></ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Remove the foreign objects</li><li>• Contact customer service center to replace the sealing ring</li><li>• It is recommended that the heat preservation shall be within 5 hours</li></ul>                                                                           |
| Abnormal noise in the working process                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Water on the inner pot has not been dried</li><li>• On and off sound in the operation</li></ul>                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dry the water on the inner pot before using</li><li>• Normal phenomenon</li></ul>                                                                                                                                                                                   |

EN

| Indicat<br>or state | Abnormal<br>display | Possible<br>Reason                               | Solutions                                                                                                                                                      |
|---------------------|---------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Light on            | E1                  | Main thermistor (bottom sensor) open circuit     | Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance. |
| Light on            | E2                  | Main thermistor (bottom sensor) short circuit    |                                                                                                                                                                |
| Light on            | E5                  | Top lid sensor (handle thermistor) open circuit  |                                                                                                                                                                |
| Light on            | E6                  | Top lid sensor (handle thermistor) short circuit |                                                                                                                                                                |
| Light on            | EU                  | Communication error                              |                                                                                                                                                                |
| Flash               | EU                  | Communication error                              |                                                                                                                                                                |

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

EN

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.



# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important Instructions for Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:  
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



EN

## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1. "--" Indicates standby mode;
2. Product information for power consumption and time to reach the applicable low power mode: Standby mode: 0.5W

The maximum time needed to reach the applicable low power mode: 5 minutes.

## Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



# DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

EN

# WARRANTY / SERVICE

We congratulate you to your new device and are convinced that you will be satisfied and have your joy with this modern appliance.

If you have any question or concerns, please email us

Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and Device type (from the type plate of the device).

A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

## Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

EN

## Warranty terms

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.

When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device.

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase.

Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozziilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

## **VIELEN DANK**

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

# **SPEZIFIKATIONEN**

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>VIELEN DANK</b> .....                                               | 01 |
| <b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....                                       | 02 |
| <b>SPECIFICATIONS</b> .....                                            | 09 |
| <b>PRODUKTOBERBLICK</b> .....                                          | 10 |
| <b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> .....                                       | 13 |
| <b>REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....                                     | 26 |
| <b>FEHLERSUCHE</b> .....                                               | 29 |
| <b>MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND<br/>RECHTLICHE HINWEISE</b> ..... | 31 |
| <b>ENTSORGUNG UND RECYCLING</b> .....                                  | 32 |
| <b>DATENSCHUTZHINWEISE</b> .....                                       | 33 |
| <b>GARANTIE / SERVICE</b> .....                                        | 34 |

# SICHERHEITSHINWEISE

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

## Erläuterung von Symbolen



### Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammenden Gasen hin.



### Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.



### Warnung

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.



### Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.



### Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.



### Anleitung befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

DE

# BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

## **VORSICHT**

- Lesen Sie die Regeln für sicheren Betrieb und Anweisungen sorgfältig durch.
- Dieser elektrische Kocher darf nur mit dem originalen Innenbehälter erhitzt werden. Bei Produkten mit Metall-Dampfgarer darf der Dampfgarer nicht als separater Behälter verwendet werden, um Überhitzung, Schmelzen von Kunststoff oder sogar Brand zu vermeiden.
- Lassen Sie den Innenbehälter nicht fallen und verwenden Sie keine harten Gegenstände, um gegen den Innenbehälter zu schlagen, um Verformungen zu vermeiden. Ein verformter Innenbehälter muss ausgetauscht werden.
- Um Verbrennungen bei hoher Temperatur zu vermeiden, berühren Sie den Innenbehälter und die Heizplatte (Spulenplatte) während des Betriebs oder kurz nach Gebrauch nicht direkt mit den Händen.
- Unsachgemäße Reparaturen oder Kurzschlüsse ohne Erlaubnis einiger wichtiger Zubehörteile, einschließlich Sicherungen, können zum Ausfall des Schutzes des Geräts führen und Überhitzung oder Brand verursachen.
- Wenn das Gerät von Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Cochleaimplantaten verwendet wird, konsultieren Sie bitte autorisiertes medizinisches Personal und beachten Sie die Anweisungen des medizinischen Geräteherstellers.
- Abweichungen zwischen dem Bild und dem Produkt unterliegen dem tatsächlichen Objekt.
- Vor dem Betrieb überprüfen Sie, ob der Kochtopf und das Dampfventil richtig eingesetzt sind, um Unfälle zu vermeiden.
- Während des Gebrauchs ist es normal, dass das Gerät leicht tickt oder zischt. Bitte keine Panik.
- Bitte kochen Sie nicht sofort nach dem Kochen erneut. Warten Sie mindestens 15 Minuten nach dem Ausschalten, damit die Heizplatte (Spulenplatte) abkühlen kann.

DE

- Für Produkte mit der Funktion zum Kochen mit heißem Wasser folgen Sie bitte den Anweisungen im Schnellstart-Handbuch; kochen Sie nicht mit heißem Wasser für Produkte ohne diese Funktion, da sonst die Temperaturbeurteilung des Thermostats beeinträchtigt werden kann, was zu einer schlechten Kochwirkung führt.
- Bitte reinigen und überprüfen Sie regelmäßig das Dampfventil und die bewegliche Abdeckung. Reinigen und überprüfen Sie auch regelmäßig die Arbeitsplatte, auf der das Produkt steht.
- Der Höhenbereich, in dem das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, beträgt 0 bis 2000 m.
- Um das beste Ergebnis beim Reiskochen zu erzielen, verwenden Sie beim Kochen von Reis bitte nicht den Dampfgarer zum Dämpfen von Lebensmitteln.
- Unter Bedingungen unzureichender Erdung können empfindliche Personen Faradismus empfinden. Wir empfehlen Ihnen, die Zuverlässigkeit der Erdungsvorrichtung zu überprüfen oder niemals das Metallgehäuse und den inneren Kochtopf zu berühren.
- Bevor Sie den Reiskocher verwenden, entfernen Sie bitte Wasser, Reis und andere Fremdkörper zwischen Innenbehälter und Heizspule, um Überhitzung oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bevor Sie den elektrischen Kocher verwenden, wischen Sie bitte die Außenseite des Innenbehälters trocken, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder über die Verwendung des Geräts unterrichtet.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## **WARNUNG**

- Während des Betriebs bedecken Sie das Dampfventil nicht mit Stoff, und das Platzieren des Produkts in der Nähe von brennbaren Materialien ist strengstens untersagt. Halten Sie das Produkt beim Gebrauch von Fenstervorhängen, Gardinen, Türvorhängen oder ähnlichen Materialien fern, um Brände zu verhindern.
- Verwenden Sie diesen Topf nicht, um Lebensmittel zuzubereiten, die leicht den Luftauslass blockieren können, wie flockige Lebensmittel (wie Nori und Kohl) oder gebundene Lebensmittel (wie Seetang) und fragmentierte Lebensmittel (wie Maisgrieß), um Unfälle oder Schäden am Reiskocher zu vermeiden.
- Während des Betriebs halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht nicht nahe am Dampfauflasse, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reformieren Sie das Gerät nicht: Nur das Wartungspersonal darf es bei Feuer, elektrischem Schock oder Verletzungen zerlegen oder reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer anderen Spannung als 220-240V AC, um das Risiko von Feuer und elektrischem Schock zu vermeiden. Bei Beschädigung des Netzkabels verwenden Sie das Gerät nicht.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf folgende Weise, um das Risiko von Feuer und elektrischem Schock durch Beschädigung der Stromleitung zu vermeiden: Das Netzkabel gewaltsam biegen, es in der Nähe von Objekten mit hoher Temperatur halten, das Kabel zusammenbinden oder zum Tragen von Gewichten verwenden.
- Bei Beschädigung des Netzsteckers verwenden Sie das Gerät nicht, um das Risiko von Feuer, elektrischem Schock und Kurzschluss zu vermeiden. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, sollten Sie eine Verlängerungsleitung verwenden. Bitte verwenden Sie keine minderwertige Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen heraus, um elektrische Schocks und Verletzungen zu vermeiden.
- Während des Betriebs bewegen oder schütteln Sie das Gerät nicht.

DE



- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite unbeaufsichtigter Kinder und Babys, um gefährliche Unfälle wie elektrische Schläge und Verbrennungen zu vermeiden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht an instabilen, feuchten Orten oder in der Nähe anderer Feuer- und Wärmequellen (z. B. Herd). Der optimale Abstand beträgt 30 cm. Andernfalls können Schäden oder Unfälle am Gerät auftreten.
- Stecken Sie keine Nadeln, Eisendrähte oder andere Gegenstände in den Dampfauslass am Boden des Geräts, um elektrische Schocks und Verletzungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein oder übergießen Sie es nicht mit Wasser.
- Verwenden Sie unabhängig eine Erdungsdose mit einer Nennstromstärke von über 10 A. Wenn sie mit anderen elektrischen Geräten verwendet wird, kann dies zu Fehlfunktionen führen und Gefahren wie Brandkatastrophen verursachen.
- Reinigen Sie den Staub und das Wasser an beiden Enden des Netzkabels und der Steckdose des Geräts, um das Risiko von Feuer, elektrischem Schock und Kurzschluss zu vermeiden.
- Wenn Wartung oder Teileaustausch erforderlich sind, bringen Sie das Produkt bitte zum autorisierten professionellen Servicezentrum für die Wartung von Midea. Um versteckte Gefahren durch unsachgemäße Wartung oder falsche Auswahl von Zubehörteilen zu vermeiden.
- Der Stecker sollte vollständig in die Steckdose gesteckt werden, um das Risiko von Feuer, elektrischem Schock und Kurzschluss zu vermeiden.
- Für Typ X-Steckverbinder: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Komponente ersetzt werden, die vom Hersteller oder Wartungsabteilung gekauft wurde. Für Typ Y-Steckverbinder: Bei Beschädigung des Netzkabels sollte das Kabel von Fachleuten des Herstellers, der Wartungsabteilung oder ähnlicher Abteilungen ersetzt werden.

- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Verbindung mit einem Timer oder einem unabhängigen Fernsteuersystem.
- Während des Betriebs kann bestimmte Oberflächen des Geräts heiß werden und hohe Temperaturen verursachen. Achten Sie auf diese Bereiche, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie die heiße Platte und die Oberfläche des Geräts nicht mit der Hand.
- Das Gerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß an eine Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten geliefert werden. Durch die Sammlung und das Recycling alter Geräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen und sorgen für eine umweltgerechte und gesunde Entsorgung.
- Warnung vor Verschütten auf den Stecker.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch Restwärme aufweisen.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
  - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohngebäuden;
  - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und unter Aufsicht. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Warnung vor möglichen Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Nach längerem Gebrauch ist die entsprechende Heizzone des Induktionskochfeldes noch heiß. Berühren Sie niemals die Keramikoberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- WARNUNG: Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Es darf nur der entsprechende Stecker verwendet werden.
- Warnung: Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdanschluss für funktionale Zwecke.



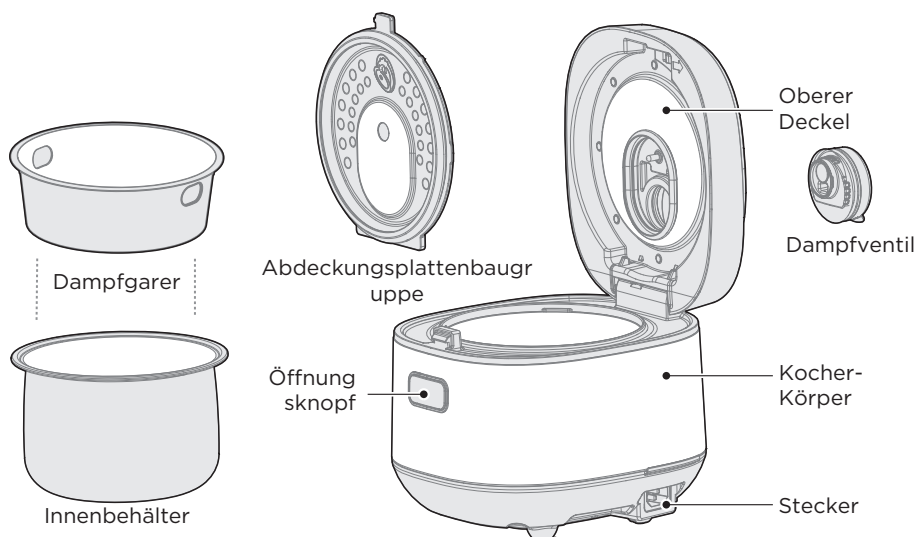
-  Das Gerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Durch die Sammlung und das Recycling alter Geräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen und sorgen für eine umweltgerechte und gesunde Entsorgung.

# SPEZIFIKATIONEN

| Produktmodell | MRD20B1AMK |
|---------------|------------|
| Spannung      | 220-240V~  |
| Frequenz      | 50/60Hz    |
| Leistung      | 350-416W   |
| Kapazität     | 2L         |

# PRODUKTOBERBLICK

## Komponentenbezeichnung



DE

## Teileliste



Reislöffel



Suppenlöffel



Messbecher



Netzkabel



Handbuch

### HINWEIS

Alle Bilder in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung. Abweichungen zwischen dem realen Objekt und der Illustration in der Zeichnung sind dem realen Objekt vorbehalten. Entfernen Sie die Teile aus der Verpackung, bevor Sie mit der Installation beginnen.

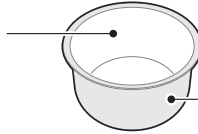
## Über den Innenkochtopf

Um den Innenkochtopf für viele Jahre zu verwenden, beachten Sie bitte Folgendes.

### Innere Oberfläche (Antihafbeschichtung)

Die Antihafbeschichtung kann sich ablösen, wenn sie beschädigt wird. Bitte achten Sie besonders darauf, Beschädigungen zu vermeiden und befolgen Sie diese Vorsichtsmaßnahmen:

Innere Oberfläche  
(Antihafbeschichtung)

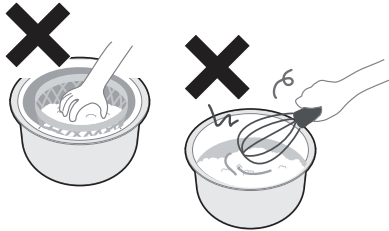


Äußere Oberfläche

### Während der Zubereitung

- Entfernen Sie Fremdkörper (wie Steine) aus dem Reis, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie keine Utensilien wie Schneebesen zum Reinigen des Reises.
- Legen Sie keinen metallischen Sieb in den Innenkochtopf, wenn Sie Reis reinigen.
- Verwenden Sie den Innenkochtopf nur für diesen Reiskocher.

DE



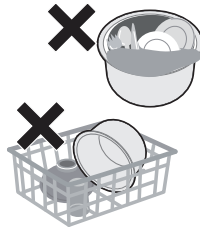
### Nach dem Kochen

- Gießen Sie keinen Essig in den Innenkochtopf (zum Zubereiten von Sushi-Reis).
- Verwenden Sie keine Metallkelle (beim Servieren von Porridge usw.).
- Schlagen Sie nicht mit dem Spatel oder anderen Utensilien darauf (beim Servieren usw.).

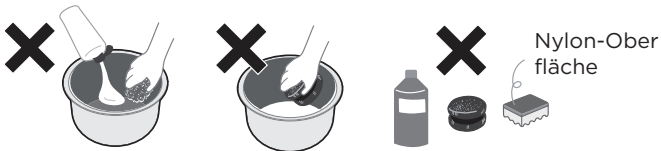


## Bei der Reinigung

- Legen Sie keine Löffel oder Schüsseln in den Innenkochtopf.
- Platzieren Sie ihn nicht in einer Geschirrspülmaschine oder einem Geschirrtrockner.
- Reinigen Sie den Innenkochtopf sofort nach der Verwendung von Gewürzen.
- Verwenden Sie nur weiche Materialien wie einen Schwamm zum Reinigen.



- Verwenden Sie keine Lösungsmittel wie Verdüner, Benzin, Scheuermittel, Bleichmittel, Scheuerbürsten (Nylon, Metall usw.), Melaminschwämme oder Schwämme mit einer Nylon-Oberfläche.



DE

## Die Antihaftbeschichtung kann sich durch Gebrauch abnutzen.

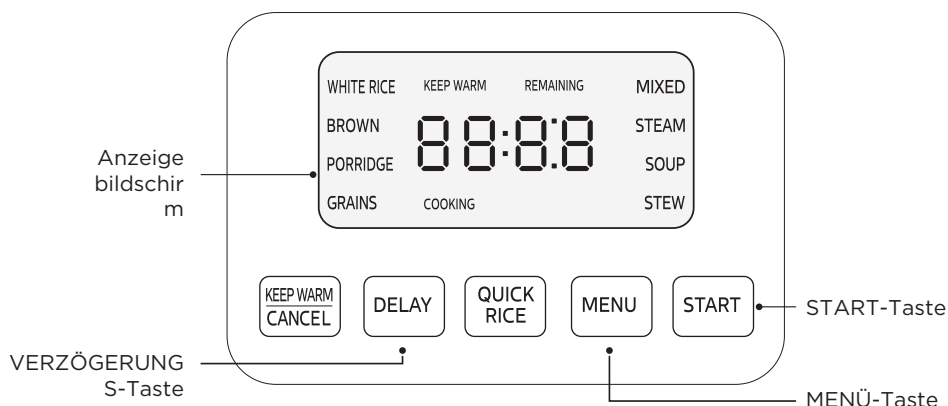
- Die Antihaftbeschichtung kann sich im Laufe der Zeit verfärben oder ablösen. Dies beeinträchtigt nicht die Koch-/Warmhalteleistung oder die hygienischen Eigenschaften und ist für Ihre Gesundheit unbedenklich.
- Wenn Sie Bedenken wegen der Ablösung der Antihaftbeschichtung haben oder wenn sich der Innenkochtopf verformt, ersetzen Sie ihn bitte durch den Kauf eines neuen.

## Äußere Oberfläche

- Hitze kann zu einer gewissen Verfärbung führen, dies beeinträchtigt jedoch nicht die Kochergebnisse.
- Die äußere Oberfläche berührt wichtige empfindliche Sensoren. Achten Sie darauf, dass sie nicht verschmutzt oder beschädigt wird.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## Bedienteil



DE

## Gebrauchsanweisungen

### Tipps für die Zubereitung von köstlichem Reis

#### • Messen Sie den Reis genau ab

Verwenden Sie unbedingt den mitgelieferten Messbecher, da andere Messbecher abweichen können. Füllen Sie den Reis bis zur Oberkante des Bechers, um die Genauigkeit zu gewährleisten.

#### • Reis schnell reinigen (Bereiten Sie eine Schüssel vor, um Wasser zu sammeln)

##### 1. Reis spülen...

Gießen Sie zunächst viel Wasser aus der Schüssel in den Innenkochtopf und rühren Sie den Reis locker 2-3 Mal (innerhalb von 10 Sekunden) von Hand um. Gießen Sie das Wasser sofort danach ab. Wiederholen Sie dies zweimal.

##### 2. Reis waschen ...

Waschen Sie den Reis, indem Sie ihn 30 Mal von Hand umrühren (ca. 15 Sekunden lang), gießen Sie wieder viel Wasser aus der Schüssel und rühren Sie den Reis erneut locker um. Gießen Sie das Wasser sofort ab. Wiederholen Sie diesen Waschkvorgang 2-4 Mal.

##### 3. Reis spülen...

Zum Schluss gießen Sie viel Wasser aus der Schüssel und spülen den Reis ab. Wiederholen Sie dies zweimal.





## ⚠️ WARNUNG

Reinigen Sie den Reis nicht oder passen Sie die Wassermenge nicht mit heißem Wasser (95°F / 35°C oder höher) an.

Das würde dazu führen, dass der Reis nicht richtig gekocht wird.

### • Rühren und lockern Sie den Reis sofort nach Abschluss des Kochvorgangs

Dadurch wird überschüssige Feuchtigkeit freigesetzt, wodurch der Reis perfekt gekocht und locker wird.

Lockern Sie den Reis innerhalb von 10 Minuten nach Abschluss des Kochvorgangs.

Wenn Sie den Reis nicht lockern, kann er klumpig werden, zu klebrig sein oder verbrennen.

## Tipps zur Anpassung der Wassermenge

### Reis-Wasser-Verhältnis

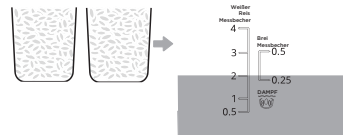
#### 1. Reismessmethode

1 Messbecher Reis kann zu 2 Schüsseln gedämpften Reis gekocht werden, und der Durchmesser der Schüssel beträgt etwa 11,5 cm.



#### 2. Reis und Wasser hinzufügen

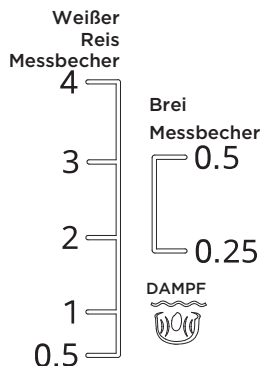
Nehmen Sie als Beispiel das Kochen von 2 Tassen Reis: Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innenkochtopf und fügen Sie Wasser bis zur entsprechenden Skalenlinie 2 hinzu (die Wasserstandslinie richtet sich nach dem tatsächlichen Objekt)



DE

### • Verwenden Sie kein stark alkalisiertes ionisiertes Wasser

Verwenden Sie kein stark alkalisiertes ionisiertes Wasser mit einem pH-Wert über 9. Reis, der mit stark alkalisiertem ionisiertem Wasser gekocht wird, kann gelblich erscheinen oder zu klebrig werden.



Reis: Beim Hinzufügen von Wasser für WEIßEN REIS, VOLLKORN, KÖRNER, GEMISCHTEN REIS, SCHNELLEN REIS hängt die Wasserstandslinie von der Skalenlinie des Weißen Reises ab.

| Maximale Reismenge | Minimale Reismenge |
|--------------------|--------------------|
| 4 Tassen           | 0,5 Tassen         |

BREI: Bitte beachten Sie die Breiwasserlinie beim Hinzufügen von Wasser. Kochen von BREI.

DE

| Maximale Reismenge | Minimale Reismenge |
|--------------------|--------------------|
| 0,5 Tassen         | 0,25 Tassen        |

Dampf: Beim Dämpfen fügen Sie bitte Wasser gemäß der Dampfkochtopf-Wasserlinie hinzu. Zu viel Wasser führt dazu, dass es beim Kochen überläuft, und zu wenig Wasser führt dazu, dass die Speisen nicht durchgekocht werden.

### Tipps zur Anpassung der Wassermenge

| Reistyp              | Wassereinstellung                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------|
| Weißer Reis mit Keim | Normales Skalenniveau                                |
| Neue Ernte           | Reduzieren Sie das Wasser leicht vom normalen Niveau |
| Alte Ernte           | Fügen Sie etwas Wasser zum normalen Niveau hinzu     |

- Wenn Sie zu viel Wasser hinzufügen, kann es durch das Dampfventil überkochen.

### Tipps zur Verwendung des Warmhaltemodus

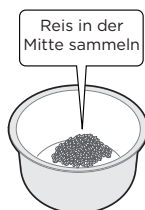
- **Verwenden Sie den Warmhaltemodus, wenn Sie Reis im Innenkochtopf für den späteren Verzehr aufbewahren möchten.**
- Der Reis kann einen unangenehmen Geruch entwickeln oder kondensierte Feuchtigkeit kann auf den Reis fallen und ihn klebrig machen, wenn der Warmhaltemodus abgebrochen wird oder der Reiskocher ausgesteckt bleibt.

- **Um zu verhindern, dass der Reis austrocknet, feucht wird, einen Geruch entwickelt oder gelb wird, verwenden Sie den Warmhaltemodus nicht in den folgenden Fällen:**
- Warmhalten einer kleinen Menge Reis über viele Stunden.
- Warmhalten von Reis für mehr als 12 Stunden.
- Hinzufügen von zusätzlichem Reis während des Warmhaltens.
- Aufwärmen von kaltem Reis.
- Warmhalten von Stahlhaferbrei.
- Warmhalten von Reis, der zusätzliche Zutaten und Gewürze enthält (gemischter Reis usw.).
- Warmhalten von anderen Lebensmitteln als Reis, wie Krokette oder Miso-Suppe.
- Warmhalten von Reis mit dem Spatel im Reiskocher.

• **Beim Warmhalten einer kleinen Menge Reis den Reis in der Mitte des Innenkochtopfs sammeln.**

- Wenn die Menge des warmgehaltenen Reises abnimmt, kann der Reis austrocknen oder feucht werden.

Um dies zu minimieren, sammeln Sie den Reis während des Warmhaltens in der Mitte des Innenkochtopfs.



DE

## Kochen von Reis (Grundlegende Kochschritte)

- Die werkseitige Menüeinstellung bei Auslieferung ist WEIß / GEMISCHT.
- Bitte waschen Sie den Innenkochtopf, den Innen-Deckel, die Dampfventil-Kappe und Zubehör vor der ersten Verwendung.

**1. Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher.**

- Füllen Sie den Messbecher mit Reis und ebnen Sie ihn ab.



**2. Reinigen Sie den Reis und passen Sie die Wassermenge an.**

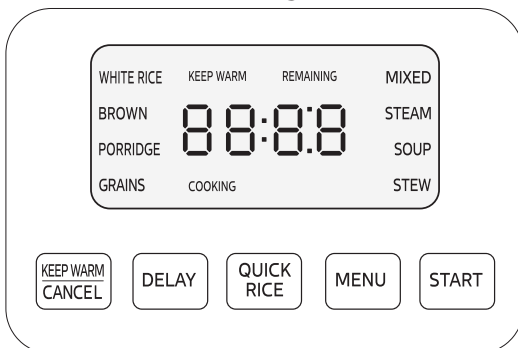
1. Reinigen Sie den Reis. – Siehe „TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON KÖSTLICHEM REIS“.
  2. Gießen Sie auf einer flachen Oberfläche Wasser über den Reis im Innenkochtopf, bis zur Wasserstandslinie, die der Anzahl der Tassen Reis entspricht, den Sie kochen, und der Menüeinstellung.
  3. Siehe „Tipps zur Anpassung der Wassermenge“.
- Der Reis kann sofort nach der Reinigung gekocht werden, da kein Einweichen erforderlich ist. Einweichen des Reises würde die Textur des Reises weicher machen.

**3. Setzen Sie den Innenkochtopf in das Hauptgehäuse ein und befestigen Sie den Innen-Deckel und die Dampfventil-Kappe. Schließen Sie den äußeren Deckel und stecken Sie den Netzstecker ein.**

Stellen Sie sicher, dass Sie Feuchtigkeit und Fremdkörper von der äußeren Oberfläche des Innenkochtopfs, der Innenseite des Hauptgehäuses, dem Innen-Deckel und der Dampfventil-Kappe abwischen.

- Stellen Sie sicher, dass der Innenkochtopf vollständig eingesetzt ist.
- Schließen Sie den äußeren Deckel langsam und fest, bis Sie ein „Klick“-Geräusch hören.

**4. Wählen Sie die gewünschte Menüeinstellung durch Drücken der MENU Taste aus.**



DE

**5. Drücken Sie die START Taste.**

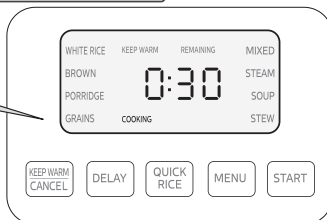
Es erklingt eine Melodie (Piepton), und das Kochen beginnt.

Auf dem Display wird die geschätzte Zeit (in Minuten) bis zum Abschluss des Kochvorgangs angezeigt.

- Stellen Sie sicher, dass sich der Reiskocher nicht im Warmhaltemodus befindet, und drücken Sie dann die START-Taste. Wenn die Warmhalteanzeige leuchtet, beginnt der Aufwärmprozess.

Beispiel: Anzeige während des Kochens mit der Menüeinstellung für WEIßEN REIS.

Es wird die geschätzte Zeit bis zum Abschluss des Kochvorgangs angezeigt.



- Die verbleibende Zeit bis zum Abschluss dient nur als Referenz. Die tatsächliche Kochzeit kann je nach Raum- oder Wassertemperatur, Spannung oder Wassermessung variieren.
- Der Reiskocher passt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss an, wenn er den Dämpfvorgang erreicht. Die Zeit bis zum Abschluss des Kochvorgangs kann während dieses Prozesses plötzlich erhöht oder verringert werden.

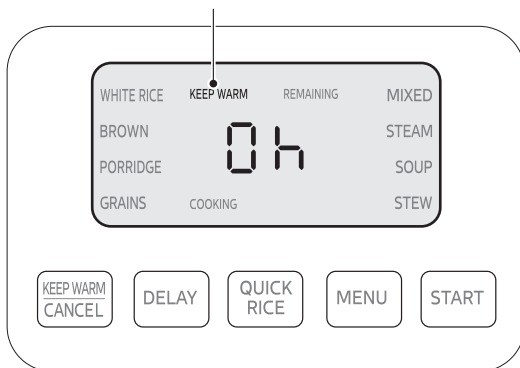
## 6. Wenn das Signal für den Abschluss des Kochvorgangs erklingt, rühren Sie den Reis sofort um, um ihm eine köstlich fluffige Textur zu geben.

Wenn das Kochen abgeschlossen ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus um.

Sobald der Warmhaltemodus aktiviert wird, sollten Sie den Reis sofort umrühren und lockern. Durch das Umrühren und Lockern des Reises und das Entfernen von überschüssiger Feuchtigkeit verhindern Sie, dass der Reis hart wird, klebrig wird oder verbrennt.

- Achten Sie darauf, sich beim Umrühren und Lockern des Reises nicht zu verbrennen.

Schaltet ein



DE

- Der Innenkochtopf kann sich beim Lockern des Reises drehen. Halten Sie den Innenkochtopf mit Ofenhandschuhen oder einem weichen Tuch fest, um ein Drehen zu vermeiden und Beschädigungen des Außenbodens des Kochtopfs zu reduzieren.
- Abhängig von den Kochbedingungen kann der untere Teil des Reises leicht gebräunt sein.
- Aufgrund der Wärmeumwälzung während des Kochens kann die Oberfläche des fertigen Reises uneben aussehen.

## 7. Nach Gebrauch drücken Sie die Taste und ziehen dann den Netzstecker

- Beginnen Sie nicht mit der Reinigung des Reiskochers, bis das Hauptgehäuse abgekühlt ist.
- Berühren Sie bitte nicht den Netzstecker mit nassen Händen. (Dies kann zu Kurzschluss oder elektrischem Schlag führen.)
- Das Entfernen des Innenkochtopfs allein schaltet die Stromversorgung nicht aus. Stellen Sie sicher, dass Sie die CANCEL(ABBRECHEN)-Taste drücken.

### ANFRAGE

Wenn Sie mehr als einen Topf Reis hintereinander kochen oder direkt nach dem Abbrechen des Warmhaltemodus kochen möchten, lassen Sie den Reiskocher bitte mindestens 30 Minuten abkühlen.

Wenn das Hauptgehäuse und der äußere Deckel heiß sind, könnte der Reis nicht gut kochen.

### BEMERKUNGEN

Um das Hauptgehäuse und den äußeren Deckel schnell abzukühlen, versuchen Sie bitte Folgendes:

- Füllen Sie den Innenkochtopf mit kaltem Wasser und stellen Sie ihn in das Hauptgehäuse.
- Öffnen Sie den äußeren Deckel, entfernen Sie den Innen-Deckel und lassen Sie die Radiatorplatte abkühlen.

| Funktion     | Ca. Heizreservierungszeit |
|--------------|---------------------------|
| WEISSER REIS | 1:00                      |
| BRAUNER REIS | 1:30                      |
| BREI         | 1:30                      |
| GETREIDE     | 1:30                      |
| DAMPF        | 1:30                      |
| SUPPE        | 2:00                      |

### Reis kochen (Tipps zum Kochen verschiedener Reis-Menüs)

#### Beim Kochen anderer Reissorten:

\*Die Kapazität wird mit dem mitgelieferten Reismessbecher gemessen, unter Verwendung von rohem Reis.

| Menüs           | Reis                                           | Menüein-<br>stellung | Wasserst-<br>and | Kochkapazi-<br>tät<br>[Tassen]* | Vorteile /<br>Ratschläge                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------|----------------------|------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weißer<br>Reis  | Kurzkorn<br>/<br>Mittelkorn<br>Weißer<br>Reis  | WEISSER<br>REIS      | Weißer Reis      | 0,5-4                           | Kocht weißen Reis mit<br>regulärer Konsistenz.                                                                                                                                                                                |
| Brauner<br>Reis | Kurzkorn<br>/<br>Mittelkorn<br>Brauner<br>Reis | BRAUNER<br>REIS      | Weißer Reis      | 0,5-3                           | 1. Abhängig von der<br>Reismarke kann er<br>etwas härter sein als<br>normal.<br>2. Wenn weißer Reis<br>mit braunem Reis<br>gemischt wird, kann<br>es überkochen oder<br>unvollständig<br>kochen, was nicht<br>empfohlen wird. |
| Brei            | Haferflock-<br>en                              | BREI                 | Brei             | 0,25-0,5                        | Passen Sie die<br>Wassermenge nach<br>Ihren Vorlieben an:<br>Für festere Konsistenz<br>--- <b>Weniger Wasser<br/>verwenden.</b><br>Für einen feuchteren<br>Brei --- <b>Mehr Wasser<br/>verwenden.</b>                         |

DE

| Menüs                | Reis                                                             | Menüein-<br>stellung          | Wasserst-<br>and | Kochkapazi-<br>tät<br>[Tassen]* | Vorteile /<br>Ratschläge                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Getreide             | Klebreis /<br>Hirse / Rote<br>Bohnen /<br>Buchweizen<br>/ Gerste | GETR<br>EIDE                  | Weißer Reis      | 0,5-3                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Je nach Reismarke kann er etwas härter sein als normal.</li> <li>2. Wenn weißer Reis mit braunem Reis gemischt wird, kann es überkochen oder unvollständig kochen, was nicht empfohlen wird.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Gemisch-<br>ter Reis | Kurzkorn- /<br>Mittelkorn-<br>Weißer Reis                        | MISCH<br>REIS                 | Weißer Reis      | 0,5-2                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gewürze sollten mit Brühe oder Wasser gemischt und dann zum Reis hinzugefügt werden. Nach Anpassung der Wassermenge gründlich umrühren. Wenn die Gewürze direkt zum Reis hinzugefügt werden oder nicht richtig gemischt sind, kann es zu Anbrennen oder unvollständigem Kochen kommen.</li> <li>2. Die empfohlene Menge an Zutaten sollte etwa 30-50% des Gewichts des Reises (Masse) betragen.</li> <li>3. Zutaten fein hacken und gleichmäßig auf den Reis verteilen (nicht in den Reis mischen).</li> </ol> |
| Schnellreis          | Kurzkorn- /<br>Mittelkorn-<br>Weißer Reis                        | SCHNELL<br>KOCHEN<br>DER REIS | Weißer Reis      | 0,5-4                           | Kocht weißen Reis schneller, bitte beachten Sie, dass die Reiskonsistenz möglicherweise etwas härter sein kann.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## DAMPF

1. Fügen Sie Wasser gemäß der STEAM (DAMPF)-Markierungslinie im Inneren des Topfes hinzu.
2. Wischen Sie die Feuchtigkeit auf der äußeren Oberfläche des Inneren Topfes ab und setzen Sie ihn in das Produkt ein, wobei darauf geachtet wird, dass am Boden, wo das Produkt den Inneren Topf berührt, keine Fremdkörper sind.
3. Legen Sie die Lebensmittel, die gekocht werden müssen, in den mitgelieferten Dampfgarer.
4. Platzieren Sie den Dampfgarer im Inneren des Topfes und schließen Sie den Deckel.
5. Stecken Sie das Netzkabel in eine verfügbare Steckdose (220-240 V~/50/60 Hz).
6. Wählen Sie die „STEAM (DAMPF)“ Funktion, indem Sie die „MENU(MENÜ)“ Taste drücken, und dann drücken Sie die „START(START)“ Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
7. Das Produkt piept und das Symbol für die drehende Lampe erscheint auf der Digitalanzeige. Zu diesem Zeitpunkt beginnt das Produkt mit dem Kochen.
8. Nach dem Kochen piept das Produkt erneut und geht automatisch in den Warmhaltemodus über.
9. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um ein Überlaufen von Dampf zu vermeiden, und überprüfen Sie, ob das Essen gekocht ist.
10. Nehmen Sie nach dem Kochen rechtzeitig die Lebensmittel heraus, um ein Überkochen zu vermeiden. Seien Sie beim Herausnehmen der Lebensmittel vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
11. Nachdem alle gekochten Lebensmittel herausgenommen wurden, ziehen Sie das Netzkabel des Produkts ab.

DE

## HINWEIS

1. Lassen Sie Lebensmittel nicht länger als 12 Stunden im Produkt.



## SUPPE

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Inneren Topf und fügen Sie dann bei Bedarf angemessenes Wasser hinzu.
2. Wischen Sie die Feuchtigkeit auf der äußeren Oberfläche des Inneren Topfes ab und setzen Sie ihn in das Produkt ein, wobei darauf geachtet wird, dass am Boden, wo das Produkt den Inneren Topf berührt, keine Fremdkörper sind, und schließen Sie dann den Deckel.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine verfügbare Steckdose (220-240V~/50/60Hz).
4. Wählen Sie die „SOUP(SUPPE)“ Funktion, indem Sie die „MENU(MENÜ)“ Taste drücken, und drücken Sie dann die „START(START)“ Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
5. Das Produkt gibt einen Piepton von sich, und das Symbol für die drehende Lampe erscheint auf der Digitalanzeige. Zu diesem Zeitpunkt beginnt das Produkt mit dem Kochen.
6. Nach dem Kochen gibt das Produkt erneut einen Piepton von sich und geht automatisch in den Warmhaltemodus über.
7. Beim Öffnen des Deckels bitte vorsichtig sein, um ein Überlaufen von Dampf zu vermeiden.
8. Nachdem alle Suppen oder Lebensmittel herausgenommen wurden, ziehen Sie das Netzkabel des Produkts ab.

## 🔊 HINWEIS

1. Die Menge der zu kochenden Lebensmittel darf die maximale Markierungslinie des Inneren Topfes (Weißer Reis) nicht überschreiten.
2. Lassen Sie Suppe oder Lebensmittel nicht länger als 12 Stunden im Produkt.

DE

## SCHMOR

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Inneren Topf und fügen Sie dann bei Bedarf angemessenes Wasser hinzu.
2. Wischen Sie die Feuchtigkeit auf der äußeren Oberfläche des Inneren Topfes ab und setzen Sie ihn in das Produkt ein, wobei darauf geachtet wird, dass am Boden, wo das Produkt den Inneren Topf berührt, keine Fremdkörper sind, und schließen Sie dann den Deckel.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine verfügbare Steckdose (220-240V~/50/60Hz).
4. Wählen Sie die „STEW(Schmor)“ Funktion, indem Sie die „MENU(MENÜ)“ Taste drücken, und drücken Sie dann die „START(START)“ Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
5. Das Produkt gibt einen Piepton von sich, und das Symbol für die drehende Lampe erscheint auf der Digitalanzeige. Zu diesem Zeitpunkt beginnt das Produkt mit dem Kochen.
6. Nach dem Kochen gibt das Produkt erneut einen Piepton von sich und geht automatisch in den Warmhaltemodus über.
7. Beim Öffnen des Deckels bitte vorsichtig sein, um ein Überlaufen von Dampf zu vermeiden.
8. Nachdem alle Suppen oder Lebensmittel herausgenommen wurden, ziehen Sie das Netzkabel des Produkts ab.

## 🔊 HINWEIS

1. Die Menge der zu kochenden Lebensmittel darf die maximale Markierungslinie des Inneren Topfes (Weißer Reis) nicht überschreiten.
2. Lassen Sie Suppe oder Lebensmittel nicht länger als 12 Stunden im Produkt.

## **VERZÖGERUNG**

### **WEIßER REIS, BRAUNER REIS, HAFERBREI, GETREIDE, DAMPF, SUPPE**

1. Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um den Rohreis in den Inneren Topf zu geben, der gekocht werden soll.
2. Spülen Sie den Reis gründlich ab, entfernen Sie überschüssige Stärke und lassen Sie das Wasser ab; wiederholen Sie diesen Vorgang mindestens 2 Mal, bis das Wasser klar wird.
3. Fügen Sie je nach Menge des zu kochenden Rohreises eine angemessene Menge Wasser hinzu.
4. Wischen Sie die Feuchtigkeit auf der äußeren Oberfläche des Inneren Topfes ab und setzen Sie ihn in das Produkt ein, wobei darauf geachtet wird, dass am Boden, wo das Produkt den Inneren Topf berührt, keine Fremdkörper sind, und schließen Sie dann den Deckel.
5. Stecken Sie das Netzkabel in eine verfügbare Steckdose (220-240V~/50/60Hz).
6. Drücken Sie die „MENU(MENÜ)“ Taste, um die Funktion auszuwählen, die eine Verzögerung erfordert, wie z.B. „WHITE RICE (WEIßER REIS)“.
7. Drücken Sie die „DELAY(VERZÖGERUNG)“ Taste, und die Digitalanzeige zeigt die voreingestellte Verzögerungszeit an.
8. Drücken Sie die „DELAY(VERZÖGERUNG)“ Taste, um die erforderliche Verzögerungszeit einzustellen. Nehmen Sie als Beispiel 8 Stunden, nach denen das Kochen abgeschlossen sein wird.
9. Drücken Sie die „START(START)“ Taste, um mit dem Kochen zu beginnen, und das Produkt gibt einen Piepton von sich. Die Verzögerungszeit beginnt abzuzählen.
10. Nach dem Kochen gibt das Produkt erneut einen Piepton von sich und geht automatisch in den Warmhaltemodus über.
11. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Reis mit dem mitgelieferten Löffel um, um überschüssige Feuchtigkeit abzulassen und den Reis perfekter zu machen.
12. Nachdem der gesamte Reis herausgenommen wurde, ziehen Sie das Netzkabel des Produkts ab.

## **VERZÖGERUNG**

### **SCHNELLKOCHEN**

1. Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um den rohen Reis, der gekocht werden soll, in den Innentopf zu geben.
2. Waschen Sie den Reis, entfernen Sie überschüssige Stärke und lassen Sie das Wasser ab; wiederholen Sie diesen Vorgang mindestens 2 Mal, bis das Wasser klar wird.
3. Fügen Sie entsprechend der Menge des rohen Reises eine angemessene Menge Wasser hinzu, der gekocht werden soll.
4. Wischen Sie die Feuchtigkeit auf der äußeren Oberfläche des Innentopfes ab und setzen Sie ihn in das Gerät ein, wobei darauf geachtet wird, dass am Boden, wo das Gerät den Innentopf berührt, keine Fremdkörper vorhanden sind, und schließen Sie dann den Deckel.
5. Stecken Sie das Netzkabel in eine verfügbare Netzsteckdose (220-240 V-/50/60 Hz).
6. Drücken Sie die „DELAY(VERZÖGERUNG)“-Taste, und die digitale Anzeige zeigt die standardmäßige Verzögerungszeit an.
7. Drücken Sie die „DELAY(VERZÖGERUNG)“-Taste, um die erforderliche Verzögerungszeit einzustellen. Nehmen Sie als Beispiel 8 Stunden, dann wird das Kochen nach 8 Stunden abgeschlossen sein.
8. Drücken Sie direkt die „QUICK RICE(SCHNELLKOCHEN)“-Taste, um das Kochen zu starten, und das Gerät wird piepen. Die Verzögerungszeit beginnt abzulaufen.
9. Nach dem Kochen wird das Gerät piepen und automatisch in den Warmhaltemodus wechseln.
10. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Reis mit dem mitgelieferten Löffel um, um überschüssige Feuchtigkeit abzulassen und den Reis perfekter zu machen.
11. Nachdem der gesamte Reis entnommen wurde, ziehen Sie das Netzkabel des Geräts heraus.

DE

### **VERZÖGERUNGSSTART**

#### **HINWEIS**

1. MISCHUNG, DÜNSTEN und WARMHALTEN unterstützen keinen Verzögerungsstart.
2. Die Verzögerungszeit bezieht sich auf die Endzeit des Kochens. Nehmen Sie als Beispiel 8 Stunden, dann wird das Kochen nach 8 Stunden abgeschlossen sein.
3. Die empfohlene maximale Verzögerungszeit beträgt 12 Stunden, da der Reis sonst schlecht riechen könnte.
4. „DELAY(VERZÖGERUNG)“ unterstützt kurzes Drücken (Einstellungsschritt ist 0:10) und kontinuierliches Drücken (Einstellungsschritt ist 1:00).
5. Wenn die Verzögerungszeit kürzer ist als die Heizvorhaltezeit dieser Funktion, wird die Heizung gestartet; zum Beispiel beträgt die Heizvorhaltezeit für WEIßER REIS 1:00, wenn der Verzögerungszähler 1:00 erreicht, wird die Heizung gestartet.
6. Beachten Sie die folgende Tabelle für die Heizvorhaltezeit unterschiedlicher Funktionen:

## **WARMHALTEN/ABBRECHEN**

### **WARMHALTEN**

- Nach dem Kochen geht der Kocher automatisch in den Warmhaltemodus über.
- Im Nicht-Kochzustand drücken Sie die Taste „KEEP WARM/CANCEL (WARMHALTEN/ABBRECHEN)“, um automatisch in den Warmhaltemodus zu wechseln.

### **ABBRECHEN**

- Während der Funktionseinstellung, wenn Sie die aktuelle Funktion wechseln oder abbrechen müssen, drücken Sie die Taste „KEEP WARM/CANCEL(WARMHALTEN/ABBRECHEN)“ und wählen Sie dann erneut aus.
- Wenn Sie innerhalb von 32 Sekunden nach Beginn des Kochens die aktuelle Funktion wechseln oder abbrechen müssen, drücken Sie die Taste „KEEP WARM/CANCEL(WARMHALTEN/ABBRECHEN)“ und wählen Sie dann erneut aus.
- Wenn Sie die aktuelle Funktion nach 32 Sekunden nach Beginn des Kochens wechseln oder abbrechen müssen, drücken Sie die Taste „KEEP WARM/CANCEL(WARMHALTEN/ABBRECHEN)“ innerhalb von 3 Sekunden zweimal und wählen Sie dann erneut aus.

### **HINWEIS**

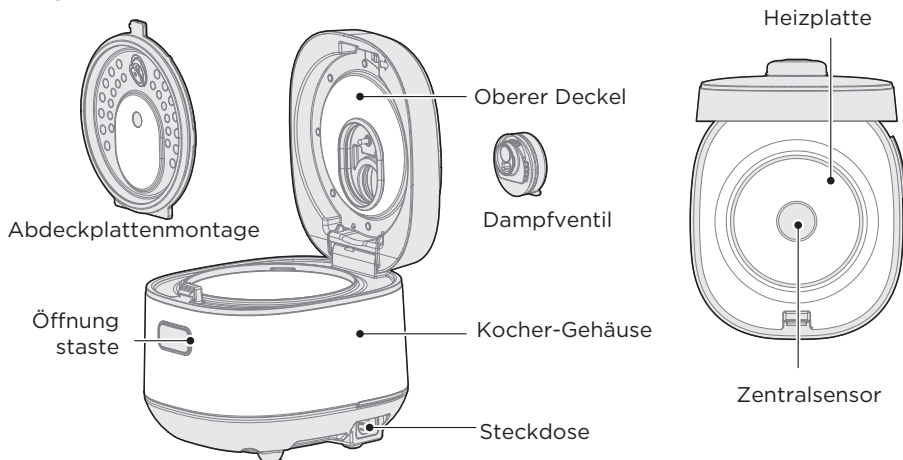
1. [0h] zeigt an, dass die Warmhaltezeit weniger als 1 Stunde beträgt, [1 h] wird nach 1 Stunde Warmhalten angezeigt, [2 h] nach 2 Stunden usw.
2. Das Produkt kann bis zu 24 Stunden warm gehalten werden.
3. Um den Geschmack der Speisen zu erhalten, wird empfohlen, dass die maximale Warmhaltezeit 5 Stunden nicht überschreiten sollte.
4. Während des Warmhaltens wird das Produkt intermittierend erhitzt, um die Speisen im Topf über 65 °C zu halten.

DE

# REINIGUNG UND WARTUNG

**Bitte trennen Sie die Stromversorgung vor der Reinigung und Wartung**

## DAS INNENLEBEN



DE

### Abdeckplattenmontage

Mit heißem oder kaltem Wasser abspülen, mit einem weichen Schwamm waschen und gründlich trocknen.

- Entfernen Sie Reis oder andere Rückstände. Wenn sie nicht entfernt werden, kann Dampf durchsickern, Reis kann austrocknen oder Kochen und Warmhalten können unvollständig sein.
- Die Abdeckplattenmontage kann nicht entfernt werden.
- Reinigen Sie das Innenlid-Set nach jeder Verwendung gründlich, da es sonst rosten oder verfärben könnte.

### Zentralsensor

Mit einem gut ausgewrungenen weichen Tuch abwischen.

Wenn er mit Reis oder anderen Rückständen verstopft ist, entfernen Sie diese mit einem Bambusstock.

### Oberer Deckel / Dampfventil

Den oberen Deckel / das Dampfventil sicher halten und mit einem gut ausgewrungenen weichen Tuch abwischen. Entfernen Sie Reis oder Rückstände auf der Innenseite des oberen Deckels / Dampfventils.

- Verwenden Sie keine Küchenreiniger.
- Reis, andere Rückstände oder Feuchtigkeit auf der Oberfläche können dazu führen, dass der obere Deckel / das Dampfventil rostet oder verfärbt.

### Heizplatte

Die Oberfläche mit einem gut ausgewrungenen weichen Tuch abwischen.

Wenn Reis oder andere Rückstände auf der Heizplatte haften, diese leicht mit einem Schleifpapier der Körnung 320 abreiben, nachdem es in Wasser eingetaucht wurde. Wenn er mit Reis oder anderen Rückständen verstopft ist, entfernen Sie diese mit einem Bambusstock.

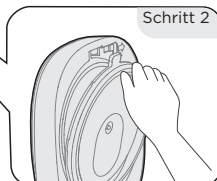
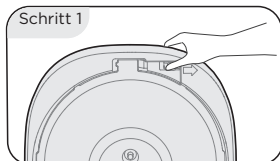
## Reinigung und Wartung

### Wie man das Innenlid-Set abnimmt:

Halten Sie den Innenlid-Knopf (1) und drücken Sie den Innenlid-Set-Halter (2) nach oben, um ihn abzunehmen.

Drücken Sie die weiße Taste in Pfeilrichtung, um die Abdeckung zu entfernen. (Die Abdeckung wird nach vorne kippen.)

Nach Reinigung und Trocknung wieder an Ort und Stelle installieren.



Fassen Sie die Abdeckung und heben Sie sie heraus.

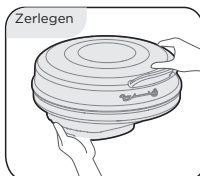
- Ziehen Sie nicht an den Innenlid-Knöpfen, ohne den Innenlid-Set-Halter zu drücken. (Kann dazu führen, dass der Innenlid-Set und der Außenlid brechen.)

DE

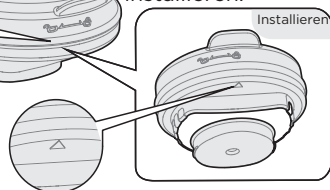
### Wie man das Innenlid-Set befestigt:

Führen Sie die Befestigungen an den unteren Seiten des Innenlid-Sets in das Außenlid ein und drücken Sie es zum Außenlid hin, bis es einrastet.

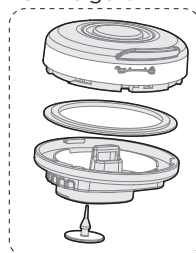
Drehen Sie von „☪“ auf „△“ wie in der Abbildung gezeigt, um es zu zerlegen.



Drehen Sie von „☪“ auf „△“ wie in der Abbildung gezeigt, um es an Ort und Stelle zu installieren.

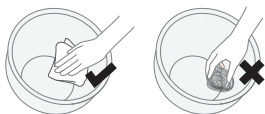


Montieren Sie in der Reihenfolge Installieren im Uhrzeigersinn



## Reinigen des Innenbehälters / Dampfgarers

10 Minuten in sauberem Wasser einweichen, damit der restliche Reis das Wasser vollständig aufnehmen kann, und dann abspülen



### HINWEIS

Verwenden Sie keine Stahlwolle zum Reinigen des Innenbehälters, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden.

## Trocknen

Nach der Reinigung den Innenbehälter und den Dampfgarer trocknen



# FEHLERSUCHE

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Fehlfunktionen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Fehlfunktion. Es wird empfohlen, die Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und mögliche Kosten für den Servicecenter-Anruf zu sparen.

| Abnormale Situationen                                                                                               | Mögliche Gründe                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Lösungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zu weich, zu hart, zu dick, zu dünn, nicht gekocht, verbrannter Reis, Reissuppe überläuft und unzureichendes Kochen | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Wasser entsprechend der Wasserstandslinie hinzugefügt</li> <li>• Falsche Auswahl der Funktion</li> <li>• Fremdkörper auf der Heizplatte</li> <li>• Keine ordnungsgemäße Installation des Dampfventils</li> <li>• Verformung des Innentopfs</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fügen Sie Wasser entsprechend der Wasserstandslinie hinzu</li> <li>• Wählen Sie die entsprechende Funktion aus</li> <li>• Entfernen Sie Fremdkörper auf der Heizplatte und kochen Sie erneut</li> <li>• Dampfventil korrekt installieren</li> <li>• Kontaktieren Sie den Kundendienst, um den Innentopf zu ersetzen</li> </ul> |
| Eigentümlicher Geruch, Verfärbung und Trockenheit während der Warmhaltezeit                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Dichtungsring und der Rand des Innentopfs sind mit Fremdkörpern vermischt</li> <li>• Produkt undicht</li> <li>• Zu lange Warmhaltezeit</li> </ul>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die Fremdkörper</li> <li>• Kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum, um den Dichtungsring zu ersetzen</li> <li>• Es wird empfohlen, die Warmhaltezeit auf maximal 5 Stunden zu begrenzen</li> </ul>                                                                                                              |
| Abnormale Geräusche im Arbeitsprozess                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser auf dem Innentopf nicht getrocknet</li> <li>• Ein- und Ausschaltgeräusch während des Betriebs</li> </ul>                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trocknen Sie das Wasser auf dem Innentopf vor Gebrauch</li> <li>• Normales Phänomen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |



| Anzeige oder Zustand | Abnormale Anzeige | Mögliche Ursache                                         | Lösungen                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|-------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Licht an             | E1                | Haupt-Thermistor (unterer Sensor) offener Stromkreis     | Ziehen Sie den Netzstecker heraus und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn die Anzeige weiterhin dieselbe Nachricht anzeigt, senden Sie den Reiskocher bitte zur Wartung an Ihr örtliches Kundendienstzentrum. |
| Licht an             | E2                | Haupt-Thermistor (unterer Sensor) Kurzschluss            |                                                                                                                                                                                                            |
| Licht an             | E5                | Obere Deckelsensor (Griff-Thermistor) offener Stromkreis |                                                                                                                                                                                                            |
| Licht an             | E6                | Obere Deckelsensor (Griff-Thermistor) Kurzschluss        |                                                                                                                                                                                                            |
| Licht an             | EU                | Kommunikationsfehler                                     |                                                                                                                                                                                                            |
| Blinken              | EU                | Kommunikationsfehler                                     |                                                                                                                                                                                                            |

# MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo  Midea, Wortmarken, Handelsnamen, Handelsaufmachungen und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte von Midea und verbundenen Unternehmen, an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie sämtliche Vermögenswerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea stellt eine Markenverletzung bzw. einen unlauteren Wettbewerb dar, der gegen die einschlägigen Gesetze verstößt.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle damit verbundenen Urheberrechte vor. Keine juristische Person oder Einzelperson darf diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea verwenden, vervielfältigen, modifizieren, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

DE

Alle erläuterten Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt des Drucks aktuell.

# ENTSORGUNG UND RECYCLING

## Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:  
Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



DE

## Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

1. "--" Zeigt den Standby-Modus an;
2. Produktinformationen zum Energieverbrauch und zur Zeit, die benötigt wird, um den anwendbaren Energiesparmodus zu erreichen: Standby-Modus: 0,5 W  
Maximale Zeit, um den anwendbaren Energiesparmodus zu erreichen: 5 Minuten.

## Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



# DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen, verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via **MideaDPO@midea.com**. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via **MideaDPO@midea.com**. Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

DE

# GARANTIE / SERVICE

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Bei Fragen oder Problemen senden Sie uns bitte eine E-Mail  
Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an.  
Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld. Bei speziellen Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## **Vor dem Anruf beim Kundendienst:**

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

## **Garantiebedingungen**

Dieses Gerät wurde gemäß den modernsten Methoden gefertigt und getestet. Der Verkäufer garantiert einwandfreies Material und ordnungsgemäße Fertigung für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Verkaufsdatum für den Endverbraucher. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei einem Eingriff des Käufers oder Dritten. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, fehlerhafte Installation oder Lagerung, unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder andere äußere Einflüsse verursacht werden, fallen nicht unter diese Garantie.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Bei Reklamationen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile nachzubessern oder das Gerät zu ersetzen oder auszutauschen.

Nur wenn es nicht möglich ist, den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts durch Reparatur oder Austausch des Gerätes zu erreichen, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrags verlangen. Schadenersatzansprüche, auch für Folgeschäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des Produkts und des Kaufbelegs.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

DE

**LETTERA DI RINGRAZIAMENTO**

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

**INDICE**

**LETTERA DI RINGRAZIAMENTO** ..... 01

**ISTRUZIONI DI SICUREZZA** ..... 02

**SPECIFICHE** ..... 09

**PANORAMICA DEL PRODOTTO**..... 10

**ISTRUZIONI PER L'USO** ..... 13

**PULIZIA E MANUTENZIONE** ..... 26

**RISOLUZIONE DEI PROBLEMI** ..... 29

**MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE** 31

**SMALTIMENTO E RICICLO** ..... 32

**TRATTAMENTO DEI DATI** ..... 33

**GARANZIA / ASSISTENZA** ..... 34

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

## Spiegazione dei simboli



### Pericolo

Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



### Avviso di tensione elettrica pericolosa

Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



### Avvertenze

La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



### Attenzione

La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



### Attenzione

La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



### Attenersi alle istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## **ATTENZIONE**

- Leggere attentamente le regole per un funzionamento sicuro e le istruzioni.
- Questa pentola elettrica può essere riscaldata solo con il recipiente interno originale. Per i prodotti con vaporiera in metallo, la vaporiera non può essere utilizzata come contenitore separato per evitare il surriscaldamento, la fusione della plastica o addirittura la rottura.
- Non far cadere il recipiente interno e non usare oggetti duri per colpirlo, per evitare che si deformi. Un recipiente interno deformato deve essere sostituito.
- Per evitare ustioni da alta temperatura, non toccare direttamente con le mani il recipiente interno e la piastra di riscaldamento (piastra a serpentina) durante il funzionamento o subito dopo l'uso.
- La riparazione impropria o il cortocircuito non autorizzato di alcuni accessori importanti, tra cui il fusibile, può causare un guasto alla protezione dell'apparecchio e provocare il surriscaldamento o la rottura.
- Quando l'apparecchio viene utilizzato da persone con pacemaker cardiaco o impianto di protesi cocleare, consultare il personale medico autorizzato e fare riferimento alle istruzioni del fornitore del dispositivo medico.
- In caso di discrepanza tra l'immagine e il prodotto, fare riferimento all'oggetto reale.
- Prima dell'uso, verificare che il recipiente di cottura e la valvola del vapore siano in posizione per evitare incidenti.
- Durante l'uso è normale che l'apparecchio faccia un leggero ticchettio o ronzii. Non farsi prendere dal panico.



- Non utilizzare il prodotto subito dopo la cottura. È necessario attendere più di 15 minuti dopo l'interruzione, in modo che la piastra di riscaldamento (piastra a serpentina) possa raffreddarsi.
- Per i prodotti con funzione di cottura ad acqua calda, seguire le istruzioni riportate nella Guida rapida; per i prodotti senza funzione di cottura ad acqua calda, non cucinare con acqua calda, altrimenti la valutazione della temperatura del termostato sarà influenzata e l'effetto di cottura sarà scarso.
- Pulire e controllare regolarmente la valvola del vapore e il coperchio mobile. Pulire e controllare regolarmente anche il piano d'appoggio dove è collocato il prodotto.
- L'altitudine necessaria per il corretto funzionamento dell'apparecchio è compresa tra 0 e 2000 metri.
- Per garantire un risultato ottimale, durante la cottura del riso non utilizzare la vaporiera per cuocere gli alimenti.
- In presenza di un dispositivo di messa a terra insufficiente, le persone sensibili potrebbero avvertire una sensazione di fastidio. Si consiglia di verificare l'affidabilità del dispositivo di messa a terra o di non toccare mai l'involucro metallico e il recipiente di cottura interno.
- Prima di utilizzare il cuociriso, eliminare l'acqua, il riso e altri oggetti estranei presenti tra il recipiente interno e la serpentina di riscaldamento per evitare il surriscaldamento o il cortocircuito.
- Prima di utilizzare il fornello elettrico, è necessario asciugare la parte esterna della pentola interna per evitare malfunzionamenti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

## **⚠ AVVERTENZA**

- Durante il funzionamento, non coprire la valvola del vapore con un panno e non è consentito collocare il prodotto vicino a materiali infiammabili. Quando si utilizza il prodotto, tenerlo lontano da tende di finestre, tendaggi, tende di porte o materiali simili per evitare di provocare un incendio.
- Non utilizzare il prodotto per la preparazione di alimenti che possono facilmente bloccare lo sfiato, come ad esempio alimenti frantumati (come alghe nori e cavoli) o a strisce (come alghe) e alimenti spezzettati (come il semolino di granturco), per evitare di causare incidenti o danni all'apparecchio per la cottura del riso.
- Durante il funzionamento, non avvicinare le mani o il viso allo sfiato del vapore per evitare scottature.
- Non intervenire sull'apparecchio: solo il personale addetto alla manutenzione può smontare o riparare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio con una tensione diversa da 220-240 V CA per evitare il rischio di incendio e di scosse elettriche. In caso di danni al cavo di alimentazione, non utilizzare l'apparecchio.
- Non eseguire le seguenti azioni in modo da evitare il rischio di incendio e di scosse elettriche dovute a danni alla linea di alimentazione: piegare con forza il cavo di alimentazione, tenerlo vicino a oggetti ad alta temperatura, legarlo o usarlo per trasportare pesi.
- In caso di danni alla spina di alimentazione, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e cortocircuiti. Se la linea elettrica è troppo corta, l'utente deve utilizzare una prolunga. Non utilizzare prese di scarsa qualità.

- Non tirare la spina con le mani bagnate per evitare scosse elettriche e lesioni alle persone.
- Durante il funzionamento, non spostare o scuotere l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini e neonati non sorvegliati per evitare incidenti pericolosi come scosse elettriche e ustioni.
- Non collocare l'apparecchio in luoghi instabili, umidi o vicino ad altre fonti di calore (ad es. stufa). La distanza ottimale è di 30 cm. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe subire danni o incidenti.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o bagnarlo.
- Utilizzare esclusivamente una presa di messa a terra con corrente nominale superiore a 10 A. Se utilizzata con altri apparecchi elettrici, la presa si guasterebbe e comporterebbe pericoli come la morte.
- Pulire la polvere e l'acqua su entrambe le estremità della linea elettrica e della presa dell'apparecchio per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e cortocircuiti.
- Quando è necessaria la manutenzione o la sostituzione di parti, consegnare il prodotto al centro di assistenza professionale autorizzato da Midea. Per evitare pericoli nascosti causati da una manutenzione non corretta o da una scelta impropria degli accessori.
- La spina deve essere inserita a fondo nella presa per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e cortocircuiti.
- Per i connettori di tipo X: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo dedicato o con un componente dedicato acquistato dal produttore o dal reparto manutenzione. Per i connettori di tipo Y: In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, il cavo deve essere sostituito da professionisti dell'azienda produttrice, del reparto manutenzione o di reparti analoghi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

- Non utilizzare l'apparecchio quando è collegato a un timer o a un sistema di controllo remoto indipendente.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, alcune superfici possono diventare calde e causare temperature elevate. Prestare attenzione a queste aree per evitare ustioni. Non toccare la piastra e la superficie del prodotto con le mani.
- L'apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Con la raccolta e il riciclaggio dei vecchi apparecchi, si dà un importante contributo alla conservazione delle risorse naturali e si provvede a uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.
- Avvertenza: evitare che il connettore si rovesci.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
  - aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismo;
  - da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini di età superiore agli 8 anni, a meno che non siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Avvertenza di potenziali lesioni dovute a un uso improprio.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
- Dopo un uso prolungato, la zona di riscaldamento corrispondente della piastra a induzione è ancora calda. Non toccare mai la superficie in ceramica per evitare di bruciarsi.
- Non immergere mai l'involucro, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
- **AVVERTENZA:** un uso improprio può causare potenziali lesioni.
- Utilizzare esclusivamente il connettore appropriato
- Attenzione: Evitare che il connettore si rovesci.
- Questo apparecchio è dotato di un collegamento a terra per scopi funzionali.



-  L'apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Con la raccolta e il riciclaggio dei vecchi apparecchi, si dà un importante contributo alla conservazione delle nostre risorse naturali e si provvede a uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.

# SPECIFICHE

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Modello del prodotto | MRD20B1AMK |
| Tensione             | 220-240V~  |
| Frequenza            | 50/60Hz    |
| Potenza              | 350-416W   |
| Capacità             | 2L         |

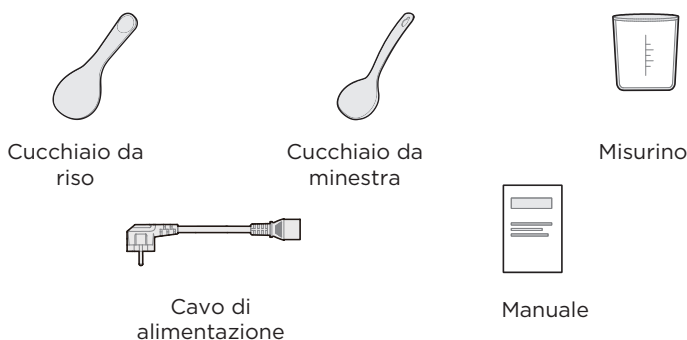
# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Nome dei componenti



IT

## Elenco parti



### ● NOTA

Tutte le immagini contenute in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. Qualsiasi discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione del disegno sarà soggetta all'oggetto reale. Rimuovere le parti dal componente prima di eseguire l'installazione.

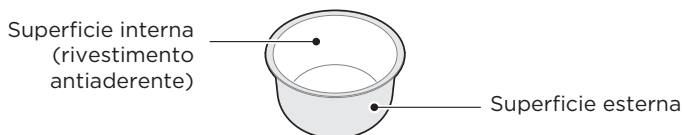
## Informazioni sul recipiente di cottura interno

Affinché il recipiente di cottura interno possa essere utilizzato per molti anni, rispettare le seguenti indicazioni.

### Superficie interna (rivestimento antiaderente)

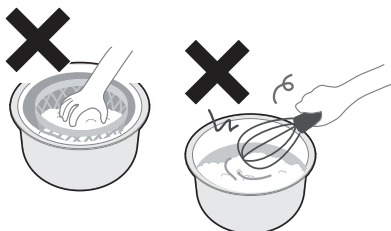
Il rivestimento antiaderente può staccarsi se danneggiato.

Prestare particolare attenzione per evitare danni e seguire le seguenti precauzioni:



### Durante la preparazione

- Prima di lavare il riso, rimuovere i corpi estranei (come i sassolini).
- Non utilizzare utensili come fruste per pulire il prodotto.
- Non collocare un colino metallico nel recipiente di cottura interno quando si lava il riso.
- Utilizzare il recipiente di cottura interno solo per questo cuoceriso.



### Al termine della cottura

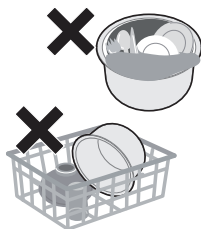
- Non versare aceto nel recipiente di cottura interno (quando si prepara il riso per sushi).
- Non utilizzare mestoli di metallo (quando si serve il porridge, ecc.).
- Non colpire con la spatola o altri utensili (quando si serve, ecc.).





### **Durante la pulizia**

- Non inserire cucchiaini o ciotole nel recipiente di cottura interno.
- Non mettere in lavastoviglie o nell'asciugatrice.
- Pulire il recipiente di cottura interno immediatamente dopo l'uso di qualsiasi condimento.
- Per la pulizia utilizzare solo materiali morbidi come una spugna.



- Non utilizzare diluenti, benzina, detergenti abrasivi, candeggina, spazzole (di nylon, metallo, ecc.), spugne di melamina o spugne con superficie in nylon.



### **Il rivestimento antiaderente può consumarsi con l'uso.**

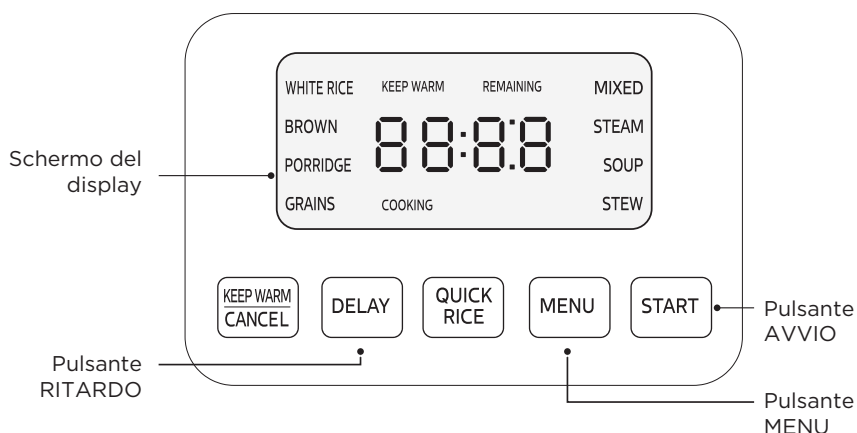
- Il rivestimento antiaderente può scolorire o staccarsi. Ciò non influisce sulle prestazioni di cottura/riscaldamento o sulle proprietà sanitarie ed è innocuo per la salute.
- Se il rivestimento antiaderente si stacca o la padella interna si deforma, sostituirla acquistandone una nuova.

### **Superficie esterna**

- Il calore può causare un certo scolorimento, ma non influisce sui risultati di cottura.
- La superficie esterna tocca importanti sensori sensibili. Fare attenzione a non sporcarla o danneggiarla.

# ISTRUZIONI PER L'USO

## Parte operativa



## Istruzioni per l'uso

IT

### Consigli per cucinare un riso delizioso

#### • Dosare il riso in modo accurato

Assicurarsi di utilizzare il misurino in dotazione, poiché altri misurini possono differire. Livellare il riso in cima al misurino per garantire la precisione.

#### • Lavare rapidamente il riso (preparare una ciotola per raccogliere l'acqua).

##### 1. Sciacquare il riso...

Per prima cosa, versare abbondante acqua nel recipiente di cottura interno della pentola e mescolare il riso a mano per 2-3 volte (entro 10 secondi). Scolare l'acqua subito dopo. Ripetere due volte.

##### 2. Lavare il riso...

Lavare il riso mescolandolo a mano per 30 volte (circa 15 secondi), versare abbondantemente l'acqua dalla ciotola e mescolare di nuovo il riso leggermente. Scolare immediatamente l'acqua. Ripetere questo processo di lavaggio 2-4 volte.

##### 3. Sciacquare il riso...

Infine, versare abbondante acqua dalla ciotola e sciacquare il riso. Ripetere due volte.



## **⚠ AVVERTENZA**

Non lavare il riso e non regolare la quantità d'acqua utilizzando acqua calda (95° F/ 35°C o superiore).

In caso contrario, la cottura del riso risulterà inadeguata.

### **• Mescolare e sgranare il riso subito dopo la cottura**

In questo modo si libera l'umidità in eccesso, ottenendo un riso perfettamente cotto e dalla consistenza soffice.

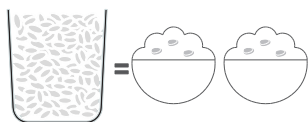
Sgranare il riso entro 10 minuti dal termine della cottura. Se non viene sgranato, il riso potrebbe raggrumarsi, diventare troppo glutinoso o bruciare.

## **Suggerimenti per regolare la quantità d'acqua**

### **Rapporto riso-acqua**

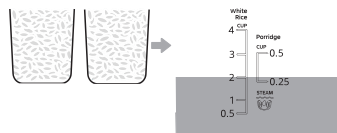
#### **1. Metodo di misurazione del riso**

1 Un misurino di riso può essere cucinato in 2 ciotole di riso al vapore e il diametro della ciotola è di circa 11,5 cm.



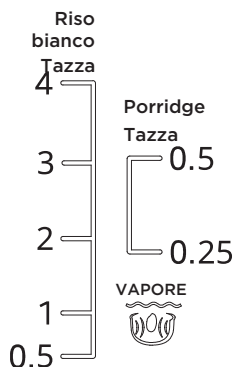
#### **2. Mettere il riso e l'acqua**

Prendiamo come esempio la cottura di 2 tazze di riso, mettiamo il riso lavato nel recipiente interno e aggiungiamo acqua fino alla corrispondente linea di misurazione 2 (la linea di livello dell'acqua deve essere soggetta all'oggetto reale)



### **• Non utilizzare acqua ionica fortemente alcalinizzata**

Non utilizzare acqua ionica alcalinizzata con un pH superiore a 9. Il riso cotto con acqua ionica fortemente alcalinizzata può apparire giallo o diventare troppo glutinoso.



Riso: Quando si aggiunge l'acqua, per RISO BIANCO, INTEGRALE, CHICCO, MISTO, RISO RAPIDO, la linea del livello dell'acqua dipende dalla scala del livello dell'acqua del riso bianco.

| Quantità massima di riso | Quantità minima |
|--------------------------|-----------------|
| 4 tazze                  | 0,5 tazza       |

PORRIDGE: per l'aggiunta di acqua, fare riferimento alla linea dell'acqua del porridge. Cottura del PORRIDGE.

| Quantità massima di riso | Quantità minima |
|--------------------------|-----------------|
| 0,5 tazza                | 0,25 tazza      |

Vapore: Quando si cuoce a vapore, aggiungere l'acqua in base alla linea dell'acqua del recipiente interno.

Troppa acqua causerà un'eccessiva fuoriuscita dell'acqua durante l'ebollizione, mentre troppa poca acqua causerà una cottura insufficiente del cibo.

#### Suggerimenti per regolare la quantità d'acqua

| Tipo di riso          | Regolazione dell'acqua                                  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| Riso bianco con germe | Livello normale                                         |
| Nuovo raccolto        | Ridurre leggermente l'acqua rispetto al livello normale |
| Vecchio raccolto      | Aggiungere un po' d'acqua al livello normale            |

- Se si aggiunge troppa acqua, potrebbe bollire attraverso lo sfianto del vapore.

### Suggerimenti per l'utilizzo della modalità Mantenimento in caldo

- Quando si conserva il riso nel recipiente di cottura interno per consumarlo in seguito, utilizzare la modalità Mantenimento in caldo.
- Il riso può sviluppare un odore sgradevole o l'umidità condensata può cadere sul riso, rendendolo appiccicoso, se la modalità Mantenimento in caldo viene annullata o se viene lasciato in un cuociriso non collegato.

- **Per evitare che il riso diventi secco o umido, che sviluppi un odore o che ingiallisca, non utilizzare la modalità Mantenimento in caldo per i seguenti casi:**
  - Mantenere in caldo una piccola quantità di riso per molte ore.
  - Mantenere il riso in caldo per più di 12 ore.
  - Aggiungere altro riso mentre lo si tiene in caldo.
  - Riscaldare il riso freddo.
  - Mantenere in caldo i fiocchi d'avena.
  - Mantenere in caldo il riso quando contiene ingredienti e condimenti aggiuntivi (riso misto, ecc.).
  - Mantenere in caldo alimenti diversi dal riso, come crocchette o zuppa di miso.
  - Mantenere il riso in caldo con la spatola lasciata all'interno del Cuociriso.
- **Quando si tiene in caldo una piccola quantità di riso, raccogliere il riso verso il centro del recipiente di cottura interno.**
- Quando la quantità di riso tenuto in caldo diminuisce, il riso può asciugarsi o bagnarsi.
- Per ridurre al minimo questo inconveniente, raccogliere il riso verso il centro del recipiente di cottura interno mentre lo si tiene al caldo.



## Cucinare il riso (fasi di cottura di base)

- L'impostazione iniziale del menu al momento della spedizione dalla fabbrica è BIANCO/MISTO.
- Lavare il recipiente interno, il set di coperchi interni, il tappo di sfiato e gli accessori prima dell'uso iniziale.

### 1. Misurare il riso con il misurino in dotazione.

- Riempire abbondantemente il misurino con il riso, quindi livellare.



### 2. Lavare il riso e regolare la quantità d'acqua.

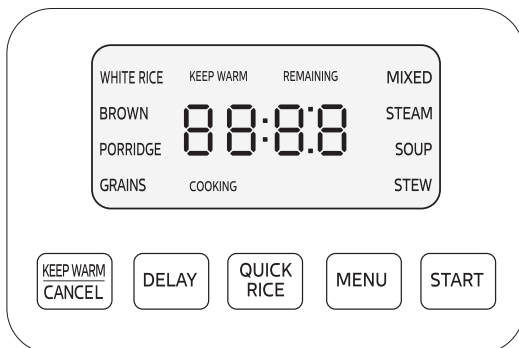
1. Lavare il riso. - Vedere "CONSIGLI PER LA COTTURA DEL RISO".
  2. Su una superficie piana, versare l'acqua sul riso nel recipiente di cottura interno, riempiendo fino alla linea di misurazione dell'acqua corrispondente al numero di tazze di riso che si sta cucinando e all'impostazione del menu.
  3. Vedere "Consigli per la regolazione della quantità d'acqua".
- Il riso può essere cucinato immediatamente dopo il lavaggio, poiché non è necessario l'ammollo. L'ammollo del riso ne ammorbidisce la consistenza.

**3. Posizionare il recipiente di cottura interno nel corpo principale e fissare il set di coperchi interni e il tappo di sfiato del vapore. Chiudere il coperchio esterno e collegare il cavo di alimentazione.**

Assicurarsi di eliminare l'umidità e i corpi estranei dalla superficie esterna del recipiente di cottura interno, dall'interno del corpo principale, dal set di coperchi interni e dal tappo di sfiato del vapore.

- Assicurarsi che il recipiente di cottura interno sia inserito fino in fondo.
- Chiudere il coperchio esterno lentamente e saldamente fino a sentire un "clic".

**4. Selezionare l'impostazione di menu desiderata premendo il pulsante .**



**5. Premere il pulsante  (Avvio).**

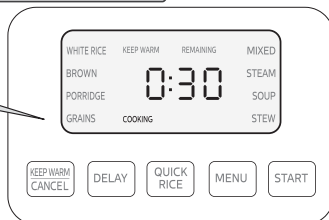
Viene emesso un segnale acustico e la cottura ha inizio.

Il display visualizza il tempo previsto (in minuti) fino al completamento della cottura.

- Assicurarsi che il cuoceriso non sia in modalità Keep Warm (Mantenimento in caldo), quindi premere il pulsante START (Avvio). Se la spia Keep Warm (Mantenimento in caldo) è accesa, si avvia il processo di riscaldamento

Es. Visualizzazione durante la cottura con il menu WHITE RICE (RISO BIANCO).

**Visualizza il tempo previsto per il completamento della cottura.**



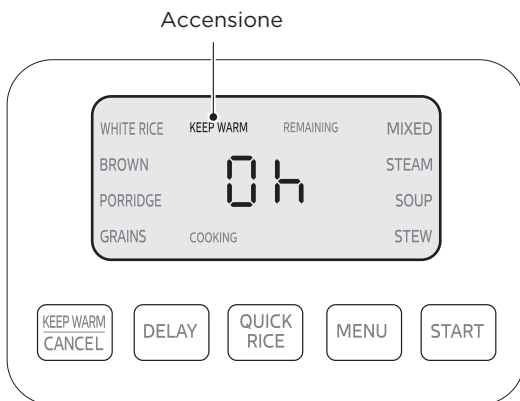
- Il tempo rimanente fino al completamento della cottura è solo un riferimento. Il tempo effettivo di completamento della cottura può variare a seconda della temperatura ambiente o dell'acqua, della tensione o della misura dell'acqua.
- Il cuoceriso regola il tempo rimanente fino al completamento della cottura quando raggiunge il processo di cottura a vapore. Il tempo di completamento della cottura può aumentare o diminuire improvvisamente durante questo processo.

**6. Quando viene emesso il suono o il segnale acustico che indica il completamento della cottura, mescolare e sciogliere immediatamente il riso per conferirgli una consistenza deliziosamente morbida.**

Al termine della cottura, passa automaticamente alla modalità Keep Warm (Mantenimento in caldo). Quando passa alla modalità Keep Warm (Mantenimento in caldo), mescolare e sgranare immediatamente il riso.

Mescolando e sgranando il riso e rimuovendo l'umidità in eccesso, si evita che il riso si indurisca, diventi appiccicoso o si bruci.

- Fare attenzione a non scottarsi quando si mescola e si sgrana il riso.



- Il recipiente di cottura interno può ruotare quando si sgrana il riso. Tenendolo con dei guanti da forno o con un panno morbido, si eviterà di farlo ruotare e si ridurranno i danni al fondo esterno.
- A seconda delle condizioni di cottura, la parte inferiore del riso può dorarsi leggermente.
- A seconda della convezione del calore durante la cottura, la superficie del riso finito può apparire irregolare.

**7. Dopo l'uso premere il pulsante  (Mantenimento in caldo/Annulla), quindi scollegare il cavo**

- Non iniziare la pulizia del cuociriso finché il corpo principale non si è raffreddato.
- Non maneggiare il cavo di alimentazione con le mani bagnate (ciò potrebbe causare cortocircuiti o scosse elettriche).
- Se si rimuove solo il recipiente di cottura interno, l'apparecchio non si spegne. Assicurarsi di premere il pulsante CANCEL (Annulla).

**REQUISITO**

Quando si cucina più di una pentola di riso consecutivamente o si cucina subito dopo aver annullato la modalità Keep Warm (Mantenimento in caldo), lasciare raffreddare il Cuociriso per almeno 30 minuti.

Se il corpo principale e il coperchio esterno sono caldi, il riso potrebbe non cuocere bene.

**OSSERVAZIONI**

Per raffreddare rapidamente il corpo principale e il coperchio esterno, provare quanto segue:

- Riempire il recipiente di cottura interno con acqua fredda e posizionarlo nel corpo principale.
- Aprire il coperchio esterno, rimuovere il set di coperchi interni e lasciare raffreddare la piastra radiante.

| Funzione    | Approx Heating Reservation Time |
|-------------|---------------------------------|
| RISO BIANCO | 1:00                            |
| INTEGRALE   | 1:30                            |
| PORRIDGE    | 1:30                            |
| CHICCHI     | 1:30                            |
| VAPORE      | 1:30                            |
| ZUPPA       | 2:00                            |

### Cucinare il riso (Suggerimenti per cucinare vari menu di riso)

**Per la cottura di altri tipi di riso:**

\* La capacità viene misurata nel misurino in dotazione, utilizzando il riso crudo.

| Menu              | Riso                                             | Impostazio<br>ne menu | Livello<br>acqua | Capacità di<br>cottura<br>[tazze]* | Meriti/<br>Consigli t                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|--------------------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Riso<br>bianco    | Riso<br>bianco a<br>chicco<br>corto/<br>medio    | RISO<br>BIANCO        | Riso bianco      | 0,5-4                              | Cuoce il riso bianco a<br>consistenza regolare.                                                                                                                                                                                                                         |
| Riso<br>integrale | Riso<br>integrale a<br>chicco<br>corto/<br>medio | INTEGRA<br>LE         | Riso bianco      | 0,5-3                              | 1. A seconda della<br>marca di riso, può<br>risultare<br>leggermente più<br>duro del normale.<br>2. Se il riso bianco<br>viene mescolato<br>con il riso integrale,<br>potrebbe bollire o<br>potrebbe verificarsi<br>una cottura<br>imperfetta, e non è<br>raccomandato. |
| Porridge          | Avena                                            | PORRIDGE              | Porridge         | 0,25-0,5                           | Regolare la quantità<br>d'acqua in base alle<br>proprie preferenze.<br>Per un porridge più<br>sodo, <b>utilizzare meno<br/>acqua.</b><br>Per un porridge più<br>umido, <b>utilizzare più<br/>acqua</b>                                                                  |

IT



| Menu        | Riso                                                                                  | Impostazio<br>ne menu | Livello<br>acqua | Capacità di<br>cottura<br>[tazze]* | Meriti/<br>Consigli t                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chicchi     | Riso<br>appiccicoso<br>/ Sorgo<br>/ Rosso<br>Fagioli /<br>Grano<br>saraceno<br>/ Orzo | CHICCHI               | Riso bianco      | 0,5-3                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A seconda della marca del riso, potrebbe essere leggermente più duro del normale.</li> <li>2. Se il riso bianco viene mescolato con il riso integrale, è possibile che si verifichi un'ebollizione o una cottura imperfetta.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Riso misto  | Riso bianco a chicco corto/medio                                                      | MISTO                 | Riso bianco      | 0,5-2                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. I condimenti vanno mescolati con brodo o acqua e poi aggiunti al riso. Dopo aver regolato la quantità d'acqua, mescolare accuratamente. Se i condimenti vengono aggiunti direttamente al riso o se non vengono mescolati correttamente, possono verificarsi bruciature o una cottura imperfetta.</li> <li>2. La quantità di ingredienti consigliata dovrebbe essere pari a circa il 30-50% del peso del riso (massa).</li> <li>3. Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi e disporli uniformemente sul riso (non mescolarli al riso).</li> </ol> |
| Riso rapido | Riso bianco a chicco corto/medio                                                      | RISO RAPIDO           | Riso bianco      | 0,5-4                              | Il riso bianco cuoce più velocemente, ma la consistenza del riso può risultare leggermente più dura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## COTTURA AL VAPORE

1. Aggiungere acqua nel recipiente interno in base alla linea di marcatura VAPORE nel recipiente interno.
2. Eliminare l'umidità dalla superficie esterna del recipiente interno e inserirlo nel prodotto, assicurandosi che non vi siano corpi estranei sul fondo dove il prodotto entra in contatto con il recipiente interno.
3. Mettere gli alimenti da cuocere nella vaporiera in dotazione.
4. Posizionare la vaporiera nel recipiente interno e chiudere il coperchio.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente disponibile (220-240V~/50/60Hz).
6. Selezionare la funzione "STEAM" (VAPORE) premendo il tasto "MENU", quindi premere il tasto "START" (AVVIO) per avviare la cottura.
7. Il prodotto emette un segnale acustico e sul display digitale appare il simbolo della lampada rotante. A questo punto il prodotto inizia la cottura.
8. Al termine della cottura, il prodotto emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità di conservazione del calore.
9. Quando si apre il coperchio, fare attenzione a non far fuoriuscire eccessivamente il vapore e controllare se il cibo è cotto.
10. Dopo la cottura, estrarre tempestivamente gli alimenti per evitare una cottura eccessiva. Fare attenzione quando si estrae il cibo per evitare scottature.
11. Dopo aver tolto tutti gli alimenti cotti, scollegare il cavo di alimentazione del prodotto.

### NOTA

1. Non lasciare il cibo nel prodotto per più di 12 ore.

IT

## ZUPPA

1. Aggiungere l'alimento al recipiente interno e poi aggiungere l'acqua necessaria.
2. Eliminare l'umidità dalla superficie esterna del recipiente interno e inserirlo nel prodotto, assicurandosi che non vi siano corpi estranei sul fondo dove il prodotto entra in contatto con il recipiente interno, quindi chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente disponibile (220-240V~/50/60Hz).
4. Selezionare la funzione "SOUP" (ZUPPA) premendo il tasto "MENU", quindi premere il tasto "START" (AVVIO) per avviare la cottura.
5. Il prodotto emette un segnale acustico e sul display digitale appare il simbolo della spia rotante. A questo punto il prodotto inizia la cottura.
6. Al termine della cottura, il prodotto emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità di conservazione del calore.
7. Quando si apre il coperchio, fare attenzione a non far fuoriuscire troppo vapore.
8. Dopo aver estratto tutta la zuppa o il cibo, scollegare il cavo di alimentazione del prodotto.

### NOTA

1. La quantità di cibo da cuocere non deve superare la linea di marcatura massima del recipiente interno (riso bianco).
2. Non lasciare la zuppa o il cibo nel prodotto per più di 12 ore.

## STUFATO

1. Aggiungere l'alimento nel recipiente interno e poi aggiungere l'acqua necessaria.
2. Eliminare l'umidità dalla superficie esterna del recipiente interno e inserirlo nel prodotto, assicurandosi che non vi siano corpi estranei sul fondo dove il prodotto entra in contatto con il recipiente interno, quindi chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente disponibile (220-240V~/50/60Hz).
4. Selezionare la funzione "STEW" (STUFATO) premendo il tasto "MENU", quindi premere il tasto "START" (AVVIO) per avviare la cottura.
5. Il prodotto emette un segnale acustico e sul display digitale appare il simbolo della spia rotante. A questo punto il prodotto inizia la cottura.
6. Al termine della cottura, il prodotto emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità di conservazione del calore.
7. Quando si apre il coperchio, fare attenzione a non far fuoriuscire troppo vapore.
8. Dopo aver estratto tutto lo stufato il cibo, scollegare il cavo di alimentazione del prodotto.

## NOTA

1. La quantità di cibo da cuocere non deve superare la linea di marcatura massima del recipiente interno (riso bianco).
2. Non lasciare la zuppa o il cibo nel prodotto per più di 12 ore.

## **RITARDO**

### **RISO BIANCO, INTEGRALE, PORRIDGE, CHICCHI, VAPORE, ZUPPA**

1. Utilizzando il misurino in dotazione, aggiungere il riso crudo da cuocere nella pentola interna.
2. Lavare il riso, eliminare l'amido in eccesso e scolare l'acqua; ripetere l'operazione almeno 2 volte finché l'acqua non diventa limpida.
3. Aggiungere una quantità d'acqua adeguata alla quantità di riso crudo da cuocere.
4. Eliminare l'umidità dalla superficie esterna del recipiente interno e inserirlo nel prodotto, assicurandosi che non vi siano corpi estranei sul fondo dove il prodotto entra in contatto con il recipiente interno, quindi chiudere il coperchio.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente disponibile (220-240V~/50/60Hz).
6. Premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione da ritardare, ad esempio "WHITE RICE" (RISO BIANCO).
7. Premere il tasto "DELAY" (RITARDO) e il display digitale visualizzerà il tempo di ritardo predefinito.
8. Premere il tasto "DELAY" (RITARDO) per regolare il tempo di ritardo desiderato. Prendendo come esempio 8 ore, la cottura sarà completata dopo 8 ore.
9. Premere il tasto "START" (AVVIO) per avviare la cottura e il prodotto emette un segnale acustico. Il tempo di ritardo inizia il conto alla rovescia.
10. Al termine della cottura, il prodotto emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità di conservazione del calore.
11. Aprire il coperchio e mescolare il riso con il cucchiaino in dotazione per far fuoriuscire l'umidità residua e rendere il riso perfetto.
12. Dopo aver estratto tutto il riso, scollegare il cavo di alimentazione del prodotto.

## RITARDO

### RISO BIANCO

1. Utilizzando il misurino in dotazione, aggiungere il riso crudo da cuocere nel recipiente interno.
2. Lavare il riso, eliminare l'amido in eccesso e scolare l'acqua; ripetere l'operazione almeno 2 volte finché l'acqua non diventa limpida.
3. Aggiungere una quantità d'acqua adeguata alla quantità di riso crudo da cuocere.
4. Eliminare l'umidità dalla superficie esterna del recipiente interno e inserirlo nel prodotto, assicurandosi che non vi siano corpi estranei sul fondo dove il prodotto entra in contatto con il recipiente interno, quindi chiudere il coperchio.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente disponibile (220-240V~/50/60Hz).
6. Premere il tasto "DELAY" (RITARDO) e il tubo digitale visualizzerà il tempo di ritardo predefinito.
7. Premere il tasto "DELAY" (RITARDO) per regolare il tempo di ritardo desiderato. Prendendo come esempio 8 ore, la cottura sarà completata dopo 8 ore.
8. Premere direttamente il tasto "QUICK RICE" (riso rapido) per avviare la cottura e il prodotto emette un segnale acustico. Il tempo di ritardo inizia il conto alla rovescia.
9. Dopo la cottura, il prodotto emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità di conservazione del calore.
10. Aprire il coperchio e mescolare il riso con il cucchiaino in dotazione per eliminare l'umidità residua e rendere il riso più perfetto.
11. Dopo aver estratto tutto il riso, scollegare il cavo di alimentazione del prodotto.

### AVVIO RITARDATO

#### NOTA

1. MIXED (MISTO), STEW (STUFATO) e KEEP WARM (MANTENIMENTO IN CALDO) non supportano l'avvio ritardato.
2. Il tempo di ritardo si riferisce al termine della cottura. Prendendo come esempio 8 ore, la cottura sarà completata dopo 8 ore.
3. Il ritardo massimo consigliato è di 12 ore; in caso contrario, il riso avrà un cattivo odore.
4. " DELAY" (RITARDO) supporta la pressione breve (livello di regolazione 0:10) e la pressione continua (livello di regolazione 1:00).
5. Quando il tempo di ritardo è inferiore al tempo di prenotazione del riscaldamento di questa funzione, il riscaldamento viene avviato; ad esempio, il tempo di prenotazione del riscaldamento WHITE RICE (RISO BIANCO) è 1:00, quando il conto alla rovescia del ritardo raggiunge 1:00, il riscaldamento viene avviato.
6. Fare riferimento alla seguente tabella per i tempi di prenotazione del riscaldamento delle diverse funzioni:

## MANTENIMENTO IN CALDO/ANNULLA

### MANTENIMENTO IN CALDO

- Dopo la cottura, la pentola passa automaticamente allo stato di mantenimento in caldo.
- Nello stato di non cottura, premere il tasto "KEEP WARM/CANCEL" (MANTENIMENTO IN CALDO/ANNULLA) per entrare automaticamente nello stato di mantenimento in caldo.

### ANNULLA

- Durante l'impostazione delle funzioni, se è necessario cambiare o annullare la funzione corrente, premere il tasto " KEEP WARM/CANCEL" (MANTENIMENTO IN CALDO/ANNULLA) e quindi selezionare nuovamente.
- Se si desidera commutare o annullare la funzione corrente entro 32 secondi dall'avvio della cottura, premere il tasto " KEEP WARM/CANCEL" (MANTENIMENTO IN CALDO/ANNULLA), quindi selezionare nuovamente.
- Se è necessario commutare o annullare la funzione corrente dopo che la cottura è stata avviata per 32 secondi, premere due volte il tasto " KEEP WARM/CANCEL" (MANTENIMENTO IN CALDO/ANNULLA) entro 3 secondi, quindi selezionare nuovamente.

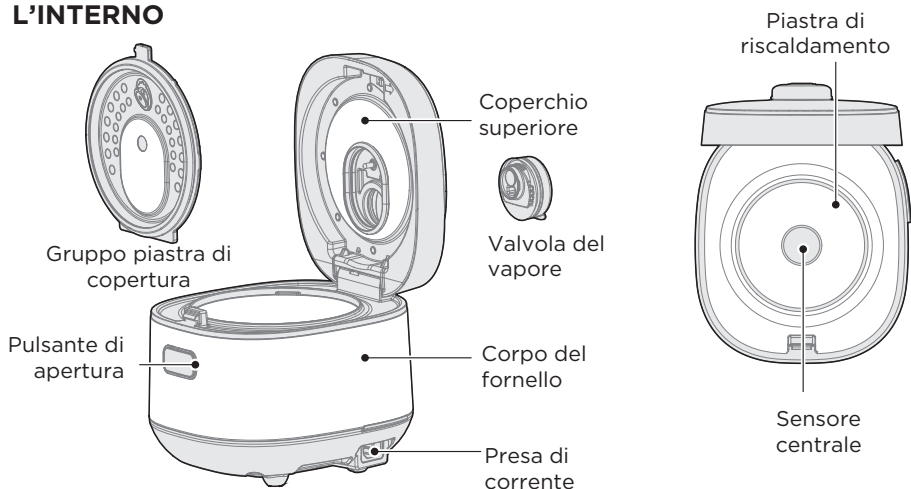
### ● NOTA

1. [0h] indica che il tempo di conservazione del calore è inferiore a 1 ora e visualizza [1h] dopo 1 ora di conservazione del calore, [2h] dopo 2 ore, ecc.
2. Il prodotto può essere tenuto in caldo fino a 24 ore.
3. Per mantenere il gusto degli alimenti, si raccomanda che il tempo massimo di conservazione a caldo non superi le 5 ore.
4. Durante il processo di conservazione a caldo, il prodotto viene riscaldato a intermittenza per mantenere il cibo nella pentola a una temperatura superiore a 65 °C.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

**Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, scollegare l'alimentazione.**

## L'INTERNO



### Gruppo piastra di copertura

Sciacquare in acqua calda o fredda, lavare con una spugna morbida e asciugare accuratamente.

- Rimuovere il riso o altre sostanze. Se non vengono rimossi, il vapore potrebbe fuoriuscire, il riso potrebbe seccarsi o la cottura e il mantenimento in caldo potrebbero risultare imperfetti.
- Il gruppo del coperchio non può essere rimosso.
- Assicurarsi di pulire il set di coperchi interni dopo ogni utilizzo; in caso contrario, potrebbe arrugginirsi o scolorirsi.

### Sensore centrale

Pulire con un panno morbido ben strizzato.

Se si intasa di riso o altro, rimuoverlo con un bastoncino di bambù.

### coperchio superiore/Valvola del vapore

Tenere saldamente il coperchio superiore/valvola del vapore e pulire con un panno morbido ben strizzato.

Rimuovere il riso o i residui presenti all'interno del coperchio superiore/valvola del vapore.

- Non utilizzare detergenti da cucina.
- La presenza di riso, altri materiali o umidità sulla superficie può causare la formazione di ruggine o lo scolorimento del coperchio superiore/valvola del vapore.

### Piastra di riscaldamento

Pulire la superficie con un panno morbido ben strizzato.

Se il riso o altri materiali rimangono attaccati alla piastra di riscaldamento, rimuoverli leggermente con una carta vetrata con grana di circa 320 dopo averla immersa in acqua.

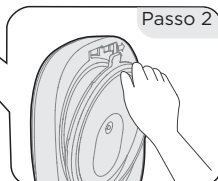
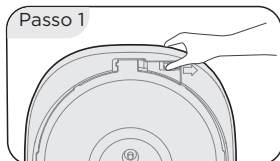
Se il riso o altri materiali la intasano, rimuoverli con un bastoncino di bambù.

### Come staccare il set di coperchi interni:

Tenere la manopola del coperchio interno (1) e spingere verso l'alto il supporto del set per coperchio interno (2) per staccarlo.

Premere il pulsante bianco in direzione della freccia per rimuovere il coperchio (il coperchio si inclina in avanti)

Dopo averlo pulito e asciugato, reinstallarlo in posizione.



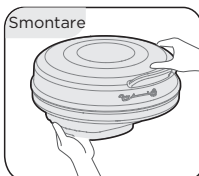
Afferrare il coperchio e sollevarlo.

- Non tirare le manopole del coperchio interno verso di sé senza premere il supporto del set coperchio interno (potrebbe causare la rottura del set di coperchi interni e del coperchio esterno).

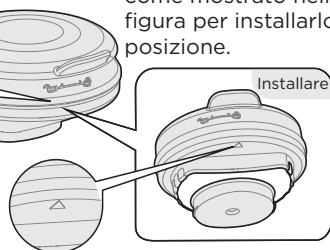
### IT Come montare il set di coperchi interni:

Inserire i fissaggi che si trovano ai lati inferiori del set di coperchi interni nel coperchio esterno e spingerlo verso il coperchio esterno finché non si sente uno scatto in posizione.

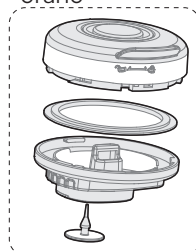
Ruotare "☰" verso "△" come mostrato nella figura per smontare.



Ruotare "☰" su "△" come mostrato nella figura per installarlo in posizione.



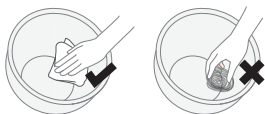
Assemblare seguendo l'ordine  
Installare in senso orario





## Pulire il recipiente interno/la vaporiera

Immergere il riso in acqua pulita per 10 minuti per consentire al riso rimanente di assorbire completamente l'acqua, quindi risciacquare.



### ● NOTA

Non utilizzare lana d'acciaio per pulire il recipiente interno per evitare di graffiare il rivestimento.

## Asciugare

Dopo la pulizia, asciugare il recipiente interno e la vaporiera.



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il funzionamento dell'apparecchio può causare errori e malfunzionamenti. Le tabelle seguenti contengono le possibili cause e le note per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si raccomanda di leggere attentamente le tabelle seguenti per risparmiare tempo e denaro che potrebbero costare una chiamata al centro di assistenza.

| Anomalia                                                                                                                                   | Possibili cause                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Soluzioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troppo morbido, troppo duro, troppo denso, troppo spesso, non cotto, riso bruciato, zuppa di riso troppo cotta e insufficiente ebollizione | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non aggiungere acqua in base alla linea di livello dell'acqua</li> <li>• Selezione errata della funzione</li> <li>• Presenza di corpi estranei sulla piastra di riscaldamento</li> <li>• Non è stata installata correttamente la valvola del vapore</li> <li>• Deformazione del recipiente interno</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aggiungere acqua in base alla linea del livello dell'acqua</li> <li>• Selezionare la funzione corrispondente</li> <li>• Rimuovere i corpi estranei sulla piastra di riscaldamento e cuocere nuovamente</li> <li>• La valvola del vapore è installata in posizione</li> <li>• Contattare il cliente per sostituire il recipiente interno</li> </ul> |
| Odore particolare, decolorazione e prosciugamento durante la conservazione a caldo                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'anello di tenuta e il bordo del recipiente interno vengono contaminati da sostanze estranee</li> <li>• Perdita d'aria del prodotto</li> <li>• Tempo di conservazione a caldo troppo lungo</li> </ul>                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere i corpi estranei</li> <li>• Contattare il centro di assistenza clienti per sostituire l'anello di tenuta.</li> <li>• Si raccomanda di conservare il calore per 5 ore.</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| Rumore anormale nel processo di lavorazione                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acqua nel recipiente interno non è stata assorbita</li> <li>• Suono di accensione e spegnimento durante il funzionamento</li> </ul>                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asciugare l'acqua nel recipiente interno prima dell'uso</li> <li>• Fenomeno normale</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Indicazioni o dichiarazioni | Visualizzazione anomala | Possibile causa                                                                | Soluzioni                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spia accesa                 | E1                      | Termistore principale (sensore inferiore) aperto                               | Estrarre e ricollegare il cavo di alimentazione, il display mostra ancora lo stesso messaggio, inviare il prodotto al centro di assistenza locale per la manutenzione. |
| Spia accesa                 | E2                      | Termistore principale (sensore inferiore) in cortocircuito                     |                                                                                                                                                                        |
| Spia accesa                 | E5                      | Sensore del coperchio superiore (termistore dell'impugnatura) aperto           |                                                                                                                                                                        |
| Spia accesa                 | E6                      | Sensore del coperchio superiore (termistore dell'impugnatura) in cortocircuito |                                                                                                                                                                        |
| Spia accesa                 | EU                      | Errore di comunicazione                                                        |                                                                                                                                                                        |
| Lampeggianti                | EU                      | Errore di comunicazione                                                        |                                                                                                                                                                        |

# MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

 **Midea** logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

IT

# SMALTIMENTO E RICICLO

## Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:

Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



## Conformità alla direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

1. "--" Indica la modalità standby;
2. Informazioni sul consumo energetico e sul tempo necessario per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile: modalità standby: 0,5 W  
Tempo massimo per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile: 5 minuti.

## Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.



# TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com**. Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

# GARANZIA / ASSISTENZA

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio: siamo convinti che sarete soddisfatti di questo moderno elettrodomestico.

Tuttavia, se avete un motivo per un reclamo, vi preghiamo di contattarci a:

Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).

Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

## **Prima di richiedere l'assistenza:**

Verificare se c'è un errore di funzionamento o una causa che non ha nulla a che fare con la funzione dell'apparecchio. Consultare il manuale d'uso e verificare se:

- La spina di alimentazione è collegata
- La spina di alimentazione è danneggiata
- L'elettricità è disponibile

## **Termini di garanzia**

Questo dispositivo è stato prodotto e testato secondo i metodi più moderni. Il venditore garantisce per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita all'utente finale che il materiale è privo di difetti e la corretta fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale.

Il diritto di garanzia decade in caso di intervento da parte dell'acquirente o di terzi. Non sono coperti dalla presente garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento impropri, installazione o stoccaggio non corretti, collegamento o installazione impropri, nonché da un evento [...] di forza maggiore o da altri fattori esterni.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.

Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozzilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

**LETTRÉ DE REMERCIEMENTS**

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

**SOMMAIRE**

**LETTRÉ DE REMERCIEMENTS** ..... 01

**CONSIGNES DE SECURITE** ..... 02

**DONNEES TECHNIQUES** ..... 09

**VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT** ..... 10

**INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT** ..... 13

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN** ..... 26

**DÉPANNAGE** ..... 29

**MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES** ..... 31

**ELIMINATION ET RECYCLAGE** ..... 32

**AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES** ..... 33

**GARANTIE / SERVICE** ..... 34

FR



# CONSIGNES DE SECURITE

## Usage prévu

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

## Explication des symboles



### **Danger**

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



### **Avertissement sur la tension électrique**

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



### **Avertissement**

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



### **Attention**

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



### **Attention**

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



### **Respecter les instructions**

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

FR

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

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## ATTENTION

- Lire attentivement les règles de sécurité et les instructions.
- Ce cuiseur électrique ne peut être chauffé qu'avec le récipient intérieur d'origine. Pour les produits dotés d'un étuveur en métal, l'étuveur ne peut pas être utilisé comme récipient séparé afin d'éviter la surchauffe, la fonte du plastique ou même un incendie.
- Ne pas laisser tomber la marmite intérieure ni utiliser d'objets durs pour le frapper afin d'éviter toute déformation. Une marmite intérieure déformée doit être remplacée.
- Afin d'éviter les brûlures dues aux températures élevées, ne pas toucher directement la marmite intérieure et la plaque chauffante (plaque à serpentin) avec les mains pendant le fonctionnement ou juste après l'utilisation.
- Une réparation incorrecte ou un court-circuit sans autorisation de certains accessoires importants, y compris le fusible, peut entraîner une défaillance de la protection de l'appareil et provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Lorsque l'appareil est utilisé par des personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'un implant cochléaire, merci de consulter le personnel médical agréé et vous référer aux instructions du fournisseur de l'appareil médical.
- Toute différence entre l'image et le produit est soumise à l'objet réel.
- Avant l'utilisation, vérifier que la marmite et la soupape à vapeur sont bien en place afin d'éviter tout accident.
- En cours d'utilisation, il est normal que l'appareil émette de légers bruits ou des pétilllements. Il ne faut pas paniquer.
- Ne pas recommencer à cuisiner immédiatement après la cuisson. Vous devez attendre plus de 15 minutes après l'arrêt de la cuisson pour que la plaque chauffante (plaque à serpentin) puisse refroidir.

- Pour les produits dotés de la fonction de cuisson à l'eau chaude, merci de suivre les instructions du guide de démarrage rapide ; ne pas cuisiner avec de l'eau chaude pour les produits sans fonction de cuisson à l'eau chaude, sinon l'évaluation de la température du thermostat sera affectée, ce qui entraînera un mauvais effet de cuisson.
- Merci de nettoyer et vérifier régulièrement la soupape à vapeur et le couvercle mobile. Nettoyer et vérifier également régulièrement le plan de travail sur lequel l'appareil est placé.
- L'altitude nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil est comprise entre 0 et 2000 m.
- Afin de garantir le meilleur résultat possible, ne pas utiliser l'étuveur pour cuire des aliments, surtout lorsqu'il s'agit de riz.
- En intérieur, si le dispositif de mise à la terre est insuffisant, les personnes sensibles peuvent ressentir des ondes de Faraday. Nous vous recommandons de vérifier si le dispositif de mise à la terre est fiable, de ne jamais toucher le boîtier métallique et la marmite de cuisson intérieure.
- Avant d'utiliser cuiseur à riz, merci d'éliminer l'eau, le riz et les autres objets étrangers qui se trouvent entre le récipient intérieur et le serpentin chauffant afin d'éviter une surchauffe ou un court-circuit.
- Avant d'utiliser le cuiseur électrique, il est nécessaire d'essuyer l'extérieur de la marmite intérieure afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

- Pendant le fonctionnement, ne pas couvrir la soupape à vapeur avec un tissu, il est strictement interdit de placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Lorsque vous utilisez l'appareil, le maintenir éloigné des rideaux de fenêtre, des tentures, des rideaux de porte ou d'autres matériaux similaires afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas utiliser cette marmite pour préparer des aliments susceptibles d'obstruer l'orifice d'aération, tels que des aliments floconneux (comme le laurier et le chou) ou des aliments en bandes (comme le varech) et des aliments fragmentés (comme le gruau de maïs), afin de ne pas provoquer d'accidents ou d'endommager les cuiseurs à riz.
- Pendant le fonctionnement, ne pas placer vos mains ou votre visage à proximité de l'orifice de vapeur afin d'éviter les brûlures.
- Ne pas réformer l'appareil : seul le personnel d'entretien est autorisé à le démonter ou à le réparer en cas d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une tension autre que 220-240V AC afin d'éviter tout risque d'incendie et de choc électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, ne pas utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil de la manière suivante afin d'éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique dû à l'endommagement de la ligne électrique : Plier de force le cordon d'alimentation, le maintenir à proximité d'objets à haute température, l'attacher ou l'utiliser pour transporter des poids.
- Si la fiche d'alimentation est endommagée, ne pas utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de court-circuit. Si la ligne électrique est trop courte, l'utilisateur doit utiliser une rallonge. Ne pas utiliser de prise de mauvaise qualité.
- Ne pas tirer la fiche avec des mains mouillées pour éviter les chocs électriques et les blessures.

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne pas le déplacer ni le secouer.
- Conserver l'appareil hors de portée des enfants et des bébés non surveillés afin d'éviter les accidents dangereux tels que les chocs électriques et les brûlures.
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits instables, humides ou à proximité d'autres sources d'incendie et de chaleur (par exemple, un poêle). La distance optimale est de 30 cm. Dans le cas contraire, l'appareil risque d'être endommagé ou de subir un accident.
- Ne pas insérer d'épingle, de fil de fer ou d'autres articles dans l'orifice à vapeur situé au bas de l'appareil afin d'éviter tout choc électrique et toute blessure.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ni le tremper dans l'eau.
- Utiliser indépendamment une prise de terre dont le courant nominal est supérieur à 10 A. Si elle est utilisée avec d'autres appareils électriques, la prise risque de se dérégler et d'entraîner des dangers tels qu'un incendie.
- Nettoyer la poussière et l'eau aux deux extrémités de la ligne électrique et de la prise de l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de court-circuit.
- Lorsque l'entretien ou le remplacement de pièces est nécessaire, merci de remettre le produit au centre de service professionnel agréé pour l'entretien de Midea, afin d'éviter les dangers cachés causés par un mauvais entretien ou un mauvais choix d'accessoires.
- La fiche doit être soigneusement insérée dans la prise afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de court-circuit.
- Pour les connecteurs de type X : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon dédié ou par un composant dédié acheté auprès du fabricant ou du service de maintenance. Pour les connecteurs de type Y : En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par des professionnels du fabricant, du service d'entretien ou de services similaires.

- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est connecté à une minuterie ou à un système de commande à distance indépendant.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent devenir chaudes et provoquer des températures élevées. Faire attention à ces zones pour éviter les brûlures. Ne pas toucher la plaque chauffante et la surface du produit avec les mains.
- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. En fin de vie, l'appareil doit être remis selon les lois à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les vieux appareils, vous apportez une contribution importante à la préservation de nos ressources naturelles et vous assurez une élimination saine et respectueuse de l'environnement.
- Attention à ne pas renverser sur le connecteur.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de fermes ;
  - Par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
  - des environnements de type "bed and breakfast".
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Avertissement concernant les risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.

- Cet appareil est réservé à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson correspondante de la plaque à induction est encore chaude. Ne jamais toucher la surface en céramique pour éviter les brûlures.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- **AVERTISSEMENT** : Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.
- Seul le connecteur approprié doit être utilisé.
- Avertissement : Eviter de renverser de l'eau sur le connecteur.
- Cet appareil comporte une prise de terre à des fins fonctionnelles.



-  L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. A la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être remis dans le respect des lois en vigueur à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les appareils usagés, vous apportez une contribution importante à la préservation de nos ressources naturelles et assurez une élimination saine et respectueuse de l'environnement.

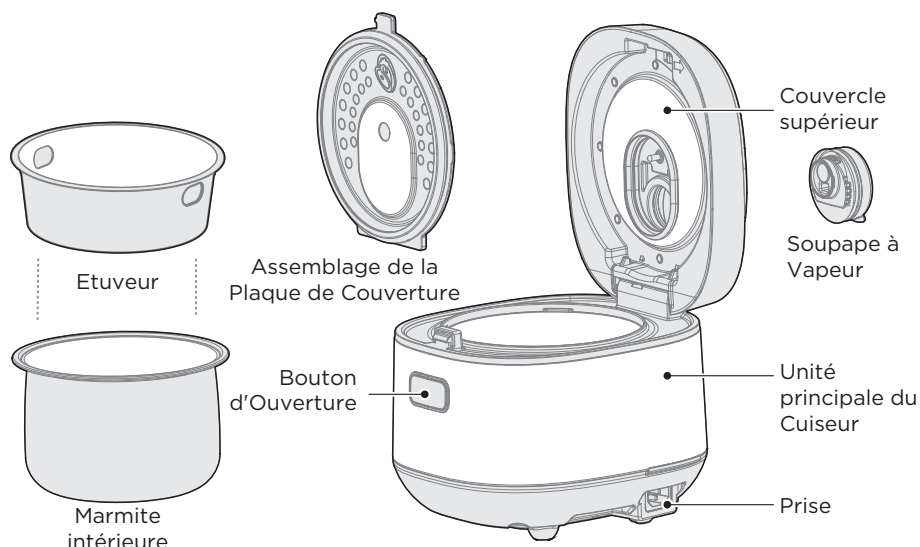
# DONNEES TECHNIQUES

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Modèle de Produit | MRD20B1AMK |
| Tension           | 220-240V~  |
| Fréquence         | 50/60Hz    |
| Puissance         | 350-416W   |
| Capacité          | 2L         |



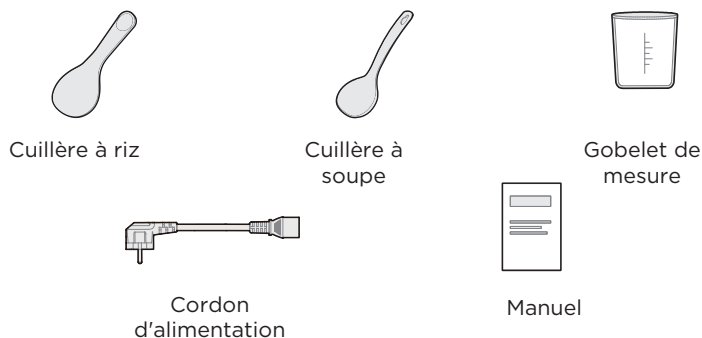
# VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

## Noms des Composants



FR

## Liste des Pièces



### REMARQUE

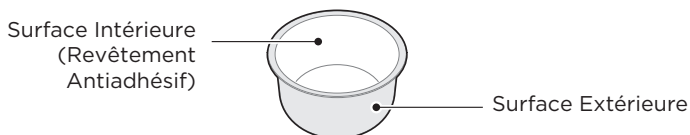
L'ensemble des illustrations de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise à l'objet réel. Retirer les pièces des composants avant de procéder à l'installation.

## A propos de la Marmite de Cuisson Intérieure

Afin de pouvoir utiliser la Marmite de Cuisson Intérieure pendant de nombreuses années, merci de respecter les consignes suivantes.

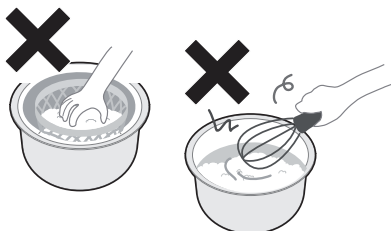
### Surface Intérieure (Revêtement Antiadhésif)

Le Revêtement Antiadhésif peut se détacher s'il est endommagé. Veiller à ne pas l'endommager et suivre les précautions suivantes :



### Pendant la Préparation

- Retirer les corps étrangers (tels que les cailloux) du riz avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser d'ustensiles tels que des fouets pour nettoyer le riz.
- Ne pas placer de passoire métallique dans le bac de cuisson intérieur lorsque vous nettoyez le riz.
- Utiliser la Marmite de Cuisson Intérieure uniquement pour cet Cuiseur à riz.



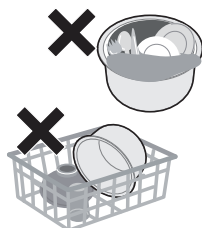
### Lorsque la Cuisson est Terminée

- Ne pas verser de vinaigre dans la Marmite de Cuisson Intérieure (lors de la préparation de riz pour sushi).
- Ne pas utiliser de louche en métal (lorsque vous servez du porridge, etc.).
- Ne pas frapper avec une spatule ou d'autres ustensiles (lors du service, etc.).



## Lors du Nettoyage

- Ne pas placer de cuillères ou de bols dans la Marmite de Cuisson Intérieure.
- Ne pas mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Nettoyer la Marmite Intérieure immédiatement après avoir utilisé des assaisonnements.
- N'utiliser que des matériaux doux tels qu'une éponge pour le nettoyer.



- Ne pas utiliser de diluant, de benzine, de nettoyeurs abrasifs, d'eau de Javel, de brosses à récurer (en nylon, en métal, etc.), d'éponges en mélamine ou d'éponges à surface en nylon.



## Le Revêtement Antiadhésif peut s'user à l'usage.

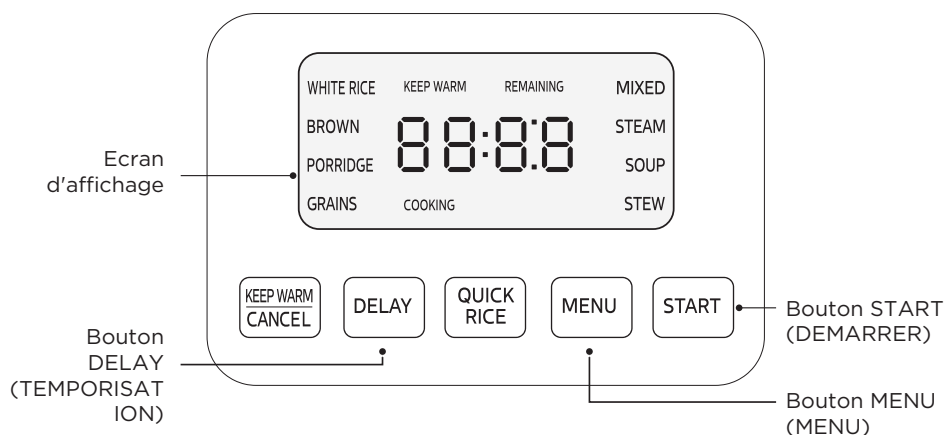
- Le Revêtement Antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou s'écailler. Cela n'affecte pas les performances de cuisson/de maintien au chaud, ni les propriétés sanitaires, et est sans danger pour la santé.
- Si le revêtement antiadhésif s'écaille ou si la plaque de cuisson intérieure se déforme, merci de la remplacer en achetant une nouvelle plaque.

## Surface Extérieure

- La chaleur peut provoquer une certaine décoloration, mais cela n'affecte pas les résultats de la cuisson.
- La surface extérieure touche d'importants capteurs sensibles. Veiller à ne pas la salir ou l'endommager.

# INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

## Fonctionnement



## Mode d'Emploi

### Conseils pour la Cuisson d'un Riz Délicieux

FR

#### • Mesurer le riz avec précision

Veiller à utiliser le Gobelet de Mesure fourni, car d'autres gobelet de mesure peuvent différer. Niveler le riz au sommet du gobelet pour maintenir la précision.

#### • Nettoyer rapidement le riz (Préparer un bol pour y mettre de l'eau)

##### 1. Rincer le riz...

Tout d'abord, verser beaucoup d'eau dans la Marmite de Cuisson Intérieure à partir du bol et remuer le riz sans le serrer 2 à 3 fois (en l'espace de 10 secondes) à la main. Egoutter l'eau immédiatement après. Répéter l'opération deux fois.

##### 2. Laver le riz ...

Laver en remuant le riz à la main 30 fois (environ 15 secondes), verser beaucoup d'eau du bol et remuer à nouveau le riz sans le serrer. Egoutter l'eau immédiatement. Répéter ce processus de lavage 2 à 4 fois.

##### 3. Rincer le riz...

Enfin, verser beaucoup d'eau du bol et rincer le riz. Répéter l'opération deux fois.



## **⚠ AVERTISSEMENT**

Ne pas nettoyer le riz ni régler la quantité d'eau en utilisant de l'eau chaude (95° F/ 35°C ou plus).

Cela entraînerait une mauvaise cuisson du riz.

- **Remuer et détacher le riz immédiatement après la fin de la cuisson.**

Cette opération permet d'éliminer l'excès d'humidité et d'obtenir un riz parfaitement cuit et moelleux.

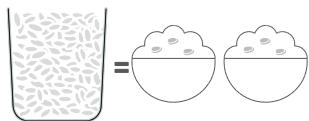
Détacher le riz dans les 10 minutes suivant la fin de la cuisson. Si le riz n'est pas détaché, il risque de s'agglutiner, de devenir trop gluant ou de brûler.

## **Conseils pour Ajuster la Quantité d'Eau**

### **Rapport Riz-eau**

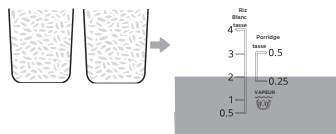
#### **1. Méthode de mesure du riz**

1 gobelet de mesure de riz peut être cuit en 2 bols de riz cuit à la vapeur, le diamètre du bol est d'environ 11,5 cm.



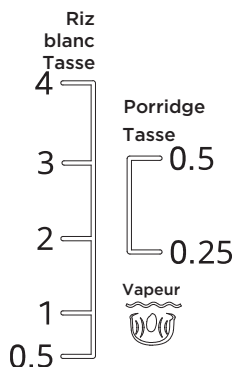
#### **2. Mettre le riz et l'eau**

Prenons l'exemple de la cuisson de 2 gobelets de riz. Mettre le riz lavé dans la marmite intérieure et ajouter de l'eau jusqu'à la ligne 2 de l'échelle correspondante (la ligne du niveau d'eau est fonction de l'objet réel).



- **Ne pas utiliser d'eau ionique fortement alcalinisée**

Ne pas utiliser d'eau ionique alcalinisée dont le pH est supérieur à 9. Le riz cuit avec de l'eau ionique fortement alcalinisée peut jaunir ou devenir trop glutineux.



Riz : Lors de l'ajout d'eau, pour les fonctions RIZ BLANC, BRUN, CEREALES, MIXTE, RIZ RAPIDE la ligne de niveau d'eau dépend de l'échelle de la ligne de niveau d'eau du Riz Blanc.

| Quantité maximale de riz | Quantité minimale de riz |
|--------------------------|--------------------------|
| 4 gobelet                | 0,5 gobelet              |

PORRIDGE: Refer to the Porridge water line when adding water.  
Cooking PORRIDGE.

| Quantité maximale de riz | Quantité minimale de riz |
|--------------------------|--------------------------|
| 0,5 gobelet              | 0,25 gobelet             |

FR

Vapeur : Lors de la cuisson à la vapeur, merci d'ajouter de l'eau en fonction de la ligne d'eau VAPEUR de la marmite intérieure, trop d'eau entraînera un débordement de l'eau lors de l'ébullition, et trop peu d'eau entraînera une cuisson insuffisante des aliments.

### Conseils pour ajuster la quantité d'eau

| Type de Riz          | Ajustement de l'Eau                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Riz blanc aux germes | Niveau de graduation normal                                       |
| Nouvelle récolte     | Réduire légèrement la quantité d'eau par rapport au niveau normal |
| Ancienne récolte     | Ajouter un peu d'eau au niveau normal                             |

- Si vous ajoutez trop d'eau, elle risque de bouillir par le conduit d'évacuation de vapeur.

### Conseils pour l'utilisation du Mode Maintien au Chaud

- Lorsque vous conservez du riz dans la Marmite de Cuisson Intérieure pour une consommation ultérieure, utiliser le Mode Maintien au Chaud.
- Le riz peut développer une mauvaise odeur ou de l'humidité condensée peut tomber sur le riz, le rendant collant, si le mode de maintien au chaud est annulé ou s'il est laissé dans un Cuiseur à riz non branché.

- **Afin d'éviter que le riz ne devienne sec ou humide, ne prenne une mauvaise odeur ou ne jaunisse, ne pas utiliser le mode Maintien au Chaud dans les cas suivants :**
- Maintien d'une petite quantité de riz au chaud pendant de longues heures.
- Maintien du riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Ajouter du riz supplémentaire pendant le maintien du riz au chaud.
- Réchauffer du riz froid.
- Maintien des flocons d'avoine au chaud.
- Maintien du riz au chaud lorsqu'il contient des ingrédients et des assaisonnements supplémentaires (riz mélangé, etc.).
- Maintien au chaud des aliments autres que le riz, tels que les croquettes ou la soupe miso.
- Maintien du riz au chaud avec la Spatule laissée à l'intérieur de Cuiseur à riz.
- **Lorsque vous gardez une petite quantité de riz au chaud, rassembler le riz vers le centre de la Marmite de Cuisson Intérieure.**
- Au fur et à mesure que la quantité de riz maintenu au chaud diminue, le riz peut sécher ou devenir humide. Afin de minimiser ce phénomène, rassembler le riz vers le centre de la Marmite de Cuisson Intérieure tout en le gardant au chaud.



## Cuisson du Riz (Etapas de Cuisson de Base)

FR

- Le réglage initial du menu au moment de la sortie d'usine est BLANC/MIXTE.
- Merci de nettoyer la Marmite de Cuisson Intérieure, le Couvercle Intérieur, le

### 1. Mesurer le riz à l'aide du Gobelet de Mesure fourni.

- Remplir le Gobelet de Mesure de riz, puis égaliser.



### 2. Nettoyer le riz et ajuster la quantité d'eau.

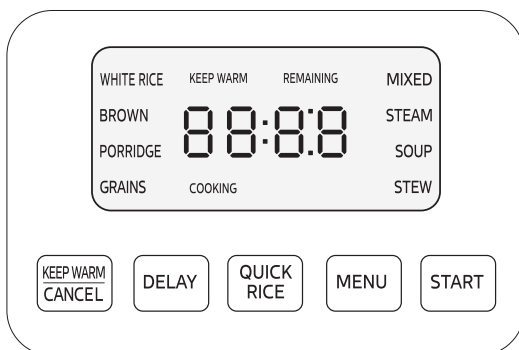
1. Nettoyer le riz. - Voir "CONSEILS POUR CUIRE UN RIZ DELICIEUX".
  2. Sur une surface plane, verser de l'eau sur le riz dans la Marmite de Cuisson Intérieure, jusqu'à la ligne de mesure de l'eau correspondant au nombre de gobelets de riz que vous faites cuire et au réglage du menu.
  3. Voir "Conseils pour ajuster la quantité d'eau".
- Le riz peut être cuit immédiatement après avoir été nettoyé, car il n'est pas nécessaire de le faire tremper. Le trempage du riz en adoucit la texture.

### 3. Placer la Marmite de Cuisson Intérieure dans l'Unité Principale, puis fixer le Couvercle Intérieur et le Capuchon d'Evacuation de Vapeur. Fermer le Couvercle Extérieur et brancher le Cordon d'Alimentation.

Veiller à essuyer l'humidité et les corps étrangers sur la surface extérieure de la Marmite de Cuisson Intérieure, à l'intérieur de l'Unité Principale, sur le Couvercle Intérieur et sur le Capuchon d'Evacuation de Vapeur.

- Vérifier que la Marmite de Cuisson Intérieure est insérée à fond.
- Fermer le Couvercle Extérieur lentement et fermement jusqu'à entendre un "clic".

### 4. Choisir le paramètre de menu souhaité en appuyant sur la touche MENU.



### 5. Appuyer sur le bouton START.

La mélodie (bip) retentit et la cuisson commence.

L'écran affiche le temps estimé (en minutes) jusqu'à la fin de la cuisson.

- Vérifier que Cuiseur à riz n'est pas en mode Maintien au Chaud, puis appuyer sur la touche START(DEMARRER). Si le témoin de maintien au chaud est allumé, le processus de réchauffage démarre.

Ex. Affichage lors de la cuisson avec le menu RIZ BLANC.

Affiche le temps estimé jusqu'à la fin de la cuisson.



- Le temps restant jusqu'à l'achèvement est donné à titre indicatif. La durée réelle de la cuisson peut varier en fonction de la température ambiante ou de la température de l'eau, de la tension ou de la mesure de l'eau.
- Cuiseur à riz ajustera le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson lorsqu'il atteindra le processus de cuisson à la vapeur. Le temps restant avant la fin de la cuisson peut augmenter ou diminuer brusquement au cours de ce processus.

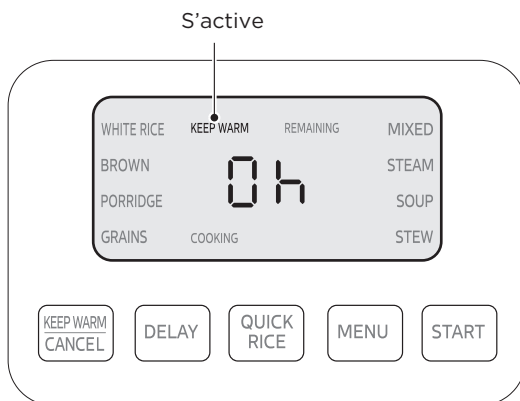


**6. Lorsque la mélodie ou le signal sonore indiquant la fin de la cuisson retentit, remuer et détacher immédiatement le riz pour lui donner une texture délicieusement moelleuse.**

Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud. Lorsqu'il passe en mode Maintien au Chaud, remuer immédiatement le riz pour le détendre.

En remuant et en détachant le riz et en éliminant l'excès d'humidité, vous évitez que le riz ne durcisse, ne devienne collant ou ne soit brûlé.

- Veiller à ne pas vous brûler lorsque vous remuez et détachez le riz.



- La Marmite de Cuisson Intérieure peut tourner lorsqu'on détache le riz. Le fait de tenir Marmite de Cuisson Intérieure à l'aide d'une mitaine ou d'un chiffon doux l'empêchera de tourner tout en réduisant les dommages causés au fond extérieur de la marmite.
- Selon les conditions de cuisson, la partie inférieure du riz peut légèrement brunir.
- En fonction de la convection de la chaleur pendant la cuisson, la surface du riz fini peut sembler inégale.

**7. Après utilisation, appuyer sur le bouton  puis débrancher le Cordon d'Alimentation.**

- Ne pas commencer à nettoyer Cuiseur à riz tant que l'Unité Principale n'a pas refroidi.
- Ne pas manipuler le Cordon d'Alimentation en ayant les mains mouillées (cela pourrait provoquer un court-circuit ou une électrocution).
- Le fait de retirer uniquement le bac de cuisson intérieur ne met pas l'appareil hors tension. Veiller à appuyer sur la touche CANCEL (ANNULLER).

**REQUETE**

Lorsque vous faites cuire plus d'une marmite de riz consécutivement, ou lorsque vous faites cuire du riz juste après avoir annulé le mode Maintien au Chaud, laisser Cuiseur à riz refroidir pendant 30 minutes ou plus.

Si l'Unité Principale et le Couvercle Extérieur sont chauds, le riz risque de ne pas bien cuire.

**REMARQUES**

Pour refroidir rapidement l'unité principale et le couvercle extérieur, procéder comme suit :

- Remplir la Marmite de Cuisson Intérieure d'eau froide et la placer dans l'Unité Principale.
- Ouvrir le couvercle extérieur, retirer l'ensemble du couvercle intérieur et laisser la plaque chauffante refroidir.

| Fonction  | Durée Approximative de Temporisation de Cuisson |
|-----------|-------------------------------------------------|
| RIZ BLANC | 1:00                                            |
| BRUN      | 1:30                                            |
| PORRIDGE  | 1:30                                            |
| CEREALES  | 1:30                                            |
| VAPEUR    | 1:30                                            |
| SOUPE     | 2:00                                            |

### Cuisson du Riz (Conseils pour la Cuisson de Différents Menus de Riz)

Pour la cuisson d'autres types de riz :

\*La capacité est mesurée dans le gobelet à mesure de riz fourni, en utilisant du riz brut.

| Menus     | Riz                                 | Réglages Menu | Niveau d'Eau | Capacité de Cuisson [gobelets]* | Mérites/ Conseils                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|-------------------------------------|---------------|--------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Riz Blanc | Riz Blanc à Céréales Courts/ Moyens | RIZ BLANC     | Riz Blanc    | 0,5-4                           | Permet de cuire le riz blanc jusqu'à obtenir une consistance normale.                                                                                                                                                                                                             |
| Riz Brun  | Riz Brun à Céréales Courts/ Moyens  | BRUN          | Riz Blanc    | 0,5-3                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selon la marque du riz, celui-ci peut être légèrement plus dur que la normale.</li> <li>2. Si du riz blanc est mélangé à du riz brun, il risque de déborder ou de subir une cuisson imparfaite, ce qui n'est pas recommandé.</li> </ol> |
| Porridge  | Flocons d'avoine                    | PORRIDGE      | Porridge     | 0,25-0,5                        | <p>Ajuster la quantité d'eau en fonction de vos préférences. Pour plus de fermeté---<b>Utiliser moins d'eau.</b></p> <p>Pour un porridge plus humide--- <b>Utiliser plus d'eau.</b></p>                                                                                           |

FR

| Menus       | Riz                                                    | Réglages Menu | Niveau d'Eau | Capacité de Cuisson [gobelets]* | Mérites/ Conseils                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------|--------------------------------------------------------|---------------|--------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grain       | Riz gluant / Sorgho / Haricots Rouge / Sarrasin / Orge | CEREALES      | Riz Blanc    | 0,5-3                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selon la marque du riz, il peut être légèrement plus dur que la normale.</li> <li>2. Si du riz blanc est mélangé à du riz brun, il risque de déborder ou de subir une cuisson imparfaite, ce qui n'est pas recommandé.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Riz mélangé | Riz Blanc à Céréales Courts/ Moyens                    | MIXTE         | Riz Blanc    | 0,5-2                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les assaisonnements doivent être mélangés avec du bouillon ou de l'eau, puis ajoutés au riz. Si les assaisonnements sont ajoutés directement au riz ou s'ils ne sont pas mélangés correctement, une cuisson imparfaite ou brûlée peut se produire.</li> <li>2. La quantité recommandée d'ingrédients doit représenter environ 30 à 50 % du poids du riz (masse)</li> <li>3. Couper les ingrédients en petits morceaux et les répartir uniformément sur le riz (ne pas les mélanger dans le riz).</li> </ol> |
| Riz Rapide  | Riz Blanc à Céréales Courts/ Moyens                    | RIZ RAPIDE    | Riz Blanc    | 0,5-4                           | La cuisson du riz blanc est plus rapide. Merci de noter que la texture du riz peut être légèrement plus dure.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## VAPEUR

1. Ajouter de l'eau dans la marmite intérieure en fonction de la ligne de marquage VAPEUR dans la marmite intérieure.
2. Essuyer l'humidité sur la surface extérieure de la marmite intérieure et l'introduire dans le produit, tout en veillant à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers au fond, à l'endroit où le produit entre en contact avec la marmite intérieure.
3. Placer les aliments à cuire dans l'étuveur prévu à cet effet.
4. Placer l'étuveur dans la marmite intérieure et fermer le couvercle.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant disponible (220-240V~/50/60Hz).
6. Sélectionner la fonction "STEAM(VAPEUR)" en appuyant sur la touche "MENU"(MENU), puis appuyer sur la touche "START(DEMARRER)" pour démarrer la cuisson.
7. L'appareil émet un signal sonore et le symbole de la lampe tournante apparaît sur l'affichage numérique. A ce moment-là, le produit commence à cuire.
8. Après la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode de conservation de la chaleur.
9. Lorsque vous ouvrez le couvercle, veiller à ne pas faire déborder la vapeur et vérifier que les aliments sont cuits.
10. Après la cuisson, sortir les aliments à temps pour éviter qu'ils ne soient trop cuits. Rester prudent en sortant les aliments afin d'éviter de les ébouillanter.
11. Après avoir retiré tous les aliments cuits, débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.

## REMARQUE

1. Ne pas laisser d'aliments dans le produit pendant plus de 12 heures.

FR

## SOUPE

1. Ajouter les aliments dans la marmite intérieure, puis ajouter l'eau nécessaire.
2. Essuyer l'humidité sur la surface extérieure de la marmite intérieure et l'introduire dans le produit, tout en veillant à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers au fond, à l'endroit où le produit entre en contact avec la marmite intérieure, puis fermer le couvercle.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant disponible (220-240V~/50/60Hz).
4. Sélectionner la fonction "SOUP(SOUPÉ)" en appuyant sur la touche "MENU", puis appuyer sur la touche "START(DEMARRER)" pour démarrer la cuisson.
5. L'appareil émet un signal sonore et le symbole de la lampe tournante apparaît sur l'affichage numérique. A ce moment-là, le produit démarre la cuisson.
6. Après la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode de conservation de la chaleur.
7. Lors de l'ouverture du couvercle, veiller à ne pas faire déborder la vapeur.
8. Une fois la soupe ou les aliments retirés, débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.

## EMARQUE

1. La quantité d'aliments à cuire ne doit pas dépasser la ligne de marquage maximale de la marmite intérieure (Riz Blanc).
2. Ne pas laisser de soupe ou d'aliments dans le produit pendant plus de 12 heures.

## RAGOUT

1. Ajouter les aliments dans la marmite intérieure, puis ajouter l'eau nécessaire.
2. Essuyer l'humidité sur la surface extérieure de la marmite intérieure et l'introduire dans le produit, tout en veillant à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers au fond, à l'endroit où le produit entre en contact avec la marmite intérieure, puis fermer le couvercle.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant disponible (220-240V~/50/60Hz).
4. Sélectionner la fonction "STEW(RAGOUT)" en appuyant sur la touche "MENU", puis appuyez sur la touche "START(DEMARRER)" pour démarrer la cuisson.
5. L'appareil émet un signal sonore et le symbole de la lampe tournante apparaît sur l'affichage numérique. A ce moment-là, le produit démarre la cuisson.
6. Après la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode de conservation de la chaleur.
7. Lors de l'ouverture du couvercle, veiller à ne pas faire déborder la vapeur.
8. Une fois la soupe ou les aliments retirés, débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.

## ● NOTE

1. La quantité d'aliments à cuire ne doit pas dépasser la ligne de marquage maximale de la marmite intérieure (Riz Blanc).
2. Ne pas laisser de soupe ou d'aliments dans le produit pendant plus de 12 heures.

## **TEMPORISATION**

### **RIZ BLANC, BRUN, PORRIDGE, CEREALES, VAPEUR, SOUPE**

1. A l'aide du gobelet doseur fourni, ajouter le riz cru qui doit être cuit dans la marmite intérieure.
2. Laver le riz, enlever l'excès d'amidon et égoutter l'eau ; répéter cette opération au moins 2 fois jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
3. Ajouter une quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz cru à cuire.
4. Essuyer l'humidité sur la surface extérieure de la marmite intérieure et l'introduire dans le produit, tout en veillant à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers au fond, à l'endroit où le produit entre en contact avec la marmite intérieure, puis fermer le couvercle.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant disponible (220-240V~/50/60Hz).
6. Appuyer sur la touche " MENU" pour sélectionner la fonction qui doit être retardée, comme "WHITE RICE (RIZ BLANC)".
7. Appuyer sur la touche " DELAY(TEMPORISATION)" , et l'affichage numérique affiche la durée de temporisation par défaut.
8. Appuyer sur la touche " DELAY (TEMPORISATION)" pour régler la durée de temporisation souhaitée. Si l'on prend l'exemple de 8 heures, la cuisson sera terminée au bout de 8 heures.
9. Appuyer sur la touche "START(DEMARRER)" pour démarrer la cuisson, l'appareil émet un bip. La durée de temporisation commence à décompter.
10. Après la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode de conservation de la chaleur.
11. Ouvrir le couvercle et remuer le riz à l'aide de la cuillère fournie afin d'évacuer l'humidité résiduelle et de rendre le riz plus parfait.
12. Après avoir retiré tout le riz, débrancher le cordon d'alimentation du produit.

## TEMPORISATION

### RIZ RAPIDE

1. A l'aide du gobelet doseur fourni, ajouter le riz cru qui doit être cuit dans la marmite intérieure.
2. Laver le riz, enlever l'excès d'amidon et égoutter l'eau ; répéter cette opération au moins 2 fois jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
3. Ajouter une quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz cru à cuire.
4. Essuyer l'humidité sur la surface extérieure de la marmite intérieure et l'introduire dans le produit, tout en veillant à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers au fond, à l'endroit où le produit entre en contact avec la marmite intérieure, puis fermer le couvercle.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant disponible (220-240V~/50/60Hz).
6. Appuyer sur la touche "DELAY(TEMPORISATION)", et l'affichage numérique indiquera la durée de temporisation par défaut.
7. Appuyer sur la touche "DELAY(TEMPORISATION)" pour régler la durée de temporisation souhaitée. Si l'on prend l'exemple de 8 heures, la cuisson sera terminée au bout de 8 heures.
8. Appuyez directement sur la touche "QUICK RICE(RIZ RAPIDE)" pour démarrer la cuisson, l'appareil émet alors un bip. La durée de temporisation commence à se décompter.
9. Après la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode de conservation de la chaleur.
10. Ouvrir le couvercle et remuer le riz à l'aide de la cuillère fournie afin d'évacuer l'humidité résiduelle et de rendre le riz plus parfait.
11. Après avoir retiré tout le riz, débrancher le cordon d'alimentation du produit.

### DEMARRAGE DIFFERE

#### REMARQUE

1. Les fonctions MIXTE, RAGOUT et MAINTIEN AU CHAUD ne prennent pas en charge le Démarrage Différé.
2. La durée de temporisation correspond à l'heure de fin de la cuisson. Si l'on prend l'exemple de 8 heures, la cuisson sera terminée au bout de 8 heures.
3. Le délai maximum recommandé est de 12 heures, sinon le riz sentira mauvais.
4. La touche " DELAY (TEMPORISATION)" reconnaît une pression courte (le pas de réglage est de 0:10) et une pression continue (le pas de réglage est de 1:00).
5. Lorsque le délai est inférieur à la durée de réservation de cuisson de cette fonction, la cuisson démarre ; par exemple, la durée de réservation de cuisson du RIZ BLANC est de 1:00, lorsque le compte à rebours atteint 1:00, la cuisson démarre.
6. Se référer au tableau suivant pour le temps de réservation de cuisson pour les différentes fonctions :

## MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER

### MAINTIEN AU CHAUD

- Après la cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
- En l'absence de cuisson, appuyer sur la touche "KEEP WARM/CANCEL" (MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER) pour passer automatiquement à l'état de maintien au chaud.

### ANNULER

- Pendant le réglage de la fonction, si vous devez changer ou annuler la fonction en cours, appuyer sur la touche "KEEP WARM/CANCEL (MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER)", puis sélectionner à nouveau.
- Si vous devez commuter ou annuler la fonction actuelle dans les 32 secondes qui suivent le début de la cuisson, appuyer sur la touche "KEEP WARM/CANCEL (MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER)", puis sélectionner à nouveau.
- Si vous devez commuter ou annuler la fonction actuelle après le démarrage de la cuisson pendant 32 secondes, appuyer deux fois sur la touche "KEEP WARM/CANCEL (MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER)" en l'espace de 3 secondes, puis sélectionner à nouveau.

### REMARQUE

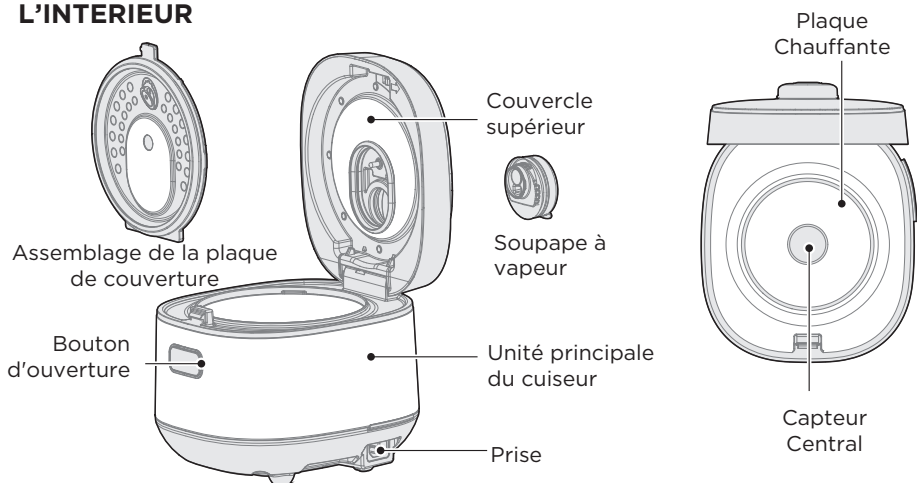
1. [0h] indique que la durée de conservation de la chaleur est inférieure à 1 heure. L'écran affiche [1h] après 1 heure de conservation de la chaleur, [2h] après 2 heures, etc.
2. Le produit peut être conservé au chaud jusqu'à 24 heures.
3. Afin de préserver le goût des aliments, il est recommandé que la durée maximale de conservation à la chaleur ne dépasse pas 5 heures.
4. Pendant le processus de conservation de la chaleur, le produit est chauffé par intermittence afin de maintenir les aliments dans la marmite à une température supérieure à 65°C.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Merci de débrancher l'Alimentation Electrique Avant de Procéder au Nettoyage et à l'Entretien.**

## L'INTERIEUR



### Assemblage de la plaque de couverture

Rincer à l'eau chaude ou froide, laver à l'aide d'une éponge douce et sécher soigneusement.

- Retirer le riz ou toute autre matière. Si ce n'est pas enlevé, la vapeur risque de s'échapper, le riz risque de sécher ou la cuisson et le maintien au chaud risquent d'être imparfaits.
- L'Assemblage de la plaque de couverture ne peut être retirée.
- Veillez à nettoyer l'Ensemble du Couvercle Intérieur après chaque utilisation, sinon il risque de rouiller ou de se décolorer.

### Capteur Central

L'essuyer avec un chiffon doux bien essoré.

S'il est obstrué par du riz ou d'autres matières, retirer cela à l'aide d'un bâton de bambou.

### Couvercle supérieur/Soupape à vapeur

Tenir fermement le Couvercle supérieur/la Soupape à vapeur et l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux bien essoré. Eliminer toute trace de riz ou de résidu à l'intérieur du Couvercle supérieur/de la Soupape à vapeur.

- Ne pas utiliser de détergents de cuisine.
- La présence de riz, d'autres matières ou d'humidité sur la surface peut entraîner la rouille ou la décoloration du Couvercle supérieur/de la Soupape à vapeur.

### Plaque Chauffante

Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux bien essoré.

Si du riz ou d'autres matières restent collés à la Plaque Chauffante, polir légèrement avec un papier de verre d'environ 320 après l'avoir plongée dans l'eau.

Si elle est obstruée par du riz ou d'autres matières, retirer cela à l'aide d'un bâton de bambou.

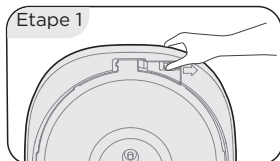
## Nettoyage et Entretien

### Comment détacher l'Ensemble du Couvercle Intérieur :

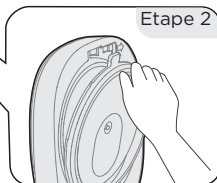
Tenir le Bouton du Couvercle Intérieur (1) et pousser vers le haut le Support de l'Ensemble du Couvercle Intérieur (2) pour le détacher.

Appuyer sur le bouton blanc dans le sens de la flèche pour retirer le couvercle. (le couvercle bascule vers l'avant)

Après l'avoir nettoyé et séché, le remettre en place.



Etape 1



Etape 2

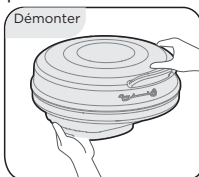
Saisir le couvercle et le soulever.

- Ne pas tirer les Boutons du Couvercle Intérieur vers vous sans appuyer sur le Support de l'Ensemble du Couvercle Intérieur. (Risque de rupture de l'Ensemble du Couvercle Intérieur et du Couvercle Extérieur).

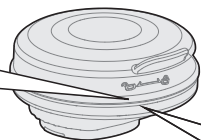
### Comment fixer l'Ensemble du Couvercle Intérieur :

Insérer les fixations situées sur les côtés inférieurs de l'Ensemble du Couvercle Intérieur dans le Couvercle Extérieur et le pousser vers le Couvercle Extérieur jusqu'à ce que vous l'entendiez s'enclencher.

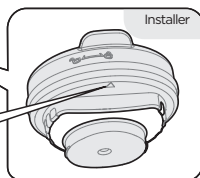
Tourner "  " vers "  " comme indiqué sur l'illustration pour démonter.



Démonter

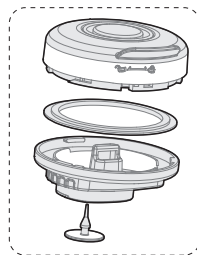


Tourner "  " vers "  " comme indiqué sur l'illustration pour le mettre en place.



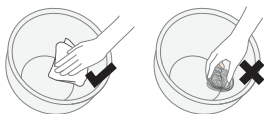
Installer

Assembler dans l'ordre  
Installer dans le sens  
des aiguilles d'une  
montre



## Nettoyer la Marmite Intérieure/l'Étuveur

Tremper dans de l'eau propre pendant 10 minutes pour permettre au riz restant d'absorber complètement l'eau, puis rincer.



### REMARQUE

Ne jamais utiliser de laine de verre pour nettoyer la marmite intérieure afin d'éviter de rayer le revêtement.

## Sécher

Après le nettoyage, sécher la marmite intérieure et l'étuveur.



# DÉPANNAGE

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

| Situation anormale                                                                                                   | Raisons possibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trop mou, trop dur, trop épais, trop mince, pas cuit, riz brûlé, soupe de riz trop diluée et ébullition insuffisante | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas ajouter de l'eau en fonction de la ligne de niveau d'eau</li> <li>• Mauvaise sélection de la fonction</li> <li>• Présence de corps étrangers sur la plaque chauffante</li> <li>• La soupape de vapeur n'est pas correctement installée</li> <li>• Déformation de la marmite intérieure</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter de l'eau en fonction de la ligne de niveau d'eau</li> <li>• Sélectionner la fonction correspondante</li> <li>• Retirer les corps étrangers de la plaque chauffante et recommencer la cuisson</li> <li>• La soupape à vapeur est installée en place</li> <li>• Contacter le service clientèle pour remplacer la marmite intérieure</li> </ul> |
| Odeur particulière, décoloration et dessèchement pendant la conservation à la chaleur                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La bague d'étanchéité et le bord de la marmite intérieure est mélangée à des matières étrangères</li> <li>• Fuite d'air du produit</li> <li>• Temps de maintien au chaud trop long</li> </ul>                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer les corps étrangers</li> <li>• Contacter le service clientèle pour remplacer le joint d'étanchéité</li> <li>• Il est recommandé de conserver la chaleur dans les 5 heures.</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| Bruit anormal dans le processus de fonctionnement                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'eau sur la marmite intérieure n'a pas été séchée</li> <li>• Bruit de marche et d'arrêt pendant le fonctionnement</li> </ul>                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sécher l'eau sur la marmite intérieure avant utilisation</li> <li>• Phénomène normal</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Indicateur ou état | Affichage anormal | Raison possible                                                               | Solutions                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allumé             | E1                | Thermistance principale (capteur inférieur) en circuit ouvert                 | Débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation, si l'écran affiche toujours le même message, merci d'expédier le cuiseur à votre centre de service après-vente local pour qu'il procède à l'entretien. |
| Allumé             | E2                | Court-circuit du thermistor principal (capteur inférieur)                     |                                                                                                                                                                                                           |
| Allumé             | E5                | Capteur du couvercle supérieur (thermistance de la poignée) en circuit ouvert |                                                                                                                                                                                                           |
| Allumé             | E6                | Court-circuit du capteur du couvercle supérieur (thermistance de la poignée)  |                                                                                                                                                                                                           |
| Allumé             | EU                | Erreur de communication                                                       |                                                                                                                                                                                                           |
| Clignotement       | EU                | Erreur de communication                                                       |                                                                                                                                                                                                           |

# MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

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

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

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

# ELIMINATION ET RECYCLAGE

## Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



## Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

FR

1. « -- » Indique le mode veille ;
2. Informations sur le produit pour la consommation d'électricité et le temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable : Mode veille : 0,5 W  
Le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode de faible consommation applicable : 5 minutes.

## Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



# AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

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

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

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



# GARANTIE / SERVICE

Nous vous félicitons pour votre nouvel appareil et sommes convaincus que vous serez satisfaits et que cet appareil moderne vous satisfera.

Toutefois, si vous constatez un motif de réclamation, merci de nous contacter :

Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

En cas de panne technique, indiquer votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, le numéro du contrat de vente et le type d'appareil (d'après la plaque signalétique de l'appareil). Une description précise de la panne vous permet d'économiser du temps et de l'argent. Pour toute question particulière, merci de contacter le service clientèle.

## **Avant d'appeler le service d'assistance :**

Merci de vérifier s'il s'agit d'une erreur de fonctionnement ou d'une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.

Respecter les remarques figurant dans le manuel d'utilisation et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation est endommagée
- L'alimentation électrique est disponible

## **Modalités de garantie**

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes. Le vendeur garantit un matériel irréprochable et une fabrication correcte pendant une période de 24 mois à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil ne convient pas à un usage commercial.

Le droit à la garantie s'éteint en cas d'intervention de l'acheteur ou d'un tiers. Les dommages causés par une manipulation ou une utilisation incorrecte, une installation ou un stockage incorrect, un raccordement ou une installation incorrects ainsi qu'un cas de force majeure ou d'autres facteurs externes ne sont pas couverts par la présente garantie.

En cas de réclamation, le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations aux pièces défectueuses ou de remplacer ou d'échanger l'appareil.

Ce n'est que si la réparation ou le remplacement de l'appareil ne permet pas d'atteindre l'utilisation prévue de l'appareil que l'acheteur peut exiger une réduction du prix d'achat ou la résiliation du contrat d'achat dans les 6 mois suivant la date d'achat.

Les demandes de dommages et intérêts, y compris les dommages consécutifs, sont exclues à moins qu'elles ne soient fondées sur une intention ou une négligence grave.

Le droit à la garantie n'existe que sur présentation du produit et de la facture d'achat.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

FR

## AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

# CONTENIDO

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| AGRADECIMIENTOS .....                               | 01 |
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....                    | 02 |
| ESPECIFICACIONES .....                              | 09 |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....                      | 10 |
| INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....               | 13 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....                      | 26 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....                         | 29 |
| MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL ..... | 31 |
| ELIMINACIÓN Y RECICLAJE .....                       | 32 |
| AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS .....            | 33 |
| GARANTÍA / SERVICIO .....                           | 34 |

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

## Simbología

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Peligro</b><br>Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.                        |
|    | <b>Advertencia de tensión eléctrica</b><br>Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión                                 |
|    | <b>Advertencia</b><br>Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.                           |
|    | <b>Precaución</b><br>Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.                                  |
|   | <b>Atención</b><br>Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.                                                                  |
|  | <b>Respetar las instrucciones</b><br>Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento. |

SP

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIÓN

- Lea detenidamente las instrucciones y las directrices para un uso seguro del dispositivo.
- Esta olla eléctrica solo se puede calentar con la olla interior original. Para productos con vaporera de metal, la vaporera no se puede usar como contenedor separado para evitar el sobrecalentamiento, el derretimiento del plástico o incluso un incendio.
- No deje caer la olla interior ni use objetos duros para golpearla, para evitar deformaciones. Una olla interior deformada debe ser reemplazada.
- Para evitar quemaduras a altas temperaturas, no toque directamente la olla interior ni la placa de calentamiento (placa de bobina) con las manos durante el funcionamiento o justo después de su uso.
- La reparación incorrecta o la manipulación no autorizada de componentes importantes, como el fusible, pueden causar que el sistema de protección del electrodoméstico falle, lo que podría resultar en sobrecalentamiento o incendio.
- Cuando el electrodoméstico sea usado por personas con marcapasos cardíacos o implantes cocleares, consulte con personal médico autorizado y refiérase a las instrucciones del proveedor del dispositivo médico.
- Cualquier discrepancia entre la imagen y el producto está sujeta al objeto real.
- Antes de la operación, verifique si la olla de cocción y la válvula de vapor están en su lugar para evitar accidentes.
- Durante el uso, es normal que el electrodoméstico haga ligeros clics o zumbidos. Por favor, no se alarme.

SP

- Por favor, no cocine nuevamente inmediatamente después de cocinar. Debe esperar más de 15 minutos después de detenerse para que la placa de calentamiento (placa de bobina) pueda enfriarse.
- Para productos con función de cocción con agua caliente, siga las instrucciones en la Guía de Inicio Rápido. No use agua caliente para cocinar en productos que no tengan esta función, ya que podría afectar el termostato y resultar en una cocción deficiente.
- Por favor, limpie y revise regularmente la válvula de vapor y la tapa móvil. También limpie y revise regularmente la superficie donde se coloca el producto.
- La altitud adecuada para el funcionamiento correcto del electrodoméstico es entre 0 y 2000 metros sobre el nivel del mar.
- Para asegurar los mejores resultados al cocinar arroz, no use la vaporera para cocinar otros alimentos.
- En lugares donde la conexión a tierra es inadecuada, algunas personas pueden sentir una leve descarga eléctrica. Recomendamos asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada y evitar tocar la carcasa metálica o la olla interior si no está seguro de ello.
- Antes de usar la olla arrocera, por favor, limpie el agua, el arroz y otros objetos extraños que aparezcan entre la olla interior y la placa de calentamiento para evitar sobrecalentamiento o cortocircuito.
- Antes de usar la olla eléctrica, es necesario secar el exterior de la olla interior para evitar fallos.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

## **⚠ ADVERTENCIA**

- Durante el funcionamiento, no cubra la válvula de vapor con un paño y está estrictamente prohibido colocar el producto cerca de materiales inflamables. Cuando use el producto, manténgalo alejado de cortinas de ventana, cortinas de puerta o materiales similares para evitar causar un incendio.
- No use esta olla para cocinar alimentos que puedan bloquear fácilmente el conducto de ventilación, como alimentos en escamas (por ejemplo, alga marina y col), alimentos en tiras (como algas) y alimentos fragmentados (como sémola de maíz), ya que esto podría causar accidentes o daños a la olla arroquera.
- Durante la operación, no coloque las manos ni la cara cerca del conducto de vapor para evitar quemaduras.
- No modifique el electrodoméstico: solo el personal de mantenimiento está autorizado a desarmar o reparar el aparato en caso de incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use el aparato en ningún voltaje que no sea 220-240V AC para evitar el riesgo de incendio y choque eléctrico. En caso de daño del cable de alimentación, no use el electrodoméstico.
- Para evitar el riesgo de incendio y descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación, no doble el cable con fuerza, no lo mantenga cerca de objetos de alta temperatura, no lo ate y no lo use para soportar peso.
- En caso de daño del enchufe, no use el aparato. De esta manera podrá evitar riesgo de incendio, choque eléctrico y cortocircuito. Si el cable de alimentación es demasiado corto, el usuario debe usar una toma de extensión. Por favor, no use una toma de mala calidad.
- No tire del enchufe con las manos mojadas para evitar choque eléctrico y lesiones.
- Durante el funcionamiento, no mueva ni sacuda el aparato.

SP

- Mantenga el aparato fuera del alcance de niños y bebés sin supervisión para evitar accidentes peligrosos como choques eléctricos y quemaduras.
- No coloque el aparato en lugares inestables, húmedos o cerca de otras fuentes de fuego y calor (por ejemplo, estufas). La distancia óptima es de 30 cm. De lo contrario, el aparato puede sufrir daños o accidentes.
- No inserte alfileres, alambres de hierro u otros artículos en el conducto de vapor en la parte inferior del aparato para evitar choques eléctricos y lesiones.
- No sumerja el aparato en agua ni lo moje.
- Use una toma de corriente con conexión a tierra independiente y con una capacidad nominal de más de 10 A. No utilice la misma toma de corriente para otros electrodomésticos, ya que esto podría causar fallos y peligros como incendios.
- Limpie el polvo y el agua en ambos extremos del cable de alimentación y la toma del aparato para evitar el riesgo de incendio, choque eléctrico y cortocircuito.
- Cuando sea necesario realizar mantenimiento o reemplazar piezas, por favor, lleve el producto a un centro de servicio profesional autorizado de Midea para evitar peligros causados por un mantenimiento incorrecto o la selección inadecuada de accesorios.
- El enchufe debe estar completamente insertado en la toma para evitar el riesgo de incendio, choque eléctrico y cortocircuito.
- Para conectores tipo X: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable específico o un componente específico adquirido del fabricante o del departamento de mantenimiento. Para conectores tipo Y: Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por profesionales del fabricante, del departamento de mantenimiento o de otros departamentos similares.

- El aparato es solo para uso doméstico.
- No use el aparato cuando esté conectado a un temporizador o a un sistema de control remoto independiente.
- Durante el funcionamiento del aparato, ciertas superficies pueden calentarse y causar alta temperatura. Por favor, preste atención a estas áreas para evitar quemaduras. No toque la placa caliente ni la superficie del producto con la mano.
- El aparato no debe desecharse con los residuos domésticos habituales. Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse correctamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La recolección y el reciclaje de electrodomésticos antiguos contribuyen a la conservación de nuestros recursos naturales y proporcionan una eliminación ambientalmente adecuada y saludable.
- Advertencia para evitar derrames en el conector.
- La superficie del elemento calefactor puede estar caliente después del uso.
- SP • Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de campo;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - entornos tipo “bed and breakfast”.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años en adelante si han sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Advertencia de posibles lesiones por mal uso.



- Este aparato es solo para uso doméstico. No lo use al aire libre.
- Después de ser utilizada durante mucho tiempo, la zona de calentamiento correspondiente de la placa de inducción seguirá estando caliente. No toque nunca la superficie cerámica para evitar quemaduras.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos de calefacción, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- ADVERTENCIA: El uso incorrecto puede causar posibles lesiones.
- Solo debe usarse el conector apropiado.
- Advertencia: Evite derrames sobre el conector.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra para fines funcionales.



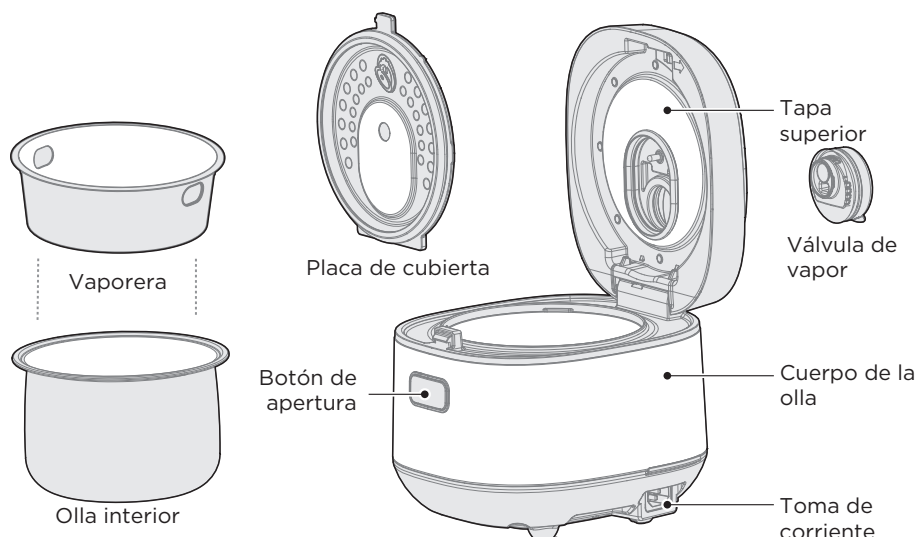
- ■ El aparato no debe desecharse con los residuos domésticos habituales. Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse correctamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La recolección y el reciclaje de electrodomésticos antiguos contribuyen a la conservación de nuestros recursos naturales y proporcionan una eliminación ambientalmente adecuada y saludable.

# ESPECIFICACIONES

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Modelo del producto | MRD20B1AMK |
| Voltaje             | 220-240V~  |
| Frecuencia          | 50/60Hz    |
| Potencia            | 350-416W   |
| Capacidad           | 2L         |

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Nombre de los componentes



SP

## Parts List



Cuchara para  
arroz



Cuchara para  
sopa



Taza medidora



Cable de  
alimentación



Manual

### ● NOTA

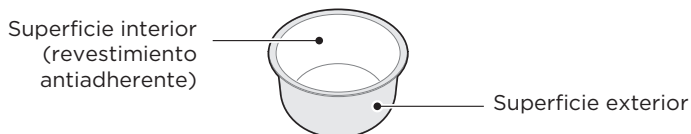
Todas las imágenes de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real. Retire las piezas del componente antes de realizar la instalación.

## Acerca de la olla de cocción interior

Para usar la olla de cocción interior durante muchos años, por favor siga estas instrucciones.

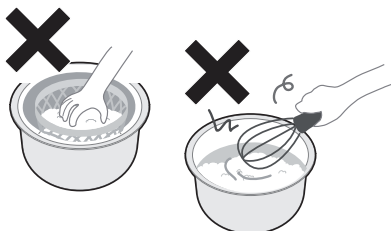
### Superficie interior (revestimiento antiadherente)

El revestimiento antiadherente puede desprenderse si se daña. Tenga especial cuidado para evitar daños y siga estas precauciones:



### Durante la preparación

- Retire los cuerpos extraños (como piedras) del arroz antes de limpiarlo.
- No use utensilios como batidores para limpiar el arroz.
- No coloque un colador metálico en la olla de cocción interior cuando limpie el arroz.
- Use la olla de cocción interior solo para esta olla arrocera.



SP

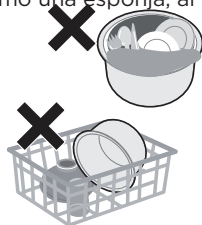
### Después de cocinar

- No vierta vinagre en la olla de cocción interior (cuando haga arroz de sushi).
- No utilice un cucharón de metal (al servir avena, etc.).
- No golpee con la espátula u otros utensilios (al servir, etc.).



## Al limpiar

- No coloque cucharas o tazones dentro de la olla de cocción interior.
- No coloque la olla en un lavavajillas o secadora de platos.
- Limpie la olla de cocción interior inmediatamente después de usar cualquier condimento.
- Use solo materiales suaves, como una esponja, al limpiar.



- No use elementos como diluyente, bencina, limpiadores abrasivos, lejía, cepillos de fregado (de nylon o metal), esponjas de melamina o esponjas con superficie de nylon.



## El revestimiento antiadherente puede desgastarse con el uso.

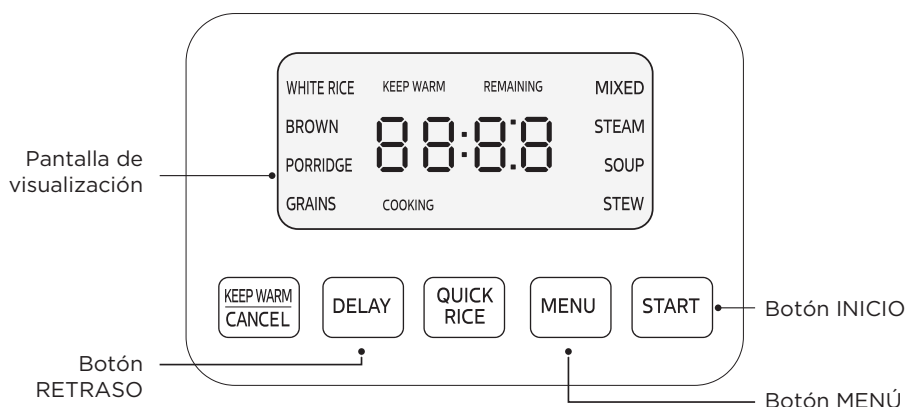
- El revestimiento antiadherente puede descolorarse o desprenderse eventualmente. Esto no afectará el rendimiento de cocción o de mantenimiento del calor ni las propiedades sanitarias, y es inofensivo para su salud.
- Si le preocupa el desprendimiento del revestimiento antiadherente o si la olla de cocción interior se deforma, por favor reemplácela comprando una nueva.

## Superficie exterior

- El calor puede causar alguna decoloración, pero esto no afecta los resultados de la cocción.
- La superficie exterior toca sensores importantes y sensibles. Tenga cuidado de no ensuciarla o dañarla.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## Parte de operación



## Instrucciones de uso

### Consejos para cocinar un arroz delicioso

#### • Mida el arroz con precisión

SP

Asegúrese de usar la taza medidora proporcionada, ya que otras tazas medidoras pueden diferir. Nivele el arroz en la parte superior de la taza para mantener la precisión.

#### • Limpie el arroz rápidamente (Prepare un recipiente para acumular agua)

##### 1. Enjuague el arroz...

Primero, vierta abundante agua en la olla de cocción interior desde el recipiente y revuelva el arroz suavemente 2-3 veces (en 10 segundos) con la mano. Drene el agua inmediatamente después. Repita este paso dos veces.

##### 2. Lave el arroz...

Lave el arroz revolviendo 30 veces (aproximadamente 15 segundos), vierta abundante agua desde el recipiente y revuelva el arroz nuevamente. Drene el agua inmediatamente. Repita este proceso de lavado 2-4 veces.

##### 3. Enjuague el arroz...

Finalmente, vierta abundante agua desde el recipiente y enjuague el arroz. Repita este paso dos veces.



## ADVERTENCIA

No limpie el arroz ni ajuste la cantidad de agua utilizando agua caliente (95°F/35°C o más). Hacerlo causará que el arroz se cocine incorrectamente.

- **Revuelva y suelte el arroz inmediatamente después de que la cocción haya terminado.**

Hacer esto libera el exceso de humedad, resultando en un arroz perfectamente cocido con una textura esponjosa.

Suelte el arroz dentro de los 10 minutos después de que la cocción haya terminado.

No soltar el arroz puede causar que se aglomere, se vuelva demasiado pegajoso o se queme.

## Consejos para Ajustar la Cantidad de Agua

### Consejos para ajustar la cantidad de agua

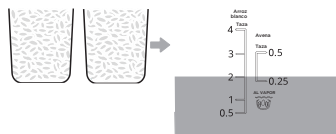
#### 1. Rice measuring method

1 taza medidora de arroz se puede cocinar en 2 tazones de arroz al vapor y el diámetro del tazón es de aproximadamente 11.5 cm.



#### 2. Ponga el arroz y el agua

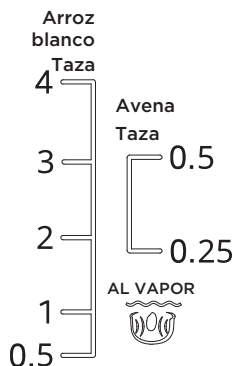
Tomando como ejemplo la cocción de 2 tazas de arroz, ponga el arroz lavado en la olla interior y agregue agua hasta la línea de escala correspondiente (la línea de nivel de agua debe estar sujeta al objeto real).



- **No use agua ionizada fuertemente alcalina**

No use agua ionizada alcalina con un pH superior a 9. El arroz cocido con agua ionizada alcalina puede volverse amarillo o demasiado pegajoso.

SP



Arroz: Al agregar agua para ARROZ BLANCO, INTEGRAL, MEZCLADO, RÁPIDO, la línea de nivel de agua depende de la escala de la línea de nivel de agua del Arroz Blanco.

| Maximum rice amount | Minimum rice amount |
|---------------------|---------------------|
| 4 tazas             | 0.5 taza            |

PORRIDGE: Refer to the Porridge water line when adding water.  
Cooking PORRIDGE.

| Maximum rice amount | Minimum rice amount |
|---------------------|---------------------|
| 0.5 taza            | 0.25 taza           |

Al Vapor: Cuando cocine al vapor, agregue agua de acuerdo con la línea de nivel de agua de vapor en la olla interior. Demasiada agua causará desbordamiento al hervir y muy poca agua causará que la comida no se cocine completamente.

SP

### Consejos para ajustar la cantidad de agua

| Tipo de arroz           | Ajuste de agua                               |
|-------------------------|----------------------------------------------|
| Arroz blanco con germen | Nivel de escala normal                       |
| Arroz nuevo             | Reduzca ligeramente el agua del nivel normal |
| Arroz viejo             | Agregue un poco de agua al nivel normal      |

- Si agrega demasiada agua, puede hervir a través del conducto de vapor.

### Consejos para usar la modalidad de mantener caliente

- Cuando mantenga el arroz en la olla de cocción interior para su consumo posterior, use la modalidad de mantener caliente.
- El arroz puede desarrollar un mal olor o la humedad condensada puede caer sobre el arroz haciéndolo pegajoso si se cancela la modalidad de mantener caliente (Keep Warm) o si se deja en una olla arrocera desenchufada.



- **Para evitar que el arroz se seque o se humedezca, desarrolle un olor o se ponga amarillo, no use la modalidad de mantener caliente (Keep Warm) en los siguientes casos:**
- Mantener una pequeña cantidad de arroz caliente durante muchas horas.
- Mantener el arroz caliente por más de 12 horas.
- Agregar arroz adicional mientras se mantiene el arroz caliente.
- Recalentar arroz frío..
- Mantener avena cortada en acero caliente..
- Mantener el arroz caliente cuando contiene ingredientes adicionales y condimentos (arroz mezclado, etc.).
- Mantener alimentos distintos del arroz caliente, como croquetas o sopa de miso.
- Mantener el arroz caliente con la espátula dentro de la olla arrocera.

• **Cuando mantenga una pequeña cantidad de arroz caliente, reúna el arroz hacia el centro de la olla de cocción interior.**

- A medida que la cantidad de arroz caliente disminuye, el arroz puede secarse o humedecerse.

Para minimizar esto, reúna el arroz hacia el centro de la olla de cocción interior mientras se mantiene caliente.



## Cocinando arroz (Pasos básicos de cocción)

- La configuración inicial del menú en el momento del envío de fábrica es WHITE / MIXED (ARROZ BLANCO / MEZCLADO)
- Por favor, lave la olla de cocción interior, la tapa interior, la tapa del conducto de vapor y los accesorios antes del primer uso.

SP

### 1. Mida el arroz con la taza medidora proporcionada.

- Llena la taza medidora con arroz y nivele la parte superior.



### 2. Limpie el arroz y ajuste la cantidad de agua.

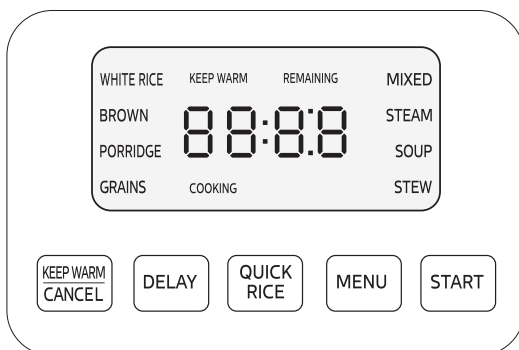
1. Limpie el arroz. - Consulte la sección "Consejos para cocinar arroz delicioso".
  2. En una superficie plana, vierta agua sobre el arroz en la olla de cocción interior llenándola hasta la línea de medida de agua que coincide con la cantidad de tazas de arroz que está cocinando y la configuración del menú.
  3. Consulte la sección "Consejos para ajustar la cantidad de agua".
- El arroz puede ser cocido inmediatamente después de limpiarlo, ya que no es necesario remojar. Remojar el arroz suavizará su textura.

**3. Coloque la olla de cocción interior en el cuerpo principal y coloque la tapa interior y la tapa del conducto de vapor. Cierre la tapa exterior y conecte el cable de alimentación.**

Asegúrese de limpiar la humedad y los cuerpos extraños de la superficie exterior de la olla de cocción interior, el interior del cuerpo principal, la tapa interior y la tapa del conducto de vapor.

- Asegúrese de que la olla de cocción interior esté completamente insertada.
- Cierre la tapa exterior lentamente y firmemente hasta que escuche un "clic".

**4. Seleccione la configuración del menú deseada presionando el botón .**

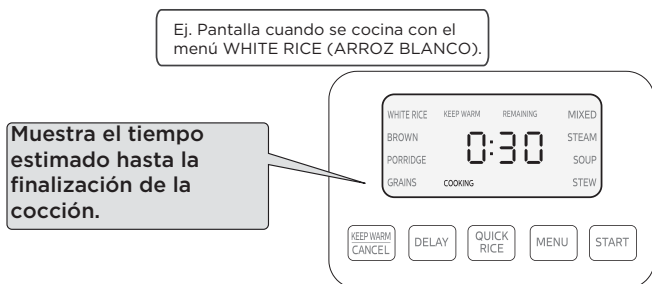


**5. Presione el botón  (INICIAR).**

La melodía (bip) suena y comienza la cocción.

La pantalla muestra el tiempo estimado (en minutos) hasta que se complete la cocción.

- Asegúrese de que la olla arrocera no esté en la modalidad de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE), luego presione el botón START (INICIO). Si la luz de mantener caliente está encendida, el proceso de recalentar comenzará.



- El tiempo restante hasta la finalización es solo de referencia. El tiempo real de finalización de la cocción puede variar según la temperatura ambiente o del agua, el voltaje o la cantidad de agua medida.
- La olla arrocera ajustará el tiempo restante hasta la finalización de la cocción cuando llegue al proceso de vapor. El tiempo hasta la finalización de la cocción puede aumentar o disminuir repentinamente durante este proceso.

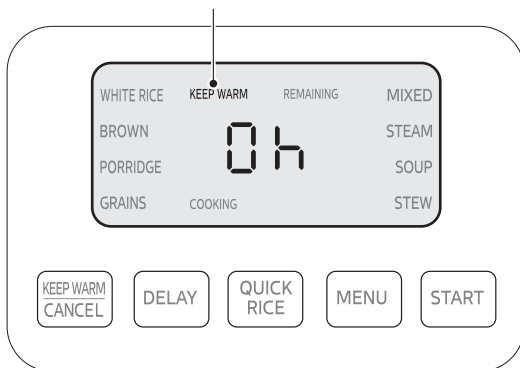
## 6. Cuando la melodía o el bip indique que la cocción ha terminado, revuelva y afloje el arroz inmediatamente para darle una textura esponjosa y deliciosa.

Cuando se complete la cocción, se cambiará automáticamente a la modalidad de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). Al cambiar a la modalidad de mantener caliente, revuelva y afloje el arroz inmediatamente.

Al revolver y aflojar el arroz y eliminar el exceso de humedad, evitará que el arroz se endurezca, se vuelva pegajoso o se queme.

- Tenga cuidado de no quemarse al revolver y aflojar el arroz.

Se enciende



- La olla de cocción interior puede girar al soltar el arroz. Sostener la olla de cocción interior con guantes de cocina o un paño suave evitará que gire y reducirá los daños en la parte inferior exterior de la olla.
- Dependiendo de las condiciones de cocción, la parte inferior del arroz puede volverse ligeramente dorada.
- Dependiendo de la convección de calor durante la cocción, la superficie del arroz cocido puede verse desigual.

SP

## 7. Después de usar, presione el botón (CANCELAR) y luego desenchufe el cable de alimentación.

- No comience a limpiar la olla arrocera hasta que el cuerpo principal se haya enfriado.
- Por favor, no manipule el cable de alimentación con las manos mojadas. (Hacerlo puede causar un cortocircuito o una descarga eléctrica).
- Solo retirar la olla de cocción interior no apagará el aparato. Asegúrese de presionar el botón CANCEL (CANCELAR).

### SOLICITUD

Al cocinar más de una olla de arroz consecutivamente o al cocinar justo después de cancelar la modalidad de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE), permita que la olla arrocera se enfríe durante 30 minutos o más.

Si el cuerpo principal y la tapa exterior están calientes, el arroz puede no cocinarse bien.

### OBSERVACIONES

Para enfriar rápidamente el cuerpo principal y la tapa exterior, intente lo siguiente:

- Llene la olla de cocción interior con agua fría y colóquela en el cuerpo principal.
- Abra la tapa exterior, retire la tapa que cubre el arroz y permita que la placa del radiador se enfríe.

| Función        | Approx Heating Reservation Time |
|----------------|---------------------------------|
| ARROZ BLANCO   | 1:00                            |
| ARROZ INTEGRAL | 1:30                            |
| AVENA          | 1:30                            |
| GRANOS         | 1:30                            |
| AL VAPOR       | 1:30                            |
| SOPA           | 2:00                            |

Cocinando arroz (Consejos para cocinar varios menús de arroz)

Cuando cocine otros tipos de arroz:

\*La capacidad se mide en la taza medidora de arroz suministrada, utilizando arroz crudo.

| Menús          | Arroz                               | Ajustes del menú | Nivel de agua | Capacidad de Cocción [tazas]* | Consejos                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|-------------------------------------|------------------|---------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arroz blanco   | Arroz Blanco de Grano Corto / Medio | ARROZ BLANCO     | Arroz blanco  | 0.5-4                         | Cocine el arroz blanco a una consistencia regular.                                                                                                                                                                      |
| Arroz integral | Short / Medium grain Brown Rice     | INTEGRAL         | Arroz blanco  | 0.5-3                         | 1. Dependiendo de la marca de arroz, puede ser ligeramente más duro de lo normal.<br>2. Si se mezcla arroz blanco con arroz integral, puede desbordarse o la cocción puede ser imperfecta, por lo que no se recomienda. |
| Porridge       | Avena                               | AVENA            | Avena         | 0.25-0.5                      | Ajuste la cantidad de agua según su preferencia..<br>Para un arroz más firme: <b>use menos agua.</b><br>Para una avena más húmeda: <b>use más agua.</b>                                                                 |

SP

| Menús           | Arroz                                                              | Ajustes del menú | Nivel de agua | Capacidad de Cocción [tazas]* | Consejos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grano           | Arroz pegajoso / Sorgo / Frijoles rojos / Trigo Sarraceno / Cebada | GRANOS           | Arroz blanco  | 0.5-3                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dependiendo de la marca de arroz, puede ser ligeramente más duro de lo normal.</li> <li>2. Si se mezcla arroz blanco con arroz integral, puede desbordarse o la cocción puede ser imperfecta, por lo que no se recomienda.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Mezcla de arroz | Arroz Blanco de Grano Corto / Medio                                | MEZCLADO         | Arroz blanco  | 0.5-2                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los condimentos deben mezclarse con caldo o agua y luego agregarse al arroz. Después de ajustar la cantidad de agua, revuelva bien. Si los condimentos se agregan directamente al arroz o si no se mezclan adecuadamente, puede producirse quemaduras o una cocción imperfecta.</li> <li>2. La cantidad recomendada de ingredientes debe ser aproximadamente del 30-50% del peso del arroz (masa).</li> <li>3. Pique los ingredientes en trozos pequeños y colóquelos uniformemente sobre el arroz (no los mezcle con el arroz).</li> </ol> |
| Arroz rápido    | Blanco de Grano Corto / Medio                                      | ARROZ RÁPIDO     | Arroz blanco  | 0.5-4                         | Cocine el arroz blanco más rápido. Tenga en cuenta que la textura del arroz puede ser ligeramente más dura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

SP

## AL VAPOR

1. Agregue agua a la olla interior según la línea de marca STEAM (VAPOR) en la misma.
2. Limpie la humedad en la superficie exterior de la olla interior y colóquela en el producto, asegurándose de que no haya materia extraña en el fondo donde el producto entra en contacto con la olla interior.
3. Coloque los alimentos que necesitan ser cocinados en la vaporera proporcionada.
4. Coloque la vaporera en la olla interior y cierre la tapa.
5. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente disponible (220-240V~/50/60Hz).
6. Seleccione la función "STEAM" (VAPOR) presionando el botón "MENU" (MENÚ), y luego presione el botón "START" (INICIO) para comenzar a cocinar.
7. El producto emitirá un pitido y el símbolo de la lámpara giratoria aparecerá en la pantalla digital. En este momento, el producto comenzará a cocinar.
8. Después de cocinar, el producto emitirá un pitido y automáticamente entrará en la modalidad de preservación del calor.
9. Al abrir la tapa, tenga cuidado de evitar el vapor que se desborda y verifique si la comida está cocida.
10. Después de cocinar, retire los alimentos a tiempo para evitar que se cocinen en exceso. Tenga cuidado al sacar los alimentos para evitar quemaduras.
11. Después de sacar toda la comida cocinada, desenchufe el cable de alimentación del producto.

## NOTA

1. No deje alimentos en el producto por más de 12 horas.

## **SOPA**

1. Agregue los alimentos a la olla interior y luego agregue la cantidad adecuada de agua según sea necesario.
2. Limpie la humedad en la superficie exterior de la olla interior y colóquela en el producto, asegurándose de que no haya materia extraña en el fondo donde el producto entra en contacto con la olla interior, y luego cierre la tapa.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente disponible (220-240V~/50/60Hz).
4. Seleccione la función "SOUP" (SOPA) presionando el botón "MENU" (MENÚ), y luego presione el botón "START" (INICIO) para comenzar a cocinar.
5. El producto emitirá un pitido y el símbolo de la lámpara giratoria aparecerá en la pantalla digital. En este momento, el producto comenzará a cocinar.
6. Después de cocinar, el producto emitirá un pitido y automáticamente entrará en la modalidad de preservación del calor.
7. Al abrir la tapa, tenga cuidado de evitar el vapor que se desborda y verifique si la comida está cocida.
8. Después de sacar toda la sopa o los alimentos, desenchufe el cable de alimentación del producto.

### **NOTA**

1. La cantidad de alimentos a cocinar no debe exceder la línea de marca máxima de la olla interior (Arroz Blanco).
2. No deje la sopa en el producto por más de 12 horas.

## **GUISADO**

1. Agregue los alimentos a la olla interior y luego agregue la cantidad adecuada de agua según sea necesario.
2. Limpie la humedad en la superficie exterior de la olla interior y colóquela en el producto, asegurándose de que no haya materia extraña en el fondo donde el producto entra en contacto con la olla interior, y luego cierre la tapa.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente disponible (220-240V~/50/60Hz).
4. Seleccione la función "STEW" (GUISADO) presionando el botón "MENU" (MENÚ), y luego presione el botón "START" (INICIO) para comenzar a cocinar.
5. El producto emitirá un pitido y el símbolo de la lámpara giratoria aparecerá en la pantalla digital. En este momento, el producto comenzará a cocinar.
6. Después de cocinar, el producto emitirá un pitido y automáticamente entrará en la modalidad de preservación del calor.
7. Al abrir la tapa, tenga cuidado de evitar el vapor que se desborda y verifique si la comida está cocida.
8. Después de sacar todos los alimentos, desenchufe el cable de alimentación del producto.

### **NOTA**

1. La cantidad de alimentos a cocinar no debe exceder la línea de marca máxima de la olla interior (Arroz Blanco).
2. No deje la sopa o los alimentos en el producto por más de 12 horas.

## RETRASO

**Funciones: WHITE RICE (ARROZ BLANCO), BROWN (ARROZ INTEGRAL), PORRIDGE (AVENA), GRAINS (GRANOS), STEAM (VAPOR), SOUP (SOPA)**

1. Usando la taza medidora suministrada, agregue el arroz crudo que necesita ser cocinado en la olla interior.
2. Lave el arroz, retire el exceso de almidón y drene el agua; repita esto al menos 2 veces hasta que el agua se vuelva clara.
3. Agregue una cantidad adecuada de agua según la cantidad de arroz crudo que se va a cocinar.
4. Limpie la humedad en la superficie exterior de la olla interior y colóquela en el producto, asegurándose de que no haya materia extraña en el fondo donde el producto entra en contacto con la olla interior, y luego cierre la tapa.
5. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente disponible (220-240V~/50/60Hz).
6. Presione el botón "MENU" (MENÚ) para seleccionar la función que necesita retraso, como "WHITE RICE" (ARROZ BLANCO).
7. Presione el botón "DELAY" (RETRASO), y la pantalla digital mostrará el tiempo de retraso predeterminado.
8. Presione el botón "DELAY" (RETRASO) para ajustar el tiempo de retraso requerido. Tomando 8 horas como ejemplo, la cocción se completará después de 8 horas.
9. Presione el botón "START" (INICIO) para comenzar a cocinar, y el producto emitirá un pitido. El tiempo de retraso comenzará con su conteo.
10. Después de cocinar, el producto emitirá un pitido y automáticamente entrará en la modalidad de preservación del calor.
11. Abra la tapa y revuelva el arroz con la cuchara suministrada para drenar cualquier humedad residual, haciendo que el arroz sea más perfecto.
12. Después de sacar todos el arroz, desenchufe el cable de alimentación del producto.



## RETRASO

### ARROZ RÁPIDO

1. Usando la taza medidora suministrada, agregue el arroz crudo que necesita ser cocinado en la olla interior.
2. Lave el arroz, retire el exceso de almidón y drene el agua; repita esto al menos 2 veces hasta que el agua se vuelva clara.
3. Agregue una cantidad adecuada de agua según la cantidad de arroz crudo que se va a cocinar.
4. Limpie la humedad en la superficie exterior de la olla interior y colóquela en el producto, asegurándose de que no haya materia extraña en el fondo donde el producto entra en contacto con la olla interior, y luego cierre la tapa.
5. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente disponible (220-240V~/50/60Hz).
6. Presione el botón "DELAY" (RETRASO), y la pantalla digital mostrará el tiempo de retraso predeterminado.
7. Presione el botón "DELAY" (RETRASO) para ajustar el tiempo de retraso requerido. Tomando 8 horas como ejemplo, la cocción se completará después de 8 horas.
8. Presione directamente el botón "QUICK RICE" (ARROZ RÁPIDO) para comenzar a cocinar, y el producto emitirá un pitido. El tiempo de retraso comenzará con su conteo.
9. Después de cocinar, el producto emitirá un pitido y automáticamente entrará en la modalidad de preservación del calor.
10. Abra la tapa y revuelva el arroz con la cuchara suministrada para drenar cualquier humedad residual, haciendo que el arroz sea más perfecto.
11. Después de sacar todos el arroz, desenchufe el cable de alimentación del producto.

### INICIO PROGRAMADO

#### NOTA

1. Las funciones MIXED (MEZCLADO), STEW (GUISADO) y KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) no son compatibles con el inicio diferido
2. El tiempo de retraso se refiere al tiempo de finalización de la cocción. Tomando 8 horas como ejemplo, la cocción se completará después de 8 horas.
3. El retraso máximo recomendado es de 12 horas; de lo contrario, el arroz olerá mal.
4. El botón "DELAY" (RETRASO) soporta una pulsación corta (el paso de ajuste es de 0:10) y una pulsación continua (el paso de ajuste es de 1:00).
5. Cuando el tiempo de retraso es menor que el tiempo de calentamiento requerido para una función, el calentamiento comenzará automáticamente. Por ejemplo, el tiempo de calentamiento requerido para WHITE RICE (ARROZ BLANCO) es de 1 hora. Si la cuenta regresiva del tiempo de retraso alcanza 1 hora, el calentamiento comenzará.
6. Consulte la siguiente tabla para el tiempo de reserva de calentamiento de las diferentes funciones:

SP

## MANTENER CALIENTE/CANCELAR

### MANTENER CALIENTE

- Después de cocinar, la olla arrocera entrará automáticamente en el estado de mantener caliente.
- En el estado de no cocción, presione el botón “KEEP WARM/CANCEL” (MANTENER CALIENTE/CANCELAR) para entrar automáticamente en el estado de mantener caliente.

### CANCELAR

- Durante el proceso de configuración de funciones, si necesita cambiar o cancelar la función actual, presione el botón “KEEP WARM/CANCEL” (MANTENER CALIENTE/CANCELAR) y luego seleccione nuevamente.
- Si necesita cambiar o cancelar la función actual dentro de los 32 segundos después de que la cocción haya comenzado, presione el botón “KEEP WARM/CANCEL” (MANTENER CALIENTE/CANCELAR) y luego seleccione nuevamente.
- Si necesita cambiar o cancelar la función actual después de 32 segundos de haber comenzado la cocción, presione el botón “KEEP WARM/CANCEL” (MANTENER CALIENTE/CANCELAR) dos veces en 3 segundos y luego seleccione nuevamente.

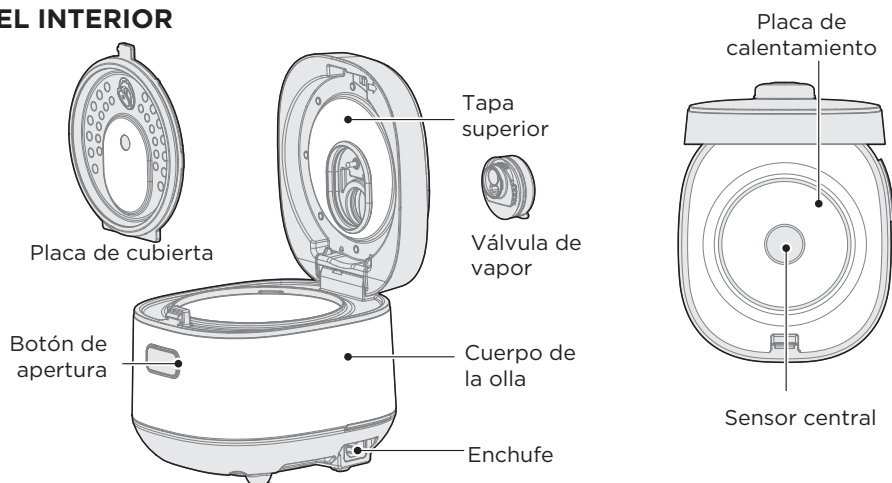
### ● NOTA

1. [0h] indica que el tiempo de preservación del calor es inferior a 1 hora, y mostrará [1h] después de 1 hora de preservación del calor, [2h] después de 2 horas, etc.
2. El producto puede mantener el calor hasta por 24 horas.
3. Para mantener el buen sabor de los alimentos, se recomienda que el tiempo máximo de preservación del calor no exceda las 5 horas.
4. Durante el proceso de preservación del calor, el producto se calentará intermitentemente para mantener la comida en la olla por encima de 65°C.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Por favor, desconecte la fuente de alimentación antes de realizar la limpieza y el mantenimiento.**

## EL INTERIOR



### Placa de cubierta

Enjuague con agua caliente o fría, lave con una esponja suave y seque completamente.

- Retire el arroz u otros residuos. Si no se eliminan, el vapor puede filtrarse, el arroz puede secarse o la cocción y la función de mantener caliente pueden ser imperfectas.
- La placa de cubierta no se puede desmontar.
- Asegúrese de limpiar la tapa interior después de cada uso; de lo contrario, puede oxidarse o decolorarse.

### Sensor Central (Center Sensor)

Limpie con un paño suave bien escurrido.

Si se obstruye con arroz u otros residuos, retírelos con un palillo de bambú.

### Tapa Superior/Válvula de Vapor

Sostenga la tapa superior/válvula de vapor de manera segura y limpie con un paño suave bien escurrido. Retire cualquier arroz o residuo del interior de la tapa superior/válvula de vapor.

- No use detergentes de cocina.
- Dejar arroz, otros residuos o humedad en la superficie puede causar que la tapa superior/válvula de vapor se oxide o decolore.

### Placa de Calentamiento

Limpie la superficie con un paño suave bien escurrido.

Si el arroz u otros residuos se quedan pegados a la placa de calentamiento, límpielos suavemente con papel de lija de aproximadamente No.320 después de sumergirlo en agua.

Si se obstruye con arroz u otros residuos, retírelos con un palillo de bambú.

SP

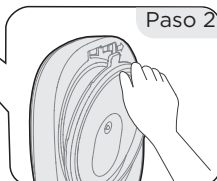
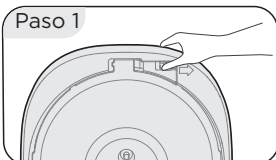
## limpieza y mantenimiento

### Cómo desmontar la tapa interior:

Sostenga el pomo de la tapa interior (1) y empuje hacia arriba el soporte de la tapa interior (2) para desmontarlo.

Presione el botón blanco en la dirección de la flecha para quitar la cubierta (la cubierta se inclinará hacia adelante).

Después de limpiar y secar, vuelva a instalarla en su lugar.



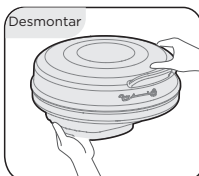
Agarre la cubierta y levántela para sacarla.

- No tire de los pomos de la tapa interior hacia usted sin presionar el soporte de la tapa interior. (Esto puede causar que la tapa interior y la tapa exterior se rompan.)

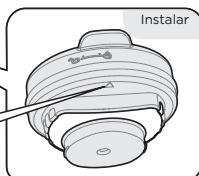
### Cómo colocar la tapa interior:

Inserte las fijaciones que se encuentran en los lados inferiores de la tapa interior en la tapa exterior y empújelo hacia la tapa exterior hasta que escuche un clic indicando que está en su lugar.

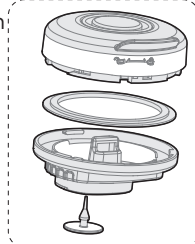
Gire "☰" a "△" como se muestra en la figura para desmontar.



Gire "☰" a "△" como se muestra en la figura para instalarlo en su lugar.

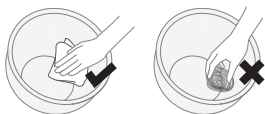


Ensamble en orden: Instale en el sentido de las agujas del reloj



## Limpieza de la olla interior y la vaporera

Remoje en agua limpia durante 10 minutos para permitir que el arroz restante absorba completamente el agua y luego enjuague.



### ● NOTA

No use estropajo de acero para limpiar la olla interior para evitar rayar el recubrimiento.

## Secado

Después de la limpieza, seque la olla interior y la vaporera.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El manejo de este aparato puede dar lugar a errores y fallos de funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o avería. Se recomienda leer atentamente esta información para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

| Situación anormal                                                                                                                                   | Razones posibles                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Soluciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arroz demasiado blando, demasiado duro, demasiado espeso, demasiado fino, no cocido, quemado, sopa de arroz desbordándose y ebullición insuficiente | <ul style="list-style-type: none"><li>• No agregar agua según la línea de nivel de agua</li><li>• Selección incorrecta de la función</li><li>• Hay materia extraña en la placa de calentamiento</li><li>• Instalación incorrecta de la válvula de vapor</li><li>• Deformación de la olla interior</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Agregue agua según la línea de nivel de agua</li><li>• Seleccione la función correspondiente</li><li>• Retire las materias extrañas de la placa de calentamiento y vuelva a cocinar</li><li>• Asegúrese de que la válvula de vapor esté instalada correctamente</li><li>• Contacte al servicio al cliente para reemplazar la olla interior</li></ul> |
| Olor peculiar, decoloración y secado durante la preservación del calor                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• El anillo de sellado y el borde de la olla interior están mezclados con materias extrañas</li><li>• Fugas de aire en el producto</li><li>• Tiempo de preservación del calor demasiado largo</li></ul>                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Retire los objetos extraños</li><li>• Contacte al centro de servicio al cliente para reemplazar el anillo de sellado</li><li>• Se recomienda que la preservación del calor sea de un máximo de 5 horas</li></ul>                                                                                                                                     |
| Ruido anormal durante el proceso de funcionamiento                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• El agua en la olla interior no se ha secado</li><li>• Sonido intermitente durante la operación</li></ul>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Seque el agua en la olla interior antes de usarla</li><li>• Esto es normal.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                |

SP

| Indicación o estado | Pantalla anormal | Posible razón                                                       | Soluciones                                                                                                                                                 |
|---------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz encendida       | E1               | Circuito abierto del termistor principal (sensor inferior)          | Desconecte y vuelva a conectar el cable de alimentación. Si el mensaje persiste, envíe la olla a su centro de servicio postventa local para mantenimiento. |
| Luz encendida       | E2               | Cortocircuito del termistor principal (sensor inferior)             |                                                                                                                                                            |
| Luz encendida       | E5               | Circuito abierto del sensor de la tapa superior (termistor del asa) |                                                                                                                                                            |
| Luz encendida       | E6               | Cortocircuito del sensor de la tapa superior (termistor del asa)    |                                                                                                                                                            |
| Luz encendida       | EU               | Error de comunicación                                               |                                                                                                                                                            |
| Luz destellando     | EU               | Error de comunicación                                               |                                                                                                                                                            |

# MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de  Midea, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.



# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para la Protección del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



## Cumplimiento de la Normativa RoHS

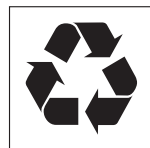
El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

SP

1. "--" indica el modo de espera;
2. Información del producto sobre el consumo energético y el tiempo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: Modo de espera: 0,5 W  
El tiempo máximo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: 5 minutos.

## Información del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Lívelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



# AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

# GARANTÍA / SERVICIO

Le felicitamos por su nuevo dispositivo y estamos convencidos de que quedará satisfecho y disfrutará con este moderno electrodoméstico.

Si tiene alguna pregunta o duda, envíenos un correo electrónico  
Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

En caso de que se produzca cualquier desperfecto técnico, introduzca su dirección exacta, número de teléfono, número de contrato de venta y tipo de aparato (a partir de la placa de características del mismo).

Una descripción precisa de la avería le ahorrará tiempo y dinero. Para preguntas especiales, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

## **Antes de llamar al servicio técnico:**

Por favor, compruebe si se trata de un error de manipulación o de una causa que no tenga nada que ver con el funcionamiento de su aparato.

Tenga en cuenta las indicaciones del manual de usuario y compruebe si:

- El enchufe está conectado
- El enchufe puede estar dañado
- Hay electricidad disponible

## **Términos de la garantía**

Este aparato ha sido fabricado y sometido a pruebas según los métodos más modernos. El vendedor garantiza la ausencia de defectos en el material y su correcta fabricación durante un periodo de 24 meses a partir de la fecha de venta al usuario final. El aparato no es apto para uso comercial.

El derecho a garantía se anula en caso que el Comprador o un tercero intervengan el aparato. Los daños causados como consecuencia de un manejo o funcionamiento inadecuados, una instalación o almacenamiento incorrectos, una conexión o instalación inadecuadas, así como un caso fortuito [...] u otros factores externos no estarán cubiertos por esta garantía.

Cuando se presenten reclamaciones, el fabricante se reserva el derecho a introducir mejoras en las piezas defectuosas o a sustituir o cambiar el aparato.

El comprador sólo podrá exigir una reducción del precio de compra o la anulación del contrato en un plazo de 6 meses a partir de la fecha de la misma si no es posible conseguir el uso previsto del aparato mediante su reparación o sustitución.

Quedan excluidas las reclamaciones por daños y perjuicios, incluidos los daños indirectos, salvo que se basen en dolo o negligencia grave.

El derecho a garantía sólo existe con la presentación del producto y el comprobante de compra.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozzi laan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

SP



www.midea.com  
© Midea 2022 all rights reserved

|       |                                                                                                              |                          |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| MIDEA | Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn. Germany                                              | kundenservice@midea.com  |
|       | MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Milano (MI) 20158 Italy                                           | assistenza@midea.com     |
|       | Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS                                                      | service_france@midea.com |
|       | MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars Street, Salford,Manchester M3 5BQ UK | service_uk@midea.com     |

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

